



L'intérieur du restaurant La Zoologie avec, au fond, sa cuisine vitrine. THIERRY DAVID / "SUD OUEST"

Cuisine du marché dans un hôtel plein de charme

À Bordeaux, dans l'ancien Institut de zoologie transformé en luxueux hôtel, se trouve La Zoologie, un restaurant en rez-de-jardin ouvert tous les jours

Charlotte Lesprit
gironde@sudouest.fr

La reconversion est étonnante, réussie. L'ancien Institut de zoologie, fraîchement transformé en luxueux hôtel sous la houlette de François et Hélène Toubert, les propriétaires à la tête de l'entreprise HotelsT, accueille aussi un restaurant.

En cuisine, Ronan Ozan, 40 ans, qui a été chef de partie au Trianon Palace Versailles et second pâtissier chez Marius et Janette, avenue George V à Paris, a décidé de quitter la région parisienne il y a trois ans.

Foie gras maison

Après deux expériences à Saint-Émilion (33) et Saint-Laurent-des-Combes (33), le voilà à la tête des fourneaux de La Zoologie avec une carte

qu'il change « tous les deux, trois ou quatre mois » et qui fait la part belle « aux produits de saison ».

En entrée, l'incontournable foie gras, mi-cuit au cognac et garanti maison, « est travaillé le mardi matin puis cuit l'après-midi ». « Nous en cuisinons entre 10 et 15 kg par semaine », confie le chef tout en enchaînant sur son « plat phare de l'été », le ris de veau laqué accompagné d'un jus de truffe. Ce dernier côtoie à la carte risotto de gambas, trio de tartare ou encore le burger de canard et sa crème de moutarde à l'ancienne et miel.

Formule à 25 euros

Si les plats sont compris entre 24 et 27 euros, la formule du midi offre également de gourmandes surprises avec une formule en-

trée, plat et dessert à 25 euros. « Le menu est élaboré la veille en fonction des commandes que je passe au marché des Capucins. »

Ainsi, ce vendredi midi, difficile de se décider entre le médaillon de lotte à la plancha — un test pour la prochaine carte de septembre — et les « linguines » aux encornets sautés en persillade, « la pasta du jour ».

Lorsqu'il fait beau, les amateurs de plantes apprécieront de réserver leur table en extérieur afin de profiter d'un jardin riche d'espèces rares. L'élégant intérieur allie quant à lui verrières, métal et pierres avec, pour le spectacle, une cuisine ouverte.

La Zoologie – 151, cours de la Marnie. Tél. 05 33 06 99 17. Tous les midis jusqu'à 14 heures (brunch le dimanche) et les soirs de 19 h 30 à 22 heures.