



LE GRENIER A SEL

MARGOT CORVASIER & CHARLES BARENTIN

DOSSIER PRESSE

SOMMAIRE

1. AVANT PROPOS
2. LES DATES CLEFS
3. PARCOURS
4. NOS UNIVERS ET VALEURS
5. LE GRENIER A SEL
6. LE TERROIR SARTHOIS
7. LE TERROIR VITICOLE



1. AVANT PROPOS

Située au cœur du Grand Ouest, à mi-chemin entre Paris et l’océan Atlantique, la Sarthe bénéficie d’une position géographique stratégique. Son chef-lieu, Le Mans, est une ville attractive qui combine patrimoine, culture, sport et qualité de vie.

Connue dans le monde entier pour les 24 Heures du Mans, la ville se distingue aussi par la richesse de son patrimoine et de son offre culturelle. La Cité Plantagenêt, centre historique médiéval remarquablement préservé, en est l’un des symboles forts. Traversée par la Sarthe, la rivière qui a donné son nom au département, Le Mans offre un cadre de vie mêlant histoire, nature et dynamisme.

Le territoire sarthois est également marqué par ses paysages agricoles, qui participent à l’identité locale et à la qualité de sa gastronomie. Les productions locales et les vignobles de la vallée du Loir contribuent à la réputation d’un terroir authentique et vivant.

Entre patrimoine, grands événements, savoir-faire locaux et espaces naturels, la Sarthe s’impose comme une destination à la fois dynamique et attachante.



2. Les dates clefs de Charles Barentin

4 Juillet 1998

Naissance au Mans [72]

Juin 2016

Obtention du Bac Technologique Hotelier au Lycée des métiers Sainte-Anne à Saint Nazaire [44]

Juin 2018

Obtention du Brevet Technicien Supérieur au Lycée des métiers Sainte-Anne à Saint Nazaire [44]

Juin 2018 à Juin 2020

Auberge de Bagatelle, au Mans [72]

Septembre 2020 à Octobre 2023

Christophe Hay, à Blois [41]

Février 2024 à Février 2026

La Table de Pavie, Yannick Alléno, à Saint-Emilion [33]

Aout 2026

Acquistion du restaurant Le Grenier à Sel, au Mans [72]



2. Les dates clefs de Margot Corvasier

28 octobre 2000

Naissance au Mans [72]

Juin 2018

Obtention du Bac Professionnel Service au Lycée Sainte-Catherine, au Mans [72]

Juin 2020

Obtention du Brevet Technicien Supérieur au Lycée Sainte-Catherine, au Mans [72]

Septembre 2017 à Juin 2019

Auberge de Bagatelle, au Mans [72]

Septembre 2020 à Octobre 2023

Christophe Hay, à Blois [41]

Février 2022

Lauréat au trophée de l'éloquence Gault et Millau (Montlivault 41)

Février 2024 à Février 2026

La Table de Pavie, Yannick Alléno, à Saint-Emilion [33]

Janvier 2025

Troisième place au trophée du Maitre d'Hôtel au Sirha (Lyon 69)

Aout 2026

Acquistion du restaurant Le Grenier à Sel, au Mans [72]



3. PARCOURS

CHARLES BARENTIN

Né au Mans, Charles Barentin développe très tôt une passion pour la cuisine, nourrie par les souvenirs de repas partagés en famille.

Après cinq années passées au lycée des Métiers Sainte-Anne à Saint-Nazaire, il obtient son baccalauréat technologique hôtelier ainsi que son BTS. Il choisit ensuite de revenir en Sarthe pour poursuivre son parcours professionnel.

En 2018, il intègre l'Auberge de Bagatelle au Mans aux côtés de Jean-Sébastien Monné et Elodie Busschaert. Il participe alors à la dynamique de la maison qui conduit à l'obtention de l'étoile Michelin.

En 2020, il rejoint avec sa compagne la brigade du restaurant de Christophe Hay, doublement étoilé Michelin à Montlivault (Loir-et-Cher). Il y découvre une nouvelle région, entre Loire, forêts, maraîchage et patrimoine. Il participe ensuite à l'ouverture du complexe hôtelier Fleur de Loire à Blois, projet emblématique du chef. Christophe Hay le nomme sous-chef de cuisine et lui confie la responsabilité de son restaurant gastronomique.



