


La semaine du Pays Basque

Chez Scott Serrato

-  Catherine Marchand

- 14 février 2020

chef d'orchestre d'inspirations gastronomiques

Au gré des herbes et légumes de la Vallée des Deux Sources.

A Biarritz, dans la bien nommée rue Jean Bart, roi des Corsaires de Louis XIV, un autre corsaire de la gastronomie transmet sa vision d'une gastronomie aux recettes légères et gourmandes depuis juin 2018. Un parcours depuis sa lorraine natale au Pays basque qu'il a forgé pour aller plus loin dans l'art de l'organisation pour le bien être des équipes.

Coup de foudre sur l'océan



Près de Verdun, Scott Seratto grandit dans la campagne, au rythme des saisons dans la maison familiale « Ce n'était pas une ferme. Nous avons un grand verger, duquel les pommes étaient transformées de la compote au cidre ; le cochon et toutes ses cochonnailles ; les légumes du jardin... ou

encore aller à la cueillette des champignons, cresson, myrtilles, reines Claude, mirabelles ! Les conserves maison étaient élaborées par maman... Toute l'année il y a quelque chose à faire ! Les anciens nos parents savaient ces choses ils nous inculquaient ce qu'ils connaissaient, leurs savoirs et des savoirs faire : la transmission ! ». Ce goût du bon produit, participer aux préparatifs dans la cuisine familiale sont des moteurs qui animent Scott Seratto depuis le Lycée Hôtelier de Verdun. Des saisons dans les Alpes et les Pyrénées, jusqu'à la révélation d'un lever de soleil sur l'Océan Atlantique « C'était une nuit dans les années 80, après une longue route, la voiture était stationnée face à la mer à Hossegor pour dormir. Le réveil au matin dans le bruit des vagues, les rayons du soleil : je suis resté ici définitivement. Un coup de foudre, des saisons et de belles époques où l'on vivait des choses fortes dans les équipes, comme au Régalty à Capbreton. Un jour en passant devant le Palais, j'ai eu envie de travailler là. Des brigades complètes, pourtant un jour un poste est proposé par le bais de APIH association qui recrutait pour l'hôtellerie et la restauration ! Trois magnifiques saisons de sept mois, de 1987 à 1990, auprès du Chef Grégoire Sein, étoilé... » Une vraie découverte, et une belle amitié. L'hiver ce sont 5 mois de liberté que Scott met en fusion entre mécanique et cuisine « Durant ces périodes d'hiver, Jean Michel Noullet, chef à Ossès alors second au Palais, nous a proposé de faire le Paris Dakkar, un équipage remarqué pour son organisation et sa performance d'arriver toujours avec 2 heures d'avance, ce qui nous laissait le temps de visites gourmandes ! C'était deux ans après le départ de Thiery Sabine ». Très actif, Scott a besoin d'aller à d'autres découvertes par des stages chez des macarons Michelin, auprès des brigades de Bernard Loiseau, Roger Vergé, André Daguin et Georges Blanc. Trois d'entre eux l'avaient rappelé pour travailler chez eux ...



Cherchant à évoluer, à 25 ans, d'autres aventures gourmandes conduisent Scott Seratto au Relais Château Landa Palace, à Burgos, sur les conseils de son mentor et ami le Chef Grégoire Sein, dont il garde précieusement sa maxime « Tu apprendras autant que toi tu leur apprendras. Regarde toujours les autres travailler... ». Durant 2 ans, tout jeune Chef, Scott apprend les rudiments du management « Un Chef est un référent. Tout comme un entraîneur, il doit savoir donner les bonnes consignes, et bien définir le travail de chacun, avec respect. Tout commence dans le bureau avant la cuisine ».

Pour la naissance de sa fille, c'est le retour au Pays Basque, où il fera l'ouverture du restaurant Enbata de l'hôtel Ibaia à Hendaye, où il restera 3 ans avec de belles propositions comme l'agneau de lait au feu de bois. Puis, Scott prend les rênes de la cuisine de l'Hélianthal, où Grégoire Sein est alors conseiller culinaire. Une cuisine refaite à neuf, une référence pour d'autres chefs, Scott Seratto propose sa cuisine aux recettes légères, peu caloriques tout en étant gourmandes. A Hélianthal, il a été précurseur pour la création de la mention "Cuisine allégée" avec deux lycées hôteliers Biarritz et en Bretagne. Une autre amitié se noue avec le Chef Régis Marcon, client ! De ces quinze années dans cette institution, Scott en a écrit les pages dans son livre paru en 2006 "Ma cuisine bien être". Son entrée au Zoko Moko * de Saint-Jean-de-Luz pendant deux ans où il participe en cuisine tous les jours pour les repas du Sommet de la Francophonie en 2015. « En 2010, j'avais créé mon entreprise Azkorri chef à domicile et conseiller culinaire ».

