

# L'Atelier



Ils ont quitté l'Aveyron pour la douceur et le joie de vivre du Pays-Basque. C'est au cœur du charmant quartier Saint Charles à Biarritz que le jeune chef, à l'allure juvénile, Alexandre Bousquet a choisi de s'installer avec sa compagne Isabelle Caulier, dans un écrin chaleureux baptisé L'Atelier. Un véritable duo rencontré pour vous...

**Etc : Alexandre, qu'est-ce qui t'a donné envie de devenir cuisinier ?**

**Alexandre Bousquet :** J'ai toujours aimé cuisiner, depuis tout petit, à trois ans et demi je commençais déjà à faire des crêpes. J'ai passé mon enfance chez ma grand-mère qui gardait des enfants. Nous étions tous les jours vingt à table et tous les jours elle cuisinait entrée, plat, dessert. Par la suite, mon frère a travaillé dans la restauration, j'allais souvent le voir en cuisine et petit à petit j'ai eu envie d'essayer. Je suis alors parti en apprentissage.

**Justement, peux-tu nous parler un peu de ton parcours ?**

**Alexandre :** J'ai fait quelques grandes maisons mais aussi un peu de tout, du traditionnel et même de la collectivité. J'ai travaillé à l'étranger, en Écosse et en Espagne. Puis à Paris chez Thierry Conte\* qui m'a énormément appris et m'a envoyé chez Gérard Boyer\*\* à Reims, ensuite je suis parti chez Michel Guérard\*\*\* à Eugénie-les-Bains et enfin à Saint-Geniez-d'Olt dans l'Aveyron où j'ai rencontré Isabelle et depuis nous travaillons ensemble.

**Pour quelles raisons avez-vous choisi, sept ans plus tard, de vous installer à Biarritz ?**

**Alexandre :** Nous voulions nous installer sur la côte et la côte d'Azur ne nous branchait pas du tout, on a alors pensé au Pays-Basque parce que c'est une région sympa, nous aimons la pêche en mer, la plongée, le golf et le ski que nous pratiquons en famille et nous retrouvons tout cela à proximité de Biarritz.

**Isabelle Caulier :** Nous souhaitons vraiment travailler avec les locaux, nous avons fait des saisons pendant sept ans et nous n'avons plus envie de travailler de cette façon car on ne peut pas avoir la même régularité et le même enthousiasme quand on travaille pendant huit mois tous les jours et que l'on ferme quatre mois, c'est très difficile, c'est trop long dans un sens ou dans l'autre. A Biarritz nous allons avoir le temps de nous poser, de nous organiser, de faire des essais et d'avoir aussi une clientèle fidèle et locale, c'est ce qui nous intéresse.

**Comment définis-tu ton style de cuisine ?**

**Alexandre :** Néo-traditionnel, ce n'est pas une cuisine extrêmement moderne, toujours des produits simples avec des bases simples. J'aime mélanger quelques parfums asiatiques mais je ne fais pas du tout de cuisine expérimentale.

**Comment procèdes-tu lors de l'élaboration d'une nouvelle recette ?**

**Alexandre :** Ça dépend, ça peut être de plein de façons différentes. En général je choisis un produit que je n'ai pas l'habitude de travailler et je fais des essais de cuisson et d'associations, je pioche un peu partout dans l'épicerie, j'ai aussi de nombreux bouquins de cuisine qui me donnent quelques idées et bien sûr des souvenirs des chefs avec lesquels j'ai travaillé, je fais mon petit mixe. Parfois ça vient tout de suite et parfois je me loupe, je ne suis pas satisfait et je recommence jusqu'à ce que ça me plaise.

**Isabelle :** Il est important de ne pas perdre les gens dans une multitude de saveurs que l'on n'arrive même plus à distinguer.

**Tout est fait maison, non ?**

**Isabelle :** Oui en effet. Nous proposons trois sortes de pains maison, au miel, aux figues et à l'ancienne. Les desserts sont importants, c'est la dernière note d'un bon repas, Alexandre a aussi une formation de pâtissier. Le baba au rhum est un véritable baba traditionnel, sans crème, sans fruits, sans chantilly. Les glaces aussi sont faites maison et pacossées au moment, ainsi que toutes les mignardises, les cannelés, les amandes, les chocolats, les tuiles...