3. PARCOURS

CHARLES BARENTIN

En 2024, il poursuit son parcours auprès de Yannick Alléno, au sein de La Table de Pavie à Saint-Émilion, dans l'établissement de la famille Perse (Château Pavie). Aux côtés de Sébastien Faramond, il découvre une cuisine contemporaine centrée sur la quintessence du goût et ancrée dans le terroir bordelais. Il y occupe le poste de sous-chef de cuisine.

Cette expérience marque également un tournant personnel, en l'amenant à approfondir son intérêt pour le vin et l'œnologie, notamment aux côtés de Benoît Gélén, chef sommelier, qui lui fait découvrir les grands crus de la région bordelaise.



3. PARCOURS

MARGOT CORVASIER

Née au Mans, Margot grandit dans une famille de gourmets. Entre un père passionné de jardinage et de pêche, et une mère ainsi qu'une grand-mère excellentes cuisinières, elle développe très tôt un véritable goût pour la gastronomie. Déterminée à faire partie de cet univers, elle choisit pourtant de l'aborder de l'autre côté du passe-plat : en salle, où elle souhaite transmettre des émotions et offrir des expériences mémorables aux convives.

Elle intègre le lycée hôtelier Sainte-Catherine, où elle suit cinq années de formation. Elle y acquiert les fondamentaux des métiers de la restauration avant de rejoindre, durant ses études, l'Auberge de Bagatelle, au Mans. C'est au sein de cet établissement qu'elle rencontre Charles Barentin. Cette première immersion dans un restaurant gastronomique confirme son choix de carrière et son ambition d'évoluer dans la haute gastronomie.

En 2020, une fois ses études terminées, Margot quitte sa région natale aux côtés de Charles pour rejoindre La Maison d'à Côté, le restaurant doublement étoilé du chef Christophe Hay, à Montlivault. Cette première expérience au sein d'une grande maison lui apporte la rigueur, l'exigence et le sens du détail. Elle y découvre également une cuisine profondément ancrée dans son terroir et apprend à en transmettre l'histoire à travers le service.



3. PARCOURS

MARGOT CORVASIER

En février 2022, elle participe à son premier concours, le Trophée de l'Éloquence organisé par Gault&Millau, qu'elle remporte. Cette distinction marque un tournant dans son parcours.

Quelques mois plus tard, lors de l'ouverture de Fleur de Loire, Christophe Hay lui confie la direction de salle du restaurant doublement étoilé. Elle participe à la mise en place de l'établissement, à la formation et au management des équipes, développant ainsi une solide expérience de l'encadrement et affirmant sa vision du métier.

En 2024, Charles et Margot rejoignent l'Hôtel de Pavie, à Saint-Émilion, dont le restaurant doublement étoilé est signé par le chef Yannick Alléno. Cette nouvelle expérience lui permet de perfectionner son sens de l'hospitalité, d'enrichir ses connaissances du monde viticole et d'évoluer auprès d'une clientèle internationale. En janvier 2025, elle participe au Trophée du Maître d'Hôtel. Après plusieurs mois de préparation, elle décroche une remarquable troisième place.

Après deux années passées à Saint-Émilion, une évidence s'impose au couple : revenir là où tout a commencé. Forts des expériences acquises au sein de grandes maisons, Charles et Margot nourrissent désormais une ambition commune : ouvrir leur propre établissement et y exprimer pleinement leur vision de la gastronomie, du service et de l'hospitalité.



4. NOS UNIVERS ET VALEURS

La démarche culinaire de Charles est un hommage à la gastronomie locale et à son terroir.

Il puise son inspiration dans ses souvenirs d'enfance, le travail des producteurs locaux et les techniques culinaires qu'il a apprises tout au long de son parcours.

Son univers culinaire mêle maîtrise technique, sensibilité et authenticité, donnant naissance à une cuisine sincère, ancrée dans son territoire.

Ensemble, Charles et Margot unissent leurs compétences et leurs sensibilités pour transmettre leur histoire et partager leur vision de la gastronomie avec leurs convives.



5. LE GRENIER A SEL

Le Grenier à Sel est l'un des bâtiments emblématiques de la ville du Mans. Cette bâtisse du XVII^e siècle, construite entre 1665 et 1670, possède une histoire riche et singulière.

