



QUOI DE NEUF FOOD ?

TABLES, CHEFS, CONCEPT...
ÇA BOUGE DANS NOS ASSIETTES.

PAR ANNE-FLORE GASPAR

UNE AUBERGE URBAINE

Garopapilles n'est plus, mais on se rasure, **ZEPHIRINE** lui a dignement succédé ! Imaginé par Romain Corbière, ancien chef exécutif du Grand Hôtel, accompagné de ses deux associés Marie et Bertrand à la place de l'ancienne table du chef étoilé Tanguy Laviale, ce nouveau restaurant est pensé comme une auberge urbaine avec épicerie à emporter et comptoir gourmand antigaspi. Ici, pas de carte mais un menu quotidien élaboré au gré des saisons. Parfait pour les indécis qui se feront un plaisir de partager une sélection d'entrées, de plats de viande, de poisson ou végétariens ! 25 € le menu déjeuner, 50 € le dîner.

62, rue Abbé de l'Épée, Bordeaux.
Tél. : 09 72 45 55 36. zephirine.fr

DES BULLES ÉCORESPONSABLES

Lancé fin 2019 par Mickaël et Camille Alborghetti, le premier négoce vert de France, **ETHICDRINKS**, propose à la vente des vins bio et écoresponsables à tous points de vue : suppression des capsules,



ETHICDRINKS



MAISON BALME

UNE HALTE TRUFFÉE

La **MAISON BALME** débarque aux Halles Biltoki ce mois-ci ! Les Talençais vont pouvoir se régaler des best-sellers qui ont fait la renommée de l'enseigne : croquettes truffées (14 € le plat), croque-Martine, œufs mimosa (8 € les 4 demis), taloc, gnocchis frais maison... On retrouvera sur le corner du food-court une partie épicerie fine mais aussi des charcuteries, fromages, produits de saison, plats traiteur ainsi qu'une offre dégustation sur place et à emporter.

Place Alcalá de Henares. 316 B, cours de la Libération, Talence. maisonbalme.com

utilisation de colle végétale pour les étiquettes en papier recyclé et recyclable, verre foncé, bouchons naturels... Pour les fêtes de fin d'année, la start-up bordelaise lance des champagnes bio et éthiques ainsi que des coffrets de champagnes (zéro sulfite, brut ou extra-brut, 52 et 56 €) et de vins pétillants naturels (32 €).

Tél. : 07 66 70 06 47. ethicdrinks.fr

DE DÉLICIEUSES BOUTEILLES EN EXPRESS

Surnommé « l'œnologue des stars » ou « le devin des vignes », le fondateur de la cave Terres millésimées et consultant expert en viticulture et œnologie Stéphane Derenoncourt s'associe à l'appli de livraison de courses à la demande **FLINK** pour livrer une sélection pointue de vins en 10 minutes. Du rouge au rosé en passant par le blanc et le champagne, on trouve une soixantaine de références d'appellations françaises et étrangères, dont les prix vont d'une dizaine à une cinquantaine d'euros. Tous les jours de la semaine, de 8 h à minuit, 1,80 € la livraison.

goflink.com

DES MIELS MILITANTS

Accompagnée par l'agence de branding Logic Design, Lune de miel, la marque béarnaise de la **FAMILLE MICHAUD APICULTEURS** dévoile le design de sa nouvelle gamme de miel engagée (à partir de 3,90 € les 375 g). Packs éco-conçus, 100 % recyclables et encres minérales sans solvant portent ainsi les engagements phares de la marque, à savoir des abeilles en bonne santé avec le souhait de l'interdiction du glyphosate, des miels récoltés sur des territoires préservés selon les critères de la charte Api-Qualité Lune de miel et contrôlés dans un laboratoire qualifié.

Domaine Saint Georges. 9, chemin de Berdoulou, Gan. famillemichaud.com

PRESSE : l'abus d'isofur-dangerous pour la santé. À consommer avec modération.



ELLE BORDEAUX

... QUOI DE NEUF FOOD ?

