

Publié le 24/02/2018 à 03:53, Mis à jour le 24/02/2018 à 08:37

La Baquère au Salon de l'Agriculture

Salon de l'Agriculture



Thibault Lagoutte va régaler au salon de l'agriculture à Paris/ Photo DDM, Sébastien Lapeyrère

Comme son nom gascon l'indique «La Baquère» est une ancienne étable... Mais Thibault Lagoutte, son propriétaire exploitant, n'est pas un ancien vacher. Dès l'âge de 15 ans, ce fils de garagiste vicois a fait son choix : il serait cuisinier. Après l'école hôtelière à Toulouse, le Lot, la Côte-d'Azur, les Etats-Unis, la Suisse, le Luxembourg et l'Angleterre lui ont ouvert les portes de «bonnes maisons» pour apprendre l'art de très bien cuisiner. Précoce, Thibault devenait son propre patron en 2003, à 22 ans, en achetant cette ancienne ferme-auberge qu'il connaissait depuis l'enfance.

Ce beau restaurant campagnard qui s'ouvre sur sa terrasse champêtre a ainsi acquis une toute autre visibilité avec ce jeune chef, membre de La Ronde des Mousquetaires et du label Les Tables du Gers auquel le guide Michelin a attribué il y a plusieurs années un «Bib gourmand», toujours confirmé depuis.

A La Baquère, on déguste sa cuisine «aux racines gasconnes, aux accents du terroir, ni mode, ni tendance mais avec des produits du producteur et des vins de propriétaires», à partir de 18 € pour la formule garbure royale avec un dessert au pruneau à l'armagnac. Autre formule qui vaut le détour à 30 € : le plateau dégustation. Cinq assiettes (foies gras, saumon fumé occitan, filet de porc, bœuf sauce au vin, fromage) accompagnées de cinq vins différents. A 26 €, la

formule gibier (civet de lièvre, saucisse de sanglier, demi-palombe rôtie) recueille aussi de nombreux suffrages. Mais avec une carte qu'il change «tout le temps», Thibault Lagoutte dispose d'autres cordes à son arc pour satisfaire sa large clientèle.

Au salon de Paris où il va officier pendant deux jours en binôme avec le Mirandais Eric Maupas, c'est le porc noir gascon qu'il va mettre à l'honneur. Echine de porc braisée à la moutarde de Gascogne sur des petits salés aux lentilles.

34 Tables du Gers...

Pour «régaler gersois» au SIA de Paris, le réseau «Les Tables du Gers» rattaché à la CCI a invité sept des siens qui vont se relayer : Thibault Lagoutte («La Baquère» à Préneron), Guillaume et Marie-Perle Machado (Le Daroles à Auch), Olivier Andrieu (La table d'Olivier, Samatan), Eric Maupas (Europe Hôtel à Mirande), Marc Abramovici (Le Florida, Castéra-Verduzan), Bastien Boulard («l'Auberge des Bouviers», Lectoure). Le réseau qui se compose de 34 restaurants vient d'accueillir «La Falène Bleue» à Lannepax où Fabien Armengaud est en cuisine.