

Sophie Juby

Le meilleur de
BORDEAUX
100 RESTAURANTS

Puis je glisse vers le déjeuner rapide, le bar à salades et **la cuisine qu'on mange avec les doigts**. Encore plus léger, il y a **la pause café**, l'endroit douillet pour une part de gâteau et un thé ou un smoothie. Catégorie à part, je parle **des lieux insolites et des terrasses**, espaces fraîcheur pour les soirées d'été. Je n'oublie pas **les brunchs, les restaurants du dimanche**, le jour où tout semble se compliquer. On termine par une touche bordelaise, l'apéro du jeudi, **les bars à vins et à cocktails**.

Pour réaliser ce livre, je me suis appuyée sur mon passé d'acheteuse et de diplômée en management des achats. J'ai travaillé avec méthode, dans le souci de la plus grande objectivité. Pour qualifier les restaurants visités, j'ai retenu les critères suivants : décor, ambiance, prix et cuisine. J'ai été particulièrement attentive au fait maison, au respect de la saisonnalité des produits et à un approvisionnement en circuit court (hors cuisine du monde, naturellement). J'ai aussi sollicité mon entourage, écouté les avis, demandé aux chefs de me recommander leurs adresses. Enfin, j'ai beaucoup échangé avec mon éditrice, Catherine Dubreil. Elle a accueilli ce projet avec enthousiasme et professionnalisme. C'est elle qui a borné l'exercice à Bordeaux, limité la longueur du texte et veillé à l'équilibre global du livre.

Malgré la rigueur, la curiosité et les échanges, je sais d'avance que cet ouvrage est perfectible. J'ai sans doute écarté à tort de bons restaurants. Mais nous sommes sur de l'humain, et j'ai peut-être visité de bonnes adresses au mauvais moment. Enfin, j'avoue que je n'ai ni le portefeuille ni l'appétit pour tester 1 981 cuisines. Mille excuses aux refusés, aux oubliés. Je compte sur vos retours pour enrichir la deuxième édition.

Je termine en vous souhaitant de bonnes découvertes et bon appétit. N'hésitez pas à me faire part de vos remarques par mail à l'adresse sophie.juby@gmail.com. Votre avis m'est précieux !



Bordelaise d'adoption, je suis complètement fan de son architecture, à l'équilibre, entre ses avenues majestueuses et ses quartiers populaires aux ruelles mal pavées. Depuis plus de dix ans, je vois mon Bordeaux changer, s'embellir et s'ouvrir à de nouvelles influences. Oublié le repli sur soi, la frilosité bourgeoise, le soir, la ville s'anime et s'amuse. Les néo-Bordelais réinventent la vie de quartier, le plaisir d'une petite bière en terrasse et celui de la convivialité autour d'une planche de charcuterie à partager.

J'ai voulu à travers un blog témoigner de ce dynamisme, de cette belle énergie. J'aurais pu parler mode ou culture, j'ai choisi la gastronomie et le vin. C'est ma façon de rendre hommage à la ville qui nous accueillit mes trois hommes et moi. Pour eux, je cuisine le produit de saison que j'achète sur le marché. Le week-end, nous sortons en amoureux ou en famille, cela m'a donné l'idée de partager mes belles adresses, mes coups de cœur. Ce livre est la suite logique de mon blog. Le format papier donne une autre dimension à mes écrits. Je suis ravie d'avoir mené cette aventure au bout. Je remercie une nouvelle fois tous ceux qui m'ont accueilli, qui ont répondu avec gentillesse à mes nombreuses questions. Je remercie encore les Éditions Sud Ouest, Catherine et toute l'équipe sans qui ce beau projet n'aurait pas vu le jour.

Chapitre 1

RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

Le repas gastronomique, mélange de mets raffinés et de scénographie, appartient à l'histoire de France. Il est même reconnu mondialement depuis son inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco en 2010. Il se perpétue au travers des tables étoilées où le repas se vit comme un moment d'exception, une expérience multisensorielle, entre modernité et tradition. Même si je les apprécie infiniment, je laisse au Guide Michelin le soin de distinguer ces adresses prestigieuses.

J'ai retenu des restaurants plus accessibles où le cérémonial laisse la place à l'émotion, au plaisir. Je les recommande pour un duo amoureux, un dîner en famille ou même une soirée entre amis. Côté ambiance, les dix tables sélectionnées ne sont pas équivalentes, certains décors sont plus raffinés, plus aboutis. D'autres se concentrent sur la création, sur le goût. Toutes proposent une cuisine de caractère et de saison portée par des chefs passionnés, de belles personnalités. Ils sont à Bordeaux depuis toujours ou depuis quelques mois, attirés par la formidable énergie qui anime la scène culinaire bordelaise.





1. Atelier des Faures

Voilà une pépite au cœur du Bordeaux populaire de Saint-Michel, une table encore secrète même si les précurseurs ont déjà découvert la cuisine fusion de **Roman Winicki**, venu à la cuisine après un début de carrière dans la haute administration. Refait à neuf dans un esprit contemporain, le restaurant se distingue des devantures voisines aux couleurs de l'Afrique du Nord. On mange au bar en regardant le chef travailler ou en salle sur de petites tables de bois. Je recommande ses déjà célèbres gyozas au pastrami et ses falafels tendres et parfumés sous leur jolie croûte dorée. J'adore le bel équilibre des épices, le juste mélange de coriandre fraîche et sèche, de persil, de gingembre et de cinq-épices. Un soir, j'ai testé le canard qui fume, un magret doré au sautoir et fumé au thym ; cette finition apporte un goût de vacances et de barbecue. La viande taillée en biseau est accompagnée d'une délicieuse purée, de carottes multicolores et de pickles. Un festival de couleurs, de senteurs, de saveurs. Le brûlé, le fondant et l'acidité. J'adore !

Bonus : très courte mais bonne sélection de vins à majorité bio.

Atelier des Faures

48, rue des Faures

09 86 42 45 45

Menu le midi 18 €, le soir environ 30 €.

Du mardi au samedi.



2. Le Davoli

Au cœur du vieux Bordeaux, où les façades sont en bois peint et les murs en pierres blondes, le Davoli mise sur le confort et le bien-être de ses convives, avec ses lumières tamisées et ses tables bien espacées, nappées de blanc. **David Grangier**, formé auprès de Michel Portos et de Christopher Coutanceau, propose une cuisine classique, consensuelle, boostée par des parfums d'Asie. Les recettes bien équilibrées sont mises en valeur par une grande technique et des assiettes à la présentation impeccable. Je m'y suis régalée avec des huîtres Marennes Oléron et foie gras. Le mariage du meilleur du Sud-Ouest et de l'Atlantique est parfaitement réussi. Le foie gras poché dans un bouillon de bœuf et la Marennes, plus grasse que nos huîtres du Cap Ferret, s'associent en une bouchée gourmande. Le chef l'a bien balancée par un pickles de radis et navet pour un final croquant acidulé. Un délice ! Ce plat ne sera peut-être pas à la carte lors de votre passage. Les menus évoluent avec les saisons et les humeurs du chef, qui choisit ses fournisseurs parmi les producteurs de la région.

Bonus : belle carte de vins venus de toutes les régions de France.

Le Davoli

13, rue des Bahutiers

05 56 48 22 19

Menu le midi 24 €, menu le soir en quatre plats à 40 €, 52 €, à la carte environ 70 €. Du mardi au samedi.



3. Hâ restaurant

Dans une rue calme proche de la cathédrale, **Grégoire Rousseau** a imaginé un lieu en accord avec sa cuisine, contemporain, lisible, du goût mais de la sobriété, tables en bois brut, carreaux de ciment et papier peint géométrique très années 1970. La petite salle tout en longueur laisse voir la cuisine ouverte et le chef en action. L'enfant du Périgord nous livre dans un menu surprise une cuisine axée sur la qualité des produits, la précision des cuissons et l'élégance des assiettes. Pas de chichi dans sa mise en scène, de la technique et du goût, fruits d'un long travail d'apprentissage auprès des meilleurs (Jean-Marie Amat du temps du Saint-James, Jean-François Piège à l'époque du Plaza Athénée et Alain Ducasse à la Bastide de Moustiers).

Bonus : une carte des vins courte mais avec des adresses de vigneron comme le domaine Combiér en Crozes ou le domaine Marcel Deiss pour l'Alsace.

Hâ restaurant

50, rue du Hâ
05 57 83 77 10

Menu le midi 34 €, le soir cinq plats 60 €.
Du lundi au vendredi midi et soir.



4. Julien Cruège

Il faut quitter l'hypercentre pour dîner chez **Julien Cruège**, installé dans une maison proche du quartier résidentiel de Caudéran. À l'intérieur, on découvre un bel espace, un peu rock and roll, très décalé et surtout très contemporain. Les tables sont laquées de noir, les chaises, signées Eames, la bibliothèque, malicieusement garnie d'une collection kitsch de boules à neige, et des lustres Fatboy éclairent la salle à manger. La cuisine, elle, reste sage. Le chef joue la carte du produit et de la lisibilité. En mai, j'y ai dégusté les dernières Saint-Jacques juste snackées accompagnées de petits pois et asperges ; jolie assiette, présentation nette, cuissons parfaites et saveurs subtiles. Une modernité tranquille, voilà comment je qualifierais ce moment de gastronomie à la française. Je garde un excellent souvenir de la tarte aux gariguettes, une jolie palette de vert et de rouge. Des notes acidulées balancées par l'onctuosité d'une mousse au chocolat blanc et les saveurs inattendues de la dacquoise pistache.

Bonus : la belle cour intérieure plantée d'érables pour des soirées d'été dans une ambiance guinguette. Les salons privés pour un déjeuner d'affaires ou un dîner en toute intimité.

Julien Cruège

245, rue de Turenne
05 56 81 97 86

Menu le midi 24 €, le soir à partir de 32 €, à la carte 60 €.
Du lundi au vendredi midi et soir.



5. Mets Mots

La plus jeune adresse des gastronomiques de ce guide fait le pari de la rue Fondaudège, une belle artère qui relie le centre aux quartiers résidentiels de Bordeaux. Mets Mots y prend ses marques, et les débuts sont très prometteurs. À la tête du restaurant, un trio formé par le chef **Léo Forget**, sa compagne, Marion, et leur associé, Romain. Ils ont gardé l'essentiel du décor du bistro de l'Imprimerie, qui le précédait dans les lieux. La nouveauté, c'est le bleu canard qui colore les murs et le bar. Côté cuisine, tout a changé. Le chef, un ancien de chez Gagnaire, nous régale de recettes originales mises en valeur par des assiettes graphiques. Si possible, choisissez le second menu à 45 €. Quatre plats et des ingrédients au top. J'ai adoré une entrée huître, poulpe et trévisse. Elle fut suivie d'un filet de saint-pierre poché aux aromates et son crumble d'herbes, d'un pigeon sauce cacao-café et d'un dessert aussi délicat que délicieux : imaginez une base de financier sarrasin, une garniture de mousse praliné-noisette et une présentation sous forme de trois minitartelettes rondes ; et, pour l'équilibre des saveurs, une pannacotta à l'amande amère venait balancer le côté sucré. Un délice !

Bonus : la formule du midi, une vraie affaire.

Mets Mots

98, rue Fondaudège
05 57 83 38 24

Menu le midi, formule à 19 €, menus le soir à 33 et à 45 €.
Du lundi au samedi.



6. L'Oiseau Bleu

Nous voici rive droite, où **Frédéric et Sophie Lafon** ont installé leur Oiseau Bleu. Ils reçoivent au sein d'un bel hôtel particulier du XVIII^e siècle. La lumineuse salle à manger a été entièrement redécorée en 2016, dans une harmonie de blanc et gris. Un unique mur peint en bleu canard apporte la touche dynamique. Les tables sont bien espacées, les fauteuils, confortables, l'espace invite à la détente. Quand le temps le permet, le service se fait en terrasse avec vue sur un adorable jardin de ville. Côté papilles, la cuisine du chef ravira les gastronomes avec ses assiettes bien architecturées. Frédéric Lafon met en avant le produit dans des recettes à l'équilibre entre classicisme et modernité. On est sur le goût, sur le vrai et dans la recherche d'une note personnelle, d'un condiment inattendu. J'y ai dégusté en avril une volaille subtilement parfumée à la badiane fraîche, accompagnée d'asperges vertes et blanches croquantes et d'un jus de coques à l'orange sanguine pour la note acidulée. Un bonheur ! Je n'oublie pas les desserts, un des points forts du restaurant grâce à la présence du chef pâtissier Guillaume Verdier.

Bonus : la carte des vins, le domaine de Sophie Lafon, riche de 350 références.

L'Oiseau Bleu

127, avenue Thiers
05 56 81 09 39

Menu le midi 28 €, le soir 45 et 65 €.
Du mardi au samedi.



7. Pastel

Nous sommes en bord de Garonne, à deux pas du magnifique musée d'Art contemporain de Bordeaux. **Louis Richard** et **Marie Poulin** ont conservé au lieu ses attributs du passé, ses boiseries laquées blanches, ses murs en pierres blondes et ses chaises façon bistro. Ils ont apporté de la luminosité et de la modernité avec des suspensions design et un sol en béton ciré. Ils proposent une cuisine du marché, des recettes actuelles et des classiques revisités. Louis Richard privilégie les cuissons courtes, les sauces délicates. Il travaille le produit local, qu'il sublime en jouant avec les épices et les plantes aromatiques. En hiver, il sert le magret associé à des navets blancs rôtis au safran, un légume que l'on trouve sur les marchés à Bordeaux. Dans la cuisine française traditionnelle, le canard s'associe souvent à l'orange. Le chef garde l'idée de l'agrumes, de la note acidulée. Il innove avec un kumquat découpé en fines tranches et un jus de poivre Timut aux parfums de citron-pamplemousse. En dessert, on peut retrouver des saveurs d'autrefois comme le délicieux sablé breton, pommes caramélisées et sa quenelle de crème au chocolat blanc.

Bonus : brunch le dimanche midi.

Pastel

2, quai des Chartrons
09 70 98 62 20

Menu le midi 19 €, le soir environ 35 € à la carte.

Du mercredi au dimanche midi. Vendredi et samedi soir.

8. Racines

Quartier Mériadeck, Racines fait l'unanimité auprès des Bordelais. Le décor assez simple, presque classique avec son parquet foncé et ses tables façon bistro, s'oublie devant les assiettes modernes et créatives. Les prix font de Racines la table gastronomique la plus accessible de Bordeaux. **Daniel Gallacher** ne manque ni de technique ni de référence. Il s'est formé chez Ducasse, au Byblos à Saint-Tropez, au Plaza Athénée avant de s'installer à Bordeaux. Chez Racines, il sublime le produit de région par des notes fraîcheur. Parfois, il glisse une touche de son Écosse natale, un haggis revisité. Ses assiettes sont d'une grande lisibilité. En quelques bonnes associations, Daniel Gallacher va à l'essentiel. J'y ai mangé, en hiver, un quasi de veau accompagné de son délicieux jus réduit et d'une poêlée de légumes racines qui fait honneur au potager de pépé. Je n'oublie pas les délicieux desserts réalisés par le chef pâtissier Kevin Rocher. Seul défaut à signaler, Racines affiche complet longtemps à l'avance. Soyez prévoyant.

Bonus : cuisine gastronomique à prix bistro.

Racines

59, rue Georges-Bonnac
05 56 98 43 08

Menu le midi 19 €, le soir 29 et 45 €.

Du mardi au samedi.



9. Le Soléna

Proche de la piscine Judäïque et hors du tumulte du centre-ville, le Soléna fait partie des valeurs sûres du Bordeaux gastronomique. On y mange superbement bien dans un décor très sobre de murs en pierres blondes et de tables en bois brut. On aimerait une touche d'élégance ou de modernité pour offrir un joli cadre à la cuisine de **Victor Oztronzec**, un ancien de la Côte Saint-Jacques et du Gabriel. Ce n'est qu'une question de temps, le chef vient juste de refaire la cuisine. On peut y voir la hiérarchisation des priorités et, au Soléna, c'est l'assiette qui domine. Menu surprise ou à la carte, les propositions sont de saison, les recettes bien équilibrées, la cuisine élégante et parfumée. L'ensemble dégage une vraie personnalité, une technique très sûre et une religion du produit. Au Soléna, le poisson sauvage copine avec les légumes de petits producteurs locaux. Grâce à son réseau de ramasseurs, le chef approvisionne sa table en produits rares. On y trouve en saison des écrevisses françaises, des champignons des bois ou des mûres sauvages. Je conseille vivement cette adresse, qui risque de devenir une des tables les plus en vue de Bordeaux.

Bonus : une cuisine au niveau d'un étoilé.

Le Soléna

5, rue Chauffour
05 57 53 28 06

Menus de 45 € à 75 € et 24 € les jeudis et vendredis midi, à la carte 70 €.
Du jeudi au dimanche midi et soir et le mercredi soir.



10. Une Cuisine en ville

Une des adresses les plus discrètes de Bordeaux, sise dans le quartier des jeunes tables gastronomiques, proche de Gambetta. La salle en retrait de la rue pourrait abriter un espace de coworking avec ses chaises design et ses tables sagement alignées. La tapisserie murale, un imprimé naïf en noir et blanc, rappelle la destination du lieu. **Philippe Lagraula**, un ancien de Chez Troisgros et de Michel Bras, s'y est installé en 2012 après avoir quitté Dax et abandonné son titre de plus jeune étoilé de France. Depuis, il nous régale de sa cuisine contemporaine matinée d'inspiration péruvienne, le pays de son amour. Les présentations sont raffinées, le marché, de saison, la cuisine, élégante et savoureuse.

Bonus : patio sur l'arrière, exquise miniterrasse ouverte en été. Carte des vins ouverte sur le monde avec un joli choix de vin au verre.

Une Cuisine en ville

77, rue du Palais-Gallien
05 56 44 70 93

Menu midi 19 €, le soir 50 et 65 €.
Du mardi au samedi.

Chapitre 2

BISTROS

Le bistro, c'est le restaurant populaire, l'adresse de quartier où l'on mange une cuisine de terroir et de tradition. Dans le Sud-Ouest, on y va pour un beau morceau de viande, une entrecôte bordelaise, une côte de bœuf et ses frites maison. On y mange aussi des plats familiaux, des viandes confites. On y déguste le canard sous toutes ses formes, le foie gras en terrine, le magret grillé et les cuisses en confit accompagnées de pommes de terre cuites à la graisse. Les jours de fête, on ajoute une assiette d'huîtres du Bassin et on termine par une tarte aux pommes ou un moelleux au chocolat.

Bordeaux, ville d'histoire, compte nombre de brasseries chics, de lieux iconiques comme le Noailles, un grand classique. Nul besoin de guide pour les trouver. Ma liste, elle, parle de lieux moins connus mais tout à fait remarquables. J'ai volontairement oublié l'hypercentre pour aller vers les Chartrons, ancien quartier des négociants en vins, et vers les Capucins, le marché couvert, le ventre de Bordeaux. On y sert les classiques du bistro mais aussi une cuisine plus contemporaine.





1. L'Air de famille

À deux pas des Chartrons, une adresse de quartier à la décoration beige et rouge toute simple. Organisation de bistro authentique : le chef est en cuisine, sa femme en salle, le menu inscrit sur ardoise et l'essentiel dans l'assiette. Mickaël Chartrain et Florence Vacheyroux nous proposent une **cuisine du marché** à prix superserrés, récompensée d'un Bib gourmand au Michelin.

Le chef travaille avec talent des produits modestes. Présentés sur un cromesquis de pied de porc, ses poireaux vinaigrette ont la touche sexy que l'on attend d'un classique revisité. Avec Mickaël, la blanquette de mémé serait presque tendance. De la recette originale, il garde le veau, le mode de cuisson et la garniture à l'ancienne. Il sert sa viande en tronçons cerclés de lard fumé et la nappe du bouillon réduit est lié à la crème sans ajouter œuf ni farine. Cette technique concentre les arômes et garde toute sa légèreté à la sauce : j'ai adoré. Desserts de cuisinier, un moelleux au chocolat ou une poire pochée, simples et bons ! Je n'oublie pas les vins, courte carte mais qui permet de se faire plaisir à prix modérés.

