

Pascal Barbot

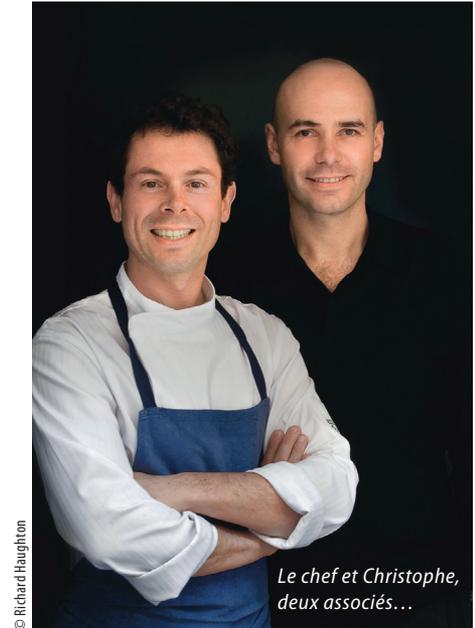
L'ASTRANCE À PARIS

Par Martine Occhipinti





© Richard Haughton



© Richard Haughton

Le chef et Christophe, deux associés...

Faut-il présenter Pascal Barbot ? Il y a, comme ça, des chefs faits pour créer des univers à succès. Des petits génies qui, d'instinct, et avec un style bien à eux, savent juxtaposer savoir-faire, instinct, et saveurs. À Paris, ils sont vite repérés.

C'est en 2000, le 19 octobre, que Pascal Barbot et son associé Christophe Rohat ouvrent leur restaurant. Quelques semaines suffisent au chef pour surprendre les palais, fidéliser un public et entrer dans le champ médiatique. Aussi, sa première étoile, obtenue à peine quatre mois après l'ouverture, ne surprend-elle personne. Idem pour la deuxième en 2005 et la troisième en 2007.

Le chef les a vu arriver, l'une après l'autre, avec pragmatisme. Rien, ni son sourire, ni son attitude, ni sa passion... rien ne se métamorphose au contact du succès. Comme si tout ce qui lui arrive, finalement, est très naturel.

Il convient de préciser que Pascal Barbot est fort d'un parcours durant lequel tout fut source d'inspiration, y compris cette jolie Astrance, petite fleur de montagne. Et son

Astrance à lui est située dans une toute petite rue parisienne.

Telle un mouchoir de poche, elle est sans fioriture où les formes enveloppent mais n'étouffent pas.

Discretion, élégance, des tons gris, des matériaux nobles, un décor zen... Tout cela fonctionne à merveille avec la cuisine du chef.

Si l'on pose à Pascal Barbot la sempiternelle question : « pourquoi la cuisine ? »...

Il répond sans sourciller : « Je n'en sais rien ! »... Ses parents ne sont pas du métier, ses grands-parents non plus. En cherchant bien, il se souvient d'une arrière-grand-mère, « elle cuisinait pour les mariages, les communions »... En a-t-il des souvenirs ? « Aucun. Je ne l'ai pas connue ».

Pascal Barbot naît à Vichy, le 7 juin 1972 et grandira non loin de là, dans un petit village. Sa maman travaille dans une maison de retraite, son papa est ouvrier et son grand frère a trois ans.

La petite famille a deux jardins à entretenir, dont celui des grands-parents, lesquels habitent à cinq cents mètres. Dans ces jardins, des légumes bien sûr, des poules, des lapins... →



Pascal et son grand frère Serge.



À l'Arpège, entouré de Nicolas Pourcheresse et Claude Bosi.

« Nous vivions essentiellement de nos produits, hormis le lait que nous achetions à la ferme, les noisettes, les myrtilles, les giroldes, les cèpes que nous allions chercher dans la nature, les poissons pêchés par mon père et mon frère. Mon frère, un vrai pro de la pêche. Il a remporté de nombreux concours... »

La scolarité du jeune Pascal Barbot ? « Normale. Ni le premier ni le dernier, je n'ai jamais redoublé. »

Côté école donc, tout roule. Pourtant, en 3^e, Pascal déclame à qui veut l'entendre : « Je veux être cuisinier ».

Une idée qui semble sortir de nulle part, et son choix surprend ses parents, « mais ils furent un soutien sans faille ».

En fait, à l'époque le jeune Pascal Barbot ne se posait aucune question.

