

Restauration

# Le Chardon Bleu a trente ans...

**T**able renommée de Nancy, Le Chardon Bleu maintient une certaine tradition de la cuisine française dans ce qu'elle comporte comme nobles valeurs. A sa tête, un duo au cœur breton, venu en Lorraine voilà bientôt 40 ans et animé d'une indéfectible passion : Françoise et Patrick Bagot.

Au cœur historique de la cité de Stanislas, Le Chardon Bleu est un endroit chaleureux au discret charme bourgeois. On ressent ici les origines bretonnes des époux Bagot par la présence de nombreux produits proposés dans les menus teintés de saveurs océanes. Que ce soit le saumon fumé aux écorces d'oranges confites, la fricassée bretonne avec saumon frais, merlan et sauce armoricaine ou, venant de l'eau douce, le filet de sandre. Le service est discret, tout en pas feutrés, glissés, en mots chuchotés. Comme l'est le décor d'inspiration Art déco aux couleurs chaudes. Patrick Bagot le note avec humour : «depuis tout petit, je suis dans les cuisines». En effet, en Bretagne, sa grand-mère tenait un café et sa mère fut chef du Grand Hôtel à Dinard. A 13 ans et demi, il entame un apprentissage, fait le tour de la France (18 relais châteaux) et apprend la rigueur du métier. Il l'avoue : «c'était à la dure, mais j'ai forgé là le sens de ma vie».

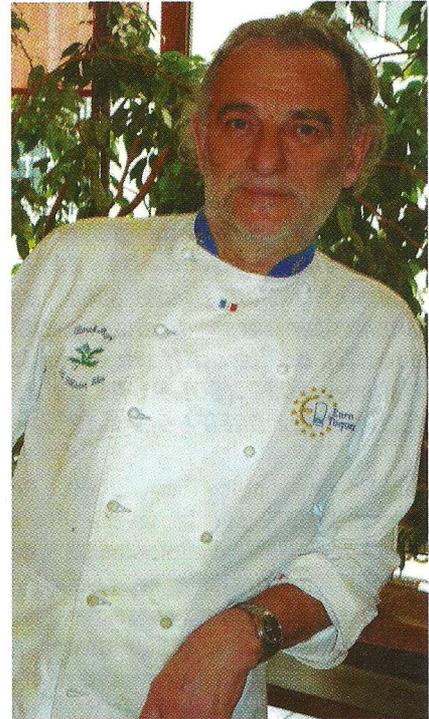


Le Chardon Bleu, en plein cœur historique de la cité ducale, fête cette année ses trente ans.

Une opportunité le fait venir en Lorraine. Au pays de la quiche et de la mirabelle, Patrick Bagot se sent vite à l'aise. «Les Bretons et les Lorrains sont têtus et au fond chaleureux.» Bientôt, il transforme un petit local en restaurant dans la Grande Rue. Il précise : «c'était un pari, car à cette époque, l'endroit n'avait pas la bonne réputation qu'il a de nos jours». Rapidement, le Tout Nancy bruisse de cette nouvelle table et s'y presse pour déguster cette fine cuisine aux accents bretons importés à Nancy. Les nombreux touristes séduits par la cité ducale y font une escale gourmande qu'ils ne regrettent pas. Depuis, le succès de cette maison de qualité ne s'est jamais démenti. En 2012, Le Chardon Bleu compte neuf salariés et demeure l'une des tables qu'il est bon d'avoir dans son carnet d'adresses.

## L'Europe des terroirs

Patrick Bagot porte un regard lucide, toujours animé de l'œil du passionné. «Je fais partie d'une génération qui a eu la chance de connaître les Trente Glorieuses. Tout était possible et j'ai gardé le même élan. Quelqu'un comme Paul Bocuse, il l'appelle Monsieur Paul, a constitué un modèle de modernisme dans notre discipline, qui demande exigence et remise en question. Rien à voir avec la facilité donnée par quelques émissions télé.» Patrick Bagot est aussi délégué de la Lorraine et numéro deux de l'association Euro-Toques qui vise à valoriser auprès des élus des pays de l'Union européenne, la spécificité et la diversité de notre patrimoine culinaire et cette gastronomie ancrée dans l'histoire des terroirs régionaux. Pour défendre la choucroute, la quiche lorraine, le foie gras, l'échalote, Patrick Bagot et ses collègues savent se montrer persuasifs. «Nous faisons goûter aux édiles les produits, ils comprennent mieux ainsi.» L'un de leurs combats actuels consiste en



«Le patrimoine gastronomique de nos terroirs a vocation à être défendu devant les instances européennes», assure Patrick Bagot, le numéro deux d'Euro-Toques.

une sensibilisation à la bonne cuisine dans les cantines scolaires. De cette carrière, il nourrit mille anecdotes. «J'ai eu l'opportunité de fréquenter des grands de ce monde, la Reine du Danemark, le couple d'Estaing, la Reine Mère...» Un véritable Who's Who. Et de conclure : «je suis plutôt optimiste pour mon métier car le Français aime manger même si la relève est souvent dure à trouver. Pourtant, les opportunités sont là. Egalement, il faut savoir ce qu'on met derrière le terme restauration qui ne peut être que l'excellence. Et n'oublions pas qu'une bonne cuisine doit être chaleureuse, aimable et conviviale ! Moi, je suis un disciple d'Escoffier, le chef qui doit être la référence de tout cuisinier. Mon métier a été mon rayon de soleil dans ma destinée».

laurent.siatka