



Point Rouge, le tout nouveau chapitre professionnel du chef Christophe Girardot

Christophe Girardot la pépite du château Descas

Le chef déjà deux fois étoilé s'est installé au Point Rouge, quai de Paludate, à Bordeaux. Cet écrin, déjà connu pour ses cocktails, sa collection de vins et spiritueux, a trouvé un cuisinier à sa mesure

Textes Pascal Rabiller
Photos Laurent Theillet

Bordeaux et son port proposent depuis deux mois une nouvelle destination. Un voyage qui commence et finit sur le quai de Paludate.

L'embarquement se fait au numéro 1, dans l'aile droite de l'imposante façade néobaroque du château Descas. Là, derrière les murs épais, se cache une pépite architecturale, un écrin dédié à l'art du cocktail et à une collection de spiritueux et de vins parmi les plus complètes au monde.

Le lieu et sa décoration garantissent un « effet waouh » pour celui ou celle qui en pousse les portes pour la première fois, un effet dont ne se lasse pas celui qui, depuis quelques semaines, a pris les commandes du restaurant, Christophe Girardot. « Outre le lieu, qui ne ressemble à aucun autre à Bordeaux et qui m'épate à chaque fois que j'y pénètre, j'ai affaire à une équipe constituée de passionnés. Je travaille avec une direction qui m'accorde toute sa confiance et me donne les moyens de faire la cuisine que j'aime », confie-t-il.



Gaël Geffroy, propriétaire du Point Rouge, développe le lieu pensé de A à Z par son mentor et associé disparu en 2022, Claude Martignoles

Une cuisine inventive, de terroir, inspirée, par touches, des voyages en Asie et en Inde qu'il aime à effectuer au guidon, le plus généralement, d'une Royal Enfield, moto iconique indienne... même si c'est à celui d'une Harley qu'il a pris la direction du Point Rouge pour en faire un hot spot (« point chaud » en français) de la gastronomie bordelaise. S'il est voyageur dans l'âme, le chef, natif de Bordeaux, formé parfois « à la dure » dans certaines des cuisines les plus exigeantes de la région – comme celle de Jean Ramet, en tant qu'apprenti, ou chez Michel Guérard, en 1993 –, ne s'est jamais beaucoup éloigné de la Garonne pour construire sa carrière.

En 2010, celui qui fut pourtant un gamin « incapable de réussir une omelette » est entré de manière spectaculaire dans le club des chefs étoilés en faisant de La Table de Montesquieu de La Brède (33) une adresse gastronomique incontournable, neuf mois seulement après en avoir pris les commandes.

Homard au curry vert

En 2014, c'est à La Guérinière, à Gujan-Mestras, tout près d'Arcachon, qu'il réussit à garder l'étoile qui avait été elle-même conservée en 2010 par le chef dont il se sent très proche, Stéphane Carrade (2 étoiles au Skiff Club de Pyla-sur-Mer). En 2019, il se lance, à Cenon, rive droite, dans le pavillon de banlieue devenu restaurant étoilé sous la houlette de Nicolas Magie. La Cape de Cenon change de nom : Para-

doxe. « Une aventure formidable, mais pas faite pour moi. Gérer une cuisine, une salle et des comptes est difficile. Je suis un créatif, pas un administratif, ni un DRH », reconnaît celui qui jettera l'éponge début 2024. Les « fans » de ses plats « signature », de son art des

« L'endroit m'a tellement inspiré et j'étais tellement en confiance, dans ce lieu dédié à l'excellence, que j'ai mis trente minutes pour définir la carte »

sauces et du mélange des formes géométriques, des textures et des saveurs n'auront pas été lâchés longtemps en rase campagne.

Depuis juin, c'est donc au Point Rouge, lieu atypique, seulement signalé en façade par une petite enseigne, qu'ils

peuvent retrouver le chef et son pigeon amoureux d'un foie gras en pelote de pomme de terre qui a contribué à sa renommée. C'est là qu'ils découvriront aussi le homard au curry vert, ou encore le thon laqué sauce soy accompagné de foie gras poêlé et de riz vinaigré. Avant cela, ils testeront les « tapas » revisités en « petits mets » comme le mini-burger de caille chips de plantain, les tartares de bulots ou les profiteroles de tomate au caillé de chèvre, qui trouveront aisément l'accompagnement idéal avec un des 120 cocktails que Point Rouge rafraîchit à l'inégalable glaçon « clear Ice », le top du marché.

« L'endroit m'a tellement inspiré et j'étais tellement en confiance, dans ce lieu dédié à l'excellence, que j'ai mis trente minutes pour définir la carte et trouver le moyen de sublimer à la fois le bar à cocktails et la collection de vins et spiritueux », assure Christophe Girardot. Avec l'appui de Gaël Geffroy, pilote du lieu, il pourra créer, dès septembre, sa « table du chef ». Un restaurant ouvert à des clients prêts à confier les rênes de leurs papilles au cuisinier, à son équipe et au sommelier du lieu. Une nouvelle offre de « voyage culinaire » se prépare au départ du 1, quai de Paludate.

1, quai de Paludate, à Bordeaux, Tél. 05 56 94 94 40, www.pointrouge-bdx.com
Ouvert du lundi au samedi de 18 h à 2 h du matin. Fermé le dimanche. Entrées de 15 à 19 €. Plats et poissons de 24 à 32 €, plats à partager de 52 à 56 €, desserts à 12 €.

Point Rouge, une référence mondiale avant d'être bordelaise ?

Ouvert en 2015, le bar-restaurant Point Rouge est le point final d'une riche vie professionnelle, celle de l'Ariégeois Claude Martignoles. Un entrepreneur qui, avec son frère Pierre, a construit un empire dans l'activité bar-restauration de Bordeaux et de la Gironde. Claude Martignoles et son frère ont dupliqué un modèle de gestion, en plus d'une approche du service et de la décoration, qui a fait le succès d'endroits comme Le Repetto et Le Thiers à Arcachon, le Café Brun ou encore Le Régent, place de la Comédie, à Bordeaux, dont la vente en 2014 a lancé le Point Rouge.

« Pour Claude, Point Rouge était un défi : proposer l'excellence au cœur d'un quartier en devenir », explique le propriétaire du lieu, Gaël Geffroy, qui, après avoir passé trente ans à ses côtés au Régent, s'est vu embarquer par l'entrepreneur dans sa dernière aventure. Depuis juin 2022 et le décès de Claude Martignoles, c'est seul qu'il relève leur pari commun. « À l'issue de longs travaux, d'investissements lourds, de choix de matériaux les plus nobles pour une décoration qui ne laisse personne indifférent, Claude, qui voyait l'endroit comme l'œuvre d'une vie, a transmis un outil aux standards esthétiques des lieux les plus branchés des grandes métropoles mondiales », estime ce dernier. Un site qui, outre son spectaculaire bar à cocktails, une collection de vins et de spiritueux, n'a pas beaucoup d'équivalents. « Nous voyons passer ici les meilleurs sommeliers et mixologues de la planète, mais nous avons encore beaucoup à prouver à Bordeaux. Avec Christophe Girardot, notre table va marquer et attirer, c'est mon pari. » Un pari que n'aurait pas renié Claude Martignoles.