

Il est passé maître dans l'art de sa cuisine

GENS D'ICI Alexandre Bousquet est l'un des cinq chefs biarrots à avoir reçu hier le titre de maître restaurateur. Le chef de l'Atelier a aussi été nommé espoir 2011 du guide Michelin

LISA ETCHEBERRY

biarritz@sudouest.fr

À première vue, Alexandre Bousquet n'a rien de l'image que l'on pourrait se faire d'un chef de cuisine : grand, un poil costaud et un brin « grande gueule ». L'homme est longiligne et plutôt réservé. Mais les apparences sont trompeuses. Distingué il y a quelques jours comme l'un des huit espoirs 2011 de la cuisine en France par le guide Michelin, le jeune homme est bel et bien un as des fourneaux.

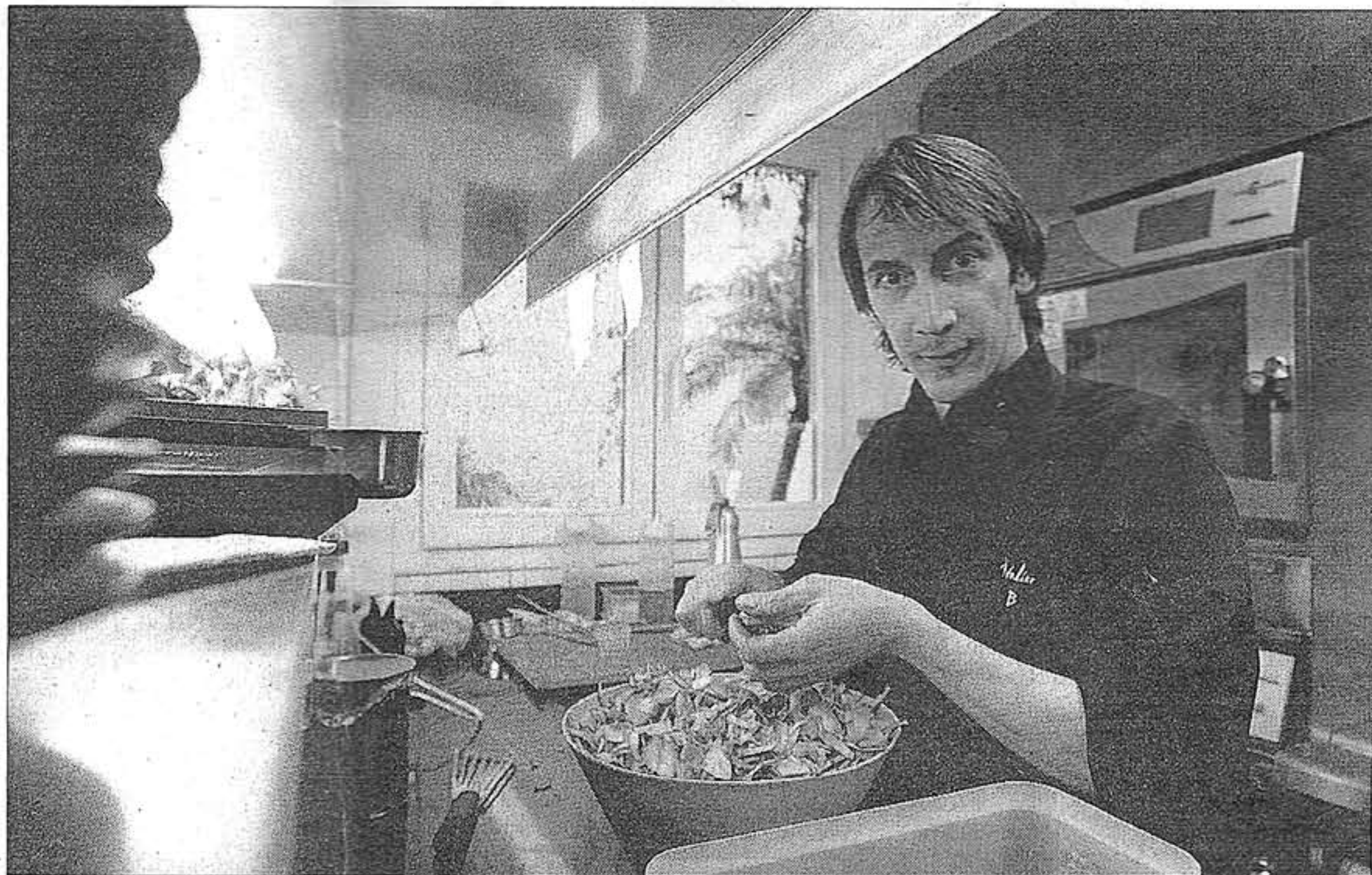
Hier à Saint-Pée-sur-Nivelle, le chef de l'Atelier a reçu également le titre de maître restaurateur par la préfecture (1). Un titre créé il y a quatre ans qui reconnaît « l'excellence des professionnels de la restauration en valorisant leur compétence et leur engagement en faveur de la qualité », selon le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie (Lire p. 13).

