



Textes
Pierre PRADERE

Photos
Michel CAROSSIO
Stylisme
Marie D'HALLUIN

LIEU 53



Dolce vita à Bassibé

À SÉGOS, À LA FRONTIÈRE DU DÉPARTEMENT, UNE ANCIENNE FERME A ÉTÉ TRANSFORMÉE EN HAVRE DE CHARME PAR UN COUPLE QUI CULTIVE L'ART DE RECEVOIR.

Au sortir d'Aire-sur-l'Adour, la route de Pau s'élanche, toute droite, face aux Pyrénées. Nous sommes à l'extrême sud du Gers. Un Gers de carte postale, paisible, vallonné, loin des ruées touristiques, avec ses collines boisées, ses plaines où les vignerons s'activent. Quelques virages et voici Ségos, petit village coquet, en retrait de la nationale. Au bout de la montée, un portail de bois blanc, les pneus crissent sur les graviers : Bassibé. Typique de cette région, la vieille demeure blanche, avec ses contre-toits et ses façades gagnées par le lierre, croule sous la végétation.

Capter l'âme du lieu

C'est ici qu'Olivier et Sylvie Lacroix, quittant Paris, ont posé leurs valises voici dix-sept ans, pour redonner vie à cette ferme hameau

du XVIII^e, domaine agricole où l'on produisait sur un territoire de 400 hectares, des céréales et du vin. Fatigués des trépidations de la capitale, ils se sont emparés du lieu. Ils en ont tout de suite capté l'âme et installé leurs meubles anciens, accroché leurs tableaux, placé leurs objets fétiches dans les salons, les chambres et pièces d'accueil, pour donner à cet hôtel de charme à taille humaine des airs de « chez soi », transformant ainsi les résidents en amis de passage. Sylvie s'est lancée dans la décoration de tous les corps de bâtiment qui s'étendent sur la propriété. Dans la maison de maître et son aile, elle a habillé les chambres mansardées et les suites de tissus piochés dans les collections de Pierre Frey et Canovas, et les a meublées avec élégance et simplicité pour embellir le quotidien de ses hôtes.

Plus loin dans le jardin, à l'abri des regards, et dans le même esprit, elle a restauré une vieille grange, colorant les boiseries d'un bleu Matisse du plus bel effet. Chaque chambre ou suite révèle un univers chromatique propre, toujours en harmonie avec les couleurs du dehors.

Les entours de la maison, peuplés d'arbres centenaires—dont un chêne de 400 ans—, sont plantés de fleurs et de buissons. La chlorophylle s'infiltré partout, habillant les tonnelles, les vérandas, occupant les massifs. Jardin ébouriffé, un rien sauvage, conçu dans l'esprit anglais, avec ses roses anciennes, ses rangées d'hortensias, ses parterres engazonnés.

Rien ici n'est apprêté, ni compassé : on se contente de guider dame nature.

Bassibé se veut d'un abord simple, ouvert et convivial, et les propriétaires ont fait de l'accueil leur antienne.

Légèrement à l'écart, la piscine ouvre vers le sud et offre un paysage reposant, le plus beau coup d'œil du lieu : des champs à perte de vue et, en toile de fond, les pics pyrénéens. La demeure est ceinturée par les vignes, à l'est le Madiran, au sud les Côtes-de-Saint-Mont, à l'ouest le Tursan. C'est dire

si Olivier Lacroix se devait de constituer un panorama complet des appellations locales (voir encadré) qui dorment dans l'ancien chai transformé en salle de restaurant.

La table justement participe de cette éthique du lieu et se veut chic et simple. Les Lacroix se sont attachés les services de Sébastien Gozzer, un jeune chef venu d'Eugénie-les-Bains, qui fait chanter les recettes et produits locaux. Pas d'effets de manche, mais une cuisine sûre, appuyée sur ses bases, qui se joue des modes. On fait ainsi ses délices d'une terrine de veau et morilles « au couteau », d'un petit cake aux noix et mesclun de salades au vinaigre ou d'une royale d'écrevisses sur un velouté au cumin et à la coriandre. Puis on se doit de commander le plat fétiche du chef, la grosse côte de cochon noir de Bigorre saisie puis rôtie, gratin de gnocchis aux piquillos sur un jus pimenté, pointu et rustique à la fois, ou le dos de cabillaud au fumet de bacon, mousseline de pois et artichauts en barigoule, en guise de clin d'œil aux recettes provençales. Mais on devra garder une petite faim pour les desserts : de son passage chez Yves Thuriès, le grand pâtissier de Cordes, il a ramené une exquise compotée mousseuse de rhubarbe, des petits beignets d'ananas

au citron confit et un soufflé glacé meringué aux fraises gariguettes, gelée d'agrumes au poivre long. Renversant !

Ici, le gîte et le couvert sont en harmonie parfaite et expriment la philosophie de simplicité et bon goût. Les Lacroix ont un vrai sens de l'hospitalité, ils ont fait de cet hôtel un lieu de partage et de découverte du terroir. Et quand on vous aura dit que Bassibé signifie « Là où l'on est bien » en patois gascon, vous comprendrez la relation fusionnelle que les Lacroix entretiennent avec ce havre de charme. ■

Domaine de Bassibé

32400 Ségos

05 62 09 46 71

Chambres classiques 140 € ; chambres twin-king 165 €, chambres-salon 198 €.

Petit déjeuner 16 €.

Demi-pension de 132 à 161 € /personne.

