

Des verrines au menu



Paul Krucker présente sa large palette de verrines gustatives.

Ph AM

BARSAC

La Maison des Vins de Barsac s'ouvre à un service continu en matière de restauration. Une première tentative de type classique s'était avérée infructueuse, la charge étant trop lourde pour un volume visiblement trop faible. Paul Krucker n'en est pas resté là, car pour lui, répondre à une demande à toute heure est une nécessité, surtout quand la route des touristes passe devant sa porte et que les restaurateurs habituels ont fini leur service.

Il a donc trouvé une conserverie landaise proposant des produits locaux en bocaux: le client choisit son bocal, le réchauffe lui-même et déguste à même le bocal, accompagné d'un verre de vin; il peut demander une entrée et un dessert pour compléter son repas.

L'avantage de la formule est

qu'il est possible de déjeuner à n'importe quelle heure de la journée. Au menu, on trouve entre autres thon-piperade, hachis parmentier de canard, garbure, petite verrine de foie gras... et une petite exclusivité, la cassouette, un cassoulet où les haricots ont été remplacés par des cacahuètes de Soustons: « *C'est une cacahuète très croquante et très fine; cela donne quelque chose de surprenant.* » Les conserves étant stérilisées, il n'y a pas de date de péremption rapide pour Paul Krucker.

Pour faire découvrir cette innovation, une soirée de lancement a lieu le 28 juin à partir de 19h. De 10h à 14h le dimanche matin, des huîtres et des charcuteries sont proposées.

Alain MIOT

La Maison des vins de Barsac se situe place l'église. L'établissement est ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h <http://www.maisondesvinsbarsac.fr>