Il n'avait ni objectif ni plan de carrière, « pour tout dire, j'ignorais tout de cet univers, je n'avais jamais entendu parler de Joël Robuchon... Je savais qu'il y avait, pas très loin de chez nous un restaurant : la Maison Trois-gros... Mais c'était très vague dans ma tête. »

T.G.M. : Le lycée hôtelier...

P. B. : À Vichy. C'était la première année que dans l'Allier, un lycée proposait un BEP. Nous y entrons sur dossier et après un entretien.

Un entretien ?

Oui, il s'agissait d'un ancien couvent avec peu de places en internat, il fallait se battre pour entrer.

Vous vous êtes battu ?

Non. J'ai juste menti. À toutes leurs questions : si je savais ce qu'était un restaurant, une cuisine de restaurant... je répondais par un « oui » très convaincant.

En fait, je n'avais jamais mis les pieds dans un restaurant...

Votre première expérience en cuisine ?

Un stage dans un petit restaurant situé dans les gorges de la Sioule. En cuisine, un fourneau à charbon. Le premier jour, je ne l'avais pas suffisamment alimenté, sa flamme a lâché en plein service... Le chef m'a mis un sacré coup de pied dans les fesses.

Je n'ai plus jamais oublié de remettre du charbon.

D'autres stages ?

Dans un buron, en plein cœur du Parc naturel des Volcans d'Auvergne. C'était la destination gourmande de toute la région. On m'a remis entre les mains d'Albert Boudet, aujourd'hui chef aux Mouffons, à Besse-en-Chandesse.

Quel style de cuisine y côtoyiez-vous ?

Une cuisine hyper régionale : coq au vin, lapin à la gentiane, truffade...

Je me souviens avoir mis à la carte un magret de canard au miel et citron vert... Une révolution à l'époque, surtout en Auvergne !

Ce buron fut une étape très importante dans mon parcours. J'ai appris à cuisiner

avec un matériel rudimentaire, dans un petit espace. Nous étions trois en cuisine pour plus de soixante couverts. Et quand on cuit une viande à la minute tout en préparant une sauce, on a une relation directe avec la flamme.

Par la suite, j'y ai fait des saisons durant mes vacances scolaires, perçu mes premiers salaires et gagné des années d'expérience.

Dans ce buron, je retrouvais Mireille et Jean-Louis, une deuxième famille. J'y suis retourné pendant des années et j'y retourne encore, même si les propriétaires n'y sont plus.

C'est durant cette période que j'ai rencontré Éric Valet, le gardien et guide du Parc. Il est devenu un ami. Je lui dois ma connaissance des herbes, les plantes : la reine des prés, l'aspérule odorante, la cardamine, l'angélique, la berce... Toutes ces plantes aujourd'hui très tendance.

Votre première approche avec une cuisine de haut niveau ?

Lors d'un stage chez monsieur Clavet à Clermont-Ferrand, une maison étoilée. Je découvrais la hiérarchie en cuisine, les beaux produits... J'en ai pris plein la vue.

En cuisine, les gars avaient travaillé dans des belles maisons, ils m'en parlaient, et je me suis pris à rêver de Paris.



En marin.



En Amazonie, sur l'île de Marajo.

Rêver de Paris...

Aussitôt après mon bac, je demande à monsieur Clavet de me trouver une place à Paris. Il m'envoie à Londres. Pourquoi pas... Londres est une grande ville et je voyais là l'occasion d'apprendre l'anglais.

Votre arrivée à Londres...

Je débarque avec ma petite valise, on oublie de venir me chercher à l'aéroport, ce n'est pas grave, je me débrouille...

Votre boulot ?

J'intègre l'équipe chargée de l'ouverture d'un restaurant, *Les Saveurs* à Londres. Il appartient à des Japonais dont l'objectif est d'être les premiers propriétaires japonais à avoir un restaurant étoilé en Europe.

En cuisine, Joël Antunes, un ancien chef de chez Troisgros, il a beaucoup voyagé, arrive de Thaïlande, avec, dans son escarcelle, cardamome, safran, citronnelle, gingembre... Le second de cuisine et le chef sommelier viennent de chez Senderens, le chef pâtissier de chez Bernard Loiseau...

Il y a dix guerriers en cuisine, dix guerriers en salle... Un fourneau italien, flambant neuf, nous portons sabots, toque et nœud autour du cou...

