petit futé

2019

GIRONDE

RTL2 106.8 FM

WWW.PETITFUTE.COM

Fruits de Mer - Trattoria
GRAND CAFÉ
VICTORIA
Arcachon - Front de Mer

ARCACHON - Front de mer
Fruits de mer - Trattoria
26, Bd Veyrier Montagnères
33120 Arcachon

EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Sophie TARDIEU avec la collaboration de Emma ESPIET et Nelly BOURLET

Auteurs : Claire DELBOS, Laurène DELION, Camille KOESSLER, Stéphanie MARIN, Krystell BONNET, Aude RICHARD, Lucille ROY, Hélène BARRAS, Maureen GATARD, Chloé BAJAS, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD et Sandrine VERDUGIER

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN et Natalia COLLIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN, Adeline CAUX et Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR et Thibaud VAUBOURG

Community Traffic Manager : Alice BARBIER et Mariana BURLAMAQUI

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN et Caroline PREAU

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR, Camille ESMIEU assistés de Claire BEDON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP, Marianne LABASTIE et Sidonie COLLET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE
Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTE GIRONDE ■

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
✆ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966
Couverture : Le Bassin d'Arcachon près du Cap-Ferret
© Jean-Philippe Navarro - Shutterstock.com
Vin, amis, Bordeaux © Helenecanada - iStockphoto
Château Pichon Longueville © Sablin
Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue
Achevé d'imprimer : mai 2019
Dépôt légal : 19/05/2019
ISBN : 9782305010496

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE EN GIRONDE !

Saviez-vous que la Gironde est le plus vaste département de France ? Sa façade Atlantique, immense ruban de sable fin balayé par les vagues de l'Océan, offre aux pros et aux amateurs de glisse des sensations fortes et des joies inégalées. La forêt des Landes couvre quant à elle, la moitié Ouest du département… Les bords de la Gironde sont plutôt le domaine des pêcheurs, mais aussi de prestigieux châteaux viticoles et de quelques joyaux de l'architecture romane et gothique. À l'intérieur de ce département aux mille facettes, les moines ont construit, à l'époque, de belles abbayes comme celles de Saint-Ferme ou de la Sauve-Majeure. Pour les bastides, Monségur ou Sauveterre-de-Guyenne, elles ont été fondées par les rois anglais. Et enfin, la Gironde est marquée par la présence du Pape Clément V, sur les territoires d'Uzeste et de Villandraut. Sous Napoléon III, la bourgeoisie découvre les vertus de l'air marin du côté d'Arcachon et de Soulac-sur-Mer. Le Bassin d'Arcachon est une destination très prisée qui a, néanmoins, su conserver intactes ses traditions ostréicoles. Aujourd'hui encore, il regorge de trésors et de paysages à couper le souffle. Les couleurs, changeantes au cours de la journée, sont encore plus incroyables sur, ou depuis les belles et grandes dunes de sable, dont la plus célèbre est sans aucun doute celle du Pilat ; la plus haute dune d'Europe !

Au cœur de ce grand territoire, Bordeaux, classée au patrimoine mondial par l'Unesco, a fière allure. Premier port du royaume au XVIII^{e}, la ville a conservé la majesté et l'élégance que lui conférèrent les bâtisseurs de l'époque. La Ligne Grande Vitesse reliant Paris à Bordeaux en 2h04 et l'important essor touristique sont autant de facteurs qui favorisent l'implantation de nouveaux arrivants. Capitale de la Nouvelle-Aquitaine, Bordeaux est une métropole qui frôle près de 800 000 habitants.

Les grands projets animent la vie des quartiers. Bordeaux-Euratlantique est d'ailleurs l'une des plus vastes opérations d'aménagement de France… Du côté du port autonome, aux Bassins à Flot, le renouveau est total. Non loin du « vaisseau » du Musée de la Mer et de la Marine dont l'ouverture est prévue au printemps, la Cité du vin se dresse majestueusement entre terre, ciel et Garonne. Sa rondeur, qui évoquerait une carafe de décantation pour les uns ou le mouvement du vin dans un verre pour les autres, procure à la Ville une sensation de mouvement. Elle offre surtout à un large public, une nouvelle approche mondiale de sauvegarde, valorisation et transmission des dimensions culturelles, historiques et intellectuelles du vin.

Qui dit vin dit aussi gastronomie ! Soyez-en sûr, la Gironde n'est pas en reste avec des produits prestigieux tels que le caviar d'Aquitaine ou le foie gras. Le département ne compte pas moins de 14 chefs étoilés parmi lesquels Nicolas Masse, Philippe Etchebest, Nicolas Magie, Pierre Gagnaire ou Gordon Ramsey.

Entre terre, mer, culture et gastronomie, la Gironde offre tant de richesses et d'émerveillements à découvrir, à redécouvrir et à savourer sans modération (ou presque).

L'équipe de la rédaction

PEFC
10-31-1895
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

DÉCOUVERTE

Les immanquables 11
Nature 16
Économie 21
Histoire 23
Patrimoine et traditions 25
La Gironde gourmande 30
Sports et loisirs 38
Festivals et manifestations 39

BORDEAUX ET SES ENVIRONS

Bordeaux et ses environs 58
Bordeaux 58
Les environs de Bordeaux 138
Artigues-près-Bordeaux 138
Beychac-et-Caillau 138
Canéjan 138
Carignan-de-Bordeaux 139
Cestas 139
Lormont 140
Mérignac 141
Saint-Jean-d'Illac 146
Saint-Loubès 146
Saint-Médard-d'Eyrans 146
Sainte-Eulalie 147
Saint-Sulpice-et-Cameyrac 148
Salaunes 148
Talence 148
Tresses 149
Yvrac 149

BASSIN D'ARCACHON

Bassin d'Arcachon 152
Andernos-les-Bains 152
Arcachon 165
Arès 187
Biganos 192
Cap-Ferret – Lège 196
Gujan-Mestras 215
La Teste-de-Buch 222
Lanton – Taussat – Cassy – Blagon 235
Le Teich 240
Mios 243

MÉDOC

Médoc 248
Carcans-Maubuisson 248
Cussac-Fort-Médoc 254
Hourtin 255
Jau-Dignac-et-Loirac 258
Lacanau-Océan 258
Lesparre-Médoc 272
Listrac-Médoc 278
Macau 279
Margaux 280
Moulis-en-Médoc 284
Pauillac 286
Le Pian-Médoc 289
Le Porge 290
Le Verdon-sur-Mer 291
Saint-Estèphe 293
Saint-Julien-de-Beychevelle 296
Saint-Laurent-du-Médoc 298
Saint-Vivien-de-Médoc 299
Soulac-sur-Mer 299
Vendays-Montalivet 304
Vensac 307

HAUTE-GIRONDE

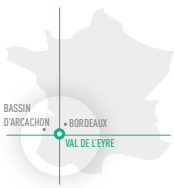
Haute-Gironde 310
Blaye 310
Bourg-sur-Gironde 321
Saint-André-de-Cubzac 326

LIBOURNAISN

Libournais 332
Castillon-la-Bataille 332
Coutras 336

C'EST DANS l'Eyre

Besoin d'espace, de calme, d'activités nature...
le Val de l'Eyre donne du sens à vos vacances !



Office de tourisme du Val de l'Eyre,
4 alleé du Champ de Foire, 33770 Salles
05 56 88 30 11 - tourisme@valdeleyre.com
www.rtourisme.com

Val de l'Eyre
Communauté de Communes

Offices de Tourisme de France

Fronsac 338
Guîtres 342
Libourne 344
Arveyres 356
Pomerol 356
Saint-Emilion 359
Sainte-Foy-la-Grande 377

ENTRE-DEUX-MERS

Entre-deux-mers 382
Cadillac 382
Créon 385
La Réole 388
La Sauve 392
Langoiran 393
Monségur 395
Pellegrue 397
Quinsac 397
Rauzan 398
Rions 400
Sadirac 401
Saint-Macaire 402
Sainte-Croix-du-Mont 404
Sauveterre-de-Guyenne 405
Verdelais 406

SUD GIRONDE

Sud Gironde 410
Bazas 410
Belin-Beliet 414
Hostens 416
La Brède 419
Langon 421
Léognan 427
Martillac 430
Pleine-Selve 431
Podensac 432
Portets 434
Préchac 436
Salles 436
Sauternes 440
Villandraut 450

ORGANISER SON SÉJOUR

Se rendre en Gironde 456
Circuler en Gironde 457
S'informer sur la Gironde 460
Index 463

© MAROCCIANNAREL – FOTOLIA

Bordeaux et la cathédrale Saint-André.

La Dune du Pilat.

© ALXPIN

Charente-Maritime
Landes
Océan Atlantique
GIRONDE
Pointe de Grave
le Verdon
Soulac
Grayan-et-l'Hôpital
Talais
St-Vivien-de-Médoc
Vendays-Montalivet
Vensac
Jau-Dignac-et-Loirac
Valeyrac
Queyrac
Bégadan
Vendays-Montalivet
Gaillan
St-Christoly-Médoc
Couquèques
Lesparre-Médoc
Blaignan
St-Yzans-de-Médoc
Ordonnac
Naujac-sur-Mer
St-Germain-d'Esteuil
Vertheuil
St-Seurin-de-Cadourne
St-Estèphe
Cissac-Médoc
Pauillac
St-Sauveur
Hourtin
St-Laurent-Médoc
St-Julien-de-Beychevelle
Lac d'Hourtin Carcans
Cussac-Fort-Médoc
Carcans-Plage
Carcans
Maubuisson
Lamarque
Listrac-Médoc
Moulis
Arcins
Plassac
Soussans
Brach
Avensan
Castelnau-de-Médoc
Margaux
Labarde
Cantenac
Macau
Lacanau-Océan
Lacanau
Lac de Lacanau
Ste-Hélène
Le Pian-Médoc
Ludon-Médoc
Salaunes
le Porge-Océan
le Porge
St-Médard-en-Jalle
Blanquefort
Ambarès-et-Lagrave
Bassens
St-Loubès
Carbon-Blanc
le Bouscat
Lormont
Yvrac
Mérignac
Tresses
Lenon
BORDEAUX
Carmasac
Lège-Cap-Ferret
Blagon
Claouey
Arès
Andernos-les-Bains
Pirailhan
Bassin d'Arcachon
le Canon
Tausat
Cassy
Lanton
Marcheprime
Pessac
Talence
Gradignan
Cestas
Canéjan
Cambes
Quinsac
Carignan-de-Bordeaux
Sadirac
Camblanes-et-Meynac
Villenave-d'Ornon
Créon
La Sauve
Haux
Portets
Langoiran
Capian
l'Herbe
Audenge
Arcachon
Le Teich
Biganos
Facture
Cap-Ferret
Pyla
Gujan-Mestras
la Teste-de-Buch
Pyla-Plage
Mios
Salles
Cazaux
Étang de Cazaux et de Sanguinet
Léognan
Martillac
la Brède
Saucats
St-Morillon
St-Selve
Podensac
Bégue
Cérons
Barsac
Cabanac-et-Villagrains
Villagrains
Guillos
Budos
Bommes
Sauternes
Preignac-et-Sauternais
Roaillan
Louchats
Origne
Hostens
Belin-Beliet
Léogeats
Villandraut
St-Symphorien
Uzeste
Préchac
Lucmau
Captieux
St-Palais-de-Blaye
Pleine-Selve
St-Ciers-sur-Gironde
St-Caprais-de-Blaye
Braud-et-St-Louis
Marcillac
Étaulliers
St-Seurin-de-Cadourne
St-Androny
Cartelègue
St-Martin-la-Caussade
Blaye
Cars
Générac
St-Savin
Civrac-de-Blaye
St-Mariens
Berson
St-Trojan
Villeneuve
St-Ciers-de-Canesse
Plassac
Pleyrac
Cézac
Cubnezais
Gauriac
Tauriac
Mombrier
Lansac
Bourg-sur-Gironde
Prignac-et-Marcamps
St-Laurent-d'Arce
St-Gervais
St-Antoine
Ambès
St-André-de-Cubzac
La Lande-de-Fronsac
Cadillac-en-Fronsac
Cubzac-les-Ponts
Lugon-et-l'Île
La Rivière
Fronsac
St-Michel-de-Fronsac
Vayres
Beychac-et-Caillau
St-Germain-du-Puch
Barie
Vers Saintes, Poitiers, Paris
Vers Saintes
Vers Angoulême
Vers Bayonne
Vers Pau
0
30 km
Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Mars 2013

Charente
Autoroute
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Aéroport
N
O
E
S
Dordogne
Gironde
Lot-et-Garonne
Vers Périgueux
Vers Agen
Vers Agen, Toulouse
Guîtres
Coutras
Abzac
St-Seurin-sur-l'Isle
Puynormand
Petit-Palais-et-Cornemps
Lalande-de-Pomerol
Pomerol
Lussac
Puisseguin
St-Cibard
Libourne
Montagne
St-Emilion
St-Hippolyte
St-Magne-de-Castillon
Génissac
Branne
St-Sulpice-de-Faleyrens
Castillon-la-Bataille
Port-Ste-Foy
St-Avit-de-Vizaire
Ste-Foy-la-Grande
Eynesse
Vignonet
Ste-Terre
St-Jean-de-Blaignac
St-Vincent-de-Pertignas
Pujols
Gensac
St-André-et-Appelles
Espiet
Rauzan
Mérignas
Pellegrue
Landerrouat
Blasimon
Goirac
Targon
Sauveterre-de-Guyenne
Castelmoron-d'Albret
St-Ferme
Mesterrieux
Monségur
Loubens
St-André-du-Bois
Verdelais
St-Macaire
la Réole
Pontet
Langon
Castets-en-Dorthe
Pondaurat
Auros
Mazères
Bazas
Grignols
Garonne
Bordeaux et ses régions
Bassin d'Arcachon
Médoc
Haute-Gironde
Libournais
Entre-deux-mers
Sud Gironde

DÉCOUVERTE

Plages du Cap-Ferret.

© FOUQUE

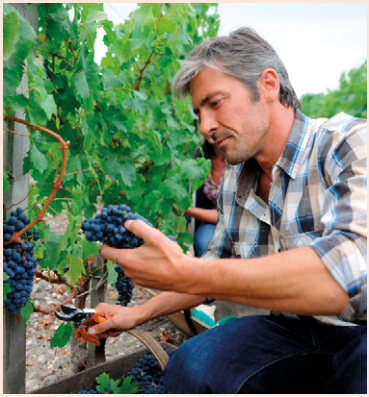
© NELLMAC

Ferme ostréicole, Bassin d'Arcachon.

© PHILIPPE DEVANNE

Parapente sur la dune du Pilat.

© FABRICE MICHAUDEAU _ PANTHER MEDIA _ GRAPHIOBSESSION



Vendanges près de Bordeaux.

© NEVSKYPHOTO - FOTOLIA

Fontaine des Trois Grâces, Place de la Bourse à Bordeaux.

LES IMMANQUABLES

La Gironde est un département aux multiples visages, c'est une terre de vignes, de forêts entre mer et estuaire. Vous allez découvrir toutes ses beautés et ses merveilles. La nature descend des plateaux calcaires de Saint-Emilion et s'étire dans la forêt des Landes. L'estuaire de la Gironde sépare les vignobles du Blayais des vignobles du Médoc et de la pointe des Graves. Son littoral atlantique est beau et sauvage, son bassin arcachonnais change de paysage au gré du vent et des marées. Sa célèbre dune du Pilat se franchit à pied pour admirer le spectacle unique qu'offre le banc d'Arguin. L'histoire habite ce territoire de part en part. Les bastides font échos aux batailles territoriales entre anglais et français. Bordeaux est l'interface entre l'arrière-pays et de lointains horizons et Arcachon raconte l'histoire des stations balnéaires centenaires. Voici quelques immanquables que nous avons sélectionnés pour cerner au mieux ce territoire.

Le bassin d'Arcachon

Le bassin d'Arcachon est une vaste baie de 174 km², pratiquement fermée par la presqu'île du Cap Ferret. Il s'étend de La Teste-de-Buch, au sud, à Lège-Cap-Ferret, à l'ouest, et le delta de la Leyre, à l'est. La Leyre est le fleuve landais et girondin qui se jette dans son magnifique delta préservé et protégé. Puis de nombreux chenaux drainent le vaste bassin offert au jeu de la marée. L'île aux Oiseaux trône au milieu de ce paysage magique et changeant, où se dressent, magnifiques et authentiques, deux cabanes « tchanquées », sentinelles symboliques de ce lieu d'exception. La petite mer de Buch, son ancien nom avant la création d'Arcachon il y a 100 ans, s'ouvre ensuite sur l'océan au niveau des redoutées Passes du bassin d'Arcachon. Dangereuses à franchir, elles protègent néanmoins du large deux trésors naturels, le banc d'Arguin, moitié désert et moitié paradis à l'eau turquoise, et la haute dune du Pilat, relief de sable remarquable et exceptionnel de plus de 100 mètres de haut. Le bassin d'Arcachon est un pays à découvrir, il est bien sûr réputé pour l'ostréiculture et la navigation de plaisance. Depuis le 8 juin 2014, il abrite le Parc naturel marin du bassin d'Arcachon. En toute saison, on apprécie sa lumière unique et les couleurs des paysages, à pied au gré des dunes, des forêts et des prés salés, ou en bateau, d'un banc de sable à l'autre, d'une plage à l'autre.

BANC D'ARGUIN LA TESTE-DE-BUCH

Avez-vous déjà vu ce vaste banc de sable, situé entre la dune du Pyla et la pointe du Cap Ferret ? Le banc d'Arguin n'a jamais deux fois le même aspect et change de visage constamment, il se forme et se déforme au gré des vents et des vagues. A marée basse, il s'étend sur 4 km de long et 2 km de large. Lieu d'exception, il a été classé réserve naturelle depuis 1972 et est reconnu d'importance internationale dans le cadre de la préservation du patrimoine naturel. La faune et la flore y vivent et s'y développent en toute quiétude, c'est le cas des oiseaux qui y font leur nid et passent l'hiver. Les sternes caugek, oiseaux rares, raffolent de ce lieu et y pondent leurs œufs, tout comme plusieurs espèces d'oiseaux migrateurs qui se nourrissent dans les eaux poissonneuses. Mais ils ne sont pas les seuls, les touristes investissent ce banc d'Arguin en été, tout comme les ostréiculteurs, qui y trouvent un abri pour leurs parcs à huîtres.

© BP LAMARQUE

La Dune du Pilat depuis le banc d'Arguin.

Carte d'identité

- **Numéro de département :** 33
- **Population :** 1 567 000 habitants en 2016
- **Densité :** 138 habitants au km²
- **Superficie :** 10 725 km²
- **Préfecture :** Bordeaux
- **Sous-préfectures :** Blaye, Langon, Lesparre-Médoc, Libourne
- **Nombre de communes :** 542
- **Région :** Nouvelle Aquitaine depuis le 13 septembre 2016
- **Point culminant :** 167 m sur la commune de Cours-les-Bains, rive droite de la Garonne
- **Cours d'eau principal :** la Garonne et la Dordogne qui forment l'estuaire de la Gironde. La Leyre qui se jette dans le bassin d'Arcachon et le Ciron qui se jette dans la Garonne en aval de Sauternes.

LA DUNE DU PILAT ★★★★

LA TESTE-DE-BUCH
✆ 05 56 22 12 85
www.ladunedupilat.com
information@ladunedupilat.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Parking de la Dune : 30 minutes gratuites. Amende de 40 € en cas de stationnement sur le parking dans la période entre 2h et 7h du matin. Haute saison : 4 heures : 4 € pour les voitures et motos, 8 € pour les gros véhicules. Forfait journée de 7h à 2h : 6 € et 10 €. Abonnement annuel : 15 € et 25 €. Basse saison : 4 heures : 1 € et 2 €, Forfait journée : 2 € et 4 €. L'espace accueil est accessible aux personnes à mobilité réduite avec 8 places de stationnement handicapées, des sanitaires et un point d'informations touristiques adapté. Restauration (snack). Boutique. L'accès à la dune reste gratuit si vous venez en bus, à vélo ou à pied.

Faut-il encore présenter la plus haute dune d'Europe ? Osez grimper sur cette montagne de sable pour profiter de la vue sur l'océan, la forêt, le bassin d'Arcachon, la presqu'île du Cap Ferret et le banc d'Arguin. Ce chef-d'œuvre de la nature, fragile et mobile, se déplace de façon irrégulière, de 1 à 5 mètres par an. Lorsque la marée est basse, on y voit de superbes bancs de sable aux couleurs paradisiaques. D'avril à octobre, un escalier est installé pour faciliter et protéger la montée de la dune. Quelques commerces prennent place au pied de la dune pour vous restaurer ou profiter d'activités. Une visite guidée ludique ponctuée de jeux est organisée dès le début du mois d'avril, exclusivement pour les enfants sur le thème « Raconte-moi la dune ». Immanquable, la balade au coucher du soleil, durant 1 heure, accompagnée d'un guide, le vendredi en juin et septembre (vers 19h-20h) les lundis et jeudis en juillet et août. Le petit plus, l'exposition permanente à ciel ouvert intitulée « La face cachée de la dune ».

Les maisons d'écrivain

CHÂTEAU DE LA BREDE ★★

Avenue du Château
LA BRÈDE ✆ 05 56 78 47 72
www.chateaulabrede.com

Jours et horaires sur le site. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 4 €. Tarif réduit (sur présentation de la carte correspondante) : 6 €. Visite combinée du château et du parc : adulte : 12 €, enfant (de 7 à 15 ans) : 6 €. Tarif réduit (sur présentation de la carte correspondante) : 9 €.

© NORADOA – ADOBE STOCK

Citadelle de Blaye.

Classé Monument historique depuis 1951, le château de La Brède est un édifice exceptionnel et incontournable de la région. Il est situé au cœur d'un parc de 150 hectares. Edifié au début du XIVe siècle, puis rénové et réaménagé à la Renaissance puis au XIXe siècle, ce curieux château étonne par sa forme polygonale. À l'origine, on accédait au château par trois pont-levis qui ont été remplacés par des passerelles en bois. C'est dans ce château que naît, le 18 janvier 1689, Charles-Louis de Secondat, baron de La Brède et de Montesquieu, plus connu sous le nom de Montesquieu. Il passe beaucoup de temps entre sa chambre et la bibliothèque, où il a rédigé une grande partie de l'ouvrage De l'Esprit des lois. La dernière propriétaire, la comtesse Jacqueline de Chabannes est l'une des descendantes de Denise, la plus jeune fille de Montesquieu. Elle résida au château jusqu'à son décès en 2004. Sans descendant, elle a souhaité que le domaine reste ouvert au public. Pour cela, elle a créé la Fondation Jacqueline de Chabannes afin de préserver et faire découvrir ce patrimoine. Depuis, la vigne du château a été remise en activité, on retrouve ainsi une ambiance vivante, la même qu'a connue Montesquieu. Des visites guidées sont organisées sur réservation pour découvrir le jardin régulier du château. Pour obtenir des renseignements et pour réserver, les groupes doivent s'adresser à l'Office de Tourisme de Montesquieu. Notez que les chiens ne sont pas autorisés à entrer sur le domaine.

■ **CENTRE FRANCOIS MAURIAC – DOMAINE DE MALAGAR** ★★
4, Malagarre Sud
SAINT-MAIXANT ✆ 05 57 98 17 17
Fermé le 1er mai et la dernière semaine de l'année. Du 1er octobre au 31 mars ouvert tous les jours sauf le mardi de 10h à 13h et de 14h à 17h30. Du 1er avril au 30 septembre ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Groupes sur réservation toute l'année. Gratuit jusqu'à 12 ans (et sans emploi). Adulte : 7,50 €. Etudiant 4,50 €. Visite guidée de la maison, visite libre de l'exposition du chai, de l'espace culturel et du parc environ 1 heure 30.
Ouvert au public depuis 1997, le domaine de Malagar était la propriété de la famille de l'écrivain girondin François Mauriac de 1843 à 1985, date à laquelle ses descendants en firent don au Conseil Régional d'Aquitaine. Le domaine est resté tel que François Mauriac, prix Nobel de littérature, l'a laissé en 1968. Né à Bordeaux en 1885, François Mauriac séjourna enfant à Saint-Symphorien, où il décida de sa vocation d'écrivain. S'il a par ailleurs des origines langonnaises, c'est vers l'âge de 17 ans qu'il découvrit Malagar, dont il hérita en 1927. Cette propriété viticole – premières-côtes-de-bordeaux – qu'il surnommait sa querencia, l'endroit refuge du taureau dans l'arène, l'accueillait à Pâques et pour les vendanges auxquelles il participait activement. François Mauriac écrivit ici ses *Blocs-notes* et *Nœud de vipères*. Ce roman ainsi que *La Chair et le sang* et *Destins* se situent d'ailleurs dans la propriété. Aujourd'hui, Malagar se dévoile au public en une heure et demie d'une visite fort enrichissante. Mais plus qu'une maison d'écrivain, Malagar en tant que centre culturel est aussi une véritable vitrine de la région Aquitaine, à travers une saison riche en événements – conférences, lectures théâtralisées, cinéma en plein air… –, dont l'agenda est à découvrir sur le Net. Chaque année, le Centre François Mauriac de Malagar organise le concours littéraire Prix François Mauriac. En 2015, c'est Alain Borer qui a remporté ce prix pour son livre *De quel amour blessée, réflexions sur la langue française.*

© ESPERANZA33
La Dune du Pilat.

Les sites Vauban

■ **CITADELLE DE BLAYE** ★★
Office de tourisme du canton de Blaye
Rue des Minimes
BLAYE ✆ 05 57 42 12 09
www.tourisme-blaye.com
info@tourisme-blaye.com
Ouvert toute l'année. 7j/7. Gratuit. Nombreux espaces verts et aires de pique-nique, parking gratuit (véhicules interdits dans l'enceinte de la citadelle). Visite guidée (citadelle et ses souterrains (adulte : 6 € ; enfants de 5 à 12 ans : 4 €). Réservation obligatoire auprès de l'office de tourisme). Train touristique en juillet-août, visite en calèche (6 € par adulte ; 4 € par enfant jusqu'à 12 ans).
Construite entre 1680 et 1689 sous le règne de Louis XIV, la Citadelle de Blaye, avec le fort Paté et le fort Médoc, font partie du Verrou de Vauban, en l'honneur du superviseur des travaux : Sébastien Vauban. A cette époque, cet ensemble forme une véritable protection à l'entrée de l'estuaire de la Gironde. Fortification militaire, la citadelle est formée au centre d'une place d'armes, entourée de casernes, d'un couvent et encerclée de remparts (des courtines en langage militaire) qui relient les quatre bastions. La citadelle et le Verrou Vauban furent classés en 2008 au Patrimoine mondial de l'Unesco au sein du Réseau des sites Majeurs de Vauban (cet architecte militaire a plus de 150 sites fortifiés à son actif). On vous conseille vivement de visiter ce magnifique lieu chargé d'histoire qui promet une balade passionnante. Des visites guidées avec l'office de tourisme de Blaye sont organisées toute l'année, à pied, en bateau, en train ou en calèche, sur réservation. Renseignez-vous pour choisir la formule de visites qui vous conviendra le mieux.

Le phare du Cap Ferret

Le phare du Cap Ferret mesure 50 mètres de haut, ce qui vous fait 258 marches à gravir. Mais elles en valent le coup ! C'est en 1835 que sa construction a démarré pour être achevée en 1840. A l'époque, à feu fixe, il faisait partir des 43 phares du Premier ordre de grand atterrissage des côtes françaises. Sa portée pouvait aller jusqu'à 27 milles marins. Détruit en 1944 par les Allemands qui craignaient l'arrivée des alliés, il a été reconstruit cinq ans plus tard. Désormais, toutes les cinq secondes, vous pourrez admirer son éclat rouge. Mais le plus impressionnant reste le panorama qu'il offre depuis la plate-forme avec la vue imprenable sur le bassin, les parcs à huîtres, l'île aux Oiseaux, les passes, la Dune du Pilat et bien sûr l'océan…

- **Visite :** adulte : 6 €, enfant de 4 à 12 ans : 4 €
- **Informations :** www.phareducapferret.com
- **Accès :**
- Juillet/août : ouvert tous les jours de 10h à 19h30
- Avril, mai, juin et septembre : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30- Octobre à mars : du mercredi au dimanche de 14h à 17h
- **Fermeture annuelle :** de novembre à décembre

■ **LE PHARE DU CAP FERRET** ★
LÈGE-CAP-FERRET
✆ 05 57 70 31 70

■ **FORT MÉDOC** ★★
Route du Fort-Médoc
CUSSAC-FORT-MÉDOC
✆ 05 57 88 85 00
www.cussac-fort-medoc.fr
fort-medoc@orange.fr
A 45 minutes de Bordeaux en voiture ou par voie fluviale.
Fermé de décembre à janvier. Ouvert tous les jours. De février à fin mars, de 13h à 17h. En avril, de 10h à 18h. De mai à fin septembre de 10h à 19h. D'octobre à fin novembre, de 11h à 17h. Fermé en décembre et janvier. Gratuit jusqu'à 5 ans (et personnes handicapées). Adulte : 4 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 1 €. Cussacais : 1 € par personne. CB non acceptée. Sur place : vente de boissons chaudes et fraiches et souvenirs (médaille de Paris, cartes postales, livres et verres à vin sérigraphies de Cussac-Fort-Médoc). Visite guidée (français, anglais, espagnol sur réservation à partir de 10 personnes : 6 € par personne). Boutique.
Cette fortification défensive fut construite par Vauban à partir de 1691 sous le règne de Louis XIV afin de fermer l'estuaire avec le fort Pâté et la citadelle de Blaye pour protéger Bordeaux : cet ensemble constitue depuis le verrou de l'estuaire. Peu utilisé, le fort accueillit pourtant une garnison jusqu'en 1916 même si ses principaux assaillants furent avant tout les nombreux moustiques qui infestaient ce site marécageux ! S'il ne reste aujourd'hui que les vestiges des fortifications, certains bâtiments sont encore debout comme l'intéressante poudrière fortifiée, le corps de garde de la Gironde, la chapelle, la citerne, une partie des casernes ainsi que la porte royale de l'entrée avec son fronton ouvragé orné du soleil royal, emblème de Louis XV. Vous pourrez admirer la belle vue sur la Gironde, la citadelle de Blaye et ses côteaux depuis les remparts gazonnés où étaient installées les batteries de tir. Pour compléter la visite, un musée consacré à l'Histoire du village et des coutumes locales est situé à l'entrée.

