



## CROQUE NOTES

# Lassala, nous voilà !

François Simon

La France est inépuisable en bouts du monde. Vous voici au fin fond du Pays basque, à Lurbe-Saint-Christau, deux heures de route depuis Biarritz. Lorsque l'assiette arrive, on se sent dans un film d'aventure. Elle est là comme un point sur une carte ancienne. On l'avait suivie de l'index, plongé une lampe torche sur les plis de la carte, guetté les panneaux indicateurs, lorsqu'au bout de la journée, cette salade de chipirons poêlés avec de l'oreille de cochon confite est arrivée, brillante dans son jus. Il y avait comme un léger fumet qui planait au-dessus. La cuisine de Thierry Lassala est basque dans sa générosité, son côté tranchant et décidé. C'est presque une école dans le répertoire français. Elle tient de l'architecture des années 30, le néorégionalisme solidement posé. C'est un terroir debout, claquant, simple (comme les couleurs des maisons : rouge sang de bœuf, vert sapin rupestre). Le pigeon était du même coupon, savoureux à souhait dans son jus. Tout autour en appoint épatant des petits pois fraîchement écosés, simples, des petits oignons, des lardons. Ça s'appelle l'Auberge du Bon Coin (05.59.34.40.12 ; comptez 25-50 euros pour un repas ; chambre de 50 à 78 euros). Les nuits y sont profondes, d'un calme impressionnant.

Loin de là, plus moderne, sous une musique lounge, la cuisine des frères Pourcel, au Jardin des

Sens à Montpellier (04.99.58.38.38) vit sa vie. Ce 1<sup>er</sup> mai, au déjeuner, la salle était pleine, l'assiette avenante (le pressé de homard au jambon de pays, mangue et foie gras ; le loup aux citrons confits). Le dessert (une composition de fruits) partait un peu dans tous les sens (c'est un peu le reproche que l'on fait habituellement à cette table) mais dans l'ensemble c'était valable, jusqu'au moment où le directeur du restaurant m'est tombé sur le poil, reprochant aux critiques de « déglisser » à tout va. Serait-ce donc injurieux que de dire que la cuisine est ici bonne, et vaut deux étoiles (et non trois) ? Comptez de 150 à 200 euros (menu à 46 euros au déjeuner).

Des nouvelles de Paris ? Et comment ! Guy Savoy continue l'expansion de son empire avec cette fois-ci avec une fort belle affaire : l'acquisition de la table du Chiberta, rue Arsène-Houssaye (près de l'Étoile) que le banquier d'affaires, Marc Fiorentino, vient de lui céder. Les travaux commencent dès maintenant avec une réouverture réenvisagée en Juillet. L'architecte Jean-Michel Wilmotte poursuivra sa collaboration avec Guy Savoy autour d'un concept qui n'a pas encore été précisé.

L'autre bonne nouvelle, vient du restaurant le Bellecour, rue Surcouf, à Paris. Il vient d'être cédé à des gens épatants, que nous avions connus aux Ormes, rue Chapu, dans le seizième arrondissement. Ils sont à pied d'œuvre depuis peu. Logiquement, ça vaut plus que le coup : (01.45.51.46.93).

Le Figaro  
10. mai 2004