



L'ALCHIMIE Sous la houlette, qui laisse bouche bée, de Paul Tur, cette adresse (re)place les Halles au firmament des tables qui comptent à Biarritz.

MUNIFICENCE

Le ventre de Biarritz l'attendait. Enfin, le voilà, l'établissement à la hauteur des merveilles qui font des Halles un incontournable. Entre la valeureuse brûlerie Moka Fina et la Maison Dezamy (glacier choucou d'Hélène Darroze), c'était L'Amiral (circa 1935), repris dès juin 2024 par Paul Tur, pour une transition en douceur menant désormais à L'Alchimie. Le A comme talisman, qui sait ?

Passé par l'école hôtelière de Biarritz, le natif des Landes présente un insolent parcours à même pas 30 ans : second de Pierre Lambinon au Py-R à Toulouse (deux étoiles au Michelin), croisé chez Gilles Goujon à l'Auberge du Vieux Puits (trois étoiles au Michelin) et chez Pierre Gagnaire au Duende (deux étoiles au Michelin). Ce cadet de Gascogne serait-il maître de la galaxie ?

Pour l'instant, son bijou offre, outre une généreuse terrasse, 3 élégantes salles au mobilier chic. Naturellement, la préférence va à la dernière, offrant une vue imparable sur l'église Saint Andrew's, abritant le musée historique de la ville.

Attablé dans la quiétude de ce cocon, plongé dans la lecture de la carte, une certitude : le jeune chef, qui cite Paul Gauguin – « Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et le cœur large » –, fait fi du triptyque entrée-plat-dessert au profit d'une invitation en quatre temps : le végétal, l'océan, la terre, les douceurs. Libre à vous de (dé)composer le repas. Que l'on se rassure, il y a toujours un spécial du jour à la fête.

Poireaux grillés, sauce béarnaise, vieux parmesan, melba de pain (12 €). Dites adieu aux poireaux vinaigrette façon caoutchouc ! Ici, l'onctuosité prend un O majuscule. La braise surprend. Un classique retourné comme un gant. Épatant.

Colliourenc dans l'âme, même au pays de Ramuntxo, impossible de refuser les anchois de Getaria, orange sanguine, beurre composé (12 €). Quelle splendeur... Un hallucinant mariage entre acidité et salinité. Et quel fondant, des anchois aux agrumes. Et ce jus. Et ce beurre caviar. Et cette présentation.

Le *carpaccio* de crevettes blanches, mayonnaise de tête, crème miel et *wasabi*, radis Red Meat, variation d'agrumes (16 €) dépasse, que dis-je, pulvérise la notion de *carpaccio*. La finesse le dispute à la subtilité. Absolument délicieux. Délicieusement délicieux.

Arrive le *surf & turf euskal* : la brochette de poulpe et *txistorra*, lard de porc kintoa, tagliatelle de carottes, glace de pomme de terre bleue (18 €). Première bouchée, aller simple au paradis du (saint) palais. Les superlatifs s'agitent dans la musette. Après le service, Paul Tur l'avouera lui-même : « C'est coquin... » Tant de maîtrise. A-ffo-lant.

Variation citron (13 €), attention ! Soit un sorbet, une mousse tiramisu, un citron Meyer confit, un sablé beurre demi-sel et des meringues (maison). Mazette. Rien qu'à l'œil, on rêve de scorbut pour s'en nourrir sans autre forme de procès ou comment sublimer un produit et jouer sur les textures. En face, la ganache Txocola soufflée (13 €), glace vanille et praliné amande se la jouait chaud-froid de très, très haute précision.

Entorse aux nectars locaux, La Cerisaie, chenin blanc 2023, frais comme un gardon et au nez floral hyper expressif, a accompagné le déjeuner. La carte des vins, champagnes et spiritueux est signée Théo Mellard, sommelier également passé par Py-R. Surprenante par ces choix « radicaux », elle honore des références assez confidentielles. Un sacré pari.

Les petits gourmets ne sont pas en reste, avec une proposition à 13 €, du genre suprême de volaille basse température (63°), légumes de saison et jus de cuisson. Le genre de *détail* illustrant le sérieux à l'œuvre. Sinon, Aurélien Largeau est déjà conquis. C'est dire. **Marc A. Bertin**

L'Alchimie

9, rue des Halles
64200 Biarritz
Lundi et mardi, dès midi et dès 18h30.
Du mercredi au dimanche : 10h30-15h et dès 18h30.
Réservations 05 33 47 52 31.
www.lalchimie-biarritz.fr