

Avec ses 5 étoiles, son premier plan de verdure sur fond de Pyrénées, l'établissement familial porte haut l'image de Pau depuis déjà 14 ans...



Entreprise d'ici – Hôtel Parc Beaumont, la passion dans un cadre magique

Le 12 Nov. 2018

Créé par la famille Gaillac, l'Hôtel Parc Beaumont a joué les rôles à la fois de pionnier et de locomotive pour hisser très haut l'offre paloise d'hébergement de qualité. Depuis, il n'a cessé d'évoluer.

Anne et Thierry Gaillac ont pris le relais à la tête de l'entreprise familiale qui avait construit Le Burdigala (5 étoiles), en 1988 à Bordeaux, avant d'investir à Pau en 2004 avec beaucoup d'audace. Il faut dire qu'à l'époque il y avait peu d'amateurs pour ouvrir la voie de l'hôtellerie de luxe dans la capitale du Béarn, malgré la rénovation du Palais Beaumont.



« Pour avoir suivi l'aventure depuis le début, je peux confirmer qu'il

s'agissait d'un véritable défi. Le relever n'a été possible que parce que le projet était porté par une famille venant du métier et qui a su transmettre sa passion. Car, c'est avant tout un métier de passion, de cœur, imposant une très grande exigence » souligne Laurence Boutillier, responsable commerciale et de la communication.



Certains s'en souviendront, la construction de l'Hôtel Parc Beaumont a été vivement critiquée... Mais le résultat est là : l'établissement est devenu indissociable de l'image de Pau et il a rencontré une clientèle solide et fidèle qui lui permet de

continuer à investir.

« Anne et Thierry Gaillac viennent très régulièrement à Pau pour apporter leur expérience au directeur, Nicolas Prince, et à toute notre équipe. Notamment, pour travailler sur les importants aménagements qui viennent d'être effectués » insiste Laurence Boutillier avant d'entamer une visite.

Le rez-de-chaussée de ce superbe paquebot, à quai au Parc Beaumont, a largement évolué ces dernières années, avec notamment son bar très cosy « Le Grand Prix » et son restaurant gastronomique, « Le Jeu de paume », donnant sur la longue



terrasse avec vue sur le parc de l'ancienne propriété de la poétesse et romancière Anna de Noailles, personnalité aussi célèbre qu'atypique.

Le restaurant fait partie des belles tables de la région. Il mériterait bien une reconnaissance étoilée, grâce au talent du chef Alexandre Paget. Un



talent qu'il a notamment exercé chez Ruffet, véritable référence gastronomique à l'époque.

Plusieurs salles de réunions modulables complètent le rez-de-chaussée qui peut également accueillir des voitures. « *Nous avons ainsi hébergé la mythique marque Aston Martin, pour des séances de travail et de formation pendant 2 mois* » ajoute Laurence

Boutillier. Par sa position en bordure du circuit, l'hôtel s'est fait une grosse réputation dans le milieu automobile, au moment des épreuves paloises, mais aussi toute l'année avec les activités de Pau-Arnos et les différents rallyes.

Mais c'est dans les étages que viennent d'être réalisés des investissements majeurs, d'abord pour refaire les chambres (l'hôtel offre 75 chambres et suites). Ce qui frappe d'entrée, c'est la dimension des espaces ainsi que l'ouverture sur le