Moi, je suis le petit commis, le plus jeune. Tous les matins, je vois défiler des produits incroyables venus directement de Run-gis : turbots, langoustines, foie gras, truffes noires...

Je vois passer des desserts à l'assiette comme je n'en ai jamais vus...
Le top...

Le restaurant est médiatisé, je me retrouve au cœur d'une cuisine qui a les honneurs des journalistes, des guides...

Et l'étoile escomptée ?

Une année suffit au chef pour l'obtenir.

Je passe dans cette maison deux belles années entrecoupées d'un séjour de deux mois chez Troisgros. Un cadeau du chef Joël Antunes...

Puis, je rentre en France. Appelé par le service militaire, je l'avais déjà repoussé à plusieurs reprises.

Pourquoi l'avoir repoussé ?

Parce que je faisais des études, parce que je bossais tout le temps, et surtout parce que j'avais découvert, dans le code pénal, le droit de reporter le service militaire.

Vous dites avoir écrit au ministère de la Défense...

Lui demandant de me laisser un délai, quitte à faire, le moment venu, un service plus long. Je manifestais aussi mon souhait d'entrer dans la marine.

Avez-vous été entendu ?

Je l'ignore, toujours est-il que je suis convoqué à Hourtin, dans le centre de formation maritime...

Je me défonce pour passer les tests, j'obtiens une bonne note et je suis affecté en Nouvelle-Calédonie. À Nouméa.

Votre arrivée à Nouméa...

Une estafette m'attend à l'aéroport, elle est conduite par un copain de l'école hôtelière. Nous sommes autant surpris l'un que l'autre de nous retrouver à Nouméa.

Nous allons boire un coup et, à ma demande, il me fait visiter une plantation de noix de coco et de bananiers. Je prends des photos avec un appareil jetable lorsque tout d'un coup, des fermiers nous tirent dessus avec des vrais fusils et des vraies balles... En criant : « dégagez... ! »

Nous dégageons plus vite que nous sommes arrivés.

Bienvenue en Nouvelle Calédonie...

Pourquoi vouliez-vous absolument entrer dans la marine ?

Pour voyager, aller à la découverte d'autres horizons. À Nouméa, j'embarque sur le *Jacques Cartier*, un petit bateau de ravitaillement de soixante personnes, nous étions trois en cuisine.

Et vous voilà voguant sur le Pacifique...

Le long des îles Tonga, Fidji, le Vanuatu... Des îles Loyauté : Lifou, Maré, Ouvéa... Je découvre les longues plages blanches qui bordent le Pacifique, une végétation luxuriante, des barrières de corail. C'est juste sublime. →



Avec Jacques Decoret, Jean Chauvel et Xavier.

En Amazonie.

« Je suis toujours à la recherche de sensations gustatives riches en contrastes. »

Profitant d'une permission de trois semaines, je me rends en Nouvelle-Zélande pour parcourir ses glaciers, ses îles, seul, avec un sac à dos, à cheval, en bus, en stop, en rafting...

Des belles pérégrinations...

Des voyages comme ça, on n'en fait pas tous les jours.

Des souvenirs gourmands ?

La chauve-souris, la roussette, cuite à l'étouffée dans la terre. Le poisson pêché et mangé sur la plage, juste arrosé d'eau de coco et de citron vert... La salade tahitienne avec du poisson cru...

La mangue, la papaye, les fruits de la passion, la vanille, des herbes, des épices...

Puis, c'est la fin de votre service militaire...

Pour mon retour en France, je choisis de passer par l'Indonésie. Et comme tout bon soldat, j'ai droit à une halte de dix jours.

Vous en profitez pour débarquer à Djakarta...

Je ne m'y attarde pas. Djakarta, une ville violente.

Je prends le train pour Yoga Karta, quatorze heures de trajet. Là, je loue une mobylette pour visiter Boro Budur et ses vieux temples.

Encore un sacré périple...

L'Indonésie, un coin du monde qui m'a marqué à vie. Les rues sont grouillantes de

monde, bruyantes, odorantes. Les cigarettes sentent le clou de girofle... On se déplace à dos de buffle ou sur une charrette pleine de foin. Un vrai choc culturel.

Et la cuisine ?

