

Chez Louisette une histoire de famille



Publié le 21/08/2015 à 09:00

Louisette prépare les jarrets de porc qui compléteront les garbures.

/Photo Juliette Duclos.

Infos pratiques :

Auberge du Lienz, Chez Louisette
65120 Barèges.

Tarifs : menus de 26 € à 45 € ;
menu de midi à 20 €
et menu enfant de 8 € à 9 €.

Contact : 05.62.92.67.17/
[http ://www.louisettelienz.fr/](http://www.louisettelienz.fr/)

Perdue à 1.550 m d'altitude, à l'entrée du col du Tourmalet, Louisette vous accueille dans son auberge.

Au menu du jour : des produits du terroir au goût d'antan et une atmosphère chaleureuse. «Si je connais le trajet pour aller Chez Louisette ? Mais bien sûr ! C'est moi qui lui fournis les moutons !»

Au hasard d'un détour malheureux dans le village de Betpouey, un éleveur à la moustache généreuse

indique la route pour accéder à l'auberge du Lienz. Et accessoirement, donne raison au GPS

Perchée après Barèges, sur la route du col du Tourmalet, l'auberge Chez Louisette ne paye pas de mine. Il est 14 heures. Dans les cuisines, le service termine doucement. Le flot de va-et-vient se tarit, et la machine à café ronronne. Une cloche retentit soudainement. «Ça signifie que les tartes aux myrtilles sont prêtes et que les serveurs peuvent venir les chercher», avertit Fabien, le pâtissier de l'équipe.

100 l de garbure

Entouré par le pic du Midi et celui du Piquette, l'établissement a été créé en 1905 par la grand-mère de Louisette.

«La cuisine, au départ, c'était une histoire de femmes. Les hommes, eux, étaient à la ferme ou aux champs», raconte d'une voix douce l'actuelle propriétaire. «À l'époque, les clients, c'était les bergers et les personnes qui venaient pour une cure thermale à Barèges. Ma grand-mère leur cuisinait de la garbure.» Soit la soupe bigourdane aux choux avec des morceaux de légumes, comme des haricots tarbais et des pommes de terre, et des jarrets de porc. «C'était le plat de l'époque pour tous les paysans», explique Louisette. Et la recette a la peau dure. Chez Louisette, ce sont environ 100 l de garbures qui sont préparés tous les jours, été comme hiver.

Du cerfeuil sauvage

Les autres plats mijotent tranquillement. Ici, du civet de mouton au vin de madiran ; là, une sauce à la menthe des ruisseaux...

Au menu du jour : des côtes de mouton de Barèges agrémentées de beurre d'alliaire, accompagnées d'une purée de carottes à la reine-des-prés. Avec «du cerfeuil sauvage ramassé le matin même», souligne Franck, le chef cuisinier. «Et les recettes évoluent selon les saisons et les produits que l'on a.» Les impératifs ? Des produits locaux et du 100 % fait maison. Entre deux casseroles, le trentenaire désigne «le mur à expression», un pan de la cuisine dédié aux dessins et aux pensées du jour. «Il y a écrit 22 minutes, juste là. C'est mon record à vélo pour faire le trajet de Barèges jusqu'à l'auberge.» Louisette confirme, et glisse : «C'est le vélo qui lui soufflerait ses idées.»