

*Les jeunes chefs qui se mettent à leur compte adoptent majoritairement un style où la haute gastronomie est présentée dans un décor et une ambiance facile d'accès et conviviale. Tous ont pensé leur mode opératoire afin de tenir compte des coûts de production mais aucun ne fait de concession aux exigences gustatives de l'art culinaire français.*



### *Thierry Renou*

Comme Eric, Thierry a longuement marqué une maison où il décrocha une étoile. Durant dix ans, il travailla à La Guérinière proche d'Arcachon et, peu à peu, hissa la maison au niveau de ce qu'il avait appris dans les grandes maisons (l'Ermitage, le Byblos des Neiges, le Cagnard, la Ferme Saint-Siméon) et auprès de Gérard Vié. Il a choisi de se mettre à son compte en reprenant une institution d'Arcachon qui avait besoin d'une locomotive pour redémarrer. Il a opté pour une approche nettement gastronomique, sûr de sa notoriété culinaire dans la région.

### *Thierry Barot*

C'est en tant que chef du Palazzo, restaurant italien de l'hôtel Normandy à Paris, que Thierry s'est fait connaître en donnant une version étonnante d'une gastronomie contemporaine italienne. Une réussite sur le plan gustatif. Sa solide formation auprès d'Alain Dutournier, de Guy Legay, de Michel Lorain et d'Eric Briffard, qu'il seconda durant un an au Plaza Athénée, lui a donné une base telle qu'il a pu ainsi se lancer dans un style si différent. De même, il a réussi facilement dans la cuisine provençale à la Bastide de Saint-Tropez. La Grange des Agapes qu'il a ouvert avec Jean-Rémi Casnedi à Cogolin se positionne sur un créneau de saveurs travaillées et de plats originaux présentés d'une façon quasi bucolique.

