



ADRESSES GOURMANDES

De nouvelles enseignes s'installent dans la région. Notre sélection



Photo A. M.-R.

L'Épicerie de choix, n'en manque pas, à Bordeaux

Avec plus de 400 références, c'est dire que la toute nouvelle Épicerie de choix, installée dans le quartier des Grands-Hommes à Bordeaux, ne manque pas d'offres gourmandes. Mais, plus que la quantité, c'est la qualité qui a prévalu dans la sélection des produits d'excellence pour Catherine et Samuel Praicheux, à l'origine de ce projet. Bien connu dans le milieu du négoce de vin, le couple souhaitait diversifier son activité tout en laissant s'exprimer sa passion pour la gastronomie. Avec cette épicerie fine, ils partagent leurs coups de cœur pour des produits autant que leur attachement aux producteurs, qu'ils sont allés personnellement visiter. Caviar, produits truffés, sardines millésimées, foie gras, mais aussi condiments, chocolats, champagnes et vins fins sont autant de tentations auxquelles on succombe avec délectation.

Les chocolats Cadiot-Badie désormais à Gradignan

Les amoureux et amateurs de chocolats fins verront avec délice l'ouverture à Gradignan d'une nouvelle adresse de l'historique chocolatier bordelais, pour la Saint-Valentin ! Cours du Général-de-Gaule, Cadiot-Badie, l'adresse rive gauche, est une réplique quasi à l'identique de la boutique mère des allées de Tourny, dont on retrouve l'atmosphère très XVIII^e siècle, mais surtout les créations chocolatées réalisées dans l'atelier de Pessac. Les incontournables guinettes bordelaises, et leur variante créole au rhum ou diamant noir, mais aussi les créations plus contemporaines de ganaches et pralinés, dont quelques recettes personnelles de Serge Michaud, propriétaire depuis 1997.



Reproduction « SO »

Pariès arrive à Bordeaux



Photo Pariès

À l'initiative de Céline Pariès, 5^e génération aux commandes, l'emblématique maison basque Pariès s'est installée à Bordeaux en lieu et place du Comptoir de Mathilde. Avec 60 mètres carrés (y compris un atelier pour les finitions et la cuisson des pâtisseries sur place) consacrés aux chocolats, rappelons que l'entreprise descend directement des Chocolatiers de Bayonne, et aux gourmandises, qui, comme les kanougas et les mouchous, ont fait sa réputation. Sans oublier l'excellent gâteau basque, garni d'une crème d'amande au chocolat ou d'un praliné élaboré à partir de noisetiers plantés à Urrugne (64). Une offre qui devrait être complétée à la fin du premier trimestre par une nouvelle gamme de gâteaux de voyage. Bordeaux est la 7^e boutique ouverte par la marque, qui en compte quatre au Pays basque, une à Paris et une à Saint-Sébastien, en Espagne. Une nouvelle qui devrait réjouir les Bordelais qui réclamaient depuis longtemps son arrivée.



De la vigne au comptoir

Après Lestrille et son Château en ville, c'est au tour de la cave coopérative des Vignerons de Tutiac d'inaugurer sa Cave-apéro comptoir, à Bordeaux, 10 place du Palais. Un lieu chaleureux, ouvert depuis fin novembre, qui laisse la part belle au bois et à la pierre, et où l'on peut acheter ou consommer sur place près de 90 références, dont la moitié provenant de coopératives amies. Avec une sélection de vins au verre qui varie chaque jour. Des blancs, rouges, rosés et pétillants, classifiés selon des critères accessibles à tous (ronds et équilibrés, pimpants et croustillants, charpentés et épicés). À déguster, le soir, avec des planches de charcuteries et de fromages sélectionnés auprès de producteurs locaux ou l'excellent risotto à la truffe de la maison basco-provençale Balme, et à midi avec un menu du jour préparé dans L'Atelier du goût, du chef Frédéric Coiffé. Une belle vitrine pour les 650 vignerons de la coopérative, qui viennent y présenter leur vin à tour de rôle le samedi.



Photo Patricia Martini-Meige

Un goût des Landes à Bayonne

Julie Maillard a ouvert aux halles de Bayonne la rôtisserie Coquette La Pouletterie basco-landaise sur le modèle de celle qui existe déjà aux halles d'Hossegor dans les Landes. Ici, au Pays basque, le principe de rôtisserie est identique et les fournisseurs sont les mêmes : les volailles de chez Dublanc, à Magescq, et les légumes bio de la coopérative de Saint-Geours-de-Marenne. La gérante et sa chef de cuisine, Julie Monjaret, préparent chaque jour des plats à emporter ou à déguster sur place, du mardi au dimanche inclus, de 8 h à 15 h. Tout est fait maison. En plus des poulets et légumes bio, on peut aussi manger des légumes farcis et des viandes rôties ainsi que des plats végétariens. Formule du midi, plat combiné, à déguster sur des mange-debout, ambiance apéro tapas en soirée, en fin de semaine et le samedi.



Photo DR

Tables à partager aux halles de Pau et Talence

Les halles de Pau rénovées ont rouvert début septembre, place de la République, lumineuses comme jamais, pleines de saveurs. Une bouffée d'air frais pour le centre-ville qui s'accompagne de plusieurs originalités : l'immense bâtiment est entièrement climatisé et trois espaces de dégustation sont ouverts au public, qui peut s'y installer comme bon lui semble. On y savourera une douzaine d'huitres et un verre de jurançon sec, une poule au pot et un madiran, une galette et du cidre, un plat chinois et une Tsingtao – qu'on se rassure, l'alcool n'est pas obligatoire ! Les commerçants deviennent tous un peu restaurateurs, et les clients se mélangent dans une ambiance décontractée de – très bonne – cantine. Un service de propreté est même proposé. Ouvert du mardi au dimanche, jusqu'à 15 heures. Même état d'esprit à Talence, dont les halles sont ouvertes depuis début décembre. Au cœur d'une offre artisanale d'une quinzaine de commerçants, tables et mange-debout permettent de partager les envies du moment. Des charcuteries espagnoles, volailles girondines, cuisines du monde, vins de terroirs, produits bio, et légumes frais et pâtisseries artisanales. Il est même possible de faire griller sa viande le week-end pour profiter de la chaleur de chaque instant !



Photo David Le Dœdic