

Xavier Aubrun, une cuisine bistro au Chien Jaune à Tours

Véritable institution tourangelle depuis 1930 ! la brasserie « parisienne » le chien jaune à Tours (37) fait toujours sensation coté déco-rétro. En cuisine Xavier AUBRUN, un ancien chef étoilé Michelin, mitonne des plats bistrots, distingués par un Bib Gourmand en 2015, saluant l'excellent rapport qualité-prix.

☒ La brasserie « **Le Chien Jaune** » est idéalement située rue Bernard Palissy, à côté du Palais des Congrès Vinci à deux pas de la Gare.

S'installer confortablement sur une banquette rouge permet d'admirer les vieilles plaques publicitaires, les grands miroirs, les bibelots rétro, et les personnages qui vous surveillent depuis le plafond.

☒ En 2012, Xavier Auburn s'installe au « chien jaune » à Tours ©M. Rougemont

« L'ancien propriétaire était un grand fan de Georges Simenon et notamment du roman-polar « Le chien jaune », d'où le nom du restaurant », sourit **Xavier AUBRUN**.

Diplômé de l'école hôtelière de Strasbourg, Xavier AUBRUN s'est formé à La Bonne Auberge de **Jo Rostang** à Antibes (3* Michelin), chez **Bernard Loiseau** à La Côte d'Or à Saulieu (3* Michelin), puis se rend à Paris à **La Barrière de Clichy** (1* Michelin) avant de s'installer au **Lys à Tours**, puis en 1998 à **L'Auberge du XIIe siècle** à Saché. Avec son associé, ils décrocheront ensemble 1* au guide Michelin en 1999.

✘ Puis, changement de vie, changement de cap !

En 2012, il tombe sous le charme du Chien Jaune à Tours et met en scène une « cuisine de goût accessible à tous » avec un bon rapport qualité-prix.

Foie gras, ris de veau, langoustines rôties en barigoule avec son croustillant au parmesan, caille rôtie au fois chaud, le poisson du marché façon bouillabaisse, le bœuf Rossini, la véritable beuchelle tourangelle ou le tartare de bœuf charolais, s'inscrivent à la carte du chien jaune.

✘ Soupe de fraises, vacherin vanille-framboise et marmelade de mangue, sablé aux fruits rouges et au cœur de chocolat blanc ou encore le marbré aux 2 chocolats finalement l'expérience gourmande au Chien jaune.

✘

le tartare de bœuf charolais

Une cinquantaine de places en salle, une vingtaine en terrasse permettent de déguster les plats bistrots de la maison déclinés en menu Plaisir (33€/3 plats au choix).

Par Sandrine Kauffer

crédit photo ©Sandrine Kauffer et Maurice Rougemont

Le chien jaune

74 Rue Bernard Palissy,

37000 Tours

02 47 05 10 17