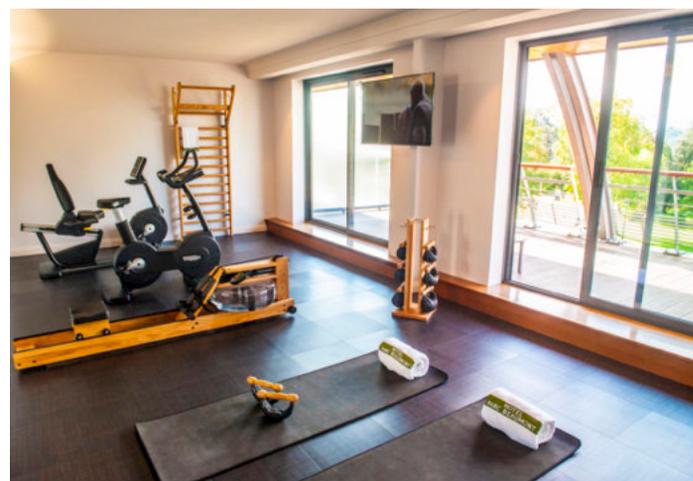
parc Beaumont et les Pyrénées. Une vue imprenable qui peut être savourée depuis les terrasses prolongeant chaque pièce. Le mobilier et la décoration ont été repensés, en harmonie avec le cadre environnant : des plumes stylisée au 2e étage, des palmes au 3e et des montagnes au 4e... le tout dans un univers très boisé et respirant le confort.



Une autre grande nouveauté, intéresse particulièrement les Béarnais et les entreprises : la transformation de plusieurs suites en salles de réunion et de réception, au 4e étage, dont la rotonde avec un panorama à 200°. Autant d'espaces modulables dotés

d'une vue de rêve avec terrasses, pouvant accueillir un comité de direction comme un séminaire, et plus généralement tout temps fort professionnel ou personnel (soirée, mariage, anniversaire...). « *Le premier couple à avoir fêté son mariage ici, vient d'y organiser une réception pour le baptême de son premier enfant. Tout un symbole* » se réjouit Laurence Boutillier.

Une salle de sport a également été installée au 4e étage, tandis que l'espace bien-être avec son institut de soins, sa piscine chauffée, son sauna, son hammam et son jacuzzi complète les atouts de cet établissement plein de ressources dans le cœur verdoyant de Pau.



L'Hôtel Parc Beaumont, c'est aussi une entreprise qui emploie 45 personnes, sans compter les extras (dans les périodes de pointe). Il faut dire que plusieurs services sont intégrés, comme la lingerie, afin de maîtriser parfaitement la qualité. Qualité 5 étoiles oblige, oui. Mais c'est avant tout, le reflet d'un état d'esprit maison.

[Informations sur le site internet – cliquez ici](#)

Noix de Saint-Jacques, andouille béarnaise et pommes de terre



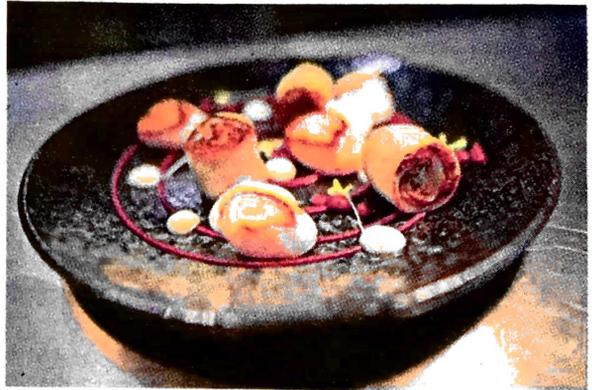
« Sud Ouest » a demandé à plusieurs chefs cuisiniers une idée de recette pour les fêtes de fin d'année. Aujourd'hui, la proposition d'Alexandre Paget, du Jeu de Paume, au sein de l'hôtel Parc Beaumont, à Pau

Une recette entre terre et mer. Voici ce que propose Alexandre Paget pour ces fêtes de fin d'année. Le chef bigourdan de 41 ans est à la tête des cuisines du Jeu de Paume, au sein de l'hôtel 5 étoiles Parc Beaumont, depuis quatre ans. S'inspirant d'un plat inscrit à la carte du restaurant gastronomique – daurade royale braisée, pommes de terre et andouille béarnaise – il a choisi de travailler ici la Saint-Jacques. « Elle se marie très bien avec les produits tripiers. L'andouille béarnaise, poivrée, va apporter du pep's. Sinon, on peut aussi opter pour du magret séché, des tranches de jambon selon les envies de chacun. » Cette préparation peut être servie en entrée, comme en plat.

