

# À table ! AVEC **Gourmand** Le magazine des saveurs d'ici

## Comme un goût d'Aveyron

LAUZA, À BORDEAUX

**L**auza, c'est l'Aveyron qui s'immisce dans la capitale girondine, dans cette rue du Hâ qui grouille de belles adresses aux accents du monde entier. Romain et Barbara Schlumberger ont nommé le restaurant en référence aux pierres de la région natale du premier, les lauzes (« lauza », en occitan).

Cependant, ce sont des roches bordelaises qui tapissent le fond de la première salle quand on passe la porte. Une pièce moderne, qui offre une respiration, un ailleurs où de jolis luminaires prennent place aux quatre coins du restaurant. Après le comptoir, sur la droite, le visiteur découvre une deuxième salle, presque cachée – Lauza peut recevoir une cinquantaine de couverts par service. Romain Schlumberger a bourlingué, après l'obtention de son bac pro. Cinq ans à sillonner le monde – l'Irlande, l'Asie, l'Australie – pour parfaire sa culture culinaire. Il a ensuite travaillé deux ans au Chiberta, à Paris, où il a rencontré Barbara, qui officie en salle. Ils poursuivront leur apprentissage, lui au Roca, où il sera chef deux ans durant, elle au Richer et au 52 Faubourg Saint-Denis.

De leurs expériences respectives est donc né Lauza, carte courte (souvent un bon signe) et cuisine qui se meut selon les saisons. Le chef choisit le menu dans sa carte du jour. Ce soir-là, le dîner débute avec un carpaccio de daurade royale, délicatement allié de brocolis et d'une mayonnaise au tamarin.

Bémol, toutefois : l'assiette est vide en deux coups de fourchette. Même chose pour les carbonaras de céleri :

gourmand, mais on en redemande ! En revanche, l'agneau des Pyrénées est généreux. L'assiette est colorée, le travail sur les saveurs et les textures est réussi, notamment la crème de lentilles au café. Un mélange inattendu qui se marie avec les choux et la viande à la cuisson réussie.

Conclusion tout en gourmandise pour les aficionados du chocolat, crémeux, poire grillée au poivre de Kampot, sorbet cacao, même si la proposition aurait mérité d'être un brin plus recherchée. 

**QUENTIN GUILLOIN**

**Du lundi au vendredi.**

**Midi (12 h-14 h) : carte (entrées et plats de 8 à 22 €) et menu (de 18 à 21 €).**

**Soir (19 h 30-22 h) :**

**à la carte, ou menu à 48 ou 55 €.**

**Réservations au 05 56 52 76 59.**

**5, rue du Hâ, à Bordeaux.**

**www.lauza.fr**



↑  
Retrouvez le n° 46 de votre magazine « Sud Ouest Gourmand ». 96 pages, 4,50 €.

# Pop !

LA PÉPITE DE TERRE DE VINS



## Château Doyac 2015 (rouge) Cru bourgeois & biodynamie Haut-Médoc

2015, 2016, 2017... Max de Pourtalès et sa famille enchaînent les grands millésimes, le fruit d'une approche viticole sensible. Vantons le 2015, car il se polit avec le temps, les notes de cassis frais se patinent. Le sol argilo-calcaire sublime les 75 % de merlot et les 25 % de cabernet sauvignon pour une vinification très douce. C'est une leçon de délicatesse et d'équilibre.

✦ **Avec un ceviche de thon**

**14 €. 33180 Saint-Seurin-de-Cadourne. Tél. 05 56 59 34 49. www.chateaudoyac.fr**



↑  
Retrouvez le n° 62 de votre magazine « Terre de Vins » 6 €.

Terre de Vins