

Les Hautes-Pyrénées bien toquées

Gastronomie. Le GaultMillau 2010 distingue 14 tables du département.

Couverture jaune, il est là en rayon. Bien en vue. Le GaultMillau 2010. Et un cru qui, abandonnant le système des notations, le bulletin annuel délivré aux « bons » et aux « mauvais » élèves, va faire plaisir aux chefs des Hautes-Pyrénées comme il propose cette année, parmi ses « 5 140 meilleures adresses de restaurants, tables créatives et tables de terroir », une belle carte du département, avec des montées en grade remarquées et quelques entrées. élévation à trois toques (catégorie grande table) pour Jean-Pierre Saint-Martin et son Viscos, à Saint-Savin, ainsi que pour Serge Latour et son Relais de Castéra, à Nestier : cela ne surprendra personne et d'autant moins, sans doute, que cette progression s'inscrit aussi dans la droite ligne de l'éditorial du GaultMillau 2010 puisque sous la plume de Patricia Alexandre, celui-ci prône le « retour à l'essentiel, aux valeurs sûres en opposition aux années bling-bling ». Et ce qui se traduira aussi pour les Hautes-Pyrénées par deux toques (catégorie « table de chef ») au Tarbais Daniel Labarrère de l'Ambroisie, à Thierry Lafenêtre, de la Pergola, à Saint-Lary et Pierre Pucheu, au Casaou, le restaurant du Miramont à Argelès-Gazost.

Un retour à l'authenticité et à la simplicité, aux saveurs vraies qui profite donc à nos chefs installés en Bigorre, amoureux du terroir et de ses produits. Et ce qui se vérifiera encore avec les toques que le GaultMillau a décernées ou confirmées dans cette nouvelle édition.

Petit Gourmand, Fil à la Patte, côté valeurs sûres, chaleureuses et conviviales à Tarbes, ou **chez Louissette à Barèges**, mais également Bistro Lafontaine et Rex Café toujours à Tarbes ou Auberge des Aryelets à Aulon, Astérides et Sacca à Cauterets et Réverbère à Vic en Bigorre côté première toque : autant d'adresses que ceux qui les connaissent ne seront pas surpris de retrouver là, comme il fait toujours bon s'y attabler aussi, pour ce qu'il y a dans l'assiette comme pour la gentillesse, la qualité du service, l'inventivité du chef. Trois, deux, une... La Bigorre toquée à découvrir ci dessous. P.C.