

# Passage secret, une adresse encore confidentielle à Bordeaux

Au cœur du triangle d'or bordelais, le restaurant Passage secret a pris possession du passage Sarget en soirée. Un lieu à part qui propose une carte bistrannique dans un cadre original et raffiné et à prix aimables

Stéphanie Lacaze  
s.lacaze@sudouest.fr

À la nuit tombée, il faut oser pousser la lourde grille du passage Sarget (1) déserté et plongé dans le noir pour découvrir les douces lumières et les sièges accueillants de Passage secret, restaurant ouvert seulement le soir. Le lieu, dans l'hypercentre de Bordeaux, mérite bien son nom.

À la tête de cet établissement intimiste, le chef Thomas Pasquereau et Hang Pham, analyste de marché de formation et créatrice de concepts. Le binôme a lancé l'agence de conseil culinaire Chefs et vous, qui élabore des cartes et forme des équipes pour d'autres restaurateurs, et a eu envie d'un endroit où exprimer sa créativité.

## Des jus, des sauces

La rencontre avec Laurent Deverlanges, le patron de Caviar de Neuvic, va préciser les choses. Le restaurant de la boutique bordelaise, qui vivait le midi, n'avait pas de service le soir. « Le courant est bien passé entre nous, nous partageons notamment le même engagement pour la préservation de la planète, souligne Thomas Pasquereau. Et nous lui avons proposé de mettre en place une restauration en soirée. »

Passage secret a ouvert le 6 octobre dernier en s'installant dans la petite salle à l'étage de la boutique de Caviar de Neuvic et en déployant une terrasse chic sur les tapis du passage Sarget vidé de ses occupants du jour. Dans une ambiance feutrée, le restaurant propose une cuisine bistrannique basée sur les produits locaux et de saison, en faisant la part belle aux productions de Laurent Deverlanges. « Nous respectons les codes de la gastronomie dans l'assiette avec



Le chef Thomas Pasquereau aux commandes de Passage secret. GUILLAUME BONNAUD / « SUD OUEST »

des jus, de belles cuissons et des sauces, précise Thomas Pasquereau. Mais le service et l'accueil sont beaucoup plus décontractés, un peu comme à la maison. »

## Chef de l'ambassadeur

Élaborée en équipe, la carte - volontairement courte - intègre les produits du terroir de Neuvic, mais le caviar, loin d'être omniprésent, apparaît par petites touches : pour relever une entrée à base de champignons, ou en dessert autour du chocolat. En revanche, « nous servons de l'esturgeon qui est hyper-intéressant à travailler - c'est un beau challenge pour un cuisinier », précise le chef. Parmi les autres propositions, une caille dont la cuisse est confite et dé-

glacée à la vodka de Neuvic et le filet contisé (2) avec de l'esturgeon fumé. Elle est servie accompagnée de petits navets qui viennent du maraîcher De l'eau à la bouche, au Pout, près de Créon. Circuit encore plus court

La carte est volontairement courte et le caviar, loin d'être omniprésent, apparaît par petites touches

pour les champignons, poussés à l'ombre de la Cave agricole de Floirac.

Originaire de Nantes et formé

à l'école hôtelière Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44), Thomas Pasquereau, 42 ans, a fait ses armes chez des étoilés. Il a notamment commencé sa carrière chez Coutanceau père à La Rochelle, avant de partir travailler à l'international. Au gré de ses pégrinations, il a affûté ses couteaux en Angleterre et en Espagne, où il officiait dans le restaurant de paella le plus fameux de Valence, ironiquement tenu par un Français. « Notre cuisine est réputée pour son organisation disciplinée et ses techniques, c'est qui nous permet ensuite de piquer à droite ou à gauche », s'amuse le cuisinier.

Avant de poser ses valises à Bordeaux il y a sept ans, comme formateur à l'école Ferrandi, le

chef a dirigé les cuisines de l'ambassade de France au Cambodge, d'un restaurant gastronomique à Shanghai et de la Garde républicaine à Paris. Autant d'influences qui l'ont convaincu de ne rien s'interdire en cuisine et de tester toutes les associations.

