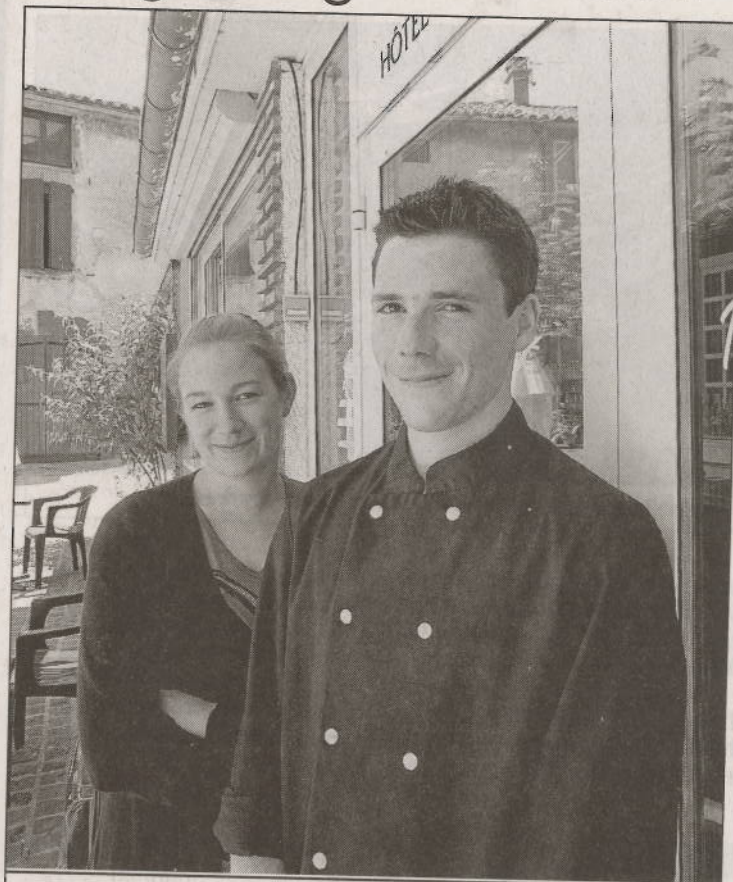


## Après 24 ans, le restaurant L'Oustalet réintègre le giron familial

Dans les années 70 et 80, l'image gastronomique et gourmande de Montlaur brillait de mille feux et des fourneaux des restaurateurs sortaient toute une palette de plats variés aux délicieuses saveurs. La mère Normand régala d'immenses tablées avec ses écrevisses à l'américaine et ses ris d'agneaux et Gaby Solier recevait à midi toute une cohorte d'ouvriers. Jeanine et André Déjean proposaient quant à eux un cadre plus discret en servant une cuisine bien misonnée. De 1970 à 1986, ils ont donc grandement participé à la renommée gastronomique du village.

Après leur départ, l'Oustalet a connu des fortunes diverses et le couple de restaurateurs n'a laissé que des regrets. Il y a quelques mois, une nouvelle a fait le tour du bourg en ravissant les oreilles des villageois : le petit-fils Déjean allait reprendre l'affaire. Le bruit de couloir est devenu réalité et depuis le 12 juin, un jeune couple préside désormais à la destinée de l'établissement.

Lui, c'est donc Arnaud Déjean, titulaire d'un BEP et d'un bac pro cuisine assorti d'une spécialité "cuisine santé". Après ses diplômes obtenus au lycée de Saint-Chély d'Apcher, le jeune cuisinier est allé faire ses classes en Corse, à Biarritz, en Haute-Loire et jusqu'à New-York où il a passé un an en tant que pâtissier français. Elle, c'est Charline Monestier au sourire radieux et représentante de la sixième génération d'hôtelier de la famille Baldy. Elle a appris sur le tas à Fondamente, dans les jupes de la grand-mère



Les deux jeunes restaurateurs ont repris les recettes de leurs grands-mères.

re et cela vaut mieux qu'un CV long comme le bras.

Dotés de tels héritages, ils ne pouvaient raisonnablement rester salariés même si Arnaud a apprécié les deux dernières années passées comme cuisinier à Saint-Jean d'Alcas. Une opportunité familiale a donc balayé les dernières hésitations et après quelques travaux nécessaires, l'Oustalet vient de rouvrir ses portes. Jeanine Déjean, la grand-mère est bien sûr ravie de cette installation.

Le jeune couple propose des formules et des assiettes

repas, ainsi que des menus. Une déclinaison de magrets, foie gras, tripoux, côtes d'agneau compose le côté terroir. Dos de loup et noix de Saint-Jacques sont aussi proposés. Quant aux desserts, ils sont pour l'essentiel, fabriqués maison. Charline et Arnaud sont confiants en leur étoile (qu'ils n'ont pas encore), d'autant que les débuts de leur petite entreprise culinaire sont plutôt prometteurs. Et ce ne sont pas les Montlaurais, satisfaits que leurs tables retrouvent un peu de lustre, qui vont s'en plaindre. ●