

6 *Champoreau, l'art du mélange* à Bordeaux (33)

Un menu entrée, plat, dessert, vins et café compris pour 13 € seulement : avouez qu'à Bordeaux, l'offre tient de la gageure. Qui plus est lorsque le menu décline quatre choix pour chaque plat ne recelant que des produits frais et de saison. Un pari que tient sans fausse note Rémi Bourget depuis qu'il a transformé l'ancienne Casa Pino. Et cette formule populaire est bien le seul élément qu'il ait conservé au Champoreau. Pour son premier restaurant, le chef de 36 ans a conçu un lieu à son image : chaleureux. Dont le nom, dérivé du verbe « mélanger » en espagnol, résume l'ambition de Rémi Bourget : « Un mélange des saveurs et des cultures », issu de son parcours qui procure à la carte des inspirations venues d'Océanie, de Colombie, mais que ce Bordelais d'origine marie à son terroir. Ainsi l'émincé de thon torréfié aux épices, salade de wakamé voisine-t-il à la carte avec le foie gras mi-cuit compote de poire au miel quand le quasi de veau s'accompagne d'un risotto aux herbes fraîches. Côté vin, le Jeu de quilles fait la part belle aux appellations extra-girondines d'une belle fraîcheur.

*Le Champoreau, restaurant et épicerie, 40, rue Traversanne,
33800 Bordeaux. Tél. 05 56 31 96 48.
www.restaurant-lechamporeau.com*