



François Lemarié

SON PARCOURS

2002, première gorgée de vin nature dégustée au Verre Volé à Paris.
2013, se promène dans les halles de Biarritz et comprend qu'il y a une vie en dehors de Paris.
2015, rend son dernier article pour *Pariscope* en juin.
2015, ouvre le Chéri Bibi à Biarritz en juillet.

SES INFLUENCES

Lorsque François Lemarié et sa femme Fanny quittent Paris, c'est pour vivre de leur passion pour le vin et les conserves sur un concept de cave à manger où l'on pourrait servir des maquereaux fumés ou garnir une tranche de pain de boudin noir de chez Parra. Très vite, le couple comprend qu'il faut prévoir quelques plats. Le Pays basque et ses richesses gastronomiques se sont imposés avant que quelques spécialités méditerranéennes ne viennent compléter l'offre.

SA CUISINE

Le must du Chéri Bibi : la saucisse purée. À ce plat viennent s'ajouter la pissaladière, les poivrons marinés, les gnocchis au beurre de sauge, le gaspacho tomates, fraises et burrata, sans oublier la brousse basque aux poivrons confits ou la bonite de thon, œuf bio, tomates et mâche. Simple et de très bon goût.

DOLCE VITA



7h
30

SON PAIN DU MATIN ETXE GOXOAN

Pas de croissant, pas de pain au chocolat ni de chausson aux pommes au petit déjeuner pour François Lemarié, mais du pain. Attention, pas n'importe quel pain ! En mars dernier, Bertrand Ducauroy a repris une minuscule boulangerie sur le déclin à Ciboure. Ancien pâtissier à Paris chez Lasserre, au Jules Verne et chez Laurent, il a également occupé ce poste pendant neuf ans en Chine au Hilton de Shanghai puis au Shangri-La avant de faire du pain pour les professionnels locaux avec des matières premières importées de France. Chez Etxe (maison) Goxoan (gourmande), outre la baguette, on ne propose que trois pains vendus au poids. Le pain au levain à base de farine de meule T80 sur un levain à la bière d'Ascain, un pain au levain avec de la farine 100 % basque et du sel de Salies-du-Béarn, et enfin une tourte de seigle. Trois pains absolument divins.



12h
30

SON DESSERT TRADITIONNEL ALAÏA

C'est l'un des plus beaux spots de la côte basque en direction de la frontière espagnole, la plage de Socoa. Fabrice Naacke s'est installé ici après douze années passées au Basilic à Paris, un bistrot fréquenté par les parlementaires. Lorsqu'il reprend, en juillet 2017, les habitants du cru ne donnent pas cher de sa peau. Tous ceux qui ont tenté l'aventure, les pieds dans le sable, ont échoué. Un an plus tard, le succès est au rendez-vous. En misant sur une carte bistronomique et un approvisionnement en produits locaux, il n'a pas simplement séduit les touristes, mais aussi les gourmets de la région qui affluent, toute l'année, de Biarritz ou de Bayonne, pour venir s'encanailler autour de planches de truites de Banka, de tarama d'oursin de la maison Barthouil et de charcuteries basques avant d'attaquer l'entrée, le plat et le dessert. En cuisine, une vraie cheffe, Maeva Lezaud, qui maîtrise aussi bien le carpaccio de veau aux agrumes que la tarte au citron déstructurée.

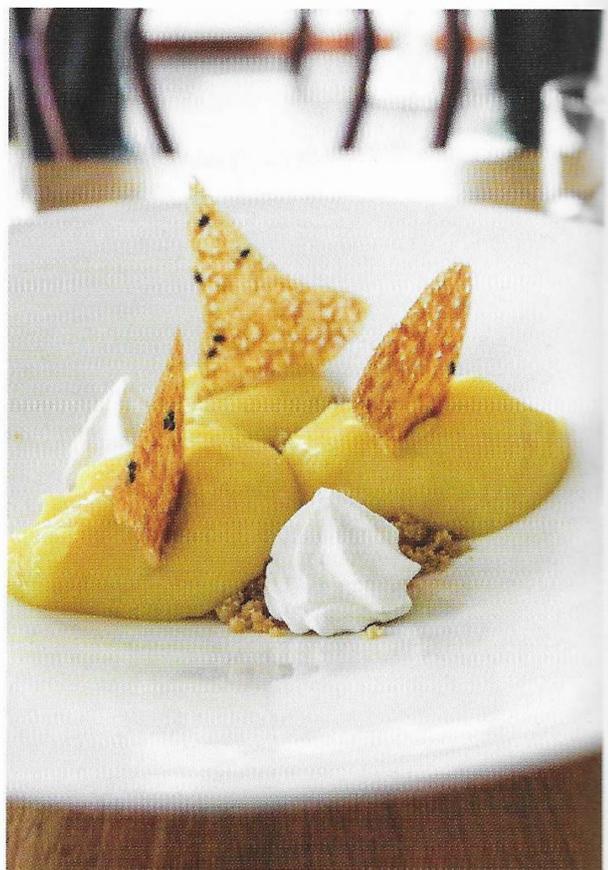
RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 129



10h
30

SON GRIGNOTAGE THIERRY BAMAS

Sur la côte basque, les pâtissiers de qualité sont nombreux et les différentes spécialités régionales conséquentes : le macaron de Saint-Jean-de-Luz, les Mouchou de la maison Pariès, le gâteau basque et la tradition autour des chocolats. Pour autant, François Lemarié a misé sur une valeur sûre : Thierry Bamas, champion du monde de desserts glacés et Meilleur ouvrier de France pâtisserie, installé à Anglet, Biarritz et Bayonne. Outre les tartes, les classiques paris-brest, millefeuille et saint-honoré ou les créations comme la Perle Noire, Thierry Bamas s'est fait une spécialité du macaron. D'un côté, le macaron de Bayonne, moelleux et riche en amandes. De l'autre, le macaron parisien vendu en coffret. Celui-ci, composé de 18 pièces, est idéal pour faire un tour des parfums : yuzu, pistache, chocolat, mojito, noisette, banane, poire, caramel, Passion...



14h
30

SON D... L'AUB...

Il faut p...
soit à B...
fait qu...
Bécha...
un hav...
une cui...
la boni...
la poler...
courte...
elle per...
classici...
basque...
exotiqu...
Souche...
Bécha...
pâte sa...
crème...

RETROU...

WEEK
END

SON...
À LA...

Les o...
n'ont...
le we...
l'équ...
Selon...
des...
qui f...
au c...
qu'il...
de la...
les o...
que...
le C...

RET...