

du patrimoine gastronomique local

Émilie et Thomas de Cock sont dorénavant à la barre de l'emblématique restaurant de Saint-Clément-des-Baleines, Le Chat Botté. Marie-Odile et Daniel Massé ont passé la main au jeune couple, en s'assurant que ce morceau du patrimoine gastronomique local ne serait pas dénaturé. Histoire d'une rencontre.



De gauche à droite Émilie de Cock, Daniel Massé, Marie-Odile Massé et Thomas de Cock.

Photo V.V.

Que les habitués du lieu se rassurent, le fameux bar à la croûte de sel, la mouclade charentaise, le homard, le soufflet au Grand-Marnier à la manière de Daniel Massé sont et seront toujours à la carte du Chat Botté. C'était, entre autres, une des conditions *sine qua non* à la reprise de l'établissement villageois. "Daniel m'a confié sa recette du bar à la croûte de sel un soir sur un coin de piano dans les cuisines", a avoué avec un brin de malice Thomas de Cock devant les invités, lors de la soirée où était officialisé ce passage de relais entre les deux chefs. Si Marie-Odile et Daniel Massé ont bien voulu "adouber" le jeune couple de Cock, c'est aussi le fruit d'une rencontre, d'un coup de cœur. Jamais l'emblématique chef rétais n'aurait confié son restaurant à quelqu'un en qui il n'aurait pas une entière confiance. Car Le Chat Botté est un restaurant, mais pas seulement. C'est une institution, une histoire de famille et aussi un pan de l'histoire rétaise, puisque l'établissement a été créé il y a quatre-vingt-dix ans par les grands-parents

de Daniel Massé.

D'Aurillac à Saint-Clément

Cette confiance entre deux chefs de deux générations différentes, ils la doivent à la faveur d'une rencontre avec un ami commun, passionné de chasse, comme Daniel Massé. L'ami en question se nomme Daniel Marot, il arrive du Cantal, d'Aurillac plus exactement, pour profiter de sa retraite d'architecte à Saint-Clément-des-Baleines. Aurillac, la ville où justement a grandi Thomas de Cock, dans les coulisses de l'hôtel-restaurant de ses parents. Alors que le jeune chef officie aux cuisines de La Baleine Bleue à Saint-Martin depuis deux ans, leur ami commun se fait messager en octobre 2014. "Tu devrais rencontrer Daniel Massé, il cherche un chef." Il sait aussi que Thomas et son épouse veulent, un jour, voler de leurs propres ailes, à la tête de leur établissement : "Nous avons en tête de trouver ou de créer un petit restaurant un peu intimiste avec une vingtaine de tables."

Thomas de Cock rentre chez lui surpris, après sa rencontre avec le restaurateur villageois : "C'était

beaucoup plus qu'un entretien d'embauche, il venait de me vanter l'établissement." Un peu plus tard, les rencontres se multiplient entre les deux couples. Les Massé veulent vendre, mais ils souhaitent surtout transmettre à des jeunes. Comme un compagnonnage artisanal. Ils voient dans les de Cock, un reflet de ce qu'ils ont pu être trente-cinq ans plus tôt, un couple complémentaire pour tenir l'établissement. Daniel et Marie-Odile savent bien qu'il n'est nul besoin d'être forcé-ment né sur l'île pour devenir des ambassadeurs de ce terroir varié.

"C'était plus qu'un entretien d'embauche"

Thomas est gaucher, Émilie est droitrière. Quand ils sont devenus amis en suivant un cursus de BTS en hôtellerie-restauration, ils s'asseyaient côte à côte, lui à la gauche de celle qui était alors sa meilleure amie. La jeune femme est devenue contrôleur de gestion et quand elle épouse Thomas quelques années plus tard, ils se sont dit que le jour où ils auraient leur restaurant, il y aurait "la main gauche à la cuisine et la main droite à la gestion".

Car malgré ses 33 ans, Thomas de Cock a déjà bien bourlingué. Il a un parcours atypique. Après un bac littéraire et une adolescence où il pratique la compétition sportive à haut niveau en équitation, il décide de suivre un cursus court pour devenir professionnel de la restauration : "J'ai grandi là-dedans, c'est dans mes veines." Dans l'établissement familial, il a occupé presque tous les postes : plongeur, serveur, commis. Le BTS lui confirme sa vocation, mais c'est son expérience au Grand Veneur, à Fontainebleau, qui lui permet de découvrir qu'il apprécie la cuisine traditionnelle française.

Un parcours atypique

Embauché au Bristol à Paris, il expérimente la recherche de l'excellence des restaurants étoilés. "On y entre tous comme commis, puis tout est possible, suivant l'ambition et le travail fourni par chacun." Il y finira chef de partie avant de repartir vers de nouvelles aventures familiales dans le Cantal. Puis, cap sur La Rochelle et la côte atlantique. Là, Grégory Coutanceau le recrute comme chef pâtissier aux Flots. Encore un nouveau challenge : "La pâtisserie, ce n'était vraiment pas mon fort, mais j'ai dit pourquoi pas ?" Compétiteur dans l'âme, Thomas tente même le concours du meilleur pâtissier de France. Il finit à la deuxième place à un point du vainqueur. C'est à cette époque qu'il franchit le pont pour être embauché par Philippe Bodart à La Baleine Bleue. Là, il se retrouve à 30 ans à la tête d'un gros navire : "150 couverts, une équipe à recruter et à manager, une carte à établir..." Il restera deux années seulement sur l'îlot de Saint-Martin, mais y vivra deux années intenses. Jusqu'en novembre 2014, il y acquiert toute la palette des compétences nécessaires à la reprise d'un établissement comme Le Chat Botté.

Aujourd'hui, une page villageoise se tourne et Thomas de Cock s'apprête à écrire la nouvelle histoire du prestigieux restaurant. Il a pour cela une belle plume et est prêt à mettre toute sa créativité, son ambition et son imagination au service du lieu, de Saint-Clément et même de l'île de Ré. ■ Virginie Valadas