

La Cabane du Domaine de Raba

Grillades chics ! On pourrait résumer ainsi la nouveauté qu'est La Cabane, au Domaine de Raba, à Talence. La Cabane est un espace de restauration supplémentaire tout juste ouvert par les nouveaux propriétaires, qui rivalisent d'initiatives afin de faire de cet hôtel-restaurant un lieu incontournable.

Le Domaine de Raba a été repris en novembre dernier par Millésime Collection, une société créée en 2013 par Philippe Monnin et sa compagne Alexandra Patek, lesquels fédèrent des investisseurs pour la reprise de sites plutôt haut de gamme : « Nous adorons l'hôtellerie et la restauration, ce qui fait l'art de vivre à la française, dans des lieux remplis de notre histoire », explique Alexandra Patek. Ce qu'elle définit « comme un subtil mélange de paysages, de bâtiments, de bonne cuisine et de grands vins », dans des établisse-

ments auxquels ils veulent « redonner le lustre d'antan en faisant revivre le patrimoine ».

Une mue importante

Le Domaine de Raba ne se repère pas aisément, abrité par les frondaisons d'un parc de plus d'un hectare, en retrait du cours de la Libération, à la sortie de la ville en direction de Gradignan. L'ancienne Réserve de château Raba, devenue Domaine de Raba, va d'ailleurs connaître une mue importante avec une restructuration des espaces d'accueil de ce château du XIX^e siècle. Pour ce faire, le Domaine sera fermé de fin septembre jusqu'au printemps prochain.

En attendant, tout l'été, le restaurant gastronomique est ouvert du mardi au vendredi, ainsi que le samedi soir. La Cabane y ajoute

donc une singulière nouveauté (du 1^{er} juin au 30 septembre) puisqu'est érigée, dans le parc, une immense tente de 220 places « dans un esprit grillades et garden-party », explique le directeur du lieu, Philippe Naudon.

Ladite « cabane » accueille le public les jeudis, vendredis et samedis soir, autour de soirées à thème et d'animations musicales, mais aussi le dimanche midi, se transformant alors en un espace de restauration plus familial avec animation pour les enfants.

Ce chapiteau, en toile organique, fabriqué en Afrique du sud, s'insère dans une démarche environnementale forte, au milieu des arbres : « Nous travaillons le côté nature avec uniquement du mobilier en bois, fabriqué par un artisan. Cela accompagne nos choix culinaires qui sont de travailler avec des produits de saison, du ter-



La brigade des serveurs, autour de Philippe Naudon (au premier plan), directeur des lieux, à La Cabane, à Talence. PHOTO P.F.

roir et un choix des producteurs : c'est l'axe de nos créations ».

À la mode été donc, dans La Cabane, grillades, planches de tapas (jambon, crudités, fromage) tout est à la carte, avec un ticket moyen de 30 euros.

Patrick Faure

Domaine de Raba, 35, rue Rémi-Belleau, à Talence. 05 57 26 58 28.
Restaurant : du mardi au vendredi, midi et soir, et samedi soir : menu découverte (57 €), plus la carte ; menu de midi, entrée-plat ou plat-dessert (25 €), menu complet avec verre de vin (29 €).