**Pourquoi avez-vous appelé le restaurant, l'Atelier ?**

**Isabelle :** C'est un nom qui correspond au travail artisanal d'Alexandre. Mais aussi parce que dans un second temps, lorsque nous serons plus rodés, car nous souhaitons le faire bien, nous proposerons aux gens de s'éveiller à la cuisine, en leur apprenant à reconnaître et à choisir les produits. Concrètement Alexandre proposera l'élaboration d'un repas autour d'un thème et moi j'apporterai un peu de connaissance des vins.



Isabelle Caulier & Alexandre Bousquet  
L'Atelier 18, rue de la Bergerie - Biarritz - 05 59 22 09 37

**Alexandre, quel serait ton meilleur souvenir culinaire ?**

**Alexandre :** Je me suis toujours éclaté avec les crêpes et les fiens de ma grand-mère, je n'en ai jamais mangé d'aussi bons ailleurs et je n'arrive pas à la faire comme elle. Elle ne dose jamais, fait toujours au pif et c'est toujours à tomber par terre.

**A la maison qui de vous deux cuisine ?**

**Isabelle :** Au quotidien c'est moi, mais quand il y a des invités c'est Alexandre, mais il aime aussi ne pas cuisiner. Alexandre fait aussi pas mal d'essais à la maison. Moi je ne suis pas très douée pour faire mais pour goûter... (rires). Nous formons une équipe, il y a beaucoup de choses que nous faisons tout les deux.

**Alexandre :** Isabelle a fait une saison en cuisine avec moi à St Geniez, elle faisait les entrées et les desserts et elle s'est très bien débrouillée.

**Mais tu as fais un peu de télé, Isabelle, avec Joël Robuchon...**

**Isabelle :** C'était une expérience hyper amusante, d'autant plus pour moi car je n'avais pas grand chose à y faire, je ne pouvais pas être impressionnée, ni me prendre au sérieux, cela aurait été ridicule. Je l'ai donc fait dans un esprit bon enfant et c'était très très sympa.

« L'Atelier... est un nom qui correspond au travail artisanal d'Alexandre. »

**Alexandre, as-tu d'autres passions ?**

**Alexandre :** Oh, oui. Les voyages, la plongée, l'astronomie, le cinéma et la BD, avant je dessinais beaucoup.

**Cela fait maintenant quelques mois que vous êtes installés, quel est votre ressenti sur cette nouvelle vie ?**

**Isabelle & Alexandre :** Nous avons été vraiment, mais vraiment bien accueillis, que ce soit dans notre vie personnelle ou professionnelle, ce n'est pas de la démagogie. Cela fait un an que nous sommes installés et nous avons tout de suite été invités à l'apéro chez l'un, à aller manger à droite à gauche. Ici c'est beaucoup plus convivial que dans l'Aveyron où ce n'est pas du tout la même mentalité, c'est beaucoup plus fermé. On a tout de suite adhéré à cette convivialité et ça nous a permis de discuter, d'échanger des choses afin d'essayer de correspondre le mieux possible aux attentes des gens et de fait l'ouverture du restaurant quelques mois plus tard s'est très bien passée. Le soir de l'inauguration a été pour nous une grande joie, voir tout ce monde, les gens étaient partants, contents pour nous et il ont participé en venant, ça c'était très important. C'est très positif.

\* Le Cuisinier François à Paris. Aujourd'hui Chef du restaurant Le Carnélia à Bougival. 1 Macaron Michelin.

\*\* Les Crayères à Reims. Aujourd'hui à la retraite. 3 Macarons Michelin.

\*\*\* Les Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains. 3 Macarons Michelin.

Tartare de truite et mangue, petites pouces de mesclum, jus à la passion



Pour 6 personnes :

600g de chair de truite  
120g de mangue  
1 jaune d'oeuf  
8g de moutarde  
50g d'huile de tournesol  
50g d'huile d'olive  
40g de jus de fruit de la passion  
40g de crème liquide  
1/2 botte de ciboulette  
200g de mesclum.

Préparation :

Tailler la chair de truite et la mangue en brunoise (petits dés).  
Réaliser une mayonnaise avec le jaune d'oeuf, la moutarde, l'huile de tournesol et l'huile d'olive, saler et poivrer.  
Mélanger la truite et la mangue en brunoise avec la mayonnaise et la ciboulette ciselée, assaisonner et réserver au froid.

Jus de la passion :

Avec un mixeur, mélanger le jus de la passion et la crème, assaisonner.

Présentation :

Au centre d'une assiette, dresser le tartare de truite et mangue à l'aide d'un cercle, ajouter le mesclum assaisonné avec le jus de la passion.