

LE FIGARO magazine

SUD-OUEST

- 
- **IMMOBILIER** : Toulouse et Bordeaux à la fête p.3
 - **GASTRONOMIE** : saveurs d'automne p.14
 - **CULTURE** : les festivals littéraires p.18

LES TABLES DE L'AUTOMNE

PAR ALEXANDRA FOISSAC

JEUNES PRODIGES AUX PIANOS

MAÎTRE RENARD

Un nouveau bar à vins a pris la place du Mangevins. Dans un cadre de briquettes et carreaux de ciment rénové par l'architecte Cécilia Febrer, le Renard parle de circuit court, de saisons et de terroir sous forme de « cuisine à partager » : cacahuète du Gers, bœuf de Galice, gambas de Palamos, à boire avec quelque cent vingt références de vin. Un futur hot-spot de la rue Pharaon !

46, rue Pharaon.

Tél. : 05.61.52.79.16.

SEPT

À l'ombre de la basilique, le Sept se renouvelle sous la houlette de Guillaume Momboisse, qui l'a racheté en juin. La nouvelle déco se marie avec épices et saveurs d'ailleurs, bœuf Wagyu séché, gambero rosso en tartare, bœuf de Simmental aux noix, agrémentés de crumble, le péché mignon du jeune chef.

7, place Saint-Sernin

Tél. : 05.62.30.05.30.

(www.restaurant-sept.fr)

L'ÉQUILIBRE

Ouvert fin juin à Balma par un jeune duo, Jean-Baptiste et Justine, l'Équilibre est la nouvelle table dont on parle. Et porte bien son nom, dans le décor et dans l'assiette : bois, béton et métal se conjuguent avec une cuisine qui mise sur le terroir, les alliances – terre et mer, cru et cuit – et



De haut en bas, Maître Renard, L'Équilibre, En Marge et le Château de Drudas.



l'imagination. Les avis sont unanimes : l'Équilibre mérite le détour.

10, place de la Libération, Balma.

Tél. : 05.61.45.70.43.

(www.restaurant-lequilibre.fr)

EN MARGE

Installé depuis 2012 sur les coteaux d'Aureville, le restaurant étoilé de Franck Renimel s'est doté en juin de cinq suites. Un prétexte pour (re)découvrir les plats signature – tartare de Saint-Jacques et velouté de potimarron, capuccino de champignons, foie gras et émulsion de volaille à la truffe – du chef, qui a obtenu sa première étoile à 28 ans. Dîner étoilé et réveil avec vue sur le Lauragais à quinze minutes du centre-ville.

1204, route de Lacroix Falgarde, Birol, Aureville.

Tél. : 05.61.53.07.24.

(www.restaurantenmarge.com)

CHÂTEAU DE DRUDAS

Après plus de deux ans de rénovation, le château de Drudas (1774) vient d'ouvrir les portes de son hôtel 4 étoiles. C'est Éric Sampietro de la Table des Cordeliers à Condom qui officie au restaurant, Le Verdurier – lieu où l'on cultivait les plantes aromatiques : des ingrédients qui inspirent le chef étoilé gascon, chocolatier de formation, qui cuisine au fil des saisons et de l'instinct.

Tél. : 05.34.57.88.88.

(www.chateaudedrudas.com)

TARBES

CHEF EN DEVENIR

Dans la capitale bigourdane, l'adresse qui monte est celle du trentenaire Manuel Godet, lauréat 2014 de la dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents. Formé au Viscos et chez Alain Dutournier, il décline à l'Empreinte les produits de son sud-ouest natal, porc noir de Bigorre, haricots tarbais, tomme des Pyrénées, thon rouge de Saint-Jean-de-Luz. Un futur étoilé ?

2 rue Gaston-Manent, Tarbes. Tél. : 05.62.44.97.48.

www.restaurant-empreinte.com



Les halles de Bacalan.

© HELLO

BORDEAUX, HALLES, CRABE ET CANELÉS

LES HALLES DE BACALAN

Après la Cité du Vin, c'est au tour des halles de Bacalan d'ouvrir dans le quartier des Bassins à flot. On y trouvera un marché couvert gourmand mais aussi le nouveau restaurant de Nicolas Lascombes. Déco contemporaine et cuisine de marché seront au menu du Familia, la nouvelle brasserie de ce *serial*-restaurateur local. Rendez-vous en novembre !

