

LE BÈOU

LE BEAU BISTROT

**AU DÉTOUR D'UNE
RUELLE, DANS LE
CENTRE ANCIEN
D'AVIGNON, UNE
JOLIE SURPRISE VOUS
ATTEND : LE BÈOU,
L'ÉTABLISSEMENT DE
MARIE PETIT ET SA
CUISINE DE SAISON,
INSPIRÉE PAR DES
PRODUITS LOCAUX ET
LA RENCONTRE DE
PRODUCTEURS HORS
NORME.**



©Jeremy Tassan

Ouverte depuis le mois de février, cette nouvelle adresse a tout pour plaire. Son ambiance « comme à la maison », puisque Marie s'est installée dans l'ancienne demeure familiale de son grand-père. Sa décoration inspiration bistrot, avec ses boiseries, ses carreaux de ciment, ses fresques signées de l'artiste marseillais Jean-Jacques Surian, ses chaises en bois, ou encore ses tables en pierre de Tavel. Surtout sa cuisine... car le Bèou, c'est avant tout l'histoire d'une passionnée de bons produits à la bonne humeur contagieuse. Alors, du mercredi au samedi, on s'y retrouve le midi ou le soir dans une ambiance décomplexée pour partager des assiettes généreuses et savourer des vins délicieux. Et, pour nous régaler, elle a tout prévu ! Terrine de canard maison ; polenta crémeuse, jaune d'œuf confit au soja, blettes et parmesan ; houmous de haricots rouges, salade fenouil et fraises ; palourdes gratinées, pleurotes et amandes ; ganache chocolat, crumble cacao, crème crue et fenouil confit... La carte change chaque semaine et propose des mélanges bien pensés, toujours savoureux et tellement réconfortants. Rien d'étonnant lorsque l'on sait que la plupart des produits sont issus de petites productions locales et de pêche responsable. Côté vin, Marie n'a rien laissé au hasard non plus. Des vigneron·nes d'Estézargues au Château de Vaudieu, situé au cœur de l'appellation Châteauneuf-du-pape, la carte offre une représentation précise de ce qu'il se fait de mieux dans la région et au-delà en matière de vin nature, biodynamique, bio ou raisonné. La carte des cocktails n'est pas en reste grâce au talent de Mickael Pradier qui, chaque soir, propose une vingtaine d'éluxirs : des créations ou des grands classiques très bien réalisés. Si vous aimez les événements sans chichis et que la bonne humeur vous tient à cœur, rendez-vous tous les quinze jours pour les « Bamba » du dimanche. Au programme, un plat convivial, de la musique et une dégustation de vin en présence du vigneron. En amoureux, entre copains ou en famille, toutes les occasions sont bonnes !

14, Rue Violette - 84000 Avignon - Tél. 06 16 59 70 58

