

Parthenay - 2 000 repas en dégustation

Quotidien Le Courrier de l'Ouest, www.courrierdelouest.fr, mardi 4 juin 2024, 514 mots

Pour la 4^e édition du Grand Repas, prévu le 3 octobre prochain à Parthenay, le chef Thierry Guilbault, propriétaire du restaurant Le Fin Gourmet, a été choisi par la Ville.

« 30 ans, je n'ai jamais vu autant de monde », plaisante Thierry Guilbault lors de l'arrivée des journalistes et des représentants de la Ville de Parthenay dans son restaurant. Propriétaire du restaurant Le Fin Gourmet (28, rue Ganne), ce dernier a été choisi par la Ville pour organiser l'édition 2024 du Grand Repas. Chaque année, la municipalité, avec un cuisinier préalablement choisi, imagine un repas qui sera dégusté dans bon nombre de cantines scolaires ou de restaurants parthenaisiens.

Lors de l'édition 2023 1800 repas avaient été servis. C'est donc un sacré défi qui attend Thierry Guilbault. « J'ai été surpris qu'on me le propose. Ensuite, je l'ai accepté volontiers. C'est important de s'investir pour la ville ».

Ce Berrichon du Loir-et-Cher connaît bien l'environnement. Il a posé ses valises et ouvert son restaurant dans la ville il y a 28 ans. « C'était en 1996. La première fois que j'ai vu le restaurant, j'étais tout de suite intéressé par l'intérieur ». Son aventure a débuté ainsi. Depuis, Thierry Guilbault est devenu le plus ancien restaurateur de Parthenay.

« Faire des choses simples avec des saveurs »

Pour ce Grand Repas, Thierry Guilbault veut que « les locaux mangent quelque chose qu'ils n'ont pas l'habitude de déguster ». Il reste lucide sur l'augmentation des coûts des matières premières. « Faire des choses simples avec des saveurs », voilà le créneau dans lequel souhaite s'engouffrer le chef, qui entend aussi utiliser la pédagogie. « Aujourd'hui, les jeunes posent des questions. Ils sont intéressés par la nourriture, sa provenance. C'est intéressant ».

Le menu, lui, n'a pas encore été décidé. Les premières discussions commenceront la semaine prochaine.

Pour le nombre de repas, « nous ne nous fixons pas de limite. Lors des meilleures éditions, nous pouvions en servir jusqu'à 3 000 », indique la Ville.

Fidèle à son métier de restaurateur, Thierry Guilbault explique déjà qu'il ne cuisinera pas d'aliments qui resteraient au coin de l'assiette. « Quand on est restaurateur, on ne souhaite qu'une chose à la fin, c'est de retrouver des assiettes vides. Après, par petite touche, on peut faire découvrir d'autres saveurs à la personne. » Cette philosophie, qu'il veut tenir pour le Grand Repas, est la même que pour la gestion de son restaurant. « Lorsque j'ai ouvert, je n'ai pas fait de changement. Il ne fallait pas brusquer les gens. Ensuite, j'ai apporté ma touche. »

Thierry Guilbault récuse que sa cuisine est devenue gastronomique, une expression presque bling-bling. « Quand on emploie le terme, les gens pensent que c'est cher, qu'il n'y a rien dans l'assiette et donc ils ne s'arrêtent pas. » D'ailleurs, le restaurateur ne souhaite pas faire de gastronomie pour le Grand Repas. « Je veux que les gens soient contents une fois le repas mangé ». Déjà heureux de cette mission, Thierry Guilbault pourrait prolonger l'aventure avec la semaine du goût, début novembre.

Louis PIN



Thierry Guilbault, propriétaire du restaurant Le Fin Gourmet, sera le chef du Grand Repas 2024. © CO - Louis PIN