On ne peut la comparer à aucune autre. Du piment, beaucoup de piment, de la citronnelle, du basilic... Des saveurs puissance dix. Parfois, c'est magique. D'autres fois, beaucoup trop agressif.

En gardez-vous des influences ?

Certainement. Je suis toujours à la recherche de sensations gustatives riches en contrastes.

Aujourd'hui, toutes les cuisines font le tour du monde, on les connaît, même si elles se diluent au fur et à mesure qu'elles s'éloignent de leur pays d'origine. Mais à cette époque, je n'avais aucun repère. Ce fut une véritable découverte.

À votre retour du service militaire...

Il me semblait indispensable d'aller à Paris. Je reprends contact avec mes anciens chefs dont Joël Antunes, il me conseille de m'adresser à Joël Robuchon. Je n'ose pas...

À qui vous adressez-vous ?

J'envoie un CV à plusieurs maisons parisiennes : l'*Ambroisie*, le *Lucas Carton*, l'*Arpège*. Alain Passard est le premier à me répondre, je passe un entretien et suis embauché dans sa brigade en tant que commis.

Votre arrivée à Paris...

Je m'installe au foyer des jeunes travailleurs. Je dois y passer quelques jours, j'y reste trois ans. À aucun moment, je n'ai le temps de chercher un logement.

Vous entrez donc à l'Arpège...

Sans savoir où je mets les pieds. Nous sommes en 1993, bien avant la période légume d'Alain Passard.

En salle, un très beau travail : service au guéridon, découpe de la volaille... L'équipe était dirigée par Christophe Rohat, mon actuel associé.

En cuisine, nous étions six ou sept dont David Martin, aujourd'hui installé à Bruxelles, Sylvain Guillemot, du *Pont d'Acigné* à Noyal-sur-Vilaine...

Alain Passard me fait gravir tous les échelons, je le seconde pendant quatre ans. J'avais vingt-cinq ans...

Des souvenirs ?

Mes premières rencontres avec les grands chefs français : Olivier Røllinger, Marc Veyrat, Pierre Gagnaire... Et avec des cuisiniers étrangers : des Japonais, des stagiaires américains, australiens...

Les points forts de l'Arpège qui vous ont marqué ?

La cuisine d'Alain Passard. Une cuisine d'auteur, élégante, toujours en mouvement, tout en subtilités.



Un groupe de cuisiniers.



Chez Benoît Violier.

Alain Passard...

Je prenais un immense plaisir à le regarder travailler. Alain Passard a une belle gestuelle, un beau langage...

Il obtient sa troisième étoile...

Pour fêter sa troisième étoile, Alain Passard invite ses équipes et des clients fidèles chez Pierre Gagnaire, c'était son dernier service à Saint-Étienne.

Puis, c'est l'Australie...

Pour superviser l'ouverture d'un restaurant : l'*Ampersand*, à Sydney. Un restaurant d'une capacité de plus de cent-quarante couverts par service. En cuisine, il manquait la « petite flamme », tout était démesuré.

Aussi, lorsque Christophe Rohat, en place en tant que directeur au restaurant *Lapérouse* à Paris, me propose de le rejoindre, j'hésite à moitié. Je fais un aller-retour et j'accepte sa proposition.

Vous connaissiez bien Christophe Rohat...

Nous avons travaillé ensemble chez Passard, et lui, entretemps avait fait un passage chez Pierre Gagnaire... Un grand professionnel de la salle.

La maison Lapérouse...

Une maison mythique qui garde l'empreinte d'Escoffier. Christophe en salle, moi en cuisine, nous essayons de la remettre à niveau, mais les propriétaires divorcent, tels

des héros de Dallas médiatisés dans toute la presse people. Nous nous retrouvons en plein mélodrame familial... Nous décidons de couper court à l'aventure.

Regrettiez-vous cet épisode ?

Pas du tout. Christophe et moi étions super heureux de travailler ensemble, cela nous reportait quelques années en arrière.

Alors vous décidez de poursuivre l'aventure...

Alors nous décidons d'ouvrir ensemble un restaurant. Nous nous investissons à fond dans le projet. Auprès de la mairie, nous sollicitons quelques aides allouées à des jeunes entrepreneurs. Nous participons à des concours dont celui des Jeunes Entrepreneurs de France, nous recevons une bourse et un crédit à 0 %...

