

Thierry Baucher, la reconversion réfléchie d'un chef cuisinier

Changer de vie ou plutôt de rythme à 65 ans, cela ne fait pas peur à Thierry Baucher, chef cuisinier qui après avoir cédé son restaurant "Les 5 Sens" se lance dans la production d'une vinaigrette gastronomique inédite et 100 % locale.

« J'ai commencé à concevoir ma vinaigrette il y a plusieurs années pour accompagner mes plats. Mais l'idée d'en faire une marque a germé progressivement alors que j'avais encore mon restaurant Les 5 Sens.

Plusieurs clients nous réclamaient un peu de notre sauce "pour la maison" et avec mon épouse Christelle, nous avons décidé de la rendre accessible à tous. »

"BCR La Vinaigrette" sa marque 100 % locale

Thierry prend son temps pour peaufiner son produit, pour trouver une entreprise locale d'embouteillage à Morières, enfin, pour proposer sa vinaigrette dans des contenants en canne à sucre biodégradables.

Il commence alors à la distribuer dans de petites boutiques qui connaissent



Thierry Baucher a créé une vinaigrette gastronomique 100 % locale ("BCR La Vinaigrette") passant de chef restaurateur à concepteur agroalimentaire. Photo Le DL/DR

son produit et peuvent en parler à leur clientèle. "BCR La Vinaigrette" est composée de 12 ingrédients, c'est un véritable exhausteur de goût qui met en valeur les produits qui l'accompagnent sans les dénaturer. Elle s'utilise aussi bien pour les salades que pour les légumes, poissons, viandes et même les fromages.

Cette nouvelle aventure ne fait pas peur au chef

cuisinier au long parcours, toujours au service de l'excellence (lire par ailleurs)

« J'ai toujours été actif et boulimique de défis »

« Passer une retraite à ne rien faire, ce n'était pas pour moi, j'ai toujours été actif et boulimique de défis » confie-t-il. Il se consacre désormais à son "bé-

bé", BCR La Vinaigrette, en binôme avec son épouse Christelle.

Désormais sa marque se déploie pour les particuliers, les amateurs, mais aussi les professionnels. D'autant qu'il reste dans son domaine de prédilection : la gastronomie. « Je peux ainsi allier qualité de vie et activité passion » conclut le chef Thierry Baucher.

Dominique PARRY

SON PARCOURS

► Un chef toujours au service de l'excellence

□ Issu d'une famille de charcutiers traiteurs de Midi-Pyrénées, il reprend à 24 ans l'affaire familiale après des études à l'École nationale des Traiteurs à Paris.

□ Durant 15 ans, le chef organise les plus grandes réceptions.

□ Toujours en quête d'excellence, il passe de Meilleur Apprenti de France, à Meilleur Jeune Ouvrier de France, puis décroche le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France et en 1988, devient Meilleur Jeune Créateur de France, catégorie Traiteur.

□ À 42 ans, il réalise enfin son rêve de gosse, devenir cuisinier. Il ouvre à Avignon Les 5 Sens. Son restaurant gastronomique marquera les souvenirs gourmands de beaucoup de clients.

□ Il cède son restaurant en 2020 à un jeune chef, Mathieu Desmarest.