

# Sorgues

## Pour un 5 à 7 au 18-59 ?



L'ancienne mairie de Sorgues va accueillir un nouveau lieu gourmet. L'établissement, qui ouvrira ses portes samedi 2 décembre prochain, abritera un restaurant, un bar à vins, un glacier et un écailler. Le '18-59', nom qui fait référence à la date de construction de l'édifice, est un projet porté par Marie-Anne et Alexandre Bressy. Sous les voûtes en briques restaurées, ces derniers proposent quatre salles dédiées à la gastronomie sur 200 m<sup>2</sup> ainsi qu'une terrasse de 300 m<sup>2</sup>. La partie 'Côté wine expériences' propose une carte des vins de toutes les régions de France comprenant plus de 200 références ainsi que des

machines de vin au verre en libre-service. Six machines permettront ainsi de découvrir 48 verres au vin en libre-service.

Des dégustations magnifiées par l'utilisation de verres Helicium, des verres spécialement conçus et breveté par Arnaud Baratte dotés de nervures et d'un dôme, en relief,

sur la périphérie et au fond de la paraison du verre. Un accélérateur d'arômes qui optimise un mélange et un échange homogène du vin, sans l'abîmer. Une invention qui a notamment su séduire le célèbre critique de vins américain Robert Parker, qui en vante volontiers les mérites lors de ses interventions.

'Côté Gourmet', la carte joue la fraîcheur du matin au soir avec des plats compris entre 8€ et 24€ et des menus ou formule entre 13€ et 38€. Le tout sous le management de Laurine Troncarelli, du chef Fabien Renault et du pâtissier Romain Gérard.

*Le 18-59. Place Charles de Gaulle. Ancien Hôtel de Ville. Sorgues. 04 90 87 33 21. [www.18-59.com](http://www.18-59.com)*