

**Il y a un restaurant à Bordeaux que j'adore : le Restaurant Bar de la Marine. Un endroit hors du temps, véritable havre de paix sur le passage du tramway, à moins d'une dizaine d'arrêts depuis la cathédrale Pey-Berland. Ce coin de verdure, c'est mon amie Marie-Christine qui m'en avait parlé et qui m'avait dit : « je suis sûre que ça va te plaire.»**

Elle avait raison. En plus, quand le soleil est au rendez-vous, le lieu est encore plus magique.  L'été, on y mange au jardin. Les habitués sont là, on se sent bien, l'ambiance est chaleureuse, bon enfant, sans affectation ni manières. L'hiver, on mange à l'intérieur, la salle a un petit côté cantine que j'aime et on retrouve l'esprit solidaire, ouvert et chaleureux de Béatrice et Boufeldjia.

**Un menu du marché**

La cuisine est généreuse, sans prétention, mais goûteuse ! Comme à la maison. Béatrice vous accueille sans chichis, met en relation les uns avec les autres, s'assoit avec vous quand elle a cinq minutes. Le motto sur la carte de visite « cuisine bourgeoise pour repas ouvrier » est bien trouvé. Il évoque bien le lieu. Nous sommes à Bacalan, dans un quartier au passé ouvrier, un quartier emblématique de Bordeaux.
Quand Colette, la patronne, a voulu prendre sa retraite, il y a 3 ans, Béatrice et Boufeldjia

(membres fondateurs du Garage Moderne) ont repris le petit Bar de la Marine, nettoyé, restauré, chiné les meubles qu'il fallait.

 Dans la salle du restaurant, qui ouvrira dès que le temps le demandera, les tables sont recouvertes de formica jaune et rouge, les chaises sont en bois. Un vieux globe traîne sur le comptoir en formica lui aussi. Tout respire l'authenticité et la sincérité.
 Béatrice et Boufeldjia ont aussi nettoyé le jardin à l'abandon depuis des années, recouvert de débris en tout genre. Ils ont construit une petite cabane, aménagé la bâtisse de bois et brique. Une pièce, toujours authentique et sincère, attend les clients qui préfèrent être à l'intérieur… Un lit est posé là, prêt à accueillir qui veut faire une sieste.Ils ont redonné une nouvelle jeunesse à ce vieux Bar de la Marine.
 En pénétrant ce jardin, on a juste le sentiment d'être dans son propre jardin, prêt à recevoir ses amis, les enfants jouent, on est bien, tout simplement…

**Joelle Dubois**

**La recette**

**Brousse au miel de lavande pour 4 personnes**

**Plus qu'une vraie recette (car vous verrez que c'est simplissime !), c'est une idée de plat d'été qu'on vous donne cette semaine. Il suffisait d'y penser !**

**Ingrédients :**

**- 400g de brousse corse**

**- 2 cuillerées à soupe d'amandes effilées**

**- 4 cuillères à soupe de miel de lavande**

**Préparation :**

**1 – répartir la brousse dans 4 petits bols ou ramequins**

**2 – verser le miel par dessus**

**3 – ajouter les amandes effilées et servir**

**La brousse est un fromage frais de brebis corse. Délicieux en version salé (avec de l'ail et fines herbes par exemple) ou sucré (avec de la confiture, du miel, ou encore des fruits)**

*Photo :* © JD