Bonus : cuisine gastronomique à prix légers.

L'Air de famille

15, rue Albert-Pitres

05 56 52 13 69

Menu 18 € le midi, 33 € le soir.

Le midi du mercredi au vendredi. Le soir du mardi au samedi.



2. Au Bistrot

Dans la partie encore populaire et colorée de Saint-Michel, à la sortie du marché des Capucins, voilà un bistro au décor authentique avec son carrelage en mosaïque de carreaux coupés, ses tables en marbre noir et son monumental comptoir. François Pervillé, un ancien de la Brasserie bordelaise, a le sens de l'ambiance et du visuel. Il a installé le chef face aux convives et mis en avant une collection de cocottes colorées dans lesquelles mijotent légumes et plats à l'ancienne. À la carte, **une vraie proposition de brasserie** : des harengs marinés, une salade de boudin noir de Bigorre et pour suivre un tartare de bœuf, un magret de canard ou une échine de cochon grillé. Les desserts restent dans le référentiel de la cuisine populaire et de famille : on parle de pain perdu, de moelleux au chocolat et d'île flottante. La jolie clientèle bordelaise vient s'y encaïller le temps d'un soir. Elle apprécie la carte des vins, qui commence à prix très doux et s'envole dans les jolis flacons. On peut manger en terrasse pour goûter l'atmosphère multiculturelle du quartier et s'imaginer le temps d'un déjeuner quelque part en Méditerranée.

Bonus : Au Bistrot accueille aussi le dimanche. On peut en faire une halte sympathique au milieu d'une balade à Saint-Michel.

Au Bistrot

61, place des Capucins

06 63 54 21 14

Carte uniquement, environ 40 €, un plat 24 €.

Du mercredi au dimanche.



3. Le P'tit Bar

Voilà une adresse authentique donnant sur le parvis de la basilique Saint-Seurin, merveille de l'art religieux, étape sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle. L'église mérite une visite pour ses volumes, sa statuaire et sa majesté. En sortant, on ne peut manquer le P'tit Bar et sa terrasse en mobilier de rotin rouge et bois. Ce bar à l'ancienne accueille les touristes et les habitants du quartier pour un café, un déjeuner ou un apéro le soir. Le décor reste dans le registre du bistro : sols en carrelage de mosaïque, mobilier en bois, grand comptoir éclairé de suspensions Art déco et miroirs muraux. La cuisine, elle, joue la carte de la modernité. **On y mange un peu comme à la maison.** En mai, nous avons au déjeuner une salade de tomates cerise et avocat suivie de linguines au poulet à l'indienne et d'une tarte aux pommes. Simple et bon. J'ai vu passer un très joli burger avec un petit pain dodu en provenance de la pâtisserie d'en face. À 14,90 €, cela me semble une bonne affaire. Attention, pas de service le soir, juste des planches de charcuterie, du fromage et du pâté basque !

Bonus : le jeudi, soirée apéro-tapas cuisinées à la mode espagnole.

Le P'tit Bar

5, place du Pradeau
09 82 56 87 30

Formule déjeuner 15,90 €, plat du jour 10,90 €.
Du lundi au vendredi midi.



4. Le Bistro des Capucins

Entre la gare et la place de la Victoire, les Capu, c'est un lieu de convivialité et de mixité sociale, la valeur montante du Bordeaux bobo. Le Bistro des Capucins se situe presque en face d'une des entrées principales du marché. Il faut s'installer en terrasse pour profiter de la joyeuse animation des halles de Bordeaux. L'intérieur du restaurant offre, lui, **tout le charme d'une brasserie à l'ancienne**, banquettes en moleskine rouge, mobilier de bistro et carreaux de faïence blanche aux murs. Le midi, on déjeune autour du menu découverte à 19 €. J'y ai testé une escalope de magret de canard accompagnée de ses frites maison. Promesse tenue, c'était bon ! À la carte, on trouve des classiques du bistro : tartare de bœuf, entrecôte, magret, moules sauce poulette. Les nouveaux propriétaires ont décidé de moderniser les lieux, ont rénové la petite salle annexe, tapissé le mur de bleu et or et installé une banquette en bois garnie de coussins jaunes et bleus. Ils ont apporté de la nouveauté à la carte. Ils travaillent aussi sur une offre de coworking pour la salle de l'étage supérieur. L'adresse est à suivre...

Bonus : ouvert le dimanche midi.

Le Bistro des Capucins

27, place des Capucins
09 70 38 28 10

Menu 19 €, 26 € et 39 € tous les jours.
Du mardi au samedi midi et soir. Le dimanche midi.



5. Le Bouchon bordelais

Ici, nous sommes proches de l'hypercentre et de la rue Saint-Rémi, l'artère bordelaise dédiée aux restaurants. Un peu à l'écart, l'adresse affiche pourtant complet dix jours à l'avance pour le dîner. Touristes et locaux viennent y chercher **une cuisine française moderne** et une ambiance décontractée. Le décor est sobre : tables et chaises bistro, menus à l'ardoise accrochés sur les murs de pierre. L'espace limité ne permet pas trop de fantaisie. Le midi, on choisit entre les deux plats du jour. J'y ai testé un très bon riz aux légumes, courgettes farcies et poêlée de seiches. Entre les épices (cumin, curry, paprika), le chorizo et le calamar, j'avais une impression sympathique de paëlla. Ce jour-là, on servait aussi une entrecôte et ses patates nouvelles de l'île de Ré, une bonne proposition pour les carnivores. Le dessert du jour, une dacquoise amande-citron et sa brunoise de mangue, nous a séduit. Je n'aime pas beaucoup le terme de bistronomie, mais il qualifie parfaitement la cuisine du chef, Frédéric Vigouroux.

Bonus : le café canailou. En mai, il comprenait un café plus un cheesecake combawa-citron vert, une verrine de fraises fraîches au sirop de menthe et citron vert, un macaron vanille et une chantilly framboise, pour 8,50 €.

Le Bouchon bordelais

2, rue Courbin
05 56 44 33 00

Midi plat 10,50 €, grillade 16 €. Menu soir 39 € et 55 €.
Du mardi au vendredi midi et soir. Le samedi soir.



6. Le Café du Théâtre

Proche du vieux Bordeaux et de ses étroites ruelles pavées, la place Renaudel offre une respiration bienvenue aux citadins. Au centre trône, majestueuse, l'église Sainte-Croix, abbatiale du XII^e siècle. Ici encore, le passé glorieux de Bordeaux ressurgit. Le Café du Théâtre est installé au rez-de-chaussée du TNBA, le théâtre du Port de la Lune. Le restaurant ouvre le midi uniquement et propose une offre de tapas les soirs de représentation. La vaste salle à manger au décor noir et rouge a des airs de bistro design. Les sièges confortables, la vaisselle recherchée et les serviettes de table en coton immaculé font de l'adresse **une table gastronomique de quartier**. On déjeune autour d'une formule qui donne deux choix pour chaque service. Le chef, Hugo Lederer, cuisine le produit de saison pour une clientèle d'habités sensibles à sa démarche qualité. J'ai aimé sa créativité, les assiettes bien présentées, et garde un très bon souvenir d'une mousse citron-rhubarbe et panacotta fraise bien équilibrée entre sucré et acidulé.

Bonus : terrasse ombragée avec vue sur le magnifique portail roman de Sainte-Croix. Le restaurant est privatisable le soir à partir de dix personnes.

Le Café du Théâtre

3, place Pierre-Renaudel
05 57 95 77 20

Formule déjeuner 26,90 €.
Du lundi au vendredi.



7. Le Champoreau

Dans le quartier Saint-Michel en pleine mutation, le Champoreau joue la carte du bistro authentique. Les murs en pierres apparentes, les tables recouvertes de nappe papier et l'ambiance joyeuse façon troisième mi-temps en font **un lieu convivial pour manger simple et bon**. Rémy Bourget, un ancien de chez Jean Ramet, célèbre cuisinier bordelais, propose deux formules. Un menu le soir à 21,50 € même le week-end et une carte plus gourmande avec du cochon, du thon et même un risotto pour les végétariens. Pour la formule, rien à dire, c'est vraiment une affaire. Un samedi d'avril, j'y ai goûté un œuf parfait sur velouté de champignons suivi d'une canette et ses petits légumes et d'une charlotte aux fraises. Vraiment bien ! À la carte, les prix font la culbute. Il faut compter entre 23 et 27 € le plat. Je conseille donc le menu, à moins que l'ont soit amateur de spécialités très locales. Ce jour-là, il y avait de la lamproie. Je pense qu'au Champoreau elle valait le détour, tout comme le service sympathique et la carte des vins à prix très raisonnables.

Bonus : brunch le dimanche.

Le Champoreau

40, rue Traversanne

05 56 31 96 48

Menu du midi 14,50 €, le soir 21,50 €.

Du mardi au samedi midi et soir.



8. Chez Dupont

Au cœur des Chartrons, l'ancien quartier des négociants et des antiquaires, nous voilà rue Notre-Dame, où se mélangent petits restaurants, brocanteurs et boutiques de créateurs. Chez Dupont, on déjeune en terrasse au milieu des habitués, marchands d'art et décorateurs. Le soir et les jours sans soleil, on s'installe à l'intérieur dans la vaste salle au décor de brasserie cossue : miroirs, chaises bistro mais aussi jolie vaisselle et banquettes confortables. **La cuisine fait la part belle au Sud-Ouest**. On vient pour le cochon, le poulpe, le canard gras et l'incontournable entrecôte travaillée de façon classique mais gourmande. J'ai testé une trilogie de canard à la carte, la côte, le magret et le foie poêlé. L'assiette remplit sa promesse, les cuissons sont justes, le goût est là. Cependant, je conseille de rester sur la formule du midi à 20 €. On choisit parmi trois entrées, trois plats et deux desserts. Pour exemple, mon menu comportait un saumon fumé et son fromage frais citronné, un trio de canard saucisse, magret et manchon suivi d'un parfait fruit de la passion. Le tout bien présenté et très bon !

Bonus : Chez Dupont se dédouble de l'autre côté de la rue, où il accueille les groupes.

Chez Dupont

45, rue Notre-Dame

05 56 81 49 59

Formule déjeuner 20 €, à la carte 45 €.

Du mardi au samedi.



9. Le Mirabelle

Au débouché du cours de la Martinique et en périphérie du quartier des Chartrons, le Mirabelle revisite le bistro à papa avec panache. En premier, on remarque la superbe terrasse à la parisienne avec ses tables rondes en marbre et ses iconiques chaises en rotin, impeccablement alignées devant l'entrée. Ensuite, le décor intérieur séduit par ses couleurs contemporaines. Le jaune mirabelle des banquettes de moleskine, le bleu canard des murs et le sol en carreaux de ciment jaune et bleu. Le décorateur n'a pas oublié les miroirs, un élément fort du bistro. Mais il les a voulus ronds et cerclés de métal, loin des formats rectangulaires des brasseries traditionnelles. Pour la cuisine, on continue dans le **classique revisité**, la couleur et le travail du visuel. En entrée, du maquereau mariné, une terrine de cochon ou des asperges en saison. Pour suivre, une pièce du boucher, un steak de thon ou une poitrine de cochon. En dessert, soupe de fraises, crème brûlée ou un fondant au chocolat parfaitement cuit. Pour accompagner, une carte des vins à prix raisonnables où toutes les régions de France sont représentées.

Bonus : jolie proposition pour les végétariens.

Le Mirabelle

31, rue Camille-Godard
05 57 82 62 36

Formule déjeuner 15 €, le soir carte 35 €.
Du lundi au samedi.



10. Les Phénomènes

Isolée au milieu des anciens chais, la façade vintage des Phénomènes attire. Elle annonce le programme. Le menu du jour s'affiche sur les vitres et sur les ardoises qui encadrent la devanture en bois délavé. À l'intérieur, c'est ambiance café du coin, rigolade et convivialité, un bar sur la gauche et une rangée de tables lui faisant face. Les habitués, les artisans du quartier, déjeunent là, toujours à la même table. Le patron invite les nouveaux venus à monter à l'étage. Je vous le recommande, on y est super bien. On se croirait dans une cuisine de ferme ou un décor de cinéma avec les boiseries peintes en jaune, le feu dans la cheminée, la collection de casseroles en cuivre au mur et les tableaux vieillissants de paysages de la Côte d'Azur. **Délicieusement rétro** ! Au menu, œuf mimosa ou en cocotte serrano en entrée. Pour suivre, tomates farcies, lomo ou pièce du boucher. En dessert, c'est comme chez mémé : île flottante, crème brûlée ou fraises en saison. Pas de carte des vins, ici, les clients prennent le rouge au pichet. Les consommateurs délicats auront le choix entre deux vins en bouteille. C'est très simple mais bon, et seulement 15 € le menu.

Bonus : le décor vraiment hors d'âge.

Les Phénomènes

34, cours du Médoc
05 56 04 29 53

Menu 15 €, plat du jour 10 €.
Du mardi au samedi, midi uniquement.

Chapitre 3

CUISINE DU MONDE

Un curry vert, et nous voilà plongés dans nos souvenirs de Thaïlande, avec dans nos yeux des paysages paradisiaques, sous nos pieds le sable blond. Des assiettes en grès rustique, du bœuf mariné au saté, et le Japon de nos rêves se rapproche. Avec les dix restaurants du monde, nous partons souvent en Asie, à la découverte d'une cuisine d'une incroyable richesse. Le Japon mystérieux occupe une place de choix. C'est mon hommage au pays des restaurants monoproduits, des tempuras, des nouilles soba, des gyozas et des poissons crus. J'ai la nostalgie de ce monde si différent où l'on parle très peu anglais. On y voue un culte au produit brut comme nulle part ailleurs. Les chefs travaillent l'infinie précision, l'esthétique ultime et le goût originel dans le respect de traditions millénaires. Leur cuisine est devenue une référence, une source d'inspiration pour le monde occidental.

Ma liste parle aussi de pâtes et de hamburgers, les plats fétiches de nos adolescents. On fera enfin un tour au Liban, le pays des falafels, de l'houmous et du caviar d'aubergine, depuis quelques années invités vedettes de nos assiettes végétariennes.





1. Bistro Mimi

Dans une rue de boutiques de mode et à deux pas de la place Tourny, voilà une excellente adresse pour manger une pizza **comme à Naples**. Dans un décor assez simple égayé par des murs peints en rouge, on s'attable dans la première salle avec vue sur le four à bois (dans la seconde salle du fond, sous verrière, il fait un peu chaud). Pour un dîner entre copains, on peut commencer par une jolie assiette d'antipasti, un mélange de charcuterie et de légumes grillés. Les petits appétits, eux, se contenteront de la généreuse pizza à la belle pâte moelleuse. Celle-ci a reposé trente heures avant cuisson, promesse d'une meilleure digestibilité. Bien garnie en produits frais, elle fait l'unanimité auprès des Italiens et Italiennes de Bordeaux. Ceux qui préfèrent les plats cuisinés commenceront par une burrata crémeuse ou une salade de poulpe. Ils continueront avec un risotto, des raviolis farcis ou un tartare sauce italienne. Pour accompagner, on se laissera conseiller un vin italien, autour de 20 € la bouteille.

Bonus : groupes bienvenus, restaurant sans réservation.

Bistro Mimi

17, rue Huguerie
05 57 83 47 42

Pizza de 11 à 15 €, tartare de bœuf 18 €.

Du lundi au samedi midi, du mardi au samedi soir.



2. Capperi

Minuscule morceau de Sicile entre les quais et l'église Saint-Pierre, la pizzeria Capperi n'a qu'un seul défaut : sa petite taille, qui nous empêche souvent de réserver. Mais quand la chance nous sourit, alors, c'est le bonheur ! On prend place à l'une des petites tables en bois avec vue sur le four. L'étroitesse des lieux a conduit le chef à réduire le décor au strict minimum : une étagère épicerie garnie de vins et d'huiles d'olive et une magnifique cafetière Pavoni au look délicieusement rétro. Pour créer l'ambiance, il y a les échanges en italien entre les chefs, qui résonnent comme une musique à nos oreilles, et les odeurs de pain grillé qui sortent du four. Il y a aussi la gentillesse de Bartolo, sa passion pour le produit, pour **sa Sicile**, qui lui font quitter le plan de travail et échanger avec ses clients. Côté cuisine, on reste sur la pizza en monoproduit. L'avantage, c'est qu'elle est parfaite, avec une pâte fine et croquante, une garniture légère surmontée d'ingrédients frais. Charcuterie italienne, basilic frais du Périgord, tout est choisi avec beaucoup de soin. J'ajoute que la farine est bio ainsi que les vins sélectionnés par l'association Slow Food.

Bonus : ouvert le dimanche.

Capperi

3, rue de la Cour-des-Aides
05 56 90 93 05

Pizza 14 €, Margharita 9,90 €.

Du mercredi au dimanche de 19 h à 23 h.



3. Chez Dan

Nous sommes au cœur du quartier Saint-Pierre et de ses ruelles étroites. Façade étroite en bois peint de vert, intérieur en pierres blondes, tables et chaises bistro, nous retrouvons les éléments de décor caractéristiques du vieux Bordeaux. À cela, il faut ajouter des notes vintage avec les lustres en verroterie des années 1930, un éclairage tamisé donné par des lanternes de papier, des meubles chinés, un mur recouvert d'une tapisserie de cerisier en fleur. L'ensemble fait de Chez Dan un lieu unique sous influence asiatique. Harmony et Jérôme Billot, **couple franco-hongkongais**, en ont fait un écrin pour servir une cuisine délicate et parfumée. La soirée se déroule autour d'un menu en cinq ou huit propositions. Le chef travaille le produit local, de saison. Il va le sublimer par des sauces exotiques, des ingrédients venus d'Asie. En avril, j'y ai goûté les premières asperges et l'agneau de printemps. Mon plat préféré, ce jour-là, reste l'entrée : je garde un souvenir ému d'un tartare de Saint-Jacques sauce ponzu, une merveille iodée, acidulée et rafraîchissante.

Bonus : la carte des vins et les conseils très pertinents de la sommelière.

Chez Dan

6, rue du Cancéra
05 40 05 76 91
Menu 55 € ou 75 €.
Du mardi au samedi, le soir.



4. El Nacional

Au cœur des Chartrons, un coin d'Argentine où se retrouvent les amateurs de viande rouge. Le décor ressemble à nos bistros de quartier avec son grand comptoir et son mobilier en bois sombre. Ce qui change, c'est l'exposition en vitrine du garde-manger. Des quartiers entiers de bœuf vieillissent tranquillement dans les réfrigérateurs vitrés. Le bœuf de Galice, la Simmenthal, la Normande et l'Aubrac jouent les stars sous les yeux des clients. Côte de bœuf, entrecôte ou onglet, tous les morceaux sont cuits à la parrilla, le grill traditionnel. On les mange avec des frites ou des légumes grillés. En dehors de ces spécialités, on peut s'initier à **la cuisine argentine**, riche des traditions culinaires importées par les vagues successives d'immigrants. Les influences italiennes et espagnoles sont bien visibles dans les croquetas et les antipasti servis en entrée. Une courte proposition de pâtes maison et risottos offre une vraie alternative aux non-carnivores. Je n'oublie pas les vins, une autre richesse des terroirs argentins à tester absolument pour sublimer le voyage.

Bonus : belle sélection de vins au verre.

El Nacional

23 bis, rue Rhode
05 56 79 22 76
Le midi plat du jour 11 €, formule 22 €, le soir de 40 à 60 €.
Du lundi au samedi.



