

LA MAISON LAMOTHE

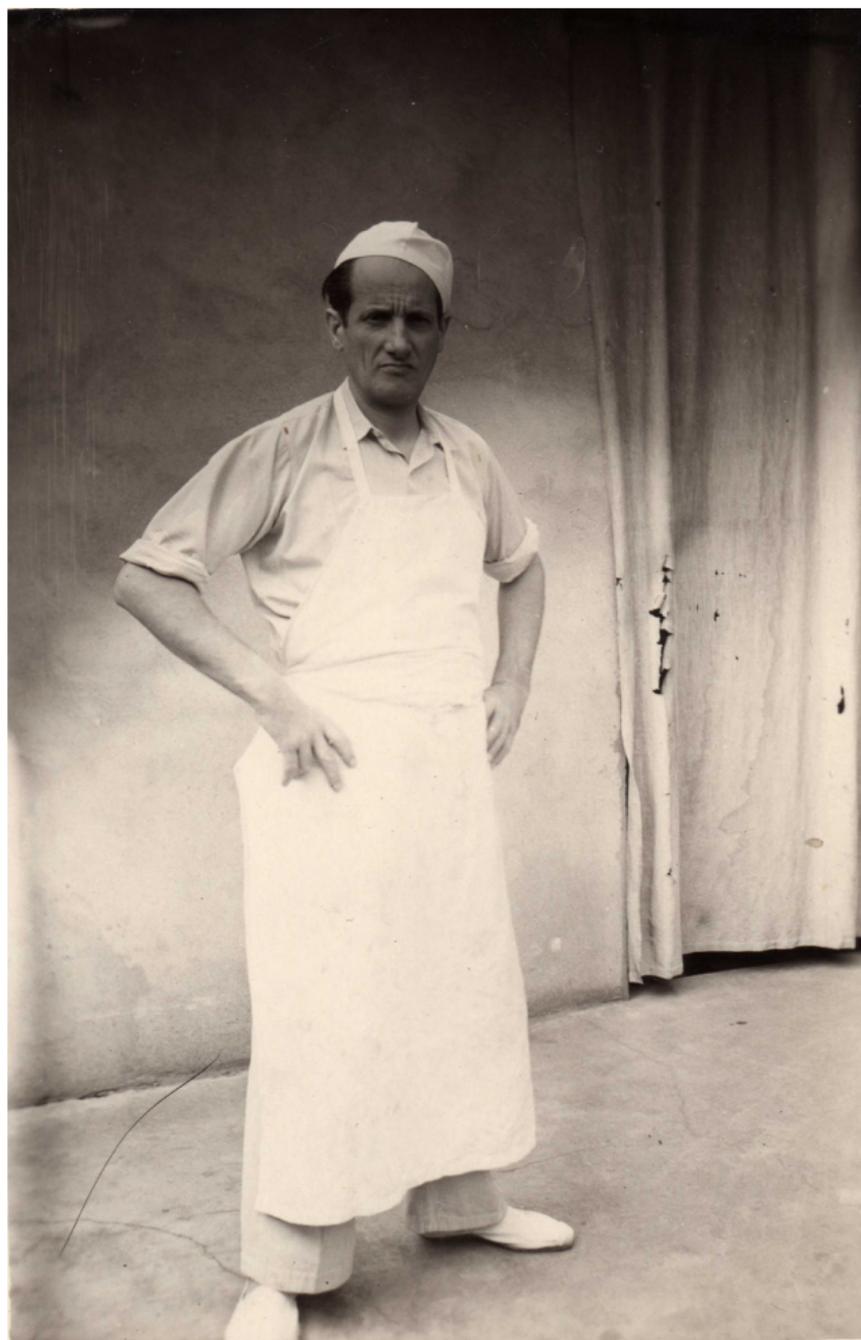
Une histoire
dacquoise



MADELEINES
depuis DAX 1925
LAMOTHE

Né à Dax en 1872, Gustave Lamothe est issu d'une famille modeste de souche landaise. A l'origine, rien ne le prédestinait à devenir boulanger. Suivant les traces de son père, Jean, il entreprend une carrière de jardinier qui le conduit notamment en 1892 dans la Capitale. Quatre ans plus tard, il revient à Dax. Il fera à Montfort-en-Chalosse la rencontre de sa future épouse, Jeanne Fossats. Il se marie avec elle en 1901 et donne naissance, l'année suivante, à sa fille Marguerite.

