

En famille à Soustons

Dans les Landes, les Batby défendent la même cause. Chaque génération est dans son rôle

Tous les cuisiniers n'ont pas des enfants prêts à prendre la relève. Michel Batby a cette chance depuis que sa fille, Audrey, passée par le lycée hôtelier de Biarritz, a convalu en justes noces avec Sebastian Enache-Tastet, citoyen roumain de Bucarest. Venu en apprentissage au restaurant du Lac, à Soustons, propriété de Martine et de Michel Batby, Sebastian a appris la cuisine, le français... et a séduit la fille des patrons !

Originaire de Montaut, près de Saint-Sever, Michel avait séduit Martine, à Paris, grâce au rugby – il jouait dans le club que présidait son père. La jeune femme quitta la capitale pour les Landes natales de son cuisinier d'époux, à Saubusse. Dix années durant, le Relais du Pont a laissé des souvenirs aux épicuriens de l'époque, les pibales, les ortolans, les béccases et les petits oiseaux y faisant l'objet de dégustations méthodiques et joyeuses. Michel Batby y créa, avec d'autres, l'Association des cuisiniers landais et organisa la Fête de la pibale, qui ne s'est jamais interrompue.

Voici maintenant dix ans que Martine et Michel Batby ont élu domicile à Soustons, face au lac, dans un hôtel-restaurant. D'après par le rattachement à leur cause de leur fille et de leur gendre, Martine et Michel ont le projet de transformer les sept chambres modestes en salons de séminaire et de créer un hôtel moderne sur un autre site, près du lac. Pour l'heure, le restaurant, entièrement remis à neuf est la priorité. Chacun est dans son rôle :



La famille Batby : Martine et Michel, et, au second plan, Sebastian et Audrey.

l'accueil, le service, la cave relèvent de Martine et Audrey ; les fourneaux, de Michel et Sebastian.

Poisson sauvage, canard gras

Michel Batby n'a pas changé sa manière, le terroir et le produit restent son credo, il travaille exclusivement le poisson sauvage et choisit les meilleurs fournisseurs, notamment pour le canard gras. Il sait que les prix ne doivent pas s'envoler, d'où la proposition de deux menus à 25 et 33 euros d'un excellent rapport qualité/prix. Enfin, il n'est pas interdit d'innover en exploitant la jeunesse et l'enjeu de Sebastian qui manie le siphon et le Paçojet. Cela donne une cuisine à quatre mains qui allie modernité et tradition. Ainsi du velouté de garbure, risotto à la crème de foie gras et magret fumé, et du sandre glacé à la piperade et au brebis, crème à l'encre, deux plats, légèrement décalés, inscrits dans le menu à 25 euros. On mentionnera également le

tartare de crabe et coquilles Saint-Jacques bâtonnets de saumon fumé, velouté de mangue, et le pavé de cabillaud rôti paella de coquillages au safran coulis de crabe (menu à 33 euros). Menu à 18 euros servi le midi, sauf le dimanche et les jours fériés. La carte privilégie le patrimoine régional : magret de canard, cuisse de canard confite, pigeonneau simplement rôti, pot-au-feu de volailles fermières, ficassée d'anguilles, tourtière de foie gras chaud aux pommes... Desserts succulents sous l'influence de Sebastian qui crée en permanence et s'amuse – il faut goûter la poire pochée avec une mousse au vin rouge et le sorbet fleur de cactus et gingembre. Carte des vins régionale pour tous les budgets. Jolie vue sur le lac.

JACQUES BALLARIN

(1) Restaurant du Lac, 63, avenue Galloben à Soustons (40), 05 58 41 18 80.

