



C'est à certains signes que l'on reconnaît l'été qui approche. à Bordeaux, depuis 20 ans, l'installation des terrasses des épicuriales sur les allées de Tourny en fait partie. La 21e édition, orchestrée par l'association de commerçants La Ronde des Quartiers, débute ce soir. Elle sera fidèle aux recettes qui ont déjà fait son succès.

24 restaurants midi et soir

Le principe ne change pas : des restaurateurs pour la plupart implantés à Bordeaux (et quelques non sédentaires), ouvrent une "annexe" sur les allées de Tourny pour y proposer une sélection de plats et de menus pour le midi et le soir. Des cuisines et ambiances très différentes y sont représentées, de l'Ibaïa Café à la Villa Tourny, en passant par Mc Duck ou le Café Populaire.

Le midi, tous proposent une formule à 15€ servie en moins d'une heure, adaptée à la pause déjeuner. Le soir, l'ambiance est plus festive. On vient y boire un verre en terrasse entre amis en mode "afterwork", et s'installer à de grandes tables pour manger simple et varié. La musique est généralement au rendez-vous, certains comme l'I.Boat amènent des DJs...

Grande cuisine aux Etoiles d'Epicure

Pour ceux qui sont prêts à consacrer un peu plus d'argent et veulent passer une soirée gastronomique dans le cadre assez sélect des allées de Tourny, les Épicuriales ont reconduit leurs Etoiles d'Epicure. C'est un restaurant gastronomique éphémère ouvert uniquement le soir qui accueille des chefs cuisiniers de passage pour une ou plusieurs soirées. Ces repas à 95€ par personne sont généralement assez prisés, il est donc conseillé de ne pas attendre pour

aller réserver sa table sur le site des Épicuriales (www.epicuriales.com) : certaines soirées ne sont déjà plus disponibles que sur liste d'attente !

Ateliers culinaires express

Manger aux Epicuriales c'est bien, apprendre à cuisiner chez soi, c'est pas mal aussi. Tous les jours, des sessions express sont proposées sur les Épicuriales par Urban Chef. Elles ont lieu au pôle accueil sur les créneaux 12h-14h et 17h-19h : 15 minutes pour apprendre à préparer des recettes de tapas. Des rendez-vous plus orientés grande cuisine sont proposés le soir, au VIP des Étoiles entre 19h30 et 20h15 : un « Show culinaire » pour la clientèle des Étoiles d'Épicure autour d'un produit noble avec le chef Jérôme Oillic qui présentera ses recettes. Infos et inscriptions sur le site des Épicuriales.

Des rendez-vous thématiques

Outre les repas de chefs, l'espace des Etoiles d'Épicure accueille aussi des soirées spéciales (réservation conseillée) : une soirée d'ouverture consacrée aux Grands Crus Classés 1855 (ce soir), une soirée locavore concoctée avec des produits de la région (jeudi 18 juin), une soirée de clôture en mode "battle cook" qui verra s'affronter deux étoiles montantes de la place bordelaise, parrainées par un chef étoilé et soumises au jugement du public.

On notera aussi le rendez-vous avec la course des garçons de café (le samedi 27 juin) et la braderie finale des plantes qui ont servi au décor des Épicuriales (info au pôle accueil). Histoire de recréer l'ambiance à la maison. •

Du 12 au 27 juin sur les Allées de Tourny, ouvert de 11h à 1h du matin.

Photo archives G. Bonnaud / Sud ouest