

QUATRE GÉNÉRATIONS POUR SUBLIMER LA GASTRONOMIE DU SUD-OUEST

Jean Coussau, deux étoiles au guide Michelin, se confie

C'est l'histoire de la transmission réussie d'une cuisine ancestrale locale, que Jean Coussau a su faire évoluer, moderniser, tout en respectant l'authenticité. Ce chef émérite, étoilé depuis 1971, s'impose comme une icône de la gastronomie française haut de gamme.

Propos recueillis par **Rosine Lagier**.

▼ **Jean Coussau présente**
de magnifiques foies gras
du Sud-Ouest qu'il adore travailler.

À Magescq, gastronomie et hospitalité vont de pair. Haut lieu du tourisme landais, *Le Relais de La Poste*, transformé en manoir prestigieux en 1996, s'est agrandi au milieu de jardins et d'un parc arboré pour devenir un magnifique hôtel quatre étoiles.

Rosine Lagier : En parcourant l'histoire de votre établissement, j'ai constaté que vous perpétuez une affaire familiale née en 1850. Est-ce plus facile d'assurer une continuité plutôt que de créer ?

Avec l'accent du Sud-Ouest...

Selon plusieurs affirmations, l'accent désigné comme le plus séduisant de France était l'accent du Sud-Ouest ! Originaire des Landes, Jean Coussau s'exprime d'une voix aux intonations mélodieuses, avec un accent qui chante et qui se teinte de soleil...

Jean Coussau : Très sincèrement, je ne pense pas que ce soit plus facile de reprendre les rênes d'un établissement, qui jouissait déjà d'une bonne réputation, qu'il faut non seulement maintenir mais qu'il faut aussi faire évoluer, progresser, transformer, pour aller de l'avant, sans dénaturer et avec encore plus de qualité. C'est une remise en question permanente.

R. L. : Vous êtes baigné dans le monde culinaire depuis votre plus jeune âge. Comment avez-vous ensuite acquis votre expérience et peaufiné votre savoir-faire ?

J. C. : J'ai su, vers l'âge de 10 ans, que mon avenir serait en cuisine. Je suis parti à Toulouse pour suivre une formation à l'école hôtelière, puis j'ai entrepris pendant une dizaine d'années un voyage ▶





► à travers la France et l'Europe pour parfaire mes connaissances culinaires, par exemple au *Plaza Athénée* de Paris, au *Café de Paris* de Biarritz, au *Ritz* de Madrid... En 1972, j'ai retrouvé et aidé mon père en cuisine, au sein de l'établissement familial. En 1996, j'en reprend les rênes, avec mon épouse et mon frère.

Le chef ne manque pas de créativité !

Le chef marque une pause et reprend l'histoire de *La Maison Coussau*: les grands travaux entrepris entre 1998 et 2006 pour rénover intégralement l'hôtel-restaurant dans un style contemporain, tout en travaillant et retravaillant les recettes traditionnelles en fonction des produits disponibles, selon les saisons et sa créativité. Et de la créativité, le chef n'en manque pas !

◀ **Le relais de la Poste**, à Magescq.

► **Hospitalité** et gastronomie vont de pair...

▼ **Quelques suggestions** du chef...

R. L. : Dans une émission, vous avez donné la recette des asperges de Magescq farcies au crabe et à la cacahuète de Soustons. Farcir une asperge, ne me dites pas que ce n'est pas compliqué !

Toujours avec ces mots à l'accent qui danse et rebondit, le chef poursuit avec précision et sincérité.

J. C. : Ce n'est pas compliqué : il faut choisir des asperges de gros calibre (il n'y en a peut-être que cinq dans un kilo), les cuire al dente, les laisser refroidir et égoutter, en extraire la partie centrale et les farcir... Elles sont servies avec une belle vinaigrette.

« Le Relais de la Poste »

Au *Relais de la Poste*, on travaille les produits du terroir avec respect et on respecte le travail des producteurs et éleveurs locaux. Le chef n'envisage pas



d'avoir son propre jardin et d'y cultiver ses propres légumes. Il a une grande admiration pour ceux qui perpétuent un savoir-faire local. Il possède juste un verger planté de cinquante fruitiers, cadeau pour ses cinquante ans, un petit coin d'herbes aromatiques et, depuis l'agrandissement du domaine, de 1 500 pieds de vigne, « la vigne de la petite lagune ». Le chef landais aime travailler le canard et le foie gras bien sûr!

R. L.: Vous êtes étoilé Michelin depuis 1971. Selon certains autres chefs étoilés, il est difficile d'obtenir les étoiles, mais il est encore plus difficile de les conserver. Qu'en pensez-vous ?

Après quelques instants de silence, le chef reprend : **J. C.:** Je vous confirme effectivement que pour garder ses étoiles, c'est un gros travail permanent qui concerne plusieurs secteurs : la gastronomie certes, mais aussi l'accueil, la décoration, le service... Mon chef comptable affirme même qu'il faut y ajouter une bonne gestion financière et une parfaite connaissance des chiffres. Il faut être attentif, pour un tiers, à la gastronomie, pour un autre tiers, à tout l'environnement et, pour le dernier tiers, aux prix et à la rentabilité!

50 ans d'expérience

Après une cinquantaine d'années d'expérience, Jean Coussau, maître cuisinier prestigieux du *Relais de la Poste* et de son restaurant *La Maison Coussau*, a imaginé un nouveau restaurant sur la côte, le *Jean des Sables* à Hossegor, avec vue imprenable sur l'océan. Il aime travailler les produits de la mer : le

« **La piscine** dans son écrin de verdure, un coin de paradis.

« **La vigne** de la *Petite Lagune*.

tourteau, le homard, les crustacés et les poissons, selon les arrivages de la pêche à Capbreton.

À quelques pas du *Relais de la Poste*, l'ancien pavillon des parents a été transformé en une auberge type bistrot bourgeois, avec une cuisine du marché servie dans un cadre plein de charme. Ce lieu cher à la famille, où l'on jouait aux quilles, est baptisé l'*Auberge Côté Quillier*.

R. L.: Avec trois restaurants, une renommée et des étoiles à défendre, une qualité à maintenir, comment avez-vous pu tout gérer en même temps ?

J. C.: Avant tout, c'est grâce à un travail d'équipe : la famille et la brigade. Mon épouse a en charge l'hôtel, mon frère est un remarquable homme de salle, sa fille, Clémentine Coussau, vient de nous rejoindre et Clément Pichard, après une incursion au *Relais de la Poste*, est devenu second puis chef en 2017 du restaurant *Jean des Sables*, dont il est devenu propriétaire récemment.

Le jeune chef continue de marcher dans les pas de son pair en apportant de la nouveauté, mais toujours dans la continuité et la qualité. Quant à Clémentine Coussau, Marie-Cécile Gardey de *France Bleu Gascogne* la qualifie de « talentueuse » et ajoute « qu'elle sait nous prendre par les sentiments avec une cuisine authentique... C'est tout le savoir-faire de la *Maison Coussau*! » Avec elle, la quatrième génération des chefs se joint à l'aventure transgénérationnelle!

Jean Coussau peut être fier d'avoir su transmettre le savoir-faire à la nouvelle génération, le partage et le respect des produits du terroir et des producteurs locaux de qualité.