

Saint-Jean-de-Luz/Ciboure

Itinéraire d'un jeune homme venu de Chine

PORTRAIT Dix-huit mois après l'ouverture de sa boulangerie à Ciboure, Bertrand Ducauroy, 35 ans, est entré au Collège culinaire de France et s'installe aux halles. Une intégration réussie

Olivier Darrloumerle
saintjeandeluz@sudouest.fr

Reconnaisable à son épaisse barbe rousse et sa carrure de rugbyman, le nouveau boulanger-pâtissier de Ciboure s'est taillé une part du gâteau dans le mundillo gastronomique basque. Entre le moment où il ouvre son magasin, Etxe Goxoan, sur la D'810, en mars 2018, et le moment où il signe son extension, début octobre 2019, au centre des halles de Saint-Jean-de-Luz, il se sera écoulé dix-huit mois. Un an et demi d'une intégration réussie, qui prend racine dans ses souvenirs d'enfance au Pays basque, ravivés six mois avant... en Chine.

À l'époque, Bertrand Ducauroy travaille à Shanghai, dans des hôtels et des restaurants aux noms prestigieux. Depuis dix ans à la tête d'équipes toujours plus grandes, la fatigue se fait sentir. En novembre 2017, lors d'une présentation officielle du jambon de Bayonne en Chine, Bertrand Ducauroy rencontre le chef étoilé de l'ithuria à Ainhoa, Xavier Isabal. Ce soir-là, pour l'ambassadeur de la cuisine française, c'est le cauchemar en cuisine, perdu qu'il est au milieu de 50 cuisiniers chinois. Bertrand Ducauroy décroche un tablier pour lui venir en aide. Le soir même, dans un vieux restaurant de Shanghai, débute une de ces discussions, d'homme à homme, qui font les instants sacrés. « Je lui ai dit des choses qu'il n'avait jamais entendu. Il était arrivé à la fin d'un cycle en Chine. Il fallait qu'il parte », résume Xavier Isabal, qui fut le « Jimmy cricket de Bebert », selon ses mots.

Indépendant des meuniers

En août, Bertrand Ducauroy vient passer ses vacances au Pays basque. Les deux hommes se retrouvent. Bertrand Ducauroy visite une boulangerie à Ciboure, qui a « un potentiel d'extension. » Il fait une offre depuis l'aéroport. De retour à Shanghai, il découvre que sa proposition a été acceptée. Six mois plus tard, Bertrand Ducauroy termine



Bertrand Ducauroy, 35 ans, a ouvert son extension aux halles, début octobre. PHOTO O. D.

le chantier de sa nouvelle boutique, Xavier Isabal passe le dernier coup de peinture. Un nouveau cycle débute.

La boulangerie ouvre en mars 2018, non sans difficultés. « J'ai perdu 50 % de la clientèle, mais je tiens à ma liberté. Je n'ai voulu faire aucune concession sur la qualité que je proposais. » Il va se battre avec ses armes : son levain et sa farine. Certains lui conseillent de revenir au « modèle classique », mais il veut rester indépendant des meuniers.

Quand sa petite affaire se met à tourner correctement, Xavier Isabal lui fait rencontrer Beñat Moity, le fromager luzien le plus connu du Pays basque, également référent du Collège culinaire de France en Nouvelle-Aquitaine. « Quand je sais donner un avis, je le donne, explique-t-il. Longtemps, la boulangerie a été un métier opaque. Il y a eu beaucoup de raccourcis, beaucoup de camions sans marque. Bertrand est l'un des seuls

boulangers à avoir intégré le Collège culinaire de France, car il est précurseur de ce qui pourrait arriver. »

Au début, Beñat Moity lui laisse un dépôt de pain dans sa boutique. Puis, il l'inclut dans les événements qu'il organise en juin, avec la plupart des chefs de la Côte basque.

Enfin, Beñat Moity lui suggère d'entrer aux halles. « Il y a beaucoup de passage, ça permet de se faire connaître par les professionnels qui viennent faire leur marché. » Aux halles de Saint-Jean-de-Luz, il n'est pas rare de croiser les chefs du restaurant Ibarboure, du Brouillarta, du Grand Hôtel, mais aussi Alain Ducasse, qui possède une maison à Saint-Jean-de-Luz.

