

Colman's
THE ECONOMIA
SPECIAL





Jean-Rémy Casnedi et Thierry Barot.

La Grange des Agapes à Cogolin

Thierry Barot est un pragmatique. Entre tradition et extravagance, il choisit la voie du milieu, celle qui, du reste, correspond aux aspirations légitimes de sa clientèle. Il est aussi un cuisinier pur jus dont la vocation, très tôt manifestée, ne s'est jamais démentie.

Cuisinier-consultant-traiteur

Installé depuis juin 2007 à Cogolin, Thierry Barot semble vouloir se démultiplier : une école de cuisine le mercredi, le restaurant toute l'année, du consulting en extra et un service traiteur en flux tendu l'été quand les villas varoises et azuréennes accueillent tout ce que l'Hexagone compte de sommités. Un surcroît d'activité peut être dû à une compression d'énergie, celle employée longtemps au service des plus grandes tables. Qu'on en juge : formé avec Gérard Garrigues chez Alain Dutournier, au Ritz avec Guy Legay et Michel Roth (qui a signé la préface de son premier livre « Cuisinez Chocolat » aux Éditions de l'If), à la Côte Saint-Jacques à Joigny au moment de la transition entre Michel Lorain et son fils Jean-Michel, Thierry Barot a poursuivi sa carrière au Plaza Athénée en qualité de

second d'Éric Briffard, puis à la Maison des Polytechniciens avant d'ouvrir Il Palazzo, un restaurant franco-italien, élu en son temps meilleure table étrangère de l'année par Gilles Pudlowsky. « J'ai toujours eu l'état d'esprit d'un entrepreneur, lorsque j'ai été investi des fonctions de chef comme à la Maison des Polytechniciens et au Palazzo, j'ai géré chaque nouvelle table comme étant la mienne propre ».

Tous les palaces pour une grange à Cogolin

En 2003, Thierry Barot part pour Saint-Tropez. Il rejoint la Bastide de Saint-Tropez où il rencontre Jean-Rémy Casnedi, directeur de la Bastide (lui-même passé par le Plaza Athénée, le Lutetia, le centre de thalasso de Serge Blanco, le Vallon de Valrugues...) avec lequel il s'associe trois ans plus tard pour reprendre La Grange, un restaurant qui avait déjà une certaine notoriété sur la place de la mairie à Cogolin.

Cinquante couverts, trois cuisiniers en brigade, après 18 mois d'ouverture le chef propriétaire des murs et du fonds s'estime plutôt satisfait même s'il ne compte pas ses heures : « S'ils nous passent la TVA à

5,5 %, on embauchera mais pour l'heure, on mettrait trop de choses en péril pour une seule embauche ».

Le contact avant tout

Thierry Barot propose chaque mois un menu thématique qui attire une clientèle d'habitues aussitôt qu'il se renouvelle. La truffe en février, la Saint-Jacques en mars, l'asperge en avril, le chef de La Grange des Agapes est bien sûr attentif au rythme des saisons comme à la qualité du contact humain lequel surpasse, selon lui, toutes les étoiles du Michelin. Il prépare avec Christian Faurais, qui était chef pâtissier au Ritz, la sortie d'un second livre consacré cette fois à l'huile d'olive. À découvrir dans les pages suivantes, deux recettes « en roue-libre » de Thierry Barot : le Pigeon servi avec un risotto aux légumes suivi d'un dessert chocolaté aux connotations très méditerranéennes.

Xavier Boisselet

Reportage photos : Pascal Lattes

Rédaction culinaire : Jean-Luc Denonain