

L'ATELIER (BIARRITZ)

Alexandre et Isabelle Bousquet : une histoire d'amour

Jeune, entreprenant et créatif, le duo Bousquet a conquis le cœur des Biarrots de souche, d'adoption et de passage. Cuisine, décor et accueil répondent à la même exigence : le plaisir de faire plaisir.

Après des études de commerce international, Isabelle, née Caulier, se destinait à tout autre chose que la restauration. Mais, apprenant la mort de son grand-père qui tenait l'Hôtel de la Poste à Saint-Geniez-d'Olt au cœur de l'Aveyron, son sang aveyronnais ne fit qu'un tour. Pas question d'abandonner la partie, il fallait sauver l'affaire et poursuivre l'œuvre ancestrale. Ce qu'elle fit avec, à ses côtés, le jeune chef Alexandre Bousquet qui, après son apprentissage à l'Hôtel de la Pointe à Saint-Sulpice dans le Tarn, avait tra-

vaillé chez Michel Guérard et Gérard Boyer. Œuvrant d'arache-pied et de concert neuf mois sur douze, sept jours sur sept, ils relevèrent le défi, malgré trois mois d'hiver toujours calmes dans cette région. Une petite fille étant née, le couple décida de trouver une structure plus petite où ils pourraient travailler toute l'année de façon plus régulière. C'est ainsi qu'ils découvrirent à Biarritz, à deux pas de l'Hôtel du Palais, un établissement d'une quarantaine de couverts, qu'ils réaménagèrent et baptisèrent L'Atelier. Installés depuis novembre 2007, Alexandre et Isabelle Bousquet

ont peu à peu fait parler d'eux, s'attirant les bonnes grâces de journalistes gastronomiques de tous bords. Dans la foulée, le Guide Michelin se fendit de deux fourchettes et d'un commentaire au style toujours prudent : « Cet atelier culinaire vous réserve la surprise de préparations actuelles relevées d'un trait de créativité. Le décor mise sur l'élégance d'un espace feutré. » Le talent d'Alexandre Bousquet, qui fait sur place pain, glaces, friandises, vaut beaucoup mieux que ces quelques lignes. Isabelle évoque les plats de son mari avec une telle gourmandise qu'on s'en

lèche les babines avant même d'y goûter.

Les concierges d'hôtel le recommande

Aussi L'Atelier fait-il désormais partie des trois ou quatre tables qu'on aime fréquenter régulièrement pour découvrir aussi bien les langoustines rôties à la purée d'olives noires, que les suprêmes de pigeonneau poêlés ou le filet de bœuf de Chalosse. La cave dont s'occupe Isabelle Bousquet avec soin est elle-même originale. Les vins de Bordeaux et de Bergerac y côtoient avec bonheur leurs voisins espagnols.

La formule à 25€ le midi, permet à beaucoup de découvrir l'endroit où on aime revenir le soir pour de plus amples agapes (menu carte à 45 et 31 €). Les concierges d'hôtel, à commencer par celui de l'Hôtel du Palais, aiment glisser l'adresse de L'Atelier à l'oreille de leurs clients ainsi que le chef barman, lui-même Aveyronnais. Entre « pays » on aime se soutenir !

Barthélémy

L'Atelier

18, rue de la Bergerie
64200 Biarritz
Tél. : 05 59 22 09 37

