

# Un mariage réussi

**RESTAURANT. Lui est français, elle est chinoise. A Bordeaux, Jérôme et Harmony Billot proposent une cuisine pleine d'audace, qui mêle l'Orient et l'Occident avec justesse et exigence.**

Par Olivier Poels.



Lanternes chinoises et chaises bistrot : la déco joue, elle aussi, le mélange des influences.

**E**n plein essor urbanistique, Bordeaux connaît depuis quelques années un boom gastronomique tout aussi spectaculaire. Et parmi les nombreuses adresses de la ville désormais dignes d'intérêt, Dan (« lumière », en chinois), lieu discret et original, est certainement l'une des plus recommandables. Les intrigantes lanternes chinoises qui éclairent un décor des plus classiques laissent penser qu'il pourrait se passer quelque chose dans l'assiette. Et c'est le cas ! Après plusieurs années passées en Chine où il a rencontré sa femme Harmony, Jérôme Billot a eu l'idée de ce lieu original qui mêlerait les deux cultures culinaires.

Un pari réussi qui évite le piège de la « cuisine fusion gadget ». Le cabillaud, sauce matelote et algues noires, est éclatant de saveurs. Meilleur encore, le ris de veau, satay (un condiment aux cacahuètes et aux piments) et crème de riz. Quant à l'échine de porc façon *char siu*, c'est-à-dire laquée puis rôtie, accompagnée d'aubergines à la sichuanaise et de pickles de légumes, il emballe nos papilles, jouant avec justesse le contraste entre le sucré, le salé et l'acidité. Dan bouscule les codes avec habileté et offre un voyage sensoriel très maîtrisé. Les prix le sont aussi avec une formule entrée, plat, dessert à 32 euros, un menu en cinq services à 55 euros, en huit services à 75 euros. ■

Dan, 6, rue du Cancera, Bordeaux (Gironde). Tél. : 05 64 28 59 47.  
[www.danbordeaux.com](http://www.danbordeaux.com)

## Du neuf à table

### Affaires pâtisseries

Testé et approuvé : les madeleines faites maison en quinze minutes chrono, grâce à une astucieuse préparation prédosée. Vous n'avez qu'à y ajouter du beurre (attention, il doit être chaud mais pas bouillant) et trois œufs. Mélangez, versez la pâte dans des moules et faites cuire dix minutes au four. A 6 euros le sachet (235 g) pour réaliser 20 madeleines, c'est le bon plan de la semaine !

**Yolaine de Chanaud**

Madeleines prêtes-à-cuisiner,

6 € sur [www.affairespatisseries.com](http://www.affairespatisseries.com)

### Sellae

Après Antoine et Mensae, le chef étoilé Thibault Sombardier vient d'inaugurer une nouvelle adresse parisienne, située à deux pas de la gare d'Austerlitz. Il a confié les fourneaux à Matteo Vianello, qui y réalise une excellente cuisine de bistrot. On fond pour le risotto au jambon ibérique et aux asperges vertes (15 euros), gourmand à souhait, ou pour le blanc de cabillaud parfaitement nacré, servi avec du petit épeautre (22 euros). Menus déjeuners à 19 et 22 euros.

**Rémi Dechambre**

18, rue des Wallons, Paris (13<sup>e</sup>). Tél. : 01 43 31 36 04.

### Les Fables de La Fontaine

Après avoir parié sur Julia Sedefdjian, étoilée à seulement 21 ans (elle vient d'ouvrir son propre restaurant), David Bottreau, le patron des Fables de La Fontaine, donne une nouvelle fois sa chance à un jeune chef, en la personne de Mehdi Karamane. Mention spéciale pour son rouget de roche, viennoise tonka et endive à l'orange. Menus à 28 euros (déjeuner) et 75 euros. R. D. 131, rue Saint-Dominique, Paris (7<sup>e</sup>).

Tél. : 01 44 18 37 55. [www.lesfablesdelafontaine.net](http://www.lesfablesdelafontaine.net)