À l'origine, le bâtiment était destiné au stockage du sel, une denrée précieuse à l'époque. Situé au cœur d'une ville qui occupait une place importante dans les échanges commerciaux, il jouait un rôle essentiel dans le commerce du sel au Mans.

Après la Première Guerre mondiale, le Grenier à Sel cesse progressivement sa fonction d'origine. Au fil des décennies, il connaît plusieurs vies, notamment en accueillant une salle de ventes aux enchères spécialisée dans les voitures de collection.

Au début des années 1980, le bâtiment entame une nouvelle transformation pour devenir un restaurant gastronomique. Depuis plus de quarante ans, il s'est imposé comme une véritable institution mancelle. Réputé pour son cadre chargé d'histoire, sa cuisine raffinée, sa carte des vins riche et reconnue, ainsi que la qualité de son accueil et de son service, le Grenier à Sel attire aussi bien une clientèle locale que des visiteurs de passage.

L'avenir du Grenier à Sel s'inscrit dans une volonté d'excellence. L'ambition est de faire évoluer le lieu tout en respectant son identité, de valoriser le savoir-faire gastronomique local et d'obtenir la reconnaissance des plus grands guides. Plus qu'un restaurant, le Grenier à Sel aspire à redevenir une référence incontournable de la gastronomie au Mans, en conjuguant patrimoine, innovation et exigence.



6. LE TERROIR SARTHOIS

Le terroir sarthois est d'une richesse remarquable. Façonné par la rivière de la Sarthe, qui traverse le département et rythme ses paysages, il offre un environnement exceptionnel où la nature et l'agriculture cohabitent depuis des siècles.

La Sarthe est une terre de maraîchage, de forêts et de grandes cultures. Elle est également reconnue pour la qualité de ses élevages : bovins, porcs, volailles, ovins, lapins et production laitière composent un patrimoine agricole vivant, porté par des femmes et des hommes profondément attachés à leur métier. C'est un terroir authentique, sincère et généreux, dont les racines paysannes nourrissent une identité culinaire forte.

Au-delà de la Sarthe, leur inspiration s'étend naturellement aux territoires voisins. La Mayenne, le Maine-et-Loire, l'Orne, la Vendée et le littoral des Pays de la Loire offrent une incroyable diversité de produits qui viennent compléter les richesses de ce territoire.

Cette proximité avec des terroirs complémentaires leur permet de construire une cuisine précise, respectueuse des saisons et profondément ancrée dans son environnement. Leur ambition est de révéler le meilleur de leur région en associant l'authenticité des produits, le savoir-faire des producteurs et une vision contemporaine de la gastronomie, afin de créer une identité culinaire forte, fidèle à leur territoire et résolument tournée vers l'excellence.



6. LE TERROIR VITICOLE

Leur parcours, marqué par des expériences au cœur de la Vallée de la Loire et du Bordelais, a profondément façonné leur sensibilité au monde viticole. Ces régions leur ont transmis une connaissance des terroirs, des cépages et des vignerons.

Si la Vallée de la Loire et le Bordelais occupent naturellement une place privilégiée, leur sélection s'ouvre également aux grands terroirs de Bourgogne, de la vallée du Rhône, de la Champagne et du Languedoc, offrant ainsi un panorama fidèle de la richesse viticole française.

Leur ambition est de faire cohabiter les grandes maisons reconnues avec des domaines familiaux plus confidentiels, des vignerons indépendants et des artisans engagés. Chaque bouteille est choisie pour son identité, son authenticité et sa capacité à dialoguer avec leur cuisine.

Plus qu'une simple sélection, leur carte des vins est le reflet de leur philosophie. Elle incarne leur exigence, leur passion pour les terroirs français et leur volonté d'offrir à chaque convive une expérience gastronomique complète, où les accords entre les mets et les vins participent pleinement à l'émotion du repas.



INFO ET CONTACT

Restaurant le Grenier à Sel
26 place de l'éperon
72 000 Le Mans

Margot Corvasier
Charles Barentin
contact@grenier-a-sel.fr
0243232630

Photo : Simon Detraz / Louise Jean-Baptiste

