

Retour à nos précédents

Saint-Jean-de-Luz : Une brigade parisienne au complet reprend le restaurant de l'hôtel Maria Christina

Lecture 2 min

Accueil • Tourisme • Tourisme dans les Pyrénées Atlantiques • Tourisme en Pays Basque



© L'Espresso du Pays et Vierge 2 de trois, avec la photo du restaurant. © Grégory Back - Emeric Grouil

Par Fabien Jans

Publié le 25/07/2020 à 8h32

Mis à jour le 25/07/2020 à 11h44

S'ABONNER



Arrivant de la capitale, le restaurateur Grégory Back et son chef Matthew Robertson ont tenté le pari fou d'entraîner l'ensemble de leur équipe dans un projet de reprise, en trois semaines seulement.

Coup de foudre, coup de poker, coup de folie... l'équipe qui a débarqué à Saint-Jean-de-Luz pour reprendre le restaurant de l'hôtel Maria Christina a failli en décoller les superbes tomettes de son enthousiasme. L'adrénaline sans doute, qui a permis à la bande menée par Grégory Back de plier l'affaire en trois petites semaines, pour une drôle d'aventure.

Le coup de foudre, c'est celui Matthew Robertson pour le **Pays basque**. Basé à Paris, fort d'une sympathique réputation notamment auprès du guide Fooding, le chef américain se voyait pourtant depuis plusieurs années prendre ses couteaux, son savoir-faire et sa famille sous le bras, direction le sud-ouest.

Franchise dans l'assiette

Officiant aux fourneaux du restaurant La Vierge, dans le 20e arrondissement, il évoque avec insistance ses **envies d'ailleurs** auprès de son patron, Grégory Back, plutôt réceptif à l'idée à condition de faire partie du voyage. Grégory Back n'est en effet pas du genre à rester les deux pieds dans le même sabot. De l'époque de la bande des Bars populaires -quand une brochette d'amis, étudiants mais pas trop, s'était mise à reprendre de vieux troquets parisiens pour leur donner un coup de neuf sans en extraire totalement le jus- il a gardé cette grinta. Cet œil pour dénicher ces lieux dont l'authenticité se mariera à l'idée qu'il se fait d'un restaurant, entre franchise dans l'assiette et partage pour les convives: la définition de sa **bistronomie**.

“

" L'histoire commence ici, avec l'arrivée du Covid, raconte le restaurateur. Le confinement s'étendant dans la durée, nous pensions ne pas que nous pourrions rouvrir notre restaurant pour l'été. On se téléphonait régulièrement entre membres de l'équipe. Tout le monde s'ennuyait, tournait en rond. Ce sont des amoureux de leur métier et là, il n'y avait rien à faire. "

Pas à Paris du moins. Toujours avec des envies d'ailleurs, Matthew et Grégory profitent de l'occasion pour engager quelques repérages. Plutôt dans le Sud-Est pour le second, qui y a des attaches. Au Pays basque, résolument, pour le premier, qui tombe sur le Maria Christina et sa patronne, qui veut faire de son restaurant autre chose qu'une simple salle pour le petit-déjeuner. L'idée est lancée, toute l'équipe accepte sans tergiverser. Direction Saint-Jean-de-Luz.

Presque trop discret

L'établissement est situé à 300 mètres de la plage, un peu en retrait, presque trop discret. Son nouveau nom sera, clin d'œil, "Rita, la Vierge à la mer".

Coup de poker : en trois semaines seulement, il faut créer la société, engager des travaux d'électricité et de plomberie, effectuer des retouches déco et loger tout ce petit monde, pour une ouverture le 5 juillet. "Matthew et moi avons trouvé un appartement chacun pour emménager avec nos familles. Pour les autres membres de l'équipe qui n'ont pas d'enfants, nous avons trouvé une maison en location. Le but est de lancer l'affaire cet été. Puis une partie de l'équipe remontera à Paris pour reprendre en main notre restaurant. Mais nous nous installons bien à l'année ici, et une équipe restera en place pour poursuivre l'aventure."

En ce qui concerne le restaurant, il reste quelques menus travaux de décoration à concrétiser. Mais l'ensemble tient déjà la route et s'accorde avec **l'esprit du lieu** et de ses nouveaux pensionnaires.

"De l'envie et de l'humilité"

Dans l'assiette, le concept colle bien au territoire : des **produits locaux** que l'on picore, une carte élaborée à chaque service avec les trouvailles du marché, une carte des vins et bières d'ici...

“

" Nous arrivons avec envie et humilité, reprend Grégory Back. Dans l'état d'esprit, nous promovons le partage jusque dans nos assiettes. Ce n'est pas très Covid-19, mais si les gens arrivent ensemble au restaurant..."

"Durant l'été, nous sommes ouverts non-stop de midi à 23 heures, avec deux équipes en rotation. L'hiver, nous fonctionnerons davantage au ralenti." Un coup de folie qu'il s'agit maintenant de transformer en coup de maître.

Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique



Home Actualités Restaurants Boutiques & Voyages Recettes Livres

Suivez moi



Restaurants > Bretagnes > Aquitaine > Saint-Jean-de-Luz > Rita - La Vierge à la mer

Rita - La Vierge à la mer

« Saint-Jean-Luz : les plaisirs de Rita »

Article du 3 octobre 2020



Gabin et Elena © GP

L'une des jolies découvertes de la côte basque, sur le terrain du bon rapport qualité/prix, qui n'est pas avare du genre : cette plaisante table, modeste d'apparence dans le quartier Sainte-Barbe de Saint-Jean-de-Luz. Le lieu rustique est un peu excentré, mais la qualité du lieu en vaut le détour. On y découvre les jeunes Gabin Rodés et Elena Groud, lui en cuisine, elle en salle, qui ont pris en main cette exquise petite table lancée par l'équipe de la Vierge de la Réunion à Paris.



Anchois © GP

Le cadre a le chic rustique, le patio est charmeur, les prix fort raisonnables. Et la maison, qui ouvre tous les jours, le soir seulement, fait découvrir d'exquises petites assiettes à partager façon tapas au fil des jours. Gabin, qui a travaillé avec Eric Guénin à la Mare aux Oiseaux de Saint-Joachim, Amélie Darvas à Paris, près du canal Saint-Martin, et chez Vivre de Caroline Savoy, connaît la musique, mais joue sa partition avec sûreté et modestie.



Rita - La Vierge à la mer

13 rue Paul Gélus - 64500 Saint-Jean-De-Luz

Tél. 06 01 17 89 06

Carte: 30 €

Fermeture hebdo. : Tous les midis

Les Restaurants

Les Boutiques

Saisissez une adresse

1

Derniers commentaires



Bain : Sébastien est tout bon
Commentaire par Wolf



Paris 15e: une Corée modeste
Commentaire par Inde



Amers : le nouveau règne
d'Hertog Jan
Commentaire par gourat



Le Bistrot du mois - Paris 5e :
une rôtisserie en argens massif
Commentaire par Patrice LEIB



Paris 15e: une Corée modeste
Commentaire par Station de Ski

Découvrez mes derniers ouvrages



Voyages en France

Alx-en-Provence || Angers || Annecy ||
Antibes || Arcachon || Biarritz || Bordeaux ||
Boulogne-Billancourt || Brest || Cannes ||
Chartres || Clermont-Ferrand || Colmar ||
Courceville || Deauville || Dijon || Grenoble ||
Gérardmer || La Rochelle || Le Cap-Ferret || Le
Havre || Le Mans || Lille || Lorient || Lyon ||
Marseille || Megève || Metz || Montpellier ||
Nancy || Nantes || Neully-sur-Seine || Nice ||
Nîmes || Orléans || Porto-Vecchio || Quimper ||
Reims || Rennes || Rouen || Saint-Germain-en-
Laye || Saint-Malo || Saint-Tropez || Savignac ||
Strasbourg || Toulon || Toulouse || Val d'Aïère ||
Valence || Versailles

Paris 1er || Paris 2e || Paris 3e || Paris 4e ||
Paris 5e || Paris 6e || Paris 7e || Paris 8e ||
Paris 9e || Paris 10e || Paris 11e || Paris 12e ||
Paris 13e || Paris 14e || Paris 15e || Paris 16e ||

Méli-Mélo de Mots

Hôtels || Tourisme || Musées || Meilleurs Ouvriers de France || Cuisiniers || Grandes Tables || Bistrot || Brasseries || Bars || Brunch || Café || Salon de thé || Terrasses



gillespudlo

Journaliste, écrivain, flâneur professionnel, gourmet vagabond, hédoniste boulingueur, voyageur sans œillères, poète bucolique et paysan urbain.



Poireaux © GP

Ainsi, les exquis anchois Maisor à l'huile d'olive, la tête de cochon pressée avec ses poivrons verts, dits « guindillas », les divins poireaux vinaigrette à l'estragon et amandes, le frais gaspacho, le sashimi de maigre avec sauce au ponzu, ses chips d'algues Kombus, sa poêlée de cépes au jaune d'œuf, ses encornets aux épinards et salsa verde, sans omettre, l'arroz caldoso (riz dans son jus de cuisson) avec merlu et encre de seiche.



Encornets © GP

On n'oublie pas l'instant carnassier d'un lapin braisé au pastis avec aioli et haricots coco. Et, en dessert, on hésite, entre riz au lait avec poire pochée et tarte frangipane aux fraises et glace crème fraîche. Ou on prend les deux!



Le goût de l'époque

FOODING

MAGAZINE RESTAURANTS CHAMBRES BARS COMMERCES CAVES RECETTES ÉVÉNEMENTS

100% NEWSLETTER 06 80 00 00 00

14 MARS 2021

Rita en faim à table !

Ils et elles font le goût d'une époque unique, aussi décapante que réjouissante, mais pour cause de covidémie, ont été forcé-e-s de baisser le rideau – du moins en partie. Les interdiction-s enfin levée-s, nos chef-fe-s, restaurateur-ric-e-s et aubergiste-s préféré-e-s remettent le couvert pour vous faire kiffer tout l'été !

