

RECONVERSION. Philippe Lurie, ancien ostréiculteur et joueur de rugby testerin, a donné une nouvelle dynamique à un hôtel-restaurant acheté à Cauterets. Rencontre

Comme un air du Bassin



Philippe Lurie et Natacha Bessou ont réussi leur implantation à Cauterets. (photo M. B.)

En cette période, Cauterets, charmante station pyrénéenne, abrite une petite colonie de Testerins, Arcachonnais et Gujanais qui profite des joies de la montagne en hiver. Pour en rencontrer quelques spécimens, il suffit de pousser la porte du Régent hôtel-restaurant sur la place centrale du village.

Dans la salle, le client découvre une splendide photo du bassin d'Arcachon, une façon pour le patron Philippe Lurie de rappeler son pays d'origine, lui, ancien ostréiculteur de La Teste-de-Buch.

Philippe Lurie, ancien joueur de rugby testerin, raconte comment les aléas de l'ostréiculture arcachonnaise l'ont poussé à diversifier son entreprise. Ainsi, il installe dans l'ancien marché municipal testerin La Cabane à Lulu, qui propose des dégustations d'huîtres et fruits de mer.

Puis il lance avec son compère Loulou Marlet le restaurant pylatais L'Olivier.

Mais Philippe et sa compagne Natacha Bessou souhaitaient s'établir au Pays basque, et c'est par hasard qu'ils découvrent une offre du propriétaire cauterésien qui désire prendre sa retraite.

Donner une âme au lieu

D'entrée, le couple va frapper un grand coup en rénovant entièrement l'établissement. Philippe Lurie va s'ingénier à dynamiser le bar en faisant venir des Cauterésiens, notamment en apportant à l'heure de l'apéritif une touche conviviale avec tapas et dégustation d'huîtres. En clair, il donne une âme au lieu. Le Régent est devenu le bar du rugby. Chaque week-end, on suit les matches du Top 14 sur grand écran entre copains.

Dans les cuisines, Olivier Dumont, jeune chef tarbais, travaille avec bonheur les produits de saison, et propose une carte sérieuse que l'on peut qualifier de très bonne brasserie. Le patron souligne que son fournisseur en fruits de mer et poissons est un ami du bassin d'Arcachon. Est-ce si surprenant ?

L'affaire est prospère toute l'année car Cauterets, outre les sports d'hiver, est une station thermale. Sans compter les très nombreux randonneurs présents l'été. Philippe et Natacha ont décidé de poursuivre leur implantation : ils vont rénover l'hôtel, avec des chambres moins nombreuses mais plus spacieuses, installer une grande cheminée pour griller devant les clients de gros morceaux de viande, des poissons...

La région plaît au couple, ce qui ne l'empêche pas de se rendre régulièrement sur le Bassin, où ils ont de solides attaches familiales et de fidèles amis.

Auteur : Marceau Bonnecaze

Tags : Bassin d Arcachon Société Tourisme Vie pratique [la teste-de-buch](#) Bassin d'Arcachon



[Lancer l'impression](#)

A Cauterets: océan de saveurs au pied des pistes

Anciens ostréiculteurs, Philippe et Natacha ont fait du Régent un resto où les saveurs de la mer cotoient les plats des montagnes. En piste pour une dégustation.



Du bassin d'Arcachon aux cimes pyrénéennes, il n'y avait qu'un pas à faire : Natacha et Philippe l'ont tenté et ont aujourd'hui réussi le pari. En reprenant il y a deux ans l'Hôtel restaurant le Régent, à Cauterets, ils ont amené dans leurs valises cette douceur iodée qui a bercé leur vie. Ici, derrière les grandes baies vitrées, le panorama

des monts enneigés ne laisse pourtant pas supposer que la mer et ses saveurs se glissent dans les assiettes. D'accord, le camembert rôti, les fondues maisons et autres garbures béarnaises n'ont nullement cédé leur place aux produits de l'océan. Mais c'est un joli panel de poissons et autres coquillages qui côtoient la tradition montagnarde. Comment, après une journée dans la neige, résister aux délicieuses moules de Bouchots, au pavé de morue à l'espagnole, ou encore aux noix de Saint Jacques au foie gras, véritables rayons de soleil dans les assiettes ?

