



L'ouverture du café Via Luna participe du dynamisme des quais bordelais. PHOTOS ALEXANDRE SIOCHAN DE KERSABIEC

Nouvelles adresses des quais

CAFÉ ET RESTAURANT Via Luna et Makila Kafé by Pays Basque viennent d'ouvrir, quais Louis XVIII et de Bacalan. Deux exemples de l'attractivité des bords de Garonne

JACQUES BALLARIN

j.ballarin@sudouest.com

L'embellissement des quais a comme heureuse conséquence de favoriser la rénovation des cafés et des restaurants. L'architecte bordelais Marc Benayoun se réjouit de « cette mutation de l'espace public » dont il est parfois acteur. Ainsi après avoir participé à la requalification du Grand bar Castan, quai de la Douane, il vient d'apporter sa touche personnelle à la création de Via Luna, un café contemporain, qui remplace le Bar américain et l'Écrin (1 bis quai Louis XVIII et 9 place Jean Jaurès), deux établissements du Bordeaux d'avant le tram.

Philippe Massé, le propriétaire – il tint le Mably de 1994 à 2000 puis le Belle Époque de 2001 à 2008 –, a voulu un lieu actuel d'où son rapprochement avec Marc Benayoun, Gilles Aumarchand et Au-

relie Plag, décorateurs spécialisés dans la peinture technique. La transformation a été radicale, le parti pris (réussi) est celui d'une esthétique épurée – des lignes sobres – et d'une ambiance enveloppante – des matériaux chauds. Idem pour les éclairages intérieurs (des lustres et des boules) et pour la terrasse résolument moderne (les formes et les couleurs).

Un goût de Pays Basque

Via Luna, qui a ouvert ses portes la semaine dernière, est plus un café qu'un restaurant. L'expresso n'y est pas coûteux, 1,20 € (d'autres pourraient s'en inspirer, y compris rive droite) ; le choix de whiskies est important (100) ; la carte des cocktails variée (17 propositions). Le midi est servie une restauration légère de grignotage (huîtres de marennes Oléron notamment). Vin au verre (de 5 à 8 euros). Beau comptoir en étain.

Quai de Bacalan, face au fleuve, Makila Kafé by Pays Basque a remplacé l'Hacienda. Florence et Éric Malet sont des professionnels aguerris, ils détenaient quatre établissements à Hendaye dont ils se sont séparés pour échapper au caractère saisonnier de l'activité. Amoureux tous les deux de Bordeaux – elle est bayonnaise, lui est bordelais –, ils ont été séduits par l'emplacement, le hangar 17 au cœur du village des Marques, et le potentiel de l'endroit – 110 places à l'intérieur, 150 places en terrasse.

Le couple, qui a investi 500 000 euros et a ouvert le 17 juillet dernier, n'a pas mérogé sur la rénovation du lieu – mobilier, comptoir, terrasse – et a pour ambition de toucher un large public. D'où le profil de la carte qui s'adresse à tous les budgets avec un maximum de choix et des prix adaptés. Le midi, existe une formule plat du jour et petite salade

à 10 euros, il est possible également de commander des moules (12 euros), une grande salade composée (de 11 à 15 euros). La cuisine basque est la référence. Éric Malet a l'avantage de pouvoir compter sur les fournisseurs qu'il avait au Pays Basque pour obtenir des produits difficiles à trouver régulièrement, notamment le cochon de lait et les chuletillas (les petites côtelettes d'agneau).

Autres spécialités, les chipirons à l'encre, les gambas « pil pil », la cassolette de chipirons à l'ail, éclats de piments, la paella, le boudin noir, l'omelette à la morue.

Vin à tous les prix, en pichet (7 euros le 50 cl), au verre (2,80 €), en bouteille, bordeaux, irouleguy, provence, rioja, navarre...

La terrasse, agréable et confortable, offre une vue privilégiée sur le fleuve. Makila Kafé by Pays Basque est ouvert 7 jours sur 7, midi et soir.