



DÉCOUVERTE BON APPÉTIT



PHOTO JEAN-DANIEL CHOPIN

La double identité (bistro et restaurant) se retrouve dans la carte et la décoration

À Saint-Jean-Pied-de-Port, au café Ttipia, Michel Ibargaray, l'enfant du pays, sert une cuisine franche de bistro et de restaurant

Coup de FOURCHETTE

Michel Ibargaray a attendu son heure. Il fit une courte apparition à Etche Ona, l'établissement familial, mais le cadre était contraint, et le cuisinier préféra repartir travailler à Paris avec son ami Christian Etchebest. Cette fois, le Basque de Saint-Jean-Pied-de-Port est solidement ancré au Café Ttipia (traduisez « le petit café »), à deux pas de la mairie, une adresse populaire tenue pendant vingt-sept ans par Peio Riouspeyrous, une figure locale, boucher de formation. Ici, Michel est chez lui. Et ni lui ni sa femme, Argitxu, la sœur du joueur de rugby Imanol Harinordoquy, ne chôment, dans une ville dynamique et épicurienne. Le succès est fulgurant, car Michel Ibargaray a trouvé le bon positionnement pour rassembler en donnant à Ttipia une identité double, bistro et restaurant. Le comptoir est partie intégrante de la salle, les budgets serrés et les budgets chanceux se mélangent, cela de l'ouverture, à 7 h 15, à la fermeture, à 2 heures.

On l'aura compris, on peut se nourrir de tout et de rien, d'une cassolette de pibales (35 €) et de coquilles Saint-

Jacques rôties à la truffe (22 €), ou d'une cassolette de piquillos de Navarre (8 €) et d'un sauté de marcassin (11 €).

L'ambiance relève du casse-croûte à la fourchette, le zinc est idéal pour grignoter, échanger et partager une bouteille de vin sélectionnée par Vincent Damestoy, le caviste préféré de Michel Ibargaray, à Anglet. Pour le blanc, on pointera le saumur « jurassique 2012 » domaine du Pas Saint-Martin (22 €) pour son côté salin et sa fraîcheur ; pour le rouge, on conseillera le **château-le-puy** 2010 (Bordeaux Côtes de Franc, 36 €), pour sa finesse et le velouté de ses tanins. Le bon plan, avant de passer à table, est le vin au verre (4 €) et l'assiette de boudin maison (8 €) ou la planche de jambon ibérique (15 €).

Pied de porc, pibales...

La cuisine, frontale et sans chichis, sous influence régionale, a du goût et du caractère : c'est vrai du croustillant de pied de porc désossé et confit aux piquillos lentilles au foie gras (13 €) ; du dos de cabillaud de ligne chipirons grillés et

tomate cuite au four (16 €) ; de la fressure d'agneau (poumons et foie, et préparation dans un bouillon lié au vin blanc) servie avec des pommes de terre (9 €) ou du magret de canard (13,50 €).

Michel Ibargaray évite la carte figée. Il recherche les « bons coups » à l'achat (pibales, bar de ligne, merlu de ligne). Le canard est de sa fabrication (foies, confits, magrets), le cochon également (boudin, pâté), la viande, le bœuf et le veau arrivent de chez son beau-père, Lucien Harinordoquy (la côte de bœuf pour deux personnes accompagnée de frites et de piquillos de Navarre est facturée 42 €). Sachez que l'irouléguy Harri Gorri de la maison Brana (22 € l'étiquette 2010) est en vue avec l'axoa de veau et le gâteau basque et que, quelle que soit l'heure, on est rarement refusé.

Jacques Ballarin
Café Ttipia : 2, place Floquet, Saint-Jean-Pied-de-Port (64).
Tél. 05 59 37 11 96.

