

## L'Hirondelle

*Cette rubrique est réservée aux restaurants qui donnent à goûter les cuisines étrangères et les saveurs d'ailleurs*



JACQUES BALLARIN

**O**n est indulgent avec les restaurants chinois. Parce qu'ils sont bon marché, que la cuisine y est égale et interchangeable, et que l'accueil y est toujours souriant. Et puis, divine surprise, un jour, sur un bon conseil, vous découvrez un endroit au-dessus du lot et vous ne payez pas plus cher. Tel est le cas de l'Hirondelle, 43, quai Richelieu, à Bordeaux, entre la place de la Bourse et la porte de Bourgogne. L'adresse, ici, est asiatique, la carte reflétant les origines chinoises et cambodgiennes de Vincent, qui a vécu aussi en Thaïlande avant de rejoindre la France avec ses parents à l'âge de 14 ans. Après avoir travaillé chez les autres (le Paon doré et le Pékin) et dans le restaurant familial (le Belleville, rue du Palais-Gallien), il a repris avec Nadine, sa compagne, le Royal Saïgon qu'il a débaptisé.

### **CIBOULE ET POIS GOURMANDS**

Pas d'enseigne voyante, pas de décor brillant, la salle, ancienne et égayée par des fleurs, est habitée du temps qui dure. Le plat le plus demandé est le canard laqué (50 francs); caramélisée au miel, la chair du canard est cuite au four, puis saisie à la poêle pour obtenir un croustillant agréable; tendre, pas sec, pas gras, le canard (provenance du Sud-Ouest) est savoureux en bouche. Il est servi avec une sauce doucement caramélisée et des germes de soja sautés.

Autre plat à succès, le porc croustillant à la ciboule chinoise (40 francs) : coupé en dés (le morceau est l'épaule), le porc est frit à la poêle avec des oignons, de l'échalote et un trait de vin blanc; la ciboule (variété chinoise fine et odorante de la ciboulette de chez nous) est ajoutée au dernier mo-

ment pour parfumer la préparation. On mentionnera également le bœuf en pois gourmands à la sauce d'huîtres (50 francs); légumes exotiques, les pois gourmands sont saisis à part à la poêle avec de l'huile et de l'ail avant d'être plongés quelques secondes dans le bœuf coupé en lamelles fines et marié à la sauce d'huîtres et à un filet de vin blanc.

### **LE SUCRÉ-ACIDE**

On mentionnera également le porc piquant sauté aux courgettes et au basilic (48 francs), la soupe des pêcheurs, spécialité indochinoise (48 francs), composée de poisson, de crevettes, d'ananas, de soja, de tomate; l'intérêt gastronomique réside dans le bouillon au goût sucré-acide dû à l'emploi en petite quantité du tamarin, un fruit asiatique acidulé. Le poulet croustillant à la sauce gingembre (40 francs), le bœuf au gingembre frais (45 francs), les crevettes piquantes au basilic (52 francs), le canard au curry (45 francs) sont des plats typiques.

L'accueil de Vincent est attentionné. La tradition ayant tendance à disparaître, on apprécie la serviette chauffée à la vapeur et parfumée (essence de citron) apportée à la fin du repas pour rafraîchir les mains. Le midi, menu à 58 francs (entrée, plat, dessert), le soir, menus à 82 et 120 francs. Le menu duo pour deux (340 francs) permet de découvrir les principales spécialités de la maison. Thé au jasmin (10 francs). Pour les vins, on signalera le château-couronneau bordeaux supérieur 97 (68 francs) et le château-haut-macau-côtes-de-bourg 97 (84 francs).

**L'Hirondelle, 43, quai Richelieu, à Bordeaux, entre la place de la Bourse et la porte de Bourgogne. Ouvert tous les jours, midi et soir. Fermé le mercredi.**

**Tél. 05.56.44.37.34.**