

BIARRITZ - 64200 (24 C 5)

Pau 120 - Bayonne 7



L'Atelier

Trois toques d'un coup ? Pour une nouvelle affaire, certes, mais pas pour un débutant. Même s'il n'est que trentenaire, Alexandre Bousquet possède un bagage et une maîtrise dignes des grandes pointures, et une très bonne vision du plat juste, acquise chez Guérard et Boyer, puis en travaillant simplement dans l'auberge familiale d'Isabelle, son épouse, au cœur de l'Aveyron. La jolie salle du quartier Saint-Charles s'anime grâce à un bouche à oreille efficace et le spectacle commence avec un foie gras d'école et des langoustines rôties parfaites dans la texture, fondantes et à peine cuites au cœur, sur un lit de fèves et subtilement épicées par une émulsion au vadouvan. La qualité des produits est extrême, l'ambition est là, dans un menu à 51 €, mais les moyens aussi, et la conjonction des talents (Isabelle est à la fois dynamique, prévenante et très pro) donne une réaction chimique explosive. Le ris de veau mi-fumé est parfaitement mis en valeur par le thym, le citron, les morilles et les carottes-fanes (un peu trop acidulées, seul bémol dans un dîner presque parfait... de professionnel) et le millefeuille framboise montre aussi la technique du pâtissier. Cave forgée avec curiosité et pertinence, encore perfectible, mais aux nombreux flacons intéressants, et bien équipée sur sa région.

C : 51 € • M : 45-51 € • F : 25 €