



BLEND & SHAKER

Wow... ça en jette ! » Cette phrase, bien des clients franchissant la porte du Blend & Shaker l'ont prononcée. Il faut dire qu'en entrant ici, le regard se pose vite sur l'immense bar au fond qui en impose tant par sa taille que par ses dizaines et dizaines de bouteilles qui le tapissent. Le tout est éclairé par de multiples lumières donnant un effet orangé du plus bel effet. Effectivement, le Blend & Shaker « a de la gueule » comme dirait Papy Roro !

Pour le reste, ce bar-restaurant, ouvert depuis le 22 novembre, joue la carte du branchouille, du design. La salle est élégante, les couleurs sombres, de jolies lampes

suspendues au plafond donnent un beau cachet à l'ensemble. Pas à dire, l'établissement a soigné son look. De quoi donner envie de siroter un cocktail ou l'un des multiples vins (carte fort intéressante au demeurant).

Bon, la beauté extérieure, tout ça tout ça, c'est bien joli. Mais la beauté intérieure ? Qu'est-ce que le Blend & Shaker a dans le ventre ? Pour le savoir, on s'est précipité à midi pile un jeudi - le resto a déjà bon nombre d'adeptes - histoire de tester la carte. Celle-ci compte une dizaine de plats, quelques tartares et salades et des entrées appétissantes (carpaccio de rillons, saumon gravlax...). Pour les plats, comptez entre 17,90 €



**LE REGARD
SE POSE VITE
SUR L'IMMENSE
BAR AU FOND
QUI EN IMPOSE**

(le risotto aux asperges vertes) et 26 € (noix de saint-jacques), pas forcément accessible à toutes les bourses. En revanche, il existe une formule du midi à 18 €. Pour nous, ce sera un dos de cabillaud façon meunière : la pièce de poisson est imposante, la portion généreuse. C'est bien travaillé, charnu et agrémenté d'endives au lard de Colonnata. Et servi avec le sourire et l'amabilité d'une équipe aux petits oignons pour les tablées. Le Blend & Shaker offre donc une nouvelle proposition à la place Jean-Jaurès qui, désormais, a de quoi satisfaire tous les estomacs et tous les portefeuilles. À vous de choisir ! ●

Aurélien Germain

C'EST OÙ ?

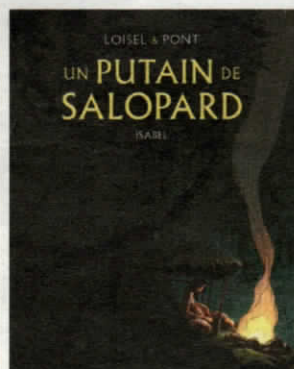
Le Blend & Shaker se situe au 3 avenue de Grammont, place Jean-Jaurès, à Tours, juste à côté du Mao. Il est ouvert sept jours sur sept, midi et soir pour la restauration, et toute la journée pour la partie bar. Possibilité de bruncher le dimanche.

CONTACT

Au 02 47 39 91 99 ou sur les réseaux sociaux : facebook.com/blendandshaker et instagram.com/blendandshaker/ et www.blend-shaker.fr

L'ADDITION

La formule du jour (plat du jour + café gourmand ou + detox) à 18 €. Plat du jour seul à 14 €. Sinon, à la carte, comptez 8 à 12 € l'entrée ; de 17 à 26 € le plat. Verre de vin à partir de 5 €. Cocktail du moment detox à 7 €.



RENCONTRE

RÉGIS LOISEL

Un putain de salopard

(Éditions Rue de Sèvres)

MERCREDI 18 DÉCEMBRE | 19H30

LIBRAIRIE LA BOÎTE À LIVRES

19, rue Nationale, Tours - Tél. 02 47 05 70 39
info@boitealivres.com - www.boitealivres.com