

Bordeaux le 21 Octobre 2008

Ô Tours de table : des saveurs bordelaises et tourangelles

Pause déjeuner ou moment de détente, chacun y trouve sa place. Ouvert mi-juillet, le restaurant « Ô Tours de table » propose des plats traditionnels semi-gastronomiques aux saveurs bordelaises et tourangelles.

En haut, la grosse cloche ; en bas, la place Fernand Lafargue. En milieu de rue, précisément au n° 29 de la rue Saint James, se situe « Ô Tours de table ». Lumière tamisée, bougies sur chaque table, couleurs chaudes, exposition de tableaux sur les murs... Loin des clichés habituels, le restaurant fait place à une ambiance feutrée. Attablés en terrasse, vous profiterez de la vue imprenable sur la grosse cloche, parée d'une jolie couleur bleue à la tombée de la nuit.

Carte à la main, laissez vous tenter ! Le restaurant vous propose un large choix de plats et trois menus : le midi à 13 euros, le soir à 18 euros et le plat du jour à 9 euros. Entre autres, vous pouvez déguster des œufs à la tripe (confit d'oignons à la crème surmonté d'un œuf poché), un magret de canard rôti au miel épicé, un sauté de veau aux olives, des gambas flambées au Whisky... Ici, aucun plat n'est accompagné de frites mais de pommes de terre sautées façon grand-mère, de petits légumes frais ou de riz aux raisins secs. Le restaurant ne se veut pas ordinaire. Bien au contraire, la volonté du chef est de proposer une cuisine nouvelle alliant tradition et originalité des saveurs.

Au pays de Balzac et Rabelais, les gérants ont choisi de nous ramener les recettes : les rillons (dés de poitrines de porc entrelardés, rissolés dans leur graisse de cuisson), le fromage de Sainte-Maure qui s'accommode très bien avec le vin de Vouvray. Petits flans de chèvre aux poivrons doux, salade de poireaux aux rillons, filet de perche rôti au Sainte Maure, poires au vin de Chinon... Autant de plats qui ne laisseront pas insensible les gourmets.

David Randoin (en salle) et Matthieu Bouchet (en cuisine) ont profité de leurs expériences respectives dans la restauration pour monter leur propre affaire. Originaires de Tours, ils se sont donnés deux devises : proposer des produits frais de qualité et faire connaître les spécialités culinaires de leur ville natale, trop peu connues à leur goût, tout en proposant des plats connus de tous, à des prix très accessibles.

A l'ère du souci de la qualité des produits, on s'accorde pourtant peu de temps à la bonne cuisine. Curieux des terroirs, n'hésitez pas ! Faites un détour au restaurant « Ô Tours de table ». Vous serez le bienvenu.

Contact presse : David Randouin
Tel : 06 08 25 76 62
E-mail : otoursdetable@live.fr