En 1903, le couple s'installe à Dax dans un immeuble mitoyen aujourd'hui situé au n°29 de l'avenue Victor Hugo. C'est là que sera fondée la Boulangerie Lamothe qui se spécialise dans la vente en gros de farines, son, rège, avoine et pommes de terre. A cette époque, on compte à Dax 21 boulangers et 6 pâtisseries. Ce retour aux sources marque pour Gustave le début d'une nouvelle vie. Ses contemporains le décrivent comme « un homme d'une haute probité et d'une rare bienveillance à l'égard de tous . [Il] ne comptait que des amis. »



Tandis que l'affaire prospère, un deuxième enfant prénommé Albert voit le jour en 1911. Au début des années 1930, peu après ses études à l'École Primaire Supérieure de Dax, Albert vient seconder les efforts de son père. Il est alors employé comme pâtissier.

A la disparition Gustave, en 1933, la boutique est administrée par son épouse.

Celle-ci fait appel aux services du prestigieux architecte dacquois en vogue, Albert Pomade, pour transformer la boulangerie en un luxueux commerce moderne.

Pomade dessine une sobre devanture Art Déco en marbre, rappelant les parements intérieurs du Splendid-Hôtel, fleuron de l'architecture thermale dacquoise, ainsi que des ferronneries en fer forgé dont le motif évoque des madeleines stylisées.

A l'intérieur, l'immeuble est totalement repensé. La boutique est couverte de vitrines encastrées sur fond de glaces. A l'arrière, l'immense laboratoire et ses grandes glacières sont transformés selon les dernières innovations de l'époque. Enfin, l'appartement qu'occupe la famille au rez-de-chaussée et à l'étage est entièrement réaménagé. Il comporte notamment un vaste hall et un escalier d'apparat en marbre.

Après 1936, Albert entreprend de parfaire son instruction dans le domaine de la pâtisserie à Paris puis à Bordeaux. Fort de cette formation, il revient à Dax en 1941, les valises pleines de recettes qu'il espère améliorer.



En 1954, il se marie avec une demoiselle originaire de Saint-Pandelon, au nom prédestiné, Magdeleine Bagieu. Avec elle, la Maison Lamothe se spécialise dans de nombreuses pâtisseries qui feront sa célébrité à partir des années 1950 : langues de chats, tuiles, gâteaux de rois, Mascotte, Mokas, Suprême, Saint-Honoré, choux à la crème, tartelettes aux fruits, pièces montées, petits fours, chocolats, les glaces et les bûches, la liste est longue...

et bien-sur, les fameuses madeleines. On en produisait quotidiennement 5 plateaux, soit 120 douzaines et parfois même jusqu'à 150 douzaines lors des grands jours !

Tous ces délices étaient confectionnés la veille ou le jour même, avec des produits d'excellente qualité.

Une pâtisserie réputée dans toute la région

Jean-Marc Bagieu, neveu de Magdeleine se souvient que chaque dimanche, 4 boulangers et 6 à 7 pâtisseries préparaient 200 tartes frangipanes et une dizaine de plateaux de petits gâteaux. « Durant la période des galettes des rois qui s'étalait du 1er novembre à Carnaval, l'entreprise pétrissait quotidiennement 250 kg de pâte pour fabriquer chaque jour 750 galettes ! »

Dans ces périodes de « bourre », comme Albert aimait à le dire, l'immeuble tout entier se transformait en entrepôt. Tandis que la queue des clients s'étendait sur une vingtaine de mètres jusqu'à l'actuel bar Ramuntcho, des centaines de galettes frangipane et des bûches étaient

stockées dans tous les recoins de la boutique et de l'appartement familial.

Selon un rituel immuable, de 4h00 du matin jusqu'à midi Albert est à pied d'œuvre dans son laboratoire. Toujours élégante, Magdeleine sert les clients derrière son comptoir d'où elle surveille tout.

Chaque matin, dès 5h00, la Maison Lamothe expédie à vélo ses croissants dans les deux grands hôtels de la ville (Splendid et Baignots) et approvisionne le buffet des voyageurs de la gare avant le départ du train de Paris. Chaque jour, la pâtisserie est livrée en beurre, crème, œufs, etc.

