

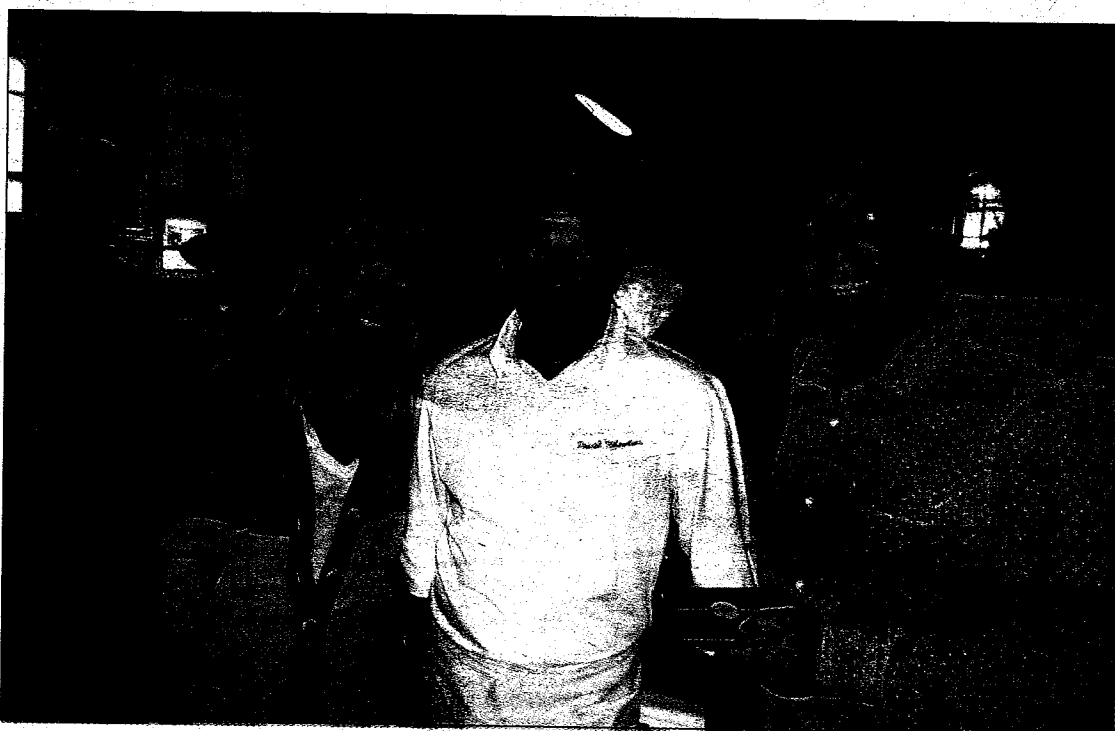
PAR LE "PINASSE CAFÉ" SUR LA PRESQU'ÎLE

Une nouvelle table gastronomique !

Le Pinasse Café et son chef étoilé Pascal Nibaudeau ont ouvert "La Villa", une nouvelle table gastronomique, avec ses surprises dans l'assiette... et autour !

Pascal Nibaudeau, ancien chef étoilé du Pressoir d'argent au Grand hôtel de Bordeaux, en rêvait depuis son arrivée à la tête des cuisines du Pinasse Café, en janvier 2014 : ouvrir ici une table gastronomique. C'est fait. Depuis 1 mois, "La Villa" accueille jusqu'à 10 personnes. Pascal Nibaudeau était « prêt » depuis longtemps, mais les propriétaires, Laurent et Alexandra Tournier, ont retardé l'ouverture, décidant de se « démarquer au niveau de la déco » : à table « un peu exceptionnelle », salle de la même veine ! La Villa serait « la dernière pièce à l'édifice ». Car quand Pascal Nibaudeau est arrivé, sa première mission était de « rehausser le niveau de la brasserie » et « allier la quantité à la qualité ». Entre-temps, il y a eu l'ouverture au printemps 2015 de la Cabane du Pinasse à côté, avec une nouvelle carte dédiée au "Street food", puis la création l'été dernier du Cabanon à la balnéo Clauvey, à la demande du Domaine du Ferret. Une « montée d'excellence, qui fait tâche d'huile sur toute l'entreprise », selon Laurent Tournier.

