



J'ai découvert le Nubulus en 2009, quelques semaines après son ouverture. C'est depuis un peu mon « restaurant doudou.» Vous savez celui où on est bien, où on papote avec les patrons, où on est un peu à la maison.

Sur le quai des Chartrons, le Nubulus aux allures "girly" invite au bien-être. L'accueil est agréable et attentionné, Laurence, la patronne est charmante et chaleureuse, la déco est soignée et élégante, les assiettes aussi. C'est simple, tout est joli : le décor, les plats, la présentation. Bref, quand je vais au Nubulus, je sais que je vais passer un moment agréable et chaleureux.

Laurence et Pascal proposent une carte unique à tendance italienne, autour de risottos et de pâtes, avec tous les jours une formule qui suit les saisons et la créativité de Pascal.

Je travaille à une minute du Nubulus, alors, j'y donne mes rendez-vous professionnels ou personnels. J'y vais aussi à chaque fois que j'ai envie de me faire plaisir et changer du sandwich de la pause-déj. J'y ai mes petites habitudes, un verre de lambrusco (blanc, rosé ou rouge selon l'envie), un risotto - je suis assez fan des risottos proposés, et de celui aux légumes verts, le risotto verde. Et puis un café gourmand. Celui du Nubulus vaut tous les cafés gourmands de Bordeaux ! Un festival de douceurs.

Avis aux amateurs, le Nubulus propose aussi des cours de cuisine et Laurence et Pascal peuvent devenir le traiteur de vos soirées, sur demande. •

Nubulus, 2 quai des Chartrons. tél : 05 56 38 74 55 Ouvert du lundi au samedi de 08h à 18h et le jeudi et vendredi, jusqu'à 22h. 13,50€ la formule du jour (entrée/plat/dessert) et 10€ le plat du jour. 10 à 16€ la carte de risottos et pâtes et 5€ le petit-déjeuner complet.

La recette :

Spaghetti alla carbonara

Une recette italienne simple pour tenter de faire aussi bon qu'au Nubulus... mais à la maison !

Ingrédients

- 400 g de spaghetti
- 100 g environ de guanciale ou de pancetta ou à défaut, des lardons de bonne qualité
- 4 oeufs moyens + 1 jaune (20 g), extra frais
- 8 cuillères à soupe de pecorino romano + 4 cuillères à soupe de parmesan (ou à défaut 12 cuillères à soupe de parmesan), râpés
- huile d'olive, sel et poivre noir du moulin

Préparation

Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole. Pendant ce temps couper le guanciale en petits bâtonnets et les faire revenir dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Dès qu'ils colorent baisser le feu et laisser dorer pendant une dizaine de minutes (attention, ils doivent être dorés et croustillants sans brûler). éteindre le feu et réserver.

Dans un saladier mélanger les oeufs avec le jaune, à l'aide d'une fourchette, puis ajouter 2 cuillères à soupe de pecorino et 1 cuillère à soupe de parmesan. Poivrer abondamment.

Mélanger. Vous devez obtenir un mélange crémeux.

Dès que l'eau bout, la saler puis y jeter les spaghetti. Les cuire le temps indiqué moins 1 minute. Les mélanger de temps à autre.

Egoutter les pâtes puis les verser sur le mélange oeuf/parmesan. Mélanger très rapidement de manière à ce qu'il se forme une crème qui recouvre les spaghetti.

Ajouter le guanciale, un peu de sel du poivre et servir de suite avec le reste de fromage.