La recette

Des tranches fines d'andouille béarnaise, 3, 4 (voire plus pour un plat) noix de Saint-Jacques par personne, pommes de terre, patates douces violettes, lait, crème, beurre, huile d'olive, sel, poivre

Éplucher les pommes de terre (2 ou 3 selon leur taille, pour un rouleau de la largeur d'une plaque de four). « Il ne faut pas les laver pour garder la fécule et ainsi faire en sorte que les pommes de terre collent les unes aux autres », précise Alexandre Paget. Couper à la mandoline de très fines tranches. Prendre une plaque de cuisson et un Silpat (tapis en silicone anti-adhésif; on peut aussi utiliser à la maison du papier sulfurisé, mais « cela attachera un peu plus »). Beurrer le Silpat avec un pinceau « afin d'apporter un peu de gras à la pomme de terre et faciliter sa cuisson ». Disposer les lamelles sur la plaque entière. Les superposer une à une en formant des lignes. Les beurrer sans trop forcer, toujours au pinceau. Recouvrir d'un deuxième tapis en silicone et d'une autre plaque « pour garder les pommes de terre bien droites. On n'a pas besoin d'assaisonner car l'andouille béarnaise est bien poivrée ». Cuire à 170°, pendant 8/9 minutes environ. Une fois les plaques sorties du four, placer les tranches, très fines là aussi, d'andouille béarnaise (ici, le chef en a disposé huit). Avec une cuillère, détacher et retourner sur un centimètre, les premières lamelles de pommes de terre, afin d'enclencher la préparation du rouleau qui s'effectue à l'aide du Silpat. Pas de panique s'il y a quelques ratés lors de cette étape : il va prendre sa forme grâce au film alimentaire cuisson. Comme pour une ballottine, rouler en tenant les deux extrémités pour compresser. Laisser au repos, au réfrigérateur durant 30 minutes. Avec un bon couteau, couper des petits tubes (2/3 par personne, pour une entrée). Les passer à la poêle (2,30 min environ), à feu



Une recette entre terre et mer. PHOTOS DAVID LE DEODIC

moyen, avec un peu d'huile d'olive, afin d'apporter une légère coloration aux deux faces, non couvertes par le film. La pomme de terre sera croustillante et fondante. « Pour conserver la forme cylindrique, on laisse en effet le papier film le temps de la cuisson. Si les gens préfèrent l'enlever, il faut saisir et donc sceller au niveau de la jointure des pommes de terre. » Place ensuite à la cuisson des Saint-Jacques (1,30 min environ) – qui ont été assaisonnées d'une pincée de poivre et de sel. Sans oublier le petit filet d'huile d'olive. « À feu vif, on va saisir et garder ce côté moelleux et cru à l'intérieur. À l'inverse, la chaleur rentrerait doucement et cuirait la Saint-Jacques. » Snacker d'abord, et plus longuement, la face assaisonnée, poivrer, saler à nouveau, et ajouter une noisette de beurre, avant de retourner.

Le dressage

Le chef accompagne son plat d'un crémeux de patates douces violettes (cuites à l'eau, mixées avec de la crème et du beurre). Dans l'assiette, Alexandre Paget a dessiné des cercles à l'aide d'une pipette... et d'un tourne-disque ! Il a aussi préparé de la purée de pommes de terre – liquéfiée – au siphon (« les pommes de terre sont cuites dans du lait et un peu de crème ; il faut ensuite se servir du lait de cuisson, mixer les pommes de terre, et gazer en siphon »). Enfin, il a décoré son plat, de jeunes pousses de chrysanthème.

Ouvert tous les jours, midi et soir.
Tél. 05 59 11 84 00 ;
1, avenue Edouard-VII ; carte et menu GrandChelem (85€).



Photos et vidéo récapitulative de la recette à retrouver sur notre site