5. L'Exquis

Quartier de la Grosse Cloche, on s'éloigne du vieux Bordeaux et des ambiances bistro pour entrer dans le monde des coffee bars et des boutiques de créateurs. L'Exquis, avec son décor très contemporain, tout en beige et noir, trouve sa place parmi des boutiques design de la rue Saint-James. La vaste salle permet de créer deux ambiances. Une partie très japonaise avec le comptoir adossé à la cuisine ouverte, où Tetsuroh Miyamoto travaille sous les yeux des convives, et la partie centrale, où l'on dîne sur des tables en bois clair. On y déguste une cuisine fusion, mélange Asie-Europe. Si le produit occupe une place centrale, l'esthétique est particulièrement soignée. On retrouve aussi l'audace des associations, le goût. **Le chef japonais** ne craint pas de surprendre. Il sert le poulpe avec un chèvre et le poulet fermier avec une sauce mont-d'or. Je n'oublie pas la carte des vins, assez jolie pour une jeune adresse. Encore une fois, l'Exquis sort du lot. Ici, on ne sert que du bordeaux. Trois blancs et trois rouges sont proposés au verre.

L'Exquis

3, rue du Guienne

09 66 82 84 49

Menu à 22 € le midi, 34 € et 45 € le soir.

Du lundi au vendredi, midi et soir. Le samedi soir.



6. Il Meneghino

Nous sommes cours Victor-Hugo, proche du populaire quartier Saint-Michel. Depuis les importants travaux de rénovation, ce quartier est devenu le préféré des néo-Bordelais. Giovanni a choisi d'y installer son café bistro à la milanaise. Façade verte, sol en carreaux de ciment et suspensions industrielles ; **l'adresse a l'élégance attendue venant de nos amis italiens**. La cuisine simple et savoureuse est faite sur place, y compris le pain et les croissants du matin. On déjeune autour de la formule. J'y ai testé une mozzarella in carrozza, un sandwich pain blanc de mozzarella pané et frit. J'ai continué avec une insalata fredda di orzo perlato. Je suis fan d'orge perlé ; donc, j'ai vraiment aimé ce plat végétarien avec ses légumes variés associés aux céréales. Les desserts du jour, tiramisu, pannacotta, mousse noisettes et beignets Bombolone, je n'y ai pas goûté malgré la tentatrice vitrine. Plus raisonnablement, j'ai pris un expresso accompagné de son biscuit moelleux citron-amande, un délice ! Cette adresse est une pépite, je la recommande à 200 %.

Bonus : le soir, aperitivo Milanese à 12 € pour un cocktail et une assiette de spécialités ; le samedi, la carte devient gastronomique.

Il Meneghino

123, cours Victor-Hugo

05 35 31 77 39

Formule le midi 19 €, sauf le samedi carte, tapas le soir.

Du mardi au samedi du petit déjeuner 8 h au dîner.



7. Koeben

À deux pas de la place Gambetta, une enclave scandinave au cœur de Bordeaux. Le ton est donné dès l'entrée. La décoration en bleu et blanc, les tables et chaises de bois clair nous parlent du Danemark, le pays de Peter Johansen, le chef. Au déjeuner, Koeben propose une cuisine centrée sur le saumon et le hareng. Le poisson emblématique de la Baltique se déguste de trois façons : nature accompagné d'oignon rouge et d'œuf mimosa, mariné dans une réduction de betterave parfumée aux épices, ou nappé de sauce curry. Il est servi avec tartine de pain noir, le smørrebrød, ou à l'assiette scandinave avec du saumon. Pour suivre, on craquera sur les pâtisseries maison. Chaque jour, le pâtissier prépare des spécialités de l'**Europe du Nord** ou des classiques français. J'ai testé un délicieux cheesecake et un incroyable Royal, dessert chocolat et praliné, mon préféré. Le soir, on va vers des plats de cuisine familiale danoise et de délicieuses pâtisseries maison. Le dimanche, très joli brunch sous forme de buffet.

Bonus : Koeben fait salon l'après-midi pour une pause thé + gâteau.

Koeben

32, rue du Palais-Gallien
09 86 15 02 20

Menu 17 € le midi, 25 € le soir. Brunch le dimanche 33 €.
Du mardi au samedi midi. Du jeudi au samedi soir.



8. Le Mampuku

À deux pas de la porte Cailhau, une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine fusion. Le décor fait dans la sobriété et les matières nobles avec une dominante de bois naturel. L'ensemble est moderne et chaleureux, un très bel endroit pour une soirée entre amis. Le chef, Gil Elad, travaille derrière un long comptoir où l'on peut dîner comme au spectacle. Sa cuisine balance entre **Asie** et **Orient** avec de multiples références au **Japon**, le pays de son épouse. Tout est raffiné, parfumé et délicieux ; on aimerait goûter les dix plats et trois desserts du moment. Impossible de panacher : le choix s'impose à toute la table, c'est le principe du plat à partager. Un plat qui m'a fait craquer ? Le hazille, aubergine fumée et grillée, labané, miel et grenade : l'aubergine entière est rôtie au four puis grillée à la flamme ; elle est ensuite débarrassée de sa peau, découpée en laissant les tranches retenues au pédoncule et refroidies ; elle est servie twistée, dans un bol, arrosé de labané – fromage frais à base de yaourt –, d'huile d'olive et de graines de grenade. Un délice de fraîcheur boosté par une note fumée.

Mampuku

9, rue d'Ausone
05 56 81 18 75

Deux services le soir. Formule en 4 plats 25 € en 6 plats 32 €.
Du mardi au samedi midi et soir.



9. Le Maruya

À deux pas de la place Gambetta, dans le quartier des boutiques de luxe, Christophe Zang et Willy Shi ont fait du Maruya le meilleur **restaurant japonais** de Bordeaux. Dans un décor très sobre juste réchauffé de plafonniers design, ils ont donné carte blanche au Japonais Junichi Yamano. Le chef travaille devant son public, derrière le comptoir qui sépare la salle de la très petite cuisine. Il prépare en direct sushis et autres makis sophistiqués à base de poissons frais qu'il reçoit entier le matin. Je ne citerai que le maki rossini, un rouleau de crevette recouvert d'un tataki de bœuf et de foie gras frais poêlé, une gourmandise en bouche, une création comme une passerelle entre la France et l'Asie. Le menu dégustation servi dans une vaisselle en grès coloré nous transporte avec ses saveurs inconnues et ses présentations délicates. On commence par une trilogie de mises en bouche, suivie de trois plats incluant toujours une assiette de sushis et un tempura. On termine par les desserts, recettes européennes sublimes par les parfums de l'Asie, comme la pannacotta au thé matcha ou une crème brûlée au sésame noir.

Le Maruya

1, rue Fénelon

Menu 14,50 € à 19,50 € le midi, 32 € à 38 € le soir.

Du lundi au samedi midi et soir.



10. Miles

Dans une petite rue au cœur du vieux Bordeaux, une adresse intimiste pour un voyage imaginaire. Le décor épuré et le comptoir adossé à la cuisine ouverte incitent à l'échange. Les chefs, qui travaillent sous nos yeux, ont plaisir à expliquer chaque plat. À l'origine du Miles, il y a deux couples multiculturels qui déclinent **une cuisine fusion sous influences asiatiques**. Chez eux, pas de carte mais un menu découverte qui évolue avec les saisons. Le soir, on dîne en cinq plats de petites portions. Elles sont servies dans une vaisselle de grès artisanale comme au Japon. Passés par l'école Ferrandi, les chefs utilisent toutes les techniques modernes : cuisson basse température, sous vide et desserts déstructurés. Ils jouent avec les textures et manient les épices ou les herbes avec légèreté et naturel. Pour passer un bon moment, il suffit de se laisser porter et de choisir l'accord mets et vins.

Miles

33, rue du Cancera

05 56 81 18 24

Menu 28 € le midi, 52 € le soir.

Le midi jeudi et vendredi.

Le soir du mardi au samedi, deux services 19 h 30 et 21 h 30.

Chapitre 4

VÉGÉTARIENS

Finis le temps où seuls les défenseurs de la cause animale s'attablaient devant des assiettes sans viande ni poisson. Aujourd'hui, par conviction, par curiosité ou par économie, on peut faire le choix de déjeuner d'un curry de légumes, d'un risotto crémeux aux champignons, de falafels ou de pizza végétarienne. À Bordeaux, les propositions savoureuses se multiplient. Voici donc dix endroits susceptibles de plaire aux plus réticents. Je parle d'expérience : j'ai trois hommes, trois carnivores à la maison. Mon astuce pour leur faire aimer la cuisine végétarienne, c'est de privilégier les adresses où l'on propose des recettes créatives, des assiettes colorées et des ingrédients surprises. Légumes oubliés, céréales anciennes et épices s'associent pour séduire les plus réfractaires à la tendance du moment. Ce sont en majorité des adresses du midi, repaires de copines en pause déjeuner. Nos hommes sont pourtant les bienvenus, à nous de leur montrer la voie vers une consommation raisonnée de viande !





1. La Cantine Saint-Michel

Jeune adresse dans un quartier en plein renouvellement, la Cantine Saint-Michel offre une alternative à la cuisine bistro typique des Capucins. Les lieux ont été décorés avec originalité. Le long du mur de gauche, carrelé en ocre, court un comptoir de bois noir. En face, une unique banquette avec coussins et tables en bois clair. Les plantes sont partout, en suspension et en bouquet séché sur les tables comme pour indiquer la vocation végétale des lieux. Cependant, les carnivores sont les bienvenus, quatre plats leur sont destinés. Le bowl du jour, à base de légumes, peut s'agrémenter d'un œuf. C'est une façon de contenter tout le monde et de ne pas obliger. J'aime assez l'idée. J'ai testé une délicieuse assiette, un mélange de légumes cuits et chauds et de salades variées : ratatouille confite, pomme de terre au four, lentilles et taboulé de boulgour copinaient avec les croquettes de patate douce. Ces petites boulettes frites sont tout simplement addictives. La recette semble simple : de la patate douce rôtie au four additionnée d'épices, de boulgour cuit roulé dans une chapelure japonaise ; la cuisson en friture apporte la note croquante en conservant le moelleux à l'intérieur, un pur bonheur ! J'ai eu un vrai coup de cœur pour la cuisine très inspirée par Yotam Ottolenghi, pour la philosophie locavore et l'accueil adorable de Rachel et Marine. Bravo les filles, ne changez rien !

La Cantine Saint-Michel

2, rue Gaspard-Philippe
05 56 72 19 16

Bowl 14 €, crumble vegan 6 €, brunch le dimanche 22,50 €.
Du mercredi au samedi midi de 11 h à 19 h.



2. Charle's

Entre les nombreux restaurants, l'épicerie la Recharge et l'adorable fleuriste Amour de fleurs, la rue Sainte-Colombe dégage une atmosphère de village bohème. C'est là que l'ancien et talentueux chef du Kitchen Garden vient d'ouvrir en solo un bar à houmous qui tient à la fois du food truck et du comptoir de marché. Le petit local, tout habillé en pin des Landes, est organisé autour du comptoir cuisine, qui permet de s'installer en face du chef. Charles nous fait découvrir une cuisine méditerranéenne, un peu tzigane, un peu ashkénaze, les origines de sa famille. La très courte carte est centrée sur le sabich et le houmous bowl. Il prépare le sabich de façon très traditionnelle. Il ouvre un pain pita (fait spécialement pour lui) et le garnit généreusement de houmous au citron vert, d'une salade israélienne à base de tomate-concombre au sumac, d'aubergines rôties à basse température, de cornichons russes, d'un œuf cuit dans un bouillon de légumes, de chutney de mangue, de pulpe de piment et d'un peu d'herbes. Le chef met son sandwich quelques minutes à chauffer sur plaque, il ajoute encore sauces et herbes fraîches, et c'est prêt. On mange son pain garni comme un burger en croquant à pleines dents. La sauce coule entre nos doigts, ce n'est pas grave car c'est tellement bon !

Charle's

35, rue Sainte-Colombe
££Pas de n° de tél. ?££

Sabich 8 €, houmous bowl 10 €.

Du mardi au samedi de 12 h à 15 h et de 19 h à 22 h 30.



3. La Cuisine de Johanna

Quartier Mériadeck, tout proche de la caserne des pompiers, La Cuisine de Johanna affiche la couleur dès la devanture : green ! Ici règne le végétal. Le restaurant se partage en deux parties. À l'avant les tables des convives et le meuble du buffet au poids, et la caisse, puis sur l'arrière la belle cuisine ouverte et quelques tables. Chez Johanna, on se sert au buffet une cuisine fraîcheur à base de légumes (sourcés au marché des bio des Chartrons). Il y a du cru et du cuit. En juin, j'y ai goûté une délicieuse salade de chou blanc, sésame noir et gingembre. Il y avait aussi des lentilles beluga à la marocaine. En cuit, j'ai testé un riz thaï, fondue de poireau, tofu grillé au four et graines toastés. Si le buffet est végétal à 100 %, Johanna utilise les œufs dans certaines pâtisseries mais le beurre uniquement dans le fondant au chocolat. Ce restaurant donnera donc aux végans, aux sans lactose et même aux sans gluten la possibilité de faire un délicieux déjeuner. Je plébiscite l'adresse comme une nécessaire pause dans tout régime carnivore. Et la cuisine de Johanna ressemble tellement à la mienne que chez elle je me sentais un peu chez moi. On était presque en famille ce lundi de juin, même bébé était là !

La Cuisine de Johanna

44, cours Anatole-France

05 56 35 81 03

Buffet au poids 21 € par kg, compter 8 € pour une belle assiette.

Du lundi au vendredi de 12 h à 15 h.



4. Dose

Au cœur des Halles de Bacalan (voir page 58), Dose fait figure d'îlot végétal. C'est un beau stand organisé en traiteur où l'on compose son assiette avec les nombreuses spécialités du bar à salades. Pois chiches à la coriandre, carottes au gingembre, chou piquant, chez Dose, on joue avec les épices pour relever les plats. Il y a aussi les steaks de soja, les blinis fantaisie et les gâteaux maison pour composer son menu. Granola, carrot cake, brownie et banana bread, on retrouve les classiques des coffee bars. Le traiteur propose aussi des boissons bien-être, des smoothies et jus Détox à base de fruits frais. Une fois servi, on cherche une table pour s'installer, c'est le principe de la Halle. En semaine, il est facile de trouver une place dehors entre ombre et soleil. Le week-end, les choses se compliquent. On doit parfois se contenter d'un bout de comptoir. L'avantage, c'est qu'on lie connaissance avec ses voisin(e)s. On discute, on échange nos bonnes adresses et c'est plutôt sympa.

Dose, les Halles de Bacalan

149, quai de Bacalan

Superbowl du jour 10 €, dessert 2 €. Salade au poids entre 25 et 35 € le kg.

Du mardi au dimanche de 8 h 30 à 14 h 30. Du mercredi au vendredi de

16 h 30 à 20 h. Le samedi de 8 h 30 à 20 h.



5. Green Corner

Entre Mériadeck et la place Gambetta, voilà une cantine pour manger rapide et frais. La décoration minimaliste permet d'accueillir un nombre important de convives. Au centre se trouve une longue table d'hôtes en bois. Sur la gauche, un comptoir qui lui aussi court tout le long du local. Et, sur la droite, le buffet de présentation. Pour la touche green, on a le sol en gazon synthétique et de fausses plantes en pot. Le petit coin sympa, c'est la miniterrasse du fond avec ses trois tables. On s'installe à la première en face de la fontaine Bouddha et on déjeune en regardant l'eau couler sur le visage de la statue, un moment zen dans la journée. Côté cuisine, on reste dans la simplicité. La formule en libre-service comprend une assiette à remplir en une seule fois, une minisoupe et un microdessert. Chacun se sert suivant son appétit et son sens de l'esthétique. Avec les 12 salades et les 4 plats chauds, on peut faire joli, créer de petites lignes ou chercher la quantité et empiler les cuillères dans un fourre-tout bien gonflé. Les recettes de la cuisine de maman ont été retravaillées en mode végétarien et végane, sans surprise mais bien faites. Je valide pour 9,90 €.

Green Corner

18, rue Castelnau-d'Auros

05 56 23 17 55

Assiette complète 9,90 €.

Du mardi au samedi de 12 h à 15 h. Fermé le samedi en juillet et août.



6. Kitchen Garden

Proche de la place Fernand-Lafargue et de ses multiples cafés pour trentenaires, le Kitchen Garden dispose d'une grande visibilité avec sa façade en bois peinte en vert et sa longue vitrine latérale. L'intérieur séduit immédiatement avec sa belle luminosité. Murs carrelés de blanc et habillés d'une collection de miroirs fantaisie, tables en bois brut, chaises bistro désassorties et collection de miniplantes, rien ne manque pour s'imaginer à L.A. ou à Berlin, pas même le sol en carreaux de ciment. La décoration est très réussie. Elle s'inscrit parfaitement dans la tendance vintage. Dans la vitrine côté rue Buhan est installé un jardin de succulentes dont les pots sont en vaisselle de mémé. Côté cuisine, on parle ici de bowl, un plat complet et de saison. Les assiettes sont généreuses et colorées. J'ai souvenir d'un délicieux curry de légumes d'hiver dans lequel pommes de terre et légumes oubliés étaient boostés par une sauce parfumée.

Kitchen Garden

22, rue Sainte-Colombe

09 83 37 76 10

Plat + dessert environ 18 €. Brunch le dimanche 22 €.

Du mardi au samedi de 10 h à 18 h 30. Salon de thé et bar à jus l'après-midi.



7. Le Petit Grain

Entre la place de la Victoire et la gare Saint-Jean, la place Dormoy est au centre d'un quartier tranquille où il fait bon vivre. Ses habitants ont souhaité se construire un lieu d'expression, l'association Yakafaucon est née. Le Petit Grain est son café associatif. L'adhésion obligatoire de 2 euros est ouverte à tous. Ensuite, la participation aux activités du mois (yoga, atelier d'écriture, théâtre ou soirées débats) reste facultative. La cuisine occupe une place à part. Chaque matin, un animateur organise un atelier cocuisine où l'on prépare le repas du midi. Certains jours, on y sert de la viande, mais l'option végétarienne est toujours possible. L'approvisionnement en circuit court favorise les petits producteurs et le bio à 80 %. Le déjeuner est pris dans la salle intérieure sur une des grandes tables d'hôtes ou en terrasse sur la paisible place Dormoy ; le calme absolu à cinq minutes du marché des Capucins ! Un menu d'octobre : une salade originale et croquante à base de brocoli et d'oignon rouge ; et en plat chaud un ragoût de courge butternut et pois chiches accompagné de semoule. Pour accompagner, je recommande le délicieux jus de pomme bio au goût de fruits fraîchement pressés.

Le Petit Grain

3, place Dormoy

09 80 43 16 38

Assiette 7,50 €, dessert 2 €.

Du mardi au vendredi de 12 h à 13 h 30. Les jeudi et vendredi de 19 h à 21 h.



8. Le P'tit chez moi

À deux pas de l'église Saint-Louis-des-Chartrons et au milieu des derniers antiquaires de la rue, Le P'tit chez moi offre une pause végétale bienvenue pour le midi. Derrière une étroite façade vitrée, on découvre un restaurant tout mignon. Il est décoré sobrement mais réveillé par des touches de vert tonique. Dossiers de chaise, sets de table, rideaux, coussins et autres menus objets acidulés donnent un air pimpant au lieu. La clientèle de passage se mélange aux habitués qui ont fait de cette cantine leur table du midi. On y mange des gauf'wichs, une barquette de sarrasin garnie en chaud ou froid, ou une assiette composée à partir du buffet de salades. L'originalité, c'est le tarif au poids, qui permet d'éviter tout gaspillage et de manger à sa faim. Tout est bio, sans gluten et sans lactose, même la mousse au chocolat, que j'ai adorée. Dans la recette de Stéphane, les œufs sont remplacés par le jus de cuisson de pois chiches (l'aquafaba) monté au fouet. On le sert avec du sucre comme une meringue. Le résultat est étonnant, la mousse se tient parfaitement. Elle a un goût prononcé en cacao qui séduira les puristes.

