

**Coups de théâtre
dans le monde
de la restauration !**

Un vent de gastronomie souffle sur Brochon

Il fallait la dénicher, cette table sympathique, au cœur d'un de ces villages de la côte des vins qui ne font rien pour paraître glamour aux yeux des visiteurs. Une autre femme en cuisine, que l'on voit travailler en direct, si l'on se pose à l'entrée, dans l'ancienne salle de bistrot. Blandine Velut ne manque ni de courage ni de talent ni d'idées. Là encore, une belle surprise avec un plat du jour savoureux, généreux, bien ficelé. La terrasse va cartonner, aux beaux jours, mais il y a toujours la salle à l'étage pour les potaches (pas les potages, je précise, pour notre correctrice trop gourmande), le lycée n'étant pas loin. Fait aussi bar à vin pour qui voudrait s'offrir une dégustation de produits locaux.

**La Table d'Eole : 9 place Jolyot de Crébillon,
21220 Brochon (au centre du village).
Tél : 03 45 83 56 10
Ouv lun-sam. Formule 15,90 € ; menu 30 €
www.latabledeole.com**



Blandine ©Thomas Hazebr



Oswald et Anaïs ©Thomas Hazebrouck. FocaleInfo

Histoire d'O !

L'O est mort, près des halls O'Bannelier, à deux pas des G d'irlandais, ceci dit, juste le O chef discret qui s'active tout seul tandis qu'Anaïs fait marcher la salle transformée, qu'on avait connu et qui aujourd'hui accueille les midi, autour d'un plat du jour pas dans l'esbrouffe. À la carte, du locavore only, avec des œufs d'anthologie (bon lard du Haut de belles viandes de la région (du Sauvage !). N'hésitez pas à Kir à l'apéro, c'est un des meilleurs pourrez boire à des lieues à la fois lieux, on en fait !).

**O'Bannelier, 24 rue Bannelier,
Tél : 03 80 30 86 91
Ouv lun-mer le midi,
et jeu-sam midi et soir.
Plat du j. 9 €, menu 14,50 € le midi
Menus 20-25 €.**