La pause de midi est consacrée à la comptabilité. Après le repas et une courte sieste, Albert retourne dès 16h00 en coulisses jusqu'au soir pour préparer les gâteaux, les chocolats, les petits fours et les commandes spéciales du lendemain.

A l'occasion du passage du Tour de France, durant les années 1950-1960, la boutique confectionne même des musettes pour les coureurs.

Jusque dans les années 2000, la Maison Lamothe aura marqué de son empreinte tout un terroir et une époque. Assurée de la confiance des grandes familles de Dax et de la région, elle était fréquentée par un fidèle réseau de clients, dont les plus éloignés étaient établis en Gironde ou sur la Côte Basque.

La qualité des produits, l'amour du travail bien fait et le respect des clients furent les clefs du succès et de la célébrité de la Pâtisserie Lamothe.

propos recueillis par
Kévin Laussu, historien dacquois.

LE NOUVEL ELAN...

L'histoire de la Maison Lamothe se compte maintenant en décennies, soit près d'un siècle !

En effet, dès les années 1920, la boulangerie-pâtisserie de la rue Victor Hugo a régalé les dacquoises et les dacquois, et a conquis les palais de plusieurs générations de landais qui se sont bousculés dans ce temple de la pâtisserie fine.

Les tuiles aux amandes, les langues de chat, les galettes des rois, les saint-honoré entre autres restent dans tous les souvenirs.

Et bien sûr les madeleines, qui sont devenues le produit-phare de la boulangerie-pâtisserie, ont fini d'associer définitivement le nom Lamothe à cette douceur si originale.

Née du génie pâtissier d'Albert Lamothe, la recette, très originale pour une madeleine et d'une saveur remarquable, nécessite un savoir-faire tout particulier et elle reste fidèlement reproduite par nos pâtissiers.

Les amateurs ont été nombreux à regretter la courte interruption de l'activité au début des années 2000.

Le transfert de l'hôpital vers les rives de l'Adour en a privé beaucoup : la chaleureuse tradition consistait à porter des

Madeleines Lamothe aux patients hospitalisés à deux pas de la rue Victor Hugo.

Une nouvelle organisation a pris jour en 2005 avec un recentrage exclusif sur les fameuses et délicieuses madeleines. C'est avec beaucoup de plaisir qu'une petite équipe d'amateurs landais, frappés par un syndrome proustien, a repris le flambeau.

Les vieux moules, avec ces empreintes spéciales, portent l'éternité de la recette.

Rapidement, la diffusion des madeleines Lamothe a franchi les murs de la cité dacquoise.

De nombreux points de vente dans tout le Sud-Ouest ont été ravis de pouvoir faire profiter leurs clients gastronomes de ces si fameuses madeleines au goût si particulier.

Les madeleines Lamothe de Dax se trouvent aujourd'hui dans de nombreuses crèmeries, fromageries, épicerie fines et primeurs : le réseau de distribution s'accroît d'année en année et compte aujourd'hui près de 20 points de vente, notamment à Bordeaux, Cap Ferret, Dax, Hossegor et Biarritz.

Les ventes en ligne, via notre site internet, devenues possible grâce aux nouvelles technologies, permettent aux dacquois et landais de souche, exilés dans d'autres belles contrées de notre pays, de les goûter de nouveau dans le souvenir de Dax.

Les amateurs et gastronomes de la cité thermale n'ont pas été oubliés. La Crèmerie Landaise, place de la cathédrale, a vite retrouvé de l'allant toutes ces dernières années avec la distribution à Dax des madeleines Lamothe, avant d'être transférée au marché du Friand Central.

En mars 2019, l'ouverture d'une boutique à Dax, place de la fontaine chaude, au cœur historique de la ville, revêt un signe

particulier.

Ce choix symbolique et ce retour aux sources, chaudes et éternelles, confirment bien que les madeleines Lamothe sont bien dans le cœur de tous. Depuis longtemps et pour toujours.

Venez déguster la fameuse Madeleine Lamothe de Dax



8 place de la
Fontaine Chaude
à Dax

MADELEINES
depuis D A X 1925
LAMOTHE

@madeleineslamothe



www.madeleines-lamothe.com