

Sud Ouest 23.08.2024

Braud-et-Saint-Louis : le Rest'O Bon Coin, le nouveau rendez-vous des amateurs de cuisine traditionnelle

Lecture 1

Accueil • Gironde • Braud-et-Saint-Louis



Stéphanie, Mickaëla et Wilfried Colboc, une équipe sympathique. © Crédit photo : Philippe Rucelle

Par Philippe Rucelle
Publié le 22/08/2024 à 9h22.



Depuis le 1^{er} août, le Rest'O Bon Coin a ouvert ses portes en plein centre de la commune. Une salle intimiste d'à peine 16 à 18 couverts, une terrasse joliment décorée d'une vingtaine de couverts : Wilfried Colboc ne veut pas faire dans la démesure. Après une opération à l'épaule qui l'a rendu inapte à son travail dans le nucléaire, à quoi s'ajoute la lassitude des déplacements à travers la France, il voulait ouvrir un food truck sur la commune.

Le maire Jean-Michel Rigal lui a finalement proposé deux locaux, ce qui a modifié le projet. Wilfried effectue ensuite le parcours de la « création d'entreprise » à l'Agora où il bénéficie de l'accompagnement du service de développement économique de la Communauté de Communes de l'Estuaire (CCE). S'ensuivent quelques semaines de travaux d'embellissement du local et la création d'une cuisine. La terrasse engazonnée synthétique est ornée de belles barriques qui font office de mange-debout.

« Simple et efficace »

« Simple et efficace »

C'est ainsi qu'est né le Rest'O Bon Coin où est proposée une « cuisine traditionnelle simple et efficace » avec plat du jour, andouillette, poulet à la normande, salades, entrecôte, etc. « Je propose aussi deux burgers, Yvette, du nom de ma grand-mère, et le très copieux Maxima », poursuit le chef.

Les desserts sont faits maison, les produits frais, « je n'ai même pas de micro-onde » rigole Wilfried. Si les produits sont le plus local possible, Wilfried aime mettre en avant le vin de noix et l'ambre de noix, des produits artisanaux fabriqués par un ami périgourdin.

A LIRE AUSSI

Black Bass Festival. Capsula, Mars Red Sky, The Inspector Cluzo, La Jungle... quinze groupes à l'attaque des marais de Gironde

Braud-et-Saint-Louis : la salle de musculation communale rouvre ses portes

La carte des vins est pour l'instant très tournée vers le Médoc, quelques flacons locaux les rejoindront, eux aussi produits par des copains. « J'ai envie de travailler avec des gens qui m'ont aidé quand je faisais du jet-ski » confie celui qui a été champion de France en 2014. Stéphanie seconde Wilfried en cuisine et Mickaëla au service. La souriante équipe envisage de développer en soirée les planches apéritives charcuterie/fromage en dégustant un verre de vin.

24, avenue de la République à Braud-et-Saint-Louis. Ouvert du lundi au vendredi de 12 à 14 heures et de 19 à 21 heures. Les places étant limitées, il est prudent de réserver au [05 57 42 84 90](tel:0557428490).