« Je travaille avec deux ou trois saveurs pas plus. J'évite de perdre les gens »

Du bio et du local

Joli cadeau d'anniversaire pour ce Tarnais de souche qui a soufflé ses 39 bougies le 7 février. « C'est une certaine reconnaissance de mon travail », admet-il avec modestie. « C'est un gage de professionnalisme et de rigueur. Cela prouve que l'on ne ment pas à nos clients que ce soit sur les produits ou sur le rapport qualité-prix », ajoute Isabelle Caulier, sa femme, aussi gérante du restaurant.

Pas étonnant que le chef, qui a racheté l'enseigne de la rue de la



Alexandre Bousquet préparant des artichauts dans sa cuisine. PHOTO PATRICK BERNIÈRE

Bergerie en décembre 2007 ait reçu ce titre. Ici, des entrées aux desserts, tout est fait maison. Le poisson vient tout droit de la criée de Saint-Jean-de-Luz, la truite de Banca et le pigeon, d'un producteur de Guiche, à une trentaine de kilomètres de la Grande Plage. « Nous ne travaillons que des produits frais, locaux et bio », indique Isabelle Caulier. « Mais si je trouve un produit aveyronnais meilleur qu'un produit local, je vais le privilégier. Je favorise avant tout la qualité. »

Aux fourneaux à 5 ans

Cet amour de la bonne chère et de la cuisine bien faite, le jeune cuisiner la tient un peu de sa famille, beaucoup de lui-même. Avec un oncle et un frère dans la restauration, des visites régulières dans les

cuisines de leurs enseignes respectives, Alexandre Bousquet a très vite su où se situait son avenir. « Tout petit déjà, vers 5 ans, je faisais mes propres crêpes et mes propres pâtes », sourit-il. À 18 ans, il se lance. Deux ans plus tard, un CAP cuisine en poche, il quitte sa terre natale, direction Saint-Jean-Cap-Ferrat sur la Côte d'Azur. Puis, les années passent et le jeune cuisiner voyage. Espagne, Écosse... « pour progresser, il faut se déplacer, voir d'autres établissements », pense-t-il. Mais c'est surtout son passage auprès de Thierry Conte (une étoile au guide Michelin), Porte de Saint-Cloud qui déterminera l'évolution de sa carrière. « Il m'a donné le goût de la création. Là-bas, la carte évoluait toutes les semaines. J'ai découvert des produits comme la truffe, le panais, le caviar », explique-t-il.

Cuisine traditionnelle

Preuve de l'influence du chef étoilé sur Alexandre Bousquet, son carré d'agneau de lait des Pyrénées en croûte de persil, purée et écume de céleri. « Je fais une cuisine traditionnelle revisitée, souligne-t-il. Je travaille avec deux ou trois saveurs pas plus. J'évite de perdre les gens. »

Avant d'arriver à Biarritz, Alexandre Bousquet avait déjà tenu pendant sept ans les cuisines d'un hôtel-restaurant trois étoiles dans l'Aveyron. À 39 ans, la reconnaissance arrive.

(1) Quatre autres établissements biarrots ont été distingués dont Chez Philippe, La Rotonde, La Maison Blanche, Le Galion. Le titre est aussi un coup de pouce financier avec 15 000 euros de crédit d'impôts que vont pouvoir obtenir Alexandre Bousquet et ses collègues.