


Vin sur vin

GAROPAPILLES

* 62, rue de l'Abbé-de-l'Épée, 33000 Bordeaux.
Tél.: +33 9 72 45 55 36. De midi à 14h et de 19h30 à 21h30 (jeudi et vendredi sur réservation à partir de huit personnes). Fermé samedi, dimanche et lundi. www.garopapilles.com

« Vins d'auteurs et cuisine à la hauteur » peut-on lire sur l'enseigne fiérote de cette cave à manger (plancher, murs blancs, cour pavée...) pilotée par Gaël Morand et Tanguy Laviale. Le premier pioche sans coup férir dans sa collection de 250 étiquettes pour nous servir à boire : marsannay blanc Domaine du Vieux Collège (6 € le verre), côtes-de-castillon Clos Puy Arnaud de Thierry Valette (45 € la bouteille) ou, encore mieux, Château Haut-Bailly 2002, le fleuron des pessac-léognan (120 €). Le second travaille superbement ses plats. De notre déjeuner, on retiendra : une magnifique ventrèche de thon de Saint-Jean-de-Luz, grasse comme un loukoum – qui aurait sans doute mérité mieux qu'un écrasé d'aubergine caramélisée –, une amande de mer au lard fumé piquée de quelques gouttes de vinaigre de Banyuls ; un filet de veau tendre et rosé, servi dans son jus, rehaussé d'une émulsion aux coques, avec polenta démoniaque aux coques, tomates confites et olives noires ; et des figues fraîches surmontées d'une crème fouettée au chocolat blanc et pistaches torréfiées, flanquées d'un sacré sorbet fraise-menthe. Verres 4-7 €. Plat du jour 18 €, menus 26-32 € (midi), 59 € (soir). F.L.

A cave à manger with "wines from small producers and cuisine that is worthy of them": magnificent tuna ventrèche, tender veal with a clam emulsion and a demonic polenta with clams and black olives...