



AVEC MAXIME THOMAS DANS LA SARTHE

Redécouvrir le centre de la France pour visiter un potager magique, c'est un plaisir avec le chef de ce château sarthois si discret. Par Henri Yadan - Photos : Agnès Lamarre

La nature est vraiment généreuse ! Surtout avec ceux qui la soignent. Comme Maxime Thomas, un chef qui bichonne tellement son jardin que celui-ci lui offre de vigoureux poireaux en plein été. Il faut dire que ce Normand, originaire d'un village

de l'Eure, connaît les changements climatiques. Son parcours professionnel, il l'a démarré avec un BTS hôtellerie-restauration obtenu à Louviers. Il rejoint ensuite le littoral azuréen et ses brigades étoilées, puis Anne-Sophie Pic pour apprendre la rigueur. Il est aujourd'hui aux

manettes des cuisines du Château du Grand-Lucé, une demeure historique dont il veut faire une grande maison de gastronomie, reconnue pour la qualité de ses produits. Un habile tour de main, et des recettes signature comme son mignon de veau rôti, devraient lui faciliter la tâche...



9H

Panier en main, le chef est prêt. Il veut sillonner son potager « à la fraîche ». On le suit... Dans ce carré vert, fruits et légumes ont des tailles XXL. C'est comme ça qu'il les aime.

10H

On découvre enfin son atelier culinaire au plateau de marbre. Ça en jette !



10H30

Les betteraves sont si sucrées que le chef les croque comme un bonbon. Comment ne pas l'imiter ?

11H30

Le chef offre à sa recette un plat de présentation siglé des armoiries du château. On est trop fiers !



12H

C'est sous une allée ombragée de peupliers que Maxime nous fait goûter son plat...

SA RECETTE-PHARE

MIGNON DE VEAU RÔTI SAUCE GRAND-LUCÉ

Pour 4 personnes

Préparation 20 min Cuisson 20 min

Vin conseillé Un coteaux-du-loir rouge, cuvée La belle d'aunis.

- 600 g de mignon de veau • 1 betterave de 300 g • 4 minipoireaux • 200 g de girolles • 1 grosse poire conférence
- 50 g de tomates cocktail colorées
- 1 tête d'ail • 10 feuilles de sauge
- 80 g de beurre • 20 cl de fond de veau • 2 c. à soupe d'huile de tournesol • Fleur de sel • Poivre

1. Déposez la pièce de veau et la tête d'ail écrasée dans une poêle chaude avec 2 cuillerées d'huile, 30 g de beurre et laissez cuire 10 minutes à feu doux. Ajoutez les tomates et laissez cuire encore 5 minutes. Salez, poivrez.

2. Plongez les poireaux dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 minutes et réservez. Épluchez et taillez la betterave en quartiers puis versez-les dans une poêle avec 30 g de beurre. Faites rissoler 10 minutes à feu doux et à couvert. Faites de même avec les girolles pendant 5 minutes.

3. Épluchez la poire et taillez-la en quartiers, déposez-les dans une poêle avec 20 g de beurre. Laissez revenir 5 minutes à feu doux et à couvert. Mélangez 9 feuilles de sauge émincées et le fond de veau dans une casserole, faites chauffer 2 minutes à feu moyen.

4. Posez le mignon de veau cuit dans un grand plat. Entourez-le de quartiers de betterave, surmontez des poireaux et de quartiers de poire, de girolles et de tomates. Nappez de 4 cuillerées de sauce, décorez d'une feuille de sauge et servez chaud.



Les ingrédients



Lors de la cuisson du veau, ajoutez le beurre après avoir baissé le feu pour éviter qu'il brûle et brunisse.



Son adresse

7 place du Château,
72150 Le Grand-Lucé.
Tél. : 02 55 48 40 40.
Chateaugrandluce.
com/fr