

LA GRANGE à COGOLIN : "4 COQS" MÉRITÉS !

On ne serait pas étonné de voir d'Artagnan attacher la bride de son cheval à la porte de *La Grange des Agapes* pour y déguster un gigotin de lotte bardé de ventrèche.

Cette nouvelle étape gastronomique est ouverte depuis quelques mois dans une ancienne auberge située à quelques pas de la place de la mairie de Cogolin.

Jean -Rémy Casnedi a utilisé un savoir-faire acquis à Paris au *Plaza*

Athénée et au *Lutetia*, au Lavandou à l'*Hôtel des Roches* pour aménager le salon d'accueil, le bar, la cuisine vitrée et l'élégante salle du restaurant de 50 couverts.

Le chef Thierry Barot a quitté la *Bastide de SaintTropez* pour rejoindre son ami rencontré au *Plaza Athénée*. Il a "pianoté" aussi auparavant avec un grand talent sur les fourneaux du *Trou Gascon* et du *Ritz* à Paris. Ils forment un duo remarquable. La réception est chaleureuse.

La cuisine française et originale mérite tous les éloges.

Nous lui décernons quatre Coqs.

Vous n'oublierez pas, entre autres délices, la crème onctueuse de potimarron, le parmentier de lièvre à la royale et le gratin aux pommes amandine coco. Le "Plaisir des Agapes", premier menu à 27 euros, est une excellente affaire. Il est prudent de réserver.

**LA GRANGE
DES AGAPES**

7 rue

du 11 Novembre
Cogolin 83310

Tel: 04 94 54 60 97

