

Max Martin, nommé nouveau Chef pâtissier du restaurant le Pré Catelan***



RESTAURANT LE PRÉ CATELAN***

COMMUNIQUÉ

DE PRESSE



Nouveau talent à suivre, Le restaurant le Pré Catelan* annonce l'arrivée de son nouveau Chef Pâtissier, Max Martin**

Créative et audacieuse, une nouvelle génération de chefs pâtissiers s'impose dans le milieu de la Haute Pâtisserie. Récemment arrivé sous la direction du Chef triplement étoilé Frédéric Anton au restaurant le Pré Catelan***, Max Martin rejoint à seulement 26 ans les rangs de cette institution de légende.

Une consécration pour ce jeune passionné originaire de Coulombiers (Poitou-Charentes) qui chapote aujourd'hui neuf pâtissiers au sein du restaurant gastronomique. S'il rêve d'être pâtissier depuis l'école primaire, Max Martin a su gravir patiemment les échelons, jusqu'à l'excellence exigée au sein d'un trois étoiles Michelin. Le Chef Pâtissier entend trouver ici sa place et expérimenter une pâtisserie brute et désuée. Des desserts d'apparence gourmands, tout en légèreté. Un nouveau talent à suivre.

Pour s'inscrire dans la ligne directrice de Frédéric Anton, Max Martin retient l'exigence du produit aliée à la surprise des associations. Un écho naturel à la cuisine du Chef, une même démarche privilégiant des desserts savoureux dédiés aux produits d'exception.

Comme le dit le Chef Pâtissier, il pratique une « pâtisserie de cuisinier », aime imaginer des desserts cuisinés réalisés minute, avec des fruits rôtis, des jeux de texture et de température, en utilisant les bases des cuisiniers, comme des jus ou des sauces. Max Martin sait aussi s'affranchir des codes classiques pour s'inscrire dans le répertoire iconique du restaurant. Jeux de textures et associations étonnantes, toujours lisibles et concentrées sur le produit star de l'assiette.

C'est désormais à la tête de la pâtisserie du Pré Catelan***, sous l'œil bienveillant du Chef Frédéric Anton, et aux côtés de Mehdi Sgard, Chef de cuisine, que le parcours de Max Martin continue à se dessiner chaque jour. Un trio aussi complice que talentueux, uni par une même passion, qui n'a pas fini de faire parler de lui.

LE
PRÉ
CATELAN
— LE RESTAURANT —





De gauche à droite :
Mehdi Sgard, Chef de cuisine
Frédéric Anton, Chef exécutif, triplement étoilé
Max Martin, Chef pâtissier



À propos de Max Martin

Habitué dès son plus jeune âge au milieu de la restauration, Max Martin représente la 5ème génération de restaurateurs de sa famille. C'est ainsi auprès des siens et au cœur de l'auberge familiale de la Nouvelle-Aquitaine, dont il est originaire, que sa passion pour les beaux produits se développe. Ces rencontres avec les producteurs lui inspirent ses plus belles créations, lien indispensable pour apprendre à leurs côtés à sublimer leurs produits. Ce partage quotidien lui permet de mettre en exergue le fruit, le légume, l'herbe ou la fleur sauvage, sans jamais les dénaturer. Une simplicité devenue un marqueur, une empreinte que l'on retrouve dans chacune de ses créations.

Le parcours de Max Martin commence par un CAP Pâtissier de deux ans chez les Compagnons du Devoir à Bordeaux (pour la théorie) en intégrant la pâtisserie/boulangerie Carlier à Poitiers (pour la pratique). Il décide d'approfondir ses connaissances avec un CAP Chocolatier d'un an à Lyon, toujours au sein des Compagnons du Devoir et au CFA de Dardilly. C'est là qu'il entame son tour de France, d'abord au sein de la chocolaterie de Sébastien Bouillet (Chocolaterie Bouillet). Il rejoint ensuite Philippe Rigolot (MOF et Champion du Monde de Pâtisserie) à Annecy, où il peaufinera sa formation avec un BTM (Brevet Technique des Métiers). En 2017, il intègre le restaurant doublement étoilé La Table de Yoann Conte. En un an et seulement âgé de 20 ans, il passe du poste de Commis à celui de Second de Pâtisserie, avant d'accepter le titre de Chef Pâtissier. Au cours de ces cinq années passées auprès du Chef Yoann Conte, il se forme à la boulangerie et autres pôles de ventes tels que la pâtisserie à emporter et la pâtisserie de restauration. Cet apprentissage lui permet d'ouvrir la boulangerie et la boutique de pâtisserie de la Maison.

En 2020, première consécration pour Max Martin avec le précieux titre de Pâtissier de l'année remis par le Gault & Millau ; et en 2021, il intègre la Promotion Passion Dessert 2021 du Guide Michelin. Il arrive également en finale nationale du Championnat de France de Dessert (Montpellier) à seulement 22 ans. Max Martin est attiré par la simplicité apparente des pâtisseries, en réalité extrêmement techniques. Un passionné qui sait s'adapter à la nature et à la sucrosité des fruits selon la saison, pour toujours assurer le parfait équilibre. C'est cette dualité « technicité et gourmandise » qu'il ne cesse de challenger dans ses réalisations.

