

Nos bonnes tables à Bordeaux : un nouveau chef à La Table du Burdigala

A LA UNE / BORDEAUX / Publié le 13/11/2019 à 10h22. Mis à jour à 17h18 par Christine Morice.



▲ Grégory Vingadassalon est arrivé au Burdigala cet été. ©PHOTO C. M.

Son arrivée à La Table du Burdigala, en août dernier, correspond à un changement de philosophie au sein de l'établissement

Il aime apporter une touche d'exotisme à ses plats, marier le poisson aux fruits de la passion, l'avocat à la goyave ou à la vanille, par exemple. A 29 ans, Grégory Vingadassalon est le nouveau chef de La Table du Burdigala, **le restaurant de l'hôtel quatre étoiles de la rue Georges-Bonnac à Bordeaux**. Le jeune homme, qui arrive du Siman, a fait ses classes dans de bonnes maisons : Alain Ducasse à Paris, François Adamski au Gabriel à Bordeaux, ou encore Nicolas Magie au Saint-James à Bouliac, qui lui a laissé suffisamment de liberté pour qu'il trouve son identité culinaire.

Une nouvelle philosophie

Son arrivée à La Table du Burdigala, en août dernier, correspond à un changement de philosophie au sein de cet établissement repris par le groupe Inwood hôtels il y a trois ans. Le pari consiste à séduire une nouvelle clientèle, en plus de celle de l'hôtel et des hommes et des femmes d'affaires en séminaire. « **Pas besoin, en effet, d'avoir réservé une chambre pour prendre un verre ou venir dîner chez nous** », martèle le directeur Sébastien Bize.

En fait, le restaurant aimerait se faire davantage connaître des Bordelais, des gens de l'extérieur. La nouvelle carte et son menu du midi à 19 euros (entrée, plat, dessert) ont donc été mis en place pour leur titiller les papilles#; dans une salle redécorée par l'artiste parisien Oscar.

Sashimi de dorade

On peut y déguster notamment un sashimi de dorade accompagné d'une julienne de navet daïkon et d'un bouillon miso. Ou encore un foie gras de canard aux raisins et crumble citron. Ensuite, on hésitera entre le pavé de maigre à la plancha et sa déclinaison d'artichaut et la poitrine de veau fondante aux petits légumes.

Pour le dessert, le finger à la crème de marron et à la poire, accompagné d'un sorbet à l'orange sanguine est généralement bien accueilli par les gourmands.

Ici, l'objectif clairement affiché consiste à « casser les codes » comme l'explique encore Sébastien Bize. « On peut commander un burger au bar ou déjeuner en terrasse aux beaux jours. » Bref, une petite révolution pour cet ancien hôtel cinq étoiles qui a fait le choix du bistronomique en matière de restauration, pour être plus abordable.

La Table du Burdigala, 115 rue Georges-Bonnac à Bordeaux. Tél. 05 56 90 16 16.