Le P'tit chez moi

46, rue Notre-Dame

05 56 06 47 56

Buffet au poids 2,80 € les 100 g, une salade environ 8 €, dessert 3,50 €, gauf'wich 6 €. Les mardi et mercredi de 11 h 30 à 14 h 30.

Du jeudi au samedi de 8 h 30 à 17 h, petit déjeuner le matin.



9. Rest'o

Proche du pont Chaban-Delmas et de la Cité du Vin, voici une pépite pour les amateurs d'émotions multisensorielles. Le local a le charme d'un intérieur un peu foutraque. Rien ne sert de le décrire, des travaux sont prévus en septembre-octobre (attention, deux mois de fermeture programmés !) pour créer un comptoir de vente à emporter. En dehors du décor, rien ne changera, ni l'accueil chaleureux, ni l'expérience unique d'une cuisine d'artistes. Slimane Hamadache prépare chaque jour l'assiette salée. Il utilise des produits frais, bio et achetés en circuit court. Il se lève à l'aube pour réaliser ses caviars de légumes et ses salades mélangées. Au moment du service, il dresse son plat comme un jardin anglais en jouant sur les hauteurs et les couleurs. Il porte lui-même chaque assiette sur table avec d'innombrables précautions pour ne pas faire chavirer sa fragile construction. Les convives sont ravis, le spectacle est dans la salle. La dégustation ne déçoit pas, chaque bouchée transporte. Les recettes sont bien épicées et agrémentées de nombreux fruits secs : sésame, noix de cajou torréfiées et amandes enrichissent les préparations. Au dessert, la discrète compagne du chef, Akane Nakazawa, prend le relais. Elle compose un délicat jardin japonais de douceurs sucrées. Un délice !

Rest'o

16, quai de Bacalan

09 52 36 71 38

Assiette unique le midi 16,50 €, le soir 26 €.

Du mercredi au vendredi midi. Les vendredi et samedi soir.



10. La Soupe aux cailloux

Nous sommes au cœur de Saint-Michel, le quartier encore populaire et cosmopolite de Bordeaux. Malgré un embourgeoisement lié aux importants travaux de réhabilitation, la place reste un lieu de grande mixité sociale. Ici, sous le regard de leurs mamans, les enfants jouent dehors et transforment chaque soir le petit terrain de jeu en place du village. La Soupe aux cailloux est complètement intégrée dans le paysage et dans l'ambiance. L'été, la façade entièrement vitrée est largement ouverte sur la place. Une terrasse est installée devant, créant une continuité entre le dedans et le dehors. Le soleil est partout, à l'extérieur, sur les murs peints en couleurs toniques et dans l'accueil. On est reçu comme chez les copains avec le sourire et sans manières. La table est bonne, les recettes, simples mais bien exécutées. Voici une adresse « bien manger », une bonne alternative à l'importante offre bistro du quartier.

La Soupe aux cailloux

6, place du Maucaillou

05 56 78 07 74

Plat 12 €, menu 18 €.

Du lundi au samedi midi uniquement. Du mercredi au vendredi, vente à emporter de 17 h à 21 h.

Chapitre 5

PAUSE DÉJEUNER

Pause sucrée dans une bonbonnière à la décoration pastel ou bocadillos au comptoir d'un bar à tapas : manger rapide se décline en de multiples formules. Le midi, on privilégie le temps et le prix. À Bordeaux, le choix de bars à salades et autres espaces de restauration rapide est juste incroyable. Ma sélection ressemble à une déambulation dans le centre-ville. Au fil de mes balades et de mes virées entre copines, j'ai repéré quelques adresses. Souvent ouvertes en continu, on peut s'y arrêter en cours de journée pour grignoter, boire un verre. La plupart ferment vers 18 h, on les oubliera pour le dîner.





1. Le Café japonais

La rue Saint-Siméon offre une alternative paisible à la foule des lieux environnants. D'un côté se trouve la rue Sainte-Catherine, la plus longue artère commerçante de France, de l'autre côté, la place Camille-Jullian, avec ses immenses terrasses. Au Café japonais, le décor tout en bois clair repose par sa grande sobriété. On peut se rêver en Asie avec l'accueil du personnel essentiellement japonais et la carte aux noms exotiques. Installée sur la scène culinaire bordelaise depuis plus de dix ans, l'adresse reste une valeur sûre, réputée pour ses **sushis**. On y vient aussi pour ses **bentos**, une formule où le repas est présenté dans une boîte laquée noire. J'ai testé un Yakiniku ou émincé de bœuf sauce miso accompagné d'un thé Hojicha, thé vert japonais torréfié. Le bœuf est bien assaisonné, la salade, acidulée, le thé, délicat et parfumé. C'est parfait pour un déjeuner léger. Je l'ai pris hors formule même si celle-ci reste la meilleure option. Elle comprend une soupe miso, le bento et un thé vert pour 12,50 €.

Bonus : le Café japonais a ouvert son annexe à deux pas. On y sert le même type de cuisine mais aussi des ramen, des nouilles udon, des nouilles soba et des grandes salades.

Le Café japonais

22, rue Saint-Siméon

05 56 46 68 68

À la carte plat 15 €, les 18 makis 15,90 €.

Tous les jours.



2. Copine Claude

Au cœur des Chartrons, l'ancien quartier des négociants et des anti-quaires a gardé son visage authentique, ses façades en bois colorées et ses nombreuses cantines. Rue Notre-Dame, entre les boutiques de créateurs, les coffee bars et les bistros de toujours, Copine Claude apporte une note chaleureuse et familiale. Ambiance maison de campagne avec les volets taupe en devanture, le carrelage en terre cuite et les tables en bois clair. Claude accueille une belle clientèle d'habitues et de touristes de passage. Ils mangent sur place ou ils emportent. Une vitrine avec des plats froids permet aux plus pressés de se servir eux-mêmes. Les autres prennent place à la table d'hôtes ou au comptoir côté rue. À l'ardoise, une formule en trois plats, **une cuisine simple, salade, tarte aux légumes ou poisson du jour**. En boisson, on a le choix entre le vin bio au verre à 3,50 € ou les jus de fruits bio en bouteille. Claude travaille le produit frais, local et de saison. Elle s'approvisionne à 80 % en bio. Une vraie bonne adresse à conjuguer avec une balade dans le quartier.

Bonus : brunch à 20 € le deuxième week-end de chaque mois, samedi et dimanche.

Copine Claude

104, rue Notre-Dame

05 56 08 42 40

Formule du midi entrée + plat + dessert 12,90 €, plat du jour 8 €.

Du mardi au samedi midi.



3. Les Halles de Bacalan

Dans le quartier en plein renouveau des Bassins à Flot et en face de la Cité du Vin, les Halles, inaugurées en novembre 2017, apportent une offre de restauration rapide comme on en trouve à Barcelone ou à Lisbonne. Le bâtiment bénéficie d'une belle luminosité avec ses façades entièrement vitrées et habillées de claustra en bois. Il est partagé entre une brasserie, vingt-trois stands et des espaces pour manger comme au comptoir. À l'extérieur, quelques rares tables accueillent les chanceux qui auront trouvé une place pour grignoter au soleil. L'endroit connaît un succès fou, les néo-Bordelais y passent leur dimanche en famille, ravis du concept où l'on peut laisser les enfants courir partout. L'idée, c'est de sélectionner parmi les différents plats du jour proposés et de partager entre amis. On y mange bien mais l'addition peut vite monter, attention au budget ! Je recommande le Requin Marteau pour ses délicieux **ceviches** à base de poissons locaux. Coup de cœur aussi pour la Boucherie des Halles, qui sert uniquement de la **bazadaise**, une race locale d'une qualité exceptionnelle. Les végétariens se tourneront vers le traiteur Dose et sa formule du jour. On termine très gourmand avec les mousses au **chocolat d'Hasnaa**.

Bonus : un programme d'événements gourmands, animations tous les jeudis.

Les Halles de Bacalan

149, quai de Bacalan

Du mardi au vendredi de 8 h à 14 h 30 et de 17 h 30 à 20 h 30 (22 h le vendredi).

Samedi de 8 à 22 h et dimanche de 8 à 15 h.



4. Hutong

Dans le bas de la rue Sainte-Catherine, la plus longue artère commerçante de Bordeaux, et à proximité de la Victoire, voilà de quoi se restaurer vite et bien après une matinée à faire les boutiques. Le décor, d'une grande sobriété, mise sur le métal, le bois blond, celui des chaises tabourets, des tables et du comptoir de la cuisine ouverte. Une note de vert sapin, celui des encadrements de porte et des poutres, souligne la blancheur éclatante des murs de pierre peints. On y déjeune face à la cuisine ouverte à l'une des cinq tables de ce petit fast-food très contemporain. Le chef australien propose des **recettes singapouriennes**, le berceau de sa famille. La carte est simplissime : trois entrées, trois plats, trois desserts. Elle change tous les trois mois. La formule fonctionne, le restaurant fait le plein. Je recommande les wutong porc et crevette, ces raviolis chinois servis dans un bouillon parfumé. Pour suivre, le chicken rice, un poulet poché et son riz au gingembre, s'avère un excellent choix. On termine par un cheesecake au pandan à la couleur verte un rien surréaliste.

Bonus : cuisine de rue presque gastronomique.

Hutong

1, place du Général-Sarrail

09 67 61 81 99

Entrée 4,50 €, plat de 13 à 15 €.

Du jeudi au samedi, midi et soir.



5. Kokomo cantine américaine

La place Fernand-Lafargue, semi-piétonne, a tout pour séduire avec ses cafés branchés et son ambiance village urbain. Kokomo est bien installé, au centre de la place. On parle bien d'une cantine avec un décor simplissime fait d'un long mur tapissé de palmiers pour la touche exotique, de banquettes en moleskine rouge façon *diner*, et c'est tout. On ajoute une terrasse très sympa équipée de mange-debout en aluminium gris formant une sorte de table d'hôtes. C'est là qu'il faut s'installer pour profiter de l'animation de la rue. Au menu, une courte carte de **burgers à base de viande locale**. Kokomo sert de la blonde d'Aquitaine maturée vingt jours. Parmi les six burgers, je recommande le classique cheeseburger. Et, pour ceux qui aiment les goûts plus prononcés, le Big mamma garni de gorgonzola, confit d'oignon et ricotta. On l'accompagne de cheesy fries, des frites maison à la sauce cheddar. Pour les lecteurs de *Yogume*, il y a aussi une belle **salade Caesar** avocat (ou poulet). Les burgers sont généreux, le service, jeune et sympathique, les prix, superdoux. J'ajoute qu'on y vient sans réservation. Alors, même s'il faut parfois patienter un peu, c'est tellement bon de savoir que chez Kokomo on finira toujours par avoir une table !

Bonus : ouvert 7 jours sur 7, sans réservation.

Kokomo cantine américaine

9, place Fernand-Lafargue
05 57 30 28 85
Burger 10 € + frites 3 €, Caesar 12 €.
Tous les jours.



6. Osteria da Luigi

Entre la place Camille-Jullian et celle du Parlement, la rue du Pas-Saint-Georges a développé une belle offre en restaurants. Dans ce vieux Bordeaux qui ne manque pas d'adresses remarquables, on pourrait glisser sans la voir devant l'étroite façade de chez Luigi. Ce serait dommage de se priver d'une **authentique adresse tenue par un Napolitain**. L'endroit a tout du bistro de quartier, le mobilier en bois et les nappes à carreaux rouges et blancs. On y sert les classiques de la cuisine méditerranéenne : la mozzarella juste accompagnée de quelques tomates, le bresaola en carpaccio, le poisson simplement grillé. Les pâtes artisanales viennent d'un petit producteur italien. Le pain maison est fabriqué à la pizzeria du patron. Fromages et charcuterie sont importés en direct par Davide de Maria. Cet ancien de l'hôtellerie de luxe sait recevoir. Il nous accueille à l'italienne avec sourire et générosité. Chez lui, partage et convivialité sont au menu chaque jour.

Bonus : terrasse sur la rue pour profiter de l'animation du quartier.

Osteria da Luigi

23, rue du Pas-Saint-Georges
05 56 81 03 80
Menu du midi 17 €.
Du mardi au dimanche.



7. Massa

Nous sommes dans la tranquille rue des Ayres, et pourtant tout proches de la tumultueuse rue Sainte-Catherine, l'artère la plus commerçante de Bordeaux. Massa est le dernier-né de l'équipe du Miles (voir page 41). Ayako Ota, Gil Elad et Arnaud Lahaut nous invitent au voyage avec leur **cuisine orientale** née à Beyrouth ou à Jérusalem. Il ne sera plus nécessaire de courir à Paris pour se régaler de falafels, de pain pita et de glace au tahina. Conçu pour le déjeuner, le décor est assez sobre. D'un côté le comptoir de vente, de l'autre une longue banquette de bois clair et ses tables assorties pour consommer sur place. Le carreau de ciment coloré s'invite en tapis au sol et en carrelage de cuisine. Avec les coussins ethniques de la banquette, ils donnent la note vacances au décor. Au menu, des pains pita garnis d'houmous, de falafels, de légumes grillés ou en pickles et de sauces épicées. Il y a aussi les assiettes houmous et les salades orientales. Les végétariens vont adorer cette nouvelle adresse où tout est fait sur place ; même le pain est maison. Je conseille de venir à plusieurs, de choisir plusieurs spécialités et de se préparer une table généreuse et colorée comme savent faire les gens du Sud.

Massa

36, rue des Ayres
05 47 47 89 42

Pita garni 6 €, assiette houmous 8,50 €.
Du mardi au samedi midi.



8. Mona

L'emplacement est exceptionnel pour les adeptes du shopping et les touristes en mode découverte du centre-ville. La rue de la Vieille-Tour offre une occasion de multiples pauses gourmandes entre le cours de l'Intendance et la rue Porte-Dijeaux. Chez Mona, les copines se retrouvent à tout moment de la journée dans une ambiance chaleureuse à la scandinave. Elles s'installent autour de la grande table d'hôtes. Elles grignotent la **salade du jour** seule ou en formule Quickly avec un café pour 8,80 €. Les gourmandes ajoutent le dessert, formule Greedy à 10,80 €. Les gâteaux très american style sont exposés en vitrine à l'entrée. Aussi bons que jolis à regarder, les tartes aux fruits, les banana breads, les crumbles font craquer les plus sérieuses. En plus des plats du jour, une courte carte : burrata, œuf mimosa et croque-monsieur. Tout est superfrais et joliment présenté dans une vaisselle à l'ancienne. Si on ajoute le petit déjeuner, le brunch tous les samedis et les dimanches à 22 €, on a un joli spot, rendez-vous de toutes les femmes actives de Bordeaux !

Bonus : la rue est piétonne, on mange en terrasse aux beaux jours.

Mona

20, rue de la Vieille-Tour
05 57 83 61 69
Du mardi au samedi 9 h à 19 h.
Pâtisserie 4,80 €.



9. Panya Thip

Nous quittons le centre-ville pour gagner Bordeaux Lac. Cette cantine se trouve dans les locaux d'un immense supermarché asiatique réputé dans toute l'Aquitaine. À l'image des cuisines de rue, il n'y a pas vraiment de décor, un plafond laqué rouge, quelques lanternes de papier et en fond un toit façon pagode. L'espace est divisé en deux entre la vitrine de vingt mètres de long où est exposée l'offre de traiteur, les deux comptoirs pour les plats chauds et en face un ensemble de tables en bois pour manger sur place. On peut aussi déjeuner à l'extérieur sur des tables en bois. Le confort reste très sommaire, les couverts sont en plastique : ici, on vient pour la cuisine uniquement. Il faut absolument tester la **soupe pho**, la spécialité de la maison. Le samedi, elle se décline en trois versions : bœuf, raviolis et crevettes. Elle est servie dans un bol géant et accompagnée d'une assiette de soja frais, de menthe et de sauce pour la viande. Servie très généreusement, cette soupe traditionnelle vietnamienne fait un repas complet à elle seule. C'est un vrai bonheur, un retour en Asie, une invitation au voyage.

Bonus : Panya Thip s'emporte pour manger asiatique au bureau ou à la maison.

Panya Thip

Avenue de Tourville

05 56 29 13 37

Soupe Pho 7,30 €, menu express 7,60 €.

Du lundi au samedi de 9 h à 20 h.



10. Very Table

Tout près de la place Gambetta, un restaurant pour déjeuner local et de saison. Au premier niveau, on trouve la cuisine ouverte de François et quelques tables ; à l'étage, un bel espace lumineux. Les murs sont en pierre de Bordeaux, le mobilier en bois se colorie de bleu marine, d'orange et de blanc. L'ensemble dégage une impression de simplicité et de fraîcheur, une bulle de tranquillité à deux pas du centre-ville. Les bonnes vibrations traversent aussi les assiettes de François. Il travaille le **produit bio**, réalise de **belles assiettes colorées** qui donnent le premier rôle aux légumes. On peut d'ailleurs y manger végétarien. J'y ai dégusté un délicieux velouté glacé de concombre, agrémenté de chèvre et parfumé à la marjolaine et au citron bio. Pour suivre, un curry de lentilles et un financier accompagné de son thé vert bio. À ce menu, j'ai ajouté un verre de vin bio en suivant les recommandations de Marion, qui aime parler de ses découvertes.

Bonus : trois tables en terrasse pour profiter du soleil.

Very Table

51, rue Judaïque

05 56 01 26 97

Formule 18, 50 €, plat du jour 12,50 €.

Du mardi au vendredi midi. Le vendredi soir.

Chapitre 6

COFFEE BARS & SALONS DE THÉ

Unique anglicisme des rubriques de ce guide, celle-ci porte le nom de ses origines. Le coffee bar nous est arrivé de Californie avec le retour en France des hipsters voyageurs. Séduits par ces lieux de sociabilité, ils ont adapté le concept à l'Europe en respectant les codes du bel endroit à l'esprit scandinave et au wifi gratuit. Peu habitués à prendre leur petit déjeuner à l'extérieur, les Bordelais investissent les nouveaux cafés vers 10 h pour un rendez-vous macchiato. À midi, les copines y déjeunent d'une salade ou d'un gâteau ; l'après-midi, les travailleurs nomades s'offrent une pause sucrée. Tous viennent chercher le confort et le bon goût. Fini l'amer petit noir de papa, place au café de qualité et au latte art.

L'offre se partage entre petites adresses de quartier et véritables temples du café où l'on sert des produits torréfiés maison. Ils ont converti le pays à la notion de terroir. Ici, à Bordeaux, c'est un concept que l'on comprend parfaitement. Quand les baristas réemploient les mots du vin, on les suit à 100 %. Dans les dix, j'oublie Starbucks et toute adresse de chaîne, même si j'avoue en faire mon quartier général en terre étrangère. La sirène couronnée sur fond vert continue d'attirer le voyageur égaré.





1. Le Blacklist

Place de la Mairie, derrière l'arrêt de tramway Hôtel-de-Ville se cache un petit coffee shop. Malgré l'intensité de la vie au-dehors, l'endroit offre une bulle de sérénité au cœur de Bordeaux avec musique cool et accueil tout sourire de Clémentine. Le bar se divise dans la longueur entre le comptoir de préparation des boissons et l'espace de dégustation. Celui-ci est fait d'une unique banquette en bois qui court le long du mur et de quatre tables qui marquent la division entre les consommateurs. Dès 8 h, les fidèles s'attablent pour un premier expresso. Ensuite, les touristes prennent le relais pour un petit déjeuner ou un plat du jour. La courte carte est centrée sur le café, décliné en version macchiato, latte, glacé ou toute autre forme qui met en valeur le produit. Ici on ne sert que des cafés de spécialité. Je n'ai pas testé le déjeuner, mais j'aurais bien craqué pour la formule buns et salade. Proposé en version carnivore ou végétarienne, le sandwich à base de pain de boulanger dodu et doré m'a beaucoup tentée. Il s'emporte ou est servi sur place avec une salade pour 9 €.

