

Canelés-Café Baillardran

Vendredi 2 octobre 2020

Canelés-Café Baillardran, 36 Place Gambetta, 33000 Bordeaux

De 8h30 à 20h (9h à 19h30 le dimanche)

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 16

Ambiance : 15

Café : 15

Prix d'un café: 1,90 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Proche du bordeaux » (cramoisi)

Vendredi soir : notre TGV Inoui entre en gare Saint Jean ...

Mon œil aguerrri avise bientôt un café rouge et or. C'est Baillardran qui propose aussi (et surtout) de petits gâteaux recouverts d'une croûte caramélisée. Ah, les canelés !* Si l'on devait résumer Bordeaux à une gourmandise, c'est cette spécialité** à la forme si particulière qui viendrait aussitôt à l'esprit. Son nom vient d'ailleurs des petits moules en cuivre canelés dans lesquels on les cuit.

C'est en 1988 que Philippe Baillardran, fils de pâtissier, décide d'en faire son produit phare. Alliant savoir-faire et tradition,

il améliore sa qualité et reste LA référence malgré les nombreux concurrents. Peu à peu, d'autres boutiques de l'enseigne ouvrent au cœur de la ville. Son vaisseau amiral ? Incontestablement celui de la place Gambetta. La preuve : il s'est offert cette case dans la nouvelle édition du jeu Monopoly Bordeaux ! Un nouveau concept qui marie judicieusement café, boutique, laboratoire et cours ouverts à

tous.

La boutique est colorée et joliment mise en scène. On y retrouve les couleurs de la Maison – jusqu'à la robe de (l'adorable) serveuse ! – et son côté rétro souligné par les vieilles pierres et le carrelage à l'ancienne. Des luminaires en cuivre rappellent les moules des célèbres canelés tandis qu'on aperçoit derrière un mur vitré, la fameuse « Ecole de canelés*** ».

La partie café ne propose qu'une demi-douzaine de tables bistrot, plus quelques une à l'extérieur ... mais il pleut ! Par chance, nous trouvons deux places. De quoi prendre plaisir à déguster nos excellents cafés**** accompagnés de mini canelés aux notes légères de rhum et de vanille ... pour un prix somme toute modique compte tenu du cadre et de la prestation !

Pour conclure : des gâteaux pleins d'a-rhums.

www.baillardran.com

* Ou « cannelés » car personne ne s'accorde vraiment sur l'orthographe exacte du nom

et en fait, aucune des écritures n'est inexacte.

** Pâtisserie bordelaise datant du XVI^e siècle.

*** Associée à l'Atelier des Chefs.

**** Italiens (« Ily »)