



▣ Au cœur du quartier Saint-Pierre, dans une petite rue calme, se trouve un restaurant de la taille d'un mouchoir de poche qui vous offrira une belle expérience gustative : le Miles. Depuis quelques mois, tous les gens un peu branchés « food » à Bordeaux ne parlaient que de ce restaurant. Alors, pour satisfaire notre curiosité, mon amie Bergeou et moi avons récemment décidé d'y déjeuner.

Le décor un peu scandinave, bois clair, briquettes blanches, est sobre mais néanmoins chaleureux. La cuisine est ouverte sur la salle. Un immense comptoir permet de suivre la préparation des plats en direct et de discuter avec les chefs. Les chefs, oui vous avez bien lu ! Car le Miles est dirigé par quatre chefs. Deux couples se cachent en effet derrière le nom Miles : Ayako et Gil et Laura et Arnaud. Respectivement japonaise et israélien pour les premiers, néo-calédonienne et franco-vietnamien pour les seconds. Gil et Arnaud sont en cuisine, Laura et Ayako, en salle. Mais tous participent à l'élaboration du menu.

Issus tous les quatre de Grégoire Ferrandi, la prestigieuse école de cuisine de Paris, ils ont d'abord suivi des parcours propres dans différentes villes ou pays. Puis ont finalement décidé d'ouvrir leur propre établissement à Bordeaux, séduits par la ville lors de leurs passages dans la région.

Leur concept, leur envie de sortir de leur cuisine et de partager leur passion avec les clients apportent fraîcheur et nouveauté dans la restauration bordelaise.

La cuisine est à leur image, métissée, étonnante. Et leur technique très maîtrisée. Ils trouvent l'inspiration dans leurs origines, en s'appuyant sur les bases de la cuisine gastronomique apprises chez Ferrandi. Les mélanges ne sont ni trop exotiques, ni trop expérimentaux.

Menu surprise

Lors de mon déjeuner, j'ai particulièrement apprécié le plat de poisson, un skrei fumé, purée de betterave, kumquat mariné au mirin, émulsion orange amande, cerfeuil amande et citron confit. Et j'ai eu un coup de cœur pour le dessert, un sorbet yaourt au citron, poire glacée, granité oseille et meringue. Des saveurs étonnantes, des associations créatives et une présentation soignée mais pas guindée. Sans oublier un joli choix de vins et des propositions adaptées. J'ai adoré le métissage de cette cuisine. Les influences multiples des chefs et l'originalité de leur cuisine la rendent unique.

Chez Miles, pas de carte donc, mais un menu dégustation surprise. Midi ou Soir. On vous demandera vos préférences ou allergies et ensuite, laissez vous faire. Un menu liberté qui suit les saisons et les inspirations des chefs.

Une belle table, donc. Une très belle table à Bordeaux. Une assiette soignée, une atmosphère chaleureuse et décontractée et des prix tout doux. J'ai beaucoup aimé ce joli petit restaurant qui selon moi, devrait très vite se hisser au niveau des meilleurs restaurants gastronomiques de Bordeaux. •

Joelle Dubois

Restaurant Miles, 33 rue du Cancera à Bordeaux. Tél: 05 56 81 18 24

Le midi :

- **le petit Miles : 1 plat au choix (viande ou poisson) + dessert - 18€**
- **le 4 Miles : menu dégustation 4 plats - 25€**

Le soir :

- **le 5 Miles : menu dégustation 5 plats - 38€**

Ouvert du mardi au vendredi 12:00 - 14:30 / 19:30 - 22:00 et le samedi 19:30 - 22:00

le site : <http://restaurantmiles.com/>

le blog : <http://blog.restaurantmiles.com/>

Photo : © Joelle Dubois