

LA TABLE

Bistronomie à la sauce italienne



Bartolo Russo avec le plat vedette de sa nouvelle adresse, le risotto au safran. PHOTOS S. DI ETTO LE MOULNER

En 2017, à l'occasion de ses 40 ans, le chef italien Bartolo Russo, qui a eu un coup de cœur pour Bordeaux, a ouvert l'Osteria Pizzeria da Bartolo, dans le quartier Saint-Pierre. Un an plus tard, pour ses 41 ans, il poursuit l'aventure, toujours rue des Faussets, avec l'ouverture de l'Osteria da Bartolo 41. Et le moins qu'on puisse dire, c'est qu'en un an, Bartolo Russo n'a pas chômé puisqu'il n'a fermé sa pizzeria qu'une seule fois, le 25 décembre dernier.

Toujours prêt à relever de nouveaux défis, le chef a donc décidé de lancer aujourd'hui une nouvelle adresse dédiée à la gastronomie italienne. « Je voulais un restaurant plus intimiste avec un concept bistronomique », confie Bartolo. Du coup, cette fois, pas question de proposer des pâtes et pizzas, aussi bonnes soient-elles, mais de mettre à l'honneur les plats mitonnés par sa grand-mère et ses parents, eux aussi restaurateurs.

« J'avais envie de proposer une cuisine plus élaborée, toujours à partir de produits frais de saison 100 % italiens. » Ainsi, trois fois par semaine, le chef reçoit un arrivage de produits frais tout droit venus de son pays natal. La charcuterie vient de Parme, le fromage et les toma-

tes, de Naples, et l'huile d'olive extra-vierge, des Pouilles.

Des produits frais et de saison

Une origine et une qualité des produits qui se retrouvent évidemment dans l'assiette, le tout savamment orchestré en cuisine et mis à l'honneur dans une vaisselle contemporaine et élégante. Ainsi, le soir, on peut déguster en entrée des cannellonis de mozzarella de vache farcis à la morue, aromatisée à la vanille de Madagascar, et velouté de betterave rouge (15 euros) ou une jardinière de légumes avec ses cubes de thon rouge à la noisette (17 euros). En plat (entre 19 et 24 euros), il ne faut pas rater les raviolis farcis aux fleurs de courgette avec tomates cerises, courteaux et neige de mozzarella, les rouleaux d'espardon aux câpres ou encore, et c'est la vedette de la carte, le risotto au safran, buratta et à la feuille d'or.

Et pour les amateurs de desserts, ils seront ravis de retrouver de grands classiques revisités comme la panna cotta chocolat blanc ou le tiramisù Amaretto mais aussi dans un registre plus gourmand encore, le Vesuvio, cette boule de chocolat noir fourrée de glace vanille qui

fond devant nous pour le plaisir des yeux et des papilles.

Une cave à vins 100 % italienne

Pour diriger ce nouvel établissement, Bartolo a fait appel à quelqu'un de confiance, en l'occurrence son frère aîné, Michele Russo, qui après de nombreuses années en tant que chef sur des yachts privés entre Méditerranée et Caraïbes, en passant par le Martinez et le Carlton, s'est pris lui aussi d'affection pour Bordeaux.

L'équipe elle aussi se renforce, avec une vingtaine de personnes, désormais réparties sur les deux adresses. « Et tous sont italiens », assure Bartolo. Tout comme le sommelier, Giuseppe Pireddu qui propose une sélection 100 % italienne d'une soixantaine de vins. « C'était important d'avoir ici une belle cave à vins avec de prestigieuses appellations (Brunello di Montalcino, Montepulciano) mais aussi des pépites encore méconnues. »

Stella Dubourg

L'Osteria da Bartolo 41, 16 rue des Faussets. Formule du midi: entrée-plat à 14 euros; avec dessert à 17 euros. Ouvert sept jours sur sept, midi et soir. Réservation: 05 57 14 95 45.

SUD OUEST Presque d'Ambarès
Moustiques : Ambarès aussi réclame l'épandage

Automobile
Vers un contrôle technique plus sévère

Saint-Genès, quartier chic et exigeant

Méca : au cœur d'un chantier hors normes

Vidéo
Après les révélations gigantesques, la coïncidence

Papi, Mamie, raconte-moi tes souvenirs !

Un grand classique qui se joue pour toujours en direct. Nos chroniques, avec 40 minutes et plus à compter ensuite. 100 pages | 7,90 €