

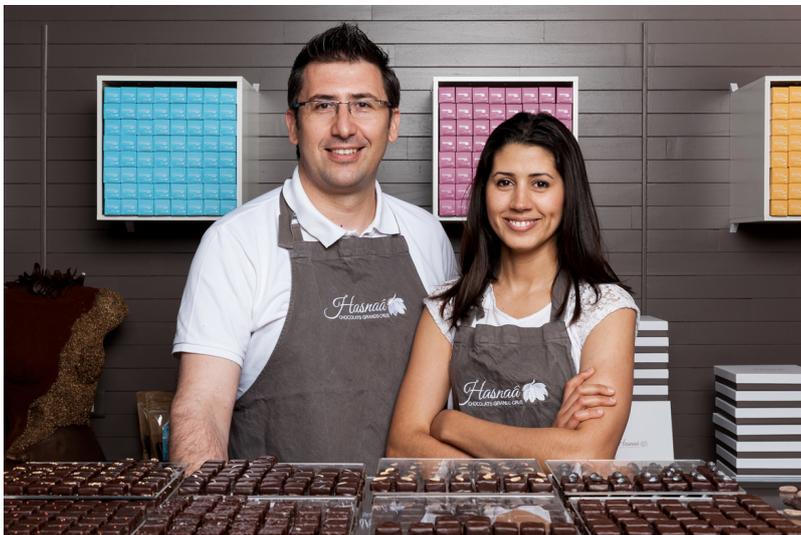


A Fondaudège, le commerce de bouche tient le haut du pavé. L'artère regorge de bonnes adresses. Tour d'horizon non exhaustif

Chez Collado, « on sait ce qu'on mange ! »

Une bonne boucherie se reconnaît notamment par le nombre de clients qui franchissent sa porte. Si Thierry Collado a d'abord connu des « premières années de galère » lorsqu'il a ouvert son commerce en 1993, aujourd'hui les clients sont réguliers et le boucher s'est fait un nom. Depuis plus de vingt ans, sa boucherie offre un large choix de viandes, charcuteries, légumes et autres plats préparés. Poulets, saucisses de Toulouse, magrets de canards, chipolatas, boeuf de race Limousine, volailles de la Maison Dandieu, porc de la Maison Laborie, etc. « Ici, on sait ce qu'on mange ! », avance le boucher, qui s'entoure d'une équipe dynamique et investie pour satisfaire chaque jour sa clientèle, essentiellement de quartier. **Boucherie Collado, 125, rue Fondaudège. Tél : 05 56 01 25 69**

Célèbre chocolatière



Vous l'avez peut-être vue dans l'émission télévisée MasterChef en 2012 : depuis, Hasnaâ est devenue une brillante chocolatière ! Dans sa boutique-atelier, elle et son équipe confectionnent et vendent des chocolats de qualité à partir de Premiers Crus de Plantation, des fèves sélectionnées avec soin. Aidée par son mari, Vincent, qui se charge de réaliser notamment les visuels et packagings des boîtes de chocolats, la commerçante offre une gamme de chocolats variée. « Ce qui marche le plus, ce sont les bonbons en chocolat, explique-t-elle. On fait aussi des pâtes à tartiner, des fruits confits, des pâtes de fruit. Tout est fait à partir de chocolat noir ou de lait. » Côté prix, comptez 25€ la boîte de 250g avec 42 chocolats. **Chocolaterie Hasnaâ.**
192 rue Fondaudège. Tél : 05 24 61 58 03

Des files d'attente pour une baguette



Bruno et Nathalie Lazaro ont ouvert leur boulangerie il y a un an et ne regrettent pas de s'être installés dans ce quartier. « On est arrivé ici un peu par hasard, admet Nathalie. Fondaudège, c'est un vrai petit village, tout le monde se connaît et discute avec tout le monde. » Si les pains au chocolat, croissants et autres viennoiseries sont à l'honneur de leur lieu cosy et moderne, c'est surtout la baguette Fondaudège qui fait fureur auprès de la clientèle de quartier. Et pour cause : celle-ci a été élue « meilleure baguette tradition de Gironde » en 2013. « C'est une pâte fermentée, un pain fabriqué sur 48h et façonné à la main. » De quoi donner envie de mordre dedans ! **Boulangerie Lazaro. 199, rue Fondaudège. Tél : 05 56 81 15 15.**

Boudins, crépinettes, pâtés et jambon à l'os



De Royan à Bordeaux, il n'y a qu'un pas ! C'est celui qu'a franchi en 2013 Christian Rousseau. Ce Charentais d'origine a troqué son tablier de charcutier utilisé pendant quinze ans sur le marché de Royan, pour s'installer au 111 rue Fondaudège, où il a remplacé la Maison Ladoire, enseigne réputée qui fût implantée à cette adresse pendant près de 35 ans. « 'ai découvert le lieu, l'emplacement, j'ai eu un petit coup de foudre », se souvient le commerçant diplômé d'un brevet professionnel, qui propose quelques spécialités gourmandes, à commencer par son jambon à l'os maison. Sa jolie vitrine dévoile aussi d'autres produits alléchants : boudins blancs, pâtés, foie gras, andouillettes et crépinettes, plats variés (brandade de morue, bœuf bourguignon...). L'occasion d'aller visiter son enseigne, ouverte même le dimanche matin ! **Charcuterie Rousseau. 111 rue Fondaudège. Tél 05 57 99 20 08**

Tchin Tchin « l'apéro-fondau » !

