

Café bizarre et gourmand

Restaurant | Une cuisine terre et mer totalement locavore.

Les tables sont toutes occupées, quelques clients bavardent au bar en buvant un verre de vin blanc tandis que d'autres, dans l'entrée, débattent de la campagne présidentielle. Cet endroit chaleureux, au style bistro parisien, répond au nom de Café Bizarre. Ce n'est pas la première fois que ce nom est apposé à une devanture. Le Café Biarre était aussi le nom du bar en bas de la Factory ouvert par Andy Warhol à New York, où se sont produits le Velvet, The Doors ou The Byrds.

Le restaurant, géré par Frédéric Gourdou, est ouvert depuis trois ans. « Ici, on est locavore, on ne travaille qu'avec des producteurs régionaux. C'est un état d'esprit, je préfère privilégier la qualité des produits de saison. On ne propose que des aliments frais et de la région comme le riz ou les agneaux de Camargue », explique Jérémy Dumas, le chef cuisinier.

Une cuisine ouverte d'esprit

Ses diverses expériences à l'étranger lui permettent de funner lui-même tous les poissons qu'il utilise. Sa cuisine est ouverte d'esprit et gourmande. On peut y manger merlu, tartare de bœuf ou encore risotto. Les desserts sont faits maison de A à Z, crèmes brûlées aux zestes d'orange, douceur aux marrons ou bavarrois. Le dimanche, le restaurant fait son pain lui-même.

Depuis son arrivée, Frédéric a transformé le lieu. « Je suis reparti à zéro avec ce res-



■ Frédéric Gourdou, le gérant du restaurant (à dr.) et son chef cuisinier Jérémy Dumas (à g.).

taurant. Je voulais qu'il ait une identité. J'ai agrandi l'espace, créé une atmosphère plus cosy et accueillante, on s'est équipé pour faire des cuissons basses températures. Pour moi, le Café bizarre était une belle opportunité pour changer d'air après douze ans comme gérant de la brasserie Olive », explique Frédéric Gourdou. La carte des vins est très complète. La majorité est de la région. Il propose même de carafier toutes les bouteilles de vin ou de prendre seulement un quart ou un demi.

Le restaurant fonctionne très bien en par-

tie grâce à la complicité entre le chef de cuisine et le patron. « Avec Jérémy, on s'entend très bien. Le restaurant évolue avec lui », confie Frédéric. Le Café bizarre est aussi un lieu où les clients viennent déguster un verre de vin ou prendre l'apéro le dimanche après être allés aux Halles.

SIMON PERNIN

redac.nimes@midi Libre.com

► **Toute la semaine le midi** et le soir vendredi et samedi. Le Café bizarre, 13 rue Littre, Nîmes. Menu midi : 15,90 € entrée + plat ou plat + dessert. Le soir, à la carte. 04 11 83 78 18.