Ouvrir un restaurant à Bordeaux, voilà qui n'a rien d'original. Mais installer une ferme landaise en pleine ville, c'est déjà autre chose ! C'est le défi que s'est lancé il y a trois ans Alain Bordes, un habitant de Caudéran qui gère La Ferme du petit Argelas, un restaurant-boutique situé au 21 rue Duvergier.

« Cette ferme, c'était d'abord celle de mes arrières grands-parents landais, qui élevaient des canards pour leur consommation personnelle et vendaient leur surplus sur les marchés », raconte le restaurateur. « J'ai repris le nom avec l'idée de faire une cuisine landaise dans un lieu atypique. Je voulais m'éloigner des restaurants traditionnels qui sont souvent des usines à nourriture et donner l'impression d'être à la campagne en ville ».

Le canard, star des assiettes

Ici, il ne faut pas s'attendre à voir une cohue de clients s'installer sur les tables du restaurant. Le lieu est plutôt cosy et intimiste : « j'ai une petite quinzaine de couverts par service, pas plus. Je recherche l'authenticité plutôt que le rendement ou la productivité », admet Alain Bordes, qui est seul à préparer à manger. Sa carte propose des plats typiques des Landes et autres produits fermiers gastronomiques du terroir : « je fais quelques pièces de bœuf, mais je travaille principalement le canard ; je déstructure par exemple des magrets en faisant des cromesquis, un plat à base de foie gras, de viande, de mousse d'œuf et d'une chapelure maison. Je dois être le seul en Gironde à préparer également des côtelettes de canard. » Coté prix, comptez 13,50€ pour la formule déjeuner, 12€ pour une formule enfants. Les plats sont accompagnés de frites à volonté et les desserts - plutôt classiques (tartes aux pommes, mousses au chocolat...) - sont faits maison. L'été, les tapas et les salades landaises sont aussi mis à l'honneur des tables installées dans le jardin. « Mes produits proviennent directement de petits producteurs landais

», avance Alain Bordes, qui a installé une petite boutique dédiée aux produits frais (magrets, côtelettes...), en conserve (pâté de canard, rillettes de fois gras...) ou produits traiteur (magrets séchés...) à l'intérieur du restaurant.

Un lieu pour toutes les bouches

S'il reconnaît des périodes où son restaurant « marche moins bien que d'autres », Alain Bordes constate qu'il a toutefois réussi à fidéliser une clientèle variée : « Au départ, ceux qui sont venus sont surtout des gens du quartier, mais maintenant j'ai des Américains, des Espagnols, des Italiens et même des Périgourdins qui viennent goûter mes côtelettes. » Toute l'année, le commerçant anime son lieu via des soirées « happy hour » le jeudi soir et des soirées moules-frites. « Je m'apprête aussi à installer un bar à vins et un bar à tapas », prévient-il. De quoi faire le plein de saveurs à Caudéran dés l'arrivée des beaux jours. • **EM**

Ouvert du jeudi au samedi de 10h à 22h. (La ferme de Hournadet est devenue la ferme du petit Argelas en janvier 2015)