« Rien n'est gagné dans ce métier, il faut tous les jours se remettre en question. C'est toute la complexité ! ».

Avec Sabrina, tous deux décident de créer leur restaurant. L'ancien "Les garçons", devient Chez Scott après quelques travaux et un aménagement élégant et discret, mettant en valeur le beau mur en pierre. Une cuisine ouverte pour garder le contact avec la salle. Aux côtés de Sabrina en salle, Scott et Jérémie en cuisine et sa fille Camille Seratto en pâtisserie, se relaient pour porter les plats en salle, partager quelques mots avec les clients « C'est important, tout le monde se sent plus concerné ! ». Le concept "Chez Scott" est dans l'air du temps pour répondre à la demande des clients désireux de bien manger rapidement le midi, avec un bar à dessert à choisir dès l'arrivée, voir même de l'emporter ; et le soir de prendre le temps autour de plats plus travaillés.

Sa cuisine joue avec les goûts des produits issus de l'agriculture biologique, des exploitations locales et du terroir basque. Tout comme les herbes de la maison Baselica Vallée des Deux Sources – Légumes, Aromates et Fleurs à Verlus.

"Se ressourcer, reconstituer des perspectives d'avenir et retrouver la santé"

Issus de l'agriculture biologique portée par une famille depuis les années 70, des mini-légumes et des herbes aromatiques sont devenus le fleuron de la biodiversité dans un espace préservé entouré par les pâturages, des lacs et des forêts de chêne ! Anciens professeurs d'université, Henry et Claudie Baselica étaient en Provence. Pour des raisons de santé, ils quittent leur confort pour une autre vie, en s'installant dans une ferme en ruine sur une propriété faite de terrains pentus... à Verlus, aux confluents des Pyrénées Atlantiques, Landes et Gers « Se ressourcer, reconstituer des perspectives d'avenir et retrouver la santé ». Travaux pour la maison et culture de leur jardin... Celui-ci petit à petit va s'agrandir pour devenir plus de 40 ans plus tard une exploitation en bio de 15 hectares avec 40 personnes. Personne n'aurait parié sur eux ! Pourtant, un Chef Michel Guérard va suivre les travaux de recherche, d'innovation dans le goût de la famille Baselica "Innovation" est leur maître mot. Le "bouche à oreille" et de nombreux chefs sont venus à leur rencontre pour trouver la perle rare du goût en légumes, petites salades et toutes les variétés d'aromates et de fleurs... « C'est tout le geste de culture qui va définir ce qui sera produit ! Nous travaillons en préventif dans un intérêt gustatif fondamental de notre production. Il faut aussi savoir que nous étions 10 exploitants au départ à démarrer ensemble. 8 ont été contraints de s'arrêter jusqu'à se suicider pour certains, tellement c'était une époque difficile. Nous voulions faire propre. Il a fallu rester solide en alliant les problématiques de production et les personnes qui travaillent pour garder cet esprit qui nous guident chaque jour. D'ailleurs parmi nos salariés, certains sont là depuis plus de 20 ans ! », précise Henry Baselica fondateur, relayé aujourd'hui par la jeune

génération dans la même philosophie. « Dès sa mise en œuvre, nous avons développé une posture de recherche et innovation nous engageant dans ce qui fut appelé la "diversification agricole". Optant de par son origine en Agriculture Biologique, pour une politique de qualité des produits obtenus, de préservation de l'environnement et une réflexion sur les modes de cultures et leurs mutations techniques possibles aujourd'hui, la Vallée des Deux Sources, résolument tournée vers l'avenir, fut ainsi une pionnière dans la recherche et la mise au point des techniques culturales nouvelles, dont la "Lutte biologique Intégrée", par exemple dès les années 1978, protégeant la nature bien sûr, supprimant de nombreux traitements phytosanitaires polluants ainsi que les techniques de désherbage, tout en améliorant considérablement les conditions de travail de l'homme en terme de sécurité et de confort ».



« La restauration n'est pas une poule aux œufs d'or. Pour de belles propositions, les petites structures permettent de faire nos choix d'organisation, de travail et des produits ... ».

Menu sur web : chezscott-biarritz.fr

Chez Scott , 4 rue Jean Bart, 64200 Biarritz

Téléphone : 05 59 22 85 98

Ouvert Mardi Mercredi 12h00 – 14h30

Jeudi – Samedi 12h00 – 14h30 / 19h30 – 23h30.

Baselica : www.valdessources.com