



Cela fait bientôt un an qu'Étienne a ouvert « Au Nouveau Monde », un broue-pub comme on dit au Québec. Ou un pub micro-brasserie dans lequel on peut consommer la bière brassée sur place.

Le nom « Au Nouveau Monde » est un hommage à nos ancêtres partis à l'aventure en rêvant d'un monde meilleur, mais aussi une invitation au rêve et à l'aventure aujourd'hui.

Cet endroit convivial et chaleureux, à la décoration tout en bois rustique et charmante, est l'un des rares endroits à Bordeaux où l'on peut manger de la poutine. C'est aussi le premier pub de France à être labellisé bio. Tous les produits sont bios et/ou issus du commerce équitable. Les circuits courts et locaux sont privilégiés et le pub est alimenté par énergie renouvelable.

Un patron engagé

Étienne, le patron, vous accueille avec le sourire et un charmant accent québécois. Intarissable sur sa bière, le respect de l'environnement et le bio, c'est un homme engagé.

La carte propose également des plats vegan, mais l'idée ici est de rassembler. On vient au Nouveau Monde pour ses bières, pour sa nourriture, pour l'ambiance québécoise mais aussi pour les valeurs portées par son créateur. La cuisine s'inspire naturellement de la cuisine québécoise, mais est du marché, bio et locavore. La carte du midi change quotidiennement et offre tous les jours le choix entre un plat traditionnel (avec de la viande) et un plat végétalien. La carte du soir change avec les saisons.

Le slogan du pub est « Bois le changement que tu veux voir dans le monde », une adaptation de l'injonction de Gandhi. Le lieu se veut un lieu porteur d'espoir et de valeurs : l'environnement, le respect, l'éthique, le bio. •

Joëlle Dubois

Au Nouveau Monde, 2, rue des Boucheries, à Bordeaux. Du mardi au samedi à partir de midi, jusqu'à 1h les mardis et mercredis, à 2h du jeudi au samedi. Tél. 05 33 05 57 06. Facebook : [Au Nouveau Monde](#)

La poutine

C'est le plat emblématique du Québec et de Montréal, même s'il est plutôt récent (la poutine est née dans les années 1960). On ne sait pas trop quelle est son origine. L'histoire la plus plausible est que la recette est née de la demande d'un client dans un restaurant. La recette est très simple : des bonnes frites, du bon fromage (du cheddar frais) et de la bonne sauce brune (une sorte de gravy, à base de farine, bouillon et huile). La qualité d'une bonne poutine tient dans la qualité de ses ingrédients évidemment.

Photo :© Joëlle Dubois