

La marchande de bonheur

SUD OUEST 23/12/2012

BARÈGES Terroir et convivialité : rencontre avec Louissette à l'auberge du Lienz.

En ce début d'hiver, la neige a encore joué un bon tour à la propriétaire de l'auberge du Lienz. C'est à bout de bras, par - 14 degrés et avec l'appui de la motoneige, qu'il a fallu décharger les deux camions de ravitaillement immobilisés à l'entrée du chemin forestier entre le village et le parking de Tournaboup.

Pas de quoi mettre en berne le moral d'acier de Louissette Corret. Voilà bientôt cinquante ans que la propriétaire de cette auberge de montagne accueille avec bonne humeur skieurs et randonneurs pour une halte gastronomique incontournable. Et, pour l'amateur de sports d'hiver, impossible de quitter Barèges sans profiter des bienfaits d'une cuisine goûteuse et généreuse. Ici, au pied des pistes mythiques de l'Ayré, à 1 600 mètres d'altitude, dans le décor magique d'une clairière bordée de hêtres et de sapins, Louissette fait en sorte que les clients se sentent chez eux : de nombreux habitués passent par la cuisine embrasser la maîtresse des lieux. Que l'on soit en terrasse sous le soleil ou installé auprès de la cheminée, le charme est immédiat. « Le plus dur, c'est de repartir », annoncent de jeunes snowboarders en reprenant le télésiège de la Piquette qui les emporte vers les pistes du Grand Tourmalet.

La garbure s'impose

À 64 ans, Louissette peut être fière du chemin parcouru. Son amour du travail bien fait et la passion pour son pays Toy ont transformé la cabane en planches créée en 1905 par sa grand-mère Jacqueline en une institution pyrénéenne. Difficile d'imaginer sur les pistes du massif une halte où un personnage puisse autant incarner l'âme d'un établissement. En revendiquant fièrement ses origines paysannes et montagnardes, Louissette n'a qu'une ambition : offrir un moment de bonheur à ses clients.

Le soir - réservation conseillée - l'accès à l'auberge s'effectue à pied depuis le parking du rocher, à raquettes ou en motoneige. En période de vacances, autour de midi, plus de 300 couverts sortent des cuisines dans un ballet réglé où chacun des dix employés tient son rôle.



Louissette, un personnage mythique des Pyrénées

Avec une mention particulière pour Josy à l'accueil et Franck Agasse aux fourneaux.

Au menu, terroir et authenticité restent une priorité. Pour débiter, la garbure au jambonneau s'impose. Puis le mouton, qui bénéficie de l'AOC Barèges-Gavarnie, présenté en quatre déclinaisons sur une ardoise chaude. Pour le fromage de brebis, la maison fait toute confiance au berger Denis Pacheu, qui élabore ses produits dans les alpages au bord du lac de la Glère, dans le massif du Néouvielle. Et que choisir, entre la mousse aux myrtilles, le nougat glacé au génépi ou le parfait à la reine-des-prés ? La carte met en évidence des produits savoureux, sans oublier la roborative assiette du skieur (œufs frits, jambon et pommes de terre rissolées dans la graisse d'oie).

Les hivers se succèdent et Louissette reste fidèle au poste pour transmettre la tradition d'une conviviale cuisine gourmande. En régaland des générations de skieurs qui n'ont pas fait le voyage par hasard, elle participe à la promotion de sa station, de sa vallée, de sa montagne. Sur la terre qui l'a vue naître, elle confirme son attachement aux valeurs essentielles qui font d'un sourire de bienvenue un instant de bonheur. Pourvu que rien ne change sur le plateau du Lienz !

Hervé Mairal