



Magescq le 20 septembre 2022 : L'année 2022 est une année particulière d'anniversaire pour la famille Coussau qui célèbre les 70 ans de son arrivée à Magescq et pour le Relais de la Poste qui fête ses 50 ans.

Plus qu'une histoire familiale qui s'étend sur trois générations, le Relais de la Poste est le phare gastronomique landais doublement étoilé au Guide Michelin depuis 51 ans. Située à moins de 20 kilomètres de Dax et à 15 des vagues de l'atlantique, Magescq est devenue la ville d'adoption des Coussau.

Une histoire de famille

En 1952, Bernard et son épouse Jeanne Coussau, parents de Jean et Jacques Coussau, s'installent au bord de la Route Nationale 10 et ouvrent l'hôtel de la Poste. En 1968 l'établissement des Coussau décroche une première étoile au Guide Michelin. Trois ans plus tard en 1971, la maison gastronomique décroche une deuxième étoile.

En 1972, la famille déménage à quelques centaines de mètres dans une ancienne maison de maître du XIXe siècle qui est baptisée Relais de la Poste. Cinquante ans plus tard, la magie opère toujours avec les deux fils du patriarche toujours en place : Jean en cuisine et Jacques en salle accompagnés d'Annick, l'épouse de Jean, qui gère l'hôtel Relais & Châteaux et Clémentine, la fille de Jacques, qui prendra bientôt la relève dans les cuisines.

Depuis quelque temps, les membres exécutifs de la famille Coussau ont entamé une réflexion

sur l'avenir du Relais de la Poste et la transmission de l'hôtel restaurant.

Il a été récemment question de transmettre l'affaire en fin d'année 2022 mais le printemps et l'été ont été très chargés et force est de constater que les discussions en cours ont pris un peu de retard.

La fin de l'année arrivant à grands pas et en prévision des fêtes de fin d'année au Relais de la Poste qui s'annoncent comme chaque année très chargées, il a été décidé de poursuivre le bon déroulement des discussions en vue de la transmission au-delà de 2022.



Jean et Clémentine Coussau

« Nous avons débuté les discussions sur l'avenir du Relais de la Poste depuis plus d'un an, » commente Jean Coussau. « Après les deux années difficiles liées à la pandémie, nous avons dû faire face tout au long de l'année 2022 à un regain de clientèle ce qui est un élément très positif. Ceci étant, il a été très difficile pour chaque membre de la famille impliqué dans le futur du Relais de la Poste de se concentrer pleinement sur la mise en place finale de la transmission. L'avenir d'une Maison comme la nôtre qui célèbre cette année ses 50 ans ne se discute pas en quelques mois ! Afin de ne pas désorganiser le bon déroulement de l'organisation du restaurant et de l'hôtel Relais & Châteaux, nous avons décidé pour le moment de continuer début 2023 avec l'organisation en place aujourd'hui afin de se laisser plus de temps pour finaliser les détails de la future organisation. »

Jean Coussau et sa nièce Clémentine travaillent depuis maintenant 7 années ensemble au restaurant gastronomique. Clémentine prend de plus en plus de responsabilité en cuisine. Cet été les nouveaux plats qui répondent aux attentes des clients d'aujourd'hui ont fait leur apparition sur la carte du restaurant du Relais de la Poste dirigé par Daniel Giust. Un effort sur la présentation aussi bien dans l'assiette que dans la salle a été fait depuis le printemps pour le plus grand plaisir des clients qui répondent positivement aux changements.

La nouvelle carte du Relais de la Poste sera conçue pour la première fois par Jean et Clémentine Coussau et sera présentée à la presse le 20 octobre prochain.

Crédit Photos © Clément Garby - Jean Dubasque et Didier Leplat





Hôtel & Restaurant Le Relais de la Poste

www.MaisonCoussau.com