

# { Gastronomie }

La durée de vie d'un restaurant est passée de 7 ans en 2009 à 3 ans en 2019. Le bureau des illusions perdues affiche complet, parfois avec des injustices mais, dans la plupart des cas, la pratique reconnaît les siens. Surtout si, comme Arcada, le restau est niché rue de la Rousselle, peu visible aux confins de l'hyper-centre et à l'écart d'une concurrence impitoyable. Je parie que ce restaurant ouvert début mai et qui, à première vue, et à première vue seulement, se distingue peu des autres, tiendra le coup. Voici pourquoi.



## SOUS LA TOQUE ET DERRIÈRE LE PIANO #129

par **Joël Raffier**

Le soir où je suis allé dîner à Arcada, un cabinet d'avocats voisin avait réservé une grande table, à peu près la moitié de la trentaine de couverts. Le jeune patron était plutôt fier : « Ce sont des clients réguliers à midi et ils ont réservé une grande table pour fêter quelques chose. » Il y a de quoi être fier. On sait l'avocat gourmand comme une chatte d'évêque. De plus, c'était un samedi soir, pas un mardi midi pour casser la croûte entre deux dossiers, non, un soir de week-end quand on a envie de prendre son temps. Autre signe encourageant à quelques pas du lieu de naissance de Montaigne, le restaurant était complet, mais Sofiane nous a trouvés deux places à condition d'arriver de bonne heure.

À midi, le menu d'Arcada oscille entre 18 et 23 €, désormais le tarif en vigueur dans cette catégorie d'établissement. On y trouve, à titre d'exemple : petits poivrons farcis de dos de cabillaud (*piquillos*) ; artichauts poivrés en barigoule (farcis de champignons) ; suprême de poulet aux tomates séchées ; risotto aux asperges blanches et parmesan ; poire pochée au vin blanc ; cheesecake au citron vert. Une alliance de cuisine classique, d'exotisme et de créativité donc. Une combinaison très rebattue dans les cuisines d'une époque aux goûts rétro-futuristes, entre le saut dans l'inconnu mondialisé et le refuge dans les petits plats de Jules Maigret.

Le soir, autre tarif, même punition. Le menu coûte 34 ou 40 €. Raviole de confit de canard au bouillon de *phô* et une chips de lotus ; un filet de saint-pierre avec une aubergine chinoise grillée et une jardinière de légumes au Noilly Prat. Ou encore

un suprême de pintade farci aux gambas avec une succulente purée de panais à la fève de Tonka. Le tout embrumé par une tout aussi succulente mousse jus de volaille-crustacés. Les légumes du poisson étaient vraiment glacés (il s'agit du mode de cuisson, pas de la température), précis, soignés. Quant à la charlotte au chocolat du dessert, avec ses biscuits à la cuiller « abîmés de sirop » comme dit son auteur, elle s'agit encore dans mon souvenir. Les cuissons, les assaisonnements, les bases sont là...

La maison, non guindée, jouit d'une atmosphère agréable plutôt Blue Note et Atlantic que, ouf, David Guetta. « Nous ne visons pas la grande gastronomie, plutôt quelque chose de relax dans l'atmosphère et du goût dans l'assiette », assume le patron expérimenté. Sans obséquiosité, Sofiane Bouhabib, 30 ans, possède le sens de l'adaptation. Tout est bien fait, servi assez rapidement, les assiettes ont de l'allure, bref, la formule n'arbore pas le dossard de l'originalité à tout prix mais se place dans le créneau du (très ?) bon restaurant de quartier qui accorde ramage et plumage.

Arcada, c'est lui plus un duo de cuisiniers de 22 et 40 ans, Théo Duprat et Samuel Métayer. Les trois, interrogés séparément, sont d'accord sur un point trop souvent négligé dans l'univers des jeunes créateurs melonnés où les diktats des uns se carambolement avec les lubies des autres : ils travaillent, parlent et décident ensemble. Sofiane a le dernier mot puisqu'il signe les chèques mais le produit, les accompagnements et les sauces passent au tamis des idées communes, en équilibre

là encore entre l'expérience, la créativité et les moyens. Samuel Métayer a travaillé la majeure partie de sa carrière à Londres avec des passages à Kunming (Chine, d'où la qualité des ravioles peut-être) et Madrid. Ce natif des bords de Loire ne veut pas être chef. Il se dit convaincu que cette émulation à base d'échanges constitue la véritable identité d'Arcada : « Cuisine moderne, évolutive, bistronomie ou je ne sais quoi, je ne saurais pas dire. Une chose est sûre, on prend soin de ce que l'on envoie, que le produit soit noble ou non. Une ventrèche de cochon, cuite correctement et glacée [il ne s'agit toujours pas de température, NDLR] d'une sauce bien brillante, c'est délicieux. »

Les assiettes sont esquissées au préalable comme dans les grands ateliers. Ici, c'est souvent le jeune Bordelais Théo Duprat qui intervient, à sa manière, musicale : « C'est en écoutant du jazz que me viennent des idées de dessins. J'écoute et je dessine. C'est bizarre mais c'est comme ça. Avec Samuel, nous sommes complémentaires. Il est carré et pragmatique. Je dirais que je mets un peu de folie dans cette histoire. Il me recadre quand il faut. »

Arcada, c'est aussi une jolie carte de vins, des cocktails et une cave où l'on peut descendre choisir une bouteille ou bien, en fin de repas, s'installer pour un digestif. Un accueil enfin. Un accueil pour commencer, disons plutôt, tant la chose donne le la d'une expérience dînatoire réussie ou non. Sofiane sait ce qu'il fait et ce qu'il dit lorsqu'il s'adresse à la clientèle, c'est agréable. Les habitués du Petit Commerce où il est passé

n'ont pas oublié ce garçon vif et entreprenant qui travaille dans la restauration depuis 16 ans avec des détours par l'Australie, la Suisse, l'Espagne : « À 14 ans mon père m'a dit : "Tu prends ton vélo, tu vas faire le tour du lac et tu trouves un travail." J'ai fait de la cuisine pendant trois ans en continuant des études et je suis passé en salle. » Il s'agit du lac d'Aiguebelette en Savoie où il a grandi entouré d'une mère calligraphe professeure de langue arabe et d'un père podologue. Il travaille à ce projet depuis 4 ans. À 29 ans, il a mis 80 000 € d'économie dans cette affaire. Il n'a pas lésiné sur la qualité du matériel ni du décor : « Je prends un risque mais quand je fais quelque chose, je vais au bout. »

Reste que la durée de vie des restaurants s'amenuise. Taraudée par des egos débordants, écartelée par les modes, bouffie de snobisme ou de terroirisme marketing toujours prompt à mettre en avant des « valeurs » somme toute abstraites, elle fait penser au jeu du rugby dans sa mutation, dans sa crise de croissance. On serait déçu d'apprendre qu'Arcada a avalé la grenouille. La maison est honnête dans ses fondements et dans son assiette. N'empêche, comme dit Samuel Métayer, « 3 ans, c'est triste, et un peu ridicule aussi ». **Joël Raffier**

### Arcada,

13 rue de la Rousselle, 33000 Bordeaux.  
Réservations : 05 56 23 08 61  
Du mardi au samedi, 12h-14h30 et 19h-minuit.  
[arcada-restaurant.fr](http://arcada-restaurant.fr)