

Auberge Ostape, à la table d'Épicure

Il faut emprunter une petite route serpentine qui longe la Nive pour atteindre ce qu'il convient d'appeler un écrin, au cœur des collines de la Basse-Navarre. Créée en 2004 et reprise tout récemment par le discret Matthieu Gufflet, fondateur du label Terres de Natures, l'Auberge Ostape à Bidarray est une adresse exceptionnelle. À mi-chemin entre la montagne et l'océan, l'établissement 5 étoiles, composé d'une superbe ferme du XVIII^e siècle, de 22 suites réparties sur 5 villas, d'une piscine et d'un spa, a rouvert ses portes au printemps dernier en confiant sa table gastronomique au talentueux chef John Argaud. En salle, un service accueillant accompagne une clientèle épicurienne venue chercher ce que le Pays basque a de meilleur à offrir dans l'assiette. Inspiré par sa cinquantaine de fournisseurs « ultra-locaux » et les 45 ha de forêt et de pâturages qui entourent l'auberge, John Argaud a imaginé sa carte comme un condensé de talent, de modernité et de prise de risques. De ces quatre années passées à l'hôtel Meurice en tant que chef exécutif d'Alain Ducasse, il a gardé la technicité, le travail des condiments « qui amènent la maque », les jus corsés et un savoureux mantra : « *Le produit et pas de chichi !* » Dans l'assiette, millimétrée, où bati-folent les produits de saison, John ne



prend aucun raccourci. « *Mon unique objectif, c'est le goût.* » Ses cuissons à la braise et son fumage, « sans excès », sont une ode à l'Espagne voisine et un clin d'œil à l'éco-bouage qui se pratique dans la région. Son Menu dégustation déroule ainsi une succession d'assiettes

gourmandes comme autant de rencontres gustatives, souvent explosives. On repense alors à sa lotte de petit bateau de St-Jean, sur un lit de tapenade d'olives vertes agrémentée de langues d'oursins de Galice et sa bisque. Un véritable shot d'iode ! Ou encore à son pigeon du Mont-Royal fumé, conditionné cacahuètes de Soustons, mousseline de navets et son jus rafraîchi au vieux xérés. « *Je suis en train de revisiter la tortilla. Je la travaille soufflée au feu de bois, avec des blancs montés, une sauce huître maison et un jambon de thon que j'aimerais recouvrir d'un jardin d'aromatiques du jardin.* » Bref, la promesse d'une cuisine vibrante et créative, qui laisse augurer à ce chef un avenir brillant d'étoiles. ostape.com

L'hôtel Saint-Julien fait peau neuve

Autre adresse, autre ambiance, pour cet hôtel historique du centre de Biarritz. Construit en 1895 dans un quartier résidentiel (donc très calme) à quelques mètres des halles et du front de mer, l'établissement 3 étoiles s'est offert une cure de jouvence sous la houlette du groupe Ginto. Si le bâtiment a conservé son style néo-basque traditionnel (bâtisse blanche aux volets rouges), les espaces intérieurs ont été réaménagés pour vous plonger dans une ambiance mêlant authenticité et style contemporain. Des chambres supplémentaires ont été ajoutées (l'hôtel en compte désormais 26) et la totalité des espaces communs ont été repensés pour offrir une expérience haut de gamme. Un positionnement renforcé par la création d'un appartement de 87 m², moderne et lumineux, pouvant accueillir jusqu'à cinq personnes. De quoi profiter de vacances sur la côte des Basques en se sentant comme à la maison... les services hôteliers en plus !

hotel-saint-julien-biarritz.fr

