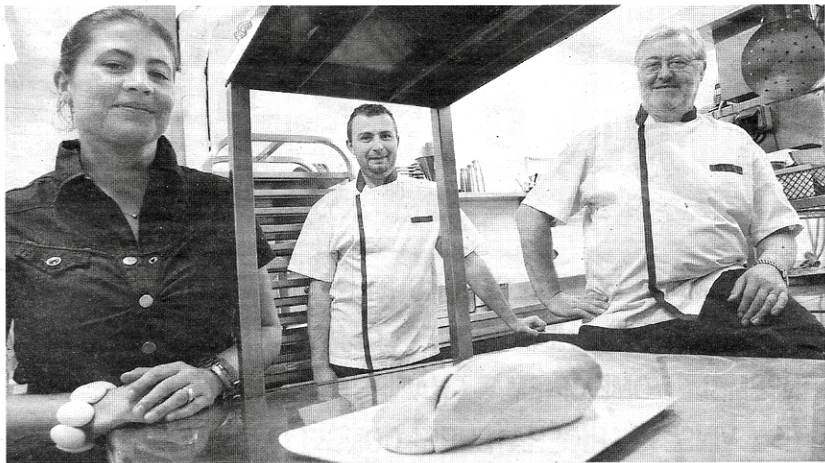


SOUSTONS. Pour terminer en beauté la série de rencontres avec les chefs landais, une escale gourmande s'impose chez Michel Batby, à l'hôtel du Lac

La cuisine en famille



Audrey et Sébastien sous le regard du patriarche Michel Batby

PHOTO X. G.

► **SÉRIE.** La Côte Sud possède quelques adresses gastronomiques dont le rapport qualité-prix ne peut laisser les gourmets indifférents. Nous vous proposons une série de portraits de six chefs, artistes des fourneaux. Aujourd'hui, rencontre avec Michel Batby.

S'il fallait un pur Landais pour terminer cette série sur les restaurants, nous l'avons ici en la personne de Michel Batby qui est venu s'installer au bord du lac de Soustons en 1998. Passé par Saubusse, Capbreton, Dax ou Cassen c'est à l'hôtel du Lac qu'il est venu, en compagnie de Martine son épouse, une dernière fois poser ses valises pour faire ce qu'il connaît sur le bout des doigts : cuisiner le terroir.

Après l'acquisition des murs de ce fonds de commerce, les grands travaux de l'hiver dernier ont donné un écrin à ces assiet-

tes qui le méritaient bien. « Audrey, notre fille, et son mari Sébastien ont décidé de poursuivre notre aventure ici. Il était donc logique de faire évoluer cet outil pour l'avenir », sourit le chef, satisfait de cette issue puisque le gendre n'est autre qu'un apprenti qu'il avait formé à Dax et qui l'a rejoint sur les rives du lac. Ensuite, l'histoire l'a fait entrer dans la famille.

Cette cuisine à quatre mains régalait donc les gourmands et le partage des tâches se fait naturellement, l'ancienne génération assurant les acquis et la nouvelle apportant des nouveautés notamment en pâtisserie. Sébastien, spécialiste en la matière, propose en desserts ses glaces et sorbets.

Des produits de proximité.

« Le produit est très important et nous tenons à travailler avec les producteurs respec-

tueux des traditions et qui nous sont proches », souligne Michel. C'est ainsi que les carottes, asperges, cacahuètes et autres produits agricoles proviennent de la ferme voisine de la famille Delest, le poisson du port de Capbreton et le foie gras de Chalosse, alors que le saumon et les anguilles de l'Adour ne manquent pas non plus à la carte. « Maintenant que le cadre est beau, à eux de donner envie aux gens avec des assiettes aussi belles que bonnes », commente Audrey qui s'occupe de la salle tandis que sa maman est désormais plus attachée aux tâches administratives.

La carte change donc au rythme des saisons et des produits qui ne sont présents que quelques semaines, comme notamment la pibale qui a fait la réputation du chef tant son mélange d'épices fait des

envieux. Un véritable régal pour lequel le maître ne donnera pas son secret. « Nous tenons aussi, en bons amateurs, une carte de vins très ciblée malgré son importance. Les vins de propriété y figurent avec une belle représentativité des principales régions de France », ajoute Michel Batby. Le quatuor est donc calé aux manettes de cette barque du bord du lac, les papilles n'en seront que plus heureuses.

À goûter. Tartine de légumes écrevisses marinées à la vinaigrette de truffes, quasi de veau braisé aux jeunes légumes et pleurotes, macaron à la pistache sorbet carotte gingembre et pelée d'abricots au miel et piment d'Espelette.

: Xavier Gès

Hôtel du lac, restaurant Michel Batby
63 avenue Galleben à Soustons.
Tel : 05 58 41 18 80.