

LA TABLE

Casa Gaïa, aux origines du produit

Le trio de Parisiens l'assure : « C'est Bordeaux qui nous a choisis ! ». Après plusieurs mois de recherches dans la capitale mais également en région lyonnaise, c'est aux Chartrons que ces amis viennent d'ouvrir leur premier restaurant. Son nom, Casa Gaïa concentre la dimension chaleureuse de la maison mais surtout se réfère à la déesse mère, matrice et nourricière. Derrière cette référence mythologique, c'est bien une réalité concrète que ce restaurant entend illustrer : l'assiette n'est rien sans le produit. Un produit naturel, de saison, d'ici, et qui à lui seul donnera le tempo d'un menu qui de fait sera susceptible de changer tous les jours. Et en cela, la Nouvelle-Aquitaine offre un vivier intarissable pour tout chef créatif.

Le locavorisme

Plus qu'une tendance de fond pour une nouvelle génération de chefs, le locavorisme est pour les créateurs de Casa Gaïa le principe fondateur de ce projet qu'ils ont voulu « global ». Et surtout réfléchi, aucun d'entre eux n'étant à l'origine issu du monde de la restauration.

Le projet culinaire s'articule avant tout autour d'un réseau d'une quarantaine de produc-



Mounir Creanza, Vincent Gilardo et Clémence Bardaine au restaurant Casa Gaïa, 16 rue Latour, à Bordeaux. PHOTO M.R.

teurs, sélectionnés dans un rayon de 180 kilomètres et dont ils ont visité chaque exploitation. Un référencement minutieux supervisé par Clémence Bardaine, titulaire d'une thèse en agroécologie, que l'on retrouve désormais en salle. Avec elle, Vincent Gilardo. Le journaliste, sensible au thème de la consommation responsable, veille à la mise en lumière des producteurs ayant choisi « des métho-

des culturelles respectueuses des milieux des bêtes et des hommes et certifiés bio ». Et avec lesquels, il sera prochainement possible de converser lors de soirées rencontre.

« Laboratoire de recherche »

Quant à la « valorisation du produit » en cuisine, - ici nommée « laboratoire de recherche » - elle est supervisée par Mounir Crean-

za et réalisée de concert avec Lucile Ballester et Quentin Roux « pour plus de réactivité face aux arrivages ».

Végétales et gourmandes

L'architecte de formation (c'est d'ailleurs lui qui a repensé le lieu) passé depuis par des établissements aux orientations gastronomiques variées ne cache pas son attrait pour le chef Alain Passard. Les assiettes, à forte dimension végétale et gourmande, parlent d'elles-mêmes et démontrent que l'automne n'est pas la moindre des saisons pour les amateurs de légumes. Le reste relevant de la maîtrise des cuissons, de la recherche de textures complémentaires et de l'originalité des associations.

Ce travail de sourcing des produits autant que de leur transformation a le bon goût de ne pas s'accompagner d'une note salée. Démonstration qu'une table peut-être bio, gourmande, gastronomique et accessible.

A. M.-R.

Le restaurant Casa Gaïa, 16 bis rue Latour, à Bordeaux. Tél. 05 56 52 87 21. www.casa-gaia.fr Ouvert du mardi au samedi de midi à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30 et le dimanche de 11 h 30 à 16 heures. Menu midi (entrée-plat ou plat-dessert) 16,50 €.