

À table !

Papouch, un voyage gustatif entre Méditerranée et Asie

À BORDEAUX

Papouch, c'est un nouveau restaurant aux Chartrons, à Bordeaux. Papouch, c'est aussi le sumom affectueux du grand-père de la créatrice du lieu, Mathilde Gueganou. « Mon grand-père aurait aimé voyager. Il s'évadait par les livres et la cuisine. Il nous préparait des plats méditerranéens pour nous faire plaisir », confie la jeune restauratrice de 30 ans, ancienne directrice du Soma, un bistro japonais à Paris.

En souvenir de Papouch, le papy adoré, Papouch le restaurant offre un voyage gustatif entre Levant, en mode mineur, et Asie, en mode majeur. Les aubergines sont cuisinées façon agedashi nasu, c'est-à-dire frites et servies avec du bouillon dashi. Le tempura de légumes se déguste avec une sauce tomate-harissa-gingembre. Lors de notre passage, fin août, les plats de poisson étaient tout entiers tournés vers le Japon, avec de délicieux makis aux gambas et des coquillages sautés au saké. Retour au Proche-Orient, avec un khabez, pain libanais aussi joli que bon, sur lequel s'associent saucisses à la citronnelle, jaunes d'œuf marinés au miso et sauce au yaourt, miel, menthe et cumin.

Le chef sait faire côtoyer les saveurs dans le respect de leur individualité. Il joue avec les textures. Un art de la combinaison qui se vérifie encore avec les abricots rôtis (à tomber !) agrémentés d'une crème

au caramel et sirop d'érable, d'un croustillant au sésame et de sorbet yuzu. Côté boissons, le Papouch est l'occasion rêvée de s'essayer aux sakés. Chauds, frais ou pétillants, ils sont servis dans des verres à vin. Une adresse où tout fait envie : le quartier et le lieu d'abord, la carte ensuite, puis la présentation et surtout le mélange des saveurs.

BENOÎT MARTIN

Papouch, 138, rue Notre-Dame, Bordeaux. Réservation : 05 56 58 65 42 ou papouch.fr. À la carte, plats de 9 à 15 € ; déjeuner à 18 €. Du mardi au samedi, de 12 à 14 heures et de 19 h 30 à 22 h 30.



Les abricots rôtis au sorbet yuzu, croustillant sésame et crème caramel sirop d'érable sont à tomber

Photo Benoît Martin

Pop !

LA PÉPITE
DE TERRE
DE VINS



Château Clarisse

2019 Puisseguin-Saint-Émilion. Rouge

Une propriété qui est en train de s'imposer comme l'une des forces motrices de Puisseguin et qui, à l'aveugle, pourrait damer le pion à pas mal de grands noms de Saint-Émilion. Belle densité de fruit noir, une richesse en bouche équilibrée par une bonne acidité et des tanins fins, un boisé encore présent mais élégant – il va se fondre. C'est une belle bouteille, gourmande, savoureuse et pleine de potentiel.

MATHIEU DOUMENGE

👉 Avec une entrecôte à la braise, pour faire durer l'été.

25 €.

06 70 54 92 16.

33570 Puisseguin.

chateau-clarisse.com



Retrouvez
le n° 88 de votre
magazine
« Terre de Vins »
6,90 €.

Terre de Vins