



La table de l'été : les « Hol-landais » de Saint-Cricq Chalosse nous régulent



Iwan van Es et son épouse Nancy ont ouvert L'Auberge du Laurier en 2015. © Crédit photo : Matthieu Sartre / "SUD OUEST"

Iwan et Nancy van Es ont créé un hôtel et un restaurant au cœur des Landes et confié la cuisine à un chef parisien revenu des États-Unis. Le résultat est très réussi

À l'écart de Saint-Cricq-Chalosse, dans un coin des Landes où ne passent pas de camions, L'Auberge du Laurier est une halte gastronomique vivifiante. Sur la terrasse ombragée ou dans la salle, les tables invitent le voyageur à déjeuner et à dîner six jours sur sept, qu'il vienne du trottoir d'en face où les propriétaires, Iwan et Nancy van Es, ont fondé un hôtel 3 étoiles ecolabel ou des environs : Hagetmau, Mont-de-Marsan, Aire-sur-l'Adour, Pau.



Pascal Sauton, chef de L'Auberge du Laurier depuis sa création.

Matthieu Sartre / "SUD OUEST"

Les discrets Iwan et Nancy cherchent avant tout à mettre en avant leur cuisinier, Pascal Sauton. Formé chez Lasserre à Paris, où il reste cinq ans, le chef a fait une grande partie de sa carrière aux États-Unis où il finit par ouvrir son propre restaurant à Portland, dans l'Oregon.

Un an après son retour en France, en 2015, un ami de Capbreton lui fait passer une annonce : un chef cuistot est recherché à Saint-Cricq Chalosse, dans les Landes. 650 habitants. Un couple de Hollandais tombé amoureux de ce paradis du Sud-Ouest y a construit un hôtel de 11 chambres. Il manque un restaurant. Les « NéoLandais » ont jeté leur dévolu sur une maison située juste en face, une ancienne auberge du début du XX e siècle, habitée par une famille qui s'en sépare. C'est l'occasion pour le cuisinier, Pascal Sauton, de repartir aux fourneaux.



Aubergine grillée et légumes aigre-doux.

Matthieu Sartre / "SUD OUEST"

Tout est à faire. Le chef va évidemment s'entourer des meilleurs producteurs locaux pour faire valser les saveurs et inventer des recettes issues d'un melting-pot. Son « corn chowder », soupe de maïs américaine, lard fumé et pomme de terre est un pur délice ; que dire de son poke hawaïen au thon albacore cru, avocat, mangue, nori et pickle de gingembre ou son aubergine grillée et légumes en aigre-doux.

La formule, entrée-plat-dessert ou les plats à la carte sont un tour du monde gustatif. La carte des vins est, elle aussi, une invitation au voyage mais le Sud-Ouest n'est pas oublié et l'on trouvera aussi bien les fins assemblages de Lionel Osmin que les incontournables vins des Landes du Domaine de Bachen.

Auberge du Laurier, 1459 route d'Amou, 40 700 Saint-Cricq-Chalosse. Tél. 05 58 75 08 05.



La terrasse de L'Auberge du Laurier.

Matthieu Sartre / "SUD OUEST"