

★★★★ j'adore ★★★ j'aime ★ pas mal → j'aime pas



RICHARD COLINET

Une bonne table, comme à la maison

LE TIRE-BOUCHON. Accueillant et fort d'un rapport qualité-prix assez redoutable, cet établissement du cours Julien qui a remplacé un ancien restaurant lyonnais séduit par sa simplicité. ★★

L'ESPRIT

Avant sa reprise il y a quatre ans, le Tire-Bouchon était un des rares restaurants lyonnais de Marseille, en perte de souffle sur la fin. Par petite touche, la nouvelle équipe a installé une ambiance à son image: chaleureuse et confortable. A l'intérieur, un mobilier classique en beau bois. Aux murs, des vieilles affiches des années trente qui donnent au lieu des allures de bistrot parisien. A l'extérieur, sur le cours Julien, une jolie terrasse sous les platanes. Mais l'esprit du Tire-Bouchon, se caractérise surtout par le sens de l'accueil de ses proprios. Des hôtes qui n'hésitent pas à organiser des fêtes pour les voisins, offrent volontiers le digestif, et assure un service ultra-disponible.

L'ASSIETTE

Inventive et variée. Chaque jour, Benoît Des-saints, venu à la cuisine sur le tard après des études de médecine, propose à sa clientèle cinq suggestions du jour différentes, en plus d'une carte de viandes, poissons et de pâtes assez complètes. D'origine indo-vietnamienne par son père, normande par sa mère, ce chef passionné raffole des épices et adore travailler les fruits et légumes. En bon épicien, l'homme "aime cuisiner selon ses goûts", et avoue un gros faible (entre autres) pour le magret de canard (à l'ail, aux pêches ou aux morilles), les confits, le foie gras, le jarret ou encore les pigeon-neaux farcis. Dans l'ensemble, des assiettes charpentées et qui laissent rarement sur sa faim.

L'ADDITION

L'un des points forts de l'établissement. Chaque midi, pour 11 euros 50, le Tire-Bouchon propose cinq plats du jour au choix (avec invariablement un poisson et une viande) et un dessert maison. Mais vous pourrez également opter pour un menu à 22 euros, avec entrée, plat et dessert, à choisir selon les différentes envies du chef. Un copieux menu enfant à 8 euros (plat, dessert, grenadine) finit de convaincre. L.D'A

OÙ ET QUAND

TIRE-BOUCHON, 11 cours Julien (6^e), 04 91 42 49 03.
Ouvert midi et soir du mardi au vendredi et le samedi soir.