

# Du bistrot au Gault & Millaut !

**BIARRITZ/MIARRITZE** - Institution biarrote depuis 1930, l'incontournable restaurant des Halles, le "Bar Jean" figure désormais parmi les tables consignées par Gault & Millaut.

Dans les années trente, il était un petit bar de quartier où l'on jouait au mus. Jean Martinto racheta le fond de commerce, après la Grande Guerre, avec son épouse. Leur nièce Euphrasie, dite Frasia, cuisait la viande amenée par les bouchers du marché pour leur déjeuner. Il fut ensuite vendu, en 1985, à un autre Jean, Aragues, poissonnier des Halles, qui instaura les tapas et la cuisine à l'espagnole. Suite au décès brutal de celui que tout le monde appelait Jean-Jean, Eric Partarrieu, dit Patate, reprit la main, en 1990. Puis, ce fut le tour de Marie Fontaine et de son compagnon Lionel Hausséguy, trois ans plus tard. Ils rendirent l'affaire florissante, passant, petit à petit, d'un local de 30 m<sup>2</sup> aux 300 m<sup>2</sup> d'aujourd'hui, tout en lui conservant son charme populaire et son identité. Défi relevé, même en gérance, les derniers temps. Avec toujours la même recette gagnante, tapas "maison" et une cuisine simple, familiale avec les produits locaux, de



Georges Martinez comme vous le verrez rarement, assis ! Comme vous le verrez souvent, souriant... © F.B.

l'ambiance assurée, en semaine et à l'année... Un succès, sans baisse de régime pendant les années Yoyo, diminutif de Lionel Hausséguy, séparé de Marie, proprio solo depuis 2000, jusqu'à ce qu'il vende, il y a dix-huit mois, à un couple de Palois, les Martinez, qui ne tarderont sans doute pas à avoir un petit nom dans la tradition familiale du Bar Jean ! En attendant, ils entrent dans la légende en obtenant la distinction du Gault & Millau. Les Biarrots sont un peu soufflés, leur bistrot populaire aurait-il les chevilles qui enflent ? Rassurons-nous, il n'y aura que

celles des méritants serveurs qui assurent « jusqu'à 900 couverts, le 15 août ! Et environ 700 par jour, les bons week-ends et en saison » confie Georges Martinez.

## Rester simple...

Il ne faut pas postuler pour être référencé dans le guide culinaire gourmand. Les experts gourmets ont tout simplement repéré le lieu en y déjeunant, incognito. « Ils nous ont téléphoné, nous informant qu'on avait été choisis, pour la qualité de notre accueil et de nos plats. Notre cuisine a été distinguée

pour sa fraîcheur. Le poisson vient de la Criée de Saint-Jean-de-Luz, l'agneau de Mauléon et la majorité des produits sont locaux » explique le patron qui a toujours eu des affaires dans la restauration. Nous séjournions souvent à Hossegor et sur la Côte Basque avant de nous y installer. J'ai travaillé en tant que serveur au Royalty, en 1996, entre deux projets. C'est mon épouse, Emmanuelle qui a choisi Biarritz ! « Aujourd'hui, on a tendance à faire des choses compliquées... Pour moi, la cuisine, il faut qu'elle soit bonne et simple. La cuisson est une science exacte. Les grillades, c'est à la plancha ! Nous avons six cuisiniers et trois préparateurs. A présent, nous proposons un plat du jour car c'est un lieu de passage pittoresque mais qui fonctionne bien avec les habitués. Sinon, rien n'a changé ! On a augmenté les portions mais pas les prix. On ne triche pas. »

► Florence Barucq