

## Le XX Bar à Manger : quand cuisine traditionnelle rime avec inventivité !



Le XX Bar à Manger : quand cuisine traditionnelle rime avec inventivité !

**Thomas Grateloup a racheté le Bar à Manger le XX en mai 2020 en pleine crise covid.**

**Le contexte n'a pas découragé notre cuisinier baroudeur qui semble aujourd'hui avoir trouvé sa place dans le paysage culinaire vicois et même gersois.**

Il est installé, rappelons-le, au numéro 7 de la rue Henri Roujon dans la maison où dormit Louis XIV sur le chemin de Saint-Jean de-Luz où il allait se marier.

Nous le rencontrons un dimanche matin dans l'ambiance cosy de la salle de restaurant, au coin du feu qu'il a déjà allumé pour faire cuire la traditionnelle côte à l'os, spécialité de la maison.



**Echanges :**

**Journal du Gers :** Thomas Grateloup, qui êtes-vous ?

**Thomas :** Je suis né à Toulouse, je suis cuisinier depuis mes 15 ans.

J'ai réalisé mon apprentissage pendant 5 ans dans le Gers à Samatan au Canard Gourmand chez Xavier et Nicolas puis je me suis expatrié à Brighton en Angleterre dans un restaurant français.

Ensuite, j'ai travaillé un peu partout dans les Pyrénées, Perpignan, Pamiers, Pau.

En mai 2020, j'ai racheté le XX Bar à Manger à Francis Claudon le précédent propriétaire.

J'ai ouvert le 2 juin jusqu'à fin octobre où j'ai dû refermer avant d'attendre la réouverture en juin !

**Journal du Gers :** Pourquoi vous installer dans le Gers et plus particulièrement à Vic-Fezensac ?

**Thomas:** Le Gers parce qu'on y vit bien et que j'y avais passé 5 bonnes années !

Vic car l'opportunité qui s'est présentée me convenait.

Je cherchais un petit restaurant familial, chaleureux que je puisse gérer seul avec une employée.

Je suis en cuisine et ma serveuse Audrey en salle.

**Journal du Gers :** Quelle est votre capacité d'accueil ?

**Thomas :** J'ai deux salles dont une à l'étage que j'ai arrangée qui me permettent d'accueillir une cinquantaine de clients

Je bénéficie aussi de la terrasse dans la rue mise à ma disposition par la mairie dans le respect du voisinage bien entendu.



**Journal du Gers** : Quelle cuisine proposez-vous ?

**Thomas** : Je travaille essentiellement avec des produits locaux, la viande du boucher Giacomazzi, les légumes du primeur Yann Davezac, des canards de Lannepax, le fromage de Lupiac, beaucoup de petits producteurs...

J'ai une dizaine de références en vin du Gers que je me procure dans plusieurs domaines, La Plaine à Préneron, Le Broca à Roquebrune, Herrebouc à Saint-Jean Poutge.

Je sers de la bière des frères Mouton à Dému.

J'essaye de travailler au maximum avec des producteurs locaux.

Je cuisine dans ma cheminée l'hiver, sur une plancha l'été.



J'ai gardé de la carte de mon prédécesseur les planches de charcuterie et de tapas et la côte à l'os.

Puis je propose des plats de saison en fonction de mes inspirations et de mes produits.

J'aime bien travailler une cuisine traditionnelle mais en même temps voyager et faire voyager mes clients.

Un plat qui plaît beaucoup, c'est le Tataki de magret de canard d'inspiration japonaise que je fais mariner avec de la sauce soja et du vinaigre.

J'ai deux formules entrée plat dessert verre de vin et café à 13,50 euros ( le midi ) et à 25 euros.

Puis je propose des plats à la carte et des éditions limitées sur l'ardoise du jour en fonction des opportunités du marché.

Par exemple, j'ai aujourd'hui des cèpes, donc je propose un risotto aux cèpes.



**Journal du Gers :** Vous proposez aussi des soirées-événements ?

**Thomas :** Oui, pendant l'été, j'ai proposé plusieurs soirées-concerts.

La saison froide arrivant, je vais redémarrer les soirées truffade qui avaient bien fonctionné l'an passé.

Je me lance aussi dans les cours de cuisine que je démarre samedi prochain.

Je vais accueillir 4 personnes – sur inscription- qui vont apprendre à faire le Tataki de magret de canard.

La séance démarrera à 10 heures puis nous dégusterons ensemble le Tataki et les personnes repartiront avec une portion du plat chez elles.

Si cela plaît, c'est une formule que je vais pérenniser.

Je me déplace aussi à domicile pour un cours de cuisine ou pour une prestation sur un événement particulier.

**Journal du Gers :** Vous avez intégré aussi l'association des commerçants vicoise Vic Kiosque ?

**Thomas :** En effet, j'ai participé cet hiver au groupe des Non Essentiels puis j'ai souhaité intégrer la nouvelle association et je me suis retrouvé vice-président !

Nous avons organisé les marchés de nuit cet été en revenant à la formule d'origine qui mettait en avant la production et l'artisanat local, une éthique qui me correspond.



**Le XX Bar à Manger**

**7 rue Henri Roujeon**

**Vic-Fezensac**

**05 62 58 01 05**

**ouvert du jeudi au lundi midi et soir**

<https://www.lexxbaramanger.fr/>

<https://www.facebook.com/grateloupthomas/?ti=as>

Grateloup Thomas (@lexxbaramanger) • Photos et vidéos Instagram