

# Richard Agliata

LA MÉTHODE DES PALIERS

Formé à l'Oustau de Baumanière et au Chalet du Mont d'Arbois, le chef adjoint du restaurant étoilé *Le Feuilletée* au Couvent des Minimes, incarne une génération attachée à la sincérité du produit et à la force du collectif. Lauréat de plusieurs concours, il vise déjà les sommets.



**Vous avez grandi dans un environnement où la nourriture occupait une place centrale. Quels souvenirs gardez-vous de cette époque ?**

J'ai grandi au Pont-de-Claix, au sud de Grenoble, dans une famille de boulangers. Mon père était à la production, mon oncle s'occupait de la pâtisserie, mes tantes tenaient la vente et ma mère la comptabilité. Mes premiers souvenirs culinaires, c'est surtout la boulangerie. Enfant, j'aidais pendant les fêtes à trancher le pain, fonder les tartes, ou distribuer des parts de galette aux clients. C'était un univers d'odeurs chaudes et de gestes précis. Sans m'en rendre compte, j'y ai appris le sens du travail bien fait et le plaisir de partager.

**Comment s'est imposée l'envie de devenir cuisinier ?**

Après un bac technologique et un BTS au lycée hôtelier de Grenoble, j'ai découvert la haute gastronomie lors d'un stage à l'Oustau de Baumanière, au moment où Glenn Viel venait d'arriver. C'était sa première saison, il y avait une énergie incroyable. Cette expérience m'a profondément marqué. J'y ai compris la force du collectif et la beauté d'une cuisine qui va droit au but, sans fioritures.



**Votre parcours vous conduit ensuite à Megève, au 1920. Qu'en retenir vous ?**

J'ai rejoint le 1920, le restaurant gastronomique du Chalet du Mont d'Arbois dirigé par Julien Gatillon. C'était la grande cuisine classique française, avec des moyens démesurés et des produits exceptionnels. J'y suis entré comme commis et j'en suis parti chef de partie après cinq saisons. Cette période m'a formé à la rigueur et à la précision.

**Vous êtes aujourd'hui chef adjoint au Couvent des Minimes au restaurant étoilé Le Feuilletée. Comment décrivez-vous cette aventure ?**

C'est un lieu incroyable, niché à Mane, dans le Luberon. L'hôtel cinq étoiles appartient à la marque L'Occitane et a été entièrement rénové. Je travaille aux côtés de Louis Gachet, meilleur ouvrier de France 2023, que j'avais rencontré à la Chèvre d'Or chez Arnaud Faye. Ensemble, nous avons obtenu une étoile Michelin dès la première année. C'est un cadre exceptionnel, avec un spa certifié Ecocert et une cuisine en lien direct avec la nature qui nous entoure.

**Vous participez régulièrement à des concours. Qu'est-ce qui vous attire dans cet exercice ?**

Les concours m'apportent une stimulation différente du quotidien. Mon premier a été le trophée Création et Saveurs, organisé par Président, que j'ai remporté en 2021. En 2023, j'ai gagné le Challenge culinaire du Président de la République, après une deuxième place à la Meilleure Brigade de France. J'essaie d'y aller par paliers, de concours en concours, pour me préparer au mieux. Mon rêve, c'est de tenter un jour le concours des Meilleurs Ouvriers de France.

**Quelle est votre philosophie de cuisine ?**

J'aime les choses brutes, lisibles. Si un produit est bon, il ne faut pas le dénaturer. Le rôle du cuisinier, c'est de mettre la technique au service du goût, pas l'inverse. Au Couvent des Minimes, nous avons construit un réseau de producteurs de proximité. On travaille avant tout avec des personnes qu'on apprécie et dont on admire le travail. Mon rôle, c'est de les mettre en lumière.

**Vous avez déjà beaucoup accompli à 28 ans. Comment imaginez-vous la suite ?**

Pour l'instant, je suis pleinement investi au Feuilletée. C'est une maison où je peux grandir, affiner mes idées, progresser dans l'excellence. Mais oui, j'aimerais un jour ouvrir mon propre restaurant, un lieu à mon image : exigeant, simple et centré sur le produit et les producteurs.

**Vous parlez souvent de "paliers". C'est votre manière d'avancer ?**

Oui, c'est un mot qui me correspond bien. Que ce soit dans les maisons où j'ai travaillé ou dans les concours, j'ai toujours avancé étape par étape. J'aime cette idée d'apprentissage progressif, de construction patiente. C'est ce qui me permet de garder le cap et d'aller, un jour, vers ce que je vise : une cuisine juste, sincère et pleine d'émotion.