Les réseaux de l'assiette

Quand Bertrand Ducauroy entend de « bouche-à-oreille » qu'une place se libère dans les halles de Saint-Jean-de-Luz, il se renseigne. Sophie Brugiolo se sépare

LE MARCHÉ AVANCÉ

À l'occasion de la Toussaint, le marché du vendredi 1^{er} novembre est avancé. Il aura donc lieu aujourd'hui. Des chrysanthèmes seront en vente devant les halles, côté boulevard Victor-Hugo, toute la journée, aujourd'hui et demain.

de Terra Gascona, anciennement les Confits d'Ascain. « On le savait, on l'a rencontrée. » En juin 2019, les deux intéressés tombent d'accord. Deux courriers partent à la mairie, qui valide le projet.

Aujourd'hui, on trouve le pain de Bertrand Ducauroy sur les tables d'une quarantaine de restaurants, du Brouillarta, à la Villa de l'Étang Blanc de Seignosse, en passant par le Grand Hôtel, le Moulin d'Alotz (Arcangues), la table Sébastien Gravé, anciennement Pottoka, en bord de Nive, à Bayonne... « Si j'étais devenu mécanicien, j'aurais travaillé dans la FI. » À suivre.



LE PIÉTON

Avu deux hommes se bagarrer, vers 14 h 30, à côté de la gare, près de l'aire de camping-car. L'un des belligérants a retiré son tee-shirt pour gonfler le torse. L'autre lui est rentré dedans, la tête la première. Combat bestial, même pas. Quelques gifles, poussades et insultes. Rien de grave, diront certains. Mais, l'expression de la violence, aussi minime soit-elle, révolte le Piéton. Alors, quand il voit ces bagarres entre marginaux, il pense à la violence sociale qui transforme un individu respectable en bête ordinaire, lorsque celui-ci est poussé à vivre dehors. La rue est un lieu où n'importe qui se perdrait.

petits-fils
service aux grands parents

L'aide à domicile sur mesure à Saint-Jean-de-Luz

- AIDE À L'AUTONOMIE
- AIDE AUX REPAS
- ACCOMPAGNEMENTS
- PRÉSENCE DE NUIT

05 64 19 01 50
petits-fils.com

AGENDA

AUJOURD'HUI
Les Jeudis du batzoki. Conférence organisée par l'association Donibaneok Batzokia, à 19 h, à la Maison du jardin botanique. « Kattalina de Erauso, une aventurière basque au XVII^e siècle », est le thème que développera Anne-Marie Lagarde, docteur en études basques. Participation libre.

Halloween. À partir de 15 h, place Louis-XIV, pour les enfants de moins de 12 ans, déguisés. À 18 h 30, bal des vampires, chasse aux bonbons. Pour les plus grands, parcours immersif nocturne à partir de 20 h, au parc Duconténia (sur inscriptions à l'Espace jeunes uniquement, 34, boulevard Victor-Hugo). Au cinéma Le Select, diffusion de deux films (lire aussi en page suivante), « Chair de poule 2 : les fantômes d'Halloween » et « Halloween ». À la piscine, de 19 h à 21 h 30, bassins colorés, friandises à gogo et musique à fond.

UTILE

AGENCE « SUD OUEST »
28, boulevard Victor-Hugo,
64 500 Saint-Jean-de-Luz.
Tél. 05 40 39 70 95.

PIPERADE ET TOTORO

Les travaux interrompus dans les cimetières

TOUSSAINT À l'occasion des fêtes de la Toussaint, tous les travaux concernant la construction ou la réparation des caveaux dans les cimetières de Saint-Jean-de-Luz (Aïce Errota, Saint-Joseph, Karsinenea) ainsi que

dans le cimetière intercommunal de Guéthary (chemin Hil Harriak) sont proscrits jusqu'à lundi, 8 heures. Lors de cette période, les exhumations et réinhumations sont également interdites. La Ville de Saint-Jean-de-Luz met par ailleurs à disposition des arrosoirs et des conteneurs à déchets verts en libre service.

Les joueurs de mus attendus au Suisse

CARTES Le café Le Suisse, place Louis-XIV, organise un tournoi de mus, à partir du mardi 12 novembre. 2 000 euros de lots sont à gagner, dont 700 euros pour l'équipe gagnante et 400 euros pour la finaliste. Les inscriptions (15 euros par per-

sonne) sont prises au 05 59 51 85 51 avant le dimanche 10 novembre.

Les boulistes réunis

ASSOCIATION L'Amicale bouliste cibourlienne et luzienne tiendra son AG, vendredi 8 novembre, à 18 heures, au gymnase Urdazurl.