



L'Atelier : une cuisine haute-couture

gastronomie@lasemaine Dupaysbasque.fr

la RECETTE

du chef : chef Alexandre Bousquet



4 pers.

Ingrédients

- 150 g d'anchois
- 1 clou de girofle
- 5 g de marjolaine
- 2 g de thym
- 2 g 4 épices
- 1 g de fenouil
- 1 jus citron jaune
- huile d'olive

Ris d'agneau de Lait croustillant, Pissalat d'Anchois

Pissalat d'anchois :

- Mettre au sel les anchois pendant quelques heures, les faire tremper dans de l'eau quelques minutes puis les sécher.

- Effeuiller la marjolaine et le thym.

- Dans un mixeur mettre les anchois, le clou de girofle, les herbes (marjolaine et thym), la 4 épices, les graines de fenouil, le jus de citron, un trait d'huile d'olive puis mixer jusqu'à obtention d'une consistance lisse et épaisse.

Ris d'agneau de lait :

- Faire décongeler le ris d'agneau 12 heures dans de l'eau claire et du vinaigre blanc, puis les rincer abondamment.

- Les blanchir 3 à 4 minutes selon la taille du ris puis les peler (enlever la fine pellicule blanche autour du ris).

- Au moment de la dégustation les fariner puis les poêler du beurre et de l'huile jusqu'à formation d'une croûte brune, puis assaisonner sel poivre blanc du moulin. Dans le fond de l'assiette mettre le pissalat avec un pinceau de façon généreuse, puis disposer 4 à 5 feuille de sucrose puis les ris d'agneau (80 grammes par personne pour une entrée), sur les ris 1/2 anchois coupé en 4 morceaux, les oignons et échalotes occupés à la mandoline japonaise (le plus fin possible), parsemer de 4 1/2 amandes fraîches et 4 1/2 olives noires, puis mettre le beurre (2 bonnes cuillères à soupe du dessus de la poêle) sur le ris, 1 trait d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Dresser selon la photo et manger de suite...

BIARRITZ - Isabelle Caulier et Alexandre Bousquet ont ouvert en 2007 le restaurant L'Atelier dans le quartier Saint-Charles. La tradition du Sud Ouest est revisitée avec élégance et générosité. Et la carte des vins (plus de 100 références) est particulièrement soignée.

Avec un nom tel que « L'Atelier », on pourrait penser que l'on y réalise de la cuisine moléculaire. Faux ! Cette adresse qu'on aimerait jalousement garder propose des plats rassurants, ré-inventés par le chef Alexandre Bousquet formé notamment chez Thierry Conte à Paris, Gérard Boyer à Reims et Michel Guérard à Eugénie-les-Bains. « Chez nous, la cuisine n'est pas cérébrale. Elle a pour vocation de procurer du plaisir et d'être conviviale » confirme Isabelle Caulier, qui avec son mari Alexandre, a créé L'Atelier en 2007. Pas d'associations infinies dans l'assiette mais un juste équilibre avec 3 goûts et 3 couleurs. Alexandre Bousquet a toujours été passionné par son métier et apprécie également le dessin. C'est pour cela qu'il aime structurer ses plats.

Maître restaurateur

Côté saveurs, aucune fausse note. Le foie gras des Landes au cacao est servi avec une fine gelée à l'orange et un mikado. Le maigre de ligne est saisi à la plancha accompagné de jeunes carottes glacées et purée de fenouil. Le ris de veau – qui fait son grand retour – est rôti en cocotte avec un nem de jarret de veau, des côtes de blettes et un jus comme une blanquette à l'huile de truffe blanche. On se prend à saucer l'assiette avec l'un des trois pains faits maison (au miel, aux figues et noix ou bien le pain de campagne à l'huile d'olive et farine de sarrasin). L'équipe du restaurant est composée de 9 personnes ; un effectif important pour une salle aux justes proportions. Mais personne ne se tourne les pouces car tout est fait sur place. Depuis janvier, Alexandre Bousquet a obtenu le label de « Maître-restaurateur » qui certifie que le chef cuisine des produits frais et aucun plat préparé ni surgelé. Les produits locaux sont privilégiés.

Un gage de qualité et la clientèle ne s'y trompe pas. A l'Atelier, on côtoie aussi bien un client de l'Hôtel du Palais qu'un couple du Pays Basque Intérieur, des jeunes de 18 ans, des vacanciers de Dax... « J'aime ce brassage. Je ne voulais pas d'un restaurant guindé. Le service est discret mais pas psycho-rigide ! » confie Isabelle. Tout le monde est le bienvenu et traité avec la même bienveillance. Mais parmi les clients fidèles, on a pu remarquer la présence du chef Cyril Lignac, originaire d'Aveyron tout comme Isabelle Caulier. « Il a d'ailleurs goûté la fleur d'Aubrac que je tenais absolument à avoir à ma carte. C'est une viande de bœuf tendre, goûteuse et persillée ». La propriétaire de L'Atelier a très tôt développé un palais de gastronome. Quatre générations de femmes ont tenu le restaurant familial en Aveyron. « A la mort de grand-père, j'ai souhaité reprendre l'auberge alors que j'avais un DISS de commerce international. C'était devenu évident. J'ai alors recherché



Isabelle et Alexandre vous accueillent à l'Atelier, quartier Saint-Charles

un chef, et c'est ainsi que j'ai rencontré mon futur mari Alexandre ». Cette belle histoire se poursuit sur la côte basque avec L'Atelier, central mais excentré, chic mais abordable, élégant et convivial. Isabelle et Alexandre prouvent que la gastronomie française traditionnelle mais raffinée n'est pas destinée à une élite mais à tous les gourmets.

► Ludvine Charniguet

L.charniguet@lasemaine Dupaysbasque.fr

PRATIQUE

L'Atelier

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

Ouvert tous les soirs et jeudi, vendredi et dimanche midi et soir. Hors juillet/août, le restaurant est ouvert midi et soir ; fermé samedi midi, dimanche soir et lundi. De 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 22h30

Carte : entrées 19 euros, poissons et viandes 28 euros, desserts 12 euros

Formule déjeuner de 25 à 35 euros. Menus à 55 et 70 euros