

## LA CAUSERIE DES CHARTRONS

### Accord mets et lettres

La Causerie des Chartrons est l'histoire de deux reconversions. Celle de Serge Gouvernel qui travaillait pour la RATP et Yann Pillot-Courbet, ancien enseignant. « Nous en avions assez de la région parisienne et comme nous avions de la famille en Aquitaine, nous avons sauté le pas », explique Yann Pillot-Courbet. Météo, océan, douceur de vivre... Le cadre idéal pour enfin vivre de leur passion : la cuisine. Ouvert uniquement le midi, ce restaurant propose une cuisine traditionnelle à base de produits travaillés par leur cuisinot, Éric : entrecôte/frite, côte de veau/galette de pomme de terre, paupiette de veau/gratin de poireaux, tartelette chocolat/gingembre, macaron citron/basilic (à se damner)... C'est une seconde passion commune qui donne son originalité au lieu : la littérature. « *La Causerie est un*



restaurant littéraire. Nous avons pour vocation de présenter des auteurs lors d'évènements », explique Serge Gouvernel. « Le 11 mars à 18h nous recevrons Guy Rechenmann qui viendra présenter son bouquin *Le choix de Victor, dont l'intrigue se déroule aux Chartrons* », ajoute Yann Pillot-Courbet. Au cours de cette soirée, les participants se verront proposer un apéritif dînatoire et des assiettes gourmandes. Ce rendez-vous promet d'être le premier d'une longue série.

👉 **La Causerie des Chartrons**  
14 avenue Emile Counor  
Tél. : 05 57 87 12 81 /  
[www.lacauseriedeschartrons.com](http://www.lacauseriedeschartrons.com)



## Ô MERVEILLEUX

### Palais des vins

Julian Saint-André est originaire d'un village ariégeois – Le Merveil – qui a pour gentilé les merveilleux. C'est donc tout naturellement que, fier de ces origines, le jeune homme a baptisé son épicerie fine Ô Merveilleux. Les produits venus de la région de Mirepoix sont à l'honneur et servis avec un accent délicieusement chantant. Julian Saint-André a débuté par des études de commerce et des postes dans la pub, chez Prisma Presse notamment. Mais, il y a un mais. Le merveilleux a toujours eu pour projet d'ouvrir sa propre boutique. « *Tout naturellement je me suis décidé à mettre en valeur les produits de ma région dans une épicerie où les gens pourront se retrouver, prendre un verre et échanger* », raconte Julian Saint-André. Sur place ou à emporter on peut déguster des confits, pâtés, coustellou et autres monjetad... Tous sont certifiés sans colorant, sans exhausteur de goût, garantis sans OGM. « *Je mets en valeur des producteurs locaux ariégeois comme du vin bio de Philippe Babin chez qui j'ai moi-même vendangé* », explique-t-il. Sur place, on peut y déguster des assiettes de fromage et/ou de charcuterie. Ce nouveau venu apporte au cours de la Martinique une bouffée d'Ariège !

👉 **Ô Merveilleux,**  
49, cours de la Martinique  
Tél. : 05 57 89 50 32  
Facebook > Ô Merveilleux

## GUST

### Vite fait, bien mangé

Né en Champagne, à Reims, dans les années 2000, le concept de restauration rapide Gust débarque à Bordeaux ! Situé sur les quais des Chartrons, la formule séduit les adeptes de la pause dej « sur le pouce ». Le lieu franchisé a une décoration sobre et une carte efficace axée essentiellement sur les sandwiches et les salades,



proposés en libre service. La gamme est large et les repas peuvent être composés sur mesure : le client choisit son pain, sa recette, son complément et pour les salades même principe. Quand ils n'ont pas le temps à consacrer à un repas complet, les employés du quartier apprécient ce type de restauration rapide sans être expéditive.

👉 **Gust, 72 quai Chartrons**  
Tél. : 05 57 87 53 79  
[www.gust.fr](http://www.gust.fr)