Les phares de légende

■ **PHARE DE CORDOUAN** ★★
La Pointe de Grave
LE VERDON-SUR-MER
✆ 05 56 09 62 93
www.phare-de-cordouan.fr
Ouvert d'avril à octobre, un départ par jour en bateau. Réservation obligatoire. Horaires de départ en fonction des marées. Sortie de 3h30 environ. Adulte : 45 € (traversée en bateau + entrée au phare). Enfant (de 2 à 12 ans) : 32 €. Les modalités de réservation entrainent un coût supplémentaire (frais bancaires et de gestion) de 7 et 10% du montant total de votre réservation.Tarif groupe à partir de 20 personnes. Le débarquement à Cordouan se fait les pieds dans l'eau.
Premier édifice à être classé Monument historique en 1862 (en même temps que la cathédrale Notre-Dame de Paris), ce phare est l'un des plus anciens d'Europe. Son histoire remonte au début du Moyen Age quand des Maures originaires d'Espagne érigent le premier phare. Ainsi « Cordouan » proviendrait de Cordoue, cité d'origine de ces premiers constructeurs. Il a été ensuite plusieurs fois remanié au cours des siècles suivants et quelques grands noms de l'Histoire (du Prince Noir Edouard d'Angleterre au maire de Bordeaux Michel de Montaigne) prennent en charge les travaux de consolidation. A l'origine, il s'élevait à 37 mètres de haut et un feu brûlait en son sommet pour guider les navires à travers les dangereuses passes de l'estuaire. Ce n'est qu'à partir de 1790 qu'il revêt sa forme actuelle grâce au travail des ingénieurs royaux. En 2005, sa base est consolidée pour faire face à la houle qui menaçait d'ébranler ses fondations. Le phare de Cordouan se dresse au milieu de l'océan à 7 kilomètres des terres, sa hauteur est de 67,50 mètres et il comporte 311 marches. Ne pas manquer les appartements royaux, la chapelle consacrée pavée

de marbre, et la lanterne : superbe panorama. L'accès au site est soumis au rythme et à l'amplitude des marées. Il n'est autorisé que de jour, pendant une durée limitée et variable (de 2h30 à 4h30) en fonction des coefficients de marée et des conditions météorologiques. Pour accéder au phare les vedettes *La Bohème II* et *La Bohème III* sont les seules de la région à assurer une liaison quotidienne en haute saison au départ du port du Verdon. La Galantaise de croisières propose en juillet et août un départ de Port Médoc pour 9 personnes maximum.

Saint-Emilion

Cette magnifique cité médiévale fut fondée au VIII[e] siècle, par un moine breton : Emilian. Né dans le Morbihan, ce boulanger fort croyant œuvrait au service d'un puissant seigneur. Ce dernier lui reprocha un jour de faire des aumônes trop généreuses. Dieu intervint alors pour transformer les pains qu'il cachait sous son manteau en morceaux de bois. Ce miracle le rendit célèbre et Emilian choisit de fuir la notoriété. Il se rendit à Royan où il devint moine bénédictin. Il vint ensuite s'installer sur la route de la Dordogne, dans une grotte où il vécut 17 ans. D'autres hommes se joignirent à lui et fondèrent l'actuelle cité. Ainsi, au XII[e] siècle, les Bénédictins ont entrepris de creuser l'église monolithe, une œuvre monumentale qui demanda un siècle de travail. Au XII[e] siècle, Saint-Emilion est devenue une puissante cité, défendue par 2 kilomètres de remparts, six portes et un donjon-citadelle qui porte toujours le nom de tour du Roy. A cette époque déjà, ses vins connaissaient une grande renommée, notamment auprès de la couronne d'Angleterre. Les guerres franco-anglaises, puis de Religion, n'ont pas épargné les monuments de la ville. La Révolution a marqué la fin de la domination religieuse, très forte à Saint-Emilion. Aujourd'hui, l'architecture de ce bourg fortifié, construit en amphithéâtre dans une combe calcaire, reste tout à fait exceptionnelle. Vous pourrez le constater depuis la terrasse de la tour Saint-Georges qui domine la cité et le vignoble. L'inscription de la juridiction de Saint-Emilion et de ses huit communes au patrimoine mondial de l'Unesco est exceptionnelle. C'est en effet la première fois que cet organisme classe un territoire viticole. Une preuve supplémentaire du remarquable ensemble de paysages viticoles et de monuments historiques du site de Saint-Emilion.

Les édifices religieux remarquables

■ CATHÉDRALE SAINT-ANDRÉ ★★

Place Pey-Berland
BORDEAUX
✆ 05 56 52 68 10
cathedrale-bordeaux.fr
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le mercredi et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Messe le dimanche à 10h30.
Amateurs d'architecture ne passez pas à côté de l'imposante Cathédrale Saint-André de Bordeaux qui se dresse fièrement sur la place Pey Berland, à deux de la Mairie de Bordeaux et de la très jolie rue commerçante des Remparts. Cette cathédrale gothique du XI[e] siècle est l'un des plus somptueux monuments de la ville. Son histoire est riche, de son édification, à son incendie au XVIII[e] siècle, jusqu'à sa restauration un siècle plus tard. Aujourd'hui inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, elle figure parmi les étapes du Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, avec deux autres lieux de culte bordelais : la Basilique Saint-Michel et la Basilique Saint-Seurin. A l'intérieur, les yeux seront rivés sur l'orgue de la Cathédrale, elle-même porteuse de plus de 500 ans d'histoire !

■ BASILIQUE NOTRE-DAME-DE-LA-FIN-DES-TERRES ★

Route de Bordeaux
SOULAC-SUR-MER
✆ 05 56 09 86 61
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 19h. Visite guidée (réservation à l'office de tourisme).
C'est en 1859 que la basilique est littéralement relevée de plusieurs mètres pour l'extraire des dunes dévoreuses. On peut encore apercevoir au sommet du clocher gothique du XIV[e] siècle des anneaux qui servaient à attacher des chevaux. L'histoire de la basilique commence peu après « l'an mil » quand les premières pierres furent posées pour ériger un sanctuaire chrétien dans la cité de Noviomagus (nom antique de Soulac) située sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Le rayonnement spirituel de l'église fut très important, il accueillit notamment plusieurs reliques qui attirèrent de nombreux pèlerins. Puis la nature reprit ses droits et ensevelit le monument. En 1744, elle passa près de la démolition, mais la chambre de commerce de Bordeaux s'y oppose car son clocher émerge encore et sert de balise pour les bateaux qui naviguent dans l'estuaire de la Gironde. L'édifice est toujours à demi enfoui dans le sol afin de ne pas fragiliser ses murs, il faut donc descendre plusieurs marches pour pénétrer dans la nef à trois travées du XI[e] siècle. C'est l'un des plus beaux monuments de la Gironde, inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco en 1998.

© FLEUR PENEL

Escaliers du phare du Cap Ferret.

NATURE

Le département possède un capital naturel exceptionnel. Il y a bien sûr la côte atlantique bordée de forêts de pins maritimes. Il y a aussi l'étonnante beauté du bassin d'Arcachon ainsi que le calme des lacs intérieurs. Aux paysages marins succèdent les paysages de vignes qui ondulent sur les coteaux, et la Gironde possède également un vaste massif forestier – la moitié du territoire – dont une grande partie a été plantée de pins maritimes au XIXe siècle. En Entre-deux-Mers et dans le Saint-Emilionnais, le sol prend des rondeurs, mais sans jamais aller bien au-delà d'une centaine de mètres d'altitude. Bref, s'il est un accessoire à ne pas oublier pour passer des vacances intelligentes, c'est bien une paire de jumelles ! Accessoirement utilisées pour scruter les évolutions des surfeurs ou des filles sur la plage, elles serviront surtout au naturaliste. Avec plusieurs écosystèmes préservés, la Gironde est en effet une bénédiction pour plusieurs milliers d'espèces animales ou végétales. Impossible d'en dresser ici un inventaire, mais il suffit de se rendre dans un des parcs naturels du département – parc ornithologique du Teich, domaine de Certes, lagune du Gat-Mort ou de Contaut, réserve des prés salés à Arès… – pour voir que le peuple de l'air y a élu domicile en masse, qu'il s'agisse des oiseaux migrateurs – grues, hérons, oies cendrées… – ou nicheurs.
Même topo du côté du sol – réserve géologique de Saucats – et des plantes, où l'on ira découvrir la pignada et le travail du bois, les plantes carnivores – Hostens – ou les orchidées – Auros. Et comme le département totalise plus de 3 000 kilomètres de sentiers de randonnées pédestres, à vos marques, prêts, partez !

Géographie

Climat

Températures moyennes : traversée par le 45e parallèle nord, donc à mi-chemin entre le Pôle et l'Equateur, la Gironde bénéficie d'un climat tempéré tout au long de l'année. L'été indien, cher à Joe Dassin, y est particulièrement perceptible, ce qui permet de se baigner ou de passer des soirées dehors jusqu'à la fin du mois d'octobre. La température moyenne annuelle s'établit à 12,3 °C, les hivers sont cléments – 5 °C à 7 °C en janvier. Par ailleurs, les écarts de températures sont moindres sur le littoral. L'océan atténue en effet les différences de plusieurs degrés avec l'intérieur des terres.

Ensoleillement : le soleil est très présent en Gironde avec 2 063 heures d'ensoleillement par an à Bordeaux et plus de 2 100 heures en bord de mer. La vallée de la Garonne voit souvent une brume tenace s'y installer pendant les mois d'hiver. Il n'est ainsi pas rare d'avoir un épais brouillard à Bordeaux ou à la Réole et un franc soleil au Cap Ferret. Inversement dans des situations anticycloniques hivernales, la brume va se coller à la côte Atlantique et couvrir les régions côtières.

Précipitations : la Gironde est un département plutôt sec. Avec 923,1 mm de cumul de pluie annuel, il est au même niveau que le bassin parisien également plutôt sec. Le régime Atlantique est dominat avec un étalement des précipitations sur l'année bien qu'un pic soit constaté en hiver, lorsque les perturbations descendent sous nos latitudes. En revanche les épisodes orageux sont craints à cause de leur violence. C'est une importante cause de calamité agricole lorsque l'orage déverse ses grêlons sur les vignes presque prêtes pour la vendange.

Vent : le régime général d'ouest s'impose. Pourtant en été un vent du nord s'installe souvent notamment sur le littoral, il est généré par des échanges thermiques entre l'océan et la terre.

Phénomènes naturels : les orages sont donc très fréquents en deuxième partie d'été et au cours du mois de septembre. La neige est très peu présente.

Relief

Le département de la Gironde présente un relief doux, peu élevé, 167 mètres maximum, mais constitué de grandes unités parfaitement distinctes dans le paysage. Les plateaux calcaires de Saint-Emilion présentent de vastes ondulations qui s'achèvent par des petits coteaux où se blottissent les rangs de vignes, le Blayais présente les mêmes couleurs et finit en falaise au dessus de la Gironde. L'Entre-Deux-Mers est un pays de collines parsemées de forêts et de vignobles, entrecoupées de petites rivières qui descendent vers la Garonne. Les collines finissent en de longs aplombs qui offrent de beaux points de vue sur la rive gauche de la Garonne, notamment à Sainte-Croix-du-Mont. Puis vient le vaste pays des sables landais, recouvert régulièrement de forêt de pins. La transition se fait en douceur depuis la rive gauche de la Garonne où des dalles calcaires sont encore recouvertes de vignes comme à Sauternes ou à Pauillac. Le littoral, enfin, est un peu la zone « tampon » entre la grande bleue et la grande forêt verte des Landes. Ce cordon jaune est échancré au niveau du Bassin d'Arcachon, véritable lagune aux eaux turquoises. La Gironde est le département le plus vaste de France, près de 10 000 kilomètres. C'est pourquoi ces paysages sont aussi variés. Reste une impression en filigrane : une grande sérénité et une grande beauté.

Terroirs viticoles, la terre de graves. Constituée d'argile, de glaise et de cailloux, la terre de graves représente 90 % des terres de la rive gauche de la Garonne. Consubstantiellement pauvre, cette terre abrite paradoxalement les plus grands noms de la planète viticole, et a fait la renommée de la région bordelaise tout entière. Formée lors des glaciations et des réchauffements successifs du Quaternaire, durant lesquels des alluvions descendant des Pyrénées ont déversé d'énormes quantités de gravats, cette terre abrite aujourd'hui les plus fameuses appellations : Margaux, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Pauillac, Pessac-Léognan et bien d'autres à découvrir à travers les routes des vins. Au pays du vin, les châteaux viticoles ne

manquent pas d'attirer les visiteurs, surtout lorsqu'ils sont entourés de magnifiques paysages de vignes, qu'ils produisent des crus de renommée mondiale et qu'ils offrent en sus des visites à thème, à travers musées et monuments historiques. Médoc, sauternais, Entre-Deux-Mers, libournais, bordelais, Haute-Gironde…

Littoral

Un simple coup d'œil sur une carte géographique donne la mesure du littoral atlantique girondin : une grande ligne droite, presque nord-sud, qui se prolonge jusqu'au Pays Basque. Ce littoral rectiligne s'étire sur 90 kilomètre en Gironde, mais totalise en fait 300 kilomètres jusqu'à Bayonne. Cette unité géographique correspond également à une unité de paysage. Le littoral est ainsi composé successivement d'une large plage de sable, d'un cordon dunaire plus ou moins épais, d'un ensemble de dunes fixées par la forêt et régulièrement d'un lac isolé de l'océan. Cette règle connaît deux exceptions de taille : le bassin d'Arcachon et l'estuaire de la Gironde. Cette première irrégularité s'articule autour d'une faille invisible. Elle a servi d'exutoire à la Garonne. Aujourd'hui c'est la Leyre qui emprunte son chemin. L'estuaire de la Gironde est quant à lui le fruit de la rencontre de la Garonne avec la Dordogne. Cette union a lieu au niveau de Bourg-sur-Gironde et du Bec d'Ambès. Blaye est aujourd'hui sa sentinelle avec sa forteresse de Vauban.

Bassin d'Arcachon. Un haut lieu de tourisme, pour alterner promenades au fil des villas anciennes et des terrasses ensoleillées d'Arcachon, d'Andernos ou de Lège-Cap-Ferret, plaisirs de la plage et de la mer côté bassin ou côté Océan, panorama imprenable depuis la Dune du Pilat, 115 mètres de haut, à Pyla-sur-mer. Pour les randonneurs, un itinéraire de plus de 200 kilomètres de chemins balisés relie les dix communes du bassin, croisant les réseaux de pistes cyclables et permettant d'avoir accès aux activités de canoë-kayak sur la Leyre ou en mer. Les promenades en bateau permettent de découvrir le banc d'Arguin, un vaste affleurement de sable entre la dune du Pilat et le cap Ferret, aux formes et aux dimensions variables selon les marées et les vents, et paradis de nombreux oiseaux migrateurs.

Grands lacs. La Gironde compte quelques-uns uns des plus beaux et des plus vastes lacs de France. Ainsi, Hourtin, champion toutes catégories pour son étendue, 56 kilomètres carrés et le nombre d'activités sportives qu'il est possible d'y pratiquer, à Hourtin au nord ou à Bombannes et Maubuisson au sud. Le lac de Lacanau, aussi appelé Le Moutchic offre un plan d'eau bordé par la forêt de pins pour la baignade, la planche à voile, les promenades en bateau moteur ou tout simplement… en pédalo. Quant aux adeptes de la voile, ils opteront pour le lac de Cazaux et sa base nautique.

Rives du fleuve. La Garonne et la Gironde respirent à l'unisson de la Grande Bleue, et ses rives sont un spectacle ininterrompu, au fil des cités qui la jalonnent, des petits ports de pêche, des cabanes de pêcheurs suspendues au-dessus de l'eau, des traversées d'une rive à l'autre et de ses délices gastronomiques – lamproie, alose, pibales, crevettes… Parfois, elle offre un spectacle unique en France : celui du mascaret, fort courant qui la remonte sur près de 150 kilomètres.

Plages océanes. Ouvertes 24h/24 toute l'année, les plages océanes nous font leur cinéma à longueur d'année, que l'on soit adepte des longues promenades sur le sable, du ramassage des coquillages, de la pratique du cerf-volant, du surf ou des loisirs de bord de mer. De la pointe de Grave à celle du Cap-Ferret, les quelque 120 kilomètres de côtes permettent de ne pas s'y sentir serrés comme des harengs, et les adeptes du naturisme y trouveront matière à pratiquer leur art. En été, certaines plages sont surveillées par des maîtres-nageurs-sauveteurs. Ailleurs, il faut rester très prudent. Des courants sont générés par les marées et peuvent vous emporter au large, ce sont les terribles courants de baïne. De même, la mer parfois brise brutalement au droit de la plage. Ce phénomène connu des surfeurs sous le nom de « shore break » peu vous projeter au sol brutalement et causer des blessures. Il suffit souvent d'attendre une petite heure pour que les conditions changent. Alors soyez prudent et patient, ici l'océan est sauvage, même à la plage.

© MARC DE TENDA

Arcachon – Colonie de surfeurs sur l'ocean.

Faune et flore

Faune

Les Girondins sont connus pour leur amour de la chasse, parfois en dépit des lois. Mais sur un territoire où la tourterelle est parfois malmenée, les oiseaux trouvent également à nicher, grâce à plusieurs parcs et réserves naturelles. Des endroits qui ne comptent pas de « tonne » – hutte – ou de palombière, équipements des chasseurs, mais des abris pour observer à loisir… A noter également, le sport beaucoup plus saisonnier qui consiste à suivre la migration des grues cendrées. Elles honorent le sud Gironde de leur présence, notamment Captieux, un de leurs sites d'hivernage.

Mammifères. Parmi les nombreux mammifères de Gironde, un signal d'alarme a été tiré pour le vison d'Europe. Jusqu'en 1976, il était chassé pour sa fourrure. Présent à proximité de l'eau, le long des cours d'eau dont les berges sont couvertes de forêt, le vison souffre aujourd'hui de la destruction de son habitat.

Reptiles. Couleuvres et vipères, elles sont toutes présentes en Gironde. Mais c'est du côté du Porge que vous observerez un remarquable reptile, le lézard ocellé, le plus grand d'Europe. A côté de Soulac, vous découvrirez la cistude d'Europe, une petite tortue d'eau douce qui se plaît dans les marais.

Oiseaux. La Gironde avec ses vastes espaces sauvages est un lieu d'étape pour les oiseaux migrateurs. Les lacs médocains et le bassin d'Arcachon sont autant de lieu de repos avant la poursuite du voyage intercontinental. Au Cap Ferret, les naturalistes recensent un demi-million de passage entre la fin de l'été et l'automne. Parmi ces oiseaux, une petite oie a même élu domicile pour l'hiver dans le bassin d'Arcachon, c'est la Bernache Cravant.

© FIRRAOIX – FOTOLIA

Arcachon – Héron cendré.

Poissons. De nombreuses espèces sont présentes dans les eaux de l'Atlantique comme le bar commun, la seiche commune mais aussi la baliste ou la dorade. Conformez-vous au taille de capture afin de préserver le renouvellement des espèces.

Mammifères marins. Le littoral girondin est au cœur du Golfe de Gascogne. La proximité du talus continental et son tombant vers les abysses enrichit un écosystème et une chaîne alimentaire propice à la présence de nombreux mammifères. En plus du cachalot et du rorqual, vous pourrez observer des dauphins, des marsouins, des phoques gris et des phoques veau marin et enfin des tortues, comme la tortue de Kemp. Une règle cependant, il faut rester à distance pendant l'observation, rester en arrière et ne pas couper leur route.

Insectes. Un insecte remplit régulièrement les colonnes des faits divers : le frelon asiatique. Comme son nom l'indique, il provient d'un autre continent et a été introduit par accident. Le problème qu'il pose est de deux ordres : sa piqure est aussi dangereuse que celle d'un frelon et il s'attaque aux ruches des abeilles.

Flore

Dune littorale et pins maritimes, coteaux plantés de vignes à perte de vue, bords de fleuve et landes marécageux, forêts de chêne pédonculés de frênes et de charme… La Gironde offre de multiples découvertes sur un territoire qui n'est pas seulement le plus grand département de France, mais qui compte une partie de la plus grande forêt d'Europe, celle des Landes. En effet, le parc naturel régional des Landes de Gascogne a préservé une faune et une flore spécifiques à la pinède ou à la vallée de la Leyre, ce fleuve côtier qui forme un delta en arrivant au bassin d'Arcachon.

Arbres, buissons. Le pin maritime est l'espèce dominante en Gironde. Par petits bosquets sur la rive droite de la Garonne, il occupe tout l'espace dans la forêt landaise. Espèce plantée pour la production et la transformation en papier, le pin maritime laisse cependant dans son sous-bois un peu de place au chêne liège mais aussi au chêne tauzin dans les clairières et au chêne vert à proximité du littoral. Dans l'est du département aux abords de la Dordogne, les frênes et le chêne pédonculé s'imposent notamment dans la prolongation de la forêt de la Double.

Végétation sous-marine. Incontestablement, ce sont les herbiers de zostère qui constituent le plus précieux trésor sous-marin. Ils fixent le sol, aide à sa sédimentation, produisent de l'oxygène, servent de nurserie ou de lieu de résidence aux mollusques, aux petits poissons, à l'araignée de mer, mais aussi à l'hippocampe.

© ERIC CONEZ

Bassin d'Arcachon.

© KRYSTELL BONNET

La plage, Lacanau Océan.

© VOUMARSAN

Parc ornithologique du Teich.

© BRUN HERVE – ADOBE STOCK

Parc ornithologique du Teich.

Parcs et réserves naturelles

TERRES D'OISEAUX
2, les Nouvelles Possessions
BRAUD-ET-SAINT-LOUIS
✆ 05 57 32 88 80
www.terresdoiseaux.fr
contact@terresdoiseaux.fr
Sortie 38 Saint-Ciers-sur-Gironde puis prendre la D254 puis la D18 direction.Saint-Ciers-sur-Gironde, suivre Terres d'Oiseaux.
Fermé de Noël à mi-janvier. Ouvert tous les jours de 10h à 20h, en haute saison, du lundi au vendredi de 10h à 17h, en basse saison. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6 € (à partir de 15 ans). Enfant (de 6 à 14 ans) : 5 €. Visite guidée. Restauration. Boutique.
Le site Terres d'Oiseaux est un incontournable de la région ! Venez au cœur de la réserve naturelle de l'estuaire pour admirer la faune et la flore de ce site unique. La tour panoramique située à l'entrée du site vous donnera une idée de ce qui vous attend. Balade en toute liberté ou visite commentée par un guide naturaliste, à vous de choisir. Quatre boucles vous sont proposées, selon vos envies, et un sentier est spécialement aménagé pour les familles avec enfants en bas âge et pour les personnes à mobilité réduite. L'agenda des oiseaux disponible sur le site internet vous renseigne sur les espèces présentes selon la période. Ainsi de novembre à mars vous croiserez plutôt des Limicoles ou héron cendré, tandis que dès avril les petits oisillons seront visibles. La Métairie, maison d'accueil vous propose un espace de détente, avec des expositions temporaires et un petit coin boutique, pour repartir avec un petit souvenir de votre promenade. Vous pourrez également y prendre un verre ou un casse-croûte. En outre, vous pouvez vous restaurer au restaurant Le Marainaud riche d'une terrasse panoramique (sauf si vous êtes pressés !), ou, en face, à la guinguette la K-Bane.

PARC ORNITHOLOGIQUE DU TEICH ★★
Rue du Port
LE TEICH
✆ 05 56 22 80 93
♿
Ouvert toute l'année. Fermé le 25 décembre. Basse saison : tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 20h. Ouvert jusqu'à 19h en moyenne saison. Adulte : 9 €. Enfant (de 5 à 14 ans) : 6,78 €. Groupe (15 personnes) : 8 € (gartuit pour l'organisateur et le chauffeur). Visite guidée (toute l'année sur réservation). Restauration (brasserie du Delta, ouverte tous les midis). Boutique.
Sur la rive la plus sauvage du bassin d'Arcachon, entre le Delta de la Leyre et la lisière de l'immense forêt de Gascogne, le superbe Parc Ornithologique et ses 120 ha est un lieu de prédilection pour l'accueil des oiseaux sauvages depuis sa création en 1972. Il est situé sur une des plus importantes voies de migration, ce sont donc environ 300 espèces qui s'y côtoient, qui s'y reposent pour quelques heures ou quelques mois. Ce courant de migrateurs se mélange aux oiseaux sédentaires dans la quiétude du parc. Il s'agit d'ailleurs davantage d'une réserve ornithologique que d'un parc car on y prend le temps d'observer, de se détendre et surtout de ne pas perturber la nature. Le parcours découverte de 6 km est ponctué d'une vingtaine de postes d'observation couverts, dont un a été aménagé en hauteur avec une vue sur le bassin et le parc. Chacun de ces postes est dédié à une espèce, de la spatule au cormoran. Vous trouverez sur le site Internet, les périodes propices à l'observation des oiseaux. Les photographes se régaleront. Il est également possible de se restaurer à la Brasserie du Delta ou de rapporter quelques souvenirs à la boutique de l'oiseau, toutes deux situées à l'entrée du site.

ÉCONOMIE

L'économie girondine pourrait être qualifiée de verte et bleue. Verte avec la forêt des Landes qui couvre la moitié de sa superficie, verte encore car l'emploi agricole, hors agro-alimentaire, y est très important par rapport aux autres départements. C'est enfin une économie bleue tournée vers la mer avec le tourisme balnéaire et bleu également car tourné vers le ciel avec des industries de pointe de renommées mondiales.

Ressources naturelles

Depuis 1959, sur le lac de Cazaux et dans les environs jusqu'à la pointe du cap Ferret de curieux derricks ont vu le jour. Ils exploitent un gisement de pétrole qui se trouve à environ 3000 mètres de profondeur. A l'origine exploitée par une filiale d'Esso : Esso Rep, le gisement appartient aujourd'hui à la société canadienne Vemilion.

Environnement et énergies

Avec le plus grand estuaire d'Europe, avec le bassin d'Arcachon et avec le maillage des lacs littoraux, la Gironde abrite un environnement de qualité soumis à une forte pression urbaine ou à des pollutions périphériques. Les classements au niveau européen se succèdent et récemment deux initiatives montrent la dynamique vertueuse en cours dans le département. A Hourtin, 2 100 hectares de marais et de dunes ont été classés en 2009 en Réserve naturelle nationale. Et durant deux ans une commission a travaillé pour la création d'un parc naturel marin sur le bassin d'Arcachon. Le projet a été finalisé en 2012 et créé en 2014 pour faire de ce parc naturel marin le sixième du genre en France. Le périmètre du parc s'étend entre Le Porge au nord et Biscarosse au sud. Ce nouveau dispositif, à l'image des parcs naturels régionaux et notamment de celui des Landes de Gascogne, permettra d'assurer une gouvernance transversale sur des enjeux socio-économique et environnementaux.
Mais dans le cadre du développement durable et de l'enrichissement du mix énergétique, la Gironde développe également des énergies douces qui feront peut-être le pendant aux extractions pétrolières de Cazaux et à la production électrique nucléaire de Blaye. Ainsi, le gisement éolien est estimé pour 2020 à 70 éoliennes de 12,5 MW à 75 MW totalisant 493,8 GWh. Elles se concentreraient essentiellement entre l'estuaire de la Gironde et les lacs littoraux ainsi qu'à l'est de Bordeaux dans l'Entre-deux-Mers. Enfin, le parc photovoltaïque girondin développe une puissance de 14,3 MW pour 4 396 installations dont 151 ont une puissance supérieure à 3 MW. En fait, 79 % des installations sont chez des particuliers ce qui explique leur faible puissance. Affaire à suivre, donc.

Agriculture

L'agriculture est omniprésente dans le paysage comme dans l'économie girondine. C'est le département qui compte le plus grand nombre d'agriculteurs avec 29 000 actifs et la surface agricole la plus vaste avec ses 1 020 000 ha selon la Chambre d'agriculture de Gironde. La taille des exploitations est plutôt moyenne de l'ordre de 26 hectares répartis sur 255 000 hectares dits utiles. Le seul secteur viticole occupe 124 000 hectares avec 57 appellations, soit 14 % de la superficie nationale en vigne.

© KRYSTELL BONNET

Vigne Margaux dans le Médoc.

© FUQUE

Plage du Cap-Ferret.

C'est le plus grand AOC au monde ! Les céréales et les oléagineux prennent la seconde place en superficie avec 55 725 hectares. Localisés dans les vallées et les plateaux, certains céréaliers sont installés au cœur de la forêt. Ces vastes « clairières » font office de coupe-feux. Cette forêt s'est développée sur près d'1 million d'hectares de Soulac à Hossegor. La Gironde est recouverte sur près de 45 % de son territoire et abrite 35 % des exploitations qui la mettent en valeur. Les prairies prennent la troisième place avec 50 900 hectares. Ce paysage verdoyant est le cœur de l'agneau de Pauillac ou du bœuf de Bazas sans oublier la Blonde d'Aquitaine et la Limousine. Le panorama ne serait pas complet si on n'évoquait pas l'ostréiculture qui occupe tout le bassin d'Arcachon et la pêche, surtout au départ de ce même bassin d'Arcachon.

