



L'interview à la carte de...

CÉDRIC BÉCHADE
Chef du Café Basque

«Ma cuisine naît de la confiance avec les producteurs»

Vous proposez depuis cet automne un « quatre-heures ». De quoi s'agit-il ?

C'est un rendez-vous gourmand, en milieu d'après-midi, avec des viennoiseries maison et des tartes de saison.

Vous inscrivez-vous dans la continuité ?

Avec Sarah Brémond, la nouvelle propriétaire, nous avons choisi de donner un nom au restaurant du Café de Paris, Le Café Basque, pour lui conférer plus de visibilité. Mais nous avons aussi souhaité conserver l'esprit du lieu, très ancré dans son territoire.

Comment cela se traduit-il ?

En étant justement au plus près de nos provinces basques, et donc des producteurs locaux. Autant que possible, car notre terroir a beau être très riche – je trouve même du gingembre landais –, il n'a pas tout. Les huîtres, les Saint-Jacques... viennent d'ailleurs, mais elles sont toujours sélectionnées en direct ou via un seul intermédiaire. Ma cuisine naît de la confiance : celle tissée avec des artisans, des agriculteurs et des éleveurs d'exception.

MATTHIEU DELARID (2) / 364 COMMUNICATION / ISTOCK/GETTY IMAGES/ DR



LE CAFÉ BASQUE

tout en douceur

Un café gastronomique

Comme un air de vacances

A Biarritz, un vent nouveau souffle sur la table de l'hôtel Le Café de Paris. Sa décoration contemporaine s'accorde à ses saveurs.

On peut difficilement trouver meilleur emplacement pour goûter aux parfums de l'océan. Dressé sur la bien nommée place Bellevue, Le Café de Paris surplombe l'iconique Grande Plage de Biarritz, avec ses dix-neuf chambres et son restaurant Le Café Basque. Un temps fermés pour travaux, les lieux accueillent de nouveau habitués et vacanciers, dans une atmosphère toutefois un brin revivifiée. Car l'établissement, qui a changé de propriétaire, a revu son intérieur et sa cuisine. Le décor imaginé par Sarah Lavoine fait écho aux créations du nouveau chef, l'étoilé Cédric Béchade, ancien de chez Ducasse, sans toutefois faire table rase du passé. L'adresse demeure une brasserie du Sud-Ouest de belle tenue, dotée d'une carte qui se veut « chic, mais décontractée, gastronomique, mais conviviale », et toujours artisanale.

Une mise en bouche du Sud-Ouest

Lorsque Henri Gault et Christian Millau lancent, en 1972, leur fameux guide gastronomique, ils présentent l'établissement en ces termes : « Un restaurant merveilleux et le plus à la mode de la Côte basque ». C'est, en effet, dans les années 1970 que Le Café de Paris se fait un nom grâce aux étoiles décrochées par Pierre Laporte, de la bande à Paul Bocuse et aux frères Troisgros. Auparavant, le chef avait eu la bonne idée de réunir deux restaurants situés côte à côte sur la place et d'y associer un hôtel. Une vingtaine d'années plus tard, vient le tour du duo Didier Oudill/Gary Duhr de jouer sa partition et d'être doublement félicité par le *Guide Michelin*. Aujourd'hui, c'est donc Cédric Béchade, déjà patron de l'Auberge basque située non loin, à Saint-Pée-sur-Nivelle, qui tient la baguette. Comme ses aînés, celui qui a ravi les présidents du monde entier, lors du G7 organisé à Biarritz en 2019, défend le meilleur du terroir français.

Dans les cuisines du Café Basque, du sain et uniquement du « sourcé », avec l'approvisionnement de producteurs connus et reconnus. Une exigence valable jusqu'au choix du sel ! A la carte de cet hiver, comme à celle des autres saisons, les classiques de la bonne chère basque se voient subtilement revisités, à l'image de ce tartare de veau Herriko assaisonné avec des condiments aux algues ou de ces gnocchis au maïs Arto Gorria (une ancienne variété réhabilitée par un collectif de paysans). Sans oublier le plat signature du chef, la piperade, ou le gâteau basque à sa façon... au piment d'Espelette.



L'établissement revendique pour sa table une cuisine raffinée, colorée et naturelle.



Reflet de l'esprit du lieu, la nouvelle décoration signée de la Maison Sarah Lavoine distille une ambiance douce et contemporaine, associant matières naturelles et couleurs lumineuses. Parquets en chêne, tables sur mesure en pierre de lave sur pieds en bois, lustres et miroirs en paille tressée... Le fameux bleu de la designeuse, qui tire vers le vert, est évidemment de la partie. Il orne le plafond quand d'autres nuances très « bord de mer » recouvrent les canapés, les coussins et les chaises de bar. Sur ce délicieux cocon balnéaire, flotte un indéfectible air de vacances. ●

Céline Lacourcelle



PAUSE DÉLICIES
Tout un piment (d'Espelette)

Préférez-le entier, pour tirer parti de sa pulpe et de ses graines, puis cuisinez-le en veillant à ne jamais le brûler. Incorporé dans une sauce ou une marinade, il en rehaussera le goût.

ÇA S'EST PASSÉ EN... 1971

Le dîner du siècle

Cassolette de queues d'écrevisses, ragoût de truffes, Dom Pérignon rosé 1959... Ce 6 décembre 1971, le Café de Paris avait mis les petits plats dans les grands. Tout ce que la haute gastronomie comptait de stars avait fait le voyage à Biarritz : Paul Bocuse, Charles Barrier, René Lasserre, les frères Troisgros, Raymond Oliver... Ces trois étoilés scellaient là un pacte : promouvoir le savoir-faire tricolore, objet de leur association La Grande Cuisine française, fondée un an plus tôt.

