

Table gastronomique au Pinasse Café

La brasserie, installée depuis vingt-trois ans sur la jetée de l'embarcadère du Cap-Ferret, décline un menu gastronomique orchestré par Pascal Nibaudeau

Texte et photos : Axelle Maquin-Roy



Debout, le chef Pascal Nibaudeau aux côtés des propriétaires, Laurent et Alexandra Tourner

Lorsqu'il est arrivé il y a quatre ans au Pinasse Café, on se doutait bien que Pascal Nibaudeau, jusqu'alors chef exécutif des cuisines du Grand Hôtel de Bordeaux, afficherait rapidement des ambitions gastronomiques pour cette institution ferret-capérine. Le flegmatique chef aura dû faire preuve de patience. Un temps d'attente jugé nécessaire par Laurent Tourner, propriétaire de l'établissement, « afin que Pascal s'imprègne de la haute saison, s'intègre à l'équipe ». Et récolte au passage pour



Pour les desserts, Pascal Nibaudeau peut compter sur son chef pâtissier Pascal Minodier



La langoustine attend son bouquet de légumes pour être servie à table

cette brasserie 2 Toques au Gault et Millau et une Assiette au Michelin (1). Un délai que chef et propriétaires ont également mis à profit pour créer la Cabane du Pinasse, la version street food de la maison dans l'enfilade du débarcadère, et l'été dernier le Cabanon du Pinasse, brasserie gourmande du Domaine du Ferret, balnéo spa resort à Clacouy.

Une seule et même table

Le temps était donc venu de dresser la table du projet gastronomique. Le choix de dédier une salle de l'établissement et de baptiser celle-ci du nom de Villa marque ainsi la distinction avec la brasserie (et ses 250 couverts) tout en lui conférant « une dimension conviviale » à laquelle tient Alexandra Tournier. Si cet espace est bel et bien séparé, le bleu Klein dont sont parés les murs ouvre un horizon sur les eaux du Bassin, qu'une large fenêtre surplombant la brasserie met à portée d'yeux. Dans un décor soigné faisant la part belle aux couleurs vives, dans « un esprit Le Corbusier », voulu par Alexandra Tournier, les convives se retrouvent à partager une seule



Le décor, soigné, fait la part belle aux couleurs vives



*La boîte de caviar
d'Aquitaine
avec ses gâteaux*

et même table. Ce plateau unique, large et tout en longueur, entièrement enveloppé de laiton et posé sur deux trunks de bois, s'impose dans le prolongement d'une cheminée dont on imagine qu'elle enveloppera les fêtes d'une douce chaleur, l'hiver venu.

Dans l'assiette, le soin est tout aussi minutieux, et ne laisse rien au hasard. Ce serait mal connaître Pascal Nibaudou ! Les produits du Bassin, et plus largement du Sud-Ouest, ont évidemment les faveurs du chef. Tout particulièrement lorsqu'il peut les marier dans ces « accords terre et mer » qu'il affectionne en bon Charentais. Ajoutez à l'alliance une pointe d'imperfection, ou selon d'exotisme, et dégustez cette langoustine bédie d'une robe à la réglisse, ce thon rouge et foie gras, tel un maki enrobé de sésame, ou, plus étonnant, ce tartare breuf et truffe pochée, sans oublier la boîte de caviar d'Aquitaine convoquant avec équilibre fraîcheur et acidité. Astant de saveurs et des textures exacerbées par une haute technicité que le chef partage avec son second Juberti Marini et son chef pâtissier Pascal Minodier. Tout comme avec les propriétaires, « l'ambition clairement affichée de décrocher une étoile ».

(2) Nouvelle distinction du Guide rouge créée lors de l'édition 2016 récompensant les établissements proposant « un bon repas, tout simple ».

**La Villa du Pinasse Café, 2 bis, avenue de l'Océan,
à Lège-Cap-Ferret. Tél. 05 56 03 77 87.**

www.pinasse-cafe.com/la-villa.

La Villa est ouverte, sur réservation, du mardi au samedi. Menu dégustation à 85 € sans les vins et 120 € dans sa version « wine-diner ».