

# P O R T R A I T S D ' A C T E U R S



En 1968, Jean-Pierre Xiradakis ouvre un petit local dans un quartier mal considéré de Bordeaux, une histoire commence, celle de La Tupina...

# JEAN-PIERRE XIRADAKIS

**Jean-Pierre Xiradakis** est né à Blaye. son père espérait **le voir devenir** Quincailler...

Mais après mai 1968, il abandonne son CAP pour acheter 700 francs, grâce à sa fiancée, un petit local 6 rue de la Porte de la Monnaie, dans un quartier de Bordeaux à l'époque très mal considéré.



Secondé par son frère il y lance un restaurant basé sur les produits du Sud-Ouest.

Le chaudron installé alors dans la cheminée (Tupinã en espagnol) y restera, il donnera son nom au restaurant et sa silhouette au logo. C'est parti pour quelques années de galère et une très grande aventure.



# RESTAURANT LA TUPINA



Depuis sa création,  
à travers **les modes**  
La Tupina a su garder  
**son cap...**

Ici on cuisine à la graisse d'oie, on aime les haricots mijotés au lard, on ajoute des copeaux de foie gras dans les macaronis. Cette cuisine authentique est mise en scène en la remplaçant dans son univers, petites cocottes de table, poêlon de terre : le produit est vedette...

Progressivement La Tupina a donné à cette cuisine simple, régionale, une aura nationale puis internationale.

Aujourd'hui La Tupina forme des jeunes cuisiniers

du monde entier. En 1994, The International Herald Tribune le classe « Meilleur bistrot au monde » et The New York Times lui offre sa Une. En 1995, La Tupina est élue « restaurant of the year » par Times magazine. D'Alain Delon à Jamel Debbouze en passant par Jacques Chirac, les célébrités s'y succèdent. La Tupina est aujourd'hui une adresse internationale, une vitrine pour Bordeaux et ses vins.



# LA TABLE DES VIGNERONS



Jean pierre XIRADAKIS n'a jamais souhaité trop développer le nombre de couverts de son adresse historique, mais il a souhaité faire revivre la tradition des Bars Caves de quartier. C'est ainsi qu'est née la Table des Vignerons à la Tupina puis le 14 mai 2001, le BAR CAVE de la Monnaie, à deux pas de « La TUPINA ».

Cet endroit convivial, rétro est un lieu de rencontre où le VIN est omniprésent. C'est un coin où l'on peut grignoter un morceau sur le pouce pour l'apéro comme une assiette de jambon de porc noir, un camembert rôti, ou un foie gras. C'est également une cuisine de bistrot avec un plat du jour le midi.

© AGENCE FLEURIE DÉCEMBRE 2006  
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM  
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

## Contacts :

Le Bar Cave de la Monnaie : 05 56 31 12 33

**[www.latupina.com](http://www.latupina.com)**

Plus de photos : <http://www.jbnadeau.com/tupina/>