Industries

La Gironde compte à la fois des industries de pointe et un éventail d'industries traditionnelles. Sur son territoire se côtoient des industries de pointe et des industries traditionnelles avec la présence, entre autres, des filières aéronautique, bois et agroalimentaire. Dans son étude datée de 2016, l'Insee pointait du doigt trois secteurs prédominant, soit la fabrication de matériels de transport, aéronautique essentiellement, avec 15 % de l'emploi industriel, la fabrication de denrées alimentaires, de boissons et de produits à base de tabac (14 %) et le travail du bois, industries du papier et imprimerie (12 %). Si la plupart des établissements sont de petite taille, il existe toutefois de grosses unités comme Les Caves de Landiras et Lu France dans le secteur de l'agroalimentaire, Thalès Avionics pour les équipements électriques et électroniques, Sanofi Winthrop Industrie dans le secteur pharmaceutique, SNPE Matériaux Energétiques dans la chimie. Si le plus fort de l'industrie se concentre dans l'agglomération bordelaise, reste des établissements de taille importante implantés ailleurs : Biganos héberge, en raison de la proximité de la matière première, l'usine de la cellulose du pin relevant de la filière bois, et la centrale nucléaire qui se situe à Braud-et-St-Louis.

Tertiaire

Les trois quarts des richesses produites en Gironde proviennent du secteur tertiaire. Avec près de 8 habitants sur dix qui habitent dans l'aire urbaine de Bordeaux, la part de ce secteur est majoritaire dans la population active départementale. Toutes les fonctions d'un grand centre urbain participent à ce résultat avec les industries de pointe, les centres de recherches, les universités, les centres de congrès et les hôpitaux, toujours bien placés en matière de service. Résultat : deux salariés sur trois travaillent dans le tertiaire en Gironde, soit 340 000 salariés dont plus de 100 000 fonctionnaires.

Tourisme

Comme pour la Nouvelle Aquitaine, l'économie touristique représente 8 % du PIB du département. L'atout de la Gironde : un tourisme multi-facette qu'il soit balnéaire, fluvial, vert, urbain, d'affaires ou bien concentré sur l'œnologie, le tout lié à un patrimoine culturel et architectural des plus riches. Selon une étude de l'Insee, la dune du Pilat, la plus haute d'Europe, attire plus d'un million de visiteurs. Saint-Emilion et Bordeaux, deux sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco, figurent aussi parmi les lieux les plus visités. En tout, le tourisme girondin génère près de 40 % de l'emploi touristique régional et la restauration en capte un tiers. Toujours selon l'Insee, la ville de Bordeaux et son agglomération absorbent 70 % des nuitées hôtelières. La côte médocaine, hors Bassin d'Arcachon, recueille 60 % des nuitées des campings. Dans les hôtels, un cinquième de la fréquentation touristique relève de la clientèle étrangère dans laquelle se positionnent aux premiers rangs les Espagnols et les Britanniques qui comptabilisent 40 % des nuitées étrangères.

HISTOIRE

Aux confins de la langue d'Oc, la Gironde est aussi une terre d'étape. Régionalement, elle est traversée par les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle qui arrivent de Bretagne mais aussi du Puy-en-Velay ou d'Ile-de-France. Le département garde un côté du passage vers la Méditerranée, voie Aquitania en son temps, autoroute des Deux Mers aujourd'hui. C'est une terre agricole qui a toujours accueilli de nombreux migrants pour la travailler mais c'est aussi une terre urbaine. La guerre de Cent ans contre les anglais a donné lieu à la création d'unités urbaines avant-gardistes, les bastides. La Gironde était aussi partie prenante dans le commerce triangulaire à l'image d'autres ports d'estuaire comme Nantes. C'est aussi une terre de repli, un hinterland face à la menace allemande fin XIX^e^ et début XX^e^ avec la concentration des industries stratégiques. La Gironde est aujourd'hui le fruit de cette histoire qui s'inscrit à l'échelle mondiale.

Préhistoire

Tout le sud-ouest de la France renferme de nombreux vestiges préhistoriques. On connaît les célèbres grottes de Dordogne, mais la Gironde possède aussi son lot de traces du paléolithique – notamment avec la grotte de Pair-Non-Pair près de Bourg-sur-Gironde – et du néolithique – dolmen de Curton à Jugazan ou menhir de Saint-Sulpice-de-Faleyrens. Dès l'âge du bronze, c'est-à-dire au deuxième millénaire avant Jésus-Christ, la Gironde connaît une intense activité industrielle. Dans le Médoc, carrefour entre l'Ibérie et l'Armorique, les hommes fabriquent en série des haches à bords droits. Le musée d'Aquitaine à Bordeaux retrace à merveille cette période très reculée.

Pair-Non-Pair, 80 000 ans en arrière. En Gironde, la grotte de Pair-Non-Pair est une des plus remarquables grottes ornées du début du Paléolithique supérieur. Découverte en 1881 par l'archéologue François Daleau, elle est le seul site préhistorique visitable dans le département. La découverte de plus de 15 000 outils en os, de silex et de 6 000 restes osseux d'animaux atteste une occupation du site s'échelonnant du moustérien – 80 000 ans – à la fin du périgordien supérieur – 18 000 ans. Ces vestiges sont actuellement exposés au musée d'Aquitaine et au muséum d'histoire naturelle à Bordeaux. De nombreuses et profondes gravures datées du Gravettien, représentant des animaux, décorent les parois de la caverne.
Achetée par l'Etat en 1900, la grotte de Pair-Non-Pair devient la première du genre classée au titre des monuments historiques.

Antiquité

Entre le III^e^ et le I^er^ siècle avant Jésus-Christ, les tribus gauloises se sédentarisent sur le territoire girondin. On trouve les Bituriges vivisques à Bordeaux, les Vasates dans le Bazadais et les Boïates dans le pays de Buch. Tout ce monde vit en bonne entente et profite déjà des revenus du commerce de l'étain qui circule entre la Méditerranée et l'Atlantique. En 56 av. J.-C. alors que la guerre des Gaules fait rage, Crassus un lieutenant de César pénètre en Aquitaine avec 6 000 hommes et conquit le territoire en quelques semaines. Ici commence la romanisation de la Gironde. Burdigala, Bordeaux vous l'aurez compris, devient progressivement la capitale de la province d'Aquitaine. Routes, villes, campagnes, tout le département se dote de structures dont profitent encore partiellement les Girondins. Jusqu'au IV^e^ siècle, la région connut une période de paix et de prospérité notable, liée notamment au négoce des vins.Vient ensuite une période sombre, marquée par les invasions successives des Vandales, des Wisigoths, des Francs et des Sarrasins.

Moyen Âge

Après plusieurs siècles ombrageux, le renouveau arrive au changement de millénaire. Les cultures s'intensifient, les moines défrichent et construisent des églises, des abbayes et des villages d'accueil. Pour les pèlerins qui se rendent à Saint-Jacques-de-Compostelle, il faut édifier des lieux de repos et des hôpitaux. Ainsi vont être fondés Saint-Emilion, La Sauve-Majeure, Blasimon ou Saint-Macaire. De nombreux vestiges médiévaux témoignent encore de l'effort de ces bâtisseurs, notamment dans le nord de la Gironde où l'on retrouve une forte influence saintongeaise.
Evénement phare de l'histoire de l'Aquitaine, le divorce d'Aliénor et son remariage en 1152 vont faire du Sud-Ouest une province anglaise jusqu'en 1453. Trois cents ans durant lesquels les conflits vont se succéder sur la moitié du territoire français. Mais revenons à l'origine de cette histoire.
En 1152, Louis VII, roi de France, répudie son épouse, la duchesse d'Aquitaine après quinze ans de mariage. Celle-ci n'attend pas plus de deux mois pour se jeter dans les bras du futur roi d'Angleterre, Henry II Plantagenêt. Elle lui offre ainsi en dot la large province d'Aquitaine. De conflit en conflit, de pillages en batailles, Richard Cœur de Lion ou le Prince Noir – fils d'Edouard III – vont affronter Philippe le Bel ou Charles V. Il faut attendre 1453 et la bataille de Castillon pour que l'Aquitaine redevienne française. C'est durant ces périodes troubles que se sont construites les bastides. Une dizaine ont vu le jour en Gironde entre 1260 et 1320. Citons par exemple Libourne, Créon, Sauveterre-de-Guyenne ou Sainte-Foy-la-Grande. Ces villes nouvelles accueillent tous ceux qui recherchent un protecteur. Ils reçoivent une maison et un lopin de terre à cultiver. En échange, ils paient des impôts au seigneur. Articulée autour d'une place centrale – la place du Marché – la bastide forme une sorte de damier aux rues rectilignes.

De la Renaissance à la Révolution

Les plaies de la guerre de Cent ans à peine pansées, le commerce à peine rétabli, voilà que la Guyenne du XVI[e] siècle va souffrir d'un autre mal, celui des guerres de Religion. Dans ce conflit, Henry de Navarre est bien présent puisqu'il vient remporter sa première bataille à Libourne en 1587. Parallèlement à ces conflits, Michel de Montaigne devient maire de Bordeaux et tente de maintenir la neutralité de sa ville. Homme politique et homme de lettres, Montaigne reste l'un des symboles forts du foyer d'érudition et de culture que fut Bordeaux au XVI[e] siècle. A ses côtés brillent d'autres personnalités comme Etienne de La Boétie, Elie Vinet ou André Gouvéa. Les XVI[e] et XVII[e] siècles ne s'accompagnent pas d'une vague de construction de fastueuses demeures comme ce fut le cas dans les pays de Loire. De la Renaissance girondine, il ne reste que quelques vastes demeures comme les châteaux de Vayres, de Cadillac ou de Malle. En revanche, plusieurs forteresses militaires voient le jour : le château-Trompette à Bordeaux, la citadelle de Blaye ainsi que fort Pathé et fort Médoc conçus par Vauban pour garder l'estuaire. C'est surtout au XVIII[e] siècle que Bordeaux connaît son apogée. D'un côté, les grosses fortunes, réunies au Parlement, se lancent dans la fabrication et la commercialisation de grands crus dont plus de 50 % sont exportés vers l'Angleterre. De l'autre, le commerce avec les Antilles, via les côtes africaines où les marchands d'esclaves vont s'approvisionner enrichit la région. C'est alors que l'on construit le Grand-Théâtre, les hôtels particuliers des quartiers du Triangle et des Chartrons, les premiers châteaux viticoles ainsi que la place Royale de Bordeaux – actuelle place de la Bourse. Le XVIII[e], c'est encore Montesquieu, brillant homme de lettres et propriétaire terrien très attaché à sa région. Durant la Révolution, la Gironde paie un lourd tribut aux idées républicaines et nombre de députés girondins périssent sur l'échafaud en 1793.

De la Révolution au XXI[e] siècle

Le XIX[e] siècle est, lui aussi, marqué par une période d'intense développement. La plupart des châteaux du Médoc voient le jour à cette époque. D'autre part, l'arrivée du chemin de fer amène la création des cités balnéaires d'Arcachon et de Soulac-sur-Mer. On construit d'importants équipements comme le pont de Pierre sur la Garonne et plusieurs ouvrages d'art dessinés par Gustave Eiffel. C'est également l'époque où est plantée la forêt de pins qui va constituer l'une des ressources principales du département jusqu'à l'arrivée des produits synthétiques. La Gironde du XX[e] siècle est celle de François Mauriac, de Max Linder et de Jacques Chaban-Delmas, maire de 1945 à 1994. Elle vit toujours du commerce de son vin et vante les mérites de sa gastronomie.

De nos jours

La Gironde présente aujourd'hui deux facettes. D'un côté le grand pôle urbain aggloméré autour de Bordeaux, capitale départementale indiscutée et de l'autre la campagne. Cette dichotomie se retrouve dans le vote. Ainsi, si le centre ville vote majoritairement à droite, la périphérie vote à gauche. La communauté urbaine est présidée par le maire LR de Bordeaux, Alain Juppé qui a succédé à Vincent Feltesse (PS). Au niveau départemental, Bordeaux centre est donc à droite et le reste de la Gironde est à gauche. Jean-Luc Gleyze (PS) devient en 2015 le Président du Conseil Départemental succédant ainsi à Philippe Madrelle. La région est quant à elle à gauche avec Alain Rousset à sa tête depuis 1998. Cette répartition connait une exception : le bassin d'Arcachon. Depuis le 1[er] janvier 2016, l'Aquitaine est rattachée aux régions Poitou-Charentes et Limousin ; la Gironde fait donc à présent partie de la région Nouvelle Aquitaine.

© CLAUDE CODOLLEAU - FOTOLIA

Le miroir d'eau, place de la Bourse, à Bordeaux.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

Qu'en est-il du patrimoine en Gironde ? Le touriste ne s'interrogera pas bien longtemps. Les expressions artistiques sont ici nombreuses autant que variées. Nous avons choisi de mettre en lumière plus particulièrement les vestiges des styles roman et gothique.
Parmi les étapes essentielles, la superbe abbaye de la Sauve-Majeure était un point de ralliement pour tous les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Des centaines de kilomètres de sentiers jalonnés d'abbayes, de sanctuaires, d'églises, de chapelles, de bastides et de tombes discoïdales constituent un terrain presque inépuisable de découverte de l'histoire et des arts… Un tourbillon roman emmène ainsi le promeneur de la petite nef romane d'Arbis, à la vaste Notre-Dame-de-la-Fin-des-Terres à Soulac ou au portail de Petit-Palais en Gironde. Religieux le plus souvent, les monuments romans ponctuent le département, en se resserrant un peu plus dans un Entre-Deux-Mers riche de choses à voir. Côté gothique, c'est le foisonnement. Touchant d'abord les pays de vignobles – Bordeaux… – son développement s'étend ensuite aux villes de fleuves comme La Réole. L'adoption de la croisée d'ogives donne naissance à des édifices originaux à la fin du XII[e] siècle. Le siècle suivant sent les influences du gothique de l'Ile-de-France ou de la Champagne d'une part et du gothique méridional de l'autre. Des expressions dont on peut mesurer les nuances à travers les nombreux monuments qui demeurent à ce jour. Citons, évidemment, les cathédrales Saint-André de Bordeaux, Saint-Jean-Baptiste de Bazas, la collégiale d'Uzeste, les églises, innombrables encore, qui courent tout le département, comme celle de Fronsac.

PATRIMOINE CULTUREL

Peinture

Léo Drouyn, école d'Izon ou de Barbizon ? Le peintre Léon Drouyn fit partie de l'Ecole de Barbizon, ce mouvement artistique du milieu du XIX[e] siècle, qui magnifia le paysage et la nature. Mais cet artiste doublé d'un savant était né à Izon – Gironde – en 1816. Pendant quarante ans, il a constitué un fonds iconographique exceptionnel sur le patrimoine aquitain et girondin. Son œuvre compte plus de 3 000 dessins et près de 1 550 gravures. Il a surtout dessiné les monuments et les paysages de Gironde et il fut le premier à mettre en avant la richesse du patrimoine roman girondin en qualité de dessinateur attitré de la Commission des Monuments historiques de la Gironde. Il fut l'un des meilleurs spécialistes de l'architecture médiévale, dont il grava les principaux monuments de sa région – églises, châteaux, abbayes – à l'eau-forte, notamment pour illustrer ses ouvrages. A noter l'existence de circuits romans Léo Drouyn – Fronsadais, Castillon Pujols, Canton de Branne, etc. – mis à disposition par le Comité départemental du Tourisme de la Gironde.

Cinéma

On ne le sait pas assez, de nombreux films ou plutôt de nombreuses scènes, ont été tournées en Gironde. A Bordeaux notamment et pour ne citer que les plus connus, on retrouve la capitale girondine dans *Le Corniau* lors d'une scène sur les quais, *La Reine Margot* de Patrice Chéreau avec Isabelle Adjani, Daniel Auteuil et Jean-Hugues Anglade, *Se Souvenir des belles choses* de Zabou Breitman avec Bernard Campan et Isabelle Carré, *Mauvaise passe* de Michel Blanc avec Daniel Auteuil, *Les Fugitifs* de Francis Veber avec Gérard Depardieu, *Balzac* de Josée Dayan avec Jeanne Moreau… Mais d'autres communes ont également été investies lors de tournages : *La Fleur du mal* de Claude Chabrol, tourné en partie à Arcachon et à Cadillac, *Merci la vie* de Bertrand Blier à Lacanau, *Le Pacte des loups* à Mazères, *J'ai épousé une ombre* à Pauillac, *Mauvaise passe* à Saint-Emilion, *Le salon de musique* au château Cos d'Estournel à Saint-Estèphe, *A ce soir* tourné à Uzeste ou encore la scène finale du *Grand Appartement* avec Pierre Arditi et Laëtitia Casta au Mimbeau, à Lège-Cap-Ferret. En 2012, Bordeaux et ses alentours ont vu passer le tournage du film *Le Grand Soir* de Benoît Delépine et Gustave Kervern. Notons par ailleurs que les séries télévisées françaises *Section de Recherche* et *Famille d'accueil* sont largement tournées dans la région également. La plus belle mise en valeur de la région et de son ambiance revient au film *Les Petits Mouchoirs* de et avec Guillaume Canet, sorti en 2010. Le film se déroule entre Paris et Le Cap Ferret où des amis se retrouvent pour des vacances mouvementées. Dans la maison de François Cluzet se retrouvent Marion Cotillard, Benoit Magimel, Laurent Lafitte, Jean Dujardin et leur ami commun, Joël Dupuch, célèbre ostréiculteur du Cap. Autre style mais là encore un film à succès : *Camping* avec l'humoriste Franck Dubosc. Les trois volets (le tournage du troisième a eu lieu en 2015) de cette comédie à la française ont été tournés dans la région d'Arcachon. Les deux volets de « Maman ou papa » avec Marina Foïs et Laurent Lafitte ont également été tournés sur le bassin d'Arcachon. Notez par ailleurs qu'il n'est pas rare qu'à chaque tournage sur les terres girondines, un appel à figurants soit lancé sur les réseaux sociaux. Gardez l'œil.

Pour plus d'informations consulter le site de Aquitaine Image Cinéma, la structure mise en place par la région Aquitaine pour promouvoir et accompagner les tournages locaux : www.aquitaine-image-cinema.fr

Depuis 2011, Bordeaux a son festival de cinéma, le FIFIB, le Festival International du Film Indépendant de Bordeaux. A suivre sur www.fifib.com

PATRIMOINE ARCHITECTURAL

Villes et villages

Les bastides de Gironde. Conçues comme leurs voisines du Lot-et-Garonne autour d'une place carrée à arcades, les villes bastides ont de tout temps constitué un espace d'échange, de partage et de rencontre. A noter que parmi les bastides girondines de création anglaise, seule une est de création française. Il s'agit de Sainte-Foy-La-Grande, fondée en 1255 par Alphonse de Poitiers, frère de Saint-Louis. Aujourd'hui, les bastides girondines accueillent sous leurs couverts et sous leurs halles les saveurs, les senteurs et les couleurs des marchés. Egalement lieux de foires, elles maintiennent la tradition des rendez-vous avec un commerce direct, libre et convivial. Blasimon, Cadillac, Créon, Libourne, Monségur, Pellegrue, Sainte-Foy-La-Grande, Sauveterre-de-Guyenne, sont les hauts-lieux de ces manifestations. Pour les jours et heures de marché et foire, se reporter à chaque commune.

TRADITIONS ET MODES DE VIE

Langue

Et à Bordeaux, parlons « bordeluche ». Mélange de patois, de français et d'argot, le bordeluche est le parler populaire de Bordeaux. C'est aux Capus – le marché des Capucins – qu'il faut se rendre si l'on veut entendre encore l'expression *in vivo* de ce langage chatoyant qui sert essentiellement à s'invectiver par-dessus les étals.
On y traite de « feignassous » les paresseux chroniques, de « casse-berles » les em… eurs et « d'Hercule bras de gueille » les rouleurs de mécaniques qui n'en ont pas les moyens. On dit « adieu » pour dire bonjour à ceux qu'on connaît et l'on réclame des « rougagnes » – déchets – au boucher pour le chien… Bref, on met de la couleur – autant que de l'accent – dans une langue riche qui tend à disparaître. Demeurent tout de même quelques mots typiques quotidiennement usités : « chocolatine » pour pain au chocolat, « poche » pour sac, « gavé » pour beaucoup. Ainsi ne soyez pas étonné d'entendre : « J'ai gavé de chocolatines dans ma poche ».

Sports et jeux traditionnels

La Gironde est un pays à la croisée des influences culturelles sportives du nord du pays et du sud du pays. Ainsi, le Football Club des Girondins de Bordeaux, fondé en 1881, tient une grande place dans le cœur des habitants. Influence qui dépasserait le seul département pour se prolonger dans les départements limitrophes. Le stade Chaban-Delmas, 34 700 places, tient lieu de Mecque et a servi d'écrin à de nombreux sacres dont le dernier en date fut celui de champion de France en 2009.
Le stade Matmut Atlantique accueille jusqu'à 42 000 personnes depuis 2015.
Le rugby est bien évidemment l'autre poids lourd départemental. Pourtant, depuis de nombreuses années, l'étendard girondin, l'équipe de Bègles-Bordeaux, fondée en 1907, est aux prises à de nombreuses difficultés financières et managériales. Mais l'ancien champion de France 1991 reste le meilleur espoir de titre de l'ovalie départementale.
Le tableau ne serait pas complet sans évoquer le cyclisme mais aussi et surtout le surf et la pelote basque dont les trinquets commencent à apparaître sur les terrains de sport.

© BP LAMARQUE

Arcachon – Villa.

SUD RADIO

PARLONS VRAI

PATRICK ROGER CÉCILE DE MÉNIBUS YVES DE KERDREL
DANY MAURO YVAN CUJIOUS FRANÇOIS TRILLO TRINA MAC DINH
DANIEL HERRERO VINCENT FERNIOT ALAIN MARTY YOLAINE DE LA BIGNE
NATHALIE SCHRAEN-GUIRMA PIERRE CHASSERAY PIERRE MAËL TISNES
BRIGITTE LAHAIE ANDRÉ BERCOFF VALÉRIE EXPERT NATACHA POLONY
JACQUES PESSIS NATACHA HARRY PHILIPPE DAVID ANDRÉ BERCOFF
LAURENCE PERAUD CHRISTOPHE BORDET CATHERINE CALLÈDE
MARC EZRATI CHRISTOPHE MEILLAND ARTHUR JUGNOT

La radio généraliste et nationale

BORDEAUX 106 / ARCACHON 100.4

ÎLE-DE-FRANCE PARIS 99.9 **ARIÈGE** AX-LES-THERMES 103 FOIX 103.7 PAMIERS 90.3 ST-GIRONS 88.5 **TARASCON** 89.2 **VICDESSOS** 102 **AUDE** CARCASSONNE 104.7 **AVEYRON** MILLAU 101.4 RODEZ 104.4 SAINT-AFFRIQUE 103.1 **VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE** 104 **BOUCHES-DU-RHÔNE** MARSEILLE 95.1 **TARASCON** 95.2 **CANTAL** AURILLAC 101 MAURIAC 88.6 **CORRÈZE** BRIVE-LA-GAILLARDE 97.8 TULLE 95.4 USSEL 107.2 **CORSE** CORTE 99.6 **DORDOGNE** BERGERAC 95.5 PÉRIGUEUX 104.9 SARLAT 107.1 **DRÔME** VALENCE 95.1 **GARD** ALÈS 95 LE VIGAN 93.3 NÎMES 95.2 **GERS** AUCH 102 CONDOM 102 MIRANDE 102 **GIRONDE** ARCACHON 100.4 BORDEAUX 106 LIBOURNE 106 MÉDOC 103.2 **HAUTE-GARONNE** CHAUM 98.2 LUCHON 104 SAINT-GAUDENS 102 TOULOUSE 101.8 **HAUTE-LOIRE** LE PUY 91 **HAUTES-PYRÉNÉES** ARGELÈS-GAZOST 102 ARREAU 100.9 CAUTERETS 96.2 LOURDES 102.2 TARBES 102 **HAUTE-SAVOIE** THONON-LES-BAINS 104 CHAMONIX 106.6 **HAUTE-VIENNE** LIMOGES 90.5 **HÉRAULT** BÉDARIEUX 102.6 MONTPELLIER 104.7 SÈTE 104.9 **LANDES** DAX 102 MONT-DE-MARSAN 94.1 **LOT** CAHORS 105 FIGEAC 103.8 PUY-L'ÉVÊQUE 96 SAINT-CÈRE 95.3 SOUILLAC 93.3 **LOT-ET-GARONNE** AGEN 102.3 VILLENEUVE-SUR-LOT 102.9 **LOZÈRE** MENDE 101.9 **PUY-DE-DÔME** CLERMONT-FERRAND 88.1 **PYRÉNÉES-ATLANTIQUE** BAYONNE 103.9 OLORON-STE-MARIE 102 PAU 102 ST-JEAN-PIED-DE-PORT 101.9 **PYRÉNÉES-ORIENTALES** FONT-ROMEU 102.3 PERPIGNAN 103.2 PRADES 105.7 **TARN** ALBI 101.2 CARMAUX 102.5 CASTRES 104.7 MAZAMET 104.1 **TARN-ET-GARONNE** MONTAUBAN 104.7 **VAUCLUSE** AVIGNON 95.2 APT 95.3 **PRINCIPAUTÉ DE MONACO - MONTE-CARLO** MONACO 97.9 **CÔTE D'AZUR** NICE 97.9 MENTON 97.9 ANTIBES 97.9 CANNES-EST 97.9 CAGNES-SUR-MER 97.9 SAINT-LAURENT-DU-VAR 97.9

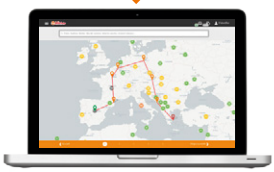
EN ÉCOUTE NUMÉRIQUE DAB+ *MARSEILLE NICE LILLE LYON STRASBOURG*

Sud Radio est une des sociétés de Fiducial Médias

ÉCOUTEZ SUR SUDRADIO.FR

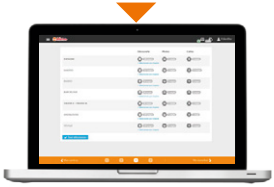
PARCE QUE VOUS ÊTES UNIQUE...

...VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE SUR MESURE



JE CHOISIS MON ITINÉRAIRE N'IMPORTE OÙ EN FRANCE OU DANS LE MONDE

JE SÉLECTIONNE LES CATÉGORIES QUI M'INTÉRESSENT ET MON NIVEAU DE PRIX. BUDGET SERRÉ OU VERSION LUXE, IL Y A DES BONS PLANS POUR TOUS LES VOYAGEURS



JE PEUX AJOUTER LES PHOTOS, LES CARTES ET LES PARTIES DÉCOUVERTE POUR EN SAVOIR PLUS SUR MA DESTINATION

JE PERSONNALISE MA COUVERTURE AVEC MON TITRE, MA PHOTO, MA DÉDICACE

© IAKOVKALININ - STOCKPHOTO.COM

JE REÇOIS LA VERSION NUMÉRIQUE DU GUIDE TOUT DE SUITE ET LA VERSION PAPIER EN QUELQUES JOURS.

ME VOICI PRÊT À PARTIR AVEC

MON GUIDE SUR MESURE PETIT FUTÉ !

mypetitfute
mon guide sur mesure

mypetitfute.com

LA GIRONDE GOURMANDE

Ici, la gastronomie est la plus vivace des traditions. A la base, ces fameux produits du terroir – voir la rubrique éponyme – tant vantés et appréciés : agneau de Pauillac, bœuf de Bazas, crevette blanche et poissons migrateurs de la Garonne, légumes oubliés – mais heureusement retrouvés à Sadirac – cèpes de Bordeaux – à la bordelaise ! – et autres foies gras. A la saison, le gibier, fait son apparition sur les tables des restaurants. Plus qu'une tradition, la chasse et plus spécialement la chasse à la palombe est un rite, une frénésie qu'on appelle la maladie bleue. A la fin du mois de septembre, elle gagne le Médoc, lorsque le gibier volant passe au-dessus des cimes rouillées par l'automne en emportant les derniers fruits des chênes et des hêtres.

SPÉCIALITÉS LOCALES

Bourru

Le vin bourru est un vin blanc nouveau. Il est mis en bouteille immédiatement après le pressage et un court séjour en cuve. A peine fermenté, il est pour beaucoup d'estomac peu digeste. A la fois piquant, sucré et trouble, il accompagne à merveille les châtaignes bouillies ou rôties. Il ne se conserve pas et même la mise en bouteille pose un problème. Avec la fermentation, la pression augmente dans la bouteille et le bouchon peut sauter. Vous pourrez même le trouver à la vente, conditionné dans des bidons en plastique dont le bouchon est soigneusement percé. Tous les ans à l'automne, le quartier des Chartrons de Bordeaux fête ce vin.

Cèpes

Ce champignon fait l'objet d'un véritable culte et d'une ruée massive, dès septembre. Il existe en fait, plusieurs cèpes. Celui qui a le pied bien bombé et le chapeau bien foncé est le meilleur. Ils se préparent généralement en fricassée avec de l'ail et du persil.

