

## ■ Où dormir à Bordeaux ?

**La maison Bord'eaux,**  
113 rue du Dr Albert Barraud.

Tél. : 05 56 44 00 45.

Vous passerez une nuit inoubliable dans cette maison d'hôte de luxe en plein centre ville aménagée dans une bâtisse du 18<sup>e</sup> siècle avec six chambres, toutes différentes, décorées avec goût dans des tons acidulés très inattendus dans ce genre d'établissement.

133 à 183 € pour deux personnes avec petit-déjeuner.

[www.lamaisonbordeaux.com](http://www.lamaisonbordeaux.com)

per le poisson, griller les viandes et préparer les sauces, ou de s'installer pour un vrai dîner comme à Kyoto.

En quelques semaines, Moshi moshi (qui signifie « allo » en japonais) est devenu LE lieu branché de la ville et, à peine un mois après l'ouverture, il faut réserver au moins trois ou quatre jours à l'avance pour avoir une chance de trouver une place. D'autant que, côté assiette, c'est à un véritable festival que vous convient Ludovic et Emmanuel, mêlant allègrement le goût japonais aux ressources locales. A ne manquer à aucun prix : le maki « Moshi moshi » : du thon cru enrobé dans une algue nori et surmonté de foie gras poêlé et d'une pincée de caviar bordelais (eh oui, ça existe !)... ou encore la salade de tofu à la roquette et au yuzu, autre « friandise » d'une rare délicatesse. Les tempuras, ultra légères, sont aussi une grande spécialité du chef.

Mais les deux compères ont également voulu faire partager aux Bordelais leur



Thon cru, foie gras et caviar : un mélange détonnant.



« goût du saké » si cher à Yasujiro Ozu et proposent un choix d'une vingtaine de vins de riz des plus grandes origines. A découvrir chauds ou froids.

A ce niveau de qualité et d'originalité, il est bien difficile, pour les autres établissements de la ville, de rivaliser avec Moshi moshi. C'est pourtant ce que tente de faire la sympathique équipe du Wasabi café, de l'autre côté de la Garonne. Le chef, d'origine laotienne (mais qui a vécu au Japon quelques années), fait ce qu'il peut pour présenter de beaux plateaux de sushis mais convient lui-même qu'il a encore beaucoup à apprendre et est vite débordé quand il a plus de trois commandes en même temps. Nous avons cependant apprécié sa modestie et sa personnalité très ouverte ainsi que le décor chaleureux de la salle. Et puis un restaurant qui porte le beau nom de « Wasabi » ne peut pas être tout à fait ordinaire, n'est-ce pas ? ■