Le Blacklist

27, place Pey-Berland

06 89 91 82 65

Expresso 2 €, latte 4 €, petit déjeuner complet 12,50 €.

Du lundi au vendredi de 8 h à 18 h. Samedi de 9 h 30 à 18 h.

Dimanche de 9 h 30 à 17 h 30.



2. Café Gusco

Derrière la caserne des pompiers et proche de Mériadeck, cette adresse mérite le détour. Derrière une jolie façade comme une fenêtre d'atelier se cache un torrificateur de poche. La décoration est très réussie, une combinaison de bleu et de vert. L'entrée fait face à un comptoir habillé de céramique colorée et surmonté d'une superbe machine Marzocco, elle-même laquée bleu canard. Sur la gauche, une banquette réchauffée de coussins verts et jaunes et trois tables lui faisant face. De jolis luminaires en métal et en osier complètent l'ensemble. Un magazine de décoration prendrait bien les lieux pour modèle. Les habitués préfèrent s'installer en terrasse sur la placette. On y déguste son expresso à l'ombre des érables. Petite parenthèse enchantée dans une journée. Les amateurs de café apprécieront les pures origines. Pauline Savin ne choisit que des cafés de spécialité qu'elle torrifie en petit volume de 1 kg. Elle a en permanence cinq origines différentes. En avril, on était sur l'Indonésie, la Papouasie, l'Éthiopie, la Colombie et le Mexique. Naturellement, la carte suit les saisons.

Bonus : un plat du jour le midi.

Café Gusco

2, rue Ligier

06 10 37 29 29

Expresso 2 €, latte 4 €.

Du mardi au vendredi de 8 h à 18 h. Le lundi de 8 h à 14 h 30,

le samedi de 9 h à 12 h.



3. Café Piha

Entre le cours Pasteur et la rue Sainte-Catherine, cette adresse ouverte à la journée accueille du petit déjeuner au goûter. Le décor emprunte à la paillote son mobilier en rotin et son plafond en bambou (du châtaignier en vrai). Dans l'esprit vacances dans les îles, on a aussi les plantes exotiques et l'imprimé ethnique des banquettes. Le concept s'inspire des coffee shops néo-zélandais, où l'on sert uniquement des cafés de petits producteurs. Ils sont torréfiés sur place dans l'atelier que l'on aperçoit dans le fond. L'idée, c'est de partager une culture café acquise lors de séjours à l'étranger. Chez Piha, on a le goût de transmettre l'art de la dégustation. À cet effet, un tasting est organisé chaque jeudi matin. En plus du café, décliné sous toutes ses formes, expresso macchiato, latte et glacé, on peut se faire plaisir avec une pâtisserie maison. Les gâteaux sont de style anglais : scones, muffins et cookies. Le midi, on déjeune avec le bowl du jour, des tartines ou une salade. On passerait facilement la journée complète au café Piha !

Bonus : brunch le samedi.

Café Piha

69, rue des Ayres
09 67 80 83 42
Du mardi au vendredi de 8 h 30 à 18 h 30.
Le samedi de 10 h à 18 h 30.



4. Darwin

Installé dans les locaux d'une ancienne caserne désaffectée, Darwin est, selon ses fondateurs, un lieu alternatif dédié à la coopération économique, à la transition écologique et à l'entrepreneuriat social. Devenu l'emblème du nouveau Bordeaux bio, le bâtiment principal regroupe à droite un restaurant doublé d'une épicerie bio, d'un espace de coworking et d'un lieu ouvert à la location pour des manifestations variées. Les bâtiments annexes hébergent de nombreuses associations bordelaises. Darwin est devenu à la fois un symbole de l'entrepreneuriat créatif et durable et un lieu de visite. Les Bordelais se sont approprié l'endroit. Ils viennent en famille, laissent leurs enfants courir partout. Ils adorent le brunch à volonté du dimanche. J'aime y tenir des rendez-vous de travail autour d'un café. On s'installe dans la vaste salle à manger au décor façon hangar aménagé ou lieu alternatif-créatif. On choisit un des coins canapé. Et là, installés dans ce mobilier tout droit sorti du grenier de mémé, on discute à sa guise. Les cafés, de petits producteurs, sont torréfiés sur place par Arthur Audibert, l'Alchimiste, associé au restaurant depuis son ouverture en 2014.

Darwin

87, quai des Queyries
05 56 77 88 35
Café 1,70 €, latte 4 €, thé 3,50 €. Restaurant le midi uniquement.
Du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30, le samedi à partir de 9 h.
Du jeudi au samedi soir minuit. Le dimanche de 11 h à 19 h.



5. Juliéna

Au début de la rue Notre-Dame et proche du cours Xavier-Arnoz, Juliéna offre un bel espace ouvert à la journée. Le point fort de ce salon de thé, c'est son agencement particulièrement soigné. Le décorateur a joué avec la profondeur de la salle pour créer trois ambiances avec un sol en béton brut en guise de trait d'union. À l'avant, une imposante table d'hôtes coupée dans un tronc d'arbre et éclairée par des lampes d'architecte sorties d'un univers postindustriel. Puis derrière une cloison style fenêtre d'atelier se trouvent la cuisine et le comptoir de présentation. Enfin, à l'arrière, plusieurs coins cosy au mobilier désassorti. Un canapé baroque accueille les copines en mode bavardage. Une table en formica et ses chaises colorées invitent à la pause déjeuner. Un salon de style scandinave en tissu gris et jaune permet de s'installer au calme. L'endroit est parfait pour un rendez-vous de travail dans l'après-midi. On peut se restaurer à midi. Les petits appétits trouveront leur compte dans la courte carte de tarte salée, croque fantaisie et sandwich pain rond. Mais le mieux, ce sont les desserts maison qui accompagnent le latte de 16 h.

Bonus : brunch le dimanche midi à 22 €.

Juliéna

15, rue Notre-Dame
05 56 48 01 70

Latte 2 €, salade 6,20 €, formule déjeuner 9,20 €

Du lundi au vendredi de 9 h 30 à 18 h. Le dimanche de 14 h à 18 h 30.



6. Oven Heaven

Entre la Victoire et la gare Saint-Jean, Oven Heaven fait figure de pionnier. Les frères Grodwohl ont fait le pari audacieux de s'installer au milieu des coiffeurs afro et des boutiques de téléphonie. Toute mignonne avec sa façade en bois gris clair, leur boutique aimante le passant. Lumineuse et décorée sobrement de bois clair, elle invite à une pause chocolatine. Une fois le contact établi avec le sympathique barista au joli accent québécois, on choisit parmi les deux expressos ou les quatre cafés filtres du moment. En passant commande au comptoir, on jette un coup d'œil à la vitrine de pâtisserie, et là c'est perdu d'avance. Je n'ai pas résisté cinq minutes devant les tartes aux fraises, au citron et les choux pralinés. On est loin du simple brownie ou du gâteau comme chez maman proposé dans la majorité des coffee shops bordelais. Derrière la fenêtre atelier, un vrai pâtissier confectionne des petites merveilles de gourmandises. On les déguste tranquillement installé à l'une des deux tables d'hôtes en sirotant son café torréfié sur place.

Bonus : offre de snacking le midi et brunch sucré le dimanche à 18 €.

Oven Heaven

51, cours de la Marne
05 56 91 81 37

Expresso 1,80 €, latte 3,50 €, chocolatine 1,10 €.

Mardi de 12 à 18 h. Mercredi à vendredi de 7 h 30 à 18 h. Samedi de 8 h 30 à 18 h. Dimanche de 8 h 30 à 12 h.



7. Pâtisserie S

Entre Saint-Pierre et Saint-Michel et à deux pas des quais de la Garonne, Pâtisserie S est la nouvelle adresse sucrée de Bordeaux. Le décor est d'une grande élégance, tout en harmonie de beige, gris clair et blanc. Les murs de pierre sont laissés bruts, le sol est dallé de beige. L'espace se divise en deux parties. À l'avant un long comptoir de présentation qui fait face à un sage alignement de tables bistro en marbre et de chaises cannées, rotin naturel et assise tressée noir et blanc. À l'arrière, une vaste cuisine ouverte où les pâtisseries travaillent sous nos yeux. Les deux chefs, Satomi et Stanley Chan, se sont formés dans les cuisines des plus grands restaurants français. D'origine japonaise, ils ont réalisé ici un mariage entre la sobriété, l'épure de leur pays d'origine et le luxe de la pâtisserie de palace. Au salon de thé, on peut déguster un des gâteaux du jour, millefeuille, forêt-rouge, religieuse au café... Pour accompagner, on choisit parmi la courte carte des boissons un café, un thé, une orange pressée ou une citronnade maison. J'ai testé le saint-honoré rose, un classique bien interprété.

Bonus : sweet brunch les samedis et dimanches, une formule eptit déjeuner à 18 €, à partir de 11 h.

Pâtisserie S

8, cours Alsace-Lorraine

05 56 06 94 54

Gâteau individuel 4 à 5 €, espresso 2 €, latte 4 €.

Du mercredi au samedi de 10 h à 19 h. Le dimanche de 9 h à 13 h.



8. Sip

Côté mairie, un bel espace à demi caché par une entrée décalée. À l'intérieur, une ambiance récup vintage comme à Berlin. La décoration combine le bois, le fer et la pierre brute, des belles matières. Julie, l'animatrice des lieux, a laissé au sol le vieux plancher à chevrons. Au mur, elle a apporté une touche bleu canard. Elle a surtout bricolé des tables rustiques avec des planches de coffrage à béton montées sur des pieds d'anciennes machines à coudre. On prend commande au comptoir puis on s'installe en bas. À deux, on monte à l'étage sur la mezzanine dans une atmosphère plus intime. Sip ouvre non-stop. On y déguste un café de spécialité le matin, une assiette végétarienne le midi et un thé pâtisserie l'après-midi. Les douceurs maison, carrot cake, banana bread et fondant au chocolat sans gluten, sont réalisées par le frère de Julie. Chez Sip, on se retrouve entre copines ou on vient travailler en mode relax. Le wifi gratuit en fait un bureau pour les travailleurs nomades. Ils sont les bienvenus sauf le samedi après-midi, pour permettre à chacun de profiter des lieux.

Bonus : brunch le samedi midi à 20 €.

Sip

69 bis, rue des Trois-Conils

07 83 85 04 24

Expresso blend 2 €, latte 4 €, veggio bowl 11,50 €.

Du lundi au samedi de 8 h 30 à 18 h 30.



9. Tata Yoyo

En haut de la rue Saint-James, Tata Yoyo possède un superbe point de vue sur la Grosse Cloche, un des monuments emblématiques de Bordeaux. Depuis la petite terrasse du café, on peut contempler cette porte monumentale, vestige des anciens remparts. Le café, un petit espace vitré, est décoré à la mode scandinave. Un comptoir bar en pin ferme la minicuisine et, en face, le même type de comptoir permet de s'installer pour déguster une pâtisserie accompagnée d'un café. La spécialité du chef Charles Dray, ce sont des petits choux à la crème aux parfums assortis. Il commence aussi à se faire un nom pour son délicieux cheesecake et sa tarte au citron meringuée. Celle-ci, je la recommande à tous les amoureux de la tarte au citron ; la meringue soyeuse fond sur la langue, la crème au citron est juste acidulée et la pâte sablée, très réussie. J'ai aussi testé la glace au yaourt, la seconde spécialité du lieu ; on la mange, surmontée de fruits frais de saison, d'amandes caramélisées ou de brisures de spéculos. Un bonheur, un délice !

Bonus : Tata Yoyo s'exporte au Cap Ferret en juillet-août.

Tata Yoyo

53, rue Saint-James

06 63 12 01 97

Chou 1,60 €, part de gâteau 4 €, café 2 €, latte 3,50 €.

Du mardi au samedi de 10 h 30 à 19 h 30.

Le dimanche de 10 h 30 à 18 h.



10. Verde Nero

Le café occupe un emplacement stratégique entre la rue Sainte-Catherine, l'artère commerçante de Bordeaux, et la place Fernand-Lafargue, le coin des adresses branchées. On peut y prendre le petit déjeuner en terrasse, y faire une pause déjeuner ou prendre une boisson chaude à toute heure de la journée. Le café tout en longueur offre un bel espace divisé en plusieurs ambiances. À l'entrée, le bar fait face à une longue banquette, au centre se trouvent des tables en bois vintage et leurs chaises en métal. Ensuite viennent l'espace anglais avec ses gros fauteuils en cuir et sa bibliothèque et, dans le fond, de vastes tables pour s'installer entre copains. On y boit son espresso, son macchiato, son latte ou un chocolat chaud. Le café, un 100 % arabica, est torréfié maison. Pour accompagner une pâtisserie maison, cake, brownie ou muffin. Il y a aussi les formules petit déjeuner tartine, anglais et bien-être. Le midi, salade, quiche ou club verde.

Bonus : brunch le dimanche à 19 € avec jus de fruits frais, english muffin, pancakes et salade de fruits.

Verde Nero

24, rue des Ayres

05 57 34 46 41

Espresso 2 €, latte 3,80 €, plat du jour 10 €.

Du mardi au samedi de 9 h 30 à 18 h 30.

Le lundi et le dimanche de 11 h à 18 h.

Chapitre 7

LIEUX INSOLITES & TERRASSES

La terrasse, c'est plaisir ! Dans notre imaginaire, c'est une guinguette au bord de l'eau, un jardin caché dans le vieux Bordeaux, un havre de paix au cœur de la ville. Bordeaux, ville historique, regorge de placettes, de ruelles étroites colonisées par les terrasses des restaurants. Il y a aussi le fleuve, et la rive droite qui offre un somptueux point de vue sur l'autre rive. On y trouve beaucoup d'endroits sympathiques pour prendre un verre et grignoter un morceau de fromage. Je n'ai pas trouvé la pépète, le restaurant de bord de fleuve avec vue imprenable, joli décor et bonne cuisine. Je préfère donc vous emmener dans le Bordeaux historique, les beaux hôtels et les musées. Je vous fais aussi découvrir des endroits un peu cachés, un peu différents.





1. Le Café Madd

Voici une adresse pour les passionnés d'histoire et d'architecture. Nous sommes dans le superbe hôtel de Lalande, un édifice remarquable du XVIII^e siècle. Aujourd'hui musée des Arts décoratifs, les lieux sont organisés comme une maison de maître de l'époque. Le Madd vaut une visite pour son mobilier et sa mise en valeur des arts de la table. La rue Bouffard, récemment rénovée, mérite elle aussi le coup d'œil, avec ses boutiques de décoration, sa fameuse herboristerie et ses galeries. Le Café Madd, une concession de la ville de Bordeaux, a été repris par un couple amateur d'art et de bonnes choses. L'intérieur offre un cadre très tendance avec une tapisserie-fresque dans l'entrée et des tableaux contemporains aux murs. Je suggère toutefois de venir aux beaux jours profiter de la sublime terrasse installée dans la cour d'honneur. Avec son mobilier de designer, elle permet une pause au calme à deux pas de l'hypercentre. On y sert une cuisine du marché tout en fraîcheur et simplicité. La courte carte ne promet pas de grand voyage culinaire mais un bon moment hors du temps.

Le Café Madd

39, rue Bouffard
05 57 34 28 46

Plats de 12 à 15 €, dessert 5 €.

Du mardi au samedi midi. Privatisable le soir.

2. Le Café du Musée, CAPC

Nous sommes à deux pas des quais, au dernier étage du CAPC, musée d'Art contemporain de Bordeaux, appelé aussi l'Entrepôt Lainé. Témoin de la prospérité du négoce bordelais, le bâtiment de pierre et de brique séduit par ses proportions monumentales, sa construction géométrique et ses magnifiques volumes. Au restaurant, on retrouve les éléments architecturaux du musée, l'espace, les arcades et le parti pris du design avec un mobilier très contemporain. Les lieux, une concession de la ville de Bordeaux, ont été repris à l'automne par une figure de la scène culinaire bordelaise, Anthony Présent. Chez Pompon, il a créé le concept de l'apéro bordelais. Au CAPC, il se lance dans le bistro gastronomique. Sa carte de saison est signée Denis Franc, ancien chef étoilé réputé. L'endroit est connu des hommes d'affaires du quartier, qui y trouvent **une cuisine raffinée** assortie du confort et de la discrétion propices à un déjeuner professionnel.

À noter : brunch le dimanche, 35 € pour un somptueux buffet à volonté. Salon de thé l'après-midi.

Le Café du Musée, CAPC

7, rue Ferrère
05 56 06 35 70

Formule midi 30 €, entrée + plat 25 €.

Le midi du mardi au dimanche.



3. La Cantine gourmande

Enfant de Saint-Augustin, Léo Bensoussan a installé sa cantine entre l'école primaire et le collège Émile-Combes. Cette position stratégique attire une clientèle de très jeunes adolescents, trop heureux d'avoir un QG pour venir déjeuner en bande. Pour la décoration, Léo a joué de simplicité et des codes de l'univers cantine, tables assez basses et chaises d'écolier. La carte est inscrite au tableau noir. On choisit son plat parmi les **salades et les burgers** du moment. Ceux-ci sont réputés pour être les meilleurs de Bordeaux. Le pain dodu et moelleux vient du boulanger, la viande, du boucher, les légumes, du marché, et les sauces sont maison. Côté recettes, Léo propose les classiques américains mais surtout des créations originales comme le Ko phi phi au poulet mariné coco, le végétarien au chèvre et le shabbat burger garni de falafels, d'aubergine, feta, yaourt, menthe et cumin. Une fois la commande passée au comptoir, on s'installe en salle ou dans le jardin situé de l'autre côté de la rue. Les tables sont installées sous une voile d'ombrage et sous les branches d'un bel arbre. Le calme de la petite place, les rires et bavardages des enfants donnent à l'endroit un charme fou. On se croirait dans une guinguette et c'est très sympa.

La Cantine gourmande

2, rue Flornoy
09 81 84 69 12
Burger de 7 à 10 €.
Du mardi au samedi.



4. Le Chapon fin

Tout proche de la place Gambetta et de l'hypercentre de Bordeaux, voici une adresse gastronomique étonnante pour son décor de rocaïlle. L'étroite façade et l'entrée très contemporaine ne laissent pas présager la suite : une salle de restaurant dont les murs sont habillés de fausses pierres formant des grottes artificielles. On se croirait dans le parc d'un château xix^e ou chez Louis II de Bavière. Institution bordelaise dont le décor est classé, Le Chapon fin fait en cuisine le pari de la modernité. Le chef Nicolas Nguyen Van Hai joue la carte de la créativité et d'**une cuisine très contemporaine sous influence Bretagne-Asie**, ses origines. Les produits sont de saison, les poissons, de pêche locale et les associations, nouvelles. Algues, épices et fruits exotiques s'invitent dans ses créations à l'esthétique très soignée. Pour accompagner cette cuisine, Le Chapon Fin possède une des plus belles et anciennes caves de Bordeaux. La carte des vins, encyclopédique, comporte mille références organisées par région. La richesse de l'offre a conduit le propriétaire à créer en sous-sol un espace de dégustation pour un moment exceptionnel entouré des plus beaux flacons de la région.

Le Chapon fin

5, rue Montesquieu
05 56 79 10 10
Le midi 35 €, le soir 69 € et 89 €.
Du mardi au samedi.