Canelé

Ce gâteau très ancien a refait surface en 1985 grâce à la confrérie du canelé de Bordeaux. Sous ses airs un peu brûlés, il cache un cœur moelleux à souhait et sa pâte ressemble à celle des crêpes que l'on parfume de rhum blanc, de fleur d'oranger et de vanille. Si petits et grands fabricants ont tous leurs secrets de fabrication comme : Baillardran : www.baillardran.com, La Toque Cuivrée : www.la-toque-cuivree.fr – et les réussissent merveilleusement bien, rien ne vous interdit de vous y essayer. Les moules à canelés en cuivre sont vendus en grande surface, et leur préparation ne demande que des ingrédients de base – sucre, farine, œufs. Le secret de la réussite tient peut-être à une cuisson au four à gaz, bien meilleure pour les saisir à point…

Lillet

Implantée à Podensac – sud Gironde – depuis 1887, la société Lillet, anciennement Kina Lillet, produit environ 900 000 bouteilles par an de cet apéritif singulier, qui fait un retour en force sur la table des gourmets. A découvrir en commençant par une visite de la maison Lillet, avant de le déguster frappé, en rouge ou blanc. Egalement, depuis 2003, la fête de l'orange parrainée par la Maison Lillet, et qui a lieu en début mars.

Macarons

Spécialités de Saint-Emilion. Cette exquise friandise est faite d'amandes pilées, de blancs d'œufs bien battus en neige et de sucre en poudre. La tradition rapporte que ce serait les sœurs ursulines – communauté implantée à Saint-Emilion en 1620 – qui en seraient les créatrices.

Vin et gastronomie bordelaise.

© DEEPIX – ALAIN BENOIT

Noisettines du Médoc

La Noisettines est une spécialité artisanale composée d'une noisette enrobée d'un sirop puis d'un caramel chaud, et fabriquée à Blaignan-Médoc. Il n'y a aucun additif chimique ni colorant d'aucune sorte, c'est un produit élaboré exclusivement avec des produits naturels. Les Noisettines satisferont les gourmands tout au long de l'année.

Foie gras

Comme tout le Sud-Ouest, la Gironde produit ses oies et ses canards gras et tous les produits issus de leur transformation : confits, gésiers, terrines, magrets… Les producteurs de gras s'ouvrent de plus en plus au tourisme en organisant des visites de leur exploitation avec possibilité d'achat. Vous pouvez également fréquenter les marchés au gras de Gironde – en hiver – et décider de fabriquer vous-même vos conserves. Ne quittez pas la région sans avoir dégusté un foie frais poêlé avec des pommes.

PRODUITS DU TERROIR

Viandes, volailles et gibiers

Agneau de Pauillac. L'Agneau de Pauillac est une production confidentielle réalisée exclusivement en Gironde. Ce produit haut de gamme élevé en bergerie et nourri essentiellement au lait de la mère est reconnu par une Indication Géographique Protégée (IGP) et bénéficie d'un Label Rouge garant de sa qualité supérieure. Son mode d'élevage traditionnel fait de l'Agneau de Pauillac un produit saisonnier que l'on trouve en boucherie essentiellement aux périodes festives qui vont de Noël à la Pentecôte. Cet agneau à la notoriété ancienne, déjà au menu du président Loubet à l'Élysée en 1903 est aujourd'hui connu dans le monde entier. Le *Larousse gastronomique Agaric* de 1938 le décrit comme étant « le type d'agneau de lait le plus parfait ». Le président François Mitterrand l'honore à nouveau en 1994, lors du déjeuner qu'il offre à leurs majestés : l'Empereur et l'Impératrice du Japon au palais de l'Élysée.

© NATALIA KOROLEVSKAYA – FOTOLIA

Le bœuf des éleveurs girondins. Qu'il soit du Médoc, du Bazadais, du Blayais, ou de l'Entre-Deux-Mers, le bœuf des éleveurs girondins est élaboré à partir de ces races d'exception que sont la Blonde d'Aquitaine, la Limousine et la Bazadaise. Les animaux sont nourris de façon traditionnelle au pré pendant l'été, avec des fourrages et des céréales durant l'hiver. Les viandes sont certifiées avec la Signature Gironde appuyée sur un solide cahier des charges. Élevé dans les pâturages de façon extensive, dans le cadre d'une agriculture respectueuse de l'environnement, le bœuf des éleveurs girondins, c'est assurément la saveur d'un terroir de qualité. La côte de bœuf « made in Bordeaux » coupée à trois doigts d'épaisseur saura, c'est certain, ravir les papilles des consommateurs les plus exigeants…

Bœuf de Bazas. Cette appellation s'applique à une viande bovine de très haute qualité – Label rouge. Engraissé à l'ancienne, le bœuf de Bazas doit répondre à un cahier des charges très précis : l'animal est élevé en plein air et abattu à un âge gastronomiquement mûr après une minutieuse période de finition. La région de Bazas est bien sûr le cœur de la production et une grande fête y consacre les plus beaux spécimens, c'est la Promenade des bœufs gras en février.

Entrecôte. Préparée à la bordelaise, elle est sans conteste la spécialité culinaire girondine. Taillée dans une viande de bœuf fine et tendre – bœuf de Bazas par exemple –, l'entrecôte est ensuite grillée sur les sarments de vigne, relevée aux échalotes crues ou servie avec une sauce au vin.

LES ÉLEVEURS GIRONDINS
3, avenue du Maréchal-Leclerc
MÉRIGNAC
✆ 05 56 71 14 45
www.eleveursgirondins.fr
geg.33@eleveursgirondins.fr
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 13h et de 16h à 19h30.
Créé en 1983, le Groupement des Eleveurs Girondins (GEG) compte aujourd'hui 150 adhérents, dont 120 éleveurs de bovins et 30 éleveurs d'ovins. Le GEG a plusieurs cordes à son arc : la sauvegarde et la promotion de produits de qualité du terroir girondin, comme « le Bœuf Certifié Sous Signature Gironde » ou l'Agneau de Pauillac Label Rouge ;

Nos Magasins de Producteurs

Boucherie de l'Entre-Deux-Mers
51, avenue de l'Entre Deux Mers
33670 CREON
Tél. 05 57 24 24 15

Boucherie du Médoc
1A, rue de la Rège
33340 GAILLAN MEDOC
Tél. 05 56 41 69 83

Boucherie du Sud-Gironde
64, avenue du 8 mai 1945
33210 TOULENNE
Tél. 05 56 62 53 58

Boucherie de la Métropole
3, avenue du Maréchal Leclerc
33700 MERIGNAC
Tél. 05 56 12 01 74

Boucherie des Prairies d'Arcins
Rue Radio Londre 40-45
33130 Bégles
Tél. 05 33 09 53 03

www.boucheries.eleveursgirondins.fr
www.eleveursgirondins.fr

les éleveurs
GIRONDINS
De la fourche à la fourchette...

Bœuf des Eleveurs Girondins
Agneau de Pauillac Label Rouge
Veau de lait des Eleveurs Girondins

la mise en marché de la production des exploitations de ses adhérents. Depuis 2002, la coopérative a ses propres points de vente avec ses propres artisans bouchers aux quatre coins de la Gironde. Les clients peuvent y trouver des viandes de bœuf, veau, agneau, volaille et plats cuisinés faits maison. « De la fourche à la fourchette » tel était l'objectif du GEG. A force de travail et de volonté, le défi est relevé avec brio pour garantir le meilleur en toute confiance aux producteurs et aux consommateurs.

Autres adresses : Boucherie de l'Entre-deux-Mers – 6, Le Bourg Daignac – 33420 Créon • La Boucherie du Médoc – 1A, rue de la Rège – 33340 Gaillan-Médoc • La Boucherie du Sud Gironde – 64, avenue du 8-Mai-1945 – 33210 Toulenne • Les Prairies d'Arcin, 40-44, rue Radio Londres, 33130 Bègles

Charcuteries

Gratons ou grillons. Ce sont les noms bordelais des rillons, sorte de charcuterie ressemblant à des rillettes grossières avec de gros morceaux de maigre.

Grenier médocain. Charcuterie ressemblant à l'andouille, préparée avec de la panse de porc lavée, nettoyée, roulée, cousue autrefois, puis cuite dans un bouillon plus ou moins relevé. Cette tradition limitée à la région du Médoc a survécu car on avait gardé l'habitude, dans les exploitations, d'élever un ou deux cochons. Chaque charcutier la prépare aujourd'hui à sa manière, salées et poivrées, des farcies, des parfumées au fenouil…

Poissons, fruits de mer et crustacés

Alose. Ce poisson saisonnier – au printemps en rivière – est vraiment une spécialité régionale. La meilleure est celle de fin de saison, lorsqu'elle est prête à pondre ou a pondu…
La préparation la plus classique consiste à la faire griller aux sarments sur un lit de laurier, mais on peut aussi la préparer au naturel en bocaux ou à la sauce à l'oseille. A déguster par exemple lors du festival des fifres de Garonne fin juin à Saint-Pierre-d'Aurillac.

Anguilles. Elles viennent de la Garonne et se dégustent simplement fricassées avec de l'ail et du persil. On les mange également petites, sous le nom d'anguillon ou à l'état presque embryonnaire sous le nom de pibales.

Caviar. La Charente-Maritime fut la première à produire du caviar français qu'elle appela créac, et ses voisins girondins en ont repris le procédé. La pêche à l'esturgeon étant désormais interdite, ceux vendus sur les étals proviennent aujourd'hui de fermes aquacoles ou expérimentales.

Huîtres. Elles viennent bien sûr du bassin d'Arcachon – Gujan-Mestras en est la capitale – où l'on en élève de plusieurs sortes.
Si la plus goûtée s'appelle la gravette, toutes se dégustent à la mode bordelaise : avec du pain beurré et des saucisses grillées – les crépinettes –, sans oublier le petit vin blanc du pays. Dans tout le département, on trouve des producteurs vendant leurs huîtres sur les marchés ou le dimanche sur la place des villages.

Lamproie. Ce poisson n'a pas une tête d'Adonis, mais les Bordelais se délectent de sa chair lorsqu'elle est cuisinée dans une sauce au vin rouge avec des poireaux. La lamproie à la bordelaise constitue l'un des fleurons de la cuisine locale.

Eaux minérales, boissons locales

Les Abatilles : cette eau minérale naturelle jaillit d'une source située sur la commune d'Arcachon. C'est en cherchant du pétrole que l'ingénieur Louis le Marié découvre en 1923 cette nappe localisée à 472 mètres de profondeur. Reconnu par l'Institut Pasteur pour ses bienfaits et après avoir été exploitée pour un centre thermal jusqu'en 1970, elle est aujourd'hui commercialisée sous le nom Abatilles Sainte-Anne.

ALCOOLS ET SPIRITUEUX

Vins

Le vin, un art de vivre au quotidien

Le vin de Bordeaux et ses 57 appellations, c'est un véritable art de vivre, qui accompagne la table, et de plus en plus les loisirs et le tourisme avec la fête du vin qui a lieu tous les deux ans à Bordeaux, les journées portes ouvertes dans les appellations d'origine contrôlée, le ban des vendanges, les visites thématiques proposées par l'office de tourisme de Bordeaux, ou des hébergements de charme, situées dans les propriétés viticoles. Pour plus d'informations sur ces gîtes Bacchus, et un séjour initiatique dans le monde vinicole, contacter le Comité départemental du Tourisme de la Gironde ou le siège des Gîtes de France de la Gironde, tous deux situés au 21, cours de l'Intendance à Bordeaux – voir « La Gironde pratique ». La Gironde renferme le plus vaste et le plus connu des vignobles de vins fins du monde. Les 117 300 hectares plantés en AOC – appellation d'origine contrôlée – produisent chaque année une moyenne de 6,6 millions d'hectolitres, soit 900 millions de bouteilles, dont 800 millions de rouges.

Le sol girondin est surtout riche de diversité, avec 9 308 viticulteurs qui exploitent en moyenne 13,5 hectares chacun, avec cependant un écart type très important puisque certains propriétaires exploitent 3 ha tandis que d'autres en alignent plusieurs centaines… 57 appellations différentes et des alliances de cépages minutieuses permettent de produire des crus de belle qualité. Ces vins ont toujours plu à nos voisins britanniques – entre autres – qui ont assuré leur notoriété au fil des siècles. Le 17 juin 2003 est intervenu le nouveau classement des crus bourgeois. Il compte quelque 250 propriétés, soit environ 200 de moins que le précédent classement de 1932. Mais ce classement est contesté par les propriétaires écartés et un nouveau classement en cours d'élaboration. Des enjeux d'autant plus cruciaux en pleine crise et avec quelque 60 000 emplois concernés par la filière viticole.

Petite histoire du vignoble bordelais

Il ne semble pas prouvé que les tribus gauloises installées en Gironde cultivaient déjà la vigne. Ce qui est certain, c'est que l'invasion romaine a développé le goût de nos ancêtres pour les vins italiens. Aussi décident-ils de planter eux-mêmes des vignes afin d'assurer leur consommation. Durant tout le Moyen Age, le vignoble s'est étendu et le commerce amplifié. De grands navires quittent le port de la Lune vers l'Angleterre et le reste de l'Europe. En 1461, Louis XI crée le Parlement de Bordeaux qui réunit les plus grosses fortunes locales. Ce sont ces riches propriétaires qui vont contribuer au développement du vignoble aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles. Durant tout le XVIII^{e} siècle, le commerce enrichit la Gironde et une sorte de frénésie pousse bourgeois et aristocrates à planter en Médoc, dans les Graves et en Saint-Emilionnais notamment. A cette époque, le quartier des Chartrons de Bordeaux bat son plein, puisque c'est là que résident les négociants. Le XIX^{e} siècle connaît un nouvel âge d'or du vin qui entraîne la construction de prestigieux châteaux. Ces demeures empruntent à diverses époques des bribes de styles architecturaux, ce qui donne un ensemble de constructions plutôt surprenant. Le siècle s'achève néanmoins sur une violente attaque de phylloxéra qui oblige à arracher une grande partie du vignoble. Le fléau continue ses ravages durant le XX^{e} siècle. Ce n'est qu'après la guerre que les vins retrouvent un nouvel essor.

© HELENECANADA – ISTOCKPHOTO

VIGNOBLE DE BORDEAUX

Vignoble bordelais

Onze échantillons ont été dégustés par des œnologues avertis. Voici leurs avis.

Médoc

Château Beauvillage, Médoc 2015
Belle couleur bordeaux, reflets rubis, limpide. Nez intense de fruits rouges et bleus, cassis et myrtille. Le vin devient plus complexe à l'agitation, des notes briochées et de moka provenant d'un boisé fondu, bien maîtrisé, se mêlent à des notes d'épices douces. Belle palette d'arômes et de gourmandise.
La bouche est tout en fraîcheur à l'attaque, puis monte en puissance pour atteindre une belle structure avec un milieu de bouche plein, riche enrobé par de la sucrosité donnant du volume et de la rondeur. Très belle longueur sur les fruits rouges. Ce millésime peut vieillir en cave une dizaine d'années mais sa gourmandise le rend très appréciable dès aujourd'hui.

Château Biston, Moulis, cru Bourgeois, Médoc 2015
Robe grenat aux reflets sombres.
Le vin se pare d'une robe grenat intense. Au nez, de la puissance et de la race ; notes mentholées, florales, aubépine, lys, framboise, cannelle, pointe de réglisse. Belle attaque en bouche, fraîche, savoureuse, moelleuse. Une structure puissante et fondue, douce, très beaux tanins. Finale persistance, un régal.

Château Biston-Brillette, Moulis contrôlé, cru bourgeois 2015
Un nez charmeur, croquant de fruits rouges murs ; cassis, cerise rouge, pomme pink, framboise. Les notes boisées sont douces, fondues, harmonieuses. La bouche révèle une structure ronde, veloutée, puissante, riche. L'emprunte boisée est conséquente, présente, en accord avec la solidité du vin, et nous invitent à l'attente.

Bordeaux

Château Penin, Cabernet, Bordeaux rosé 2017
Belle robe pâle, reflets saumonés et framboisés, limpides et brillants. Un nez intense, où se mêlent les notes fruitées et florales, pétales de rose. Pointe de bonbon anglais.
La bouche est vive et suave, fraîche, gourmande. Finale salivante, on en redemande !

Château Penin, Merlot, Bordeaux clairet 2017
Belle robe cerise intense, limpide et brillante. Un nez puissant, charmeur, de fruits rouges frais, grenadine, cassis, framboise. La bouche est ronde, douce, riche, un bel équilibre, sur des saveurs fruitées.

Château Penin, Natur, Grand vin de Bordeaux 2016
Robe grenat vif, brillante. Un nez de fruits frais, bonbon anglais, griotte, cerise, framboise, groseille. Une attaque moelleuse, fruitée, fraîche, gourmande. Une belle sucrosité en finale.

Château Penin, Cabernet Franc, vin de Bordeaux 2016,
Robe grenat intense, reflets brillants. Au nez, des notes de rhubarbe, de thé vert, de fruits rouge vif, graines de grenade, poivre vert. Une attaque souple en bouche, équilibrée, où l'on retrouve les notes du nez. Finale longue. Atypique, à découvrir.

Margaux

Château Charmant, Margaux Contrôlée 2014
Robe rubis sombre, reflets brillants. Des notes mêlées de coco, noix de muscade, vanille, fraise, nous livrent un nez délicat. La bouche reste sur l'élégance, avec une attaque franche, des tanins somme toute fondus. Belle palette aromatique.

Château La Galiane, Margaux 2014
Robe rubis vif, assez intense. Le nez révèle un bouquet discret, délicat, sur des notes grillées et de cannelle, de fleurs, d'épices exotiques, mûre, noyau de cerise. Une belle structure en bouche, l'attaque est fraîche, croquante, fruitée. Les tanins nous invitent à l'attente. Joli.

Saint-emilion

Château Corbin Michotte, Saint-Emilion Grand Cru 2014,
Robe grenat intense, brillante, reflets sombres. Un joli nez, riche de fruits rouges frais, cassis, cerise noire, cannelle, violette, boisée fumée.
Une bouche savoureuse, sur de jolis tanins granuleux, et d'une belle fraîcheur. Bien agréable…

Sauternes

Duc de Sauternes, Sauternes, Cuvée Spéciale
Robe jaune dorée, limpide et brillante. Un nez vif, aux notes d'agrumes, citron confit, abricot sec, poire William, coing, melon d'Espagne, mandarine, et d'amande grillée. La bouche présente une attaque fraîche, acidulé, bel équilibre sucre acidité. Finale persistante. Beaucoup de fraîcheur.

Blaye

Château des Matards, cuvée Nathan, Blaye côtes-de-bordeaux 2014
Une robe rubis sombre. Un nez frais, fruité et épicé. La bouche possède une attaque souple, une structure moyenne et facile.

Château des Matards, cuvée Quentin, Blaye côte-de-bordeaux blanc 2017
Une robe jaune pâle brillante, note typée sauvignon de cèdre, de buis, des notes minérales, rondes, une belle vivacité en bouche.

Les appellations

Les vins de Bordeaux peuvent être répertoriés en grands terroirs viticoles au sein desquels on distingue 57 appellations officielles. Pour faciliter la découverte des différents crus de la Gironde, nous vous conseillons de vous munir de quelques guides et prospectus proposés gratuitement dans les offices de tourisme et les maisons des vins. La carte intitulée Bordeaux. Découverte du vignoble, réalisée par le Conseil interprofessionnel du Vin de Bordeaux est indiquée pour localiser et comprendre la typicité des 57 appellations.

- **Les médocs :** haut-médoc, listrac-médoc, margaux, moulis-en-médoc, médoc, pauillac, saint-estèphe, saint-julien.
- **Les Graves et le Sauternais :** graves et pessac-léognan, sauternes, cérons.
- **L'Entre-deux-Mers :** entre-deux-mers, cadillac.
- **Les bordeaux côtes-de-castillon.**
- **Les premières-côtes-de-bordeaux :** premières-côtes-de-bordeaux et côtes-de-bordeaux-saint-macaire, bordeaux et bordeaux supérieur..
- **De Saint-Emilion à Pomerol :** Saint-Emilionnais qui regroupe six appellations d'origine contrôlée distinctes ; lussac-saint-émilion, montagne-saint-émilion, puisseguin-saint-émilion, saint-georges-saint-émilion ; les autres appellations du Libournais : les appellations côtes-de-francs et côtes-de-castillon, les appellations pomerol et lalande-de-pomerol, les appellations fronsac et canon-fronsac, l'appellation graves-de-vayres.
- **Les premières-côtes-de-blaye :** blaye et côtes-de-bourg.
- **Les bordeaux et bordeaux supérieurs.**
- **Les cépages du Bordelais.** Les cépages sont bien plus diversifiés en Bordelais que dans d'autres vignobles nationaux.

Pour les vins rouges, trois variétés de raisins dominent : cabernet-sauvignon, cabernet-franc, merlot. Pour les vins blancs, on compte également trois cépages majeurs : sémillon, sauvignon, muscadelle.

■ **LES VINS DU MÉDOC**
1, cours du 30-Juillet
BORDEAUX
✆ **05 56 48 18 62**
www.medoc-bordeaux.com
medoc@medoc-bordeaux.com

Le Conseil des Vins du Médoc est un organisme créé pour vous faire découvrir le Médoc et ses 8 appellations prestigieuses, toutes soumises à des règles de production similaires : médoc, haut-médoc, margaux, listrac-médoc, moulis, saint-julien, pauillac, saint-estèphe. Elles révèlent chacune les facettes sublimes de leur personnalité unique et comblent tous les souhaits des amateurs de vin. Avec ses 16 500 hectares de terres, 100 millions de bouteilles et 60 grands crus classés, le Médoc donne naissance à des vins fabuleux réputés dans le monde entier. Des conditions de plantation aux techniques de vinification, tout est rigoureusement réglementé offrant au viticulteur une base solide sur laquelle il pourra développer toute sa magie et son excellence. Le site des Vins du Médoc nous apprend qu'il existe 5 grandes familles de crus permettant à chaque vin de révéler sa propre identité et d'appartenir à la famille qui lui correspond le mieux : les Grands Crus Classés en 1855, les Crus Bourgeois, les Crus Artisans, les vins des Caves Coopératives et tous les « autres crus ». Il nous révèle aussi l'histoire du Médoc, les appellations, les cépages. Il répertorie tous les châteaux, nous renseigne sur la Route des vins et on peut télécharger gratuitement le guide touristique du Médoc très complet notamment sur les visites possibles.

© LMH/00

SPORTS ET LOISIRS

Avec un patrimoine naturel exceptionnel, la Gironde est propice aux sports de plein air, comme le golf, l'équitation, le surf ou le vélo….. Elle est également à la pointe pour la pratique de nouveaux sports sur le littoral, ainsi le kite-surf, le paddle. Enfin, elle bénéficie d'un tissu de comités sportifs départementaux très dense, qui propose des disciplines traditionnelles comme la pelote basque, plus contemporaines comme le football américain. Il y a assurément le club que vous cherchez près de chez vous ou de votre lieu de villégiature. Tennis sur www.comite.fft.fr/gironde – Rugby de la Gironde sur www.cd33rugby.com, Handball sur www.comite-gironde-handball.fr – Basket-ball sur www.cd33-basket.com – Hockey sur glace sur Boxers de Bordeaux www.hockey-boxers-de-bordeaux.fr – Athlétisme sur comite33.athle.fr. Retrouvez les clubs de football américain en Gironde sur www.fffa.org/fr/les-clubs/33-gironde.html - Baseball, softball et cricket sur www.cd33bsc.com - Surf sur www.comitesurfgironde.com - Pelote basque sur www.ligue-pelote-basque.com - Le Golf sur www.cdgolf33.com - Bordeaux, nouvelle place forte du skateboard en Europe. Découvrez les meilleurs skateparks de Gironde sur www.skateparks-france.fr/skateparks-33.html.

Activités de plein air

Randonnées pédestres

Plus de 4 000 kilomètres d'itinéraires pédestres. La Gironde compte quelque 4 000 kilomètres d'itinéraires, dont 230 kilomètres de sentiers balisés ajoutés en 2005 dans le Médoc. Ils sont répartis sur 16 communes du Médoc : Bégada, Blaignan, Cissac, Civrac, Couquèques, Gaillan, Lesparre, Ordonnac, Prignac, Saint-Christoly, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Laurent, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Yzans et Vertheuil. Les plans guides sont disponibles dans les offices de tourisme et au comité départemental du tourisme de la Gironde.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

La Gironde compte plus de 1 000 kilomètres de pistes et bandes cyclables dont 630 en site propre. Ainsi, la fameuse piste Bordeaux-Lacanau, qui propose de rejoindre le littoral à l'ombre de la forêt de pins… Dans l'Entre-deux-Mers, Créon est remarquable par son incroyable réseau de pistes cyclables et parce qu'il s'agit de la première Station Vélo de France. Location de VTC, VTT, tandems et autres engins à deux roues, au départ de l'ancienne gare SNCF. Les circuits de découverte « nature et patrimoine » sont classés en fonction de leur niveau de difficulté, c'est simple… Enfin, à Arcachon, l'Union des Bateliers arcachonnais propose d'allier balade en bateau et pratique du vélo avec la journée « Rando découverte ». Roulez jeunesse !

Sports à sensation

Sports nautiques

Surf. Ce sport de glisse fut importé d'Hawaï en 1975 par quelques précurseurs basques, landais et girondins. Le surf est à l'honneur sur la côte girondine, ou de nombreux spots sont fréquentés par un grand nombre de locaux et de touristes, appréciant particulièrement la douceur de l'été indien très influent dans la région. La ville de Lacanau accueille tous les ans le Lacanau-Pro, une étape du championnat du monde de surf au milieu du mois d'août. Cette discipline est accessible à tous à partir de 6 ans.

Renseignements : directement avec les nombreux clubs de la région ou se connecter sur le site de la Fédération Française de Surf : www.surfingfrance.com

© GOODLUZ – STOCK.ADOBE.COM

Cyclistes à Andernos-les-Bains.

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

De grands événements ponctuent l'agenda des fêtes girondines.
A ne pas manquer :

- **Festival escale du Livre** du 5 au 7 juin 2019 à Bordeaux.
- **La foire internationale de Bordeaux** du 1er au 10 juin 2019.
- **Bordeaux fête le fleuve,** du 20 au 23 juin 2019 le long des quais de Bordeaux.
- **Les Epicuriales**, mai-juin 2019, allées de Tourny.
- **Liberté ! Bordeaux 2019 - du siècle des Lumières à l'esprit océan.** Saison culturelle du 20 juin au 20 août 2019 avec un centaine de propositions artistiques dans tout Bordeaux.
- **La bataille de Castillon**, reconstitution historique sur 7 hectares d'aire scénique à Castillon-la-Bataille, sur le lieu même de la bataille, avec 700 bénévoles dont 450 comédiens et plus de 50 cavaliers. 15 représentations du 19 juillet au 25 août 2019.
- **Les Fest'Arts de Libourne**, théâtre et arts de la rue, vont animer la vieille bastide et les bords de la Garonne pour émerveiller petits et grands. Les 8, 9 et 10 août 2019.
- **Le marathon du Médoc** le 7 septembre 2019.
- **Le FIFIB**, Festival du Film Indépendant de Bordeaux, début octobre.

Fêtes

FÊTE DE LA SAINT-JEAN
Place de la Cathédrale
BAZAS ✆ 05 56 25 25 84
http://tourisme-bazadais.com
contact@tourisme-bazadais.com
Chaque année fin juin.
La fête de la Saint-Jean relève d'une tradition ancienne : celle de célébrer le solstice d'été. A Bazas par exemple, et pour ne citer que cette commune girondine, on fête le saint patron de la cité depuis les temps les plus anciens de la chrétienté. La journée débute par la reconstitution de la cérémonie d'hommage au taureau. Jadis, les maîtres bouchers de la ville offraient un taureau à l'évêque et par la suite aux jurats de la ville. La journée s'achève, comme on le fait plus communément dans les autres villes, par l'embrasement des feux de la Saint-Jean dressés devant la cathédrale. D'autres manifestations sont organisées à cette occasion dans tout le département.

FÊTE DES BŒUFS GRAS DE BAZAS
Place de la Cathédrale ✆ 05 56 25 25 84
feteduboeufgras@ville-bazas.fr
Fin février. Visite guidée de Bazas 5 €. Repas dansant 36 €.
La fête des bœufs gras est une tradition vieille de 736 ans ! Et oui, depuis l'année 1283, la commune présente les plus belles bêtes de la race bazadaise. Les festivités ont lieu le jeudi précédent Mardi Gras. En 2019, les animations ont été marquées par la traditionnelle pesée et le défilé des bœufs parés de rubans et de couronnes fleuries, puis par la bénédiction et bien sûr par le concours, place de la Cathédrale. Toute la journée, se tient un marché des producteurs dans le hall de la mairie, ainsi qu'une exposition au musée municipal. Chaque fête des bœufs gras se termine en beauté par un grand repas dansant animé, sur réservation.

BORDEAUX FÊTE LE FLEUVE
✆ 05 56 00 66 00
www.bordeaux-fete-le-fleuve.com
otb@bordeaux-tourisme.com
Du 21 au 23 juin 2019.
En alternance, une année sur deux avec la fête du Vin, ces deux fêtes constituent un élément majeur de la vie culturelle bordelaise. Pour vous donner une idée du programme qui vous attend au mois de juin 2019 pour la 11e édition, plus de 520 000 visiteurs ont participé à l'événement en 2017 sur les dix jours. Afin de célébrer la Garonne, la ville a accueilli comme chaque année le Belem, ce magnifique bateau-école qu'il est possible de visiter, ainsi que le départ de la Solitaire-Urgo Le Figaro.

RTL2
FM 106.8

© STEVE LE GLEOH

Bordeaux fête le fleuve.