1-13, quai du Maroc.
(www.nicolaslascombes.fr)

CRABE MARTEAU

Brest, Paris, Lorient et, depuis fin septembre, Bordeaux : le Crabe Marteau migre vers le sud. Lancé en 2004 en Bretagne, le concept est simple mais efficace et mise essentiellement sur le tourteau frais, accompagné de simples pommes de terre mais aussi en croustillant, chaud-froid, tartare ou panaché d'huîtres ou de langoustines.

2, quai Louis-XVIII.
Tél. : 05.56.44.59.59.
(www.crabemarteau.fr)

DU HOMARD À L'ŒUF

Ouvert en 2016, Jean Pince (19 rue de la Devise, www.jeanpince.com) propose la variante autour du homard tandis que, dans la série monoproduit, Bordeaux mise aussi sur l'œuf Chez Cocotte (6 place de la Ferme-Richemont, www.chez-cocotte.fr), ouvert en 2017.

ÉCOLE DU CANELÉ BAILLARDRAN

Dès les premiers frimas, il est temps de se remettre aux fourneaux. À l'école du Canelé, ouverte en avril par Baillardran et l'Atelier des Chefs, on apprend recettes et tours de main pour réussir le canelé traditionnel, moelleux et croustillant, qui a fait la réputation de la maison. Mais aussi quelques variantes originales : canelé de polenta aux tomates et herbes, comme un mojito en gelée, volaille-citronnelle, panna cotta vanille...

Place Gambetta.
Tél. : 05.56.00.72.70.
(www.baillardran.com)

LA VIE DES PALACES

LES PRÉS D'EUGÉNIE

Labellisé « palace » fin juillet, le domaine de Michel Guérard est un univers à part. La « Grande Maison » abrite le restaurant 2 étoiles et une vingtaine de chambres, tandis qu'un peu plus loin se succèdent l'Impératrice, le Couvent des Herbes, la Ferme Thermale, le Logis des Grives ou la Maison Rose. Côté table, en plus des étoiles, l'Auberge de la Ferme aux Grives se veut gourmande tandis que la Mère Poule accueille le Marché de Noël. Il y a toujours quelque chose à découvrir aux Prés d'Eugénie.

334, rue René-Vielle,
Eugénie-les-Bains.
Tél. : 05.58.05.06.07.
(www.michelguerard.com)

L'HÔTEL DU PALAIS

Si le débat quant au choix du gestionnaire du mythique palace de Biarritz a fait couler beaucoup d'encre ces derniers mois, le somptueux brunch de la Villa Eugénie mérite autant d'attention. À partir du 12 novembre, l'expérience dominicale se décline en chaud et froid, en saveurs locales et d'ailleurs (un pays à l'honneur chaque semaine) et se combine avec une pause au Spa Impérial. Le tout avec vue sur

l'océan et en mémoire de Napoléon & Eugénie.

1, avenue de l'Impératrice,
Biarritz. Tél. : 05.59.41.64.00.
(www.hotel-du-palais.com)

LES SOURCES DE CAUDALIE

Dans le célèbre resort de vinothérapie des Graves, automne rime forcément avec vendanges, célébrées par un menu du Vendeur à la Table du Lavoir. En octobre, le retour du brunch se fait au bar à vins Rouge et au bord de la piscine tandis que Nicolas Masse, chef doublement étoilé de La Grand'Vigne, met la chasse à l'honneur en novembre. La promenade digestive se fera dans les bois, investis par de jeunes artistes locaux pour un parcours Land'Art et cinq sens. Aux sources de la nature...

Smith Haut-Lafitte, Martillac.
Tél. : 05.57.83.83.83.
(www.sources-caudalie.com)

LE GRAND HÔTEL DE SAINT-JEAN-DE-LUZ

Déjà étoilé dans une précédente vie (au château de Brindos), Christophe Grosjean a décroché en février le précieux macaron pour L'Océan, le bien-nommé restaurant du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz.

Comme il travaille beaucoup sur les saisons, l'automne se prête à découvrir sa cuisine qui se base sur les « 3A » : Acidité, Assaisonnement, Aspect. Un équilibre qu'on retrouve dans l'atmosphère de cet hôtel mariant terre et mer, gastronomie et thalassothérapie.

43, boulevard Thiers.
Tél. : 05.59.26.35.36.
(luzgrandhotel.fr)



© D.R.