## Soirées producteurs

Depuis l'ouverture, la fréquentation de Passage secret monte doucement en puissance, avec une clientèle étrangère de tourisme ou d'affaires largement représentée. Parmi les locaux, les gérants notent que les couples apprécient le lieu pour une soirée en amoureux. « Nous avons peu de tables, ce qui nous permet de véritables échanges avec nos clients, et les retours sont très positifs. C'est super », souligne Hang Pham.

Pour les débuts, le restaurant avait misé sur l'accessibilité avec une formule à 45 euros pour trois plats. Mais le menu intermédiaire en cinq propositions (à 75 euros) fonctionne aussi très bien. Preuve que la clientèle répond encore présent quand la qualité est au rendez-vous.

Passage secret mise maintenant sur l'organisation d'événements dans le passage, tels des séminaires ou des cocktails, pour pérenniser son activité. « Nous voudrions aussi proposer des soirées autour de nos producteurs pour qu'ils viennent parler de leur travail, ou autour des accords mets-vins. C'est tellement plus facile de créer des plats à partir des notes d'un vin », conclut Thomas Pasquereau.

(1) Passage secret, 19, cours de l'Intendance, à Bordeaux. Tél. 07 82 16 46 59, site Web : restaurant-passage-secret.com.

(2) Des incisions régulières sont faites avant cuisson afin d'intégrer d'autres ingrédients.

Le magazine de société et de débat

# extra local

Tous les vendredis  
**22h30**  
sur  
**TV7**

CANAL 33 CANAL 30  
**TNT BOX**  
EN DIRECT

Animé par  
**Marie Brette**

AVEC LA PARTICIPATION DE  
**BANQUE des TERRITOIRES**  
pour vos projets

La chaîne Sud Ouest  
www.tv7.com

## À VOIR, À SAVOIR

### Toussaint lève le voile sur la matinale de TFI

**TÉLÉVISION** Plus de trente ans, déjà, qu'il n'y avait plus de matinale sur TFI. De l'info, des directs en régions et une quinzaine de chroniqueurs sur un plateau cosy : l'équipe de « Bonjour ! » et son présentateur Bruce Toussaint, transfuge de BFMTV, ont dévoilé lundi la recette de l'émission, qui démarrera le 8 janvier, de 7 heures à 9 h 30 tous les jours sauf les week-ends, en concurrence frontale avec « Télématin » sur France 2. La matinale de TFI sera rythmée par un journal télévisé toutes les 30 minutes, une interview politique et une interview culturelle, des interventions multiples depuis les régions, et des chroniques sur le bien-être, la santé, la famille ou encore la gastronomie. Maud Descamps et le médecin Vincent Valinducq, de « Télématin », ont rejoint cette nouvelle matinale.

### L'adieu d'Otar Iosseliani



**CINÉMA** Le cinéaste Otar Iosseliani, prix Louis-Delluc 1999 en France pour « Adieu, plancher des vaches ! », est décédé dans la nuit de samedi à dimanche à l'âge de 89 ans, dans sa Géorgie natale. Le réalisateur, disciple de Tati dont l'œuvre marquée par la fantaisie, l'anticonformisme et une distance amusée a été plusieurs fois récompensée à la Mostra de Venise, a vécu de longues années en

France où il a tourné « Les Favoris de la lune », « La Chasse aux papillons », ou « Brigands, chapitre VII ». Il était aussi l'auteur, en 1983, d'un court-métrage sur la pastorale au Pays basque, « Euskadi ».

### Guy Marchand partira en musique

**CULTURE** Les obsèques de l'acteur et chanteur Guy Marchand, décédé vendredi dernier à l'âge de 86 ans, se dérouleront le mercredi 27 décembre à Mollèges (Bouches-du-Rhône), ont annoncé ses enfants, qui ont précisé que « conformément à son souhait, la cérémonie sera suivie d'un rassemblement joyeux et festif ouvert aux personnes souhaitant lui rendre hommage ». La famille « invite notamment les musiciens l'ayant côtoyé à participer à cette commémoration en venant jouer s'ils le désirent ».