



PHOTO CLAUDE PETIT

Face au port, à l'ombre du canal latéral à la Garonne, L'Écluse 52 privilégie les produits locaux

Halte au port de Castets

L'été, promeneurs et plaisanciers se retrouvent à L'Écluse 52, une table sincère installée sur un site privilégié

Bruno Chanal, le capitaine du port de plaisance de Castets-en-Dorthe (33), à un quart d'heure de Langon, est incolable sur le canal latéral à la Garonne et le tourisme vert, les deux pépites de la commune girondine. Ici, vous pouvez vous promener et profiter de la nature et du paysage, rendre visite au hameau de Mazérac, connu pour ses séchoirs à tabac, son église et ses fermes traditionnelles. Et, innovation récente – dix mois à peine –, le port offre une table où il fait bon se poser. Bruno Celhay, propriétaire du Bistrot, à Toulenne, à côté de Langon, est l'instigateur du projet avec Sylvie Carrère et Bruno Duffiet. Le trio a transformé l'ancienne guinguette à ciel ouvert du port en créant une structure en dur avec un toit, et en apportant le confort du restaurant sans tomber dans le restaurant de plage qui rime souvent avec rendement et tiroir-caisse.

Le midi, du lundi au samedi, il existe un menu complet à 15 € pour les locaux et les budgets serrés ; les associations, à commencer par les boulistes, remplissent la salle. Bref, L'Écluse 52 est partie inté-

grante de la vie sociale et culturelle du coin.

Escargots et poissons fumés

La cuisine est à l'unisson, les nourritures de proximité ont le premier rôle, les escargots, une des spécialités, et les vins, voyageant peu. Les premiers viennent de Saint-Pardon, une commune voisine ; les seconds sont à portée de vigne, à l'image du château-de-respide Graves 2009, facturé 10 €. Les plaisanciers étrangers, anglais, allemands, hollandais, apprécient les produits et les plats identitaires, préparés sans chichis et avec sûreté, qui relèvent de la cuisine d'appétit. Cassolette d'escargots à la bordelaise, seiche grillée à la plancha et son aïoli, anguilles de la Méditerranée à la persillade, fricassée d'encornets à la méditerranéenne, gambas flambées au rhum arrangé maison, assortiment de poissons fumés...

Le partage est la règle, comme avec le plateau gascon (15 €) composé de foie gras en terrine et poêlé, de magret fumé

et de gésiers ; la parillada de poissons (50 €) composée de seiche, de bar, de gambas et de moules, et la grosse brasseurade (60 €) composée de côte de bœuf, de magret de canard et de côtes d'agneau. Les desserts sont prétexte à titiller les papilles, le vin de Sauternes est la star de la coupe Passion sauternes, avec la glace passion et la chantilly ; le Creolish coffee, l'association de la glace café, du chocolat chaud, du rhum arrangé, du café et de la chantilly, est une trouvaille sympa. Pour les vins, on conseillera le château-laribotte 2008 en Sauternes (28 €), le creolish blanc sec (19 €) et, pour le rosé, le château-mousseyron 2013 (11 €). Vin au verre (3 €), menu à midi uniquement, compter 40-50 € le soir à la carte. Le jeudi soir, concert musical en prime.

Jacques Ballarin

L'Écluse 52, restaurant au port de plaisance, à Castets-en-Dorthe. Tél. 05 56 62 11 03.

