

AUBERGE IPARLA

CHEMIN DE L'EGLISE - BORDABERRIA
64780 BIDARRAY - PAYS BASQUE
TEL 05 59 37 77 21 - FAX 05 59 37 78 84

A BIDARRAY AU PAYS BASQUE

“Offrir à des prix modiques une cuisine basque traditionnelle, réalisée avec une extrême rigueur, à base des meilleurs produits locaux”. Ce pari, Thierry Lafenêtre, chef de l'Auberge Iparla, le relève quotidiennement. Il propose une cuisine rustique, simple et authentique. Depuis la nuit des temps, fermiers, chasseurs et pêcheurs en ont été les principaux artisans. Aujourd'hui, à lui, le cuisinier, d'apporter à l'exécution de leurs recettes toute la rigueur acquise lors de sa formation et qu'il juge indispensable *“au respect et à la mise en valeur des viandes rouges, des volailles, des poissons, des condiments... de la région, principalement de l'intérieur des terres”.*

“Notre cuisine est centrée sur le produit. Il doit être ultra-frais et cuit avec une grande précision”, explique Thierry Lafenêtre. Les cochons viennent de Guiche (à 20 km de Bayonne), les truites de Banka (à 20 km de St Jean Pied de Port), les thons de St Jean de Luz, les fromages de brebis de Bidarray, les fruits et légumes des halles de Biarritz... Ces arrivages varient d'une saison à l'autre. La carte aussi : tous les deux mois, le chef la remanie. Les cuissons font également l'objet de toutes les attentions. Les filets de la palombe sont grillés tandis que ses cuisses et sa carcasse sont cuites en salmis. Ces différentes pièces sont accompagnées de pommes de terre sautées, de cèpes, de petits lardons, oignons et croûtons frits. L'agneau de lait, garni de laurier, de thym et d'ails en chemise, est rôti à la broche en cheminée et régulièrement arrosé. De gros haricots plats de Tarbes l'agrémentent.

“Investir la région, se nourrir de sa culture, s'adapter à son patrimoine gastronomique, rester en contact avec sa nature”, telles sont les motivations de Thierry Lafenêtre. Sa carte en témoigne : elle regorge de mets traditionnels basques. L'omelette, baveuse, en chausson, renferme des chichons (petits morceaux de lard) et des guindillas (piments verts vinaigrés). Le boudin noir est composé de la tête et du collier du cochon, cuits au bouillon puis hachés avec des poireaux, des oignons, du poivre fraîchement moulu, du piment d'Espelette et du quatre épices. Ces ingrédients sont ensuite liés avec le sang du cochon. La confiture de pastèque et de noix accompagne le fromage de brebis. Le Béret basque est préparé à partir d'un biscuit de noisettes grillées sur lequel repose une crème au chocolat enrobée d'un nappage glacé.


Certaines de ces préparations culinaires seront réalisées en saison avec la même rigueur pour être mises en conserve de façon artisanale. Elles seront distribuées sur place et dans l'épicerie fine "*be*" née d'une association entre le groupe Alain Ducasse et le boulanger Eric Kayser. L'occasion pour tous de déguster toute l'année les plats cités plus haut mais aussi du pâté de canard gras et de foies de porc, des rillettes, de la hure, de la piperade...

Gérard Margeon, sommelier du groupe Alain Ducasse, propose "*une carte des vins locale et vivante*". Les Tursan, Madiran, Jurançon et surtout Irouléguy, à "*a couleur profonde, au goût charnu, tannique et à la fraîcheur océanique*" sont mis à l'honneur. Plus loin, ce sont les Gaillac, Cahors et quelques bordeaux d'appellation ou de classement comme les Pauillac, St-Émilion ou Sauternes qui ont été retenus. L'Espagne est à deux pas. Les régions de la Navarre, de la Rioja et même du Txakoli, qui produit "*un vin blanc perlant de bord de mer, légèrement alcoolisé et au nez de cidre*", figurent également en bonne place sur une carte qui compte 50 à 80 références dont un quart change toutes les deux semaines.

"*Avez-vous admiré la vue ?*", demande aux clients Emmanuel Argillos, responsable de l'Auberge Iparla. La mairie, le fronton, l'église romane du XIIe siècle, classée monument historique, sont entourés de sommets culminant à plus de 1000 m, dont le pic Iparla. Au coeur de ce cirque, à la croisée des chemins de St Jacques de Compostelle et du GR 10 se trouve l'Auberge Iparla : murs blancs, poutres apparentes rouges, tours de fenêtres en grès rose...

À l'intérieur, au comptoir du café, les "casse-croûte" du matin ont fait place au kir "maison", à base de cidre, la boisson locale, et de crème de cassis, aux assiettes de Jambon Serrano de deux ans d'âge au goût persillé... Familles au grand complet, couples amoureux, groupes d'amis s'en délectent. Dans la salle du restaurant pouvant accueillir 60 personnes, le parquet en chêne grince, le feu de la cheminée crépite au contact des graisses qui perlent le long du broutard en train de rôtir en broche. En face, la terrasse donne sur les montagnes et leurs chemins de randonnée.

Sur les tables en bois, d'épaisses toiles de lin grises et bleues font office de nappes. Les couteaux de Thiers au manche en ébène ou ceux du service en argent dépareillés reposent sur des galets ramassés sur les bords de la Nive. Entre deux guirlandes de piments d'Espelette, une fresque pittoresque attire l'oeil des enfants. Elle représente un chevreuil, un lièvre, une palombe... réunis dans une clairière. Leurs mères, elles, restent pantouffles devant l'imposant plat à terrine coiffé d'un sanglier sculpté... Déjà, les serveuses s'affairent. Les cassolettes et autres casseroles individuelles en cuivre sont présentées aux clients. L'une contient des tripes à la basquaise aux pois chiches accompagnées de leurs grosses frites à l'ail, l'autre un confit de porc Ibaïona, une autre encore, des côtelettes de canard gras grillées... **Et pour vous, ce sera ?**



AUBERGE IPARLA, membre de Châteaux & Hôtels de France.

Chemin de l'église Bordaberria 64780 Bidarray,

(à 24 km de Bayonne et 30 km de Biarritz)

Tél.: 05 59 37 77 21 / Fax : 05 59 37 78 84 / e-mail : iparla2@wanadoo.fr

Restaurant fermé le mercredi au déjeuner et au dîner du 15 septembre au 15 juin.

Fermeture annuelle en janvier et février.

Menu à 20 euros. À la carte, compter 30 euros.

CONTACT PRESSE

Sarah Mompeurt

Tél.: 01 53 67 66 30

e-mail : s.mompeurt@alain-ducasse.com