Ayant toujours rêvé d'intégrer une grande Maison parisienne historique, il expérimente dorénavant ses pâtisseries au cœur du Bois de Boulogne. Comme avec ce dessert à la noix et au Madère : glace aux coquilles de noix, poudre de fenouil, vinaigrette (réduction de Madère) et à l'huile de noix. Sophistiqué et élégant, le style de Max Martin se distingue par une pâtisserie axée sur les fruits, légumes, herbes aromatiques et fleurs sauvages, toujours accordés au rythme des saisons.



LA RHUBARBE

Confite, sablé citron, glace rhubarbe
au parfum de vanille, opaline
croustillante

Sur un sablé croustillant au citron, est déposée une glace rhubarbe au parfum de vanille. Elle est entourée d'une rosace de rhubarbe confite, laquée avec son jus relevé aux notes vanillées. Le tout repose sur une marmelade fruitée et dissimulé par une opaline croustillante aux peaux de rhubarbe et zestes de citron jaune, qui viennent parfaire ce dessert.



LE MADÈRE

Crème glacée aux coquilles de noix,
vinaigrette, chou croustillant, poudre
d'anis

Au creux d'une glace infusée aux coquilles de noix, se cache une délicate vinaigrette au madère. Le tout est posé sur un chou gourmand et croustillant, parsemé de pépites de noix grillées. Enfin, la poudre d'anis, la fleur de sel et les gavotes cacao apportent la touche finale à cette création.



LA POIRE

Céleri confit au parfum de muscade

Sur un croustillant crumble à la vanille, s'ajoute une délicate compote de poire et pickles de céleri boule. Le tout est surmonté d'un sorbet à la poire et agrémenté d'un râpé de noix de muscade. La mousse au céleri apporte toute sa légèreté au dessert. Il est décoré d'un râpé de chocolat blanc, poudres de céleri boule et de feuille de céleri branche.



CAFÉ NOISETTE

Tartelette croustillante, crème onctueuse, pâte de noisette miroir, espresso café noisette

Sur un fond de pâte croustillante, se trouvent une dacquoise légèrement imbibée au café et une crème onctueuse à la noisette. Au-dessus, une fine couche brillante de pâte de noisette décore la tartelette. Pour un accord parfait, elle est servie avec un espresso surmonté d'un lait infusé à la noisette avec une touche d'huile de noisette, fleur de sel et café râpé.



LES MIGNARDISES

Praliné amandes et fleurs de sel
Praliné cacahuète et caramel beurre salé

Praliné amandes et fleurs de sel : Praliné amandes, trempé dans un chocolat noir 66% origine Mexique, surmonté d'amandes hachées caramélisées et fleur de sel.

Praliné cacahuète et caramel beurre salé : Praliné cacahuète trempé dans un chocolat noir 46% origine Madagascar, surmonté d'un caramel au beurre salé et cacahuète grillées.





À propos de Frédéric Anton

Chef internationalement reconnu, triplement étoilé et consacré un des Meilleurs Ouvriers de France, Frédéric Anton est animé par la passion de la cuisine et le goût immodéré du beau et du bon. Aux commandes du restaurant gastronomique Le Pré Catelan*** depuis 25 ans, il propose une cuisine à la fois subtile et généreuse, inventive et raffinée, qui révèle le meilleur des ingrédients, exaltant arômes et saveurs. Un voyage, une succession d'émotions, de nouvelles textures, de saveurs inédites, de coups de fouet, pour une expérience inoubliable. Ancré dans son terroir et inspiré par la nature exceptionnelle qui l'entoure, le Chef pilote également deux autres emblèmes de la restauration parisienne : le Jules Verne* au deuxième étage de la Tour Eiffel et le Don Juan II*, yacht gastronomique et seul bateau ayant obtenu une étoile au Guide Michelin France 2023, qui vogue le long de la Seine.

À propos du Pré Catelan

Dans un écrin de verdure au coeur du bois de Boulogne et proche des Champs Élysées, cet élégant pavillon Napoléon III abrite de somptueux salons, terrasses et jardins, pour accueillir toutes vos envies dans le respect des règles de l'art. Le restaurant du Pré Catelan*** quant à lui, propose sous l'égide de son talentueux Chef, Frédéric Anton, un rendez-vous gastronomique d'exception. Le Pré Catelan est une véritable destination où l'on cultive depuis bientôt cinquante ans l'art de recevoir emblématique de la maison Lenôtre, pour y créer des moments inoubliables.

À propos de Lenôtre

Depuis 1957, nous célébrons les petits et grands moments de votre vie, dans nos boutiques, lors d'événements sur mesure et au sein de notre école. Pionniers de l'excellence française engagée, les femmes, les hommes, les chefs et les Meilleurs Ouvriers de France de la maison Lenôtre s'unissent à leurs clients, pour leur faire vivre des émotions intenses, que seules nos créations peuvent susciter.

Lenôtre, artisans-créeurs d'émotions