Nous visitons des établissements à vendre, beaucoup d'établissements, puis nous trouvons celui-ci. Un ancien bistrot perdu dans une impasse, dans une rue tellement petite qu'elle n'est même pas signalée dans nombre de plans de Paris...

Tous nos amis nous alertent, « n'achetez pas ici, il n'y a pas de passage ». Effectivement, les rares promeneurs des quais passent devant la rue sans même la remarquer...

Vous n'écoutez pas les conseillers...

Nous les aurions peut-être entendus si nous avions disposé d'un autre budget... Mais entre le fonds de commerce et les tra-

voux, l'investissement était déjà énorme pour nous.

Vous ne vouliez prendre aucun risque...

Lorsqu'on s'installe, il y a toujours une part de risque, mais ici, il était moindre. Une petite salle est vite remplie.

Nous savions aussi la difficulté de trouver du personnel, de payer correctement nos collaborateurs...

Vos premiers menus...

L'équivalent de vingt euros... Sans dépasser les dix-sept couverts par service.

Puis...

Environ six mois après l'ouverture, nous étoffons les équipes de salle et de cuisine. Aujourd'hui, nous servons jusqu'à vingt-cinq couverts par service.

Au départ, j'ai tout d'abord élaboré une carte, mais quand à Rungis, je voyais des super produits, je me rendais compte que cette carte me bloquait. Alors, nous l'avons simplifiée en nous limitant à trois entrées, trois poissons, trois viandes, trois desserts. Ensuite, de trois, nous sommes passés à deux plats...

Puis, vous en arrivez à de simples intitulés...

Exact : *coquillage, gibier, agneau, fruits d'automne*... Plus le temps passait, plus je m'octroyais une liberté en cuisine. Nous fûmes les premiers à proposer un menu unique. →



À Madrid, avec le maraicher Yamashita, Marc Mandar...



À Pékin, avec Da Dong et des anciens de l'Astrance, tous aujourd'hui installés à leur compte.

Loin de nous l'idée d'être novateurs, ou de créer un concept. Aujourd'hui, nombreux sont les restaurants à avoir adopté cette formule.

À l'époque, comment cela fut-il perçu en salle ?

Christophe faisait un énorme travail. Il expliquait notre démarche, il détaillait chaque plat...

En fait, vous ne cessiez d'ajuster votre fonctionnement...

Nous nous sommes toujours adaptés à nos possibilités, nos évolutions, nos fatigues, nos envies... Et surtout, surtout, aux attentes de nos clients. Au départ, le restaurant était ouvert les samedis et dimanches...

Dès le départ, vous vouliez un restaurant tout en simplicité...

L'Astrance reste une table cool. Le seul luxe que nous proposons, c'est le sur-mesure à table, la qualité des produits, la qualité du service.

À quoi attribuez-vous la rapide reconnaissance des médias ?

Alain Passard a beaucoup parlé de nous à ses clients, le Figaroscope est venu, nous a donné d'un coup ses quatre cœurs...

Puis, la première étoile au guide Michelin...

Quatre mois après l'ouverture.

L'attendiez-vous ?

Nous l'espérions, mais nous ne l'attendions pas dans un laps de temps aussi court.

Enfin, la deuxième, et la troisième étoile... Étaient-elles également dans vos objectifs ?

Très honnêtement, à aucun moment, lorsque nous avons aménagé dans ce local nous nous sommes dit, «*ici, nous obtiendrons les trois étoiles...*». C'était impensable. Surtout à l'époque.

Christophe, votre associé...

Sans lui, l'Astrance n'existerait pas. Nous sommes associés à égalité. Toutes les décisions, nous les prenons à deux.

Intervient-il en cuisine ?

Christophe est mon guide, c'est lui qui côtoie les clients, il connaît leurs attentes bien mieux que moi.

Votre cuisine ?

Une cuisine française avec des influences venues d'ailleurs.

Pourquoi ces influences ?

Parce que depuis toujours la cuisine française s'en est imprégnée. Parce que je voyage beaucoup. Parce que je sais comment poussent le poivre, la cardamome, une gousse de vanille... Tous ces produits font partie de ma culture.

L'importance de la présence du chef dans son établissement ?

Une importance, pour moi, primordiale. En quinze ans, je n'ai jamais loupé un service, Christophe non plus. Si l'un de nous deux est absent, nous fermons le restaurant.

Les jeunes en cuisine...

