



L'ATELIER

La découverte d'une grande table n'est jamais le fruit du hasard. A la recherche des meilleurs spots gourmands de Biarritz, l'office du tourisme, le chef concierge d'un palace et les commerçants de la ville nous orientaient tous vers la même adresse. Alors quoi de plus authentique qu'un tasting grandeur nature pour vérifier et comprendre cet enthousiasme ? Et là, ce fut la montée des plaisirs. Accueillis par le grand sourire d'Isabelle Caulier dans une salle contemporaine chaleureuse où l'art de vivre est mis en avant, le ton est tout de suite donné. La créativité est au menu de son cher et tendre, Alexandre Bousquet. Tout en laissant les produits s'exprimer, le chef formé chez Guérard et Boyer, un adepte du « tout maison » jusqu'aux pains, glaces, desserts et mignardises, réussit à épater les palais les plus exigeants avec sa cuisine d'auteur. Cerise sur le gâteau, les langoustines rôties en cristalline de pommes de terre, l'accra de rouget à la purée de fenouil, le suprême de pigeonneau poêlé, le filet de bœuf de Chalosse au confit de patate douce et le baba cube sont servis dans une sublime vaisselle. Mais qu'attend donc le Michelin pour lui décerner au moins une étoile ? *Formule : 25€, menus carte : 45€ et 51€.*

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

Fermé dimanche soir et lundi, service jusqu'à 22h. www.latelierbiarritz.com

Plus de restaurants à Biarritz
et ses environs sur www.biarritz.fr

Par Henri Yadan