5. Le Gabriel

Lors de son inauguration en 1749, la place de la Bourse s'appelait Royale. Elle servait d'écrin à la statue équestre de Louis XV. La statue déboulonnée, il reste un ensemble majestueux de bâtiments avec vue à 180 ° sur la Garonne, le miroir d'eau et le pont de Pierre. Le Gabriel en occupe le centre, quatre étages dédiés à la restauration. Anciens bureaux de la CCI, les locaux ont été totalement repensés par Cécile et Éric Despons. Ils ont créé un lieu unique à Bordeaux comprenant un **bar**, le Dix, au rez-de-chaussée et, en montant les étages, un **bistro**, un **restaurant gastronomique** et des salons de réception. Chaque étage possède son ambiance et sa cuisine, supervisées par le chef Romain Guyot. Le bistro propose une carte typique brasserie autour de l'os à moelle, la côte de bœuf et le foie gras mais aussi des plats de saison comme le gaspacho ou le mullet sauvage en ceviche en été. On mange à l'étage dans la belle salle à manger au plafond en poutres apparentes. Je conseille de réserver une table avec fenêtre pour l'incroyable vue. Sinon l'été, il y a la terrasse, ma préférée à Bordeaux. Protégé du soleil sous les grands parasols, on profite de l'animation de la place, du spectacle vivant des touristes et des enfants qui jouent, dansent et se photographient sur le miroir d'eau.

Le Gabriel

10, place de la Bourse
05 56 30 00 80

Menu bistro 33 €, formule du midi 26 € en semaine.
Tous les jours, de midi à minuit.



6. La Maison du Pata Negra

Au cœur du marché des Capucins, le ventre de Bordeaux, bruyant, coloré et cosmopolite, entre les stands de produits frais et les cafés populaires, la Maison du Pata Negra propose chaque week-end des **tapas revisitées version Sud-Ouest**. On mange debout au coude à coude ou, pour les plus chanceux, à l'une des tables. Le trentenaire au look de trappeur canadien sympathise avec le quadra en pantalon de velours rouge et lambswool bleu. Tout Bordeaux se retrouve au marché dans une mixité sociale et transgénérationnelle qui n'existe nulle part ailleurs. Au programme, un superbe buffet de tartines froides : saumon fumé, charcuterie espagnole ou fromage des Pyrénées. Comme en Espagne, on déambule une assiette à la main et on choisit son assortiment. Une petite pique colorée donne le prix de chaque préparation. En versions chaudes, le chef cuisine à la demande des portions de friture de calamar, des omelettes aux cèpes ou du foie gras poêlé, des plats canailles et généreux. On les mange avec les doigts accompagnés d'un rioja espagnol comme dans un bar à pintxos de San Sebastián.

La Maison du Pata Negra

9, place des Capucins
05 56 88 59 92

Tapas de 2 à 4 €.
Les samedi et dimanche midi.



7. Mama Shelter

En 2013, Serge Trigano et Philippe Starck redonnaient vie à la Tour du gaz, un monument des années 1930. Ils en ont fait un superbe lieu de vie avec un **restaurant branché** au rez-de-chaussée et un **bar** sur la terrasse. Philippe Starck a travaillé dans les moindres détails pour faire d'une soirée au Mama un moment d'exception. Dès l'ascenseur, on entre dans l'ambiance avec les parois tapissées d'un dictionnaire gastronomique. Arrivé à destination, on découvre la vue unique, le restaurant assez cosy et l'espace bar équipé de mange-debout taillés dans des troncs d'arbre. Couleurs acidulées, guirlandes de drapeaux et d'ampoules colorées, on est transporté dans cet univers ludique et décalé. Les accessoires signature complètent la décoration. Un baby-foot invite à lâcher prise. L'iconique rangée de bouées de plage habille le bar. La terrasse est ouverte pour le déjeuner (formule à 19 €) et dès 15 h pour boire un verre. En juillet et août est prévue le dimanche une animation barbecue pour remplacer le brunch. Si la formule à 39 € peut freiner, le petit déjeuner et son buffet à volonté pour 17 € reste une vraie affaire. On le prend au rez-de-chaussée, tous les jours. La salle à manger est fabuleuse et le calme absolu au matin.

Mama Shelter

19, rue Poquelin-Molière
05 57 30 45 36

Petit déjeuner buffet 17 €, brunch le dimanche 39 €, cocktail 12 €, tapas pizzetas 8 €, planche à partager 35 €.
Tous les jours de 12 h à 23 h 30 pour la terrasse.



8. L'Orangerie du Grand Hôtel

Nous sommes au cœur de Bordeaux et de son prestigieux passé. L'Intercontinental occupe l'hôtel de Rolly, splendeur du XVIII^e siècle qui fait face au Grand Théâtre de Victor Louis. Dans ces lieux chargés d'histoire, il est délicieux de faire une pause à l'abri des bruits de la ville. Il faut oser franchir la porte tambour de l'hôtel et s'installer dans les confortables canapés de l'Orangerie. On profite du somptueux décor Napoléon III imaginé par Jacques Garcia. On se rêve à habiter cet hôtel de luxe et y donner ses rendez-vous comme les stars dans les palaces parisiens. On imagine les chambres au luxe voluptueux, on s'invente une rencontre clandestine. Et, plus sagement, on s'autorise un **thé gourmand**. Il faut absolument tester les **pâtisseries** du talentueux Arthur Fèvre. Je cite le chef, à qui je demandais de me conseiller sur la carte : « Je recommande mon dessert signature, la vague, une déclinaison façon tartelette d'une création qui m'a permis de gagner le championnat de France du dessert à l'assiette en 2011. Au salon de thé, nous le proposons en plusieurs versions, pistache, caramel beurre salé ou citron meringué. » Les becs sucrés apprécieront. Les amateurs de salé ne seront pas punis ; ils trouveront à la carte une offre de **snacking** disponible toute la journée.

L'Orangerie du Grand Hôtel Intercontinental

2-5, place de la Comédie
05 57 30 44 44

Dessert la vague 9 €, thé 10 €, cocktail 17 €.
Tous les jours.



9. La Salle à manger des Chartrons

Un peu cachée dans une rue résidentielle et très calme, la Salle à manger des Chartrons n'est pourtant qu'à deux pas de la place du Marché des Chartrons. On y accède à pied par la rue Notre-Dame. Derrière une sobre devanture en fenêtre d'atelier se trouve une vaste pièce avec des murs en pierres blondes, un sol en béton ciré et un magnifique bar-comptoir en fond. Les tables sont bien espacées. L'une d'elles, de belle longueur, fait office de table d'hôtes. Pour réveiller l'ambiance bois noir, les illustrations du Bordelais Arnaud Faugas apportent l'indispensable touche de couleurs. Ici, on vient déjeuner autour de l'ardoise du jour, qui comprend toujours une option végétarienne. Pas de menu mais un choix entre trois entrées, deux plats et trois desserts. Tout est frais, fait maison, bien présenté et très bon. Le soir, le restaurant est ouvert uniquement pour des événements privés. Virginie et Karolina organisent vos soirées à partir de 15 personnes. En formule buffet ou en version assise, tout est possible.

La Salle à manger des Chartrons

18, rue Saint-Joseph

06 10 01 18 77

Entrée 9 €, plat 13 €, dessert 5 €.

Du lundi au vendredi midi.



10. La Table du Burdigala

Quartier Mériadeck, un bel hôtel d'indépendant passé au groupe Inwood en 2016. Les nouveaux propriétaires ont repensé la décoration sur le thème du vin et de l'antiquité. Ils ont créé un cadre unique, impossible à qualifier. Cela fait toute l'originalité du lieu, qui intrigue, étonne et dépayse. La salle à manger est placée sous une verrière. Au sol, un parquet en marqueterie beige, noir et blanc ; au centre, les tables habillées de blanc immaculé. Les assises sont en velours vert et jaune. Les sièges larges et confortables invitent à la détente. On y dîne autour du menu terroir mis en valeur par une jolie vaisselle et un service attentif. Les plats sont raffinés. Le chef, le discret mais talentueux Denis Lemerrier, sublime le Sud-Ouest avec des créations élégantes. Ici peut commencer une escapade à deux. Nous sommes à l'hôtel, la suite vous appartient !

La Table du Burdigala

115, rue Georges-Bonnac, 05 56 90 16 16

Au bar, salade César 15 €, assiette de charcuterie ibérique 15 €.

Menu du terroir 45 €, menu dégustation 89 €.

Tous les jours.

Chapitre 8

BRUNCHS

Notre chouchou, notre plaisir du dimanche, le brunch met de la fantaisie dans nos repas. Avec lui, on casse la routine, on s'affranchit des règles et des conventions. On voyage, on expérimente, on mange comme à Stockholm ou à New York. Le sucré se mélange au salé, le cocktail au jus de fruits, on invente sans contraintes. Toutes les générations plébiscitent cette nouvelle habitude venue de nos amis anglo-saxons. Les parents sont cools, les filles se vengent sur les gâteaux et les petits picorent dans tous les plats. Les milléniums en ont fait leur routine du week-end, un moment de convivialité qui prolonge parfois la soirée du samedi entre copains. J'ai sélectionné deux types d'adresses à l'équilibre entre le coffee bar et le restaurant du midi. Toutes sauf la Cagette proposent des petits déjeuners en semaine.





1. The Breakfast Club

David Perterkin n'a pas attendu que la scène culinaire bordelaise s'installe rue des Ayres pour s'y implanter. Il fut l'un des premiers à découvrir le potentiel de cette rue proche de la dynamique rue Sainte-Catherine. Les lieux sont décorés simplement dans un esprit bistro. La référence à l'Angleterre est dans les détails. Sur chaque table, l'assortiment de sauces en pot (Colman's Mustard, Marmite) et la carte illustrée d'un royal portrait nous ramènent à nos souvenirs de séjours linguistiques. Les miens sont excellents. Je me réjouissais donc à l'idée de découvrir la cuisine de David, apprise au côté de sa mère. Du pub familial, il a conservé l'essentiel. Il a traversé la Manche avec les recettes des scones, des crumpets, des beans on toast et des œufs Bénédicte. Les charcuterie, bacon et saucisse sont livrés chaque semaine d'Angleterre. Vous comprendrez donc que cette adresse est certainement la meilleure pour ceux qui aiment *The English Breakfast*. Composé de bacon, œuf, saucisse, galette de pomme de terre, toast et thé, il est servi tous les jours. Le brunch, lui, est réservé au dimanche. Il comprend les classiques thé, jus d'orange, crumpet, scone, pain et cheddar, une assiette d'œufs, bacon et tomates, plus un dessert au choix.

The Breakfast Club

27, rue des Ayres
09 80 48 48 19
Brunch 19 €, The English Breakfast 11 €.
Du mercredi au dimanche de 10 h à 18 h.



2. Café Kokomo

Dans le quartier Victor-Hugo en plein renouveau, Café Kokomo occupe l'angle stratégique de la rue Ravez et de la rue des Ayres. Grâce à la piétonisation, terrasses et restaurants à la mode ont prospéré dans cet îlot longtemps délaissé. Il affiche aujourd'hui un air de village de la food. Café Kokomo, un des précurseurs, est la seconde adresse de Damien Menaldo (voir page 60). Au café, il a voulu donner une ambiance beach bar à la californienne. Il a recouvert les murs de carreaux de faïence émeraude, installé du mobilier en formica coloré et ajouté une planche de surf pour finaliser son décor. Côté cuisine, il décline chaque jour des formules petit déjeuner et brunch. En semaine, il ajoute le bowl du jour. On est servi par une équipe jeune en look week-end à la plage. Elle a le tutoiement facile avec sa clientèle, créant ainsi une atmosphère très cool. Le menu reprend les classiques du petit déjeuner américain. On peut choisir le pancake en version salée au bacon et aux œufs ou sucrée avec granola et fruits frais. Il y a aussi l'incontournable avocado toast, le péché mignon des végétariennes, et les smoothies détox. Seul point négatif : le dimanche, il faut souvent patienter une demi-heure pour avoir une table.

Café Kokomo

14, rue Ravez
05 57 34 48 69
Brunch 20 €, bowl du jour 10 €.
Du lundi au dimanche.



3. La Cagette

La place du Palais offre un bel espace dégagé, un lieu de rendez-vous à deux pas des quais avant de plonger dans une balade dans le vieux Bordeaux. La Cagette, cantine locavore, y occupe l'extrémité. On gardera l'intérieur pour les jours de météo défavorable. À l'ambiance minimaliste façon salle de classe avec ses chaises d'écolier, il faut préférer la miniterasse, qui bénéficie d'un joli point de vue sur la place et la porte Cailhau, un des monuments emblématiques de Bordeaux. Autrefois insérée dans le rempart ceinturant la ville, la porte en constituait la principale entrée. Ce superbe bâtiment fera une historique et originale toile de fond à notre brunch. Et, puisqu'on est dans les traditions, on appréciera le menu de la Cagette. Son brunch s'articule autour d'un classique du genre : l'œuf Bénédicte. Il s'agit d'un pain muffin recouvert d'une tranche de bacon, d'un œuf poché et nappé d'une sauce hollandaise. Ici, on l'accompagne de pommes de terre rôties au four et d'une salade verte. Un jus d'orange pressée, une boisson chaude et une corbeille de pain-beurre-confiture apportent la note petit déjeuner. On termine par une assiette sucrée, un yaourt fouetté surmonté de granola maison, de pop-corn et de fraises, un délice enrichi en crème.

La Cagette

8, place du Palais
09 80 53 84 35
Brunch 20 €.
Du mardi au dimanche.



4. Contrast

Nous sommes entre la cathédrale Saint-André et le cours de l'Intendance, en face de l'hôtel du Quartier Général, où réside le commandant de la région Sud-Ouest, une rue bordée de somptueux hôtels particuliers. Contrast fait bonne figure au milieu de ces façades en pierre d'Aquitaine. La décoration tout en coloris neutres, blanc, beige et gris clair s'harmonise à la perfection avec le quartier. Pour l'ambiance, nous partons en Asie quelque part entre Phuket et Bali. On s'imagine dans un bel hôtel de plage avec le mobilier en rotin, les luminaires en paille et la jolie suspension en macramé. L'ensemble invite à la nonchalance, au voyage et bien sûr à la gourmandise. Le brunch est une merveille. Les minipancakes sont parfumés à la vanille, le smoothie bowl, vitaminé et les tartines avocat, bien épicées. Tout est parfaitement frais, bien cuisiné et présenté dans une jolie vaisselle en grès. Pour l'espace, le confort et la qualité des produits, je place Contrast à la première place de cette rubrique. Seul point négatif, les produits peuvent venir à manquer. L'espace de stockage étant très limité, il est préférable de venir avant 11 h 30 si on veut goûter toutes les spécialités. Plus tard dans la journée, on aura toujours une partie de la carte et à midi un poke bowl. Celui-ci se compose de saumon mariné et de crudités.

Contrast

40, rue Vital-Carles
05 57 99 45 03
Brunch tous les jours 22 €, latte 4 €, jus frais 5 €.
Du lundi au dimanche de 9 h 30 à 18 h 30, brunch de 10 h à 13 h. Fermé le jeudi.



5. Excuse my french Café

Dans le quartier Saint-Michel en pleine mutation, Sam et Loubna ont monté de toutes pièces une salle à petit déjeuner. Ils ont repeint les murs avec un orange tonique, installé une cuisine ouverte et bricolé des tables en contreplaqué. Pour le mobilier, ils ont joué le vintage, buffet de mémé et chaises désassorties. L'ensemble crée une ambiance jeune et détendue. C'est parfait pour une pause en matinée. Le brunch est servi tous les dimanches en version large et en small pour la semaine. Œufs brouillés, pancakes, scones et une boisson chaude : Sam reste dans le classique anglais. Il cuisine comme il l'a toujours vu faire dans les pubs de son Angleterre natale. Ses scones dorés et dodus sont remarquables, pour moi les meilleurs de Bordeaux. En plus du petit déjeuner, Excuse my french Café offre une alternative à la cuisine méditerranéenne du quartier. À ceux qui ont gardé de bons souvenirs de la cuisine familiale anglaise, je recommande la pause déjeuner autour d'une meat pie. Ce plat typique fera certainement ressurgir chez vous les vacances d'été en séjours linguistiques.

Excuse my french Café

87, rue des Faures
05 56 94 05 23

Brunch en semaine 13,50 €, le dimanche 19 €. Formule déjeuner meat pie + yaourt aux fruits frais 10,50 €.
Du mercredi au vendredi de 8 h à 17 h. Les samedi et dimanche de 10 h à 17 h.



6. Horace

Proche de la mairie de Bordeaux, mais dans un coin tout tranquille, Horace a pris la place des Mots Bleus. Les nouveaux propriétaires ont relooké l'endroit en blanc et bleu. Ils ont habillé le bar de carreaux zellige, installé des images très photo magazine sur les murs et réorganisé l'espace. Une unique banquette court le long du mur latéral. On s'y installe, bien calé dans les coussins. Dès 8 h 30, on peut y prendre un petit déjeuner complet. À midi, on sert un plat du jour, assiette végétarienne, bouillon en hiver, salade et ceviche en été. Le dimanche, le brunch se compose d'un plat chaud, de jus de fruits frais, d'une boisson chaude et d'une pâtisserie maison. Tout est très frais et bien sourcé. Pour les puristes, notez qu'Horace ne sert que des cafés de spécialité. Et je n'oublie pas le vin, une vraie originalité pour un coffee bar. La carte permet de faire de belles découvertes à prix très raisonnables. J'ai relevé, en bordeaux, château Peybonhomme, vignobles Paul Barre, clos Puy Arnaud, des presque classiques de la biodynamie locale. Je termine par l'esthétique des plats. Les créations du chef sont parfaitement mises en valeur par une sobre vaisselle en céramique japonaise. Au final, un sans-faute pour ce salon de thé-déjeuner adoré des blogueuses.

Horace

40, rue Poquelin-Molière
05 56 90 01 93

Brunch 22 €, assiette déjeuner 12 € à 14 €.
Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h 30.
Les samedi et dimanche de 9 h 30 à 18 h 30.



7. Le Monologue

Tout près de la place Gambetta et de l'animation du centre-ville, Morgane a ouvert en 2017 un coffee shop, bar à déjeuner. La décoration très réussie nous plonge dans un univers mode entre anthracite et blanc. Sur un des murs, un papier peint aux motifs de jungle urbaine apporte la touche couleur. En semaine, c'est cosy et agréable pour boire un café ou prendre un déjeuner. Le dimanche, le Monologue passe en formule brunch. Sur le petit comptoir-caisse, Morgane installe son buffet salé-sucré. Salade de quinoa, de pâtes, de blé, poulet rôti, aubergines confites, un plateau de fromages, fromage blanc, granola, gaufres, quatre cakes aromatisés, une tarte à la framboise, un moelleux au chocolat, une pâte à tarte en minitranches, et j'en oublie. On dirait la table d'un lendemain de mariage ou d'une fête entre copains. Du choix, de la fraîcheur et une cuisine de famille. Côté boisson, il y a du chaud, du froid, du glacé. Et tout cela s'adapte à la saison. Vous aurez compris : ce brunch à volonté est un brunch de gourmands. Je le déconseille aux petits appétits. Car, il faut le souligner, il est à 29 €, même pour les enfants. La formule, à volonté, se paie plus cher.

Le Monologue

35, rue du Palais-Gallien

05 54 49 93 12

Brunch 29 €.

Du mardi au vendredi de 9 h à 18 h. Le samedi de 10 h 30 à 19 h.

Le dimanche de 11 h à 16 h.



