

# Embellie à Biarritz

L'Atelier, dans le quartier Saint-Charles, est la révélation. Visite recommandée

Le Michelin sort dans un mois. On espère que L'Atelier, le restaurant adorable d'Alexandre et Isabelle Bousquet, y sera reconnu. Il faut du culot pour quitter l'Aveyron et s'installer dans une ville qui est tout sauf un désert gastronomique. Surtout quand vous exploitez à Saint-Geniez-d'Olt, au pays de l'aligot, une affaire familiale – hôtel-restaurant – avec 50 chambres et 300 couverts les jours de mariage. Mais Alexandre, 37 ans, cuisinier doué, originaire de Lavaur, dans le Tarn, et Isabelle, 32 ans, pure Aveyronnaise, décidée et gourmande, mal à l'aise dans une activité trop cadencée, ont décidé de recommencer ailleurs en suivant leurs envies.

## Langoustines et pigeonneau

Destination le Sud-Ouest, de préférence l'Océan. Biarritz est le rêve. Voilà, cadeau du ciel, que le restaurant italien Aroma, rue de la Bergerie, dans le quartier Saint-Charles, est à vendre. C'est le coup de cœur. Le couple y pose ses bagages, entreprend la rénovation du lieu et se met au travail.

Un an a passé. Les Biarrots, toujours longs à trouver le chemin quand il s'agit d'une table qui n'est pas tenue par des locaux, commencent à se donner l'adresse. La clientèle de l'Hôtel du Palais, qui est proche, fait des incursions et adresse des compliments. Bref, L'Atelier est une table que l'on recommande. On ajoutera qu'Alexandre et Isabelle Bousquet, s'ils n'ont pas l'accent basque, ont le sens des valeurs d'ici, le partage, la simplicité, le bon.

S'agissant de la cuisine, on est carrément dans l'excellence. Le registre est la cuisine d'auteur. Le produit a le beau rôle ; le chef l'accomplit, le mène à son terme grâce à des cuissons précises, des assaisonnements justes et des alliances fondées. Le thon, cuit et cru (tartare et croustillant), est judicieusement relevé d'une crème glacée à la moutarde de Meaux ; les langoustines rôties, à



Alexandre et Isabelle Bousquet,  
le sens du partage et du bon goût

peine saisies, délicates en bouche, sont idéalement mariées à une fine purée d'olives noires qui amène du pep et à des légumes croquants ; les suprêmes de pigeonneau poêlés, à la chair succulente – juste la mâche qu'il faut – et les cuisses confites flirtent avec des gnocchis au safran et parmesan – le mélange heureux du goût du gibier et de l'épicé. Le filet de bœuf de Chalosse, riche de sucs, s'entend bien avec le confit de patates douces et la sauce bordelaise, réduction goûteuse.

## Bière et jasmin

Les desserts sont de la même veine. Alexandre Bousquet et Kevin Derré, le pâtissier, puisent leur inspiration dans des alliances qui fonctionnent à merveille. Vous retrouvez les trois saveurs, l'acide, le sucré, l'amer, dans la tatin de granny smith et son consommé, sorbet à la bière. La crème brûlée au jasmin, glace jasmin, pain perdu, est une échappée réussie – l'échelonnement raffiné des parfums.

Le vin est le domaine d'Isabelle. Elle en parle bien et a comme complice, à Biarritz, la cave L'Artnoa. On mentionnera le bergerac 2006 La Gloire de mon père de Luc Conti château-tour-des-gendres (32 euros) et le ribera del duero seniorio valdehermoso bodega valditz (30 euros). On pointera la qualité du lieu, sans affecterie et sans emphase, contemporain et confortable, cohérent et harmonieux, et l'environnement choisi de la table – une mention particulière pour les assiettes en terre cuite réalisées par un potier. Service détendu. Isabelle est aidée de Léa, qui, comme Kevin, a suivi le couple à Biarritz.

Menu carte à 45 euros (entrée, plat et dessert sont imposés) et à 51 euros (le choix est libre). Formule déjeuner à 25 euros le midi du mardi au vendredi (entrée et plat ou plat et dessert).

**JACQUES BALLARIN**

(1) L'Atelier, 18, rue de la Bergerie, 64200 Biarritz  
05 59 22 09 37.