

## L'Atelier à Biarritz : l'art d'accorder de l'importance à chaque détail

mercredi 25 novembre 2009 17:10

**Biarritz (64)** Délicatesse, gourmandise et rigueur dans chaque ingrédient de ce restaurant valent le prix du Jeune Talent 2010 GaultMillau (région Aquitaine) au chef Alexandre Bousquet.



La salle de **L'Atelier à Biarritz**.



Isabelle Caulier et Alexandre Bousquet, **L'Atelier à Biarritz**.

### COUP D'OEIL ET DE FOURCHETTE



**Jeune journaliste à la plume affûtée, Caroline Mignot renouvelle la critique gastronomique par la vivacité de ses observations. Loin des querelles d'ego de chefs et de certains de ses confrères, elle s'intéresse à vos plats, à vos assiettes, vos inventions, votre accueil, votre décor. Écoutez-la.**

En plein cœur du quartier Saint-Charles et de ses commerces de bouche, **L'Atelier** d'**Isabelle Caulier** et **Alexandre Bousquet**, émet une délicieuse bonne humeur.

Un décor délicat, cosy et harmonieux, comme ces deux murs qui se font face avec leurs fleurs carmin joyeuses, leur nappages blancs, leur vaisselle chic, l'harmonie à travers les objets de table (ardoises identiques pour le pain, les mignardises et les bouteilles). D'un coin de la salle, on aperçoit le charmant patio décoré d'un mur végétal, dans lequel les clients sont invités à prendre l'apéritif ou le café.

Ce qui frappe ici, c'est le soin apporté à chaque détail, pas un mets n'est servi sans que la maison ne contribue à sa création. Un travail de titan pour la petite équipe de **L'Atelier** et en même temps, un réel plaisir pour les clients et l'envie de revenir pour profiter encore de tous ces plaisirs maison et de l'accueil charmant d'Isabelle. Originaire du Tarn, Alexandre Bousquet s'est formé du côté de la rigueur et de la tradition, **Gérard Boyer** à Reims (51), **Michel Guérard** à Eugénie-les-Bains (40). En 2000, il rencontre Isabelle à L'Hôtellerie de la Poste en Aveyron (à Saint-Geniez-d'Olt), un hôtel hérité de l'arrière grand-mère d'Isabelle. Fin décembre 2007, le couple décide de quitter l'hôtellerie pour rechercher une autre qualité de vie et s'exprimer à travers une cuisine plus personnelle, plus créative aussi.

#### La carte revue tous les trois mois

**L'Atelier** ouvre ses portes à **Biarritz**, l'investissement est sans faille, mais **Biarritz** est déjà bien occupé sur un plan gastronomique. Début 2009, le bouche-à-oreille se fait enfin sentir, la clientèle touristique et locale est séduite. La carte qui change tous les trois mois, annonce des couleurs locales, mais aussi quelques souvenirs d'Aveyron comme cette Truffade dorée à souhait servie avec une pièce de bœuf dans la formule déjeuner à 25 € (ou 34 €).

À la carte ce jour-là (entrée, plat et dessert à 52 €), on se laisse tenter par les belles Langoustines rôties à l'unilatérale, leur fumet de poisson monté au lait de coco et aux épices (un doux mélange concocté par Alexandre, à base de vanille, orange, cumin et coriandre), les Sablés au cumin et la Mirepoix de courgettes à la cardamome noire qui s'avère extra rafraîchissante. À suivre, un Filet de rouget de ligne enrobé de purée d'olives noires, servi sur de petits artichauts savoureux, un sabayon noisette et une purée de noisette colorée au persil. Pour finir, une composition en verre, Compotée de butternut à l'orange, génoise à la châtaigne, glace rhum-châtaigne, chantilly et vermicelles de marron, le tout planté d'une tuile aux fruits secs.

Des irrésistibles pains (au miel ce jour-là), aux cannelés et aux plaques de chocolat servis en mignardises, la fabrication demande beaucoup de temps et de rigueur. Mais Isabelle et Alexandre ont compris que l'attention portée à chaque détail contribue au succès. Une façon de se distinguer et de séduire aussi.

**Caroline Mignot**