Tout le long des quais, des stands et des animations mis en scène au sein d'un village éphémère, animé et gourmand, rendent le paysage agréable au cours de la journée. Des feux d'artifice ouvrent et clôturent la fête, des concerts et autres expositions ponctuent ces dix jours d'allégresse où les quais sont en fête. Les enfants ne seront pas oubliés avec de nombreuses animations sportives, ludiques ou culturelles.

BORDEAUX FÊTE LE VIN
www.bordeaux-fete-le-vin.com
otb@bordeaux-tourisme.com
Courant juin 2020.
Organisée tous les deux ans, les années paires, sur les quais de la Garonne, Bordeaux Fête le Vin est devenue la manifestation internationale incontournable de Bordeaux. Elle permet de venir y découvrir, sur un seul site, la diversité des vins des 80 appellations de Bordeaux et de l'Aquitaine. Un programme exceptionnel pour les amateurs de mets et de vins comme pour les profanes, qui permet à tous de découvrir la beauté architecturale de la ville, les vignobles qui l'entourent et les multiples atouts du terroir régional. Bordeaux Fête le Vin a célébré sa vingtième édition en 2018. Rendez-vous pris pour 2020 !

DANSONS SUR LES QUAIS
Quai Louis XVIII
BORDEAUX
www.dansonssurlesquais.fr
danseavecnous@gmail.com
De mi-juillet à mi-août.
De la mi-juillet à la mi-août, du mercredi au dimanche, les quais se déchaînent aux sons des différents groupes qui défilent sur scène ! Il est possible de danser tout au long de la journée, pour se réveiller de 10h30 à 11h30 et pour s'initier de 14h à 16h en semaine et jusqu'à 18h le samedi, avec un programme différent chaque jour : remise en forme, reggaeton, kizomba, cha cha cha, danses du monde… Les ateliers proposés l'après-midi sont parfois spécialement dédiés aux enfants ou aux ados. Le soir, le rendez-vous est pris pour les ateliers d'initiation de 19h à 20h puis une soirée dansante jusqu'à minuit, avec des démonstrations vers 22h. Ajoutez à ce formidable programme des grands moments, notamment pour l'ouverture mais aussi pour la soirée du 14 juillet. Retrouvez le programme complet (et très riche) sur www.dansonssurlesquais.fr. Let's dance !

LES ÉPICURIALES
Allées de Tourny
BORDEAUX
www.epicuriales.com
Du 24 mai au 8 juin 2019. De 11h à 1h du matin. Restauration.
Pour sa 25e édition, Les Epicuriales fait de nouveau la part belle à la gastronomie bordelaise. Les célèbres allées de Tourny se parent de couleurs festives et prennent des allures de guinguette et de village champêtre ! Dans ce lieu éphémère dans lequel se pressent les touristes et les Bordelais, on s'attable aux terrasses des grands chefs, qui délaissent pour l'occasion leur quartier. Une vingtaine de restaurants vous accueillent de la fin de matinée jusqu'au milieu de la nuit pour fêter le vin, la cuisine et la convivialité.

MARCHÉ DE NOËL
Allées de Tourny
BORDEAUX
Décembre.
La magie de Noël est au rendez-vous à Bordeaux. Comme dans toutes les villes de France, artisans et commerçants s'installent dans les fameux petits chalets en bois, à chaque mois de décembre. Une tradition familiale qui perdure au fil des années et qui ne perd pas de son charme. Dans la belle capitale girondine, ça se passe dans les allées de Tourny, sublimées par les illuminations de Noël. Ici, toute la famille et les amis se retrouvent pour chercher des idées cadeaux et pour se faire plaisir. Entre deux achats, arrêtez-vous à un comptoir pour boire un verre de vin chaud et savourer une douce crêpe sucrée. Peut-être même apercevrez-vous le Père Noël…

BALADE DES 7 PORTS
GUJAN-MESTRAS
✆ 05 56 66 12 65 – www.gujanmestras.com
otgujan@wanadoo.fr
Fin avril. Entrée libre.

Cette Balade des 7 ports est une fête, une tradition, un événement que les locaux comme les visiteurs attendent avec impatience. Le temps d'une journée organisée par l'office de tourisme de Gujan-Mestras, découvrez entre amis ou en famille, de manière ludique et festive, les ports et leur histoire. Au programme cette année : vélos rigolos, danses samba et capoeira, voitures électriques, balades en Méhari et en Solex, mur d'escalade, cerfs-volants géants… Un spectacle-cabaret donné sur le port de La Hume ponctuera les festivités de cette belle journée.

■ GUJAN-MESTRAS EN FÊTES

Lac de la Magdeleine ✆ 06 80 44 67 13
www.gujanmestrasenfetes.com
gujanmestrasenfetes@yahoo.fr
Mi-août. Entrée gratuite. Restauration. Fête foraine, concerts, concours de pétanque, feux d'artifice.
Tous les ans, à la mi-août, les habitants de Gujan-Mestras et de toute la Gironde se retrouvent autour du lac de la Magdeleine, au milieu de la forêt de pins pour faire la fête. Au programme des concerts, des spectacles, des stands de restauration et de dégustation de vins et champagnes, une bodega pour s'amuser jusqu'au bout de la nuit et une fête foraine avec des manèges pour les petits et les grands. Attention, pour faire partie de Gujan-Mestras en fête, vous devez arborer la tenue des lieux : haut blanc, bas noir et bandana noir. On s'y retrouve en 2019 ?

■ FESTIVAL DES NUITS ATYPIQUES DE LANGON

14, avenue Robert-Vouin
www.nuitsatypiques.org
contact@nuitsatypiques.org
Du 1er juin au 21 juillet 2019.
Fidèle à ses orientations et plus que jamais ouvert sur le monde, le festival fera la part belle aux découvertes artistiques pour sa 28e édition : cinéma, littérature, débats et musique. Entre les concerts du parc des Vergers et le village, où se côtoient les étals de marchandises world, les stands d'ONG et d'associations diverses, les bars et autres restaurants à thème, l'ambiance est atypique ! A découvrir !

■ FÊTES DU PORT DE LA TESTE

LA TESTE-DE-BUCH ✆ 05 56 54 63 14
Début août.
Depuis plus de 40 ans, les fêtes traditionnelles du port rythment les vacances au début du mois d'août sur le port ostréicole. Cinq restaurants de spécialités régionales, des attractions foraines, des animations, des bals, des marchés de nuit et des expositions animent la Teste dans une ambiance populaire et conviviale. 630 bénévoles s'activent chaque année, entraînant les nouvelles générations, à faire de ces fêtes un moment festif et inoubliable. Des bandas et orchestres viennent s'ajouter à toute cette joie de vivre qui s'étale sur 4 jours. Le tout est ponctué le dimanche soir par un feu d'artifice !

■ FEST'ARTS

LIBOURNE
✆ 05 57 74 13 14
www.festarts.com
liburnia@festarts.com
Du 8 au 10 août 2019. Entrée gratuite.
Pour cette 28e édition, durant trois jours, plus d'une trentaine de compagnies des arts de la rue vont investir la ville et attiser la curiosité des habitants et des festivaliers. Théâtre, danse, cirque, poésie, grandes déambulations en musique réinventent l'espace urbain de la ville de Libourne. Comme tous les ans, Fest'arts attend entre 30 000 et 40 000 spectateurs. À partir du mois de mai, découvrez la programmation sur leur site Internet. L'effervescence est incroyable pendant ces journées où s'enchaînent les représentations. Les artistes sont talentueux, drôles et touchants et l'ambiance est stimulante.

■ PYLA EN FLEURS

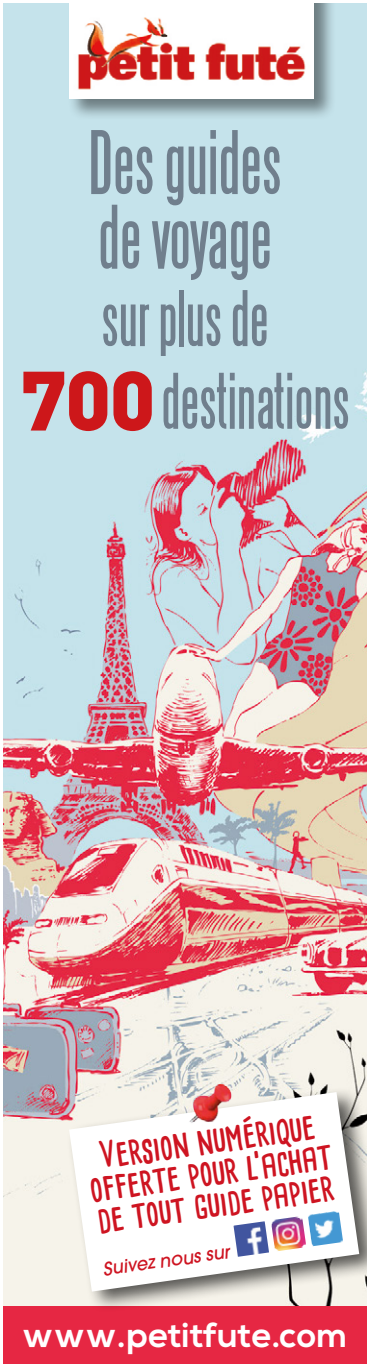
Avenue de l'Ermitage
PYLA-SUR-MER
✆ 05 56 54 53 83
Mai. Gratuit pour les visiteurs.
L'événement Pyla en Fleurs célébrera cette année sa onzième édition. Comme son nom l'indique, il s'agit d'une fête des fleurs organisée en pleine saison printanière lors de laquelle pépiniéristes, rosiéristes, horticulteurs et autres professionnels présentent de multiples variétés de fleurs et leurs plus belles réalisations. Un concours est d'ailleurs organisé pour récompenser le plus créatif d'entre eux. De nombreuses animations égayent cette manifestation très festive.

■ LA JURADE DE SAINT-EMILION

14, rue Guadet
✆ 05 57 55 50 52
www.vins-saint-emilion.com
jurade@vins-saint-emilion.com
3ème dimanche juin et 3ème dimanche de septembre.
La Jurade, confrérie des vins de Saint-Emilion, trouve son origine en 1199 sous la dominance anglaise. Tombée dans l'oubli, la confrérie fut ressuscitée en 1948 par quelques viticulteurs et devint l'ambassadrice des vins de Saint-Emilion. Elle organise ainsi chaque année en septembre le Ban des vendanges, proclamé du haut de la tour du Roy par le fameux « Alléluia Saint-Emilion ». Ainsi le raisin peut être récolté. La cité voit défiler les jurats dans leurs ancestrales robes rouges, et assiste à l'intronisation de personnalités dans l'église collégiale. Un grand moment de la vie de Saint-Emilion.

■ FÊTE DE LA MUSIQUE ET PROMENADES DU PATRIMOINE

SAINT-MACAIRE
✆ 05 56 63 03 64
www.saintmacaire.fr
mairie.stmacaire@wanadoo.fr
Chaque année fin juin.
S'il y a deux manifestations à ne manquer sous aucun prétexte à Saint-Macaire, ce sont celles-ci ! La fête de la musique en juin trouve particulièrement bien ses marques dans les petites ruelles de la cité, où l'on découvrira au fil des rues et des façades anciennes aussi bien des groupes de rock ou de ska électrifiés, que du jazz, des percussions ou des fifres. La foule aidant, on se laisse entraîner dans un joyeux cortège musical, avant d'aller – pourquoi pas – se reposer quelques instants au son d'une chorale ou d'un concert classique dans l'église, ou encore d'aller dévorer un sandwich ventrèche dans la rue.



Côté journées du patrimoine en septembre, les vieux murs de Saint-Macaire ont beaucoup de choses à dire, et si ces journées sont l'une des rares occasions de visiter les carrières souterraines de la ville, il faut absolument venir à la nuit tombée, lorsque la cité s'illumine de la lumière des milliers de bougies allumées au fil des rues…

■ **SOULAC 1900**
1, rue du Maréchal Foch
SOULAC-SUR-MER
✆ 09 75 43 07 29
www.label-soulac.fr
labelsoulac@wanadoo.fr
Le 1er week end de juin.
Depuis 2004, un air de Belle Epoque se fait sentir dans la jolie station balnéaire de Soulac sur mer. Comme à son habitude, ce rendez-vous médocain est un des plus impressionnants qui soient : public costumé, animations musicales d'époque, rues théâtralisées… A chaque édition, les organisateurs mettent un thème à l'honneur : le cheval, la danse… Au programme de ce week-end festif : des animations équestres, des spectacles de rue, de la musique, du théâtre, de la bonne humeur et de la nostalgie… Pour parfaire ces deux jours de fête, n'oubliez pas de venir costumé, la boutique du village ouvre dès le mois d'avril ! Un événement coloré à partager avec toute la famille !

Expositions

■ **MARCHÉS DE NOËL**
Tout long du mois de décembre, la Gironde célèbre Noël au travers de multiples marchés et animations. Le principal marché de Noël est bien sûr celui de la ville de Bordeaux, situé sur les Allées de Tourny et qui rassemble dans les chalets tous les créateurs et artisans de la région. Autour de la capitale girondine, d'Arcachon à Blaye, les produits régionaux et gourmands sont à l'honneur. Rendez-vous sur les sites des mairies pour découvrir le programme des festivités. Idées cadeaux, sucreries, produits locaux… Tout est réuni pour que règne la magie de Noël.

■ **YELLOWKORNER**
10, rue des Remparts
BORDEAUX
✆ 05 56 38 15 69
www.yellowkorner.com
galerie.bordeaux@yellowkorner.com
Horaires d'ouverture : lundi de 13h à 19h, mardi et mercredi de 10h30 à 13h et de 14h à 19h, jeudi et vendredi de 10h30 à 19h, samedi de 10h à 19h.
C'est en 2006, qu'Alexandre de Metz et Paul-Antoine Briat signent la création de la galerie YellowKorner. Le concept proposé par ces deux amis d'enfance passionnés de photographie est simple : multiplier le nombre d'exemplaires d'une photographie d'art pour la rendre accessible au plus grand nombre de collectionneurs. Ainsi, au lieu de proposer 10 tirages à 5 000 €, YellowKorner choisit d'en éditer 1 000 à 50 €. Une bonne opération aussi pour l'artiste et sa

renommée. Aujourd'hui, il existe pratiquement une galerie franchisée par grande ville française… et une boutique en ligne.

■ **MARGAUX SAVEURS**
12, rue de la Tremoille
MARGAUX
✆ 05 57 88 71 36
www.margaux-saveurs.com
margaux.saveurs@gmail.com
Mi novembre. Ateliers dégustation.
S'éveiller, découvrir, comprendre le vin, l'appellation et les châteaux de Margaux autour de festivité sur trois jours, c'est ce que vous propose Margaux Saveurs chaque année en novembre. Durant ce long week-end, initiations, assemblages, dégustations à l'aveugle, concerts, marché nocturne et animations ludiques sont au programme. La convivialité est au rendez-vous avec les viticulteurs, commerçants et restaurateurs de l'appellation Margaux. Ce festival vous propose également la découverte du domaine de l'île Margaux : traversée, visite, dégustation et une bouteille de vin du domaine ! Et pour parfaire votre expérience, des chambres d'hôte et des chambres au château vous sont proposées pour un séjour saveurs au cœur de Margaux.

■ **VIEILLE ÉGLISE SAINT-VINCENT**
Place Charles de Gaulle
MÉRIGNAC ✆ 05 56 18 88 62
www.merignac.com
Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 19h (fermeture le lundi et les jours fériés). Entrée libre.
La Vieille Eglise Saint-Vincent est la plus ancienne église de Mérignac. Mis à l'épreuve du feu à plusieurs reprises, d'abord en 1853, puis en 1997 et en 2001, l'édifice daté du XII^{e} siècle a su résister et continue à se dresser fièrement dans la commune de Mérignac grâce notamment à des travaux de réhabilitation. C'est depuis ces travaux d'ailleurs que la Vieille Eglise Saint-Vincent est devenue un lieu d'exposition dédié à l'art visuel. Quatre événements annuels font aujourd'hui de Mérignac un lieu d'exposition reconnu. Les œuvres des artistes de renom tels que Jacques Villeglé, Gérard Garouste, Alvarez Bravo, Robert Combas, Carole Benzaken, Jean Dieuzaide, Emile Brunet ou encore Rip Hopkins ont été exposées sur les murs de la magnifique église.

■ **GALERIE L'ORANGE BLEUE**
3 bis, rue du Marché
SAINT-EMILION
✆ 09 81 83 31 21
galerie33@icloud.com
Galerie ouverte du 1er avril au 30 octobre, tous les jours de 11h à 18h.
La galerie L'Orange Bleue à Saint-Emilion renferme des trésors, des œuvres merveilleuses, contemporaines et intenses dans leurs expressions, réalisées par l'artiste peintre Salvatore Coccoluto. Evocation généreuse des éléments de la nature, chaque peinture semble comme sculpter, à la manière d'un modelage. Au 3 bis de la rue du Marché, L'Orange Bleue est un véritable lieu de rencontre et de convivialité autour de la peinture de Salvatore Coccoluto, à mi-chemin entre la galerie et l'atelier, avec pour objectif de décloisonner les styles, les approches artistiques et les modes d'expression.

■ **ORCHIDÉES DU MONDE**
Salle des Fêtes
SAUTERNES
Première quinzaine de novembre.
C'est la 5^{e} édition de cette magnifique exposition d'orchidées qui se tiendra au mois de novembre prochain dans la salle des Fêtes de Sauternes. Au programme, la découverte de plusieurs variétés d'orchidées, parfois insolites et rares provenant des cinq continents. Un merveilleux mélange de couleurs qui s'offrira aux visiteurs comme un magnifique tableau. Des ateliers et des rencontres avec des passionnés et spécialistes sont aussi organisés lors de l'événement. Un espace est dédié à la vente d'orchidées, mais aussi de matériel de culture, de substrats et d'engrais. Sachez que cette manifestation est organisée par le Kiwanis Club Barsac-Sauternes au profit d'associations œuvrant pour les enfants défavorisés ou handicapés.

Foires – Salons

■ **SALON DU BIEN-ÊTRE & SANTÉ AU NATUREL**
Parc des Expositions
Avenue de l'Europe ✆ 05 56 54 76 36
Fin février. Entrée : 5 € (pour les 3 jours. Gratuit pour les moins de 16 ans).
Santé et bien-être sont au cœur de nos principales préoccupations, ne dit-on pas : « Tant qu'on a la santé ! « . Le Salon du bien-être & Santé au naturel est devenu au fil des années un rendez-vous incontournable pour les personnes désireuses d'en savoir plus sur les thérapies naturelles. Rencontres, conférences, ateliers et même consultations vous apporteront quelques réponses sur le bien-être, le développement naturel, les médecines douces, etc. Vous y trouverez également des produits qui vous permettront d'associer santé et bien-être.

■ **LES AUTOMNALES DE L'ART**
BARSAC
✆ 06 87 34 64 35
www.barsac.fr/art-vin-et-patrimoine
mairie@barsac.fr
Mi-octobre. Gratuit pour les visiteurs.
Organisées par l'association « Art Vin et Patrimoine » soutenue par les viticulteurs et la Ville de Barsac, les Automnales de l'Art sont devenues le rendez-vous incontournable des peintres qu'ils soient initiés ou amateurs, adultes ou enfants. Depuis 17 ans, les artistes installent leur chevalet dans les rues avec un seul objectif : mettre en valeur le patrimoine architectural et naturel de Barsac. Puisqu'il s'agit d'un concours, chaque toile est jugée, puis les plus belles sont récompensées d'un prix. Le deuxième jour des Automnales de l'Art, la Foire des Arts est organisée à la Salle du Parc Montalivet, il s'agit-là d'une expo-vente à laquelle de nombreux artistes participent.

FOIRE INTERNATIONALE DE BORDEAUX
Parc des Expositions de Bordeaux
✆ 05 56 11 99 00
www.foiredebordeaux.com
foire@bordeaux-expo.com
Du 1er au 10 juin 2019 (de 10h à 19h sans interruption, au Parc des Expositions de Bordeaux (portes B, G et K)). Les animaux ne sont pas autorisés.
Chaque année, la Foire internationale de Bordeaux réunit sur 200 000 m², 1 200 exposants, spécialistes des marques emblématiques, artisans et producteurs, experts et démonstrateurs qui déploient une offre variée et exhaustive. Maison, loisirs, évasion et gourmandise… pendant 10 jours, laissez-vous séduire par des solutions inspirantes, des produits malins, des bonnes affaires. Le spectaculaire, le festif et la convivialité sont également au rendez-vous de cette foire où l'on vient aussi pour s'amuser, rencontrer d'autres cultures et passer un bon moment : des concerts, une grande exposition thématique, le Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine, ses animaux et ses métiers, le Pavillon International et ses artisans du monde, le Bordeaux Geek Festival, ses univers parallèles et sa pop-culture… Il faut la Foire pour le croire !

SALON DES ANTIQUAIRES ET ART CONTEMPORAIN
Parc des Expositions de Bordeaux
✆ 05 56 30 47 21
www.salon-antiquaires-bordeaux-lac.fr
jsforganisation@orange.fr
Fin janvier – début février. Entrée : 10 € (gratuité jusqu'à 15 ans).
Chaque année, plus d'une centaine d'exposant, antiquaires et galeristes sont présents afin d'exposer leurs plus belles pièces et faire du Parc des Expositions de Bordeaux-Lac un lieu magique et plein de découvertes. Ouvert tous les jours de 10h à 19h pendant plus d'une semaine, ce salon attire de nombreux visiteurs. L'année 2020 accueillera la 46e édition du salon. Un événement à ne pas louper avec parking gratuit et restauration sur place.

SALON DU BIEN-ÊTRE, BIO & THÉRAPIES
Espace du Lac
Cours Jules Ladoumegue
BORDEAUX ✆ 06 86 53 97 60
www.salonbienetrebordeaux.com
Fin novembre. 2€/jour – 5€le pass 3 jours – Gratuit pour les moins de 18 ans.
Le Salon du Bien-Être, Bio & Thérapies s'installe pour sa quatrième édition à l'Espace du Lac à Bordeaux, fin novembre 2018 et ce en présence de 130 exposants. Au programme, des conférences, des séances d'initiations, des démonstrations et des concerts Zen etc. Vous l'aurez compris, ce salon vous propose un week-end pour se faire du bien et faire le plein d'énergie. Retrouvez tout le programme sur www.salonbienetrebordeaux.com.

SALON DU VINTAGE
Hangar 14
Quai des Chartrons
BORDEAUX ✆ 06 25 50 19 03
www.salonduvintage.com
Mars.
Après dix années de succès en France et au Luxembourg, le Salon du Vintage s'est installé à Bordeaux une nouvelle fois le 9 et 10 mars 2019. Un salon très remarqué, avec pas moins de 150 exposants réunis dans le Hangar 14 le long des Quais des Chartrons et de la Garonne ! Les amateurs de mode vintage et de décoration design ont pu profiter de plus de 3 500 m² réservés au shopping : accessoires, fripes chic, street food, mobilier, classic motors… La décoration vintage qui connaît actuellement ses heures de gloire était aussi mise à l'honneur, avec notamment un grand choix de vinyles et de platines vinyles pour une ambiance rétro unique !

SALON INTERNATIONAL DU VIN ET DES SPIRITUEUX
Parc des expositions de Bordeaux
2, cours du 30 juillet
BORDEAUX ✆ 05 56 56 00 22
www.vinexpo.com/fr – visitor@vinexpo.com
♿
Deuxième quinzaine de juin, tous les deux ans. Prochaine édition à Bordeaux en 2019. Restauration.
Rendez-vous incontournable de Bordeaux, Vinexpo rassemble producteurs, négociants, passionnés et amateurs à l'occasion de ce salon dédié aux vins et spiritueux. Tous les deux ans, c'est ici que se jouent les accords entre marchands et producteurs, que les petits deviennent grands et que les passionnés ont l'occasion de rencontrer les producteurs qu'ils apprécient et de goûter le fruit de leur travail. Bien que les vins se taillent la part du lion, les spiritueux ne sont pas en reste.

SALONS VIVONS
Parc des Expositions de Bordeaux
Cours Jules Ladoumeque
✆ 05 56 11 99 00 / 09 69 39 10 33
Du 7 au 11 novembre, de 10h à 19h (accès Porte B et K). Restauration.
Salons Vivons c'est 5 jours, 5 salons thématiques et complémentaires sur un lieu unique. Avec plus de 500 exposants réunis au Parc des Expositions de Bordeaux, les Salons Vivons mixent offre commerciale, dernières tendances, conseils pratiques et bonnes affaires ! Du mobilier design à la citadine électrique, des derniers sports en vogue au camping-car nouvelle génération, en passant par la découverte d'oeuvres artistiques : découvrez les 5 univers et laissez-vous surprendre. Envie de donner un coup de neuf à votre intérieur ? Besoins de conseils pour construire une maison en bois ? Ça se passe du côté de « Vivons Maison ». Ameublement, cheminées, amélioration de l'habitat, paysagisme, artisanat, équipement ménager… Une offre très complète vous attend ! Curieux de découvrir les nouveautés auto et aussi, de les tester ? « Vivons Auto » réunit près d'une vingtaine de marques et pas moins de 200 véhicules en expo dans le salon-showroom… Vous êtes plutôt branchés deux-roues ? Pas de problème, ils y sont. Et avec « Vivons Camping-Car », quelque chose nous dit qu'il y aura comme des airs de vacances dans les allées ! Vous cherchez de nouvelles activités sportives pour vous ou vos enfants ? Grâce à « Vivons 100 % sport », ce sont des dizaines et des dizaines de disciplines à découvrir et à tester. Enfin, « Vivons Art » s'installe avec ses tableaux et ses sculptures d'artistes de renom, d'ici et d'ailleurs, dont la plupart font le déplacement.

CETTE ANNÉE, ÉVADEZ-VOUS AU PAYS DU SOLEIL LEVANT, ENTRE TRADITIONS ET MODERNITÉ.

Et découvrez bien d'autres surprises gourmandes, marchandes, et divertissantes, tous les jours de 10h à 19h.

VENDREDI 07 JUIN : NOCTURNE JUSQU'À 22H30

DÈS LE 29 AVRIL

TARIF SPÉCIAL WEB
6,5€TTC AU LIEU 8€TTC SUR PLACE

+ D'INFO SUR FOIREDEBORDEAUX.COM

Un événement organisé par CONGRÈS ET EXPOSITIONS DE BORDEAUX

PARC DES EXPOSITIONS **BORDEAUX**

#FoiredeBordeaux

FOIRES DE FRANCE

unimev

■ **VINEXPO**
Parc des Expositions de Bordeaux
2, cours du 30-Juillet
BORDEAUX
www.vinexpo.com
info@vinexpo.com
Du 13 au 16 mai 2019.
En 2017, près de 45 000 professionnels venus du monde entier ont participé à la 19e édition de Vinexpo. Il faut dire que ce salon qui s'installe tous les deux ans au Parc des Expositions à Bordeaux est devenu au fil des années et ce depuis 1981, le grand rendez-vous des opérateurs mondiaux du secteur des vins et des spiritueux. Au programme de ces quatre jours, des dégustations bien sûr, mais également des débats, des colloques et des conférences auxquels participent des producteurs de vin, des négociants, des syndicats professionnels, des importateurs, mais également des journalistes, pour mener une réflexion sur le marché actuel et son évolution. Un salon ne serait pas un salon sans ses exposants, Vinexpo en compte pas moins de 2 300 de 40 pays différents.

■ **FOIRE AU GRAS**
Le Plateau
Esplanade du Centre culturel
EYSINES
http://festifolies-eysines.org
contactsfsjeysines@gmail.com
A partir de novembre 2019.
Chaque année au mois de novembre, la ville d'Eysines s'anime lors de la Foire au Gras organisée par l'association de la Société des Fêtes de la Saint-Jean. Cette année, on se donne rendez-vous pour la 31e édition et encore une fois, les habitants de la Métropole vont pouvoir venir s'achalander en délicieuses victuailles avant les fêtes ! Une centaine de producteurs venus de Gironde et des départements limitrophes se chargent ainsi de vendre leurs produits, dans une ambiance conviviale et bon enfant ! Cette foire attire près de cinq à six mille personnes chaque année !

■ **FESTIVAL THRILLERS**
Port de Larros
Place du Pointon
GUJAN-MESTRAS
www.thrillersgujan.com
Fin septembre. Entrée libre.
L'année 2019 accueillera la 5e édition du festival littéraire Thrillers à Gujan-Mestras, sur le Bassin d'Arcachon. Toutes les supports sont à l'honneur mais les mêmes thématiques animent tous les auteurs et lecteurs : le thriller, le suspense et la tension. Ce festival de deux jours est l'occasion de faire la rencontre des auteurs. Ils sont nombreux à faire le déplacement en cette fin de mois de septembre pour présenter leurs nouveaux ouvrages, livres ou albums.

■ **SALON DU MARIAGE**
Parc des Expositions
Avenue de l'Europe
LA TESTE-DE-BUCH
✆ **07 70 72 84 53**
Janvier.
Le mariage est un événement qui se prépare, et ce dans les moindres détails. De ce fait et pour la troisième fois, l'agence Happening So' organisera en janvier 2020 un grand salon exclusivement dédié aux futurs mariés. L'année passée, pas moins de 95 exposants ont investi les 3 000 m² du Parc des Expositions de La Teste-de-Buch réservé pour l'occasion. Préparatifs, prestataires, dernières tendances, défilés et animations… Tout était réuni pour donner aux futurs mariés les plus belles idées afin de rendre leur journée inoubliable.

