



ZÉPHIRINE

AUBERGE URBAINE • COMPTOIR GOURMAND

**Nouveau lieu de vie au cœur de Bordeaux :
Zéphirine, Auberge urbaine & Comptoir gourmand,
ouvre ses portes !**



Zéphirine, c'est avant tout une histoire de famille. Celle de Romain Corbière, ancien Chef exécutif de L'Intercontinental Bordeaux - Le Grand Hôtel, qui décide de s'associer à sa sœur, Marie, et au mari de cette dernière, Bertrand Arnould, ancien couple d'hôtes et dirigeants de Châteauform', pour ouvrir un établissement unique en son genre.

A la fois restaurant et épicerie, Zéphirine a ouvert ses portes ce mois de novembre en lieu et place du restaurant étoilé Garopapilles.



Zéphirine, Auberge urbaine

Nul doute que Zéphirine deviendra rapidement l'une des tables les plus courues de Bordeaux. On y déguste, dans une ambiance chaleureuse et conviviale, la cuisine simple et raffinée du Chef Romain Corbière. Il a longtemps officié aux côtés d'Alain Ducasse. Etoilé en 2006 au Relais du Parc à Paris, Romain a ensuite rejoint le Restaurant des Rois, table étoilée de la Réserve de Beaulieu à Beaulieu-sur-Mer avant de revenir dans la région où il fût notamment Chef exécutif de L'Intercontinental Bordeaux - Le Grand Hôtel.



Depuis deux ans, avec sa sœur et son beau-frère, ils peaufinent le projet de Zéphirine ! Après avoir cuisiné pour les plus belles adresses, Romain souhaite cuisiner le moment pour émouvoir sans artifices ; partager sa passion avec une offre courte qui évolue tous les deux jours selon ses trouvailles. Le Chef propose donc un seul menu composé, d'une farandole d'entrées à partager, de trois plats (viande, poisson ou végétarien) et d'une sélection de desserts à choisir ; le tout, présenté et servi en salle par Marie et Bertrand, les aubergistes. La quête de ce trio : la simplicité, car ils ont la conviction que c'est en elle que réside l'essentiel et le sens réel des choses.

Dans cette auberge urbaine, les plats de partage sont posés au centre de la table et la convivialité est de rigueur. Les clients ont vue sur la cuisine et peuvent admirer le savoir-faire du Chef et de sa brigade avant de déguster leurs créations culinaires.

Le Zèph, Comptoir gourmand

On observe, on goûte, on échange avec les Aubergistes et on emporte les plaisirs gourmands à la maison pour gagner du temps ou tout simplement faire et se faire plaisir... Le Zèph, c'est un comptoir de produits maison et de produits coup de cœur. Pour rendre service ou pour emporter un peu de Zéphirine à la maison !

Tout au long de la journée, on y retrouve tout ce qui fait Zéphirine :

- Romain et toute son équipe concoctent quotidiennement une offre faite maison :
 - Des repas à emporter : (entrée, plat et dessert) pour les jours où l'on n'a pas le temps ou l'envie de cuisiner,
 - Des plats de l'Auberge en conserve : Zéphirine arrive directement dans l'assiette au fil des envies,
 - De la crèmerie... on se laisse tenter par le beurre, les yaourts et les desserts fait maison,
 - Des confitures, caramels et autres douceurs imaginées par Nicolas, le Pâtissier,
 - Et tout ce que l'équipe va imaginer en fonction des saisons...

- Une sélection de produits « coups de cœur » d'artisans passionnés :
 - Des produits d'Espagne où Marie et Bertrand ont vécu 10 ans,
 - Des spécialités de la Drôme d'où venaient les grands-parents de Romain et Marie,
 - Des éléments d'art de la table et de décoration du restaurant
 - Et toute une sélection de produits d'épicerie



Envie de se faire plaisir ou faire plaisir, de partager un plat coup de cœur avec des amis ou sa famille, d'improviser un apéritif ou un dîner : les prétextes pour passer au Zèph ne manquent pas !

Des partenaires ... locaux ... de la cuisine à la salle !

En cuisine, comme en salle ... devant ou derrière la scène ; Romain, Marie & Bertrand recherchent des partenaires qui sont avant tout des personnalités passionnées !

Les viandes de fermes locales, les légumes des producteurs de [Servi en local](#), le lait cru de [La Ferme de Tartifume](#) Pessac, les poissons des criées locales comme celle d'Arcachon...

En salle également, les artisans de la région sont mis à l'honneur. Les assiettes et les plats en terre cuite, posés sur la table, sont façonnés par Christine Lassalle de [Terafeu Terafour](#) à Dax, les verres par [Frédéric Guillot](#), souffleur de verre en Dordogne dans le charmant village d'Issigeac.



Le tout est mis en scène par le cabinet d'architecture bordelais [Touton Studio](#) qui a choisi de travailler les matières brutes pour valoriser le très beau parquet et le mur en pierre d'origine. La pièce maîtresse qui attire tous les regards est une magnifique fresque faite à partir de vrais légumes (que le Chef adore cuisiner) par Hervé le staffeur de l'entreprise familiale [Garabos](#) à Floirac.

Même les partenaires « de l'ombre » comme la blanchisserie ou le traitement et la valorisation des déchets sont choisis avec soin : le verre est réutilisé grâce à l'initiative de [Pic'Verre](#), les biodéchets sont valorisés par [Bicycompost](#) et le linge est entretenu par l'entreprise locale familiale [Ecosec](#).

Rien n'a été laissé au hasard !

C'est donc une nouvelle belle aventure qui prend la relève du célèbre restaurant étoilé Garopailles. Pour la petite histoire, le nom du restaurant a été choisi en hommage au prénom de l'arrière-grand-père de Marie et Romain qui s'appelait Zéphirin. Celui-ci adorait cuisiner et a marqué l'histoire familiale. Le vrai prénom de Marie est d'ailleurs Marie-Zéphirine !

Restaurant Zéphirine

40 couverts intérieur et 20 sur la terrasse – Du mardi au samedi

62 rue Abbé de l'Épée, 33000 Bordeaux

Réservation sur www.zephirine.fr ou au [09 72 45 55](tel:0972455536)

[36 https://www.instagram.com/restaurant_zephirine/](https://www.instagram.com/restaurant_zephirine/)

Déjeuner

Pour prendre son temps (entrées, plat, dessert) : 29€

Pour gagner du temps (entrées, plat ou plat, dessert) : 24€

Dîner (entrées, plat, dessert) : 49€