

Préface du livre

par Jean-Philippe Durand

Discrètement, en fin de service, il quitte ses fourneaux et vient vous saluer pour recueillir vos impressions. A trente neuf ans, le cheveu blond et le regard clair, Stéphane Martin garde l'humilité et la simplicité des personnes de vrai talent. Il n'est plus le chef en culottes courtes, quittant les grandes maisons étoilées de paris, pour tenter sa chance dans sa propre adresse.

Il nous offre, au gré des saisons et de son inspiration, une cuisine très personnelle, réellement maîtrisée, où il démontre sa technique affirmée et développe sa sympathique créativité.

En vingt ans, Stéphane a tracé son chemin, avec calme, réalisme et persévérance. Pour avancer dans la vie, il faut souvent être porté par un appel, connaître un certain degré de vocation.

Dans la famille Martin, à Limoges, la gastronomie ne tient pas une place particulière : il y a bien sûr les traditionnels repas de famille, mais on ne sort guère au restaurant. Pourtant après ses années de collège et dès les premiers mois au lycée professionnel de Saint-Yrieix où il sera pensionnaire, Stéphane découvre son attirance pour la grande cuisine française. Il sent très vite qu'il est fait pour ça. Certes, il est heureux de réussir mieux que ses camarades les recettes et tours de main qu'on lui enseigne. Et surtout, il ressent ce désir, cette nécessité de réaliser une cuisine précise, riche en saveurs, bien présentée. Le service militaire viendra corroborer cette aspiration ; comme cuisinier à l'amirauté de Toulon, il participe de très près à l'élaboration des menus, à la réalisation des plats soignés et la gestion d'un restaurant que constitue un mess.

Très logiquement, ses diplômes en poche et libéré des obligations militaires, il décide donc de venir à paris pour continuer d'apprendre. Chez lui, aucune ambition déplacée ni volonté d'indépendance précoce mais la seule envie et le vrai courage d'intégrer des brigades prestigieuses où il pourra parfaire sa technique et vivre dans ce monde de la haute cuisine qui le fait rêver depuis son adolescence ? Après le Dôme où il sera demi-chef de partie, il accepte de débiter comme simple commis de cuisine pour intégrer l'équipe de Christian Constant, aux ambassadeurs, la célèbre table de l'hôtel de Crillon. Il y travaille alors aux côtés d'Eric Fréchon et Thierry Faucher. Il poursuivra avec un poste de chef de partie chez Alain Dutournier au Carré des Feuillants puis au Laurent, aux côtés de Philippe Braun.

Il apprend dans ces maisons renommées, les différents éléments du métier de chef ; il découvre l'exigence permanente qu'imposent deux macarons, la précision rigoureuse tant dans les cuissons, que les sauces ou les accompagnements, la tension quotidienne et les rythmes soutenus. Mais Stéphane ne se plaint pas : il considère qu'il est toujours en apprentissage et que ce sont les impératifs de ce métier. Il en parle aujourd'hui sans amertume, sans regret, sans nostalgie non plus. Il est convaincu que devenir chef de cuisine ce mérite et justifie certains sacrifices. Après ces cinq années, il se sent alors prêt à de nouvelles responsabilités : d'abord second de cuisine, à l'Excuse, puis à port-Alma, enfin à l'Os à Moelle où il retrouve Thierry Faucher . Il quitte la métropole pour devenir chef de cuisine à Saint-Laurent du Maroni. Il obtient là-bas le prix de la meilleure table de Guyane pour l'année 1998.

Mais Stéphane, au-delà de son humilité et de ça réserve légendaires, a de la suite dans les idées. A la faveur d'une opportunité, il revient à Paris pour ouvrir en janvier 2000, dans le quinzième arrondissement, son propre restaurant qu'il appellera tout simplement : Stéphane Martin. Chef de cuisine et gérant ! Une nouvelle aventure, souvent angoissante, parfois hasardeuse, débute. C'est un réel défi qu'il relève avec courage et détermination. Il dépasse la tendance du bistrot gastronomique pour en faire de cette adresse un véritable restaurant à des prix raisonnables.

Sa technique est sûr et son répertoire de départ sera plutôt classique, même si certains plats sont d'emblée signés : le foie gras poêlé et rosace de papaye, le jarret de porc braisé au miel d'épices et embeurré de chou-rouge, la poêlée de ris d'agneau aux girolles.

Comme il est incontestable que Stéphane Martin n'est pas touché par l'immobilisme et la passivité, ses plats évoluent, se modernisent, se renouvelant avec créativité et une certaine audace. En cinq ans, sa cuisine a gagnée en dynamisme et en personnalité. Maintenant, il ce sent pleinement chez lui, a acquit de l'assurance et c'est attiré une clientèle fidèle.

Il est suffisamment serein pour laisser libre court à son imagination et inventer chaque semaine de nouveaux plats originaux.

Pour ses trente-cinq ans, Stéphane Martin vous livre trente-cinq de ses recettes inédites, avec tous les éléments nécessaires pour réussir cette cuisine de marché, habilement inventive, toujours riche en goûts et saveurs. Son proposé, pour chaque plat, un accord mets et vin pertinent.

Bonne dégustation !