Concoctés par Aurélien, au piano, dont le papa, ancien chef à la Tour d'Argent, a livré quelques petits secrets, les produits de la mer chantent ainsi au cœur d'un terroir aux habitudes culinaires pourtant aux antipodes.

Mais qu'à cela ne tienne : le Régent sait marier les plaisirs. Et le chef de créer ou recréer de merveilleux plats devenus au fil des mois de vraies spécialités servies avec le sourire de la délicieuse Élodie. Il faut ainsi se laisser tenter, selon la saison, par les oeufs cocottes aux truffes. Mais aussi découvrir la poêlée de pleurotes à la crème de champignons, et pourquoi pas pousser la gourmandise jusqu'à déguster une pierra de boeuf avec son gratin.

« On a trouvé intéressant de marier les genres, et surtout, il était important de ne pas oublier nos racines et de faire découvrir ces produits de la mer que l'on connaît bien », confie Natacha.

Philippe qui fut jadis ostréoculteur sur le Bassin, est le capitaine du bar. Il a su faire de l'apéritif un moment privilégié et bien préparé. Ah ! l'apéro du Régent. Là aussi, les papilles sont à la fête : cassolles de télines à l'ail et au persil ou de petites têtes de seiches frites (puntillas) pour accompagner un verre de rouge ou l'indétrônable jaune des traditionalistes. Jambon, saucisson, mini-pizzas, les tapas ici, n'en ont pas que le nom. Et pour qui s'abandonne un peu, accoudé au zinc, un soir d'hiver, il est possible de croiser l'inénarrable « Auber Müller », emblématique prof de ski et mémoire du pays. Commencent alors les récits d'innombrables histoires et de petits secrets que seules les montagnes peuvent raconter. Un pied dans le Bassin et tout près des cimes, le Régent s'est tracé une piste que les amateurs de bons plats sauront apprécier.

Emmanuel Hailot

NOTEZ BIEN

Le Régent. Natacha et Philippe vous accueillent au Régent, hôtel-restaurant situé au coeur du village.

Adresse: 5 Place Foch, 65 110 Cauterets

Réservations au 05 62 92 50 10.

Y aller : Compter 2H30 depuis Toulouse.

Par autoroute, direction Tarbes. Se rendre à Lourdes puis direction Argelès-Gazost et Cauterets.

L'hôtel -restaurant le Régent se trouve en haut du village sur la place, juste en dessous des thermes et à 200 mètres des télécabines.

LA RECETTE

Poêlée de saint-Jacques au foie gras

Pour quatre personnes :

- * 20 Noix de saint jacques fraîches
- * 8 escalopes de foie frais
- * 3 endives
- * 1 Noix de beurre
- * Fleur de sel, poivre

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 12 min

1. Effeuillez les endives puis réserver-les .
2. Faites fondre une noix de beurre a feux doux dans une poêle; déposez délicatement les noix de saint jacques et faites-les revenir environ une minute de chaque coté.
3. Dans une seconde poêle faites revenir les escalopes de foies et faites blondir les endives puis reserver.
4. Dans 4 assiettes disposez les noix se Saint jacques en forme de demi lune puis au centre de celle-ci déposez les deux escaloppes de foie gras. Décorez les assiettes de quelques feuilles d'endives.

Il ne reste plus qu'à déguster! I Brive Les Foires grasses. C'est au cours de ces foires que les producteurs viennent exposer et vendre leurs meilleurs foies gras d'oies et de canards, ainsi que les plus beaux de leurs palmipèdes.Les Foires grasses font d'ailleurs l'objet d'un contrôle de qualité grâce à la mise en place en 1997 de la « Charte de qualité » par la municipalité de Brive.

En effet, tous les producteurs présents aux Foires grasses doivent adhérer à cette charte. Un laboratoire de préparation et une démonstration de découpe de canards et d'oies grasses sont installés sous la halle Georges-Brassens. Samedi 2 février de 8 heures à 18 heures, le samedi 1er mars foire de clôture à Halle Georges Brassens, place du 14-Juillet à Brive (Corrèze) Tél. 05 55 24 08 80.