

Barèges. Une toque au Lienz



Louissette, c'est toujours le sourire...

Il y a cent ans, ce n'est qu'une petite cabane en bois en bordure de la forêt ; la grand-mère vend aux randonneurs les produits laitiers de la ferme. Petit à petit, la cabane s'agrandit, devient une crêperie. Toutes petites, Louissette et sa sœur Raymonde voient la station naître et prendre de l'ampleur pour devenir le site légendaire de l'Pyré. Elles sont au départ des téléskis en traînant des luges pleines de boissons pour les vendre aux skieurs.

Louissette connaît le secteur comme sa poche à force de descendre traire les vaches à Barèges et ensuite remonter au restaurant ; les coins à champignons et les plantes n'ont pas de secrets pour elle. Ce n'est pas que la cuisine qui attire le monde : il y a le décor, les soirées au coin du feu, une forêt unique, des pistes techniques dans les arbres, le tout illuminé du sourire de Louissette, toujours prête à faire plaisir. L'endroit semble paradisiaque, mais il dépend beaucoup des caprices de la neige. L'auberge est à une altitude délicate. Il faut du courage pour tenir une affaire qui maintenant demande énormément de personnel... sans la garantie de recevoir la clientèle, quand il y a trop ou pas assez de neige.

Mais Louissette ne se décourage pas, sa carte évolue, elle fait bientôt partie des Tables gourmandes. Avec son chef Laurent, elle innove les recettes à base de produits du terroir mais avec une pointe d'originalité délicieuse et inattendue.

Belle récompense : Louissette vient d'obtenir une toque dans le célèbre guide Gault et Millau 2010. La consécration. En vacances récupératrices à Madère, elle reste incrédule au téléphone : « Ce n'est pas possible ! C'est compliqué d'obtenir une toque, ça ne vient pas comme ça. Ils ne tiennent pas compte que de la cuisine, ils regardent tout ce qu'il y a autour. Je n'arrive pas à y croire, mais si c'est vrai, c'est génial ! » Elle en aura la preuve dès son retour sur les neiges du plateau du Lienz.

Maggy V.-B