DATE DE PUBLICATION 14 MARS 2021

PAR ELLE-MATHIEU GARNIER

PARTAGER

Cette semaine, coup de projo sur les proprios et le cuistot de la version iodée de La Vierge, [Rita](#) – élue Fooding d'amour du Guide 2021.

Qui ? Le farmer-chef Matt Robertson [ex-[Au Passage](#) et [Auberge de Chassignolles](#)], embarqué par son acolyte Greg Back (boss de [La Vierge](#)) pour une virée luzienne, qui s'est terminée en resto dans un hôtel aux airs de taqueria californienne. Sur place, ils ont confié les fourneaux à Gabin Rodes, passé par La Mare aux Oiseaux et Hai Kai.

La vie de Gabin depuis six mois ? Le rideau baissé jusqu'en juin, faute de clientèle locale à laquelle proposer de la vente à emporter, le chef en a profité pour s'immerger dans le terroir basque : « J'ai rencontré les producteurs du coin, j'ai aussi fait pas mal de randos et de cueillettes. »

Son dernier fait d'armes ? « Je viens de recevoir un cochon kintoa de 83 kilos. J'essaie d'acheter des bêtes entières autant que possible, et de les cuisiner à 100 %. Mais du coup, il va y avoir du cochon à la carte pendant une bonne semaine ! »

Une playlist pour le coup de feu ? Travis Scott, Frank Ocean, Young Thug...Les [tubes US](#) que Matt et Greg écoutent en boucle !

Le goût de l'époque selon Matt ? « Aujourd'hui, tout se ressemble. Instagram a rendu la cuisine homogène : dès qu'un chef reconnu poste un plat, tout à coup, il se retrouve partout. On pense moins au terroir, à la culture, à l'histoire de la cuisine. Sur Instagram, elle est déracinée. En tant que cuisinier, je veux revenir à des choses plus simples : réfléchir à ce que j'aime fricoter, sans cesser de me remettre en question. »



Yannick Revel dans sa chronique *Des mots croquants gourmands* sur France bleu le 1er septembre 2021



Luncheon, novembre 2021
magazine culturel indépendant semestriel mêlant art, mode et gastronomie







Rita Fraîche air

Après une année de pandémie quelque peu suffocante, Gregory Bark, le patron du restaurant La Vierge à Paris, a l'idée de remotiver ses troupes en les emmenant proche de l'océan. La fine équipe investit l'établissement attenant à l'hôtel Maria-Christina à Saint-Jean-de-Luz pour y installer la petite sœur de sa Vierge parisienne. Matthew Robertson, Gabin Rodés et Elena Grand allument la mèche au début de l'été 2020.

Depuis leur adresse planquée du quartier du lac, ils imaginent des assiettes à partager qui déménagent. Leur recette ? Une carte qui change tous les jours, une cuisine de marché instinctive et de saison pour rester toujours au plus proche du produit. On salive devant un œuf mayo, piment et poutargue, des poireaux vinaigrette, pistaches et œuf confit, aubergine marinée tahini, zaatar ou encore thon blanc, concombre, sureau, feta. Succès immédiat. « On était tous un peu en colonie de vacances, on vivait et on travaillait ensemble », se souvient Elena. Ce qui ne devait être qu'une aventure éphémère prend des airs de nouvelle vie. Il faut dire que Rita a du charme : un magnifique patio dépayçant avec des agrumes potées et citronniers et une grosse cheminée pour réchauffer les crêpes en hiver. Avec Gabin, son amoureux, ils reprennent la gérance du restaurant et décident de s'installer pour de bon. Lui en cuisine, elle en salle, c'est un duo gagnant. Elena vient du monde de l'art et se plaît à présenter des expositions temporaires sur les murs de Rita. Gabin met son expérience au service des bouches du coin. « Ce soir, je prépare un sashimi de bar servé avec une sauce petit lait, ricotta, fenouil confit et agrumes, tout en fraîcheur et une tarta de queso », détaille le chef qui a officié aux côtés d'Éric Guérin à la Mare aux Oiseaux, d'Amélie Darvas chez Hal Kai ou de Caroline Savoy chez Vivre. Tout sauf rasoir, la carte vivante des vins essentiellement nature, bio ou en biodynamie présente une trentaine de références qui évoluent continuellement. Encore une histoire de couple à l'origine d'un lieu qui régale et d'une dynamique qui profite à tout le monde. Bien joué !

**13 rue Paul Gelas
64500 Saint-Jean-de-Luz
Tél : 05 59 41 57 99
@rita_la_vierge_a_la_mer**



UNE SÉLECTION DE 10 LIEUX À DÉCOUVRIR SUR LA CÔTE BASQUE POUR ENCHANTER VOS PAPILLES 🍷

10 nouveaux lieux où savourer l'été

— LA TEAM PAPIER

Samedi 4 février 2023 **SUD OUEST**

Gabin Rodes fait des étincelles à Alaia

Lumineux dans la cuisine du restaurant luzien Rita, La Vierge à la mer, fermé actuellement, le jeune chef Gabin Rodes fait depuis quelques jours des étincelles au restaurant Alaia, à Ciboure. Une apparition éphémère mais qui fait parler, programmée jusqu'au 6 mars seulement.