



'Bàcaro, qualité à tous les étages'



Une sélection de vins large et pointue accompagnée par la cuisine d'un jeune chef talentueux : c'est le pari du Bâcaro de Manuel Garnacho.

Si dans le monde du «vin naturel» (c'est-à-dire se détournant des maquillages de l'œnologie moderne et des intrants chimiques) à Toulouse, des pionniers ont ouvert la voie voici déjà bien longtemps (Le Tire Bouchon de Philippe Lagarde, Le Temps des Vendanges d'Eric Cuestas, Vinéa de Jérôme Rey et Laurent Navarro puis de Philippe Dorso), il est réconfortant de constater qu'ils ont essaimé, éduqué, transmis, fait des disciples chez de nombreux buveurs. Manuel Garnacho, jeune trentenaire, fut de ceux-là et pour l'avoir souvent croisé dans les endroits précités, nous fûmes surpris de découvrir derrière son allure de karatéka ou de trois-quarts aile, alliée à un bagout de troisième mi-temps, un fin palais, un dégustateur avisé et aiguisé saluant dans des mots simples et précis les vertus de tel ou tel cépage, la nature et la sensibilité d'un vin. De cette passion bacchique, entretenue depuis une dizaine d'années, il a fait désormais son métier en ouvrant, voici quelques semaines, le Bâcaro (bar à vin en italien).

Une conversion puisque ce garçon, né en 1983 à Grenoble, vient d'abord des sciences (thèse de doctorat en informatique en 2010). Chercheur et enseignant, Manuel Garnacho a donc basculé, troqué équations et théorèmes pour d'autres subtilités, celles du jus de raisin fermenté conçu le plus naturellement possible. «Je dois beaucoup au vin. J'ai découvert dans ce milieu et celui des cavistes une générosité et des valeurs qui me plaisent. Puis, le vin fait partie de notre civilisation», dit-il.

Vins d'artisans et tapas gastronomiques

Son Bâcaro (ex Comptoir du vin) s'installe dans le créneau du bar à vin et bistrot avec de solides appuis. Côté liquide : 150 à 200 références, des vins d'artisans avec une large part dédiée aux vins bio et nature. La sélection comprend aussi bien des vins de soif et de copains à petits prix (par exemple le Vain de Ru de Dominique Andiran dans les côtes de Gascogne) que des vins plus rares (ceux du prestigieux domaine Prieuré-Roch en Bourgogne ou les cuvées d'anthologie de Pierre Beauger en Auvergne), sans oublier cinquante références venues d'Italie. De Christian Binner (Alsace) à Jean-Christophe Comor (Provence), du Château le Puy de Jean-Pierre Amoreau (Bordeaux) au domaine de l'Anglore d'Eric Pfifferling (Tavel), on peut réviser sa géographie de la meilleure des façons.

Côté solide : le Bâcaro propose à déjeuner un brunch le lundi en self service (20 €) puis une formule unique (qui peut être toutefois aménagée si l'on est rétif aux plats proposés) du mardi au jeudi (12, 16 et 20 € pour la totale entrée /plat / dessert ; menu dégustation à 24 €). Le soir, du mercredi au samedi, ce sont des assiettes et des tapas gastronomiques qui occupent la carte renouvelée chaque semaine. Certaines peuvent se partager entre convives, d'autres moins (aussi parce que l'on n'a pas envie de les partager...). Citons notamment : œuf de caille, bulots, poireau (4 €) ; haddock, moutarde de Meaux, câpres (4 €) ; foie gras, bouillon de légumes, herbes aromatiques (9 €) ; lieu noir, fenouil, citron confit (8 €) ; cochon Capelin, chou vert, wasabi (8 €) ou encore l'épatante brouillade à la truffe de Jarnac avec ses mouillettes au saumon sauvage fumé (8 €). Tout cela est l'œuvre de Balthazar Gonzalez (venu de chez Solides), jeune cuisinier talentueux (pas encore 25 ans) à propos duquel Manuel Garnacho dit : «C'était le chef avec lequel j'avais envie de travailler. Je lui ai donné

[Visualiser l'article](#)

carte blanche». Des fromages de chez Xavier et des desserts de chez Perlette (Nicolas Buche) complètent l'ensemble. Si le grand bar en U occupe toujours la salle comme à l'époque du Comptoir du vin, il a été habillé de chêne massif et la déco a été revue elle aussi en misant sur le bois. Une création de l'architecte Stéphane Deligny dont on peut également apprécier au Bâcaro... les vins car il est en outre vigneron (Les Hauts de Bonaguil). Bref, de la qualité et de l'exigence à tous les étages. On ne peut que se féliciter que la ville s'enrichisse encore d'un endroit où le bien boire et le bien manger sont à l'honneur.