

**Personnel** *gastronomie*

# Bordeaux réveille le couvert

\*  
PAR PHILIPPE COUDERC

*Un mur de bouteilles d'eau minérale dans un grand hôtel ressuscité : l'humour bordelais se réveille d'un paradoxe. C'était bien le moins pour une cité qui ne joue plus les belles endormies. Sortant d'un long sommeil, ses façades poudrées blond de relifté en font un délice de flâneries qu'un tramway soyeux défend des voitures. D'un délice à d'autres : un jeune chef fait des siennes, un ancien se pérennise le meilleur, des bistrotts s'agitent, une institution flageole. Et en esthète, Bordeaux s'offre avec Novart un novembre en art d'« expressions contemporaines » où tout sera dans tout.*

## **Le Bouchon bordelais**

Qualité-prix : 14/20

Cuisine : 11-12/20. Décor : 12.

Ambiance : 16.

D.R.

Menu-déjeuner : 11 euros. Carte :

22-28 euros. Vins à partir de 2 euros.

A quelques pas du Grand Théâtre, l'encore plus vieux Bordeaux a son mot à dire. Rue du Pont-de-la-Mousque, étroite, chahutée de gros pavés,

façades grasses des siècles : il n'y a pas plus gueule d'atmosphère. Poutres et pierres pour ce resto-cave échappent cependant à la frime du pittoresque. Sa devise : « Bien manger, bien boire ». Plats généreux, familiers. Fricassée de poulet aux oignons, pavé de morue à l'huile d'olive avec des rattes, fromages à vins sont bonheurs vrais. Quarante références malignes en cave, et plus de vingt-cinq pomerols!

30, rue du Pont-de-la-Mousque.

Tél. : 05-56-44-33-00.