



> Cliquez ici pour voir la page de l'article

Le cuisinier Anthony Maubert nommé « Grands de demain

»

Bercé par le bruit des casseroles et imprégné par les odeurs de cuisine de son grand-père Yves Page, Anthony Maubert ne pouvait pas échapper à son destin de cuisinier.

Le Montsûrais de 33 ans est aujourd'hui un chef respecté et apprécié par ses pairs. Lundi, il a justement été nommé comme « *Grand de demain* » au Trianon de Paris, par le célèbre guide gastronomique *Gault et Millau*. Il fait partie des huit chefs cuisiniers de France sélectionnés par cette distinction.

Un parcours de cuisinier chez les grands étoilés

Une dizaine de grands chefs étoilés participaient à ce grand rendez-vous annuel, dont Arnaud Donckele (un de ses chefs formateurs). Il y avait aussi Jean-François Piège, Frédérique Anton, Georges Blanc, etc. sans oublier Yannick Alléno, le chef cuisinier de l'année. « **Lorsque mon nom a été cité, je suis monté sur scène très ému. À ce moment-là, j'ai eu de nombreuses pensées envers mes anciens chefs, et une particulière pour mon grand père, à la base de ma réussite. J'avais cette question qui me trottait dans ma tête : pourquoi moi ? J'avais du mal à réaliser.** »

Depuis ses premières larmes d'apprenti provoquées par l'épluchage des oignons dans le restaurant La boule d'Or, à Montsûrs, Anthony Maubert a gravi les échelons qui lui ont permis de décrocher sa première étoile, en 2008. « *J'étais le chef du restaurant Les Barmes de l'Ours à Val-d'Isère.*

» Avant d'en arriver là, il a cuisiné sous les ordres de Didier Peschard au relais du Gué de Selle, à Mézangers. « *C'est pendant cette période que j'ai obtenu mon CAP et mon BEP.* » Il a continué son expérience auprès de Jean-Louis Nomicos, dans le restaurant parisien Lasserre, puis aux côtés d'Arnaud Donckele, dans la résidence Pinède à Saint-Tropez, et chez Marc Veyrat, à Annecy, où il apprendra la science de la cuisine.

Aujourd'hui, Anthony Maubert est toujours aux fourneaux, dans son restaurant Assa (le matin en japonais), qu'il a ouvert à Blois, il y a un an, avec sa femme japonaise Fumiko. « *Avec mon épouse, pâtissière, un commis de cuisine et un sommelier, nous n'allons pas changer nos habitudes. Ma cuisine est toujours préparée pour le bien-être de mes clients. Les récompenses seront toujours les bienvenues.* » Mais ce qu'il le motive le plus, « *c'est d'entendre les clients me remercier du bon moment gustatif, qu'ils viennent de passer* ».