

Un paradis gastronomique à flanc de montagne

HAUTES-PYRENEES - TERROIR Louisette perpétue, depuis trente ans, la tradition

Les amoureux de la cuisine passant du côté de Barèges ne peuvent faire autrement que de s'arrêter en bas des pistes pour rencontrer Louisette et sa fameuse cuisine.

Tout a commencé en 1905, lorsque la grand-mère de Louisette s'est installée dans les lieux pour monter une petite crèmerie.

Bercée dans une culture familiale où le terroir est une valeur entière, Louisette s'efforce, depuis trente ans, de « perpétuer la tradition ».

Et de quelle manière: en mettant à l'honneur les produits locaux pour les intégrer dans une cuisine à la fois traditionnelle et raffinée à souhait.

Côté menu, pas de fioritures ni de noms à rallonge. Louisette n'est pas pour les artifices. Il faut que ça sonne vrai. Une originalité dans la présentation, l'ardoise remplace l'assiette. Alliance de l'esthétique et de l'utile puisqu'elle conserve mieux la chaleur.

L'exaltation des papilles prend le dessus sur la surprise de voir se côtoyer sur la même ardoise mouton Barèges-Gavarnie et une sauce aux fruits rouges. « Le Barèges-Gavarnie est la race de mouton élevée dans le coin. Elle attend d'ici peu sa première AOC (Appellation d'origine contrôlée).

Les fruits rouges, quant à eux, ont été cueillis dans les bois alentours », précise Louisette.

Garbure et pieds de cochon se retrouvent au hasard d'un repas entre amis, au côté de plats aussi originaux que la cassolette de morue mijotée aux haricots tarbais gratinée au four ou la truite fario fourrée aux cèpes à la paysanne.

Et pour la première fois cette année, l'ardoise dégustation. Avec un assortiment de côtelette, gigot, épaule, elle vous permet d'apprécier pleinement la qualité du mouton local.

Les desserts, quant à eux, posent un sérieux dilemme. On aurait presque mauvaise conscience à venir saccager cette oeuvre à grands coups de petite cuillère.

UNE PHILOSOPHIE DU « FAIRE PLAISIR »

« Depuis un an et demi, nous avons un nouveau chef qui, tout en cuisinant à merveille les plats traditionnels, est venu apporter une sorte de renouveau gastronomique, une dose d'originalité. »

Vous l'avez compris, une véritable philosophie accompagne cette cuisine. Celle-ci peut se résumer en une phrase toute simple: « Apporter un petit moment de bonheur au client ». Les applications de celle-ci sont nombreuses. « Il faut que tout le monde puisse s'y retrouver, se sentir à l'aise. Que le montagnard en sac à dos et le cadre en costard-cravate puissent venir chez nous tout en ressentant le même bien-être. »

Pour ceux qui, partis en montagne, ne seraient pas revenus pour le service du midi, pas de problème, une « assiette du randonneur » sera toujours disponible pour couper une faim intempestive.

Des produits de qualité, une volonté de faire participer les producteurs locaux, un amour de la cuisine, un service rapide, autant de points forts qui contribuent au charme de cette auberge. Un endroit incontournable.

Guillaume BELIN.