

RESTAURATION. L'Atelier a ouvert rue de la Bergerie en lieu et place du Bistro Aroma. Une adresse gastronomique haut de gamme tenue par un jeune couple

Un Atelier de haut niveau

: Christophe Berliocchi

Si l'on peut juger le niveau d'un restaurant à la qualité de son buffet d'inauguration, alors L'Atelier présente de très sérieuses garanties. Son jeune chef, Alexandre Bousquet, 34 ans, n'est pas passé par hasard dans les cuisines de chefs 3 étoiles, Michel Guérard dans les Landes et Gérard Boyer à Reims.

Alexandre Bousquet, accompagné d'Isabelle Caulier en salle, arrive d'un hôtel-restaurant de l'Aveyron non sans ambition : le macaron dans un premier temps et pourquoi pas plus si affinités.

Le couple trentenaire dirigeait l'Hostellerie de la Poste, une affaire familiale (créée par l'arrière-grand-mère d'Isabelle) à Saint-Geniez d'Olt, à la fois hôtel 3 étoiles de 50 chambres et restaurant gastronomique, noté 13/20 au Gault et Millau.

Petit village. « Alexandre désirait se recentrer sur la cuisine, dit Isabelle Caulier, et c'est vrai que nous souhaitons, pour des raisons familiales, sortir d'une structure très lourde pour nous diriger vers un restaurant gastronomique haut de gamme. Nous voulions venir à Biarritz et avons mis plusieurs mois avant de trouver cet emplacement, rue de la Bergerie, qui correspond bien, en terme d'espace et de fonctionnalité, à ce que nous souhaitions faire. Ici, on a retrouvé l'esprit petit village de l'Aveyron. »

L'Atelier succède donc au Bistro Aroma, restaurant de pâtes référencé dans tous les guides, lequel est désormais installé à La Négresse. Les habitués ne reconnaîtront pas le lieu. « Nous avons tout cassé pour laisser place à une grande salle, où il y aura 30 couverts, détaille la patronne. Nous avons aménagé un coin bar



Couple. Alexandre Bousquet et Isabelle Caulier sont aux commandes de L'Atelier

PHOTO CH.B.

et la petite cour intérieure, dans des tons modernes et chaleureux, le tout dans une ambiance cosy. »

Une équipe de six personnes. En cuisine, Alexandre Bousquet ne sera pas seul : le chef a emmené avec lui sa brigade de l'Aveyron, un pâtissier boulanger, une cuisinière, une aide cuisinière et une serveuse pour épauler Isabelle Caulier, également sommelière, en salle. « Pour confectionner la cuisine voulue par Alexandre, il nous fallait du monde, notre équipe nous a sui-

vis et nous les logeons tous dans le quartier », dit Isabelle Caulier, qui a également fait venir sa maman pour s'occuper de leur petite fille née récemment.

Le couple a mis tous les atouts de son côté pour réussir le pari audacieux d'implanter une nouvelle adresse gastronomique dans une ville qui n'en manque pas. « C'est vrai qu'il y a déjà des adresses connues et reconnues, mais je crois que nous avons notre place, notre créneau est un peu différent de ce que font les autres restaurants », estime la propriétaire.

Le chef élabore une cuisine simple et gourmande, dans le bon sens du terme, sans artifice et laisse le produit s'exprimer. Sa touche, une petite note asiatique sur certains plats, comme la trilogie de thon rouge, tartare aux algues marines wakamé et perles du Japon ou le beignet de foie gras de canard et sa réduction aigre-douce. Pour un repas complet (entrée, plat, dessert), il faut compter 51 €. Ou 70 € pour un menu dégustation.

L'Atelier, 18, rue de la Bergerie, téléphone : 05 59 22 09 37.