



Une Fête du jeu à vivre en famille le 31 mai

Après le succès de l'an dernier, la Fête du jeu revient le 31 mai dans les rues de Dax, de 11 à 19 heures. Elle invite les habitants à partager le plaisir de jouer ensemble. Six grands espaces investiront le centre-ville et des animations déambulatoires seront proposées. Des centaines de jeux seront accessibles à tous. ARCHIVES I. LOUVIER



LE TCHANCAYRE

Est quand même un peu triste de ne pas pouvoir assister aux retransmissions télévisées des corridas de Séville dans l'une et l'autre des peñas taurines de la cité thermale. Avec des caméras absentes des arènes de la Maestranza pour cette feria d'avril qui se déroule en mai, l'Échassier commence à ressentir un certain manque que les prochains rendez-vous taurins du Sud-Ouest parviendront à combler. Pour les tapas, le verre de tinto et la convivialité, le Tchancayre attend en revanche avec impatience la feria de la San Isidro, télévisée, celle-ci.

AGENDA

AUJOURD'HUI

Marché aux fleurs. De 9 à 19 heures, place Fontaine Chaude. Organisé par l'association Daxatou. Renseignements au 05 58 74 57 12.

Printemps des Landes. Parcours des cinq sens de 15 à 16 heures au parc du Sarrat, rue du sel Gemme. Gratuit. Éveillez vos sens à travers un parcours sensoriel dans ce jardin remarquable par excellence. Accueil du public entre 15 heures et 15 h 30. Renseignements au 05 58 56 86 86.

Visite taurine. À 15 h 30 au 11, cours Foch, 4 euros et gratuit pour les moins de 12 ans. Pour découvrir la tauromachie, en suivant le parcours des toreros « côté coulisses » : lieux de légende, chapelle, patio de caballos et arènes.

Fêtes des Barricaires deu Sablar. Place Joffre. Avec un loto, organisé par les Amis du Sablar.

DEMAIN

Croupionnade. Place du Bas Sablar. 19 h 30, 8 euros.

Concert Nuit des Cathédrales. À 20 h 30 à la cathédrale. Libre participation. Avec l'organiste Christophe Piedoux et trompette par Claire Caup.

Ciné-Opéra : « La Cenerentola ». À 18 h 55 au multiplex le Grand Club, 24 euros. En direct du Metropolitan Opera de New York.

NOUS CONTACTER

« SUD OUEST »

Rédaction. 17, place Roger-Ducos, 40100 Dax. Tél. 05 24 62 32 50. Fax. 05 24 62 32 59. Courriel : dax@sudouest.fr

Publicité, petites annonces. Tél. : 05 24 62 32 60. Fax : 05 24 62 32 69.

Abonnements. Votre journal à domicile au 05 57 29 09 33.

L'Auberge des Pins devient la Villa dacquoise

GOND L'affaire est reprise par un jeune couple qui s'est intéressé à l'histoire et l'âme des lieux

EMMA SAINT-GENEZ

e.saint-genez@sudouest.fr

Chantal Larrère est ravie : « C'est la première fois que des locataires me demandent quelque chose sur l'histoire de l'Auberge des Pins ! » Les locataires en question, ce sont Nicolas Perier et Solène Mentzer, 36 et 30 ans, qui viennent de racheter le fonds de commerce de l'hôtel-restaurant de l'avenue Francis-Planté. Le jeune couple rénove l'auberge où il habite depuis le 22 mars, date de la vente.

Chantal Larrère vit pour sa part à Saint-Vincent-de-Tyrosse mais est toujours propriétaire de la belle bâtisse aux volets rouges depuis la retraite de ses parents et la première vente du fonds de commerce en 1975. Depuis, l'eau a beaucoup coulé sous le Vieux-Pont, Jules et Albertine ne sont plus de ce monde, et les gérants se sont succédé avec plus ou moins de fortune, jusqu'au succès de Jardins et gourmandiz de 2006 à 2012. L'affaire a fini par être placée en liquidation judiciaire avant que Nicolas Perier et Solène Mentzer battissent depuis un an pour en obtenir la reprise.

Escargots, confits, palombes Cuisinier, le trentenaire né en Lorraine tenait un restaurant à Bordeaux. Solène y était responsable d'un magasin de prêt-à-porter après des études dans la mode dans son Alsace natale, matinées de gastronomie à Lyon. Depuis un mois, ils « rafraîchissent » eux-mêmes l'hôtel et le restaurant, entre couleur framboise et mobilier chiné et retapé. L'auberge nouvelle formule s'appellera « la Villa dacquoise », « pour ajouter une touche de modernité, tout



Fille de Jules et Albertine Larrère qui ont tenu l'Auberge des Pins jusqu'en 1975, Chantal Larrère a donné la recette familiale de la charlotte aux entrepreneurs, Nicolas Perier et Solène Mentzer. I. LOUVIER

en gardant le cachet ». La grande cheminée est restée telle quelle, comme le carrelage et le comptoir sculpté. Chantal Larrère leur a donné la recette familiale de la charlotte aux amandes, et a promis de retrouver celle de la sauce des escargots qui régalaient les convives des fêtes du Gond le 1^{er} mai. « C'étaient des centaines de kilos qui marinaient pendant plusieurs jours dans du gros sel, se souvient la benjamine de Julot et Albertine. On commandait de grosses miches de pain chez les frères Pagnot pour faire de la chapelure avec de l'ail et du persil. »

Dans la cuisine également, Jeanne, la grand-mère maternelle de Chantal, sa grande sœur et au menu, du confit maison « avec des canards choisis en Chalosse », du salmis de palombes ramenées par les chasseurs du coin et plumées par tous les habitants du quartier, des omelettes aux asperges ou aux cè-

pes selon la saison, du gras-double, du saumon sauvage, du pastis maison... « Beaucoup de Dacquois ont inscrit un peu de leur histoire familiale ici », reprend l'héritière, qui se souvient avec bonheur de ces années d'enfance dans les années 50-60 bercées par « ces grands moments » qui rythmaient l'année.

Promesse de vente

Les festivités de mai annonçaient les communions, les baptêmes, avant « la saison des mariages » et des lunchs qui gagnent en envergure avec la construction de la terrasse couverte à la fin des années 60. « Avec mes copines, nous étions embauchées le samedi après-midi pour tartiner ! La famille Caup fournissait les pièces montées. »

L'été, c'était la vague des curistes qui logeaient à l'hôtel. En août, encore des mariages, puis venait l'automne et son cortège de banquets,

des repas d'affaires aussi avant le réveillon de fin d'année. « L'hiver, cela se calmait un peu. » Mais les joueurs de rugby savaient qu'ils pouvaient venir toquer en pleine nuit au volet d'Albertine pour une omelette au jambon au retour d'un match, quand ce n'était pas un robotar rôti de bœuf-purée avant une rencontre. Une autre époque où le mot vacances ne figurait pas au vocabulaire des hôtes des lieux, happés par un quotidien à la fois laborieux et joyeux.

Aujourd'hui, la propriétaire est prête à tourner la page et a déjà signé une promesse de vente avec Solène et Nicolas. « Ils achèteront dès qu'ils pourront. Vu l'imbroglio judiciaire, ils l'ont vraiment voulu et ne se sont pas découragés ! » Les jeunes patrons ont embauché quatre personnels dont un chef de cuisine pour commencer. Reste seulement la date d'inauguration à fixer.



Tenue par Jules et Albertine Larrère des années 50 à 1975, l'Auberge des Pins était un haut-lieu des baptêmes, mariages et banquets de l'époque. PHOTOS DR

