



SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Le restaurateur récompensé



Jean-Michel Lalanne, aux côtés de son épouse Sylvie. PHOTO P. C.

À 64 ans, Jean-Michel Lalanne entame son demi-siècle en cuisine en compagnie de son épouse Sylvie, à la tête du restaurant Choko Ona, situé à l'entrée du bourg de Saint-Jean-le-Vieux.

Une maison rachetée, en 1937, par M^{me} Sallaberry, la grand-mère de Jean-Michel pour en faire un café de village, devenu par la suite un restaurant familial. « Il y a encore des clients âgés qui se rappellent aujourd'hui des tantes Sallaberry qui ont tenu l'affaire » raconte Sylvie. Et Jean-Michel de dire qu'elles étaient en quelque sorte l'ancêtre du traiteur. « Elles allaient dans les maisons pour faire les repas de communions, de mariage ou de baptême. Elles se sont forgées une clientèle comme cela. »

Une cuisine traditionnelle

Pour sa part, après avoir fait l'école hôtelière à Biarritz et travaillé au Palais à Biarritz, Jean-Michel Lalanne a voulu voir autre chose en parcourant de nombreux pays comme la Suisse, l'Angleterre et en dernier lieu San Francisco où il a créé son restaurant. « Mais pour raisons familiales, je suis revenu reprendre l'affaire de famille » souligne l'enfant du

pays qui tient depuis lors un restaurant traditionnel avec un mélange de la cuisine d'hier et d'aujourd'hui.

Un travail soigné récompensé par le titre de maître restaurateur pour la première fois en 2009, titre décerné par l'État, qui récompense l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle en valorisant leur compétences ainsi que leur engagement en faveur de la qualité (cuisine préparée sur place par un cuisinier à partir de produits majoritairement frais).

« C'est une véritable remise en question pour nous car le cahier des charges évolue et est de plus en plus strict », explique Sylvie. Pour la troisième fois, Jean-Michel Lalanne vient donc de recevoir le titre de maître restaurateur « Ca m'engage à travailler du frais. C'est un gage de qualité. Le titre de maître restaurateur a pris beaucoup d'influence dans l'esprit des gens. »

En outre, Choko Ona propose une table des vins sélectionnée par « tables auberges de France » sur la route gourmande des vins du Sud Ouest pour la mise en valeur des vins d'Irouléguy.

Patrice Crusson