

Accueil / France - Monde / Histoire - Archéologie

L'Hôtel de France à Auch : de l'auberge pour cavaliers au restaurant gastronomique, une histoire de familles à travers les siècles

ABONNÉS



De gauche à droite et de haut en bas : l'édifice "Aux Armes de France" (époque Tarbouriech) ; l'équipe d'André Daguin réunie au début des années 80 ; Bruno, Jacques, Fabien, Lucie et Vincent Casassus à la relève au XXIe siècle ; le miroir de la Grande Salle. / DDM Sébastien Lapeyrere - Archives

f X in ✉

Histoire - Archéologie, Restaurants, Auch

Publié le 28/12/2024 à 17:24

Benjamin Calvez

Du temps des diligences aux nouveaux défis du XXIe siècle, l'histoire de l'emblématique enseigne gersoise, dont la réputation a franchi les frontières de l'Hexagone sous le chef étoilé André Daguin, s'inscrit dans celles de quatre dynasties familiales.

Le 14 mai 2022, la grande première du festival Auch le Goût bat son plein place de la Libération. La veille, la famille Casassus a accueilli dans ses cuisines de l'Hôtel de France

des chefs de renom (Hélène Darroze, Christian Constant...).

La gastronomie gasconne est fêtée, son plus charismatique représentant, André Daguin (disparu en 2019), honoré par le **baptême d'une rue à son nom**. Mais si, durant des décennies, on disait volontiers "Chez Daguin", ce sont quatre familles qui ont marqué l'histoire des lieux.

Famille Tarbouriech : des "Alexandre" au relais

Revenir aux origines de l'Hôtel de France, c'est basculer dans un temps où les valets de chambre et le cuisinier côtoient les garçons d'écurie et le maréchal-ferrant. Une époque, le XVIIIe siècle, où l'hôtelier est aussi maître des postes. Le temps des cavaliers et des diligences.

À lire aussi : Auch. Hôtel de France : histoire d'une renaissance

À Auch, les auberges sont situées à des points stratégiques (en direction de Vic, Mirande, Toulouse...). À proximité de l'actuel hôtel de ville, deux enseignes voisines "La Daurade" et "Aux armes de France" appartiennent à la même famille : les Tarbouriech. Les deux auberges ne font bientôt plus qu'une à la suite de travaux ambitieux entrepris entre 1756 et 1761 par Alexandre Tarbouriech.



Document extrait de l'ouvrage de Jeanne Legrand-Crespeaux : "Hôtel de France à Auch : quelques notes d'histoire". / DR

Dans un fascicule d'une vingtaine de pages, intitulé "Hôtel de France à Auch : quelques notes d'histoire", Jeanne Legrand-Crespeaux livre la description d'une « maison bâtie en pierre, chaux et sable, recouverte de tuiles à canal » constituée d'un entresol et de deux étages. Elle compte 31 chambres, soit trois de plus qu'aujourd'hui... mais au confort plus sommaire.

Au fil des décennies, les héritiers Tarbouriech se succèdent, le prénom Alexandre figurant quasiment systématiquement sur les actes de baptême. La bâtisse évolue peu jusqu'en 1888 lors de sa mise en vente en adjudication à Joseph Dartigues, fils d'aubergistes de Saramon.

Famille Dartigues : lignée maudite, héritage éternel

« Les Dartigues, ce sont ceux qui ont le plus investi, qui ont donné l'aspect et les volumes actuels du bâtiment, mais ils n'ont pas pu en profiter longtemps », résume Bruno Casassus, codirecteur actuel de l'Hôtel de France depuis la "Grande Salle" qui abrite le restaurant gastronomique. On doit à la famille Dartigues cette grande salle de bal,

aménagé dans l'entresol et où trône une cheminée monumentale dotée d'un miroir surmonté d'une lettre D stylisée (de Dartigues... puis Daguin).



Les caves de l'établissement où des interrogatoires musclés auraient été menés durant l'occupation des lieux par l'armée allemande entre 1942 et 1944. / DDM - SEBASTIEN LAPEYRERE

Les travaux conduisent jusqu'en 1904 à la création de nouvelles façades telles que nous les connaissons aujourd'hui, avec la grande porte d'entrée encadrée par deux colonnes, ou encore à l'installation du large escalier du hall d'entrée.

