

Charles Barrier : l'année anniversaire

Toute l'année, le restaurant Charles Barrier célèbre les 20 ans aux fourneaux d'Hervé Lussault, et les 70 ans de cette grande maison, la seule du Val de Loire à avoir eu trois étoiles au Michelin.

À la fin de la Seconde Guerre mondiale, Charles Barrier ouvrait son restaurant éponyme à Tours, avenue de la Tranchée. La grande maison vient de fêter ses 70 ans et les 20 ans de l'arrivée d'un jeune chef, pour succéder au « Grand Charles », Hervé Lussault. Durant toute l'année 2016, le restaurant célébrera ce double anniversaire par une série d'événements mensuels autour de thématiques mettant en valeur les plats de référence de ce monument de la gastronomie tourangelle gastronomique et les vins du terroir.

Charles Barrier demeure le seul chef du Val de Loire à avoir obtenu trois étoiles Michelin (en 1968) et restera l'un des plus grands chefs français de la seconde moitié du XX^e siècle, modèle de nombreux grands chefs, comme Joël Robuchon, désigné comme « cuisinier du siècle ».

En 1996, à l'âge de 80 ans, après avoir dirigé son restaurant pen-

dant plus de cinquante ans, Charles Barrier se retirait définitivement de la vie active. Son restaurant était racheté par Jack Magord, qui confiait les cuisines à un jeune chef de 24 ans, Hervé Lussault. Ce jeune réfugié, ex-« boat people » originaire du Laos, qui officiait jusqu'alors aux côtés du chef étoilé Alain Senderens au restaurant Lucas Carton, à Paris, imposait rapidement son style et insufflait un esprit de renouveau, tout en respectant la tradition de cette table mythique.

D'ailleurs, derrière la façade bourgeoise et classique de cette grande maison, c'est une équipe particulièrement jeune et talentueuse qui officie, tant en cuisine qu'en salle : la moyenne d'âge des 35 employés (en comptant les équipes du Bistrot de la Tranchée voisin, ouvert en 1997) est d'à peine 25 ans.

Pascal Landré



Une véritable PME : ce sont trente-cinq personnes (dont une dizaine d'apprentis) qui œuvrent aujourd'hui autour d'Hervé Lussault (au centre), au restaurant gastronomique Charles Barrier, et au Bistrot de la Tranchée voisin, qui a ouvert en 1997.

Pompidou et Debré, fidèles clients



Charles Barrier fut le premier grand chef à cuire son propre pain chaque matin.

Pendant trente ans, Charles Barrier est resté au sommet. On accourait de toute la France pour avoir sa table chez Barrier, comme on allait chez Troigros à Roanne ou chez Bocuse à Lyon. On dit que l'ancien Président Georges Pompidou aimait s'y attabler avec son ministre et maire d'Amboise Michel Debré, pour y déguster la fameuse terrine des trois poissons (saumon, sandre, brochet), le saumon de Loire fumé sur place, la fricassee de poulet au vinaigre de framboise ou le sorbet de thé au lotus et miel d'oranger... Et le pain maison que Charles Barrier façonnait chaque matin.



Une tradition que perpétue encore aujourd'hui Hervé Lussault.

Il était l'autre " Grand Charles "...

Né le 30 avril 1916 à Cinq-Mars-la-Pile (il aurait eu 100 ans cette année), Charles Barrier est décédé le 25 novembre 2009, à l'âge de 93 ans, à Saint-Cyr-sur-Loire.

Il était l'un des huit enfants d'une famille de vignerons. A 12 ans, après son apprentissage de pâtissier, il commence une formation à Langeais, puis chez « Bouzy », à Tours. Il découvre l'univers de la cuisine à 15 ans au restaurant « Le Nègre », au 101, avenue de la Tranchée à Tours. Il passe ensuite par les brigades du Lucas Carton et de Larue à Paris, puis officie au service du baron Edmond de Rothschild, puis du Prince de Monaco, avant d'être engagé à Monte Carlo et à Vichy (au Parc et au Majestic). Charles Barrier y dénonce déjà « une cuisine uniforme de palace tout droit sortie du moule Escoffier ».

En 1944, il rachète " Le Nègre "... qui est bombardé

En avril 1944, à 28 ans, il rachète « Le Nègre » à Tours, qui sera totalement détruit par un bombardement quatre mois plus tard...

Celui qui œuvre dans un baraquement en attendant la reconstruction s'impose déjà comme un cuisinier talentueux, d'une exigence rare. Il décroche sa première étoile Michelin en 1955. Trois ans plus tard, il obtient son titre de



En 1986, à 70 ans, Charles Barrier, qui avait placé son restaurant en gérance sans succès, reprend les fourneaux. Et regagne ses deux étoiles en six mois. (Photo archives NR)

Meilleur ouvrier de France, qui demeurera à ses yeux sa « plus grande fierté, car c'est peut-être la seule chose qui me semble dénuée de vanité ».

En 1968, avec une troisième étoile, il décroche le titre suprême attribué par le tout puissant Guide Michelin, distinction qu'aucun autre restaurant du Val de Loire ne lui a jamais disputée depuis. Charles Barrier sera à l'initiative, avec Paul Bocuse, du mouvement de la « Nouvelle cuisine ». Les grands chefs en devenir passent par son restaurant, qu'il a rebaptisé à son nom. Parmi eux, Joël Robuchon, qui sera désigné plus tard « cuisinier du siècle » et qui a toujours considéré Charles Barrier comme son « modèle pour son

acharnement au travail, sa capacité à produire une cuisine vive capable de fixer les saveurs et les arômes et dominant la technique ».

En 1984, Charles Barrier raccroche le tablier. Mais le gérant qu'il a choisi fait faillite deux ans plus tard. Barrier se remet aux fourneaux, récupère ses deux étoiles en six mois, qu'il ne lâchera qu'à 80 ans, en 1996, en vendant son affaire. Commence alors une nouvelle aventure pour le restaurant Charles Barrier, dont le nouveau propriétaire, un chef d'entreprise tourangeau passionné de cuisine, Jack Magord, et son chef associé, le jeune Hervé Lussault, décident de garder le nom.

P.L.