UN BRUNCH DOMINICAL ÉTOILÉ

Le 12 septembre dernier, le chef étoilé Fabian Feldmann, déjà à la tête de L'Impertinent à Biarritz, a posé ses valises dans l'ancien tribunal de commerce, face à la cathédrale de Bayonne. Résultat des courses : **BASA** (sauvage en basque), une brasserie audacieuse et au sourcing sans concession. En terrasse ou en salle (décorée par l'architecte Delphine Carrère), on savoure le brunch démentiel du dimanche : rôti de veau aux pickles, mouillettes de pain au levain maison trempées dans des œufs pochés lustrés à la sauce hollandaise, fromage blanc de la ferme Esnekick twisté au granola... 25 €. 74, rue d'Espagne, Bayonne. Tél. : 05 59 70 38 06. brasserie-basa.com

UN PLAN ANTI BLUES DU DIMANCHE

On savait déjà que le **MAMA SHELTER** était le spot anti-morosité de la ville, voilà que l'établissement en rajoute une couche question feel good avec le Super Sunday. Un repas fait maison (poulet rôti, frites, salade et profiteroles) signé par le chef triplement étoilé Guy Savoy, accompagné de DJ sets et de live de groupes.



MAMA SHELTER



BASA

trendy comme Calam, Timothée Milton & Daphné D, DJ Badsam & Jonjo, Étienne Manchon... 19 €.

19, rue Paquelin Molière, Bordeaux.
Tél. : 05 57 30 45 45. mamasherter.com

UN SPOT ÉCOLO CONVIVIAL

Inauguré le 2 septembre en lieu et place de l'ancien El Boqueron, le **FOX BAR** est le nouveau pub et restaurant écoresponsable du quartier Saint-Michel. Ouvert par le noctambule écolo Radouane-Cyrille Jaber, déjà propriétaire du Grizzly à la Victoire, et son associé Benoît Lepelletier, il promet bon vin, cocktails, bières (à partir de 5 € la pinte), tapas (de 5 à 10 €), planches de produits locaux. Au programme également : jam sessions, happy hour de 17 h à 20 h, soirées blind tests, quiz et Drag Bingo !

83, rue des Faures, Bordeaux.
Tél. : 06 58 58 62 22. À suivre sur Instagram.

DE DIVINES RECETTES DU TERROIR

À cause ou grâce aux confinements successifs, Sylvain Andreux a eu l'idée d'ouvrir une boutique de sa succulente maison de fromages, vins et épicerie fine **MAISON BAROC**, initialement dédiée aux professionnels de l'hôtellerie-restauration. On s'y presse surtout pour ses greniers médocains, pâtés en croûte et rillettes à la réduction de vin. Tout ici est fait maison et divinement bon, du feuilletage jusqu'aux salaisons. Les formules midi à emporter affichent des prix très corrects (entre 9 € et 12 €), et les bouteilles à 7 € côtoient les cuvées rares à 800 €.

11, quai Albert Pichon, Pauillac.
Tél. : 05 57 75 30 13. maisonbaroc.fr

DES EAUX TONIQUES BIO

La France a enfin sa gamme de premium mixers bio et elle née à Bordeaux ! Son slogan : **méto boulot gin'to** ! Lancée début 2019, **HYSOPE** propose des eaux toniques au concombre, à la fleur de sureau, ou encore au citron de Sicile, 100 % locales et bio. À la fin du mois, ses bouteilles seront relookées afin d'être distribuées en grandes et moyennes surfaces. Autre nouveauté prévue pour la fin du mois : les ginger beers et toniques classiques seront déclinées en canettes de 15 cl (1,40 €). ●

hysope.co



HYSOPE

MÊME NOM, NOUVELLE DESTINATION

Cet été, Mathieu Rostaing-Tayard, chef à l'origine du café Sillon à Lyon, a ouvert **SILLON** à Biarritz avec Jean-Christophe Bourgeot. La cuisine libre du chef est à découvrir dans une version test du restaurant qui durera plusieurs mois, afin de prendre le pouls de la clientèle basque, avant d'aboutir à sa version définitive en février 2022. sillon-biarritz.fr