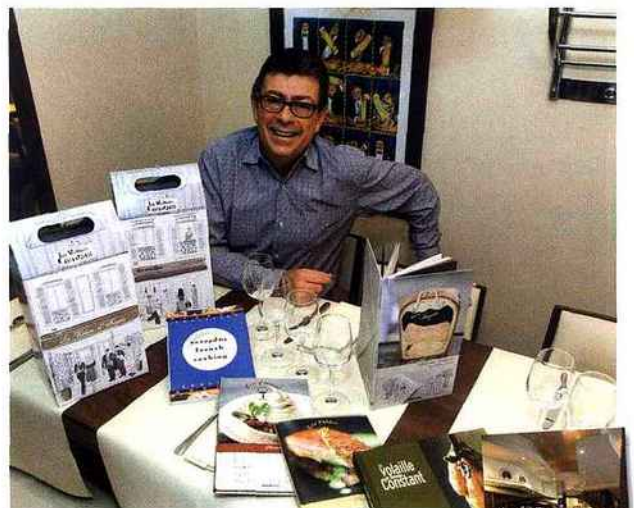




CONVIVALITÉ

LA PASSION CONSTANT

Chef étoilé et grand amateur de rugby, Christian Constant aime partager des moments de convivialité en régaland les papilles de son ami Berbizier et de ses Racingmen... Témoignage d'un passionné.



Le Chef

Constant, c'est d'abord un accent. Ici, on est à Paris, mais ça sent bon le Sud. Le Sud-Ouest, du côté de Montauban. Christian Constant, 60 ans dont 46 passés derrière les fourneaux. Un peu moins depuis qu'il est devenu son propre patron il y a 15 ans, même s'il aime toujours fricoter en cuisine en gardant un œil sur ses ouailles.

L'"empire" Constant, ce sont trois restaurants dits "populaires" – le Violon d'Ingres, les Cocottes et le Café Constant –, au cœur de la capitale, entre la Tour Eiffel et les Invalides, et bientôt un quatrième, à Toulouse, le Bibent, comme un retour aux sources. Montauban, Paris, Toulouse : trois bastions de l'ovale pour celui qui excellait au poste de demi de mêlée dans les rangs de l'US Montauban jusqu'à ses 14 ans. "Je suis décoré de la légion d'honneur, mais je suis aussi fier des médailles que j'ai remportées dans les tournois jeunes de rugby", évoque-t-il, sincère.

Du rugby... à la cuisine

Il aura fallu l'amour de la cuisine, de la bonne cuisine, mis en bouche par son grand-père et sa mère, et mijoté ensuite par un maître d'apprentissage, pour que le jeune Constant plaque le rugby. Enfin pas tout à fait. S'il est devenu un chef étoilé et un patron inspiré à Paris, le Montalbanais n'a jamais oublié ses racines. Et encore moins son sport de prédilection. "Il y a un peu de rugby dans ma cuisine, explique-t-il sérieusement. Je fais en sorte de maintenir un esprit d'équipe, avec un capitaine, le chef, et des coéquipiers, affectés à différentes tâches – les légumes, la viande... –, qui tentent

ensemble de concocter le meilleur plat possible... Et c'est aussi le rugby qui m'a donné ces valeurs de rigueur, de respect, de partage et le sens du combat... en cuisine comme en affaires".

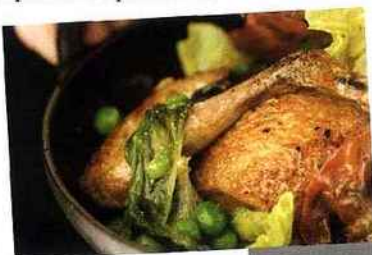
Plaisirs partagés

Au Ritz, puis aux Ambassadeurs du Crillon, dont il a porté la toque pendant huit ans, il se rappelle avoir servi pléthore d'internationaux, Blanco, Sella, Benazzi, Galthié, et surtout Berbizier... "Quel plaisir pour eux d'avoir mangé et pour moi de les avoir servis", reconnaît-il. Pierre Berbizier avec qui il a noué une solide amitié et qu'il retrouve aujourd'hui à nouveau régulièrement à sa table depuis l'arrivée de l'ancien capitaine du XV de France à la tête du Racing Metro 92.

Constant, qui partage cette passion du beau jeu avec deux autres chefs qu'il a formés, Yves Camdeborde et Éric Fréchon, ses "lieutenants", se souvient des folles années à Colombes, de ces couleurs Ciel et Blanc qui l'ont toujours fait rêver. "Quand on a goûté à ce club mythique, on ne peut plus s'en passer, affirme-t-il. Et quand en plus vous préparez de bons petits plats aux joueurs, vous avez envie de les voir gagner." Car les

Racingmen, Fillol, Nallet, Lo Cicero en tête, n'hésitent jamais très longtemps à venir se régaler les papilles dans un de ses restaurants. À goûter cette cuisine "dépouillée, goûteuse et savoureuse, qui suit le fil des saisons et des produits qui vont avec".

La passion Constant.



La Maison Constant: Du bistrot gastronomique aux petits plats mijotés, retrouvez la cuisine chaleureuse, goûteuse de Christian Constant dans un joli coffret cartonné aux couleurs de Paris composé de 4 livres (Le Violon d'Ingres, Les Cocottes, Les Fables de la Fontaine, Café Constant).