

LA TABLE

L'Osteria, un bistrot napolitain

L'endroit est à l'image du patron. Chaleureux, accueillant, authentique. Tablier noir autour de la taille, Bartolo reçoit depuis un mois ses clients dans son Osteria de la rue des Faussets à Bordeaux pour leur faire découvrir une cuisine 100 % italienne. « Je suis né à Naples et j'ai toujours baigné dans la gastronomie italienne. Ma mère avait un restaurant de poisson sur le port et mon père une pizzeria très connue à Naples, explique le restaurateur. J'ai rassemblé et mélangé toutes ces saveurs pour proposer une cuisine généreuse et authentique. »

De l'incontournable tomates-mozzarella aux linguines aux fruits de mer en passant par les tagliatelles au homard, l'une des spécialités de la maison, aux pizzas cuites au feu de bois, la carte fait honneur à la gastronomie italienne. « Tous les produits sont frais et faits maison, même le pain », assure Bartolo qui revoit chaque jour ses suggestions.

Fruits, légumes et poissons arrivent du marché. Fromages, charcuterie et huile d'olive sont importés de Naples deux fois par semaine. Quant à la carte des vins, elle est 100 % italienne (Barolo, Brunello di Montalcino, Montepulciano...) mais dès la rentrée, Bartolo fera une place dans sa cave aux crus bordelais.



Bartolo propose une cuisine 100 % italienne. PHOTO OSTERIA DA BARTOLO

Ouvert sept jours sur sept

Asie, États-Unis, Australie, Allemagne, Angleterre, en tant que consultant dans la restauration, Bartolo a sillonné le monde entier ces dernières années pour délivrer ses conseils et son savoir-faire. Mais c'est à Bordeaux, qu'avec son épouse, il a décidé de s'installer il y a trois ans. « Nous avons eu un coup de cœur pour ce petit Paris, sa douceur de vivre et son climat. »

D'abord employé chez Mazaniello, rue Maucouidinat, le chef décide il y a quelques mois de racheter un local rue des Faussets. Le lieu est inoccupé depuis trois ans et Bartolo se lance alors dans de grands tra-

vaux pour donner à cette adresse un véritable charme napolitain.

Car L'Osteria da Bartolo n'est ni une pizzeria ni un restaurant gastronomique. C'est un nouveau bistrot gourmand 100 % italien qui accueille les clients 7 jours sur 7, midi et soir. On peut également prendre des plats ou des pizzas à emporter et acheter quelques spécialités napolitaines dans le coin épicerie.

Stella Dubourg

L'Osteria da Bartolo, 15, rue des Faussets. Tél. 05 56 81 48 38. Formules du midi : 14 euros (entrée et plat), 17,50 euros (entrée, plat et dessert). Le soir, entre 17 et 22 euros le plat à la carte.