

gastronomie

Le restaurant Barrier honore le "grand Charles"

Hervé Lussault, le successeur de Charles Barrier, rend hommage cette semaine à l'un des grands chefs français de l'après-guerre décédé en novembre dernier.



Hervé Lussault, digne successeur de Charles Barrier.

(Photo NR)

Charles Barrier était à Tours ce que Paul Bocuse est - encore ! - à Lyon. Un immense chef, symbole de la grande cuisine française de l'après-guerre. Un cuisinier, quoi ! Bien avant que la cuisine moléculaire ne fasse son entrée. Pendant plusieurs décennies, les adeptes des bonnes tables de France et de Navarre ont convergé vers Tours, « pour manger chez Barrier ». Comme on allait chez les frères Troigros à Roanne ou chez Michel Guérard à Eugénie-les-Bains.

Pour beaucoup d'entre eux, Tours se résumait à cette étape gastronomique, qui avait de la gueule. Entrée en marbre gris, lustres Grand Siècle et brigade de cuisiniers toqués. Avec service sous cloche et tout le tralala

qui s'imposait alors, encore plus qu'aujourd'hui, dans ces lieux prestigieux et estampillés trois macarons Michelin.

« Je me souviens d'y être venu manger pour une communion, j'avais 12 ans et j'avais été très impressionné », se souvient Jacques Magord, mentor du chef Hervé Lussault, digne successeur du grand cuisinier tourangeau depuis 1995, le « grand Charles » ayant déposé sa toque à 79 ans passés. Mais avait gardé le feu sacré jusqu'au bout ou presque, avant de mourir à 93 ans, à la maison de retraite de Luynes, son fort caractère étant aussi réputé que sa cuisine.

« Pendant une semaine, pour rendre hommage à Charles Barrier, décédé en novembre dernier, on ressort ses vieilles recettes », explique Hervé Lussault.

Quand Pompidou déjeunait à Tours

Des recettes exhumées, certes, que le chef étoilé actuel a apprises auprès de lui pendant six mois, au gramme près : « C'était 13 g de sel pour 1 kg de foie gras, pas un de plus ni de moins. » Des recettes symboliques aussi, qui faisaient accourir tout le gratin des gastronomes, quand le chef triplement étoilé était au firmament des guides, dans les années 1970. Parmi eux, Georges Pompidou, qui y savourait, en com-



Charles Barrier, un chef qui a offert un trois étoiles à Tours.

(Photo archives NR, Gérard Proust)

pagnie de Michel Debré, la terrine des trois poissons (saumon, sandre, brochet), le saumon de Loire fumé à la maison, la fricassée de poulet au vinaigre de framboise ou encore le sorbet de thé au lotus et au miel d'oranger. Sans oublier... l'inoubliable chariot de desserts avec les poires au chinon ou le nougat de Tours, qu'il a contribué à ressusciter. C'est quasiment ce menu présidentiel qui est servi en ce moment. Des mets qui, pour certains Tourangeaux, auront l'effet d'une madeleine de Proust. Et qui, pour les autres - les curieux, les amateurs de haute cuisine - leur feront mesurer combien Barrier était d'une incroyable modernité.

Ne copie pas le « grand Charles » qui veut. La bonne oc-

casation de découvrir ce restaurant du haut de la Tranchée, et son décor grande maison, qui sert aujourd'hui d'écrin à la cuisine très personnelle d'un chef qui, au-delà de son histoire singulière - un enfant des boat people asiatiques, adopté par une famille près de Bléré (d'où son nom) et passionné de cuisine, qui a travaillé chez les meilleurs - a déjà plus que prouvé qu'il était digne de cette table patrimoniale, voire historique. Digne mais pas indigne comme en atteste son menu du souvenir.

