

Château de Courban

Parcours, cuisine... qui est le nouveau chef Maxime Lesobre ?

Maxime Lesobre est arrivé en février au château de Courban. Ce jeune chef talentueux entend bien y prendre ses quartiers de manière durable. Pour le château, il s'agit très certainement du début d'une nouvelle ère.

Jean-Yves Rouillé - 31 mai 2024



Maxime Lesobre, le nouveau chef du château de Courban, pendant un dressage.
Photo Emma Buoncristiani

Malgré la grisaille ambiante, Maxime Lesobre rayonne. Ses yeux pétillent, ses mots sont autant de promesses délicieuses qu'on a envie de déguster.

Assis dans la salle de restaurant du [château de Courban](#), où les clients découvrent depuis quelques mois maintenant sa cuisine, il affiche une sérénité totale. Un mélange d'enthousiasme, de fraîcheur d'un jeune chef passionné associé à une rigueur emmagasinée au fil des grandes maisons dans lesquelles il a travaillé. Le Laurent* (1 étoile Michelin), le Royal Monceau* (1 étoile), L'arpège*** (3 étoiles) avant d'être propulsé au relais château Louis de Vallière à Reugny, en Touraine, par Yannick Alléno pour son ouverture.

À 34 ans, il était prêt pour un nouveau défi. « Je cherchais une maison dans laquelle je pouvais exprimer ma créativité », avoue-t-il. [Cela tombe à point nommé pour Courban qui a vécu une année 2023 cauchemardesque](#) et qui

avait besoin de sang neuf pour prendre un nouveau départ. Le mariage idéal en quelque sorte.

« Nous avons tous besoin des uns des autres »

Il est intarissable sur son amour du métier, ces valeurs aussi où l'équipe passe avant le chef car il sait que sans elle, il n'est rien. On attend qu'il joigne le geste à la parole. Alors, il nous entraîne là où il s'exprime le mieux, dans une totale plénitude : la cuisine. Là, il dresse avec aisance, en ce début d'après-midi, un duo d'asperges verte et blanche accompagnée d'une sauce hollandaise au yuzu, voluptueuse.

« C'est un métier de partage, d'estime des autres, d'amour aussi », glisse-t-il, en nous faisant goûter une succulente vinaigrette à la fraise, son pesto à l'ail des ours... Il nous dévoile aussi son jambon de thon qui a encore besoin de quelques semaines pour être à son sommet. Il poursuit : « Il y a dans ce métier cette volonté potentielle du plaisir au quotidien avec le staff. Tout le monde peut venir au pass dresser un peu. Et pour moi, la guéguerre cuisine/salle, c'est non. Nous avons tous besoin des uns des autres et il faut être bon tous les jours. »

Pour l'épauler dans son quotidien, il peut bien sûr compter sur [Sae Hasegawa](#), la cheffe pâtissière et sur l'arrivée de Lilian Ardouin, son second. Ils se sont connus au Château de la Vallière « C'est mon bras droit. Je sais que c'est quelqu'un qui fera tout pour que ça se passe bien. »

Le produit, rien que le produit

Ses premiers souvenirs de cuisine remontent à l'enfance. Il raconte : « C'était avec mes grands-mères. L'une est portugaise et l'autre française. Avec ma grand-mère française, il y a ces odeurs de bouillon qui me reviennent. Et puis, il y a son pot-au-feu. C'était extraordinaire. De ma grand-mère portugaise, je me souviens de ces œufs avec des frites ou encore son riz à la tomate. Des choses simples mais c'était incroyable. » Des moments qui l'ont marqué dans sa construction. « Je fais une cuisine du produit, j'aime le sublimer pour transmettre des émotions », comme avec cette tomate cœur-de-bœuf déclinée en plusieurs textures qu'il propose en ce moment et qui a déjà touché au cœur de nombreux clients. « La reconnaissance en direct, c'est le plus beaux des compliments », insiste-t-il, heureux et fier de voir ces plats convaincre les gourmets du château de Courban.

Le déclic, il l'a alors qu'il est au collège à Chevreuse (région parisienne). « Je savais que je ne ferai pas de longues études et je voulais trouver un métier qui me plaise. » Et puis arrive ce rendez-vous avec des associations de bijoux

à dessiner ou de cuisine. « Je devais être en 4^e ou 3^e », se rappelle-t-il. Et là, il se rend compte que tous ces moments passés à table, à vivre de petites émotions, il a, lui aussi, « envie de les faire passer en cuisine. »

Plaisir et volonté

Alors il se rend aux journées portes ouvertes de Ferrandi à Versailles. Si son dossier scolaire ne plaide pas forcément en sa faveur, il a tout de même quelques atouts dans sa manche. « Grâce à mon père boucher, je savais découper la viande. » Sans oublier l'envie, indispensable pour réussir dans un métier comme celui-là. Il rencontre la discipline, l'ordre, l'organisation soit des valeurs qui lui correspondent à merveille. « Je me suis tout de suite senti bien dans ce milieu. »

Lancé sur les rails du métier dont il rêvait, il ne va plus s'arrêter, gravissant les échelons un à un avec un appétit vorace et faisant de cette phrase de Confucius, un guide au quotidien : “Choisis un métier que tu aimes et tu n'auras pas à travailler.”