

### Garopailles

Ce restaurant-cave à vins, créé par Tanguy Laviale (ci-contre) et son associé Gaël Morand, signe une cuisine « amoureuse, pétillante et gourmande », tel ce joli plat de raviole de foie gras et truite de Banca, mouillé d'un bouillon de cochon. En prime une belle carte des vins.  
Menu déjeuner : 35 €. 62, rue Abbé-de-l'Épée (09.72.45.55.36).



# RÉVOLUTION DE PALAIS

Moins bourgeoise et conservatrice qu'autrefois, la cuisine bordelaise s'adapte à l'air du temps. Ces quatre adresses conjuguent simplicité, créativité et prix abordables.

PHOTOS : CHRISTOPHE GOUSSARD POUR VSD

**A**près l'arrivée à l'automne dernier des stars Philippe Etchebest et Gordon Ramsay, l'un en face de l'autre, place de la Comédie, avant celle, attendue, de Pierre Gagnaire, le 24 juin, en lieu et place de Joël Robuchon, mais aussi de Julien Duboué (A. Noste, à Paris) à l'automne, Bordeaux n'en finit pas d'attirer les grands chefs multi-étoilés ou en vogue. Un mouvement amorcé il y a trois ans, avec l'ouverture d'Une Cuisine en ville par Philippe Lagraula : il fut l'un des tout premiers de cette nouvelle génération de jeunes cuisiniers à avoir littéralement bouleversé les codes de la restauration bordelaise. Chez lui, ne cherchez donc aucune traditionnelle entrecôte ou autre lamproie. Le merlan de ligne se déguste aux framboises acidulées et à la pâte de citron, le poulpe grillé s'accompagne d'une sauce



### Une Cuisine en ville

Inaugurée il y a trois ans par Philippe Lagraula (à g.), cette maison a ouvert la voie à une nouvelle vision de la restauration bordelaise. Dans l'assiette, les produits de ses landes natales se marient aux herbes et piments du Pérou ou d'ailleurs. Ici un foie gras de canard, servi avec sauce sangria et ail des ours.  
Menu : 32 €. 77, rue du Palais-Gallien (05.56.44.70.93).



## UNE VILLE ET DES RECETTES INNOVANTES QUI S'OUVRENT SUR LE MONDE

→ péruvienne anticuchera. Ancien disciple de Nicolas Le Bec, l'homme n'hésite pas non plus à froter les produits de ses Landes natales comme le bœuf de Chalosse ou les asperges blanches aux parfums, herbes, piments et agrumes provenant du Pérou, pays de naissance de son épouse.

Cette ouverture sur le monde, on la retrouve aussi au Miles, ouvert il y a deux ans par quatre anciens camarades de l'école Ferrandi : ses vingt-cinq couverts dans une ambiance minimaliste font le plein tous les jours. Arnaud Lahaut, d'origine franco-vietnamienne, Gil Elad, israélien, Ayako Ota, chef pâtissière japonaise née aux États-Unis, et Laura Eyrin, néo-calédonienne, délivrent, ici, une « cuisine singulière, colorée, épicée et ouverte sur l'Asie et l'Orient », à l'image du pain pita au citron perse, yaourt au sésame et citron confit.

Au printemps 2014, ce sont deux autres jeunes cuisiniers, aussi passionnés l'un que l'autre, qui se sont lancés dans l'aventure bordelaise. Venu tout droit du Pays basque, Vivien Durand a ainsi investi Le Prince Noir, dans le château du même nom, bâti au XI<sup>e</sup> siècle. Formé au Louis XV, à Monaco, ce mousquetaire des fourneaux, étoilé depuis l'an dernier, y bichonne ses clients autour d'une « cuisine de souvenirs » dont il se nourrit en permanence, dans un registre émotionnel suffisamment puissant pour qu'on y revienne sans cesse, dès lors qu'on a goûté à la poularde de Duplantier rôtie au beurre moussieux de carotte ou à l'œuf parfait et son crémeux de pousses d'épinard.

De son côté, Tanguy Laviale a décidé de créer, avec son associé Gaël Morand, Garopapilles, un restaurant-cave à vins excellemment fourni. Arrivé sur le tard dans le monde de la cuisine, « qui, désormais, me dévore de l'intérieur », cet ancien complice de Jean-Louis Nomicos (époque Lasserre) et de Guy Martin signe une « cuisine amoureuse, pétillante et gourmande » : jamais excentrique, toujours simple et lisible, à l'instar du merlu de ligne laqué à la sauce huître ou de la soupe d'écrevisses et truite de Banca au safran des Pyrénées. Mais pour ce



### Le Prince Noir

L'ancien château d'Aliénor d'Aquitaine sert d'écrin au restaurant de **Vivien Durand** (à dr.) qui bichonne ses clients autour d'une « cuisine de souvenirs » réveillant les papilles. Comme ce homard, laitue et vinaigrette à l'estragon, tout en fraîcheur (ci-dessus). *Menu déjeuner : 32 €.* 1, rue du Prince-Noir, à Lormont (05.56.06.12.52).



### Le Miles

Aux fourneaux quatre ex de l'école Ferrandi : Gil Elad, Arnaud Lahaut (photo), Ayako Ota et Laura Eyrin œuvrent pour une cuisine métissée et colorée à l'instar de cette lotte au soja, pommes de terre confites au beurre d'algue, chips de tapioca et shitakés marinés au vinaigre. *Menu dégustation : 32 €.* 33, rue du Cancera (05.56.81.18.24).

jeune chef érudit, « attention à ce que cet engouement soudain ne soit pas un leurre, et que toutes ces ouvertures tonitruantes ne cachent pas quelques désenchantements à venir ».

En effet, la réussite de ces chefs suscite des envies chez de nombreux autres cuisiniers attirés par le dynamisme de la ville, sa notoriété. Mais elle ne doit pas faire oublier – à l'image du dernier fiasco de Joël Robuchon – plusieurs échecs récents comme ceux de François Adamski au Gabriel, d'Aurélien Crosato au Soléna ou de Stéphane Carrade à l'Étoile de mer. On ne réussit pas toujours comme on le souhaiterait, à Bordeaux. Ces mésaventures rappellent que, si la clientèle bordelaise est moins conservatrice et bourgeoise qu'autrefois – elle est devenue plus ouverte et avide de découvertes, à l'affût aussi de ces pépites qui savent conjuguer petits prix, simplicité, créativité –, elle reste exigeante, fière et prudente dans ses choix. **PHILIPPE BOÉ**



## ET AUSSI BONS PLANS



### À BORDEAUX

**Racines** Excellent rapport qualité-prix voulu par Daniel Gallacher, ancien chef de Dubern, une institution. 59, rue Georges-Bonnac (05.56.98.43.08).

**Côté rue** Une cuisine épurée à 28 € le midi et 45 € le soir, signée Rudy Ballin, un ancien de chez Anne-Sophie Pic. 14, rue Paul-Louis-Lande (05.56.49.06.49).

**Le Hâ** Une carte courte, des produits frais et de saison, pour cette maison ouverte le mois dernier par Grégoire Rousseau, ex-Flora Mikula et Santi Santamaria. 50, rue du Hâ (05.57.83.77.10).

**Glouton** De jolis produits bien cuisinés par Ludovic Le Goardet, Breton pur et dur arrivé tout droit de Suisse. 15, rue des Frères-Bonie (05.56.44.36.21).

**Dan** Forts de leurs huit années à Hongkong, Jérôme et Harmony Billot réalisent une cuisine soignée aux influences asiatiques évidentes. 6, rue du Cancera (05.40.05.76.91).