

TABLE DE MAXIME LE CHEF A UNE ARDEUR D'AVANCE

Doublement étoilé depuis 2018 et promu chef de l'année 2024 par Gault&Millau, Maxime Collard a installé son restaurant gastronomique à Paliseul, en province de Luxembourg, dans l'un des plus beaux endroits de Wallonie.

Par Philippe Fiévet

■ Au cœur de l'Ardenne, dans un hameau en bordure de forêt où s'éparpillent les maisons en pierre du pays jusqu'au pont en demi-lune qui enjambe l'Our, les promeneurs et les amoureux de la nature ont toutes les chances de succomber au charme d'une table d'exception. Nichée dans une ancienne ferme, La Table de Maxime ne se limite pas à une partition gastronomique de haut vol : elle se prolonge aussi par un hébergement digne de la sérénité des lieux et une brasserie bistronomique située à deux pas, en bord de rivière, où l'on se régale de viandes grillées, de poissons et de bières locales.

Mais c'est évidemment l'éclat d'une double étoile qui attirera immanquablement le gourmet, d'autant que de nouveaux lauriers ont été accordés cette année encore à Maxime Collard. Au sortir de ses études à l'école hôtelière de Libramont, celui-ci a la chance de se retrouver directement immergé dans les cuisines des Forges du Pont d'Oye, où il termine second à l'âge de 19 ans.

Il enchaîne aussitôt au Karmeliet, à Bruges. Là encore, il fait des étincelles, avant de se décider à revenir dans sa région natale. « J'ai créé mon restaurant en 2009, à une époque où le village ne s'était pas encore ouvert au tourisme, et j'ai la faiblesse de penser que nous avons contribué à son développement. »

L'établissement propose alors six chambres et, l'année suivante, le voilà déjà qui brille d'une étoile. Ensuite, on n'arrête plus Maxime Collard et sa compagne Aurore Coudeville : ouverture d'un second bâtiment d'hôtellerie, la Fabrique du Pré Maho, construit avec des matériaux éco-



Un endroit magique : « Les gens viennent chez nous pour un moment suspendu, car il n'y a pas que la cuisine qui compte. »

logiques de la région ; création des Jardins de Maxime, un potager de 20 ares jouxtant une ferme rénovée, avec en sus quatre chambres donnant sur le verger et les jardins ; enfin, ouverture de la Terrasse de l'Our, une brasserie bistronomique assortie de 14 chambres et d'une salle de séminaire.

En 2018, une deuxième étoile Michelin tombe (presque) du ciel et, l'année suivante, le restaurant gastronomique est entièrement rénové, avec une double salle lumineuse, généreusement vitrée pour y faire entrer la nature et le paysage. Aujourd'hui, à 40 ans, le chef, père de deux petites filles, peut mesurer le chemin parcouru avec satisfaction : « Oui, quinze ans

plus tard, après tant de travaux et de sacrifices, je reconnais que la consécration est gratifiante. Même si, quand on est en cuisine, on n'y pense pas ! »

À table, par contre, les dîneurs y pensent... et se régalent. « Si j'aime mettre les produits de ma région en avant pour composer un menu, j'essaie de privilégier à la fois l'élégance, le raffinement et la gourmandise. Le visuel est important, mais c'est le goût qui prime, en fonction des saisons : asperges, morilles,

Le chef a le chic pour créer des plats signatures.



Maxime Collard et sa compagne Aurore Coudeville : « Si j'aime mettre les produits de ma région en avant pour composer un menu, j'essaie de privilégier à la fois l'élégance, le raffinement et la gourmandise. »

herbes et fleurs au printemps, gibier et champignons des bois dont regorgent nos belles forêts ardennaises en automne. »

Chaque chef a ses marottes. Celle de Maxime est d'escorter ses assiettes ici d'une crème d'asperges, là d'une béarnaise de crustacés, là encore d'une sauce Choron pour un homard... « J'aime les saveurs qui interpellent, pas trop classiques, mais d'une modernité tempérée. » Il est vrai que le chef a le chic pour créer des plats signatures : le printemps l'a vu proposer une association gourmande de cuisses de grenouille, ris de veau et morilles à l'ail chinois caramélisées au tandoori, sauce Noilly Prat ; l'été le voit jouer une nouvelle partition sur le thème du ris de veau croustillant, artichauts et mayonnaise à la truffe. Et déjà, il annonce pour l'automne un lièvre à la royale ainsi qu'un pigeonneau servi en trois préparations : le suprême sera subtilement associé à la betterave, au cassis et à une sauce au curry vert ; la cuisse, servie confite, rejoindra dans l'assiette les abats panés ; des ravioles accompagneront un consommé de pigeon à la livèche. Trois menus font le tour de la question, et il serait injuste de ne pas mentionner l'éblouissante partition des desserts et mignardises, ainsi que la qualité des vins, confiée à l'expertise de Ruben Struyve qui veille sur les 1800 références et 20 000 bouteilles sommeillant en cave. « Les gens viennent chez nous pour un moment suspendu, car il n'y a pas que la cuisine qui compte : la qualité du service est essentielle ! » À cela s'ajoutent l'élégance de la table et la délicatesse de la vaisselle, en symbiose avec le contenu. Tout ce qu'il faut, en somme, pour rendre cette escapade en terre paliseuloise d'autant plus inoubliable que tous les sens y trouveront leur compte ! ■

