



De la terre à l'assiette

Aux Chartrons à Bordeaux, Casa Gaïa est un restaurant qui met en avant l'importance des circuits courts. Couleurs et saveurs sont au menu.

À l'origine de Casa Gaïa⁽¹⁾ - « casa pour le côté méditerranéen et Gaïa, car c'est la déesse de la Terre » - on trouve trois jeunes en reconversion professionnelle ayant comme dénominateur commun l'envie de partager leur amour pour les bons produits issus de nos territoires.

Clémence Bardaine était chercheuse en agro-écologie, Vincent Giraldo, journaliste intéressé par les questions d'alimentation, et Mounir Creanza, architecte et cuisinier. Ce dernier s'est occupé de la conception et de l'aménagement du lieu en utilisant notamment des produits recyclés. Avec deux autres chefs, il a souhaité créer un laboratoire de recherche et élaborer une carte qui change toutes les semaines, faisant la part belle aux légumes, même si viandes, poissons et fruits de mer sont aussi présents. Tous les produits sont de saison, à 90 % bio et issus du territoire local, dans un rayon maximum de 180 km.

« Depuis un an, nous avons rencontré de nombreux maraîchers, pêcheurs, vigneron, éleveurs. Nous ne voulons pas d'intermédiaires. Nous privilégions les circuits courts. Nous souhaitons mettre en avant les producteurs avec lesquels nous travaillons, montrer leurs difficultés quotidiennes, leur savoir-faire, mais aussi l'évo-



Vincent Giraldo, Mounir Creanza et Clémence Bardaine.

Ph AD

lution de l'agriculture locale », affirme Clémence Bardaine. « La société est mûre pour payer le prix juste afin de mieux manger », constate Vincent Giraldo. Tout cela se traduit par une cuisine qu'ils souhaitent « saine, de saison, bio autant que possible et cuite au feu de bois. La carte est très courte. Nous voulons montrer qu'il est possible de travailler en produits frais, locaux et de saison, avec de la qualité », détaille Mounir Creanza.

On peut y déguster aussi bien le bowl de la casa (quinoa, falafel aux herbes, pickles de fenouil, courgettes grillées et noisettes) qu'un poisson issu de la pêche du jour en provenance du Bassin, un œuf rouge-gorge sur un lit de légumes braisés ou encore un craquant au chocolat au

piment d'Espelette.

À midi, outre la carte, un menu à 16,50 euros (entrée + plat ou plat + dessert) est proposé. Le soir, il est possible de venir prendre un verre et des tapas. Le week-end, un brunch est de rigueur. Casa Gaïa a une capacité de 65 places à l'intérieur et, dès l'été prochain, en proposera une vingtaine à l'extérieur.

À terme, le trio aimerait pouvoir créer son propre potager. Dès janvier, il organisera régulièrement des événements (dégustations notamment) pour mettre en avant les partenaires avec lesquels il travaille, créant ainsi « le lien entre la campagne et la ville ».

A.D.

(1) 16bis, rue Latour à Bordeaux.