

À table ! AVEC **SUD OUEST** Gourmand

Le magazine des saveurs d'ici

Au service des Bordelais

QUARTIER CAUDÉРАН, À BORDEAUX

Si vous fréquentez Bordeaux depuis les années 1980 et que vous aimez la cuisine simple et bien travaillée, il y a fort à parier que vous avez déjà, sans le savoir, goûté les plats de Pascal Chollet. Le chef se résume en une phrase : « Je suis celui que tout le monde connaît sans me connaître. »

Tout commence dans un châteaueu renommé de Macau, dans le Médoc (33). Pascal Chollet y passe toutes ses vacances scolaires, y côtoie un jardinier et un cuisinier qu'il qualifiera plus tard de « pagnolesques ». Grands gueuletons au rythme des quatre saisons. Voilà pour l'inspiration.

Chef à 22 ans, sa carrière le mènera dans les cuisines du Vieux Bordeaux de Michel Bordage ou encore du Bal des Grands Hommes, mais surtout dans celles, étroites, du Scopitone, dès 1983. « J'y suis entré salarié, j'en suis ressorti associé. » Le temps a passé. « Mais on y sert toujours ma carte », assure Pascal Chollet.

Depuis dix ans, le chef est à la tête de sa propre affaire avenue Carnot, l'éponyme de son restaurant. Sur la terrasse ceinturée de bambous ou en salle près de son feu de cheminée, l'ambiance de la maison est élégante sans tomber dans le chic outrancier. Idem dans l'assiette. Une cuisine saisonnière de marché, des produits nobles qui parlent à tous et des mariages renouvelés chaque semaine. Pascal Chollet signe un œuf mollet à la mie de pain, toasts au beurre de foie gras et un croustillant de bœuf mijoté aux lardons de foie gras et butternut, propres et sans

bavures. En salle, Cathy Chollet, sa femme, saura vous guider parmi la centaine de références de vins, de Bordeaux et d'ailleurs. En d'autres saisons, peut-être y trouverez-vous d'autres plats-signatures du chef – croustillant de lotte, ris de veau, tête de veau à la bordelaise... –, dont lui seul a le secret. Fidèle à lui-même, il n'a qu'une ligne directrice, la culture du « mange ! ». **MAC**

LUDIVINE LANIEPCE

L'Avenue Carnot, 2, avenue Carnot, à Bordeaux.

Midi et soir, du lundi au samedi.

Sur place ou à emporter.

Menus de 20 € à 50 €.

Voiturier gratuit.

Tél. 05 56 02 20 27.

www.avenue-carnot.com



↑
Retrouvez
le n° 46
de votre
magazine
« Sud Ouest
Gourmand ».
96 pages,
4,50 €

Pop !

**LA PÉPITE
DE TERRE
DE VINS**



Les Allées de Cantemerle Haut-Médoc 2015

Sur ce grand millésime bordelais, ce second vin de grand cru classé se distingue : robe sombre et veloutée, bouquet suave de cassis, figue et pruneau, matière dense, charnue, puis une finale désaltérante avec de fins amers. Notons un excellent rapport qualité-prix-plaisir.

SYLVIE TONNAIRE

✦ **Avec des cœurs de canard aux cèpes.**

17,50 €.

33460 Macau.

05 57 97 02 82. www.cantemerle.com



↑
Retrouvez
le n° 62 de votre
magazine
« Terre de Vins »
6 €.

Terre de Vins