

Du nouveau au Richelieu !

Avec sa femme Sandrine, Laurent Resano reprend, à partir de **lundi 15 janvier**, cette institution dacquoise. Le chef, passé par le Cabanon à Magescq et le Moulin de Poustagnacq, crée une cuisine de terroir qui s'inspire de saveurs rapportées de voyages.



Des ris de veau classiques servis avec un bouillon de raifort et dattes, un dos de cabillaud crumble citron-coco... Dans ses plats qui font voyager, des notes rappellent toujours que le Soustonnais a pas mal bourlingué aux quatre coins de la planète avec son épouse bordelaise. Il a ainsi passé plusieurs années sur l'île de Saint-Barth se spécialisant logiquement dans les poissons, avant de revenir sur ses terres en 2004 régaler de ses fameux sushis et sashimis les marchés de Soustons, Capbreton et Tyrosse.

Produits frais et locaux travaillés

Quatre ans plus tard, il part ouvrir un restaurant en Polynésie à Mooréa, puis décide en 2012 de rentrer au pays. Direction le Moulin de Poustagnacq avant de monter à Dax, avec Sandrine, le restaurant Le Local... à deux pas du Richelieu, même trottoir. Là, il propose une cuisine de produits frais travaillés, avec une carte changeant selon les saisons, et des saveurs qui font la force et la différence de ce cuisinier qui refuse le mot gastronomique, « un peu pompeux ». Pas question en tout cas de « partir dans des délires culinaires : je crée des plats structurés sur une base terroir » avec des produits locaux, entre primeurs du marché, poissons du port de Capbreton et canards de Gamarde. Une attention particulière est portée à la présentation puisqu'« on mange d'abord avec les yeux ! ».

Un lieu qui a une âme

Au Local avec ses 25 places assises, le couple de quarantennaires devait chaque jour refuser du monde, victime



de son succès acquis uniquement par le bouche à oreille. « Ça nous a donné envie de voir un peu plus grand », confient les intéressés. Tous deux n'avaient pourtant jusqu'ici jamais mis les pieds au Richelieu.

« On a entendu l'automne dernier qu'il risquait de fermer ses portes en fin d'année, on a décidé de visiter et on est tombé sous le charme de ce lieu qui a une âme : on s'y est senti bien tout de suite, il y a du vécu et une histoire derrière avec des gens qui ont laissé leurs empreintes », note Laurent, saluant « la très belle rencontre avec M. et M^{me} Cazaux » qui ont fait marcher les lieux depuis un quart de siècle, avec ce patio si agréable au printemps et en été.

« On compte bien redonner à cette institution ses lettres de noblesse en lui apportant un peu de sang neuf tout en conservant l'essentiel », souligne le chef qui sera épaulé en cuisine par les jeunes Alexis et Hugo, pour

servir jusqu'à 70 couverts en salle où officieront Mickaël, Tony et Arthur au côté de Sandrine. « On a une équipe jeune et dynamique avec qui on a hâte de démarrer », poursuit le couple qui s'est lancé dans l'aventure pour ses filles, Marine et Louka.

Tout fait maison

Côté décoration, « on mettra notre patte au fur et à mesure sans tout révolutionner », assure Sandrine qui avait su créer au Local une ambiance chaleureuse « comme à la maison ». L'idée étant également de désacraliser un peu cette institution pour y faire venir aussi ceux qui n'ont, jusqu'ici, jamais osé pousser la porte du Richelieu. Avec la formule du midi à 16 € (entrée-plat-dessert), les clients pourront se régaler, par exemple, d'un velouté de butternut et châtaignes, et d'un mignon de porc laqué aux épices. Toujours des produits simples mais bien travaillés : « J'aime aussi beaucoup les cuissons lentes qui permettent



de donner une belle tendreté à des morceaux pas forcément nobles au départ », explique Laurent. Côté dessert, du tiramisu matcha passion aux poires rôties aux épices, jusqu'aux glaces et sorbets souvent originaux, tout est aussi fait maison.

Hôtel et épicerie fine

Le Richelieu, c'est bien sûr également un hôtel de 39 chambres dont 7 studios, où Gaëlle et Graziela seront aux petits soins, en plus de Maeva à la réception. Une façon pour Laurent Resano de renouer avec ses premières amours, lui qui a fait ses gammes à la prestigieuse école hôtelière de Lausanne en Suisse. Quant au Local, il muera, dans les prochaines semaines, en épicerie fine tenue par Mylène autour de bons produits locaux (poissons du fumoir d'Angresse, foie gras de la ferme de Hourmadet...), de cédrats confits, de belles huiles d'olive et aussi de vraies charcuteries corses, clin d'oeil aux origines maternelles du chef.

INFOS

Le Richelieu

Hôtel 3* et Restaurant

13, avenue Victor-Hugo

40100 Dax

05 58 90 49 49

ou contact

l@hotel-richelieu-dax.com

Site Internet :

hotel-richelieu-dax.com

Ouvert 7 jours/7, midi et soir

Deux salles pour groupes,

de 35 et 20 places assises.

FORMULE DU MIDI

Entrée-Plat-Dessert

16€.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

14,5€.

Plat du jour+café

11€