

# LES BONNES ADRESSES D'ALEXANDRE BOUSQUET

Textes : Bruno Fay



Chef cuisinier associé avec son épouse, Isabelle Caulier, dans la gérance de L'Atelier de Gastelur, à Arcangues, Alexandre Bousquet vient de décrocher une étoile au Guide Michelin 2017. Tour d'horizon de ses producteurs locaux préférés

Alexandre Bousquet, 45 ans, a appris son métier sur les fourneaux. Originaire de Lavour, dans le Tam, il débute comme apprenti dans une auberge près de chez lui, avant de se lancer dans un tour de France. D'abord sur la Côte d'Azur, puis dans le Lot, les Yvelines, à Paris... Il passe par plus d'une trentaine d'établissements. À Reims, le jeune homme a l'opportunité d'exercer ses talents au Domaine Les Crayères, classé trois étoiles Michelin à l'époque. Sa bougeotte ne s'arrête pas pour autant : il part travailler six mois en Écosse, revient à Paris pour monter une brasserie, passe une

saison à Lourdes, rejoint Michel Guérard, reprend un établissement dans l'Aveyron... En 2007, il s'installe finalement sur la Côte basque et ouvre L'Atelier, dans le quartier Saint-Charles, à Biarritz. Le succès est immédiat. Sept ans plus tard, il déménage de nouveau, à Arcangues, pour créer L'Atelier de Gastelur, un endroit magique avec sa verrière, son sublime jardin et son vaste potager. Fin de l'histoire ?

Chemin de Gastelhur, à Arcangues. Tél. 05 59 23 04 06 - [www.gastelur.com](http://www.gastelur.com)

Venez découvrir le savoir-faire  
de l'artisan chocolatier Antton

Visite pédagogique et conviviale  
au cœur de l'atelier de fabrication.

Visite et dégustation gratuites.

Ouvert  
7 jours/7

**Antton**  
CHOCOLATIER



Prenez goût au Pays-Basque

Antton Chocolatier

Place du marché - 64250 ESPELETTE - Tél. boutique : 05 59 93 80 58

Nouvelle boutique

C. Cial IKEA Ametzondo Shopping - 64990 ST-PIERRE-D'IRUBE

Boutique en ligne [www.chocolats-antton.com](http://www.chocolats-antton.com)



## LES COCHONS D'IBAÏAMA D'ÉRIC OSPITAL

En 1985, trois éleveurs et trois charcutiers du Pays basque, dont Louis Ospital, se sont associés pour produire un jambon de très grande qualité qu'ils ont baptisé Ibaïama. Les porcs sont élevés exclusivement sur place et nourris à base de céréales sans OGM. Alexandre Bousquet accorde toute sa confiance à la Maison Ospital, désormais tenue par Éric : « Ce sont de bons gros cochons bien gras qui ont du goût. Ils sont moelleux et très tendres. Je les travaille sous différentes formes. »

47, rue Jean-Lissar, à Hasparren. Tél. 05 59 29 63 06. [www.louis-ospital.com](http://www.louis-ospital.com)

## LES CHAMPIGNONS DE LA MAISON CAUDALIE

La Maison Caudalie est une épicerie située à Bidart. Depuis qu'Alexandre Bousquet a découvert ses champignons, il ne se fournit que chez elle : « La Maison achète ses champignons à des ramasseurs. C'est un gage de qualité car ils n'ont que des champignons frais de cueillette. Ils ont par exemple d'excellentes truffes et des cèpes séchés délicieux. » Le chef de L'Atelier de Gaztelur s'y fournit également en huile d'olive bio, agrémentée de citron, d'orange, de tomate, de basilic, d'ail et de piment.



Photo Bruno Fay

ZA Bassilour, à Bidart. Tél. 05 59 22 11 00. [www.caudalie-biarritz.com/index.php](http://www.caudalie-biarritz.com/index.php)

## LES PIGEONNEAUX DE SANDRINE DIBON

Apprécié des gourmets pour sa chair très fine, le pigeonneau est sur la carte de nombreuses grandes tables du Pays basque. L'Atelier de Gaztelur ne fait pas exception. Mais attention, Alexandre Bousquet ne cuisine que des pigeonneaux de chez Sandrine Dibon. C'est le chef Christian Parra qui lui a présenté la productrice. « Nourris au maïs, ses pigeonneaux sont exceptionnels, ultra propres, bien charnus. » Alexandre Bousquet les sert avec de la patate douce, des aubergines et un petit chou farci aux abats et aux cuisses.

Maison Urruty, à Guiche.

Vente Directe  
à la Fabrique

LA  
**BISCUITERIE  
BASQUE**

OUVERT TOUS LES  
JOURS DE 9H A 19H

BISCUITS  
TRADITIONNELS

Gallettes Basque

Financiers

Croquants

Macarons

05.59.70.50.63

FAITES UNE HALTE GOURMANDE

FABRICATION  
SUR  
PLACE  
ARTISANALE





WWW.LABISCUITERIEBASQUE.COM

SPECIALITES  
GOURMANDES

Touron Basque

Artoak

et aussi notre célèbre  
Gâteau Basque

64250 LOUHOSSOA

DEGUSTATION  
GRATUITE