

# Un couple aux fourneaux

AUX COMMANDES DE L'ATELIER, ISABELLE ET ALEXANDRE OFFRENT UNE CUISINE RAFFINÉE.

**O**n ne se retrouve pas par hasard à L'Atelier. D'abord parce qu'il est situé dans Saint-Charles, un quartier typique de Biarritz, à cinq minutes à pied de la Grande Plage, mais peu fréquenté par les touristes. Mais aussi parce que l'adresse a désormais pignon sur rue ! Même le Guide Vuitton a consacré quelques lignes au travail d'Isabelle Caulier et du chef Alexandre Bousquet, unis dans leur restaurant, comme dans la vie. Elle a appris le métier à l'auberge familiale en Aveyron. Il est passé par les cuisines de chefs étoilés, tel Michel Guérard. Elle œuvre en salle avec efficacité lorsqu'il s'agit, par exemple, de calmer une grande table d'amis un peu « chauds » ; il ne sort pas de sa cuisine d'où émerge le motif de cet enthousiasme. Deux mots résume cette maison : talent et goût. La carte change tous les trois mois : langoustines cuites à l'unilatéral fumet de poisson monté au lait de coco et aux épices, filets de rougets de ligne avec purée d'olives noires et petits artichauts, filet de bœuf de Chalosse et sa truffade dorée. Il y en a pour tous les palais. Le raffinement va jusqu'aux pains confectionnés chaque jour avec une recette différente et aux desserts. P.F.

■ L'Atelier Formules et menus : à partir de 25 €. Carte : 48 € environ. 18, rue de la Bergerie, Biarritz. > 05-59-22-09-37



Isabelle Caulier et Alexandre Bousquet, deux talents au service de l'excellence.