

Actus à dévorer !



VERRES À VOIR AU MUSÉE

Après Alessi, la marque italienne de design culinaire notamment connue pour le fameux presse-citron signé Philippe Starck (jusqu'au 25 novembre), le musée des Arts décoratifs de Bordeaux accueille la collection du Mesnil, des verres anciens allant de la Renaissance jusqu'au XIX^e siècle. Verres à boire, verres de mariage ou rares aiguilières : plus de cent pièces à voir pour comprendre l'art du toast et du banquet.

Rue Bouffard, à Bordeaux. Du 13 décembre au 30 mars 2014.

LE POISSON A LE VENT EN POUPE !

A Bordeaux, on connaissait déjà le concept de restaurant avec poissons à choisir sur banc de marée (Kuzina, rue Porte de la Monnaie) ou celui avec son propre écailler (le Petit Commerce, rue du Parlement Saint-Pierre). On connaissait aussi les poissonneries qui font restaurant (le Bar Toqué, boulevard Pierre 1^{er}). Voilà désormais, depuis septembre à Yvrac, la poissonnerie avec deux chefs en cuisine et un espace traiteur de plats à emporter. Et tout ça, la Marée Bleue le fait sur près de 200 m².

Avenue du Périgord, à Yvrac.



UN MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE À TALENCE

Cette année en première année de BTS au Lycée hôtelier de Gascogne, à Talence, Rémi Faucher a décroché le titre de meilleur apprenti de France (MAF), en septembre dernier. Et le jeune cuisinier, qui s'est préparé au concours avec son professeur, Lionel Beylat (à droite sur la photo), envisage déjà de viser les étoiles, après ses premiers stages chez Christophe Girardot et Nicolas Masse

UN NOUVEAU CHEF ÉTOILÉ À BORDEAUX

En attendant Joël Robuchon, qui doit s'installer avant l'été prochain face à l'Institut culturel Bernard Magrez, un autre chef étoilé investit Bordeaux. Avec déjà deux établissements (dont un bistrot), et une étoile Michelin à La Roche l'Abeille, dans le Limousin, Pierre Bertranet, prépare l'ouverture d'un troisième restaurant, sur les quais.

Date d'ouverture prévue en décembre, selon les travaux.

