

# Le vin à table



## Garopapilles, mi-caviste mi-resto, 100 % vin

L'endroit porte son nom à merveille. Situé à proximité de la place Gambetta, l'affiche devant la porte donne le ton : « *Vins d'auteurs et cuisine à la hauteur* ». Cette « cave-table », qui vient de fêter son premier anniversaire a été imaginée par Tanguy Laviale aux fourneaux (passé par les pianos de Lasserre, Carré des Feuillants, Ledoyen) et Gaël Morand en cave, qui après des études en sciences politiques et un début de carrière en diplomatie en Suisse, a préféré déboucher et faire découvrir des flacons aux curieux pour les réunir autour de la table.

Dans cette ambiance brute et élégante, avec une bande-son discrète funk&soul, le vin est star. Preuve en est, on rentre par la cave pour aller manger. Et il vient de partout, à tous les prix, mais bien choisi. Des grands classiques avec des bordeaux de choix sur des millésimes prêts à boire qui côtoient les jolies bulles champenoises de maison et de vigneron (Pol Roger, Sellose, Raffin-Lepitre). Mais aussi la crème des autres vignobles : des sudistes comme le Mas Del Camoura (Terrasses du Larzac), Borie La Vitarèle (Saint-Chinian), Fon-

drèche (Ventoux), Henri Milan (les Baux de Provence) ou les vins de Laurent Combière, d'Alain Graillot (Crozes l'Hermitage), les pouillys Dagueneau, les arbois de Stéphane Tissot (Jura), etc. La liste ici ne peut pas être exhaustive, la carte des vins est juste impressionnante. « *Nous voulions que le vin soit au service de l'assiette et vice-versa avec Tanguy* », explique Gaël Morand. Et les deux compères sont complémentaires, car les menus uniques (32 € le midi entrée-plat-dessert, 62 € le soir avec 5 plats) ne se dégustent qu'à l'aveugle, aucune carte, on doit se laisser faire. Les compositions sont léchées, délicates, la cuisine de Tanguy Laviale, ouverte sur la salle, est chic mais surtout précise et savoureuse. Lorsque l'équipe vous l'amène à votre table, c'est « *bon voyage* » qui est souhaité... Aux beaux jours, payez-vous le luxe de la terrasse. Seule ombre au tableau : ouvert le soir uniquement le jeudi et le vendredi, bien prévoir sa réservation en avance ! Ouvert le midi du mardi au vendredi.

Garopapilles, 62 rue Abbé de l'Épée, 33000 Bordeaux, 09 72 45 53 36 ou [www.garopapilles.com](http://www.garopapilles.com)

## 2 Le Flacon

Premier anniversaire pour ce petit bar à vin tout près de Pey-Berland. Valérie Mata et Gilles Davasse n'ont « pas de chapelle » pour les vins, mais que du bon sur les 150 références proposées sur les ardoises accrochées au murs, venant des quatre coins de la France : Pialade, l'Anglore, Maxime Magnon, Antoine Sanzay. Valérie aux fourneaux (après une ancienne vie dans l'immobilier) propose de délicieux tapas chauds et originaux, 100% produits frais, qui changent de la sempiternelle planche de charcuterie. Petit burger au jarret de bœuf, ou « croque truffé », chacun de ses plats est soigné. Tous les vins s'emportent aussi à la maison (10 € de droit de bouche environ) et une sélection de vin au verre dans toutes les couleurs est toujours proposée. Ouvert du lundi au samedi à partir de 18h. 43 rue de Cheverus, 33000 Bordeaux, 09 81 86 43 43 (ou sur Facebook)



## 3 Les Corses s'agrandissent

Dans nos pages, nous vous parlions déjà de cette adresse corse dont on ne se lasse pas, Cantina. Nouvelle adresse depuis quelques mois : la Table A Cantina. Au « passe », chef Sébastien Sevellec, qui a abandonné sa étoile de la Villa Calvi pour exporter la cuisine corse au cœur du triangle d'or bordelais (à tour de 25 € le midi à la carte). Une belle sélection de vins (plus réduite que l'adresse rue des Bahutiers) où chaque vignoble corse est représenté : Antoine Arena et J-Y Leccia (P trimonio), Yves Canarelli (Figari) ou encore le petit domaine U Stiliccionu (Ajaccio) qui accompagnent les veaux tigrés de Jacques Abatucci, la castagnina corsa ou encore la délicieuse nepita (herbe du maquis au parfum puissant), retravaillés avec classe. Ouvert lundi et mardi 8h/20h et du mercredi au samedi 8h-23h (petits-déjeuners et afterworks également possibles).

La Table A Cantina, 19 rue Mably, 33000 Bordeaux, 05 56 81 54 86