


AU PÈRE LOUIS

☺☹☺ 45, rue des Tournours, 31000 Toulouse.
Tél. : +33 (0)5 61 21 33 45. De 10h à 14h : tartines
de 18h à 23h. Fermé dimanche.

Requinqué au quinquina, le Père Louis ?! Jamais ripoliné, en tout cas. Trop fier pour ça, du haut de ses 123 ans... Ses rides sont devenues son filon. Il y a cent ans, un artiste froché a réglé son ardoise en jouant à Michel-Ange sur les murs et le plafond. Quoique jaunie, l'œuvre est toujours là pour accueillir les grappes de fêtards autour du vieux comptoir ou d'un tonneau. Philou, gueule de loup de mer, remplit les ballons de corbières (3 €), fait péter le **Tariquet** (15 € la bouteille) et envoie la chiffonnade de jambon sec ou un magret dodu bien né chez Samaran, avec ses frites maison. Pendant que Gilbert et Philippe, deux routiers attablés, serviette autour du cou, rognonnent et andouillettent. Moelleux au chocolat et coteaux-du-libron blanc du Château Preignes le Neuf pour se finir. Plat du jour 12 €, carte 25-32 €. M.J.-D.

A never revamped 123-year-old bistro welcomes groups with a yellowing work of art its walls. Sit around the old counter or a barrel, and enjoy meats, and homemade fries with a glass of red.

ÉRIC LARRARTÉ

 7, rue Sainte-Catherine, Le Canon, 33950 Lège-Cap-Ferret. Tél. : +33 (0)5 56 60 97 61. Pendant les vacances scolaires, de 11h à 15h30 et de 18h à 21h (non-stop samedi et dimanche). Fermé jeudi. Ouvert samedi et dimanche le reste de l'année.

« Larrarté »... Un nom qui fait malheureusement écho à la pénurie actuelle des huîtres arcachonaises. Eric, troisième génération d'ostréiculteurs, est inquiet, lui qui ne fait que du naturel, et dont les huîtres, servies avec pain de seigle et beurre salé, sont extra. A déguster sur la divine terrasse en bois face au Bassin. Mais pour la spécialité de la maison, l'huître naine ou bonsaï, au goût prononcé de noisette, il faudra attendre des jours meilleurs. Pour aller avec, un verre de bordeaux blanc ou de **Tariquet** (2,50 €). Huîtres 10,70 € à 12,30 € la douzaine, pâté gascon 3,60 € pour deux. Pas de CB. P.L.

Eric's oysters, served with rye bread and salted butter on the wooden terrace over the Bassin d'Arcachon, with a glass of white Tariquet.

AUBERGE DU PAS DE VENT

☺ ☹ ☹ 281, av. du Pas-de-Vent, 40350 Pouillon.

Tél. : +33 (0)5 58 98 34 65. De midi à 13h30

et de 19h30 à 21h30 (jeudi à samedi). Fermé mercredi.

En pleine Chalosse, Frédéric Dubern vit aux frontières de l'aube, pratiquant loin du monde des recettes aux secrets scellés. Appétits sensibles s'abstenir, son auberge n'est pas calibrée pour les moi-

neaux. Dans le plus pur esprit landais (on y joue aux quilles le dimanche, coiffé d'un béret), le générique de produits de première catégorie laisse défiler veau sous la mère, canard de Lahosse et autre porc noir gascon. Roborative mais démoniaque, mijotée lentement aux haricots blancs et flanquée d'une tartine au jambon sec, la soupe de campagne défie les minuteriers. Le ripaillou effraie autant qu'il charme, mêlant le gras au croustillant, langues, joues, oreilles, boudins et coustons (travers) de cochon fermier. Afin d'anesthésier la fricassée de pommes grenailles à l'ail frais, quelques lampées de saint-chinian sont indispensables (Le Mas au Schiste du Domaine Rimbert à 27 € la bouteille). Terminer sur un millassou à la farine de maïs et tenter de lever l'ancre, si votre panse le permet. Verre de côtes-de-gascogne blanc **Tariquet** à 3,20 €, coteaux-de-chalosse rouge Domaine du l'astet à 14 € la bouteille. Formule 12 € (midi), menus 24,50 et 31,50 €, enfants 9 €, carte 42-52 €. Y.S.

Frédéric Dubern knows a thing or two about local meat. Not fit for a delicate eater, this restaurant will invigorate you with its hearty dishes.