■ **FESTIJEU**
SAINT-LOUBÈS
www.festijeu.fr
festivaldujeu@saint-loubes.fr
Avril.
Le festival FestiJeu célèbre en 2019 sa 23e édition. Petits et grands se retrouvent autour des distractions gratuites tournant autour du monde du jeu. Une ludothèque géante propose différents univers : celui des bébés et de leurs parents, celui de la petite enfance pour les 2 à 6 ans, la ludothèque pour les 6 à 99 ans (!), les univers créatifs et maquillage et l'univers Playmobil. Tous les jours, des concours sont organisés pour tous au sein de la ludothèque. A découvrir !

■ **FOIRE AUX VINS ET AUX FROMAGES DE FRANCE**
SAINT-MARIENS
✆ **06 62 75 41 22**
Du Samedi 17 au Dimanche 18 Août 2019.
Avis aux amateurs de vins et de fromages ! La petite commune girondine de Saint-Mariens accueille tous les ans près de 45 exposants viticoles et producteurs de fromages. Des festivités gourmandes et conviviales qui durent pendant deux jours à la fin du mois d'août. Le temps de cette foire traditionnelle, vous pourrez profiter de nombreuses animations et d'un repas animé le samedi soir. Bonne dégustation !

■ **FOIRE DU PRINTEMPS**
Place de l'église
TARGON
www.entredeuxmers.com
info@entredeuxmers.com
Mi-mars.
C'est une tradition à Targon : dès que les beaux jours arrivent, l'office de tourisme de l'Entre-deux-Mers organise à l'occasion du week-end du « Printemps au cœur de l'Entre-deux-Mers » la foire de printemps. Cette manifestation, conviviale et festive est, bien entendu, ouverte à tous. Dans le même temps, se tiendra un vide-greniers. Les visiteurs et exposants ne manqueront pas de faire de bonnes affaires ! Artisanat et gastronomie du terroir sont au programme tout au long de la journée.

Manifestations culturelles – Festivals

■ **SCÈNES D'ÉTÉ**
www.scenesdete.fr
Du 1er juin au 30 septembre. Gratuit. Programme téléchargeable en version Android et iPhone.

Chaque année, du 1er juin au 30 septembre, la création artistique vibre de tous les accords en Gironde. Cet événement, devenu incontournable dans la région et qui rassemble près de 400 000 spectateurs et connaît depuis 27 ans un vif succès. Véritable fenêtre ouverte de la culture sous toutes ses formes, les Scènes d'Eté offrent des centaines de représentations à travers l'ensemble de la Gironde et proposent un autre regard sur l'art. Les spectacles s'implantent dans le décor historique d'une bastide, l'atmosphère feutrée d'une abbaye, la cour d'un château, sur la place conviviale d'un village, au cœur des villes ou tout simplement dans un pré. Les sites deviennent acteurs de la création artistique, placée sous le signe de la diversité. Cette alchimie fait la force et l'essence des Scènes d'Eté en Gironde. Retrouvez le programme complet de la saison ainsi que l'actualité hebdomadaire de spectacles sur le site des Scènes d'Eté en Gironde.

■ ANDERNOS JAZZ FESTIVAL
ANDERNOS-LES-BAINS
✆ 05 56 82 02 95
www.andernos-jazz-festival.fr
Du 26 au 28 juillet 2019.
Andernos Jazz Festival, c'est 3 jours de musique jazz où se réunissent plus de 30 000 spectateurs dans la jolie ville d'Andernos-les-Bains. En 2019 aura lieu, fin juillet, la 48e édition de ce festival créé en 1968. Concerts de jazz international, parades dans les rues dans toute la ville, projections de films, scènes en plein air… la musique envahit la ville, les places et la jetée. Andernos Jazz Festival est une référence en termes de programmation. Tous à vos agendas pour ne pas manquer cet excellent rendez-vous musical !

■ FESTIVAL CADENCES
ARCACHON
Fin septembre.
La danse sous toutes ses formes d'expression. Chaque année, le festival Cadences propose cinq jours de festivités dans le cadre exceptionnel du Bassin d'Arcachon. Flamenco, classique, baroque, hip-hop, contemporaine, africaine, jazz, etc., Cadences propose de nombreux spectacles pour une semaine riche en émotions. Des compagnies du monde entier sont invitées pour exprimer la danse comme langage universel, proposant des créations inédites. Les représentations ont lieu au Théâtre Olympia, au Théâtre du Port et même sur la plage ! Autour de ces spectacles sont organisés expositions et ateliers chorégraphiques, ainsi que des spectacles gratuits sur le sable. Eh bien dansez maintenant !

■ LE FESTIVAL DU LIVRE
Esplanade Saint-Sauveur
BAZAS
✆ 05 56 65 12 46
www.cinema-bazas.fr
mediatheque.bazas@orange.fr
Juin. Entrée libre.
Depuis plus de vingt ans, la ville de Bazas célèbre la littérature. Chaque année, elle est liée à une autre thématique : les images, le cinéma… Pendant les cinq jours de cet événement culturel, c'est l'occasion de faire des rencontres, de faire partager des textes ou au contraire d'en découvrir. Ici, les lecteurs rencontrent les auteurs, les libraires, les éditeurs. Un joli festival au cœur du printemps à partager en famille.

■ LES NUITS MAGIQUES
BÈGLES
✆ 05 56 51 76 60
www.lesnuitsmagiques.fr
contact@lesnuitsmagiques.fr
Fin novembre début décembre. 7 € au cinéma « Le Festival ». Entrée libre à la bibliothèque de Bordeaux Mériadeck.
En 2020, la 29e édition du Festival International du Film d'Animation « Les Nuits Magiques » se déroulera en partie au cinéma « Le Festival » de Bègles. Saviez-vous qu'il s'agissait du premier cinéma français spécialisé en cinéma d'animation et effets spéciaux ? Cette année encore, il y a au programme une compétition internationale de courts métrages d'animation, des avant-premières, des projections, des conférences, des master class, des rencontres avec des réalisateurs, des expositions, ainsi que des ateliers. Le festival a pour objectif de faire découvrir la richesse et la diversité du cinéma d'animation par la diffusion de courts et longs métrages d'animation provenant du monde entier et utilisant des techniques d'animation différentes. Tout le programme ainsi que les autres lieux du festival sont à découvrir sur le site internet. Ce festival est organisé par l'association Flip-Book.

■ ÉCHAPPÉE BELLE
Rue de Fongravey
BLANQUEFORT
✆ 05 56 95 49 00
www.festival-echappeebelle.fr
billetterie@carrecolonnes.fr
Du 23 au 26 mai 2019.
Le Festival Echappée Belle a déjà annoncé les dates de sa 27e édition : du 23 au 26 mai 2019. Il s'agit d'un rendez-vous convivial et familial désormais bien ancré dans les festivités girondines ! Au programme : une aventure artistique à l'air libre avec du théâtre, des arts de la rue, du cirque, des jeux, de la danse, du mime, des animations et des spectacles en tout genre. Les soirées sont ponctuées par de formidables spectacles de son et lumière ou de pyrotechnie. Bref, quelques jours d'effervescence pour un festival tout public des plus vivants, à ne pas manquer !

■ LIVRES EN CITADELLE
BLAYE
✆ 05 57 42 12 09
www.preface-blaye.fr
Début décembre.
Y a-t-il meilleur endroit pour célébrer les livres et les lectures que cette belle citadelle de Blaye, qui rappelons-le, est classée au patrimoine de l'Unesco. Pendant deux jours, assistez à des conférences, des rencontres avec des auteurs et des lectures de contes pour enfants. Ce joli festival se termine par un spectacle d'une heure le dimanche après-midi, de quoi passer un bon moment en famille.

■ **FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS DE BORDEAUX MÉTROPOLE (FAB)**
✆ 09 81 77 04 49
http://fab.festivalbordeaux.com/fr
contact@festivalbordeaux.com
Du 4 au 04 octobre 2019.
Le FAB, Festival International des Arts de Bordeaux Métropole, est le résultat de la fusion du très pointu festival Novart de Bordeaux et du festival Des Souris, des Hommes de Saint-Médard-en-Jalles. La programmation est pluridisciplinaire, nationale et internationale, et surprenante avec du théâtre, de la danse, des performances, du cirque, de la musique et des arts visuels. Et beaucoup de performances inédites ou nouvelles en France pour faire vibrer Bordeaux Métropole. Lors de la 3e édition sur le thème « Paradis » (2018), le FAB avait installé son QG à la plaine des sports de Bordeaux, sous un chapiteau en bois. Quelques chiffres permettent de résumer cette édition : 20 journées dans 32 lieux métropolitains, 30 spectacles, 99 représentations dans les musées, dans les rues de Bordeaux et de Saint-Médard, dans des lieux insolites aux confins de la métropole en traversant toutes les frontières géographiques, physiques, sociales et imaginaires… Et 68 484 spectateurs ! Rendez-vous du 4 au 20 octobre 2019 pour la 4e édition du Festival.

■ **FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM INDÉPENDANT DE BORDEAUX – FIFIB**
✆ 05 24 60 62 49 – www.fifib.com
contact@fifib.com
Octobre 2019.
Afin de porter haut et fort les couleurs du cinéma, de nombreux artistes et musiciens ont pris part à l'événement. On peut citer par exemple, Abdellatif Kechiche, Roman Polanski, Edouard Baer, Clémence Poésy, Valeria Bruni-Tedeschi, Julie Depardieu, Jérémie Elkaïm, Elli Medeiros, Philippe Katerine, Oxmo Puccino, Eric Judor, Samuel Benchetrit… En 2018, le festival a rassemblé plus de 26 000 festivaliers. Comme chaque année depuis 7 ans, il a bénéficié de la présence de représentants prestigieux du cinéma mondial, d'artistes et de musiciens venus défendre l'indépendance d'esprit et de création à Bordeaux. Il nous tarde déjà la 8e édition !

■ **LES FOUS RIRES DE BORDEAUX**
http://lesfousriresdebordeaux.fr
contact@lesfousriresdebordeaux.fr
En mars (billetterie en ligne). Tarifs variables selon les spectacles.
Le festival Les Fous Rires est attendu pour sa 3e édition en mars 2019. Au programme, et comme son nom l'indique, du rire et de la bonne humeur. Les humoristes invités sont nombreux, près de 80 en tout. Notons notamment la venue en 2018 de Pierre Palmade, les Frères Taloche, Claudia Tagbo, Ben, Sophia Aram, Yann Guillarme, etc. Lors de ce festival, vous découvrirez l'humour dans tous ses états : des sketches comme on a l'habitude d'en voir, des arts plastiques à l'iconographie en passant par la mode et pourquoi pas la cuisine ? D'expositions photos à battles d'improvisation, de fanfares improbables au cinéma de plein air… L'humour est fédérateur, l'humour est source d'inspiration, l'humour se consomme sans modération. Sachez que ce festival dans sa forme, comme celui d'Avignon, est divisé en deux parties avec le IN et le OUF, ce dernier géré par l'association la Boîte de Ouf qui, l'année dernière en tout cas, proposait des spectacles gratuits. Retrouvez bientôt tout le programme du festival sur http://lesfousriresdebordeaux.fr

■ **LES JOURNÉES DU PATRIMOINE BORDEAUX**
www.journeesdupatrimoine.culture.fr
Du 13 au 15 septembre 2019.
Comme son nom l'indique, les Journées du patrimoine permettent de découvrir le patrimoine français… gratuitement. 2019 fêtera la 36e édition de ce festival qui attire les foules chaque année. Et pour cause, les plus beaux monuments et musées sont accessibles librement : idéal pour une sortie en famille. A Bordeaux, vous pourrez notamment découvrir l'Ecole Nationale de la Magistrature, participer à des ateliers à la Maison basque ou à la Cathédrale Saint-André, assister à des démonstrations au Musée des Compagnons du Tour de France ou encore profiter d'un panorama unique en haut de la Tour Pey-Berland. Gardez l'œil ouvert pour les activités : c'est un week-end à ne pas rater !

■ **RELÂCHE BORDEAUX**
www.allezlesfilles.net
allezlesfilles@gmail.com
Du 30 mai au 30 septembre.
De Bacalan à Saint Michel en passant par les quais, le Rocher de Palmer ou encore les Aubiers : profitez d'une série de concerts gratuits, en tout genre et en plein air. Le festival Relâche est organisé par Allez les Filles ! Profitez-en, il y en a pour tous les goûts ! La 9e édition (2018) de cette manifestation estivale a commencé depuis le 30 mai. Elle va durer 4 mois, jusqu'à fin septembre.

■ **FESTIVAL LES ARTS MÊLÉS EYSINES ✆ 05 56 16 18 10**
www.eysines-culture.fr
culture@ville-eysines.fr
Septembre. Programmation artistique gratuite.
Festival arts de la rue, cirque contemporain et loisirs alternatifs… Initié, conçu et mis en œuvre par la Ville d'Eysines, le festival Les Arts Mêlés fêtera ses 11 ans en 2019 ! Ah quelle aventure ! Pour cette 11e expédition, le festival vous embarque le temps d'un week-end où tous les arts se mêlent pour vous offrir un spectacle haut en couleur, décalé et original, et gratuit. On vous promet de l'insolite : caravane de l'étrange, mélopées envoûtantes, saltimbanques énigmatiques… Une dizaine d'espaces investis, plus de 20 événements et plus de 50 artistes : petits et grands allez-y nombreux, émerveillez-vous et amusez-vous…

■ **FESTIVAL LES ÉCLATS DU RIRE GUJAN-MESTRAS**
✆ 06 73 67 98 75 – 4quartiers@gmail.com
Novembre. Gratuit pour les moins de 12 ans. Entrée de 5 € à 12 €. Pass 2 jours à 14 €.
L'association des 4 quartiers est décidément très active dans la vie culturelle de Gujan-Mestras, puisqu'en plus d'organiser en juin La Fêtarade (des scènes ouvertes

musicales), elle a créé en 2012 Les Eclats du rire. Il s'agit cette fois-ci d'un festival d'humour ponctué d'un spectacle chaque soir. Le festival attire les foules le temps d'un week-end de novembre. Ne vous attendez pas à des têtes d'affiche du genre, puisqu'il s'agit d'artistes en devenir, mais cela n'altère en rien la qualité des spectacles proposés. Au programme : des rires, de la bonne humeur et de l'improvisation. Quel bonheur ! Ne louper pas la 8e édition en 2019 !

LA FÊTARADE
Plage de La Hume
GUJAN-MESTRAS
Juin 2019. Restauration.
La Fêtarade célébrera en 2019 sa douzième édition sur la plage de La Hume, à la mi-juin. Organisée par l'association gujanaise 4 quartiers, cette manifestation musicale, qui n'a connu qu'une seule interruption en 2016, a pour but de révéler de jeunes artistes de la scène française. Sont notamment passés par là Tom Frager, Afro Social Club, Le Trottoir d'en face et Oldelaf. A l'heure où nous écrivons ces quelques lignes, la programmation 2019 n'a pas encore été révélée, mais nul doute que le public pourra une fois encore faire de belles découvertes.

DANSES ET RYTHMES DU MONDE
Parc des Vergers
LANGON
www.folklore-langon.fr
Mi-juillet.
En 2019, Langon accueillera la 36e édition du Festival Folklorique International Danse et Rythmes du monde au parc des Vergers. Sous l'initiative du groupe de musique langonnais Lous Gueys Bignerouns, cette journée sera l'occasion de découvrir à travers les danses et les chants, les traditions et les arts populaires des différentes nations. Le festival accueille depuis quelques années des groupes connus ou méconnus, venus d'ici et d'ailleurs, du Pérou, de Russie, de Cuba, d'Argentine ou encore du Rwanda. Partez donc à la découverte de ces autres cultures !

LES 24 HEURES DU SWING
25, rue Saint-Jean
MONSÉGUR
✆ 05 56 61 82 91
www.swing-monsegur.com
festijazz@swing-monsegur.com
Du 5 au 7 juillet 2019.
2019 fête les 30 ans de ce festival de jazz. Les 24 heures du swing se déroulent dans plusieurs lieux de la commune de Monségur : le cinéma indépendant L'Eden, l'hôtel restaurant Les Tilleuls et la Halle de Monségur. Un festival IN côtoie un festival OFF. Pour le premier sont attendus des noms de la musique jazz (Eléonor Godfathers, Laurent Robino Sextet, Christian McBride…), tandis que le second accueille de jeunes artistes en herbe des collèges et lycées alentour, ainsi que des amateurs.

ESTIVALES DE MUSIQUE EN MEDOC
PAUILLAC
www.estivales-musique-medoc.com
president@estivales-musique-medoc.com
En juillet.
Depuis 2003, la musique classique est à l'honneur grâce à ce festival. Les musiciens les plus prometteurs participent à ces Estivales de musique en Médoc. Leur slogan ? « Le choix de l'excellence, le pari de la jeunesse ». Le point commun de tous ces artistes ? Ils sont tous lauréats de concours internationaux. Ce festival est donc un tremplin pour ces jeunes talents qui méritent tous d'être connus. Chaque année en juillet, ils investissent les plus prestigieux châteaux du Médoc (château d'Agassac à Ludon-Médoc, château Lafite-Rothschild à Pauillac…) ainsi que l'auditorium de Bordeaux.

FESTIVAL BULLES D'AFRIQUE
4, rue Lucie Aubrac
PESSAC
✆ 05 56 80 78 28
service.culturel@crous-bordeaux.fr
Fin novembre. Gratuit.
2019 accueillera la 13e édition de Bulles d'Afrique, organisée par le Service culturel du Crous. Visant à promouvoir les différentes cultures africaines, artistes, vidéastes, chefs et étudiants se réunissent sur les campus universitaires de Pessac et de Pau. La démarche prend tout son sens dans ces lieux où vivent et échangent des étudiants issus de cultures différentes : le but du festival étant que ces identités présentes se rencontrent autour d'un même projet artistique ! Concerts, conférences, spectacles de danse, théâtre, gastronomie… Tout est réuni pour passer un moment de partage et de découverte.

VIBRATIONS URBAINES
PESSAC
✆ 05 57 93 65 18
www.vibrations-urbaines.net
Fin octobre – début novembre.
Amoureux des cultures urbaines, à vos agendas : le festival des Vibrations Urbaines fêtera au début du mois de novembre 2019 sa 22e édition sur les terres de Pessac, en différents endroits. Au programme : soirées concerts événements, battle, expo street art, fresque live, contest skate, BMX, roller derby, danse… Des vibrations urbaines à découvrir !

REGGAE SUN SKA FESTIVAL
1, Rue du Maquis
Domaine de Nodris
VERTHEUIL
✆ 05 56 09 10 20
www.reggaesunska.com
info@reggaesunska.com
Le 4 août 2019.
C'est le plus ancien festival de reggae en France et le rendez-vous majeur de la saison estivale. Le Reggae Sun Ska Festival célèbre ses 22 ans cette année. Trois jours durant, vous bougerez au rythme d'une quarantaine de concerts qui se dérouleront non plus sur le campus universitaire à Pessac, mais dans le Médoc sur le Domaine de Nodris. L'année passée, quelques noms de la scène reggae sont venus fouler les scènes du Reggae Sun Ska : Jimmy Cliff, Soja, Naâman, Groundation, Touré Kunda, Demi Portion, Samory I, Holly Cook, etc. Dépêchez-vous de réserver vos places pour 2019, le festival se joue souvent à guichets fermés.

Manifestations sportives

LES DIX-HUIT HEURES A LA VOILE D'ARCACHON
ARCACHON
Début juillet.
Cette désormais célèbre régate du bassin a lieu chaque année début juillet du samedi 18h au dimanche midi. Le week-end est choisi aussi en fonction de la pleine lune… Les 18 heures d'Arcachon à la Voile est un événement festif qui réunit des centaines de voiliers de différentes dimensions. C'est LA course du bassin ! Elle réunit les passionnés de voile, aussi bien les navigateurs que les plaisanciers. C'est un spectacle haut en couleur que de voir ces centaines de spis gonflés au vent…

JUMPING DES SABLES
ARCACHON
✆ 09 51 33 03 81
Début juin.
Au fil du temps, le Jumping des Sables d'Arcachon a su s'imposer comme une des étapes incontournables dans le calendrier équestre national. L'événement rassemble les meilleurs cavaliers français autour de nombreuses épreuves, dont une très spectaculaire, sur la plage Pereire, à marée basse. Sur trois jours se succèdent au centre équestre divers concours de saut d'obstacles, des animations, des spectacles équestres et le fameux Derby sur la plage. L'année 2019 célébrera la 32e édition de cette manifestation hors du commun.

JUMPING DE CAZENEUVE
BAZAS
www.jumping-cazeneuve.com
Mi-août.
Dans le parc du château de Cazeneuve à Préchac aura lieu en 2019 la 31e édition du Jumping de Cazeneuve, qui est devenu un rendez-vous hippique à ne pas manquer. Avec presque 800 partants sur 14 épreuves ouvertes aux cavaliers pro et amateurs, et un public enthousiaste venu nombreux, le Jumping de Cazeneuve est désormais une échéance incontournable des concours aquitains, avec depuis 2012 une entrée dans le circuit ATP (Aquitaine Tour Prestige-8 concours d'excellence en Aquitaine) en tant que 7e étape. Suivez toute l'actualité du Jumping de Cazeneuve sur Facebook.

FITNESS SUR LES QUAIS
Place du Marché (près de l'Ibaïa Café)
Quai des Chartrons
BORDEAUX
✆ 05 56 10 20 30
www.bordeaux.fr
contact@mairie-bordeaux.fr
Du 1er janvier au 31 décembre 2019 (le premier dimanche de chaque mois de 16h à 18h en été, et de 15h30 à 17h30 en hiver).
Qui peut affirmer sans mentir n'avoir jamais eu envie de se joindre à ces groupes de danseurs ou de sportifs que l'on voit se déchaîner en musique sur les quais depuis quelques années ? Cette année, on ose ! Tous les premiers dimanches du mois, un cours de fitness gratuit se déroule sur le quai des Chartrons à 15h30. Alors cessez d'avoir peur du regard des passants, et glissez-vous dans la foule pour une séance alliant danse et musculation, sur des rythmes enivrants. C'est gratuit, profitez-en !

MARATHON DE BORDEAUX MÉTROPOLE
BORDEAUX
www.marathondebordeauxmetropole.com
Début avril.
En route pour le marathon de Bordeaux qui a célébré en avril 2018 sa quatrième édition ! Si vous l'avez raté cette année, il faut que vous sachiez que cet événement est devenu un point de rendez-vous de tous les fous de course de la France entière. Il ne faudra donc pas y passer à côté l'an prochain. Malgré les quelques déboires de la première édition, plus de 18 000 coureurs ont foulé les rues de Bordeaux et de Talence, Mérignac et Pessac. La deuxième édition a remporté le même succès et les années suivantes également. Marathon, semi-marathon, en duo ou en relais, il y a forcément la course qui vous convient !

VOUS AVEZ RENDEZ-VOUS AVEC LE QUAI DES SPORTS À BORDEAUX
Parc des sports Saint-Michel
Quais des Salinières, de la Monnaie, et Sainte Croix
BORDEAUX
✆ 05 56 10 34 04
www.quaidessports.bordeaux.fr
quaidessports@mairie-bordeaux.fr
Tram C : arrêt Sainte-Croix.
Juillet et août, du lundi au dimanche.
Chaque été, les quais de la ville de Bordeaux s'animent et vibrent au rythme des concerts, des spectacles et des activités sportives (et ludiques) proposés à tous, jeunes et moins jeunes ! Pour profiter du grand air et du soleil tout en peaufinant son corps de rêve pour la plage, de nombreuses activités sont organisées au bord de la Garonne là où se trouve le parc des sports Saint-Michel. Entre installations et cours gratuits, vous aurez un large choix entre danse, course, abdos-fessiers, beach-volley ou encore escalade ! Pas d'excuse pour rester chez soi, il y en a tous les ans pour tous les goûts.

TRAIL DE L'EAU BOURDE CANEJAN
Canéjan Athlétisme – Jean-Pierre Seurem
45, boulevard Pey-Arnaud
CANÉJAN
✆ 05 56 89 04 83
www.canejan-athletisme.net
canejanathle@free.fr
Mi-mars. 8,7 km : 10 € (+2 € si inscription sur place), 20 km : 12 € (+3 € si inscription sur place).
8,7 km pour les coureurs occasionnels, 22 km pour les plus entraînés (et les plus courageux !) : voilà en somme le programme du Trail de l'Eau Bourde, qui se tiendra à Canéjan le 11 mars prochain. Pour cette nouvelle édition, choisissez l'épreuve qui vous correspond le mieux, chaussez les baskets (vous en aurez bien besoin

sur les sentiers forestiers), et prenez part à cet événement convivial qui animera dès le matin la commune et ses environs !

- **Distance :** courses : 8,7 km et 22 km.
- **Difficulté :** moyenne à difficile.
- **Rendez-vous :** centre sportif du Courneau à Canéjan. Départ à 9h50 pour le 8,7 km, et à 10h pour le 22 km.
- **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié doit se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indications à la pratique de la course à pied en compétition.

■ TRAIL DE L'ÉLAN CAPIANAIS

Franck Luque
172, Au Bedat
CAPIAN
✆ 06 34 24 55 78
www.elancapianais.com
contact@elancapianais.com
Août.

Si les plus chevronnés opteront sûrement pour le 19 km, rassurez-vous : le Trail de l'Élan capianais, qui se tiendra en août prochain au départ de Capian, réservera aussi aux moins entraînés un parcours de 10 km – plus raisonnable bien qu'également vallonné. À chacun son parcours, vous évoluerez pourtant tous entre vignes et bois, châteaux et propriétés viticoles ; une belle aubaine en somme pour découvrir la région autrement. Vous êtes tenté ? Chaussez donc les baskets et foncez ! Des récompenses seront distribuées à tous les participants, preuve que quel que soit le classement final, l'important, c'est de participer !

- **Tarif :** 8 € pour le 10 km et 12 € pour le 19 km.
- **Distance :** 10 km et 19 km.
- **Difficulté :** moyenne à difficile.
- **Rendez-vous :** place de la Mairie à Capian. Retrait des dossards dès 14h et départs à 17h (10 km) et 17h15 (19 km).
- **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ FERIA « RUGBY Y TOROS »

CAPTIEUX
✆ 05 56 25 25 84
Du 31 mai au 2 juin 2019.

Depuis 26 ans, la Feria Rugby y toros enflamme les arènes de la commune de Captieux. Depuis 1993, cet événement incontournable du sud de la Gironde met à l'honneur deux passions : le rugby et la tauromachie. Durant ces trois jours, festivités, sport, restauration, bandas et bodegas sont à l'honneur. Tournois à 5 au stade, encierro des chiquitos, expositions d'artistes, corrida de novillos… Dépaysement garanti !

■ VOIE VERTE DU CANAL DE GARONNE

28, Grand-Rue
CASTETS ET CASTILLON
✆ 05 56 62 83 09
www.castetsendorthe.fr
contact@castetsendorthe.fr

Sur les berges de la Garonne, cette voie verte relie Castets-en-Dorthe et Hure, à la frontière du Lot-et-Garonne, et se prolonge jusqu'à Toulouse sur 199 km ! En guise d'échauffement, vous pourrez commencer par la portion de 10 km qui s'achève au port de Fontet. Vous pédalerez sous une allée de platanes qui semble former une haie d'honneur pour vous montrer le chemin, et d'écluse en écluse, vous progresserez à travers les villages. À Bassanne, une étape du chemin de Compostelle, ne manquez pas le moulin fortifié et les maisons éclusières, une vraie balade enchanteresse.

■ BOUCLE PÉDESTRE DE LA SAUVE-MAJEURE

CRÉON ✆ 05 56 23 23 00
www.tourisme-creonnais.com
info@tourisme-creonnais.com
Toute l'année. Entrée : 6 € (adulte de plus de 16 ans, 4 € pour les enfants de 10 à 15 ans). Visite de l'abbaye : 7,50 €.

Au départ du village de la Sauve, un sentier de 8 km vous permet de découvrir l'abbaye de la Sauve-Majeur. Classée au patrimoine mondial de l'humanité, cet édifice roman du XI[e] siècle est toujours aussi imposant. Etape du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, il attire de nombreux randonneurs et pèlerins. Vous pourrez admirer le bâtiment comme le village par cette boucle (comptez une à deux heures de marche), qui alterne champs et sous-bois. L'itinéraire est vallonné mais facile. Une fois au sommet de la colline, profitez-en pour visiter l'intérieur de l'abbaye.

- **Tarif :** gratuit.
- **Distance :** 8 km.
- **Difficulté :** facile.

■ LACANAU GLISS'FESTIVAL

LACANAU
Dernier week-end de mai.

En mer, sur terre ou dans les airs, trois jours d'initiation aux sports de glisse sont offerts par les différentes associations concernées par cette activité, pendant le festival Lacanau Gliss'Festival. En roller, en glisse tractée, en kite surf ou encore en parachute tandem, à Lacanau, on a pas froid aux yeux. Sur les vagues de l'océan, mais aussi sur les lacs aquitains, découvrez gratuitement de nombreuses disciplines de la glisse. A faire en famille pour des souvenirs inoubliables.

■ FÊTE DU CHEVAL ET DE LA GASTRONOMIE

Hippodrome du Bouscat
LE BOUSCAT
www.mairie-le-bouscat.fr
contact.lebouscat@mairie-le-bouscat.fr
Le 20 septembre 2019.

La Fête du Cheval allie des démonstrations sportives spectaculaires, des baptêmes et promenades à cheval, poney, ou en calèche, un village découverte de la filière équine et une soirée partenaires haut de gamme sur le thème des courses hippiques, de l'art équestre et de la grande cuisine. Le Village découverte vous sera le point de rendez-vous privilégié pour rencontrer les professionnels de la filière équine et autres partenaires qui vous proposeront des animations. Une vraie belle fête familiale.

