

Le Galion à Biarritz



Patrick Damman et Eric Ospital (Photo Michèle Latour).

Embarquement pour une croisière gourmande au Galion! Le capitaine de navire, c'est le chef, Patrick Damman, à la tête d'un équipage hors pair, le premier matelot, la tonique Christine, en salle mais aussi, Bernard, qui, en bon marin, vous précise - t- on, à la lecture de la carte des vins, « vous évitera de boire la tasse, en vous conseillant les meilleures bouteilles du navire » et « si vous n'avez pas le mal de mer, l'été, osez la terrasse... ». Vous l'avez compris, le bateau, amarré sur la grande plage de Biarritz, face à l'océan frondeur a tout pour plaire. Il y a cette vue imprenable, il y a le cadre de cette salle à manger, dans l'esprit Art déco avec ses murs de bois moulurés, ces spectaculaires vitraux au plafond, ces chaises Louis XIII... Il y a enfin le service sans faille et bien sûr la cuisine du chef, à la bonhomie et au charisme séduisants. Patrick Damman est bien l'homme du renouveau du Galion, table gastronomique aujourd'hui incontournable avec, à ses côtés, son jeune et prometteur second, Michael

Degueurce au parcours sans faute dans de grands restaurants, chez Ducasse, au Carlton à Cannes, au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz, etc. Ils défendent une cuisine traditionnelle en prônant la simplicité. Une simplicité conjugée à tous les temps, pas incompatible au raffinement et à l'élégance ! Raffinement dans le choix des produits comme le porc Ibaiona de chez Ospital, élégance dans le parfait métissage des saveurs avec par exemple la cassolette façon pot au feu, le homard (de leur vivier) à la plancha, sauce aux agrumes, le petit dernier, le cannelloni de homard, une merveille non pas dans un cannelloni traditionnel mais dans une tranche de céleri rave, etc. Un moment hors du temps !

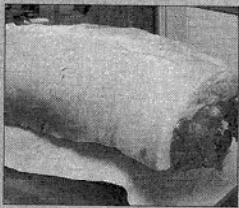
MICHÈLE LATOUR

TOUT SAVOIR : LE GALION
17, boulevard Général-de-Gaulle & 05 59 24 20 32.
Fermé le lundi et le mardi midi. Menu-carte : 29 euros.
Carte de 36 à 50 euros.
Menu Etape avec l'hôtel Windsor.

Le produit

L'ibaiona de Louis et Eric Ospital

Père et fils sont aujourd'hui unis autour d'une même cause, la qualité de leurs produits, selon une tradition ancestrale, de la sélection de porcs du Pays Basque à l'élevage « selon les méthodes utilisées par les anciens », prônent ils toujours. Avec une large gamme de produits. Mais l'on s'arrêtera sur le fameux jambon Ibaiona qui fait leur réputation que l'on trouve sur de nombreuses belles tables de France, l'Atelier de Joël Robuchon, les Trois Marches à Versailles, le Bristol à Paris, etc. et de la région. Dans les années 80, est née l'idée de créer une association, à la Foire aux jambons, entre 3 salaisoniers - Mayté, Montauzer et Ospital - . De l'idée à la réalité, il n'y eut qu'un pas avec la création d'un Cahier des Charges strict : croisement de plusieurs races pour obtenir la perfection, nourriture sans OGN, abattage à maturité « lorsque la viande est finie », affinage naturel 16 à 21 mois, repos du jambon à basse température pour que « le



Le porc nature... (photo Michèle Latour Pyrénées Presse)

jambon fasse sa coquille... », selon les 4 saisons, précise Eric avec son humour, « en se faisant bastonner une fois par le froid, une autre par le vent... ». Une belle aventure réussie, fruit d'une entente sans faille (pas d'AOC, d'IGP, etc) d'un bel enthousiasme, d'un amour du travail bien fait... avec une belle chaîne de l'éleveur au consommateur en passant par le salaisonier, le restaurateur, etc. L'avenir est à eux.

Charcuterie conserves artisanales, 47, rue Docteur-Lissar à Hasparren 05 59 29 64 41.