

Ambassadeur du Béarn

Christian Etchebest



Bonne cuisine, gentillesse et convivialité, ce sont les 3 clés du succès pour le chef béarnais à la tête de 7 restaurants à forte signature...

A l'occasion de la présence du Béarn dans la caravane du Tour de France, PresseLib' a décidé d'ouvrir une rubrique quotidienne, en partenariat avec l'AaDT 64 et la CCI Pau Béarn. Une occasion de découvrir des Béarnais qui sont d'excellents ambassadeurs de leur Béarn. Rencontre avec Christian Etchebest...

« Ma mère est originaire d'Esquiule, tandis que la famille de mon père avait ses racines à Montory. Aujourd'hui, toute une partie de ma famille est installée à Jurançon, dont mon neveu Thibault Daubagna, demi-de-mêlée de la Section Paloise et qui vient d'être sélectionné avec les Barbarians. Ce sont des attaches fortes » se réjouit Christian Etchebest.

« Désormais, je viens encore plus souvent depuis que j'ai ouvert un nouveau restaurant, la Cantine de la Section, avec mon ami Jean-Bernard Hourçourigaray et Bernard Pontneau, notamment »

Le virus de l'art culinaire, Christian Etchebest l'a attrapé tout jeune. Il commence à apprendre ses gammes au Lycée Saint-Vincent de Paul à Pau, avant de poursuivre sa formation au contact des meilleurs. D'abord, du côté de la côte basque au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, au Miramar à Biarritz ou encore chez Ibarboure à Guéthary. Ensuite, direction le Martinez à Cannes et le Crillon à Paris... de quoi faire fructifier un talent déjà bien affirmé.

Depuis 20 ans, le chef béarnais s'est imposé comme une référence de ce que l'on appelle la bistronomie. *« Mon fil conducteur tient en trois mots : la bonne cuisine, la gentillesse et*

la convivialité. C'est la recette que je décline dans les 5 établissements de Paris et dans celui de Rungis, sous l'enseigne La Cantine du Troquet » ajoute Christian Etchebest qui pilote un 7^e établissement à Pau, La Cantine de la Section.

« Je suis agréablement surpris par les premiers mois de fonctionnement de ce restaurant. Bien entendu, il fait le plein quand il y a des matches au stade du Hameau. Mais, progressivement, il trouve sa clientèle en semaine, à midi comme le soir ». Le chef béarnais vient très régulièrement faire le point et affiner la stratégie du restaurant avec Jean-Bernard Hourçourigaray, très présent, et avec Stéphane Lamon aux fourneaux, « *un très bon pro, originaire de la plaine de Nay* ».

Après avoir participé à plusieurs émissions de télévision, dont « La plus belle région de France » sur M6 et « MasterChef » sur TF1, Christian Etchebest a décidé de se concentrer sur ses 7 établissements qui emploient au total 90 personnes.

Tout en passion et en humilité, Christian Etchebest fait partie des valeurs sûrs de la gastronomie française : un sacré ambassadeur pour le Béarn !

Rejoignez les Ambassadeurs du Béarn...

Vous êtes installé en Béarn, Béarnais à l'étranger, Béarnais d'origine, fan du Béarn..., vous êtes fiers de votre ville, de votre village béarnais et citoyen du monde, devenez ambassadeur du Béarn Pyrénées et adhérez à la charte - [cliquez ici](#).

Une initiative de l'Agence d'attractivité et de Développement Touristiques (AaDT), présidée par Jacques Pédehontaà, du Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques, présidé par Jean-Jacques Lasserre, et de la Chambre de commerce et d'industrie Pau Béarn, présidée par Didier Laporte.