

À la reconquête des saveurs

Après un lifting, qui a permis de restaurer la pierre blonde et mettre en valeur les arcades, redonnant ainsi au lieu ses lettres de noblesse, L'Arcada a ouvert ses portes le 7 mai, rue de La Rousselle à Bordeaux, en lieu et place de l'ancien restaurant Toc & Broc. Véritable bistrot gastronomique au cœur du vieux Bordeaux, l'établissement au cadre contemporain et chaleureux invite à revenir à l'essentiel en tablant sur une cuisine épurée qui fait place aux saveurs et aux goûts sans ingrédients superflus.

Sain, bio et bon

« Nous proposons une carte restreinte pour mieux travailler l'assiette et les produits », assure Sofiane Bouhabib. Pour ce trentenaire néo-bordelais qui a dirigé le restaurant Masaniello après un passage au Petit Commerce et au Caritz (Biarritz) avant de s'envoler en Australie pour enrichir son expérience dans la restauration, il n'est « pas question de se contenter de servir des plats. Nous

voulons mettre en avant les agriculteurs, les viticulteurs et les producteurs, et nos menus sont établis en fonction des produits de saison, qui nous sont proposés ». Résultat : une carte vivante qui évolue constamment au gré des étals du marché et qui privilégie les circuits courts et les produits bio.

Pour mener à bien cette quête du sain et du bon, le patron a confié les clés de la cuisine à Samuel Métayer, second du bistrot Le Glouton et ancien chef de L'Assiette bordelaise à Bordeaux, et à Théo Duprat, jeune gironardin de l'école hôtelière de Talence qui a fait un passage chez Bras. « Ils ont carte blanche. Seul mot d'ordre, respecter la saisonnalité, les producteurs et les produits », assure Sofiane Bouhabib. Et le final est à la hauteur des ambitions affichées. On se régale ainsi avec ce saumon gravelax mariné à la betterave ou avec ce suprême de pintade farci aux gambas accompagné de sa purée de panais à la fève tonka. Et pour le des-

sert, on ne peut que s'extasier face à ce cheesecake aux cerises glacées au vin rouge. Une recette que le chef a ramenée de Londres où il a officié dans de prestigieux établissements.

Et pour ceux qui le souhaitent, il est possible de prolonger l'expérience en descendant à la cave et en se réunissant en petit comité autour d'une barrique pour une dégustation de digestifs ou de cigares (sélection réalisée avec un Cubain).

L'endroit se veut un véritable lieu de vie ouvert sur le quartier. On peut ainsi s'y rendre pour déjeuner et dîner mais aussi pour y boire un café le matin ou prendre un de ses extraordinaires cocktails faits maison en sortant du bureau. « Tout est important ici, jusqu'au café qui est 100 % arabica et issu d'une culture responsable. » Un brunch dominical sera également proposé prochainement. **Stella Dubourg**

Arcada, 13 rue de La Rousselle à Bordeaux. Tél. 05 56 23 08 61. Menu le midi : 15 euros le



À L'Arcada, Sofiane Bouhabib et ses cocktails d'infusions froides de fruits exotiques, d'épices, de légumes et d'herbes fraîches.

PHOTOS: D.

plat. 18 euros entrée et plat/plat et dessert. 23 euros le menu complet. Le soir, de 20 euros le plat à 40 euros le menu complet. Ouvert du mardi au samedi de 10 heures à minuit.

SUD OUEST.fr

Retrouvez en ligne notre carte interactive sur les restaurants de l'agglomération.