BALADE À PIED AU CAP FERRET
Office de tourisme de Lège-Cap-Ferret
La Pointe
LÈGE-CAP-FERRET ✆ 05 56 03 94 49
www.lege-capferret.com
info@lege-capferret.com
Toute l'année.
C'est certainement l'un des endroits les plus « exotiques » de l'Hexagone : les dunes du cap Ferret. Si vous habitez la région, vous les connaissez sans doute déjà… Mais quand on sait que le vent ici déplace pas moins de deux kilos de sable par mètre carré en une minute, on comprend très vite que les paysages sont sans cesse en mouvement. Ainsi, le paysage change régulièrement : une bonne raison pour y retourner. Sur six kilomètres, au départ de la Pointe, un abécédaire vous présente le cap Ferret en 26 mots-clés. L'occasion d'en apprendre davantage sur la faune, la flore, mais aussi sur l'histoire de la commune, qui n'était encore qu'un vaste désert peuplé de chevaux sauvages il y a un siècle.

LES FESTI'VOILES
LÈGE-CAP-FERRET
Août.
Les Festivoiles, c'est un grand rassemblement de bateaux traditionnels d'Arcachon. Cette manifestation marque la fin de l'été. Les marins s'affrontent au cours de différentes régates, d'avirons, de monotypes, de pinasses, de bacs à voiles… L'année 2018 a accueilli près de 230 marins et 40 bateaux. Regardez les pinasses de tout le bassin remonter leurs voiles et régater sur ce plan d'eau magnifique est un pur moment de bonheur ! Le spectacle pour les participants est assez sportif !

LES FOULÉES DES PLAINES
LE TEICH
✆ 05 56 22 68 55
Début février. 5 km : 8 € en ligne et 11 € sur place, 10 km : 10 € en ligne et 14 € sur place. Les inscriptions en ligne se font sur le site www.athle33.fr.
Les Foulées des Plaines, courses pédestres de 5 km et 10 km, ont été lancées en 1992. Le parcours traditionel emprunte des routes et des pistes cyclables dans un cadre très nature, le tout en bordure du Bassin d'Arcachon. En 2018, l'événement a eu lieu le 4 février. Voilà un bon moyen de tester sa forme après une « longue » trêve hivernale. Chronométrage par puce.

VÉLO SUR LA VOIE VERTE ROGER LAPÉBIE
Office de tourisme de l'Entre-deux-Mers
4, rue Issartier
MONSÉGUR ✆ 05 56 61 82 73
www.entredeuxmers.com
info@entredeuxmers.com
Au départ de Sauveterre-de-Guyenne, une voie verte longue de 54 km permet de rejoindre Bordeaux à travers les paysages typiques de l'Entre-deux-Mers. Presque entièrement plate et goudronnée, cette ancienne voie ferrée est accessible à tout type de vélo, mais également aux rollers et aux piétons. Tout au long du chemin, vous pourrez admirer les petites bastides, les monuments romans ou encore les grands vignobles colorés. Vous pouvez segmenter le parcours selon le temps dont vous disposez. Une idée facile : quelque 10 km seulement séparent les villages de Sauveterre-de-Guyenne et de Frontenac. De là, les amateurs pourront s'essayer à l'escalade sur les falaises de l'ancienne carrière, puis continuer sur la voie Roger Lapébie.

MARATHON DU MÉDOC
PAUILLAC
✆ 05 56 59 17 20
www.marathondumedoc.com
contact@marathondumedoc.com
Septembre.
Le Marathon du Médoc est l'un des plus vieux marathons de France et le plus célèbre, il est incontournable pour ceux qui aiment le sport et le vin et la fête. Les marathoniens viennent du monde entier pour parcourir les 42 km au cœur des grands châteaux et illustres vignobles médocains. Le départ de la course a lieu sur les quais de Pauillac, le long du parcours, les portes des plus grands domaines des appellations de Pauillac, Saint-Julien, Haut Médoc et Saint-Estèphe s'ouvrent à eux pour une dégustation. Le soir, un grand bal gratuit et un feu d'artifice clôturent cette grande journée.

KICK OFF DAY
SAINT-MAGNE
✆ 06 50 90 67 76
loic.dubos@sfr.fr
Fin août. Restauration. Concerts, animations, Football américain, buvette.
Organisé par l'association sportive Les Sangliers de Saint-Magne, le Kick Off Day rassemble les amateurs de musique rock, de motos, de voitures et de Football américain. Petits et grands sont invités à participer à un programme bien chargé sur deux jours : concerts rock de groupes de la scène bordelaise, balades à moto et en voiture, expo motos de collection, jeux divers et animations sportives pour les jeunes entre autres festivités. Notez que tous les fonds récoltés seront dédiés au financement des activités des enfants du club de Football américain de Saint-Magne.

LES 10 KM DE SAINT-MÉDARD-EN-JALLES
✆ 06 63 92 37 04
www.10kmdesaintmedard.fr
andre.jouclas@orange.fr
Dimanche 24 mars 2019 (sous réserve).
Comme chaque année, l'événement rassemblera des sportifs passionnés, amateurs ou confirmés, jusqu'à 1 600 athlètes sont attendus ! Il s'agit là de l'une des plus grandes courses sur route en Aquitaine. Labellisée FFA, elle permet aux licenciés de se qualifier pour les championnats de France. Tout cela mettrait presque la pression, n'est-ce pas ? Et pourtant, les festivités se déroulent toujours dans une ambiance joviale et tout le monde peut y participer. Seul, entre amis ou en famille… et si vous aussi, vous vous lanciez ? A noter, la course est ouverte aux Handisports Fauteuils. En mars 2019, les 10 km de Saint-Médard-en-Jalles célébreront leur 30e édition.
- **Tarif :** 9 € sur réservation, 13 € sur place.
- **Distance :** 10 km.
- **Difficulté :** facile à moyenne.
- **Rendez-vous :** stade municipal de Saint-Médard-en-Jalles.

- **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

LA RUÉE DES FADAS

Domaine du Faisan doré
SAUCATS ✆ 07 82 21 02 90
www.rueedesfadas.fr
info@rueedesfadas.fr
Courant juin. A partir de 35 € en pré-vente et jusqu'à 60 € le jour J.

Qui ne connaît pas la Ruée des fadas ? Après une 3e édition « Fadamémorable » comme ils disent, La Ruée des Fadas revient en 2019 au Domaine du Faisan doré à Saucats pour une nouvelle édition. L'idée ? Des participants qui s'engagent sur un parcours de 8 kilomètres – jusque-là, rien de surprenant –, mais tout le long duquel sont parsemés des obstacles pour le moins rigolos et déjantés. A cela s'ajoute la tenue réglementaire d'un vrai fada, à savoir son costume et son maquillage ! Vous l'aurez compris, les fadas ne jouent pas vraiment le chrono, ils s'amusent et amusent aussi le public qui se déplace en nombre à chaque fois. Place au fun et rendez-vous en juin !

TRAIL DU SUD-GIRONDE À SAVIGNAC

Serge Carasset
1, Bourguignon Nord
SAVIGNAC ✆ 06 24 89 19 88
Début août.

10 km pour les joggeurs occasionnels, 18 km pour les coureurs un brin plus entraînés, le tout sur des chemins forestiers avec passage à gué et 455 mètres de dénivelé. Voilà en somme le programme du Trail du Sud-Gironde, qui se tient tous les ans début août à Savignac et dans ses environs. Parfaits pour se remettre en jambe en cette saison estivale, ces deux parcours vous réserveront de beaux panoramas. Chaussez donc les baskets et faites partie, vous aussi, des nombreux athlètes attendus ce jour-là ! Des récompenses seront attribuées à tous les participants, preuve que quel que soit le classement final, l'important, c'est de participer !

- **Tarif :** 8 € pour le 10 km et 9 € pour le 18 km. Majoration de 1 € sur place.
- **Distance :** 10 km et 18 km.
- **Difficulté :** moyenne.
- **Rendez-vous :** salle des fêtes de Savignac. Départs à 9h et 9h15.
- **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

VIRÉE DES GALOPINS

Les Galopins de Guyenne – Christian Bayle
SOULAC-SUR-MER
✆ 06 09 26 51 26
galopinsguyenne@hotmail.fr
Juillet.

La Virée des Galopins célèbre ses 13 ans ! L'année dernière, elle a réuni à Soulac-sur-Mer environ 750 athlètes passionnés de course à pied, amoureux de la nature, ou simplement envieux de se surpasser. Au programme : deux courses adulte de 6 km nature et 15 km sur route à la découverte de la Pointe du Médocmer, ainsi que plusieurs courses pour enfants et une épreuve de marche nordique. Vous l'aurez compris, il y en aura pour tous les goûts et tous les niveaux ! Chaussez donc les baskets et prenez part vous aussi à cette manifestation conviviale !

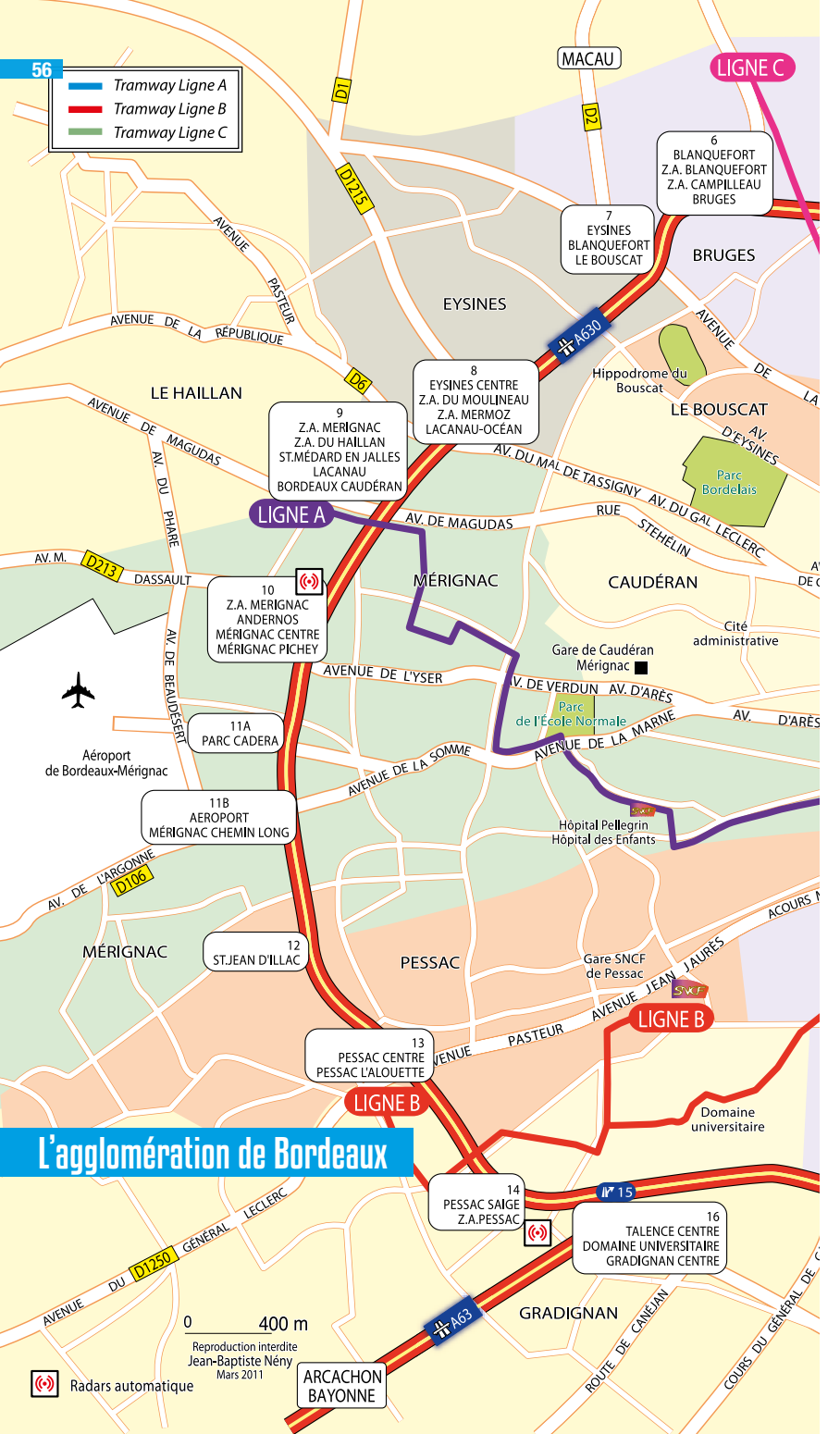
- **Tarif :** 10 €, de 12 à 14 € sur place.
- **Distance :** 6 km et 15 km.
- **Difficulté :** facile à moyenne.
- **Rendez-vous :** Palais des Congrès de Soulac-sur-Mer. Départ à 9h20 pour le 15 km et 9h30 pour le 6 km.
- **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

© SATORI – FOTOLIA

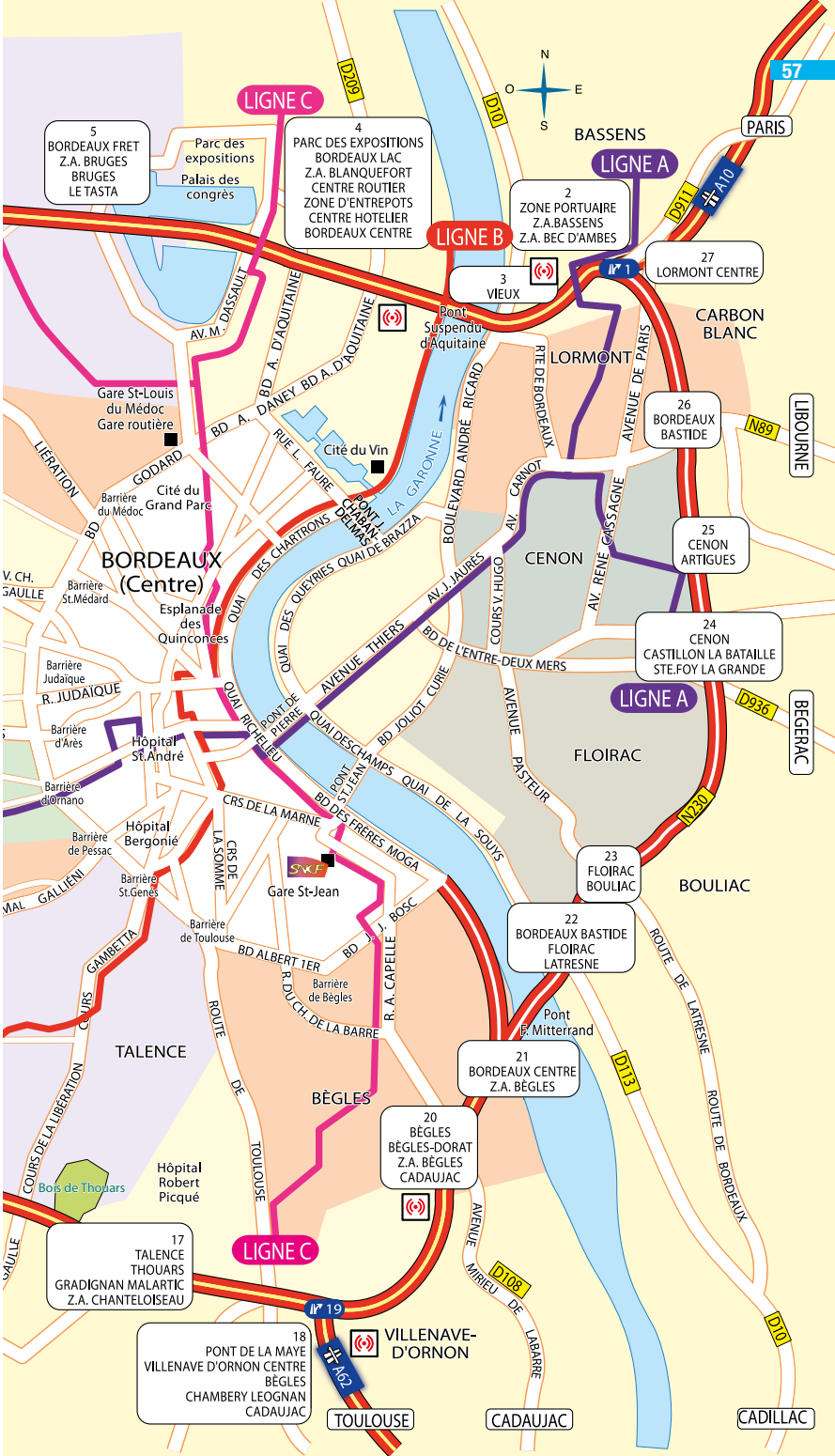
La ville de Bordeaux.

© PICTARENA – FOTOLIA

BORDEAUX
ET SES ENVIRONS



L'agglomération de Bordeaux


N
O
E
S
57
PARIS
BASSENS
LIGNE A
LIGNE B
LIGNE C
D209
D10
D911
A10
5
BORDEAUX FRET
Z.A. BRUGES
BRUGES
LE TASTA
Parc des expositions
Palais des congrès
4
PARC DES EXPOSITIONS
BORDEAUX LAC
Z.A. BLANQUEFORT
CENTRE ROUTIER
ZONE D'ENTREPOTS
CENTRE HOTELIER
BORDEAUX CENTRE
2
ZONE PORTUAIRE
Z.A.BASSENS
Z.A. BEC D'AMBES
27
LORMONT CENTRE
3
VIEUX
Pont Suspendu d'Aquitaine
CARBON BLANC
LORMONT
RTE DE BORDEAUX
AVENUE DE PARIS
26
BORDEAUX BASTIDE
N89
LIBOURNE
Gare St-Louis du Médoc
Gare routière
AV. M. DASSAULT
BD A. D'AQUITAINE
BD A. DANEY
RUE L. FAURE
Cité du Vin
LA GARONNE
LIBERATION
BD GODARD
Barrière du Médoc
Cité du Grand Parc
PONT CHABAN-DELMAS
QUAI DES CHARTRONS
BOULEVARD ANDRE RICARD
AV. CARNOT
AV. RENE CASSAGNE
25
CENON
ARTIGUES
BORDEAUX
(Centre)
CENON
V. CH.
GAULLE
Barrière St.Médard
Esplanade des Quinconces
QUAI DES QUEYRIES
QUAI DE BRAZZA
AV. J. JAURES
COURS V. HUGO
AVENUE THIERS
BD DE L'ENTRE-DEUX MERS
24
CENON
CASTILLON LA BATAILLE
STE.FOY LA GRANDE
Barrière Judaïque
R. JUDAÏQUE
Barrière d'Arès
Hôpital St.André
PONT DE PIERRE
QUAI RICHELIEU
QUAI DESCHAMPS
BD JOLIOT CURIE
AVENUE PASTEUR
LIGNE A
D936
BEGERAC
FLOIRAC
Barrière d'Ornano
Barrière de Pessac
Hôpital Bergonié
CRS DE LA MARNE
PONT ST JEAN
QUAI DE LA SOUYS
BD DES FRÈRES MOGA
N230
23
FLOIRAC
BOULIAC
BOULIAC
CRS DE LA SOMME
Gare St-Jean
Barrière St.Genès
GALLIÉNI
Barrière de Toulouse
BD ALBERT 1ER
BD J. J. BOSC
R. DU CH. DE LA BARRE
R. A. CAPELLE
22
BORDEAUX BASTIDE
FLOIRAC
LATRESNE
ROUTE DE LATRESNE
Barrière de Bègles
GAMBETTA
COURS DE LA LIBÉRATION
ROUTE DE TOULOUSE
TALENCE
Pont F. Mitterrand
21
BORDEAUX CENTRE
Z.A. BÈGLES
D113
BÈGLES
ROUTE DE BORDEAUX
20
BÈGLES
BÈGLES-DORAT
Z.A. BÈGLES
CADAUJAC
Bois de Thouars
Hôpital Robert Picqué
AVENUE MIRIEU DE LABARRE
D108
D10
17
TALENCE
THOUARS
GRADIGNAN MALARTIC
Z.A. CHANTELOISEAU
LIGNE C
19
18
PONT DE LA MAYE
VILLENAVE D'ORNON CENTRE
BÈGLES
CHAMBERY LEOGNAN
CADAUJAC
A62
VILLENAVE-D'ORNON
TOULOUSE
CADAUJAC
CADILLAC

BORDEAUX ET SES ENVIRONS

BORDEAUX ★★★★

Visites guidées

■ **OFFICE DU TOURISME DE BORDEAUX**
12, cours du 30 Juillet ✆ 05 56 00 66 00
www.bordeaux-tourisme.com
otb@bordeaux-tourisme.com
Tramway lignes B et C station Quinconces

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 17h. Label Tourisme & Handicap.
Ouvert 7j/7, l'Office de Tourisme est souvent le lieu idéal pour commencer une visite de la ville. Ici, vous trouverez une boutique de souvenirs, des comptoirs thématiques (visites de Bordeaux, excursions dans le vignoble, etc.). Le personnel est à l'écoute dans de nombreuses langues et n'est pas avare de conseils ! Quels sont les visites guidées du jour, les sentiers de randonnées, les jeux de pistes à faire avec les enfants, les meilleurs bars de la ville ? Ici, vous aurez toutes les réponses. Demandez leur guide qui présente Bordeaux par quartier, très pratique lorsque l'on visite la ville la première fois, sans oublier un plan pour vous guider ! Bon à savoir, vous pourrez recharger votre téléphone portable dans l'un des petits casiers sécurisés situés à l'entrée, le temps d'une promenade ! Juste en face se situe l'Ecole du vin, si vous voulez prendre un cours de dégustation ou simplement boire un verre en terrasse, face au Grand Théâtre.

◗ **Autres adresses :** Bordeaux patrimoine mondial, 2-8 place de la Bourse • Espace information routes du vin, La Cité du Vin, 1, esplanade de Pontac • Gare Saint-Jean, espace MODALIS, accès Parvis Sud

■ **BORDEAUX EXCELLENCE**
49, rue Camille Godard ✆ 05 56 44 27 68
www.bordeauxexcellence.com
info@see-travel.com
Membre du réseau Wine Tour in France.
Bordeaux Excellence est membre du réseau « Wine Tour in France », spécialiste de l'art de vivre à la française à travers l'association du vin, de la gastronomie, de la culture et de la mode, s'appuyant sur une agence partenaire installée dans les régions de France. Bordeaux Excellence propose des voyages sur mesure en édition limitée. L'équipe connaît particulièrement le monde des vins et spiritueux et propose ainsi des itinéraires exclusifs. La promesse ? Des rencontres authentiques et hautes en couleur.

◗ **« Séminaire au cœur d'un vignoble pionnier dans la biodynamie » :** un bâtiment tout en bois dans l'esprit « séchoir à tabac ».

◗ **« Rando Vino » :** relevez le défi en vous mettant en situation de recrutement pour un emploi d'œnologue dans un grand cru.

◗ **« A ne pas manquer par un amateur de vin passionné » :** une propriété de la rive droite qui raconte des histoires de famille.

■ **PRESTIGE ORGANISATION AQUITAINE**
7, chemin de Beaujet
AMBARÈS-ET-LAGRAVE
✆ 06 50 33 12 90
www.prestigeorganisation.fr
prestigeorganisation@gmail.com
Location de voiture de luxe. Bordeaux by night en limousine Lincoln 140 € Bentley 300 C 150 € – Wine tour à partir de 450 € – Mariage à partir de 590 €.
Visiter les vignobles bordelais en limousine avec chauffeur, profiter d'un séjour de rêve dans un château (nuit, petit déjeuner, dîner et spa) et rouler en Rolls Royce, Silver cloud ou cabriolet avec chauffeur en direction du Bassin d'Arcachon avec un panier pique-nique préparé par un grand chef… Pour les grandes occasions, demande en mariage, mariage, anniversaire, enterrement de vie de jeunes filles/garçons, pour visiter les vignobles et les plus grands châteaux ou pour vous faire plaisir, Prestige Limousine répond à vos désirs. A bord d'une voiture de collection avec chauffeur, l'agence propose du sur-mesure pour satisfaire toutes vos envies.

■ **À LA DÉCOUVERTE DU BORDEAUX INSOLITE**
Office de tourisme
12, cours du 30 Juillet
✆ 05 56 00 66 00
www.bordeaux-tourisme.com
otb@bordeaux-tourisme.com
Dates et réservations disponibles sur Internet. Adulte : 12 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 2 € (et 13 à 17 ans : 8 €). Visite guidée.
Régulièrement, l'Office de Tourisme de Bordeaux propose des balades atypiques. Il faut se tenir informé, car les visites varient d'un mois à l'autre et sont tout à fait passionnantes. Vous pourrez par exemple visiter la cour d'appel de Bordeaux et sa salle des pas perdus, les ateliers de couture et de costumes du Grand Théâtre sur le thème de la mode et de ses métiers, les coulisses des théâtres bordelais, le Bordeaux médiéval et ses passages habituellement fermés aux Bordelais (comme l'impasse de la Fontaine-Bouquière)… Ces balades atypiques sont l'occasion de découvrir la ville sous un autre aspect… Avis aux Bordelais qui voudraient redécouvrir leur ville et aux touristes !

visiotour
BORDEAUX
Explorez Bordeaux à 360°, d'hier à demain !

Circule 7j/7
à partir de février

70 mn de visite commentée

+ un mini-canelé Baillardran offert

Commentaires spécial enfants

Départ : Office de Tourisme

+33 (0)5 56 02 11 50
contact@bordeaux-citytours.com

Horaires, tarifs, billetterie :
www.bordeaux-citytours.com

■ **BORDEAUX VISIOTOUR**
Kiosque
Allées de Tourny
✆ 05 56 02 11 50
www.bordeaux-citytours.com
contact@bordeaux-citytours.com
Départs plusieurs fois par jour de février à décembre. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 13,50 € (tarif réduit 11,50 €). Enfant (de 5 à 12 ans) : 5 €. Durée : 1h10 environ.
Découvrir Bordeaux à bord de ces grands bus rouges à impériale, à 4 mètres de haut, quelle bonne et agréable idée ! Pendant un peu plus d'une heure, vous profiterez des incontournables de la ville, de la rive droite et de la rive gauche, des monuments, le tout ponctué d'histoires et d'anecdotes. La visite guidée se fait à l'aide d'écouteurs et est disponible en 10 langues. Le bus est climatisé et accessible aux personnes à mobilité réduite. Les billets sont vendus en ligne ou directement au Kiosque à proximité, situé à côté du manège allées de Tourny. Un mini canelé Baillardran est offert à la fin de la visite. Le lieu de rendez-vous est devant l'Office de Tourisme et le bus circule avec un minimum de 8 personnes payantes.
◗ Il y a des départs **tous les jours à partir du 16 février** à 11h30 - 14h15 - 16h ; **mars** : 11h – 13h45 - 15h15 - 16h45 ; **avril - mai – juin** : 10h30 - 11h15 - 12h-13h45 - 14h30 - 15h15 - 16h – 16h45 ; **juillet – août – septembre** : 10h30 - 11h – 11h30 - 12h – 12h30 - 14h – 14h30 - 15h – 15h30 - 16h – 16h30 - 17h ; **octobre** : 11h – 13h45 - 15h15 - 16h45 ; **novembre** (du 1er au 11) + 16-17-23-24-30 nov : 10h30 - 12h – 14h30 - 16h ; **décembre** (sauf 25/12) : 1-7-8-14-15 + du 21 déc. au 5 jan. 2020 : 10h30 - 12h – 14h30 - 16h.

■ **LA BOUCLE VERTE**
Bordeaux Métropole
✆ 05 56 99 84 84
Topo-guide des balades de la Boucle Verte disponible en mairie, dans les offices de tourisme et en téléchargement sur le site de Bordeaux Métropole.
Si vous avez envie de découvrir la communauté urbaine autrement, partez à l'aventure de la Boucle Verte et des boucles locales ! Bordeaux Métropole a mis en place des itinéraires de promenade pédestres pour toute la famille, afin de découvrir les plus belles richesses naturelles et patrimoniales de la zone. Sur plus de 140 kilomètres, à travers vingt communes, on nous propose douze itinéraires dont un complet, sur plus de 30 km ! Vallée de l'Eau Bourde, coteaux de Garonne, parc des Jalles, forêts de l'Ouest, marais de la presqu'île et rives de Garonne n'auront plus de secret pour vous. Les boucles locales, quant à elles, permettent de s'attarder un peu plus dans certaines communes, comme la Boucle des Sources à Saint-Médard-en-Jalles qui offre deux itinéraires, la Boucle des Parcs et Châteaux à Blanquefort, la Boucle Locale de Parempuyre, les circuits de randonnées de Bouliac, qui offrent sept itinéraires accessibles à pied mais aussi à vélo et enfin, les sentiers des Iris et des Lavoirs à Lormont.

