

# Le Folia et sa cuisine sincère

**Table** | Au château de Flaugergues, à Montpellier, rencontre de bourlingueurs.

On le répète, le château de Flaugergues est la dernière folie de Montpellier à faire du vin. Construite en 1696 par Étienne de Flaugergues, cette résidence d'été au XVIII<sup>e</sup> siècle compte toujours, dans ses murs, les descendants de son bâtisseur.

Aujourd'hui les De Colbert sont à la manœuvre. Pierre, le fils, dixième génération, après avoir bourlingué, revient au domaine familial aider ses parents. Ce vigneron entend participer à la très dense vie du domaine mais veut apporter une nouvelle pierre à l'édifice patrimonial. Créer un restaurant lui trotte dans la tête en plus de participer aux nombreuses activités d'un lieu qu'il veut « ouvert. On est loin de l'image des châtelains avec des couverts en argent ». Pierre de Colbert serait plus la tête dans les chiffres et les mains dans la terre. Avec son épouse, Marie, l'idée de créer une bonne table, chic et abordable, devient une évidence. Ce sera dans l'ancienne ferme du château et son nom, le Folia, fera directement référence à la folie architecturale. Un décor moderne et design conserve l'âme de l'endroit.

Il restait à trouver un cuisinier pour donner une empreinte personnelle et s'accorder avec les vins du domaine. La rencontre, vers 2005, de Pierre de Colbert avec le chef Thierry Alix sera



■ Les associés (à g.) et l'équipe du Folia, qui se veut chic et abordable. JEAN-MICHEL MART

l'étincelle. Associé avec les époux De Colbert, ancien lieutenant des Pourcel, le cuisinier, lui aussi bourlingueur, est ce que l'on appelle un personnage.

## Un cuisinier inventif et stressé

Fort en gueule, ce baroudeur autodidacte est un cuisinier aussi inventif que stressé. Stressé, car il décide au jour le jour de son menu du midi. Parfois réveillé à 4 h du matin par une

fulgurance, il peut changer ce que les hôtes auront dans leur assiette à la dernière minute. Selon ses inspirations, son humeur et, bien sûr, ce que le marché lui promet. Après, le chef le crie haut et fort : « Je ne triche jamais. » Le résultat ? Une cuisine fraîche et innovante. Un travail méticuleux sur les sauces et des saveurs toujours travaillées pour surprendre, étonner, parfois déranger. En 23 €, il propose une entrée, un plat et un des-

sert. N'en déplaise aux râleurs, on repart sans la faim. Et avec la certitude d'avoir voyagé dans la tête torturée d'un chef qui met son caractère et ses doutes dans une cuisine sincère. On trouvera pêle-mêle du rouget, des oursins, du boudin, du foie de veau, du thon de Méditerranée, des cou-teaux, de l'agneau... des produits qui ne viennent jamais de très loin. « Mais, par-dessus tout, j'aime travailler les légumes oubliés. » Ici, la pomme de terre n'est pas la reine. On lui préférera le navet de Pardailhan, la cébette, l'artichaut, le potimarron. Mieux, le chef aime se servir dans le jardin du château pour cueillir, tour à tour, les herbes qui vont relever ses plats ou des figues de barbarie qui déclencheront l'idée saveur du jour. Pour Thierry Alix, pas de livre de recettes, « cela m'ennuie », mais beaucoup d'intuition.

Le client quitte le château très souvent ravi et peut le souffler au chef affairé dans sa cuisine ouverte aux compliments comme aux critiques.

**YANNICK POVILLON**  
ypovillon@midilibre.com

► **Le Folia**, 1744 avenue Albert-Einstein. Montpellier. Réservations : 04 99 52 66 35. Ouvert le midi du lundi au vendredi. Plat : 17 €. Entrée, plat ou plat, dessert : 21 €. Menu à 23 €, entrée, plat, dessert.

## SAVEURS

### ● L'opération bikini ! d'Aline Cook and co

Le titre choisi pour leur atelier (Opération bikini) est sans doute un peu maladroit mais le fond est intéressant. La blogueuse culinaire Aline Chouichou et la diététicienne et nutritionniste Maurianne Raillier nous invitent à réaliser une recette salée et une autre sucrée accompagnées d'astuces et de conseils pour vous faciliter la préparation des repas et gagner du temps tout en gardant un équilibre alimentaire. Mais surtout, elles feront la part des choses entre les fausses bonnes idées, décrypteront les préjugés sur les régimes et donneront des astuces pour éviter de tomber dans les pièges de ceux qui sont trop stricts (pour ne pas dire tyranniques et mortifères) et vont fleurir en même temps que les pâquerettes.

► **Samedi 12 mars**, de 10 h à 12 h 30, à Saint-Jean-de-Védas. Tarif : 25 €. Offre spéciale : à partir de deux copines qui réservent ensemble 20 €/pers. Réservations et informations : Aline Chouichou. 06 72 14 94 88. alinecookandco@gmail.com.