« Le rayonnement de l'Hôtel dépassait les limites du département ; ce sont des années prospères. Le malheur devait cependant s'abattre sur l'entreprise », raconte Jeanne Legrand-Crespeaux dans son ouvrage. Fièvre typhoïde, tuberculose pulmonaire ou osseuse, congestion cérébrale... Les membres de la famille Dartigues succombent tour à tour et la gestion hôtelière est confiée à des tiers. L'entreprise subit l'impact de la guerre 1914-18 et peine à redresser la barre.

Finalement, en 1926, une nouvelle mise en vente par adjudication est décidée. Et c'est un certain Albert Daguin, cuisinier de profession, qui rafle la mise : « pour deux barriques d'armagnac », selon la légende.

Famille Daguin : prestige mondial et modernisation

« Par sa gestion sérieuse, sa courtoisie », Albert Daguin « redonne prestige à la vieille maison » dicit Jeanne Legrand-Crespeaux. Mais l'Histoire va bientôt s'inviter au sein de la bâtisse auscitaine. En 1942, le voile sombre de l'occupation nazie recouvre le Gers comme le reste du pays. Les autorités allemandes trouvent le bâtiment de la rue d'Etigny à leur goût. Elles y installent le siège de l'état-major de liaison jusqu'au 19 août 1944.

Après-guerre, une nouvelle page de son histoire peut s'ouvrir : celle du chef André Daguin, qui prend la relève de son père dès 1959 juste avant de décrocher sa première étoile au guide Michelin. Sa mère et sa grand-mère assemblaient des armagnacs. Lui va faire rayonner les produits gascons aux quatre coins du Globe.



André Daguin prend la pose devant l'Hôtel de France en 2015. / DDM - ARCHIVES SEBASTIEN LAPEYRERE

La bâtisse est adaptée aux nouvelles demandes (séminaires, réceptions...) et aux exigences des nouveaux voyageurs (modernisation des chambres, créations de salles de bains individuelles). Un "piano-bar" est créé à l'emplacement actuel des bureaux de l'hôtel, ainsi qu'une cuisine XXL à la mesure du chef Daguin.

Famille Casassus : la poursuite d'une ambition

À la fin des années 90, André Daguin cède l'affaire à Roland Garreau. Ses enfants Ariane, Arnaud et Anne sont du métier. Mais ils vont creuser leurs propres sillons ailleurs. C'est donc une nouvelle saga familiale qui démarre en 2009 (achat de l'affaire) puis en 2019 (acquisition des murs) avec les Casassus.



La "Grande Salle" : avant et après les travaux menés par les Casassus. / DDM ARCHIVES

Le père, Jacques Casassus-Builhé, a œuvré auprès de Paul Bocuse puis de Pierre Dupont du fameux hôtel éponyme de Castelnau-Magnoac, autre auberge historique gasconne... Ses fils – Bruno (maître d'hôtel), Vincent (chef cuisinier) et Fabien (chef pâtissier) – écrivent depuis cet achat la nouvelle histoire de l'Hôtel de France, celle XXI^e siècle.



La terrasse avec vue sur les vallons gersois de l'habitation construite par André Daguin au 3e étage de l'édifice. Un projet de création de « rooftop » vient d'être lancé par la famille Casassus.
/ DDM - SEBASTIEN LAPEYRERE

Après la période Covid, la "Grande Salle" et celle de la brasserie Le 9e sont relookées, le mobilier changé. Et les projets ambitieux ne manquent pas : comme celui de réaménager l'ancienne demeure de la famille Daguin du 3e étage en "rooftop", ouvert aux clients durant la belle saison.

L'inauguration est prévue à l'été 2025. Pour découvrir sous un angle inédit un monument d'Auch sans cesse réinventé.

[Voir les commentaires](#)

Réagir



Ajouter un commentaire

[Publier mon commentaire](#)

[Lire la charte de modération](#)