

UNE NOUVELLE ÉQUIPE AU BISTRO VIGNERONS DE TUTIAC AU CŒUR DU VIEUX BORDEAUX



Le Bistro Vignerons de Tutiac renouvelle son équipe de bons vivants avec un nouveau chef et un nouveau manager.

LE NOUVEAU CHEF

Arrivé en avril 2022, Bastien Castagne, autodidacte de 27 ans, revendique une cuisine brute et franche, mais raffinée aux influences végétales.

Fils d'une mère restauratrice à Banyuls, Bastien a fait ses armes auprès des meilleurs établissements dont le chef doublement étoilé Jean Sulpice à l'auberge du Père Bise à Talloires.

Bastien a aussi exercé à l'étranger pendant deux ans en tant que chef gastronomique au restaurant japonais Blanca à Sydney, puis dans un restaurant tourné vers la cuisine italienne avant de revenir en France.

Fort de ses différentes expériences, ce jeune chef apporte au Bistro Vignerons ; un renouveau créatif tout en conservant les classiques de la cuisine du Sud-Ouest.



**BASTIEN CASTAGNE, LE NOUVEAU CHEF
DU BISTRO VIGNERONS DE TUTIAC**

LE NOUVEAU MANAGER

Né à Bordeaux et d'origine basco/libournaise, Laurent Mars, le nouveau manager du Bistro Vignerons de Tutiac a grandi près des vignes familiales à Fronsac au domaine de Haut Merley.

Dès l'âge de 19 ans, il débute une carrière de barman, avant d'en faire plus tard sa vocation.

Comme son acolyte Bastien, Laurent a puisé son savoir-faire lors d'expériences à l'étranger. Il a successivement travaillé en tant que commis, puis maître d'hôtel aux Villas du Lagon, un établissement 5 étoiles basé sur l'île de la Réunion.

Par la suite, il rentre en Europe à l'île de Ré où il exerce au Richelieu, puis en Suisse pendant deux ans au Chalet d'Adrien à Verbier, avant de repartir 11 ans sur l'île de Raiatea en Polynésie Française, pour superviser la carte des vins dans un hôtel 5 étoiles.

Curieux de naissance, il a également réalisé de nombreux voyages animant sa passion pour le vin, en Australie, en Nouvelle-Zélande, au Chili et au Pérou. Laurent compte bien faire parcourir le monde aux clients du Bistro Vignerons, grâce à ses solides compétences et son inépuisable amour du vin.



**LAURENT MARS,
LE NOUVEAU MANAGER DU
BISTRO VIGNERONS DE TUTIAC**

C'EST QUOI LE BISTRO VIGNERON ?

Fondée en 1974, Tutiac regroupe 520 vignerons passionnés dans tout le bordelais. En alliant savoir-faire et modernité, Tutiac est aujourd'hui un acteur majeur de 15 AOC bordelaises.

C'est en 2018 que Tutiac ouvre le premier bar à vin tenu par des vignerons. Situé en plein cœur historique de Bordeaux, dans un décor chaleureux et avec une équipe de passionnés, le restaurant offre une expérience œnogastronomique unique à Bordeaux.

Tutiac met en lumière des petits Vignerons de Coopératives et leurs plus beaux hommages à leurs terroirs au travers des vins et des cuvées audacieux, originaux et au meilleur rapport qualité/prix/plaisir.

Leur jeune chef Bastien Castagne s'inspire des classiques de la gastronomie du Sud-Ouest et y apporte sa créativité. Ici, on défend le goût et les producteurs de nos régions.

Le Restaurant propose pour ses clients un voyage gastronomique. Du lundi au jeudi, il est possible de réserver la Table du Chef et Du Sommelier pour 4 à 10 personnes, de choisir le vin et laisser l'équipe proposer un Menu Dégustation Accord Vin & Mets. Une occasion unique de partage et de connaissances des vins.

LA NOUVELLE CARTE

La carte s'adapte au fil des saisons !

Un changement de carte est prévu toutes les trois semaines afin de garantir la saisonnalité des produits. Cette carte inspirée des produits phares de la région, regroupant beaucoup d'influences Terre et Mer qui font la richesse du terroir du Sud-Ouest.

Cet été, le client peut soit choisir à la carte, soit profiter des suggestions cuisinées en fonction des arrivages : poitrine de cochon, thon de ligne de Saint-Jean de Luz, agneau, poulpe...

agrémentés de sauces et autres condiments du chef.

Le Bistro propose également un Menu dégustation accord mets et vins composé d'un amuse-bouche, puis de 5 services et 5 vins.

C'est dans cet esprit que Bastien Castagne le nouveau chef du Bistro a conçu la nouvelle carte.

Une carte généreuse qui revendique une sélection rigoureuse de produits du terroir. Tout est prévu pour passer un vrai moment de convivialité.



LA PHILOSOPHIE

Garder l'esprit des grandes tablées d'antan où l'on partageait des plats et des vins et on prenait plaisir à se retrouver dans une ambiance familiale ou amicale ! Voilà une version contemporaine de l'alliance de Bacchus et de Rabelais.

Sur la carte de Tutiac, l'alliance Terre/Mer est mise à l'honneur grâce à de magnifiques produits du terroir sélectionnés par le chef Bastien Castagne pour régaler les papilles des bons vivants : la ventrèche de thon, curry d'agneau, poulpe, T-Bone de Bœuf, Saint-Marcellin, financier à la cerise...

LES METS



LES VINS

Si les vins bordelais sont majoritaires, la carte fait la part belle aux vins du Rhône, de Chablis et de Corse. Porte Cailhau, le Bistro Vignerons offre une carte tournée vers les meilleures cuvées des coopératives de France, d'Espagne et d'Italie. Une offre unique à Bordeaux ! A des prix abordables à partir de 15€.



Informations

Horaires :

Du Lundi au Vendredi : 18h30 – 23h30

Samedi, Dimanche : 12h – 14h30 / 18h30 – 23h30

Tarifs :

Les vins au verre sont compris entre 6€ et 11€ / Les bouteilles de 15€ à 140 €.

Entrée à partir de 8€ et plats à partir de 23€
Menu Terre & Mer à 39€

Adresse :

10 Place du Palais, 33000 Bordeaux

05 57 88 22 42

lebistrovignerons@tutiac.com

