



## Julien Boscus, un Aveyronnais étoilé du Guide Michelin à Paris

### Gastronomie

Le fils de Pierre Boscus, traiteur à Saint-Cyprien-sur-Dourdou, a la carte de visite déjà bien garnie.

Celle-là, on ne l'avait pas vu venir. Et pourtant elle est belle. Julien Boscus, le fils de Pierre Boscus, célèbre charcutier-traiteur de Saint-Cyprien-sur-Dourdou, fait partie des nouveaux étoilés du guide Michelin. Ce lundi, il a en effet réussi une entrée fulgurante dans le gotha gastronomique, réalisant à 33 ans à peine un premier rêve.

Dans le milieu de la gastronomie parisienne, la qualité de sa cuisine au restaurant Les climats, dans le VII<sup>e</sup> arrondissement, s'est répandue comme la bonne odeur du pain d'un fournil de boulangerie. En un an et demi à peine, après quelques mois passés à batailler pour reconstruire une équipe, il a eu la reconnaissance du Guide. Michaël Ellis en personne, le patron du Michelin, a appelé Julien Boscus vendredi, pour lui annoncer la bonne nouvelle.

« Il était venu en juillet, mais de là à avoir l'étoile tout de suite, on n'y pensait pas », explique au téléphone le chef aveyronnais, encore sur son nuage. Il faut dire que le gamin de Saint-Cyprien, en prenant les commandes de cette adresse, s'était fixé cet objectif.

« Je suis d'autant plus ravi que cela montre aussi à mes parents qu'ils ont eu raison de me faire confiance

», raconte-t-il.

À six cents kilomètres de là, Pierre Boscus est aux anges.

« *Qu'est-ce qu'on est contents ! Ce qu'il fait est vraiment super. Cela vaut plus qu'une étoile !* » Il y a des années de cela, il imaginait son aîné reprendre l'établissement familial, et l'autre fiston, Rémy, comptable à Toulouse, s'occuper de la gestion de l'affaire. Mais le papa s'est rendu à l'évidence : la passion pour la cuisine de Julien débordait d'envies et de découvertes.

Il a laissé filer son fils sur un chemin jalonné de belles rencontres. Il y eut d'abord celle avec le chef étoilé toulousain Gérard Garrigues, après six ans au lycée hôtelier de Toulouse. Puis celle, quelques années plus tard, après un intermède londonien, avec Yannick Alleno. Il a fait partie de sa brigade quand le talentueux cuisinier a décroché la troisième étoile du Meurice, en 2007. Puis il a réussi à rejoindre celui qui, à ses yeux, représente le *must* : Pierre Gagnaire. Et quelle rencontre ! Celui considéré comme le plus grand de tous a confié à Julien Boscus les rênes de son restaurant de Séoul, en Corée-du-Sud. Pendant deux ans et demi, le cuisinier aveyronnais a eu carte blanche. Puis l'envie de revenir en France a sonné. À Paris, on lui a fait des appels du pied pour intégrer de belles brigades. Mais il avait une idée en tête : être le chef. Et

décrocher l'étoile...

La cuisine aveyronnaise dans tout ça ? Julien Boscus :

« *Mon enfance en Aveyron, je l'ai constamment à l'esprit. Parfois, ce que je réalise en cuisine, les gens ne peuvent pas le comprendre, mais moi, je sais d'où ça vient...* » Son père :

« *C'est sa grand-mère qui lui a donné le virus. Georgette. J'aurais aimé qu'elle soit là pour le voir.* »

Julien Boscus rejoint donc Cyril Lignac et son étoile au restaurant Le quinzisième à Paris, ainsi qu'Alexandre Bourdas et ses deux étoiles au SaQuaNa à Honfleur au rang des chefs étoilés aveyronnais brillant au-delà d'un département déjà richement doté avec ses six chefs étoilés. Autant dire que la gastronomie aveyronnaise ne s'est jamais aussi bien portée.

PHILIPPE ROUTHÉ

PHILIPPE ROUTHÉ