

À la place du Blida d'chez Zanne, rue Saint-Laurent, Louise Debelle et Antoine Lemercier ont ouvert un resto d'une cinquantaine de couverts façon bistrot.

L'histoire

Après sept ans à La Fabrique à Lion-sur-Mer, au côté de son père Jean-Christophe Debelle, Louise Debelle et Antoine Lemercier ont repris Le Blida d'chez Zanne, rue Saint-Laurent. De l'ancien lieu, il ne reste que les murs en pierre et le sol en tomette qui a donné son nouveau nom à l'établissement.

Côté déco, Antoine et Louise ont opté pour une ambiance **« bistrot chaleureuse en mêlant objets chinés, lampes, et mobiliers... accumulés par mon père au cours de ses différentes affaires »**, précise Louise Debelle. On retrouve, pour ceux qui ont connu, des lampes qui décoraient le Paquebot, un restaurant ouvert dans les années 90, rue des Croisiers.

Articulée sur deux étages, cette ancienne cave-restaurant n'est plus **« qu'un restaurant. Mais, ouvert midi et soir »**, insistent Louise et Antoine. On peut s'installer au rez-de-chaussée sur les mange-debout, préférer l'intimité de la petite salle jouxtant le bar ou choisir la salle à l'étage. **« On a vraiment trois espaces et trois ambiances différentes. »**

Côté assiette, La tomette ne sert **« que des bonnes choses. »** Aux fourneaux, Mickaël Ménard, qui officiait déjà dans ce lieu depuis 2012, continue de préparer **« des plats faits maison à partir de produits frais uniquement »**. Proposant à l'ardoise, **« un poisson du jour, une tête de veau, un tartare, une pièce du boucher, un burger... »**

S'ajoutent, le midi, **« un plat du jour à 9,50 € ou à 15 € avec une entrée ou un dessert »** et le soir, des suggestions. Un menu dégustation à 23 € avec entrée-plat-dessert complète l'offre. Côté desserts, **« tout est maison avec une tarte qui change tous les jours. »**

Dès 19 h, on peut prendre, **« une bière pression, un mojito, un verre de vin, parmi les vins de producteurs indépendants sélectionnés par Olivier Liberge, (grossiste en vins dans le Calvados) »** en l'accompagnant d'une planche de charcuterie, de produits de la mer ou de fromages au prix de **« 9,50 € la planche. »**