

## Le Bistrot de Bacchus CHÂTILLON

Juste en face de la mairie de Châtillon, ce restaurant à peine plus grand qu'un mouchoir de poche, orné de poutres polies par les ans et d'une baie vitrée donnant sur la place, est l'un des meilleurs du département, non à cause du tralala et des rares succulences mais par la vertu d'une femme dorée et adorée comme du bon pain : Lise Zemmour, une pied-noir au rose visage de Normandie, dont les talents et la sagacité au fourneau ont quelque chose de fort et de tendre à la fois. Sans doute s'agit-il là essentiellement du pouvoir de cette substance partout répandue dans ses mets et qui fait rire les convives du rire des enfants : l'amour et la subtilité avec quoi cette artiste en blanche tenue boutonnée de cuisinier, accommode ses plats. Non contente de nous mettre en extase avec ses foies gras, elle nous assas-

sine avec ses confits, les uns venant des Landes et qu'elle prépare elle-même avec des macérations dignes de la cuisine orientale, les autres de son fonds personnel, concoctés avec des canards venus du Périgord et accompagnés de pommes sarladaises d'une divine légèreté. Suivi de fromages considérables, comme ce livarot et ce munster auxquels, tant ma narine palpitait, je fus incapable de résister et d'une plantureuse tarte aux pommes, ce repas était d'une qualité folle, arrosé qu'il fut d'un château bel-air-lande-pomerol dont le goût se mariait avec les mets comme de l'eau de source avec un baiser. Ce bistrot de Bacchus va figu-

rer sur ma liste secrète, celle où je ne note que les innotables, les hors-concours, les rois et reines de la cuisine. Lise Zemmour, dont le nom



G. RAYOIRE

*Des foies  
venus du  
pays de  
Sarlat et  
préparés  
dans des  
marinades à  
l'armagnac  
qui  
accroissent  
encore leur  
tonicité.*

rime avec amour, a une autre vertu qui se fait rare ces temps-ci, avec le nouveau cours du temps : le bien-accueillir, la générosité du regard et l'intérêt qu'elle porte à une clientèle dont on sent qu'une fois l'addition payée, elle la regarde partir à regret.

**Place de la Mairie. Châtillon.  
Tél. : 47.35.38.01. Comptez  
200 F par personne avec le  
vin. Fermé le samedi midi et  
le dimanche.**