Evelyne Bellanger

Jusqu'au samedi 13 mars, Hervé Lussault, successeur de Charles Barrier, propose un menu du souvenir à 75 euros.

ce que les chefs actuels lui doivent



Alain Couturier
La Roche Le Roy Saint-Avertin
« Charles Barrier était un homme rigoureux, courageux, exigeant. Un grand cuisinier, parti de vraiment rien. J'ai travaillé chez lui trois ans, à la grande époque, au début des années 70, quand il avait trois macarons Michelin. Après, partout où je suis allé, toutes les portes s'ouvraient pour moi. »



Jean Bardet, Tours
« Il n'a laissé aucun écrit, c'est dommage, mais il a laissé des grands cuisiniers. On venait de toute la France pour manger chez lui. Mais c'était une autre époque, celle de la crème et du beurre, des terrines de poissons. Je ne l'ai vu que deux fois, il n'a pas supporté que je m'installe pas très loin de chez lui, alors que son restaurant était fermé. »



Jacky Dallais
La Promenade Le Petit-Pressigny
« Je n'ai pas travaillé avec lui, mais quand j'avais besoin de tuyaux, je l'appelais. Il commençait par m'engueuler, mais après, c'était une grande leçon. Mon fils Fabrice y a travaillé, il était émerveillé par le grand Charles. Il était à la pointe de tout ce qui était nouveau, le sous-vide, par exemple. »

•• Un ancien très moderne

Charles Barrier fut le père spirituel de Joël Robuchon, le cuisinier français le plus médiatisé au monde après Bocuse. Jusqu'au bout, le chef poitevin a été près de celui qu'il considérait comme son maître absolu. Et si du temps de Charles Barrier c'était encore beaucoup de crème et de beurre - totalement proscrits aujourd'hui, à l'heure de la cuisine moléculaire - il ne faut pas oublier l'incroyable modernité du chef tourangeau. Il a été en effet parmi les premiers à cuire son pain (une tradition qu'Hervé Lussault perpétue), à fumer son saumon, à mettre des plats du terroir dans un trois étoiles Michelin, à proposer des rillettes et rillons mais aussi boudin noir, à servir des sorbets tout simples quand les assiettes de dessert étaient en général surchargées. « C'est peut-être ici qu'est née la future nouvelle cuisine », questionne le journaliste Périco Légasse, qui consacre

toute une page à l'hommage rendu à Charles Barrier dans « Marianne ». Et qui donne une explication : « Les rigueurs de l'Occupation continuant à se faire durement sentir, il s'adapte en cherchant à faire très bon avec très peu. La cuisine française lui doit en partie son renouveau. »



Le père du renouveau de la cuisine française ?

(Photo archives NR, Gérard Proust)

billet

Deux toqués

« Un chef fait parfois plus pour une ville qu'une équipe de football », déclare malicieusement Jean Bardet. Car on ne peut pas parler de Barrier sans parler de Bardet, deux grands noms de la cuisine qui ont fait parler de Tours. Les deux hommes n'étaient pas loin l'un de l'autre, géographiquement, et les anecdotes ne manquent pas sur les quiproquos concernant la livraison des produits ou la réservation d'une table. Plus d'un client a cru manger chez Barrier alors qu'il était chez Bardet, et inversement, la similitude de leurs noms facilitant la confusion, encore plus pour un étranger. Et alors, ce qui compte, c'est qu'ils aient passé un délicieux moment à Tours, non ?

Ève. B.

histoire

Un petit gars de Cinq-Mars-la-Pile

Né en 1916 à Cinq-Mars-la-Pile, au sein d'une famille paysanne de huit enfants, Charles Barrier commence sa carrière à 12 ans comme apprenti pâtissier, puis fait ses armes « Chez Bouzy », un restaurant de Tours. Il va ensuite dans les plus prestigieuses maisons qu'étaient à l'époque « Le Paris » à Monte-Carlo et « Le Majestic » à Vichy, avant d'ouvrir son propre restaurant à Tours. En 1955, il obtient sa première étoile Michelin, sa deuxième étoile en 1960, et la consécration suprême, la troisième étoile, en 1968. « Il m'a tout appris », dit de lui Joël Robuchon, lui-même régulièrement qualifié de « cuisinier du siècle » par ses pairs en France.

à retenir

Duo de chefs

Un grand chef peut en cacher un autre ! Après l'hommage rendu à Charles Barrier avec sa cuisine ressuscitée pendant une semaine sous les lustres du prestigieux restaurant de la Tranchée, Hervé Lussault envisage de faire un événement chaque mois. En mars, le thème retenu est celui « Du menu d'un grand chef et d'un petit chef », en l'occurrence Jean Bardet et lui. Un duo de chefs plus que prometteur. Ensuite, un menu Chopin-George Sand à partir des recettes de l'écrivain est à l'étude, année du bicentenaire du musicien oblige. Très romantique...