

LES COUPS DE CŒUR DE JOËLLE

A LA CASA GAÏA, RETOUR A LA TERRE



L'ADRESSE

Casa Gaia est une jolie nouvelle adresse, au cœur des Chartrons. Enfin, pas vraiment nouvelle, les anciens Bordelais reconnaîtront l'adresse d'un restaurant célèbre à Bordeaux depuis des décennies : le Saladin. Mais à part la grande et belle cheminée, plus rien ne rappelle le Saladin.

Casa Gaïa (la "maison de la Terre-Mère"), c'est le projet ambitieux de trois amis, Clémence Bardaine, Vincent Giraldo et Mounir Creanza, qui voulaient ouvrir un restaurant en circuit court dans lequel la part belle serait donnée aux légumes, sans exclure viandes et poissons. Un restaurant responsable, locavore et éthique. Un lieu où les produits cuisinés seraient tous locaux ou bio, sourcés avec soin, provenant d'artisans-producteurs, des méthodes culturelles respectueuses des milieux, des bêtes et des hommes. Le défi est relevé avec succès.

Avec Casa Gaïa, Clémence, Vincent et Mounir prouvent que l'on peut consommer moins mais mieux, et être respectueux de son environnement. Un véritable défi, finalement. Travailler dans un écosystème, à partir du produit, en relation avec le producteur et le respect des

saisons, contraint leurs propositions à la carte. Mais de la contrainte naît la créativité. Créativité, exigence et conscience écologique sont les piliers qui réunissent ces trois amis, passionnés par le partage et le respect des bons produits et des artisans qui les font.

Le résultat, une carte locavore, précise et gourmande, avec des plats généreux aux accords parfois surprenants mais toujours justes. 90% des produits sont certifiés bio et cultivés dans un rayon de 180 km. Sans oublier une jolie carte de vins, jus de fruits et bières artisanales.

À la Casa Gaïa, les assiettes sont jolies, gaies et respirent le bien-être. L'attention portée à l'élaboration des plats et de la carte, se retrouve dans tout le restaurant. La réhabilitation du lieu a été faite par Mounir Creanza, architecte de formation. L'espace a été restauré à partir de matériaux bruts (l'acier, le bois, la pierre) et de récupération. Tout ici ramène à la philosophie de l'équipe, solidaire et durable : révéler le terroir, selon les saisons et ceux qui le font. ■

Casa Gaïa, 16 bis, rue Latour, mardi-samedi 12h-14h30 et 19h30-22h30, dimanche 11h30-16h. Tél. 05 56 52 87 21 et www.casagaia.fr



Une fois par mois, la blogueuse bordelaise Joëlle Dubois nous fait désormais partager ses coups de coeur culinaires.

Retrouvez toutes ses recettes, ses bonnes adresses et bien d'autres choses sur son blog www.lecoindejoelle.com, Twitter (@joelle_dubois), Facebook (lecoindejoelle)



LA RECETTE : Chou-fleur rôti entier - pour 4/6 personnes

Ingrédients

- 1 gros chou-fleur (avec les feuilles)
- 45 g de beurre à température ambiante
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- fleur de sel

Préparation

1 – Préchauffez le four à 170°C (chaleur tournante).

2 – Aux ciseaux, coupez les feuilles sur le haut du chou-fleur de manière à faire apparaître le sommet de la tête sur environ 5 cm.

3 – Remplir aux 3/4 d'eau salée une casserole assez grande pour le chou-fleur. Porter à ébullition et y plonger délicatement le chou-fleur la tête la première (si la base n'est pas complètement immergée, ce n'est pas grave). À reprise de l'ébullition, compter 6 minutes avant de sortir le chou-fleur à l'aide d'une écumoire.

Déposer le chou dans une passoire, toujours tête en bas, et laisser égoutter 10 minutes.

4 – Mélanger beurre et huile, et badigeonner le chou-fleur tête vers le ciel sur une plaque allant au four. Saupoudrer d'une cuillère à café légèrement bombée de fleur de sel et enfournez pour 1h30 à 2h, en arrosant 5 à 6 fois avec le mélange beurre/huile restant. En fin de cuisson, votre chou-fleur doit être fondant à l'intérieur, bien doré à l'extérieur et les feuilles

doivent être presque brûlées et craquantes.
5 – Sortir le chou-fleur et le laisser tiédir 5 minutes. Le servir entier ou détaillé en six parts égales, avec des quartiers de citron, une pincée de sel, ou une sauce verte au sésame (80 g de tahin + 15 g de persil + 1 gousse d'ail, mixer pour obtenir une crème épaisse, ajouter 3 cuillères à soupe de citron, fleur de sel et un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une crème liquide).