

## Bayonne : Le Carré, un temple de la gastronomie, de l'histoire et de la culture du Pays basque



Charles Cez, Aurore Ducos et Pascal Lainé composent une partie de l'équipe du restaurant Le Carré. © Crédit photo : Émilie Drouinaud

Au rez-de-chaussée de l' hôtel Koegui, le restaurant Le Carré, conçu par l' architecte Jean- Philippe Nuel, se définit comme un lieu de vie inspiré par la culture du Pays basque

Le bois et le béton, à l'état naturel, composent la base du décor chaleureux, moderne et élégant du restaurant Le Carré , 9 rue Frédéric-Bastiat à Bayonne. Situé au rez-de-chaussée de l'hôtel-villa Koegui et ses 14 chambres de charme, il a été conçu par l'architecte parisien Jean-Philippe Nuel, spécialisé dans la réhabilitation de bâtiments et les hôtels. Architecte à qui l'on doit notamment la piscine Molitor à Paris, les hôtels-Dieu de Lyon et Marseille ou encore le Radisson-Blu, construit dans l'ancien palais de justice de Nantes.

« Pour ce projet, Jean-Philippe Nuel s'est beaucoup entretenu avec Guy Neplaz, le fondateur du groupe Koegui », raconte Aurore Ducos, responsable communication et marketing du groupe (librairie et hôtellerie, NDLR). Il a aussi visité les peñas de Bayonne et a travaillé avec Olivier Ribeton, ancien conservateur du Musée basque. L'ensemble a été conçu pour accueillir des oeuvres d'artistes anciens ou contemporains, comme « La Mer des Basques », de François-Ignace Bibal, ou les toiles de Franck Cavadore. « Nous poursuivons cette démarche avec des expositions temporaires, enchaîne Aurore Ducos, et nous proposons des soirées débats, musique, littérature, danse et culture basque. »

### Des débuts bousculés

Depuis quelques mois, Le Carré commence à prendre son rythme de croisière. Mais ses débuts ont été compliqués. Par les effets collatéraux d'une inondation dans l'hôtel quatre jours avant l'ouverture prévue en novembre 2019. Ce qui a engendré une fermeture en janvier 2020, pour une réouverture le... vendredi 13 mars 2020, au lendemain des premières annonces de



restrictions sanitaires, et juste avant l'annonce, le samedi 14 mars, de la fermeture des restaurants.

La librairie Koegui fête dix ans de beaux livres anciens, rares, parfois chers et toujours très recherchés par les bibliophiles et les collectionneurs. Récit d'une trajectoire étonnante

## Maître des pintxos

« Nous avons rouvert au mois de mai suivant, pour refermer en octobre jusqu'à la fin du deuxième confinement, rappelle Charles Cez, le chef du Carré. Tout ça a bousculé nos plans, mais depuis, les choses rentrent dans l'ordre. »

Champion du monde de pintxos à Valladolid en 2019, passé par l'Assiette Champenoise de Tinquieux, la Briqueterie à Vinay et l'Albert 1er de Chamonix avec Pierre Carrier, il a désormais la latitude de laisser libre cours à sa créativité. « Le concept de base est trois bouchées, à décliner en tapas avec des tranches de pain, ou façon pintxos, qui sont des petits plats. Au Carré, on propose des menus traditionnels, des menus gastronomiques et des menus pintxos, qui peuvent s'accommoder avec un apéritif dînatoire. J'avais développé ce principe au Trinquet Saint-André, puis comme chef à domicile. »

Le vin occupe, aussi, une place de choix. C'est l'affaire de Pascal Lainé, sommelier de l'établissement. « La cave du Carré privilégie pour l'instant les vignobles français dans toute leur diversité et quelques vins espagnols. Pour la suite, nous souhaitons aller vers les vins italiens, ainsi que la Suisse et l'Allemagne pour les blancs. »

En ce mois de décembre 2021, pour les fêtes de fin d'année, Le Carré propose, pour le 24 décembre, un menu à emporter, et pour la soirée du 31, un menu exclusivement pintxos.

