



SPÉCIAL **BORDEAUX**

Le carnet gourmand de Gilles Pudlowski

Un bouchon d'élite

Nicolas Lascombes, ancien de salle de La Tupina, a ouvert avec succès ce restau-cave où le Tout-Bordeaux se presse en catimini. Prix sages, produits de qualité, préparations fraîches : voilà le secret de sa réussite.

On croque une brochette de boudin aux pommes avant de saliver sur l'assiette de terrine de campagne du voisin. On hésite entre le jambon de Bayonne aux œufs brouillés et les rattes au foie gras poêlé en dés. Pavé de saumon grillé et fricassée de poulet fermier aux oignons font bel effet. C'est bruyant, animé, gai comme tout. Et la Tatin comme les profiteroles

