Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

le Bonbon

La truffe a désormais son comptoir à Bordeaux avec la Maison Balme. Un bistrot de marché gourmand et coquin, ouvert du midi au soir, à découvrir aux Halles de Bacalan.



Juliette A.

Publié le 17/06/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

La truffe a désormais son comptoir à Bordeaux avec la Maison Balme. Un bistrot de marché gourmand et coquin, ouvert du midi au soir, à découvrir aux Halles de Bacalan.

Le repaire des truffle-lovers s'est installé au cœur des Halles de Bacalan. Depuis début mars, Balme, le tout premier bar à truffes de Bordeaux, y a posé ses valises, poursuivant une aventure née à Biarritz et déjà déclinée dans une douzaine de villes françaises, de La Baule à Colmar en passant par Nîmes ou Poitiers.

Une cuisine du quotidien twistée à la truffe

Dans ce bistrot d'un nouveau genre, convivialité et partage sont les maîtres mots. Ici, pas de fioritures ni d'arômes artificiels : seule la truffe fraîche, cultivée par l'oncle Balme — quatrième génération de trufficulteurs implantés près d'Avignon —, est autorisée à sublimer les assiettes.

Au menu, des classiques de la bistronomie revisités avec justesse et un zeste d'audace. Parmi les best-sellers : L'œuf mimosa façon

Balme, croquant et relevé de jambon à la truffe, Les Coquillettes de Tonton, nappées de comté fondu et de jambon blanc truffé ou encore Le Croque-Martine, monté sur une crème de mascarpone à la truffe et couronné d'un œuf miroir. Chaque plat peut être truffé minute, d'un coup de rappe en supplément (+3€), pour une expérience encore plus gourmande.

Une cuisine de comptoir, maison et de saison

La carte, renouvelée chaque mois, propose également des assiettes du marché : artichauts snackés, poêlée de champignons, saucisse-purée ou encore suprême de volaille. Toutes sont préparées maison et dressées à la minute. Une offre snacking entre 7€ et 10 € permet aussi de déguster un sandwich truffé sur le pouce, dans une ambiance décontractée.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Balme compte 7 places assises au comptoir, face à une cuisine ouverte où l'on voit s'opérer la magie des plats. Une vitrine expose les produits maison, et l'équipe prend le temps d'échanger avec les curieux avec l'objectif de désacraliser ce produit noble qu'est la truffe. L'idée ? Faire briller un incontournable de notre terroir et le rendre accessible au plus grand nombre.

Source :
https://www.lebonbon.fr/bordeaux/loisirs/matchs-internationaux-rugby-stade-atlantique-bordeaux/

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction WETRUF :

Truffles now have their own counter in Bordeaux with Maison Balme. A gourmet and playful market bistro, open from lunchtime to evening, to be discovered at the Halles de Bacalan.



Juliette A.

Published on 06/17/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Truffles now have their own counter in Bordeaux with Maison Balme. A gourmet and playful market bistro, open from lunchtime to evening, to be discovered at the Halles de Bacalan.

The truffle-lovers' haunt has set up shop in the heart of Les Halles de Bacalan. Since the beginning of March, Balme, Bordeaux's very first truffle bar, has set up shop there, continuing an adventure that began in Biarritz and has already spread to a dozen French cities, from La Baule to Colmar, including Nîmes and Poitiers.

Everyday cuisine with a truffle twist

In this new-style bistro, conviviality and sharing are the key words. Here, there are no frills or artificial flavors: only fresh truffles, cultivated by Uncle Balme—a fourth-generation truffle grower based near Avignon—are allowed to enhance the dishes.

On the menu, bistro classics revisited with precision and a touch of audacity. Among the bestsellers: The Balme-style deviled egg, crunchy and enhanced with truffled ham, Tonton's Coquillettes,

topped with melted comté cheese and truffled ham, or Le Croque-Martine, mounted on a truffle mascarpone cream and topped with a sunny-side-up egg. Each dish can be truffled on the spot, with a quick grater for an additional €3, for an even more gourmet experience.

A countertop, homemade and seasonal cuisine

The menu, updated monthly, also features market-fresh dishes: seared artichokes, pan-fried mushrooms, sausage and mash, and even chicken supreme. All are homemade and freshly prepared. A snack menu for €7 to €10 also allows you to enjoy a truffle sandwich on the go in a relaxed atmosphere.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Balme has seven seats at the counter, facing an open kitchen where you can watch the magic of the dishes unfold. A display case showcases the house products, and the team takes the time to chat with curious onlookers with the goal of demystifying this noble product that is the truffle. The idea? To shine a spotlight on a staple of our region and make it accessible to as many people as possible.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Source :
https://www.lebonbon.fr/bordeaux/loisirs/matchs-internationaux-rugby-stade-atlantique-bordeaux/