Restaurant : menu 46 €.

Ouvert de mars à décembre.

www.bassibe.fr

LES RELIQUES D'OLIVIER

Le maître des lieux s'est constitué une remarquable collection de vieux millésimes dans le Madiran (Montus Prestige 1995, Bouscassé Vieilles vignes 1995) et de cuvées de référence (Les Argiles rouges 2003 d'Alain Brumont, Reflets du terroir 2004 de Laffitte Teston), en Jurançon, le Ballet d'Octobre du Domaine de Cauhapé, le Pacherenc Vendanges d'Octobre d'Alain Brumont...

Quant aux armagnacs, du domaine de Jaurrey 1942, de Pillon 1962, de Boingnières 1964, au Château de Sainte Raphine 1978, au Lassaubautju 1995, c'est toute la gamme des Grands Bas et des Ténarèze qui fait sa larme dans les verres à dégustation.



LES BONNES ADRESSES DE SYLVIE ET OLIVIER LACROIX



Château privé de Mascaraas, construit au XVI^e-XVII^e, qui abrite un ensemble décoratif d'intérieur authentique le plus important du nord des Pyrénées-Atlantiques.

Mascaraas-Halon, 64430 Garlin

Armagnacs de Pierre Laberdolive
40240 Labastide d'Armagnac

Pigeons de Thierry Barrouillet
Le Grit, 32400 Projan

Gîte du Domaine du Megnon
Le Sentex, 32150 Cazaubon

Cochon noir de Bigorre
20 place du Foirail, 65000 Tarbes

Jours tranquilles à Bassibé

Une journée à Bassibé, c'est un petit déjeuner au pied de la chambre, face à la verdure, réchauffé par les premiers rayons du soleil, puis un long moment à l'ombre des arbres dans le salon de la maison principale. On déjeune sous les platanes, d'une salade d'aiguillettes de canard, d'un carpaccio de bœuf de Chalosse, de gnons de pain parmesan, et de tartes fines aux fruits du moment cuites à la minute.

L'après-midi, on lézarde sur le transat sergenton, quelques départs en scène et s'il on a l'humeur vagabonde, on visite des trésors du patrimoine vosgien (la bastide de Barcelonne-du-Gers, l'église de style gothique flamboyant et son clocher-tour de Bernède) ou les coopératives et domaines viticoles nombreux dans les parages. Après le dîner, on regagne sa chambre. Calme absolu. On dort comme un bébé.



Auch en Gascogne

Étape incontournable de votre séjour dans le Gers, Auch vous séduira par la richesse de son patrimoine et la diversité de ses animations proposées cet été.



LA BONNE GROSSE CÔTE DE COCHON NOIR DE BIGORRE, SIMPLEMENT RÔTIE AU PIMENT D'ESPELETTE

Pour 4 personnes :

1 beau carré (4 à 5 côtes) de porc noir de Bigorre (de préférence entre l'échine et la longe pour que la viande soit un peu persillée)
fleur de sel de Guérande
mélange 5 poivres
beurre doux

Découper chaque côte à 4 ou 5 cm d'épaisseur. Assaisonner de fleur de sel et d'un mélange 5 poivres. Masser légèrement la viande recouverte de l'assaisonnement. Faire chauffer un gril presque à blanc. Saisir les côtes de façon à les caraméliser. Les retourner 2 ou 3 fois à 2 minutes d'intervalle environ.

Une fois bien dorées et caramélisées, enlever les côtes du gril et les mettre au four (préalablement chauffé à 220°) pendant un quart d'heure. Les retirer du four et les réserver, couvertes de papier d'aluminium, pendant environ 5 mn afin que la viande continue de s'attendrir. Faire chauffer le plat de cuisson quelques instants sur un feu vif. Verser y un peu d'eau et déglacer les sucs pour réaliser la sauce. Mettre le jus issu du déglacage à feu doux, ajouter une pincée de piment d'Espelette et une noix de beurre pour lier le tout. Retirer du feu. Servir les côtes émincées, en laissant un peu de viande sur l'os. Recouvrir du jus au piment d'Espelette. Suivant la saison, pour accompagner la côte, nous servons des pommes Ratte et des cèpes poêlés ou des petits légumes juste revenus au beurre et à l'huile d'olive.

Cathédrale Sainte-Marie

Site majeur sur les Chemins de Saint-Jacques inscrits au Patrimoine Mondial de l'Humanité.

Très beaux vitraux d'Arnaut de Moles, stalles de bois sculpté, Grand Orgue de Jean de Joyeuse.

Claviers d'été

Concerts d'orgue gratuits, tous les dimanches à 18h du 13 juillet au 24 août.

« Sculptures Aztèques, chefs-d'œuvre du quai Branly »

Exposition à voir jusqu'au 31 décembre au Musée des Jacobins. Ouvert tous les jours / 05 62 05 74 79.

Rencontres culturelles d'été

Nocturnes, spectacles, concerts, animations... (gratuit). Tous les jeudis du 10 juillet au 21 août.

Maison de Gascogne

Artisanat, produits du terroir, rendez-vous gourmands... Exposition sur l'eau (gratuit). Du 10 juillet au 29 août.

Animations

Visites guidées, marchés, manifestations diverses... N'hésitez pas à vous renseigner auprès de l'Office de Tourisme du Grand Auch ! Tél. 05 62 05 22 89. www.auch-tourisme.com



VILLE D'AUCH - www.mairie-auch.fr