

## Des saveurs de jazz dans l'air

Grâce à Sacha et Antoine Arnaud, Penne-d'Agenais marie tous les étés fraîcheur et saveurs.



Ambiance décontractée, ficus et tivolis pour Sacha (à gauche), Charlotte et Antoine. PHOTO S. C.

Le « Bombecul »... N'y voyez pas ici l'appellation implicite d'un club échangiste, le Bombecul tient son nom d'une rue. En effet, il faut avoir l'esprit bien torturé pour chercher une autre signification que celle diligemment expliquée dans le menu : la rue qui longe le restaurant était ainsi appelée parce qu'il y a environ 800 ans, il fallait bomber le fessier pour l'emprunter à cause de sa pente aiguë.

Cela étant, le nom donne le ton. Ici, on est cool, on profite de la terrasse et des belles pierres, on déguste des produits frais et locaux à l'ombre de l'église de Penne-d'Agenais. Les deux compères, Antoine et Sacha Arnaud, ne sont autres que deux frères, autodidactes. L'un est en cuisine, l'autre s'occupe du service.

En 1997, leur père achète ce qui ressemble vaguement à une crêperie. Tout est à refaire. Ils y passeront treize ans, Sacha à la truelle en basse saison. Aujourd'hui, le restaurant est refait à neuf, couleurs claires, pierres et bouteilles apparentes, une salle à l'étage et une terrasse à faire pâlir d'envie bien des confrères.

### De véritables « Bomb's »

Sacha a enfilé le tablier sans aucune formation. « J'ai appris au contact des différents employés que j'ai eus. J'ai pris un peu de chacun pour créer ma propre cuisine. » Et c'est ce qui s'appelle avoir du talent. Dans les assiettes, on retrouve tous les produits phares du Lot-et-Garonne : foie gras, gésiers et confit de canard. Mais pas seulement. Les salades sont appelées les « Bomb's » et, en effet, c'est à s'en taper le derrière par terre. Celle de la mer est particulièrement appréciée par les clients. Jugez par vous-même : salade verte, Saint-Jacques et gambas aux zestes d'agrumes, graines de sésame grillées, pommes de terre sautées... Antoine et Charlotte aux manettes en salle. Une affaire qui roule.

### Nouvelle salle et concerts

Pourtant, les deux frères commencent à voir les choses en grand. Ouvert depuis toujours du 1er avril au 31 septembre, cette année, le renouveau s'invite à Penne-d'Agenais. « On a décidé d'ouvrir le restaurant toute l'année, raconte Sacha. On avait envie d'animer le village. » L'idée est lancée, reste à s'organiser et à s'harmoniser pour la saison hivernale durant laquelle Penne prend des allures de village fantôme. « On ne veut pas juste attendre le client, continue Charlotte. Il faut le faire venir grâce à des animations. »

Et c'est déjà parti. Les concerts ont envahi la place de la Mairie. L'organisation est déjà pratiquement rodée. « On reçoit des groupes de blues et de jazz certains jeudis pendant l'été, explique Antoine. C'est dans la continuité avec ce qu'a voulu lancer la mairie il y a deux ans. Tous les artisans restent ouverts lors des "Jeudis de Penne", et les

restaurateurs doivent baisser leur prix. »

Les plats de la carte, souvent réactualisée, vont de 8 à 17 euros, entre caviar d'aubergines, poivrons grillés, feta et tajine d'agneau aux citrons confits et olives. Trois menus au choix à 19, 25 et 29 euros, et les traditionnelles grandes salades « Bomb's ». À tester absolument, les desserts maison et en particulier la soupe de fraises. L'été, c'est un véritable seau de fraîcheur.

Le Bombecul, 10, place Paul-Froment en face de la mairie, à Penne-d'Agenais. Ouvert tous les jours pendant l'été. Tél. 05 53 71 11 76.  
Prochain concert : Rémi Dugué Quartet, jazz manouche, jeudi 26 août, à 21 heures.

© [www.sudouest.fr](http://www.sudouest.fr) 2010