Pascal Nibaudeau assure qu'il ne s'agit pas d'ouvrir un nouveau restaurant gastronomique, mais de coller au Cap-Ferret, « un endroit fabuleux », évocateur de vacances. Les trois comparses ont donc voulu ici créer une table bien particulière, en revisitant la table d'hôtes. Exemples : un menu à l'aveugle, mais en se renseignant sur les goûts, voire les allergies des clients. Pour aider à « créer du lien entre les convives », qui



Pascal Nibaudeau, Alexandra et Laurent Tournier veulent « mettre en avant un savoir-faire, mais sans protocole, avec une touche moderne ».

se connaissent ou non selon leur nombre, les créateurs de La Villa ont conçu un petit carnet, qui dévoile le menu, accompagné d'un questionnaire sur les plats, les saveurs et les vins. Ce qui participe à l'intrigue... L'objectif est de « mettre en avant un savoir-faire, mais sans protocole, avec une

touche moderne ». « Réinventer la façon d'accueillir » pour Pascal Nibaudeau, qui assure que sa cuisine « n'a pas changé », même s'il est en recherche permanente. Certains plats mettraient des années à arriver. « J'ai appris la musique et je bouquine beaucoup », avoue-t-il. En résumé :

« Faire un endroit qui nous corresponde, à la fois dans l'assiette et dans la manière d'accueillir les gens, dans un lieu convivial, où on se sent bien, pas guindé, avec des surprises et des saveurs variées, un peu exotiques ». Le chef vise-t-il de nouveau une étoile ? Il a bien conscience qu'il sera « noté toute

sa vie ». Il a rappelé avoir obtenu, la première année après son arrivée, 2 toques au Gault et Millau, ce qui ne concerne que deux autres restaurants sur le Bassin : le Patio et la Guérinière. Cette année, c'est au tour du Guide Michelin, qui lui a décerné 1 « assiette ».

Une des plus vieilles maisons du Cap-Ferret

Côté déco, Alexandra Tournier reconnaît qu'il a fallu du temps pour tout penser dans les moindres détails. Elle a notamment travaillé avec RKR, une boutique de déco de la rue Notre-Dame à Bordeaux. La table, en laiton, a été faite sur mesure ; les chaises Gervasoni, d'Italie, ont été recouvertes de « couleurs bien fraîches » avec des tissus de chez Larsen ; on trouve aussi des lampes "Moustache" qui font penser à des toques, et des luminaires Serge Mouille, plus des objets des années 80, chinés par l'Esprit du Cap. Laurent Tournier souhaite garder « un peu de surprise » et a demandé aux médias, invités pour le lancement, de ne pas dévoiler tous les détails... Il a rappelé l'histoire de La Villa, l'une des plus vieilles du Cap-Ferret avec la villa Madeleine, une maison de famille au départ, rachetée il y a 35 ans par son père. La nouvelle table est dressée dans la salle à manger originelle de la maison. On trouve sur les murs des reproductions de cartes postales et photos anciennes, dont le portrait de son ancien propriétaire, Barthélémy Daney, dit Bélisaire, qui a d'ailleurs donné son nom à la jetée et au quartier. Et c'est dans cette salle qu'a eu lieu la première rencontre entre les Tournier et Pascal Nibaudeau, en novembre 2012...

La Villa sera théoriquement fermée du 10 juillet inclus au 31 août, ainsi que le dimanche et lundi. Tarif : 85 € sans les vins, 120 € avec l'accord mets-vins.

L'eau à la bouche...

La dégustation a commencé dans la salle de La Villa avec les mises-en-bouche : financier aux truffes, toasts de foie gras à la gelée de mangue, crème au corail d'oursins et citrons confits, accompagnés de gressini aux algues et langues de belles-mères. Le reste des plats a été servi à l'extérieur : des langoustines bretonnes, tartare de crustacés, ananas et épice sumac, réchauffées avec une nage de réglisse, car le mélange réglisse-ananas est paraît-il « fabuleux », puis la fameuse boîte de caviar-anguilles fumées du chef, accompagnée de mini-gaufres de Bruxelles, puis un thon pané au wasabi et foie gras pané aux épices, puis un tartare de bœuf et huîtres, typique des associations terre-mer, parfois osées, de Pascal Nibaudeau, puis encore une sole mousseline petits pois et gingembre, puis du cabillaud sur un lit d'épinards, servi avec sa béarnaise d'huîtres, soit 6 plats, où le chef met « le Bassin à l'honneur ». La raviole de crème brûlée et granité de Manzana est pour lui « typique d'un pré-dessert, qui sert à rincer la bouche ». Ensuite, le soufflé au Grand-marnier « reste un des desserts les plus techniques de la cuisine française », mis au point par le chef pâtissier, Pascal Minodier. Les deux chefs ont voulu faire évoluer les convives dans « un voyage dans la fraîcheur », avec un nouveau dessert fraise-rhubarbe, puis violette, fruits rouges et litchis... Pour finir, les mignardises, cannelé, macaron au citron et chocolat, sont elles aussi faites maison. Ici, « tout est pensé »...