8. La Pelle Café

Une des plus jolies adresses de ce guide, dans le quartier des Chartrons, si cher aux néo-Bordelais. Au milieu des boutiques de créateurs et des derniers brocanteurs de la rue, voici un lieu pour boire un café le matin, déjeuner du plat du jour ou faire une pause l'après-midi. Le superbe décor témoigne du passé de designer du propriétaire. Il a fait de ce lieu un très bel espace avec ses murs bleu intense, sa table d'hôtes qui masque l'arrière-boutique où l'on torréfie le café et son mobilier arty. Reconverti en torrificateur, Carlos Pereira ne sert que des cafés de spécialité, des pure origine qu'il sélectionne chez de petits producteurs. Sur place, on peut choisir un café du Brésil ou du Honduras et, pour emporter, on a le choix entre dix origines. En plus du café, on peut s'installer chaque matin pour un petit déjeuner, le midi pour le plat du jour et le dimanche pour le brunch. Proposé sous forme de formule, celui-ci comprend tout ce que l'on attend. Au menu, toast saumon, œufs, charcuterie, boisson chaude et froide, yaourt, granola maison et une jolie salade de fruits. Tout est frais, très bon et de bonne provenance, vraiment une excellente adresse !

La Pelle Café

29, rue Notre-Dame

05 56 81 69 24

Brunch 20 €, plat du jour 11,50 €.

Du mardi au vendredi de 9 h à 18 h. Les samedi et dimanche de 10 h à 18 h.



9. Plume

Plume est installé dans une petite rue tranquille de l'hypercentre, à deux pas de la cathédrale. Pionnier des adresses gourmandes pour le matin de Bordeaux, le restaurant est devenu un lieu de vie pour le quartier. On y vient pour un café, un petit déjeuner healthy, et un brunch le dimanche. La décoration reprend les codes du bistro avec les tables en bois et les chaises au dossier courbé. La vaste salle à manger se partage entre l'espace client et le comptoir de présentation. On vient y faire sa commande, choisir parmi les pâtisseries exposées en vitrine. De 10 h à 12 h, le petit déjeuner est en formule, mais on peut aussi prendre les plats à la carte. Le Classic, pain, boisson chaude et fruit frais, et le Healthy, fromage blanc, granola, boisson chaude et fruit frais, sont tous les deux à 9,70 €. Ensuite, au moment de la pause déjeuner, Plume propose des burgers, des salades et un plat du jour chaud. Le dimanche, Plume sort son gros brunch : boissons chaudes à volonté, un muffin, une corbeille de pain, du fromage blanc et son granola, des beans à la tomate, une saucisse fumée, une tranche de jambon de pays et une tranche de jambon blanc. J'oubliais la tortilla et sa salade, le fromage de brebis et le verre de glacé. Tout est fait maison, à base de produits frais et de région.

Plume

32, rue de Cheverus
09 81 18 69 55

Latte 3,50 €, smoothie 4,90 €, salade 14 €, brunch le dimanche 22 € de 10 h à 15 h. Du lundi au samedi de 10 h à 19 h. Le dimanche de 10 h à 15 h.



10. La Vie en rose

Sur cette place du Marché des Chartrons qu'on aime tant pour son choix de terrasses, La Vie en Rose se la joue assez discrète. Pas de table en extérieur, tout se passe à l'intérieur dans une grande salle et ses deux minijardins du fond. La décoration est celle classique des salons de thé, avec des étagères épicerie aux murs et de sages tables en bois. Ce qui retient l'attention ici, ce sont les bonnes odeurs de pâtisserie. Du four s'échappent des parfums sucrés, chocolatés qui mettent nos bonnes résolutions à l'épreuve. Dès le matin, on s'active dans la cuisine-comptoir pour préparer les tartes du jour et les nombreux gâteaux. Le petit déjeuner classique ou façon brunch est servi tous les jours. Il se compose d'une base à la française avec une corbeille de pains fantaisie et un croissant, une orange pressée et une boisson chaude. On lui ajoute des œufs au jambon servis avec une salade. Les gourmands peuvent naturellement compléter avec un gâteau. Après 11 h, La Vie en rose passe en mode déjeuner. On y mange de délicieuses quiches généreusement garnies en légumes ou viande. Dans l'après-midi, on vient profiter du calme et de la belle sélection de thés.

La Vie en rose

8, rue Sicard
05 56 48 03 44

Petit déjeuner classique 9 €, brunch 15 €, formule le midi 15 €. Le lundi de 10 h à 15 h. Du mardi au samedi de 9 h à 19 h.

Chapitre 9

OUVERTS LE DIMANCHE

Un restaurant le dimanche, cela sonne comme des retrouvailles en famille, un baptême, une communion. On traîne à table, on mange trop, on parle fort, on finit à 4 h épuisé et légèrement ivre d'avoir trop fêté mémé. Un peu cliché ? Certes, au XXI^e siècle, on préfère la décontraction d'un brunch au rituel du repas traditionnel, voir la rubrique page 90.

Oui, mais on a parfois envie d'un vrai restaurant ce jour-là, et les choses se compliquent. Une majorité de chefs sont de repos et les bons plans sont rares. Cette rubrique a « challengé » mon carnet d'adresses. J'ai failli renoncer et vous laisser aller au hasard des rues dans une des institutions bordelaises ouvertes le dimanche. Au pire, vous finissez à l'Entrecôte, viande et frites à volonté dans une sauce onctueuse ; personne ne s'en plaindra. Mais, à force de chercher, j'ai trouvé quelques pépites, dont un restaurant gastronomique italien à réserver longtemps à l'avance. J'ai ajouté une brasserie et deux néofast-foods asiatiques pour manger sympa à prix maîtrisés. Ce guide vous donne l'assurance de ne pas finir au restaurant américain préféré des enfants.





1. Osteria pizzeria da Bartolo

Dans le quartier Saint-Pierre, l'offre se tient à l'équilibre entre le pire et la pépite. L'osteria da Bartolo est une belle surprise, un petit coin d'Italie porté par le **patron napolitain** Bartolomeo. Le restaurant tout en longueur se termine par la cuisine ouverte, où la pizza cuit dans un four à bois. Nous sommes dans une cave en pierre, très typique du vieux Bordeaux. Le décor façon brasserie avec son long comptoir ne manque pas d'une touche moderne avec un travail sur les luminaires en bois et en cuivre. On mange sur de simples tables dans une ambiance décontractée. Je recommande, en entrée, Il tagliere de Bartolo, un bel assortiment de charcuterie accompagné d'une focaccia chaude. La présentation sur une longue planche de bois donne un côté encore plus gourmand à la sélection, qui suffit pour trois ou quatre convives. Avec une jolie bouteille de vin italien, cela donne un beau moment de partage et de convivialité. Pour suivre, on peut choisir parmi la courte sélection de pâtes maison ou craquer pour une énorme pizza, savoureuse et 100 % gluten.

Bonus : ici, accueil en italien, bonne humeur et sourires garantis.

Osteria pizzeria da Bartolo

15, rue des Faussets

05 56 81 48 38

Pizza 13 à 17 €, le midi formule à 17,50 €.

Tous les jours.



2. La P'tite Brasserie

Dans le quartier Mériadeck, une belle brasserie moderne à prix très raisonnables. Le décor balance entre le pub anglais et le club sportif, avec ses murs saturés de photographies et de maillots encadrés. Pour le reste, on est bien en France, **dans un esprit bistro**, avec le mobilier en bois, les banquettes en moleskine rouge, les miroirs **xxi^e** et la carte à l'ardoise. En semaine, une clientèle d'habités en a fait son QG. Avec un plat du jour à 9 € et la formule complète à 17 €, le restaurant sert de cantine pour ce quartier de bureaux. Le dimanche, La P'tite Brasserie se concentre sur une minicarte. En entrée, les incontournables œufs mimosa à 5 € ou les harengs-pommes tièdes à 7 €. Pour suivre, un poulet rôti et son gratin dauphinois à 12 € ou des chipirons à la plancha à 16 €. En dessert, le moelleux chocolat ou un café dunes à 5 €. La formule allégée ravit les familles et les touristes, trop contents de trouver une table à l'accueil sympathique et à la cuisine fraîcheur.

Bonus : les vins à l'ardoise. Belles étiquettes et prix serrés.

La P'tite Brasserie

127, rue Georges-Bonnac

05 56 98 47 23

Dimanche midi, 25 €.

Du lundi au samedi midi et soir.



3. Le Café Gourmand

Voici une adresse facile pour manger dans l'hypercentre. Idéalement situé place des Grands-Hommes, le restaurant accueille les habitués du quartier, les touristes et les Bordelais en mode shopping. La décoration balance entre une ambiance bistro et le *diner* américain. À l'extérieur, on déjeune en terrasse, à la parisienne, tables rondes et chaises en rotin tressé bleu et noir. À l'intérieur, l'Amérique s'invite sous forme d'une boîte d'affichage lumineuse où sont inscrites les informations importantes du moment. Sur le mur, on a encadré le *Times Magazine*. Au menu, **un grand choix de burgers et des classiques de la cuisine de brasserie** : entrecôte, tartare et pavé de saumon. Je recommande le burger californien avec son petit pain brioché moelleux, le beefsteak dodu et sa garniture avocat-pastrami-cheddar. Miam ! Pour ne rien gâcher, les frites sont fraîches et bien dorées. Que demander de plus pour un dimanche en terrasse ?

Bonus : ouvert sept jours sur sept.

Le Café Gourmand

3, rue Buffon
05 56 79 23 85
Burger ou plat de 17 € à 20 €.
Ouvert tous les jours.



4. Écho

Idéalement placé au dos de l'église Saint-Pierre, Écho attire le regard avec sa belle entrée et sa porte cintrée peinte en anthracite. L'intérieur, une salle lumineuse, est divisé entre la salle à manger meublée façon bistro en bois et un comptoir-bar carrelé en blanc et gris. Le chef y termine les assiettes devant les clients. L'ambiance décontractée et la cuisine fusion attirent une jolie clientèle mélangée de Bordelais et de touristes. À la carte, huit entrées en petites assiettes, quatre plats et quatre desserts. Les « tradi » choisiront chacun un plat, les curieux prendront plusieurs entrées à partager. Difficile de choisir, en effet, tant la **carte cosmopolite et branchée** donne envie. On y trouve des classiques italiens, polenta croustillante ou burrata, des ravioles comme en Asie et les ribs américains. Le fil conducteur de cette cuisine, c'est le travail sur les sauces, les condiments. J'ai adoré le jus corsé, parfums de gingembre et de combawa, qui accompagnait les ravioles ; un bel équilibre entre l'acidulé et le piquant. C'est très réussi comme la purée à la vanille des ribs ; le côté sucré est bien relevé par des pickles de betterave.

Bonus : la carte des vins, essentiellement du bio, voire des vins nature.

Écho

18, rue de la Cour-des-Aides
05 56 81 69 95
Tous les jours, le soir uniquement.



5. Le Glouton

Un restaurant à deux pas de la cathédrale ouvert le dimanche, c'est une aubaine pour le touriste en recherche d'authenticité et d'ambiance conviviale. Au centre, une table de ferme garnie d'un beau jambon à découper et de paniers à pain ; des banquettes en cuir rouge côté mur et des chaises au dossier en bois courbé qui leur font face : **les codes du bistro sont respectés**. Pas de menu le dimanche soir, il faudra commander à la carte, 48 € pour un dîner complet. Je conseille les entrées à partager, planche de jambon ou charcuterie. Le croque-monsieur au beaufort est tout simplement fondant et régressif. Pour suivre, une pièce de viande ou un poisson, sauvage, il faut le souligner. Le pavé de bar est servi avec sa garniture de saison, champignons des bois et purée. Pas de surprise, mais la cuisson est juste, le goût est là. Ludovic Le Goardet, créateur du Glouton, a vendu son affaire en juin 2018. Pour autant, la cuisine devrait rester la même. Le chef australien et l'ensemble de l'équipe sont toujours en poste.

Bonus : naturellement, le restaurant est aussi ouvert en semaine. Avec un menu à 20 € le midi, c'est une affaire.

Le Glouton

15, rue des Frères-Bonie
05 56 44 36 21
Menu 20 € le midi en semaine, 40 € le soir.
Du lundi au dimanche.



6. Lume

Une minitratтория cachée entre les places de la Bourse et du Parlement où déguster une **cuisine vénitienne** entièrement faite maison. Au mur, une collection de miroirs anciens en cadres dorés ; au sol, un parquet de bois sombre et un éclairage tamisé : l'ambiance est douce et chaleureuse. En cuisine, Riccardo, le chef-propriétaire, travaille à la confection du pain, des pâtes maison et de toutes les autres préparations minute. Il utilise essentiellement des ingrédients bio achetés auprès de petites entreprises vénitienes. En salle, Alice, sa compagne, sait à merveille vous parler de la cuisine de son amoureux et des vins sélectionnés chez des petits producteurs. Difficile de recommander un plat. Tout est délicieux et délicatement parfumé. Dans le menu de saison, j'ai adoré les Saint-Jacques du mois de janvier, servies accompagnées de lentilles et de lard de Colonnata. J'ai aussi goûté de succulents gnocchis aux fruits de mer. Ultime conseil : votre sélection faite, ajoutez une assiette de charcuterie au menu, pour 10 €. Accompagnez-la d'un verre de vin bio, histoire de lâcher prise avec gourmandise et générosité.

Bonus : si le restaurant est souvent complet dix jours à l'avance, tentez votre chance à 22 h 30. Le second service est sans réservation.

Lume

3, rue des Faussets
05 47 79 47 56
Menu 36 €.
Ouvert le soir du jeudi au lundi.



7. Poggetti

Le dimanche à Saint-Michel, c'est comme un voyage en Méditerranée. Au cœur de ce quartier toujours populaire et multiculturel vit un Bordeaux soleil. Place du Maucaillou, autour du petit square aménagé en jardin pour enfants, toutes les cultures du Sud se retrouvent et se mélangent. Les femmes du quartier parlent, rient en surveillant leurs petits, jusque tard dans la soirée. Poggetti a tout naturellement trouvé sa place dans ce monde coloré. Le restaurant, ouvert tous les jours, propose une **cuisine italienne centrée sur les pizzas**. La salle à manger à la décoration noire postindustrielle est largement ouverte sur la place. Une porte-fenêtre s'ouvre en grand pour effacer la barrière avec l'extérieur. On peut manger à l'intérieur en regardant travailler le pizzaiolo ou s'installer en terrasse face à l'aire de jeux. On partage une pizza croustillante, une salade de légumes ou une assiette de pâtes. On accompagne son repas d'un petit vin italien. On passe surtout un très bon moment, sans manières, à profiter du spectacle de la rue.

Bonus : ouvert sept jours sur sept.

Poggetti

Place du Maucaillou
05 57 12 03 09 (pas de réservation)
Pizza 15 €, salade 14 €, verre de vin 4,50 €.
Du lundi au dimanche de 9 h à minuit.



8. Le Quatrième Mur

Place de la Comédie, Philippe Etchebest s'est offert un temple dédié à la gastronomie dans une aile du Grand Théâtre, chef-d'œuvre architectural du XVIII^e siècle. Le décor pourrait impressionner avec ses monumentales colonnes dorées, ses lustres Art déco et ses plafonds à coupoles. L'ambiance de brasserie, du bruit, un service rapide et des tables un peu serrées pourraient surprendre. Mais rien ne décourage une clientèle avide de voir l'ultramédiatique chef de « Cauchemar en cuisine ». Cependant, les apparitions du MOF sont rares : il a délégué la gestion du restaurant à son second, Frédéric Bernou. Qu'importe, les attentes culinaires ne sont pas déçues, **les assiettes sont savoureuses et agréables à l'œil**. La cuisine est bien équilibrée entre tradition et modernité avec des classiques revisités servis en cocotte et des plats tendance. Les produits sont de saison et de région. Mention spéciale pour les desserts, raffinés et créatifs. J'ai adoré le moussoux chocolat, crème brûlée à la vanille, dacquoise noisette et sauce yuzu.

Bonus : un bar à tapas pour patienter.

Le Quatrième Mur

2, place de la Comédie
05 56 02 49 70
Menu 34 € le midi en semaine, 50 € soir et week-end.
Tous les jours.



9. Padang Padang

Entre les quais et la mairie de Bordeaux, la place Sainte-Colombe et sa voisine la place Fernand-Lafargue offrent un choix incroyable de petits restaurants et de bars de quartier, pour le plus grand bonheur des néo-Bordelais, qui en ont fait leur quartier général. Padang Padang se remarque par sa belle façade bleu lagon, la couleur de nos vacances. À l'intérieur, le bleu revient en touches joyeuses. Il colore les chaises, les serviettes, les couverts et les carafes. Quelques cadres sur le thème du surf complètent le décor façon restaurant de plage. Pour se mettre dans l'ambiance, on commande un cocktail planteur ou Man Tai. Dès la première gorgée, on est transportés à Seminyak ou à Phuket. Le temps du repas, les souvenirs de vacances reviennent avec les images d'eaux cristallines et de rizières au vert éclatant. On choisit un plat parmi les spécialités sous influences thaïes et balinaises : **bo bun**, **nasi goreng** et **pad thaï**, des classiques de la cuisine asiatique. Les assiettes sont généreuses, les épices, bien dosées. On passe un bon moment à rêver de plages et de soleil. Voilà une chouette adresse à prix très doux, il faut le souligner !

Bonus : service à emporter.

Padang Padang

37, rue Sainte-Colombe

09 54 13 21 34

À la carte 20 €, un plat 10 €.

Tous les jours.



10. Le Santosha

La place Fernand-Lafargue pourrait incarner le meilleur du nouveau Bordeaux. Proche des quais, trait d'union entre les quartiers Saint-Michel et Saint-Pierre, elle est devenue un des lieux les plus animés de Bordeaux. Une belle réhabilitation a fait pousser terrasses et restaurants à la mode. Les trentenaires ont fait du Santosha leur cantine. Le restaurant occupe un bel espace à l'angle de la place. À l'extérieur, une terrasse au mobilier coloré, à l'intérieur une vaste salle très animée. Le décor assez minimaliste donne le ton d'une ambiance restaurant de plage avec un mur décoré d'une fresque jungle, un unique surf au-dessus de la cuisine ouverte et une télévision qui passe en boucle des images de glisse. Le patron, auparavant animateur d'un restaurant japonais réputé, joue la carte de la cuisine asiatique. **Pad thaï**, **red curry** ou **nasi goreng**, les plats à la carte ont le goût de nos vacances en Thaïlande. Les portions généreuses et savoureuses font le bonheur de nos ados. C'est une bonne adresse tout public.

Bonus : ici, nul besoin de réserver, on est assuré de trouver une table 7 jours sur 7. Le bonheur pour les organisateurs de sorties entre copains.

Le Santosha

2, place Fernand-Lafargue

05 56 44 76 56

Entrée 5 €, plat 12 €, dessert 4,50 €.

Tous les jours.

Chapitre 10

BARS À VINS & À COCKTAILS

Avec le renouveau de la ville et l'essor de la vie nocturne, la ville bourgeoise prend des allures de fille du Sud, colorée et bruyante. La moindre placette s'anime à la nuit tombée. La piétonisation de l'hypercentre et l'installation de trentenaires ont modifié les habitudes de consommation. Les Bordelais ont découvert le plaisir d'une bière entre copains du quartier. Le phénomène dépasse le concept de l'apéro du jeudi soir. Seule la météo peut venir perturber les nouveaux rituels. Parallèlement, le bar à vins sort de sa zone de confidentialité, porté par l'intérêt croissant des consommateurs pour le bon vin. L'offre est abondante, le bar à vins est multiple. Parfois lieu de dégustation traditionnelle, il devient festif et une alternative au restaurant. On boit, on s'amuse, on grignote sans code et sans manières. Limitée par notre chiffre fétiche de 10 adresses, je sais d'avance qu'il manque à cette sélection de grands classiques de la dégustation tel le bar du CIVB place Tourny. J'ai privilégié les lieux de grande convivialité où l'on se fait plaisir. J'ai aussi mis en avant les bars à cocktails, lieux plus intimistes pour une soirée en duo.