Il est important de leur octroyer un espace de liberté, mais il est tout aussi important de leur donner au départ, un fil conducteur.

En déduisez-vous que dans la cuisine, il y a des protocoles à respecter ?

Certainement. La réflexion, l'intuition, s'acquièrent en même temps que la compétence.

Faut-il du temps à un nouvel arrivant pour « absorber » la cuisine du chef ?

Oui, sinon ce serait trop facile.

À l'Arpège, une année me fut nécessaire pour comprendre la cuisine d'Alain Passard, et deux bonnes années pour me sentir à l'aise et m'éclater avec lui.

Votre comportement en cuisine ?

Très exigeant, parfois intransigeant. Je peux avoir des mots très durs...

Pourquoi cette attitude ?

Peut-être un manque de maturité... Je ne suis pas encore un grand cuisinier...

Faites-vous parfois des compliments ?

Pas assez souvent.

Pour quelles raisons ?

C'est dans la mise à l'épreuve qu'un cuisinier extrait le meilleur de lui-même. S'il se relâche, il se déconcentrera. Rien n'est acquis.

Une fierté ?

Beaucoup de mes anciens cuisiniers sont aujourd'hui des grands chefs.



En Thaïlande, Christophe, Mauricio, Gilles, Pascal.



Dans un temple en Corée, avec une moine.

« Je suis heureux partout... »

Un de vos traits de caractère ?

Je ne suis pas un fainéant. Ça, je le tiens de mon éducation.

Une qualité ?

Je décèle instinctivement un bon produit. Ça aussi, je le tiens de mon éducation.

Un défaut ?

Parfois, je réfléchis trop...

Les mots clés d'un restaurant...

Gourmandise, ambiance, accueil, service...

Cuisine et salle...

Les deux univers ont la même importance. Seul, sans Christophe, je ne me serais jamais installé.

L'univers de la cuisine...

Ce n'est pas le monde des bisounours...

Comment l'abordez-vous ?

Sans doute avec une part d'égoïsme, je fais la cuisine telle que je la ressens.

Ce que vous n'aimez pas ?

Me justifier. Expliquer...

Et si l'on vous demandait d'expliquer votre cuisine ?

Quel intérêt ? L'important est de réussir un plat.

Un plat réussi ?

La réussite d'un plat passe par un équilibre entre le croustillant, la fraîcheur, le sucre... il faut du plaisir, de la séduction, il faut, il faut... Il faut surtout, qu'à un moment, le chef cesse de réfléchir et se laisse porter.

Pourquoi l'Astrance ?

Avant l'ouverture du restaurant, Christophe et son épouse se sont rendus au Parc naturel des Volcans d'Auvergne. Au cours d'une balade, une grande fleur a attiré leur attention. C'était une astrance... Christophe revient à Paris avec ce nom dans la tête...

Y a-t-il une vie en dehors de la cuisine ?

Heureusement. Je fais du golf, j'adore ce sport. Le restaurant est fermé les week-ends, les lundis, les jours fériés, quinze jours en novembre... Cela nous procure une qualité de vie exceptionnelle.

Vos équipes...

Elles doivent être heureuses pour distiller du bonheur. Et pour être heureux, il faut pouvoir s'accorder un peu de bon temps, pour soi et pour ses proches.

Est-ce dans votre cuisine que vous êtes le plus heureux ?

Je suis heureux partout. Cela existe des Français heureux !

Cuisiner...

Cuisiner, c'est une multitude de petits détails, de plusieurs choses qui viennent de l'intérieur et de l'extérieur, tout cela fusionne...

Pour reprendre la célèbre formule d'Alain Chapel : « la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes ».

Y a-t-il des choses que vous n'avez jamais osé faire en cuisine ?

Bien sûr. Des associations de produits, des accords de saveurs...

Une devise ?

J'aime bien reprendre celle de Churchill... « Je ne suis pas difficile, je me contente du meilleur. »

Les personnages pour lesquels vous avez une grande admiration ?

Les explorateurs. Tous ces marins partis vers l'inconnu, à bord d'une caravelle. Je les imagine en pleine mer... les orages, les tempêtes... Et puis un rayon de soleil, une petite brume, et l'apparition d'un rivage.

Si vous aviez une baguette magique que changeriez-vous dans votre parcours ?

Si j'avais une baguette magique, plus personne ne mourrait de faim sur cette terre. ■