

Biarritz (64) Espoir Michelin 2011, il se trouve dans l'antichambre de la première étoile. Alexandre Bousquet jeune chef talentueux et réservé, œuvre dans sa cuisine avec modestie et le désir de toujours mieux faire.

DOMINIQUE OLIN

## L'Atelier, si près de l'étoile



La salle de restaurant de l'Atelier compte 50 couverts.

Ils sont jeunes et aussi passionnés l'un que l'autre : Isabelle Caulier est en salle, Alexandre Bousquet en cuisine. Pas de long discours pour le chef mais une détermination qui lui fait franchir les étapes sans se brûler les ailes. Isabelle Caulier, plus diserte, explique la créativité de son compagnon, décortiquant les recettes afin d'en identifier les saveurs et d'en discerner les produits. Même chose pour la cave à vins dont elle parle avec fierté : 150 références dont 7 champagnes. À la mort de son grand-père, cette jeune femme originaire de l'Aveyron et fille de restaurateurs, reprend avec son compagnon l'hôtel-restaurant de la Poste à Saint-Geniez-d'Olt (12). Ils modernisent les chambres mais Alexandre Bousquet n'arrive pas à se consacrer à la cuisine qu'il souhaite faire. Aussi, en 2008, ils vendent et ouvrent l'Atelier à Biarritz, un restaurant de 50 couverts où les arts de la table magnifient la cuisine.

### 2011, l'année des récompenses

L'année 2011 a bien commencé pour ce jeune chef. Il fut distingué Maître restau-



Le chef Alexandre Bousquet souhaite ne pas noyer le produit dans trop de saveurs différentes, trois au maximum.

rateur et nommé espoir 2011 du guide Michelin, (qui en compte 8 seulement en France). "C'est une reconnaissance de mon travail", admet-il avec modestie.

"C'est un gage de professionnalisme et à rigueur. Cela prouve que je suis dans le vrai avec mes clients, je leur propose un produit de qualité avec un bon rapport qualité-prix", précise-t-il. Il ne souhaite pas noyer le produit dans trop de saveurs différentes, trois au maximum : "c'est une cuisine traditionnelle, revisitée". Il s'est formé chez un maître d'apprentissage dont il parle avec chaleur, Jean-Robert Chelot de l'Auberge de la pointe à Saint-Sulpice (81), puis chez Michel Boyer à Reims (51), et chez Thierry Conte à Bougival (78) où il découvre le travail des beaux produits. Alexandre Bousquet parle de ses petits fournisseurs bio avec fierté, tous au Pays basque, excepté pour la viande de bœuf qu'il fait venir de l'Aubrac car "elle est goûteuse et persillée" et il ajoute : "Tout ici est fait maison jusqu'aux mignardises... les desserts, les glaces et bien sûr, les pains". En juin, il refait totalement sa cuisine pour un investissement de 80 000 € : "elle sera rationnelle et j'acquiers un nouveau matériel, dont un piano", précise-t-il. Les prix sont raisonnables. La formule du midi - 25 € (plat et dessert du jour), 28 € (entrée et plat du jour) - ou 35 € (entrée, plat, dessert du jour) permet de découvrir l'endroit avant de revenir... le soir : la carte présente 5 entrées à 19 €, 3 poissons et 3 viandes à 28 €, un superbe plateau de fromages affinés à 12 € et 4 desserts à 12 €. Trois menus sont proposés à 55 €, 70 € et 90 €. La carte change tous les deux mois et s'accorde aux produits de saison et à leurs arrivages. Le couple réalise une moyenne annuelle de 250 repas par semaine. À suivre. ■

### L'ATELIER

18 RUE DE LA BERGERIE  
64200 BIARRITZ  
TÉL : 05 59 22 09 37