

C’est ma fille Ines qui m’a fait découvrir l’Épicerie bordelaise. Tables de bois clair, la décoration est chaleureuse. Les plaids sur les tabourets, vinyles, platines, ghetto blaster, vous invitent à un moment de détente.

Et puis, il y a la musique. La playlist est sans faute. Un peu old school, soul, r’n’b, elle pioche dans l’univers de la Motown. Cette Épicerie bordelaise donne un petit air de San Francisco dans la rue Ravez. L’ambiance est chaleureuse, les patrons n’y sont pas étrangers. Accueillants, un peu hipsters, ils vous accueillent avec le sourire, toujours, et un petit mot gentil.

La cuisine est ouverte sur la salle, les produits sont frais et la carte, d’inspiration street food asiatique, simple et efficace (comptez une dizaine d’euros pour un plat). La soupe pho et la salade bo bun sont franchement délicieuses. Mes enfants sont fans des banh mi burgers et des smoothies et milkshakes maison.
Et parfois, le dimanche, l’épicerie se transforme en vide-dressing funky avec DJ set. Terrasse ensoleillée, ambiance à la cool, des sourires et du bon son, ouverte en continue, l’Épicerie bordelaise prend des allures de QG dans le quartier. •

L’Épicerie bordelaise, 14, rue Ravez. Ouvert du mardi au dimanche, de 10h à 22h.
Tél. 05 33 48 43 33. Facebook : Epicerie Bordelaise

A lire aussi : la Recette : Salade Bo Bun