1. Aux 4 coins du vin

Au cœur du vieux Bordeaux, une cave à vins innovante imaginée par Chloé et Benjamin, deux passionnés de vin. Dès l'entrée, l'œil du visiteur est attiré par les machines de distribution de vin au verre, qui occupent une place centrale dans le décor. Les murs de pierres blondes et le mobilier en bois jouent, eux, sur la sobriété, à l'image d'un chai de dégustation. Le week-end, on se croirait à une journée portes ouvertes dans le vignoble. Touristes et Bordelais se mélangent et déambulent verre à la main autour de ces distributeurs. 40 références sont accessibles en libre service et facturées sur une carte prépayée. La formule permet de multiplier les découvertes grâce au choix entre trois volumes : 3 cl, 6 cl ou 12 cl. Ceux qui souhaitent rester sur une approche plus conventionnelle choisiront une bouteille parmi les 500 références de la carte. Pas de tapas cuisinées pour accompagner mais des assiettes canailles, charcuterie, fromage ou foie gras. Ici, la star, c'est le vin !

Aux 4 coins du vin

8, rue de la Devise
05 57 34 37 29
vin au verre environ 8 €
Du lundi au samedi.



2. Frida

Quartier Victor-Hugo, Frida affiche une sage façade gris clair. L'intérieur en étonnera plus d'un avec sa combinaison en un seul lieu d'un bar à cocktails, d'un restaurant tendance et d'un jardin d'été. Chaque espace possède sa propre décoration et son ambiance. On entre par le bar, où l'on peut siroter un verre accompagné de tapas. On y écoute de la musique live installé sur des mange-debout. Au fond se trouve la cour intérieure, aux murs végétalisés. L'endroit est certes agréable mais le nombre important de tables nuit à l'esprit jardin. Je préfère la salle à manger, décorée en bleu et or. Frida Kahlo aurait aimé cet univers exubérant et baroque, les confortables banquettes en velours, les murs recouverts d'une tapisserie imprimée et les boiseries peintes en bleu marine. Je n'oublie pas les luminaires Art déco, présents côté bar et côté restaurant. Ils donnent un charme supplémentaire à l'endroit. La cuisine est à l'image du lieu, contemporaine, créative et colorée. On dîne à la carte d'un tartare de bœuf sauce soja fumé, d'un risotto au coulis de piquillos ou d'une ballotine de pintade bouillon coco-citronnelle. Pour les moins aventureux, il y a aussi la côte de bœuf et ses frites maison. Je recommande vraiment cette adresse si représentative du nouveau Bordeaux, festif et coloré.

Frida

29, rue Buhan
05 57 99 28 44
Cocktail 12 €, tapas 9 €, dîner 45 €
Du mercredi au dimanche.



3. La Ligne rouge

Cave à vins dans la journée et bar le soir, la Ligne rouge occupe l'angle stratégique de la rue de la Porte-Cailhau et du quai Richelieu. C'est l'endroit idéal pour terminer une visite dans le vieux Bordeaux en dégustant un verre face au pont de Pierre. Aux premiers soleils, on s'installe en terrasse, face à la Garonne. Si le temps n'est pas favorable, l'intérieur permet de découvrir la richesse de la cave. Les vins sont simplement installés sur étagères, le long des principaux murs. Au centre, tables de bois et chaises d'écolier, le décor reste très sobre. La couleur, la diversité viennent avec les vins. La sélection de Gwendal Jugan fait la part belle au bio, à la biodynamie et aux vins nature. Il choisit ses vigneron avec passion et conseille très finement l'amateur en quête de découverte. J'ai ainsi testé en aveugle un sympathique ugni blanc italien. Pour accompagner la dégustation, on trouve les classiques planches de fromage ou charcuterie mais aussi une courte carte de plats cuisinés. En mai, le chef travaillait le merlu de ligne, la pomme de terre en croquette et une burrata avec des tomates anciennes. Trois desserts pour terminer : crème brûlée, fraise ou tartelette au chocolat.

La Ligne rouge

22, quai Richelieu
09 83 55 18 64

Assiette de 12 à 15 €, dessert 8 €. Vins au verre environ 7 €.

Du lundi au samedi le soir à partir de 18 h. La cave du mercredi au samedi de 10 h 30 à 13 h et à partir de 16 h.



4. Madame Pang

Quartier Saint-Pierre, une exquise adresse, un lieu à faire voyager et rêver. Petit et charmant, Madame Pang se présente sous la forme de trois pièces en enfilade avec le bar en point central et la cuisine ouverte en final. Le décor est inspiré du Hong Kong des années 1960, de l'atmosphère sensuelle et mystérieuse du long métrage *In the Mood for Love*. Tapisserie à motifs exotiques, luminaires Art déco : on se croirait dans un luxueux hôtel. Harmony et Jérôme Billot ont soigné l'esthétique de leur seconde adresse à Bordeaux. Ici, ils nous invitent à déguster des tapas asiatiques, des assortiments de bouchées délicates et parfumées : raviolis vapeur, tempuras de légumes, travers de porc et autres spécialités à partager. Côté boissons, Quentin Guignes peut vous conseiller un cocktail, une bouteille de vin, une bière asiatique ou un saké. L'idée, c'est de partager, de vivre un moment d'évasion en amoureux ou entre amis.

Bonus : brunch le dimanche Yum Cha 28 € (sur réservation).

Madame Pang

16, rue de la Devise
05 56 38 47 13

Assiettes de 6 à 10 €, cocktails de 9 à 14 €.

Du mardi au samedi de 18 h 30 à 1 h 30 du matin.



5. Soif

Cécile et Nicolas, anciens Parisiens, ont installé leur cave à manger dans une adresse au calme entre les places Camille-Jullian et du Parlement. Ils ont voulu un décor authentique pour sublimer leur sélection de vins d'artisans. Les murs sont en pierre d'Aquitaine, le sol en plancher et les tables d'un beau bois brut. La cave, la star des lieux, est bien visible derrière la cloison en fenêtre d'atelier. Chez Soif, on va pour faire des découvertes, se laisser guider par Nicolas dans le choix de vins issus de l'agriculture biologique. Il aime partager une passion qui est devenue son second métier. Pour accompagner la dégustation, il y a les assiettes de Cécile. Ici, on ne se contente pas de la simple planche de charcuterie. Cécile propose des huîtres en ceviche, du boudin à la plancha, des moules de cordes et des croquettes de poulet rôti. Surtout, n'hésitez pas à tester les accords inédits. En juin, lors de la semaine « les vignerons de Champagne », j'ai craqué pour l'accord brie et bulles. Le champagne apporte fraîcheur et peps au fromage, une vraie bonne idée !

Soif

35, rue du Cancéra
09 86 10 42 40

Vins au verre entre 5 et 7 €, bouteilles de 25 à 60 €. Assiettes de 8 à 14 €.
Du mercredi au dimanche dès 19 h.



6. Symbiose

L'adresse la plus novatrice de ce guide se trouve en bord de Garonne, là où autrefois les négociants stockaient le vin. Symbiose propose trois types d'expériences dans une seule adresse : table gastronomique les mardi et mercredi soir ; bar à cocktails du jeudi au samedi soir ; le restaurant propose aussi une formule déjeuner de cuisine du marché. Le décor participe au concept avec, à l'avant, une salle de restaurant aux murs de pierres et tables laissées nature façon bistro contemporain et au fond, caché derrière une comtoise, un speakeasy plongé dans une semi-obscurité. L'ensemble est mené par quatre copains venus de Paris et du monde de la mixologie, qui associent les spiritueux et la cuisine dans des accords inattendus. Le chef Félix Clerc sublime le produit, le légume ancien et les saveurs du monde. Ses créations sont un ravissement, un plaisir visuel, une expérience gustative. Au bar, Lucas Maraton et Simon Chollet servent des cocktails aux noms improbables et aux ingrédients étonnants que l'on sirote accompagnés de tapas maison. J'ai adoré le Zombie Lankais, mélange de sirop de passion massalé, de jus de citron vert, de Byrrh, de Chartreuse jaune, de thé noir, de rhum Plantation Dark, de Ceylon Arrack et d'absinthe Pernod.

Symbiose

4, quai des Chartrons
05 56 23 67 15

Menu 20 € le midi, 45 € le soir. Cocktails de 10 à 12 €, tapas de 6 à 14 €.
Du lundi au vendredi le midi. Du mardi au samedi le soir.



7. Le Taquin

À cinq minutes du pont de Pierre, le Taquin offre un peu d'air à celui qui veut bien quitter l'hypercentre. S'il fait beau, on reste en terrasse. En salle, brique rouge au mur, sol en béton et mobilier rétro, l'ambiance du midi est au bistrot. Le soir, on passe en mode spiritueux. La carte des gins, rhums, whiskys et cocktails permet de se faire plaisir. Si on balance entre les classiques de la mixologie, Bramble, Bloody Mary, et les exotiques comme le Dark and Stormy, on peut glisser comme Mister Bond vers le Vesper Martini (recette tirée de *Casino Royale*). J'ai craqué pour le Clover Club, association dry gin et framboise, une boisson née à Philadelphie au XIX^e siècle ; elle se déguste lentement, accompagnée de son assiette de charcuterie. On peut décider de prolonger la soirée par un dîner autour de la cuisine d'Hadrien Lavaud, un ancien du Royal Monceau. Sur son terrain de jeu, il donne libre cours à sa créativité et nous régale d'une cuisine de saison qui fait la part belle aux produits locaux. Chez lui, la volaille fermière copine avec les ramen japonais en plat du jour ou se roule dans les épices pour la partie grignotage. Sa compagne et complice, Marie Le Cossec, assure la partie sucrée avec des desserts de pâtisserie.

Le Taquin

1, quai Sainte-Croix
05 56 78 97 10

Menu 20 € le midi, 50 € le soir. Cocktails de 9 à 11 €.
Du mardi au samedi.

8. Un château en ville

Dans la rue Saint-James devenue le trait d'union entre les quartiers Saint-Michel et Saint-Pierre, le château Lestrille a trouvé sa vitrine bordelaise entre les boutiques de décoration et les coffee bars. Estelle Roumage, responsable du domaine, a réuni deux immeubles en couvrant les cours intérieures d'une verrière. Elle a entièrement rénové l'espace dans un esprit contemporain-vintage, bois, zinc et carreaux de ciment. Le mobilier désassorti, les tables et les chaises rétro donnent à la salle un air de cuisine de famille réorganisée pour recevoir les copains. L'offre est un copier-coller de celle du domaine viticole. À emporter : tous les vins de la propriété et une sélection de conserves de petits producteurs. Sur place, une dégustation et de généreuses planches à partager. Les petits appétits feront leur dîner de l'assiette Eugène : magret de canard séché, rillettes au foie gras, cannelés chorizo, brie de Meaux, fruits secs et frais. Avec sa carte centrée sur une seule propriété, Un château en ville se démarque des autres bars à vins. Ici, on vient à la rencontre de viticulteurs. Les photos de l'album de famille sont accrochées aux murs. L'histoire de la propriété est résumée sur un tableau noir comme pour mieux ancrer les lieux dans la continuité du travail de la vigne.

Un Château en ville

25, rue Saint-James
09 53 04 48 93

Vins au verre 3 et 4 €, planche 20 €.

Les mardi et mercredi de 16 h à 22 h. Du jeudi au samedi de 11 h à 23 h.



9. Vins urbains

Quartier Saint-Pierre, une pépète cachée derrière son étroite façade porte-fenêtre. Belle décoration postindustrielle faite d'une dominante de gris acier et d'une touche blonde avec le bois des tables et la pierre de Bordeaux apparente. L'étroitesse des lieux donne un côté intimiste et plusieurs ambiances : le bar avec son côté partage, la petite table isolée au milieu, et la salle du fond ou la cave pour les bandes de copains. Jan Bussière, installé depuis 2015, accueille et partage ses coups de cœur. La carte de 350 références comblera les amateurs ; très joli choix sur toutes les régions de France et escapades en Espagne et Italie. Les prix raisonnables permettent de faire de belles découvertes ou de craquer pour les stars, châteaux Rayas, Pontet-Canet ou Marcel Deiss. Au verre, 9 blancs et 9 rouges qui changent régulièrement. Pour accompagner, quelques tapas de produits de saison. Je recommande la planche de 12 tartines, du fait maison, du goût et de l'originalité. En final le dessert du moment : pour moi un tiramisu speculos. Bon et bien fait !

Bonus : cave en sous-sol privatisable, 25 personnes au maximum, et vins à emporter.

Vins urbains

27, rue des Bahutiers
09 52 19 09 37

Vin au verre de 6 à 10 €, planches environ 12 €.
Du mardi au samedi de 18 h à minuit.



10. Le Wine Bar

Entre les quais et la place Camille-Jullian, une adresse incontournable pour les amoureux de l'Italie. Derrière une belle façade en bois, un décor très simple, pierres apparentes et tables en bois noir. Ambiance plaisir avec Giancarlo Savini et Emmanuel Cadei, les deux associés et animateurs du lieu. Les yeux brillants et le sourire aux lèvres, ils détaillent avec gourmandise l'assiette de charcuterie du Wine Bar : du lard de Colonnata vieilli en coffre de marbre, de la mortadelle pistache IGP de Bologne, du Culatello di Zibello AOP, une noix de jambon séchée dans une vessie de porc, de la coppa de Parme et du jambon blanc de Parme truffé. La carte des vins impressionne : 87 bordeaux, 88 vins français, 85 vins italiens et 76 vins du monde. J'ai craqué pour un Rosso di Montalcino, moins connu que son illustre voisin le Brunello, mais issu du même cépage Sangiovese. Autre découverte : domaine Casa Raia, vin bio à la belle robe rubis, élégant et fruité.

Bonus : plus de 60 vins proposés au verre, petite terrasse.

Le Wine Bar

19, rue des Bahutiers
06 76 00 50 54

Assiette de charcuterie 16 €, vins au verre à partir de 6 €.
Déjeuner les vendredi et samedi midi. 7 jours sur 7 le soir.

Tables

Introduction	3	El Nacional	35	Coffee bars & salons de thé... ..	67	Excuse my french Café.....	96
Restaurants		L'Exquis	36	Le Blacklist.....	68	Horace.....	97
gastronomiques	7	Il Meneghino.....	37	Café Gusco.....	69	Le Monologue	98
Atelier des Faures.....	8	Koeben	38	Café Piha.....	70	La Pelle Café	99
Le Davoli.....	9	Le Mampuku	39	Darwin.....	71	Plume.....	100
Hâ restaurant	10	Le Maruya	40	Juliéna.....	72	La Vie en rose.....	101
Julien Cruège	11	Miles.....	41	Oven Heaven	73	Ouverts le dimanche	103
Mets Mots	12	Végétariens.....	43	Pâtisserie S.....	74	Osteria pizzeria da Bartolo.....	104
L'Oiseau Bleu.....	13	La Cantine Saint-Michel.....	44	Sip	75	La P'tite Brasserie.....	105
Pastel	14	Charle's	45	Tata Yoyo	76	Le Café Gourmand.....	106
Racines.....	15	La Cuisine de Johanna.....	46	Verde Nero.....	77	Écho	107
Le Soléna.....	16	Dose	47	Lieux insolites		Le Glouton.....	108
Une Cuisine en ville.....	17	Green Corner	48	& terrasses.....	79	Lume	109
Bistros.....	19	Kitchen Garden.....	49	Le Café Madd	80	Poggetti.....	110
L'Air de famille.....	20	Le Petit Grain.....	50	Le Café du Musée, CAPC.....	81	Le Quatrième Mur	111
Au Bistrot	21	Le P'tit chez moi.....	51	La Cantine gourmande.....	82	Padang Padang.....	112
Le P'tit Bar.....	22	Rest'o	52	Le Chapon fin	83	Le Santosha	113
Le Bistrot des Capucins.....	23	La Soupe aux cailloux	53	Le Gabriel	84	Bars à vins	
Le Bouchon bordelais.....	24	Pause déjeuner	55	La Maison du Pata Negra.....	85	& à cocktails	113
Le Café du Théâtre	25	Le Café japonais.....	56	Mama Shelter.....	86	Aux 4 coins du vin	116
Le Champoreau	26	Copine Claude.....	57	L'Orangerie du Grand Hôtel	87	Frida	117
Chez Dupont.....	27	Les Halles de Bacalan.....	58	La Salle à manger		La Ligne rouge.....	118
Le Mirabelle.....	28	Hutong	59	des Chartrons.....	88	Madame Pang	119
Les Phénomènes.....	29	Kokomo, cantine américaine.....	60	La Table du Burdigala	89	Soif.....	120
Cuisine du monde	31	Osteria da Luigi	61	Brunchs	91	Symbiose	121
Bistro Mimi.....	32	Massa.....	62	The Breakfast Club.....	92	Le Taquin.....	122
Capperi	33	Mona.....	63	Café Kokomo	93	Un château en ville.....	123
Chez Dan	34	Panya Thip	64	La Cagette	94	Vins urbains	124
		Very Table.....	65	Contrast	95	Le Wine Bar	125

Index par ordre alphabétique

Air de famille (L').....	20	Le Petit Grain (Le).....	50
Atelier des Faures (L').....	8	Ligne rouge (La).....	118
Au Bistrot.....	21	Lume.....	109
Aux 4 coins du vin.....	116	Madame Pang.....	119
Bistro des Capucins (Le).....	23	Maison du Pata Negra (La).....	85
Bistro Mimi.....	32	Mama Shelter.....	86
Blacklist (Le).....	68	Mampuku (Le).....	39
Bouchon bordelais (Le).....	24	Maruya (Le).....	40
Café du Musée, CAPC (Le).....	81	Massa.....	62
Café du Théâtre (Le).....	25	Mets Mots.....	12
Café Gourmand (Le).....	106	Miles.....	41
Café Gusco.....	69	Mirabelle (Le).....	28
Café japonais (Le).....	56	Mona.....	63
Café Kokomo.....	93	Monologue (Le).....	98
Café Madd (Le).....	80	Oiseau Bleu (L').....	13
Café Piha.....	70	Orangerie du Grand Hôtel (L').....	87
Cagette (La).....	94	Osteria da Luigi.....	61
Cantine gourmande (La).....	82	Osteria pizzeria da Bartolo.....	104
Cantine Saint-Michel (La).....	44	Oven Heaven.....	73
Capperi.....	33	P'tit Bar (Le).....	22
Champoreau (Le).....	26	P'tite Brasserie (La).....	105
Chapon fin (Le).....	83	Padang Padang.....	112
Charles's.....	45	Panya Thip.....	64
Chez Dan.....	34	Pastel.....	14
Chez Dupont.....	27	Pâtisserie S.....	74
Contrast.....	95	Pelle Café (La).....	99
Copine Claude.....	57	Phénomènes (Les).....	29
Cuisine de Johanna (La).....	46	Plume.....	100
Darwin.....	71	Poggetti.....	110
Davoli (Le).....	9	Quatrième Mur (Le).....	111
Dose.....	47	Racines.....	15
Écho.....	107	Rest'o.....	52
El Nacional.....	35	Salle à manger des Chartrons (La).....	88
Excuse my french Café.....	96	Santosha (Le).....	113
Exquis (L').....	36	Sip.....	75
Frida.....	117	Soif.....	120
Gabriel (Le).....	84	Soléna (Le).....	16
Glouton (Le).....	108	Soupe aux cailloux (La).....	53
Green Corner.....	48	Symbiose.....	121
Hâ restaurant.....	10	Table du Burdigala (La).....	89
Halles de Bacalan (Les).....	58	Taquin (Le).....	122
Horace.....	97	Tata Yoyo.....	76
Hutong.....	59	The Breakfast Club.....	92
Il Meneghino.....	37	Un château en ville.....	123
Julien Cruège.....	11	Une Cuisine en ville.....	17
Juliéna.....	72	Verde Nero.....	77
Kitchen Garden.....	49	Very Table.....	65
Koeben.....	38	Vie en rose (La).....	101
Kokomo, cantine américaine.....	60	Vins urbains.....	124
Le P'tit chez moi (Le).....	51	Wine Bar (Le).....	125