

versionfemina

## MISE EN BOUCHE

### Le Bouchon bordelais



Voici un autre bon exemple du Bordeaux qui bouge et sort de la photo de famille. Nicolas Lascombes, un pro, amoureux du Sud-Ouest, a fait en quelques mois de cette adresse située derrière la rue des Piliers-de-Tutelle, à quelques enjambées du Grand-Théâtre, le point de ralliement d'une population mélangée et joyeuse conquise par l'ambiance sympa du lieu, la qualité de l'offre et les prix serrés. Entrée sur le pouce, plat du jour, formules, carte, les nourritures, gourmandes, ont l'accent de la région, brochette de boudin aux pommes, salade de jambon de canard, salade de pot-au-feu, pavé de morue huile d'olive, ail et pommes rates, fricassée de poulet aux oignons...

Les vins sont vendus à des tarifs sages, le pomerol notamment, grâce à une collaboration intelligente entre le syndicat viticole de l'appellation et Nicolas. Les bons plans sont le clos rené 2001 (30 euros), le petit village 2003 (38 euros), le caillou 2001 (28 euros) et la conseillante 99 (82 euros). Formule à 11 euros (entrée, plat, café ou plat, dessert, café), plat du jour à 8 euros; à la carte, il faut compter entre 20 et 35 euros. À fréquenter sans modération.

30, rue du Pont-de-la Mousque, à Bordeaux. 05.56.44.33.00.