■ **CROISIÈRES BURDIGALA**
Face au 7, quai de Queyries
Ponton « Croisières Burdigala »
✆ 06 07 19 75 86
www.croisieresburdigala.fr
croisieresburdigala@orange.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 17h30. Dates, horaires et lieux de départ à consulter sur le site. Réservations à l'office de tourisme de Bordeaux au 05 56 00 66 24 ou aux Croisières Burdigala au 05 56 49 36 88. CB non acceptée.
Quoi de mieux que de découvrir une ville par son fleuve ? Grâce à leurs trois bateaux, dont un de 200 places accessibles aux personnes à mobilité réduite (*Burdigala II*), les Croisières Burdigala invitent à des balades inoubliables. Plusieurs options sont possibles. A bord du *Burdigala*, découvrez Bordeaux au fil de l'eau-Croisière Unesco (une heure et demie de navigation commentée le long des façades des quais et des ponts de Bordeaux) ou les îles de l'estuaire avec escale à Blaye (navigation commentée de 10h à 12h puis escale à Blaye avec temps libre, retour à 17h à Bordeaux, horaires à vérifier en fonction des dates). A bord de l'*Aquitania* : huîtres et vins, tous les vendredis en juillet et août (embarquement à 18h au ponton d'honneur, quai Richelieu, passerelle Garonne et croisière commentée par un guide conférencier de 18h30 à 20h avec dégustation de six huîtres et d'un verre de vin blanc) ; du ponton d'honneur à la Cité du Vin (tous les samedis et dimanches en juillet et août, départ à 11h30 et arrivée à la Cité du Vin à 12h30, retour possible rive droite quai de Queyries). Toute l'année, les Croisières Burdigala louent leur flotte pour des événements privés ou professionnels : repas d'entreprises, réunions, séminaires, fêtes de famille et d'associations. Location à l'heure, la demi-journée, la journée ou la soirée.

■ **CROISIEUROPE**
Quais des Chartrons
✆ 0 825 333 777
www.croisieurope.com
info@croisieurope.com
5 jours à partir de 577 € par personne. Restauration. Animations.
La Princesse d'Aquitaine et le Cyrano de Bergerac (bateau à trois ponts), sont les bateaux de Croisi-Europe, leader de la croisière fluviale en Europe. Ils amènent leurs passagers à la découverte de Bordeaux et de sa région en navigant sur la Garonne et la Dordogne. A bord on dispose du tout le confort nécessaire pour se ressourcer après une journée de visites culturelles. Les cabines, toutes avec salle de bains et pour deux personnes, possèdent la télévision, un sèche-cheveux, un petit coffre-fort et aussi de belles fenêtres pour apprécier le panorama. Au restaurant, le menu change tous les jours et les boissons des repas sont déjà comprises dans le forfait. Désormais, les voyageurs auront accès à la formule « all inclusive », avec boissons à volonté durant le voyage. Le soir, selon les escales, on se balade en ville ou on profite des animations à bord du bateau. Côté service l'équipe est professionnelle et accueillante et les repas sont délicieux. Durant la journée la programmation est complète et tout au long de l'année, on a le choix parmi les différentes thématiques proposées : itinéraire découverte, patrimoine secret et insolite, terroir de prestige, la Gironde et le bassin d'Arcachon, le vignoble bordelais, la Gironde gourmande avec dîner gastronomique. Vous l'aurez compris, on embarque pour des vacances plaisir, mais actives, à la découverte du département et du patrimoine local.

■ **DISTILLERIE MOON HARBOUR**
492, boulevard Alfred-Daney
✆ 05 56 29 86 60
www.moonharbour.fr
contact@moonharbour.fr
Sur réservation. Pack visite à partir de 10 € par personne.
Produire un whisky 100% bordelais dans la capitale mondiale du vin il fallait oser ! C'est dans un ancien bunker que la distillerie prend forme en 2017. Yves Medina et Jean-Philippe Ballanger ont créé la marque de whisky Moon Harbour Bordeaux, un clin d'œil au port de la Lune. Cette belle entreprise a d'abord donné naissance au Pier 1 – Premium Blended Whisky à 45°8, un assemblage des meilleurs whiskies finis en France, durant 3 à 6 mois, puis au Pier 2, un blended malt tourbé, fini en fûts de Grands vins de Bordeaux Rouge. Aujourd'hui la distillerie produit aussi du gin, Moon Gin, distillé en une seule fois. De plus sa composition est très originale car aux traditionnelles baies de genièvre sont associés coriandre, citron Combava de l'île de la Réunion, poivre Timut du Népal, baies de Goji de Chine et piment d'Espelette du Pays Basque ce qui lui confère un bouquet aromatique original et que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. La grande nouveauté c'est le développement du rhum. La distillerie ouvre ses portes au public par l'intermédiaire de pack de visite. Le premier Pack comprend la visite du bunker, du chai de vieillissement, de la cuverie, de la salle des alambics, de la zone de stockage de malt, a fabrication du whisky, la diffusion du film et des photos de l'historique de la distillerie Moon Harbour et pour finir la dégustation du Pier 1, du Pier 2 et de Moon Gin. Dans les autres Packs, plus chers, on repart avec une bouteille de whisky ou de gin.

■ **MEMOSINE TOURS**
38, quai de Bacalan
✆ 05 35 54 59 37
www.memosine.com
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Réservation 7 jours sur 7 via le site internet. Circuit à partir de 29 € par personne pour Bordeaux (1h30) – A partir de 79 € par personne pour le Médoc (demi-journée) – 119 € par personne pour Saint Emilion (demi-journée). Visite guidée. Pour vos circuits audio-guidés vous disposez d'un véhicule électrique pour Bordeaux et Cabriolet pour Saint Emilion.
Voici une façon de vivre le tourisme, de visiter Bordeaux et les vignobles autrement ! Mémosine propose un nouveau concept : un véhicule électrique média-guidé hors du commun. Vous êtes entièrement autonomes et prenez le temps de faire des tours et des détours, de sortir des sentiers battus ! Le concept arrive tout droit des États-Unis, repéré par Brigitte et Olivier lors d'un voyage à San Francisco et ni une ni deux, l'idée est dans les bagages, et ils ont bien fait car Mémosine a ainsi vu le jour à Bordeaux. Avec Mémosine, vous allez à votre rythme, sur des circuits originaux, 6 vous sont proposés. A bord de la Biro (italienne) très amusante en ville.

DÉCOUVREZ

La distillerie de Bordeaux

DISTILLERIE
MOON HARBOUR
BORDEAUX

QUARTIER BASSINS À FLOT

VISITE/DÉGUSTATION
Sur réservation uniquement
du mardi au samedi

12€ /pers.

05 56 29 86 60
visit@moonharbour.fr

BOUTIQUE
Du mardi au samedi
de 11h à 13h
et de 14h à 19h

492, BD ALFRED DANEY 33300 BORDEAUX

WWW.MOONHARBOUR.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le Miroir d'Eau - Bordeaux.

© BP LAMARQUE

Une voiture 2 places avec : grande visibilité 360°, toit vitré aéré, silence du moteur électrique ou la Secma cabriolet (française), qui est plutôt séduisante, une deux-places également faite pour les visites des châteaux bordelais ou médocains. Sa capote vous protège du soleil, mais rien ne vous n'empêche de la replier pour une conduite vraiment façon cabriolet… la classe ! Un guidage multimédia sur tablette avec photos, textes et commentaires audios vous accompagne tout au long du parcours choisi. Vous avez même des rendez-vous dégustation dans les châteaux lors des circuits dans les vignobles : Saint-Emilion, Médoc, Sauternes, Pessac-Léognan… Vous êtes libres de visiter ou pas, châteaux, grands crus, hauts lieux de l'architecture, et petite cerise sur le gâteau, les petits coins sympas ou les endroits insolites bordelais.

■ BORDEAUX RIVER CRUISE

Face au n° 2 Quai des Chartrons
✆ 05 56 39 27 66
www.bordeaux-river-cruise.com
contact@bordeaux-river-cruise.com

Ouvert toute l'année. Croisière promenade Unesco d'environ 1h30 avec visite guidée sur la ville de Bordeaux : 12,50 €. Croisière œnologique : Margaux en vedette et à bicyclette à partir de 170 € par personne. Dîner croisière à partir de 75 € par personne. Visite guidée. Restauration.

C'est l'histoire de 5 potes. Cinq amis qui se baignent dans la Garonne depuis qu'ils sont nés. Cinq copains qui adorent le fleuve, l'estuaire, ses balades, sa faune, sa flore, son décor. Ils l'aiment et veulent partager leur passion ! Le Sicambre est un bateau-restaurant où l'on peut aussi organiser une réception privée jusqu'à 250 passagers en balade. La Sardane est un bateau-promenade pour naviguer du fleuve à l'océan atlantique avec 74 passagers à son bord. L'équipe révolutionne toute l'année le système de croisière touristique au départ du centre de Bordeaux pour une découverte culinaire et culturelle que ce soit pour des particuliers ou des groupes. Spécialisée dans l'œnotourisme de Bordeaux River Cruise propose le week-end différentes croisières œnologiques à la rencontre de la Cité du vin, des îles de l'Estuaire et des vignobles du bordelais. Parmi les croisières originales : Margaux en vedette et bicyclette. C'est un circuit guidé d'une journée en bateau et vélo au départ de Bordeaux. Toute l'année également des déjeuners-croisières et des dîners-croisières, des balades et des croisières avec ou sans dégustation pour découvrir entre Garonne et Dordogne les curiosités de l'estuaire de la Gironde, des croisières thématiques ou événementielles et enfin des croisières privatives (anniversaires, mariages, séminaires d'entreprises, CE, etc.).

■ RUSTIC VINES TOURS

26, rue de la Devise
✆ 09 86 41 88 83
www.rusticvinestours.com
rusticvinesbx@gmail.com

À Saint-Emilion : Tour à vélo électrique, 110 € pour 7h.

Rustic Vines propose des circuits touristiques et des visites guidées mêlant convivialité et amusement. La particularité ? Le circuit est entrecoupé de pauses gourmandes et d'arrêts touristiques. A Bordeaux, optez pour des circuits de 2h30 avec visite guidée (en français ou anglais) et dégustation de produits locaux. Sinon, partez à la découverte de Saint-Emilion à vélo électrique pour une intense journée de découverte : visite de châteaux et dégustation, pique-nique et balade dans l'une des plus jolies villes de la région ! Retrouvez toutes les informations sur leur site internet.

■ TOURS DIT VIN

10, allée du Limancet
✆ 06 43 19 11 90
www.atelier-oenologie-bordeaux.fr
contact@atelier-oenologie-bordeaux.fr

Formule visite rencontre vigneron, demi-journée : 70 €, journée complète : 110 €, formule atelier vigneron, demi-journée : 95 €, journée complète : 135 €, journée vigneron d'un jour : 190 €. Cours d'œnologie à partir de 40 € (incluant les vins disponibles à la dégustation). Réservation et achat sur la boutique en ligne.

Savez-vous ce que c'est qu'un cépage ? Combien de châteaux compte le Bordelais ? Comment déguster un vin ? Voilà toutes les réponses que vous trouverez en participant à une excursion avec Tours dit Vin ! Par petits groupes de 2 à 8 personnes, le temps d'une demi-journée ou d'une journée complète, partez à la découverte du vignoble. Le voyage vous emmène dans une des propriétés partenaires, l'occasion parfois rare de visiter les chais, se promener dans les vignes, rencontrer le viticulteur et évidemment déguster le breuvage au cours d'ateliers d'assemblage (accord entre divers cépages). On vous propose 3 formules sur les 3 grands vignobles bordelais que sont le Médoc, le Grand Saint-Emilionnais, le Graves et le Pessac-Léognan. Les créateurs de cette agence pas comme les autres sont des amoureux de leur activité et peuvent même vous emmener dans les châteaux pendant les vendanges, passionnant ! Des cours d'œnologie sont également proposés pour ceux qui veulent vraiment mieux comprendre ce qu'il y a dans votre verre (cours donnés directement à votre domicile ou dans une propriété partenaire). A la vôtre !

■ WINE TOUR BOOKING

65, avenue Charles-de-Gaulle
✆ 05 56 12 09 64
www.winetourbooking.com
edepins@winetourbooking.fr

Wine tour booking vous permet d'effectuer des réservations par Internet dans les vignobles de France, que ce soit dans le Bordelais, en Provence, en Languedoc, dans la Vallée du Rhône, à Cognac ou dans le Sud-ouest. Au cours de réceptions sur rendez-vous dans un domaine viticole, un caveau ou un château, vous pourrez suivre un cours de dégustation et aurez l'occasion de savourer des produits régionaux à travers des ateliers de dégustation accords mets et vins… Wine Tour Booking vous permet aussi d'organiser un séminaire, une journée team building dans un château, une soirée événementielle sur le thème de l'œnologie et du vin ! Notez que Wine Tour Booking a une expertise particulière en ce qui concerne la région viticole de Bordeaux et c'est une plate-forme unique de réservation pour l'ensemble du vignoble bordelais ! Son but : aider les propriétaires à accueillir les visiteurs et aiguiller ces derniers vers les propriétés de manière autonome.

Tout se passe par Internet. Vous pouvez, bien sûr, examiner le détail des différents programmes qui vous sont proposés, mais vous pouvez même, par clic sur la rubrique « Disponibilités », arriver sur l'interface, « Construire votre route des vins » où vous entrez simplement la date de début et de fin de votre séjour et le nombre de participants adultes, puis vous cliquez sur « me proposer des visites » et toute une série de formules diverses et variées apparaissent ! Bien que sans contact direct, voilà un mode opératoire très pratique pour ceux qui aiment se laisser guider !

■ **PRESTIGE ORGANISATION AQUITAINE**
7, chemin de Beaujet
AMBARÈS-ET-LAGRAVE
✆ 06 50 33 12 90
www.prestigeorganisation.fr
prestigeorganisation@gmail.com
Wine tour à partir de 450 € – Mariage à partir de 590 € – Bordeaux by night en limousine Lincoln 140 E Bentley 300 C 150 €. Visite guidée. Location de voiture de luxe – organisation de séjours romantiques.
Pour un *Wine Tour* inoubliable, visez l'excellence et offrez-vous une voiture de collection avec chauffeur. Visitez les vignobles bordelais en limousine, profitez d'un séjour de rêve dans un château (nuit, dîner et spa) et roulez en Rolls Royce, Silver Cloud ou cabriolet avec chauffeur en direction du bassin d'Arcachon, avec un panier pique-nique préparé par un grand chef… Pour les grandes occasions, demande en mariage, mariage, anniversaire, enterrement de vie de jeune fille/garçon, pour visiter les vignobles et les plus grands châteaux, ou pour vous faire plaisir, Prestige Limousine répond à vos désirs. A bord d'une voiture de collection avec chauffeur, l'agence propose du sur-mesure pour satisfaire toutes vos envies de luxe.

BORDEAUX CANOË
10, rue Louis-Blériot
BÈGLES
✆ 06 50 46 10 23
www.bordeauxcanoe.com
boris@bordeauxcanoe.com
Tram C ou bus n° 36.
Fermé du 1er avril au 30 octobre. Sortie « DESCENTE « Canoë-kayak : Bègles Port Garonne, 10 rue Louis Blériot à Bègles aux Chantiers de la Garonne (départ Chantiers de la Garonne). Sortie « ETALE « Canoë-kayak et « STAND UP PADDLE/PIROGUE « : Chantiers de la Garonne 21 Quai de Queyries, 33100 Bordeaux. 25 € à 30 € par personne – durée des sorties de 1h30 à 2h15 - sur Réservation. À partir de 6 ans. 25 € à 30 € par personne. Durée des sorties de 1h30 à 2h15. Sur réservation. À partir de 6 ans.
Et si vous visitiez la ville de Bordeaux autrement qu'à pied ou à vélo ? C'est le pari de Bordeaux Canoë. Spécialisée dans les sports nautiques, cette société vous propose des sorties uniques sur la Garonne, à bord d'un canoë-kayak, d'une pirogue ou sur un paddle. Parmi les activités proposées, la balade « descente » du fleuve, depuis Bègles jusqu'à la capitale girondine, pendant 2 heures, et la balade l' « étale », uniquement à marée haute à Bordeaux, pendant 1 heure 30. Ces balades guidées sont à la fois insolites, conviviales et ludiques, car adaptées à toute la famille, y compris aux enfants ! Une activité de plein air familiale et amusante à faire à la belle saison.

BORDEAUX SUR L'EAU NOUVEAU
Avenue de la Capitainerie
au port de Bègles
BÈGLES ✆ 07 68 93 39 22
www.bordeauxsurleau.fr
bordeauxsurleau@gmail.com
Visite guidée. Restauration.
Depuis la mi-juillet, une activité plutôt insolite et surtout intimiste s'offre aux Bordelais et aux curieux le long des berges de Bègles : la découverte de Bordeaux sur l'eau. Pierre André a remonté un chaland (barque dont se servent les ostréiculteurs) depuis le bassin d'Arcachon et l'a entièrement aménagé avec un plancher bois ainsi que des fauteuils et tables pour que votre balade soit aussi confortable que gustative. Car notre capitaine a su combiner balade et gastronomie : durant certaines des balades proposées, vous pouvez savourer un menu local car ce navire est équipé d'un frigo pour maintenir votre apéritif au frais et vos plateaux de fruits de mer mais également d'une plancha pour un bon moment de dégustation. Surprenez vos amis en les invitant à monter à bord de ce chaland : pur moment de plaisir en toute intimité.

■ **CHÂTEAU DU TAILLAN**
56, avenue de La Croix
LE TAILLAN-MÉDOC ✆ 05 56 57 47 00
www.chateaudutaillan.com
visite@chateaudutaillan.com
Fermeture le 25 décembre et le 1er janvier. Ouvert tous les jours de 10h à 18h.
Les cinq sœurs Cruse, 4e génération à la tête de la propriété, vous invitent à découvrir leur joyau à l'occasion d'une visite-dégustation de 45 minutes. Sur les terres de ce château daté du XVIIIe siècle, vous vous imprégnerez de l'histoire de ce vignoble de 30 hectares qui produit un Cru Bourgeois de qualité ainsi qu'un excellent vin blanc, de ses pierres, notamment de ses caves souterraines uniques inscrites à la liste des Monuments historiques de France et vous apprendrez les techniques de vinification. Bien sûr, cette visite guidée sur cette propriété de prestige s'achèvera sur la dégustation de deux millésimes.
◗ **Autres activités** : Atelier assemblage, atelier vendanges, visite gourmande.

Pour s'y rendre

En avion

■ **NAVETTE 30' DIRECT**
✆ 05 57 77 58 78
www.navetteaeroport-bordeaux.com
♿
7j/7 - Accessible aux personnes en fauteuil roulant. Aller : 8 €. Tarifs réduit 7 €. Emplacement fauteuil roulant sur réservation.

Elle a beaucoup de fois changé de nom et de formule mais la voici, la bonne, la vraie : la Navette 30' Direct. Très pratique et rapide, elle relie la gare Saint-Jean à l'aéroport, et *vice versa*. Elle roule tous les jours de la semaine, sans exception, même les jours fériés et pendant les vacances. Les départs se font toutes les heures à heure pile, dès 7h45 (du lundi au vendredi) et 9h (week-end) de la gare Saint-Jean jusqu'à 19h30. Les départs commencent de l'aéroport à 8h45 jusqu'à 20h30. La durée du trajet, comme son nom l'indique, est généralement assurée en 30 minutes. Notez que les autocars sont climatisés et équipés de wi-fi gratuit.

En bateau

LES NAVETTES FLUVIALES
Cours du 30 Juillet
✆ 05 57 57 88 88
www.infotbc.com
contact@infotbc.com
La navette fluviale bordelaise est un excellent moyen pour se déplacer d'une rive à l'autre de la Garonne. La CUB propose deux navettes fluviales hybrides joliment baptisées *L'Hirondelle* et *La Gondole*. Chacune d'entre elles peut accueillir jusqu'à 45 personnes, ainsi que 6 vélos. Ces catamarans desservent quatre arrêts : ils relient le ponton d'honneur au ponton Yves-Parlier (situé rive droite au niveau du pont de Pierre), ainsi que Lormont bas et desservent également la Cité du vin, les Quinconces, les Hangars et Stalingrad. Les navettes sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour emprunter les navettes fluviales, un simple tickarte suffit !

Pour y circuler

BORDEAUX TRIP
59, cours Victor Hugo ✆ 06 99 50 20 80
www.bordeaux-trip.fr
contact@bordeaux-trip.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Segway : 1h à 30 €, 2h à 55 €. Balade en vélo électrique : 1h à 25 € / Bordeaux by night à 55 € / Balade en trotinette électrique : 1h à 25€.

Vous voulez découvrir la ville de Bordeaux lors d'une balade atypique en Segway (ce petit engin électrique sur lequel vous êtes debout), à vélo ou en trottinette électrique ? Découvrez l'Agence Bordeaux-Trip. L'agence est spécialisée dans les visites touristiques et vous permettra de visiter la capitale girondine ou le Bassin d'Arcachon d'une façon inhabituelle. Dans leur local de 150 m², vous trouverez du matériel à disposition, en vente ou en location. Le petit plus ? L'agence Bordeaux-Trip possède un guide local et un photographe qui pourront vous accompagner dans votre périple. L'occasion d'immortaliser vos sorties team building entre collègues ou votre enterrement de vie de garçon !

CITIZ
Pôle Urbain des Mobilités Alternatives
16, rue Ausone
✆ 05 56 31 10 66
www.bordeaux.citiz.coop
bordeaux@citiz.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h et après 17h sur rendez-vous. Abonnement : de 8 € à 16 €/mois (frais + 0,35 €/km, puis 0,17 € à partir de 50 km parcourus, carburant inclus). Dépôt de garantie de 150 € restitué en fin de contrat. Si vous avez un abonnement TBM, vous pouvez choisir la formule combinée TBCool avec 20 % de réduction sur les deux abonnements et pas de dépôt de garantie.
Dans une grande ville comme Bordeaux, nous sommes nombreux à privilégier les transports en commun, la marche ou le vélo. Pourtant parfois une voiture s'avère nécessaire. La solution la plus facile et adéquate s'appelle Citiz. Implanté dans plusieurs villes de France, ce service de location de voiture en libre-service 24h/24 vous permet de louer une voiture pour la durée que vous choisissez (une heure, une soirée, un week-end…). Pour profiter de ce service, il faut d'abord procéder à une inscription en ligne ou en agence pour posséder une carte d'accès. La suite est un jeu d'enfant : rendez-vous dans une des stations (il y en a une trentaine à Bordeaux et son agglomération) pour récupérer votre véhicule réservé avec votre carte d'accès. 100 voitures sont disponibles, de la citadine au monospace, ainsi que des voitures adaptées aux personnes à mobilité réduite.

Location de deux-roues près de la gare

Ici, vous pourrez louer des motos, des MP3 (véhicule avec 2 roues à l'avant et 1 derrière), des scooters, des vélos, que ce soit pour une journée, un week-end, une semaine ou bien sur une plus longue durée. Montez sur un scooter 125 m^3 ou enfourchez une grosse cylindrée à petit prix, les accessoires sont même inclus. Les enfants eux aussi pourront pédaler sur des vélos adaptés. Super pratique, vous pouvez vous faire livrer et ne pas vous déplacer ! Bordeaux Scooters propose également des vélos neufs (hollandais ou électriques), à la vente ainsi que des scooters d'occasion. Vous l'aurez compris, c'est la solution à vos déplacements !

Ouverture : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous. Livraison possible.

BORDEAUX SCOOTERS
47, rue de Tauzia
✆ 05 57 59 10 18 / 06 86 14 03 49
www.bordeauxscooters.com
bordeauxscooters@gmail.com

TBM (TRANSPORTS BORDEAUX MÉTROPOLE)
Cours du 30-Juillet
Pavillon des Quinconces
✆ 05 57 57 88 88 – www.infotbm.com
Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h ; le samedi de 9h à 18h.
Vous trouverez une mine d'informations pour vous déplacer dans Bordeaux Métropole. Que ce soit par téléphone ou via le site Internet, le tramway et le bus n'auront plus aucun secret pour vous : trajets, horaires, passages. Vous pouvez même faire une simulation de votre parcours, vous informer sur l'état de circulation ou sur les parcs relais, et connaître les tarifs de transport et des abonnements. Grâce à l'e-boutique, vous pouvez régler vos cartes et abonnements en ligne.

Transports en commun

RÉSEAU TRANSGIRONDE
✆ 09 74 50 00 33
Aller simple : 2,60 € – Tarif estival pour les moins de 20 ans, aller-retour effectué dans la journée en juillet-août sur toutes les lignes du réseau : 2,60 € – Carte 10 voyages (1,80 € le voyage) : 18 €.
Pour se déplacer facilement, le Département de la Gironde gère près de 80 lignes et dessert plus de 400 communes. Au départ de Bordeaux et en correspondance sur les principales villes, vous pouvez sillonner le département : le Blayais, le Libournais, l'Entre-Deux-Mers, le Langonnais, le bassin d'Arcachon et le Médoc. Depuis le 2 janvier 2017, le Département a mis en place la ligne 320 Périssac – Libourne. Le tarif s'applique à tous les trajets quelle que soit la distance parcourue et même en correspondance directe avec une autre ligne TransGironde. Pratique pour se rendre à bas prix à Lacanau ou au Porge en été pour aller faire un petit tour à l'océan. Les lignes régulières fonctionnent toute l'année, avec un renforcement des horaires en été vers les plages de la côte. Le ticket s'achète directement auprès du conducteur et il peut être combiné avec le tramway. En réservant la veille avant 18h, Transgironde vous assure le transport par petits véhicules sur certaines lignes. 25 lignes bénéficient du dispositif d'information en temps réel pour connaître le passage du prochain véhicule : sur votre mobile par SMS au 41 999 ou avec un smartphone via l'appli Transgironde.fr. Le réseau propose également des trajets en ferry entre Le Verdon et Royan ainsi qu'entre Lamarque et Blaye. Le site Internet propose un service d'annonces de covoiturage via des aires mises en place.

Transports verts

BLUECUB
Galerie Tatry – 170, cours du Médoc
✆ 05 56 39 39 39 – www.bluecub.eu
Service d'autopartage à Bordeaux 100% électrique. Abonnement : 48 € par an, 22 centimes la minute.
A Bordeaux, le service Bluecub met à disposition des véhicules 100% électriques. En vous inscrivant sur le site internet, vous aurez accès à de nombreux avantages : un parc de voitures (quatre places et grand coffre) disponibles en libre-service dans plus de 80 stations (du centre de Bordeaux, jusqu'à Arcachon, en passant par Pessac, Mérignac, Bruges, Bègles, Talence, Floirac, Cenon…) et à un système de réservation de places de stationnement. La Bluecub est très maniable avec sa boîte automatique. Leur slogan ? Une voiture tout de suite, une place tout le temps. On adhère totalement ! Lorsque vous êtes arrivés à bon port, il vous suffit de rebrancher le véhicule, pour terminer la location.

VCUB – V^3
✆ 09 69 39 03 03
www.vcub.fr – contact@vcub.fr
Abonnement 24h : 1,70 €, 7 jours : 7,70 € (gratuit pendant 30 minutes, au delà 2 € par heure). 1 mois : 11 €. A l'année : 35 €.
Le saviez-vous ? Bordeaux fait partie des villes les plus cyclables au monde et ce n'est pas pour déplaire aux amateurs de la petite reine. Grâce au réseau TBM, l'agglomération bordelaise, qui compte plus de 1 200 kilomètres d'aménagement cyclable, est dotée de 175 stations et de 1 800 vélos en libre-service. En plus des VCUB mis à disposition, TBM a mis en place de nombreux stationnements pour vos vélos personnels : 10 abris

à vélo sécurisés de Cenon à Bègles, ainsi que plus de 700 places à la gare Saint-Jean.

Utilisation : Pour libérer un vélo, vous sélectionnez sur l'écran votre type d'adhésion et le numéro d'un des vélos disponibles, puis vous relevez le numéro de son cadenas antivol. Il suffit ensuite de le déverrouiller à la borne. Pour restituer un vélo, vous pouvez le déposer dans la station de votre choix. Il suffit de bien l'enclencher dans sa borne. Un voyant s'allume en vert et un bip sonore vous indique qu'il est bien engagé. Attention ! Si un voyant rouge s'allume, votre vélo est mal raccroché.

Location de voitures

BORDEAUX SCOOTERS
47, rue de Tauzia ✆ 05 57 59 10 18
www.bordeauxscooters.com
bordeauxscooters@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Livraison possible. Vélos : de 14 € à 39 € les 24h. Scooters/ maxi scooters : de 29 € à 99 € les 24h. Motos de 65 € à 119 € les 24h. Inclus dans le prix : véhicule, assurance, casque (1 ou 2), gants si besoin, antivol. Chèques non acceptés.
A deux pas de la gare Saint-Jean, vous pourrez louer des motos, des scooters ou des vélos que ce soit pour une journée, un week-end, une semaine ou bien sûr, sur une plus longue durée. Montez sur un scooter 125 m^3 ou enfourchez une grosse cylindrée à petit prix. Inclus dans la location : véhicule, assurance, casque (1 ou 2), gants si besoin, antivol. Les enfants eux aussi pourront pédaler sur des vélos adaptés. Une bonne initiative, vous pouvez vous faire livrer et ne pas vous déplacer ! Bordeaux Scooters propose également un scooter médical. Vous l'aurez compris, Bordeaux Scooters, c'est la solution à vos déplacements ! Et aussi pour la réparation et la révision de votre vélo (toutes marques) !

CITIZ
Pôle Urbain des Mobilités Alternatives
16, rue Ausone ✆ 05 56 31 10 66
www.bordeaux.citiz.coop
bordeaux@citiz.fr
Ouvert le lundi, le mercredi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le mardi de 10h30 à 12h30 et de 13h à 18h30 ; le jeudi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Formule mini (jusqu'à 5h par mois) sans abonnement : 4,50 € / h ou 20 € par jour. Formule classique (5 à 10h par mois) : 3 € / h ou 30 € par jour. Formule Fréquence (plus de 10h par mois) : 2 € / h ou 20 € par jour.
Dans une grande ville comme Bordeaux, nous sommes nombreux à privilégier les transports en commun, la marche ou le vélo. Pourtant parfois une voiture s'avère nécessaire. La solution la plus facile et adéquate s'appelle Citiz. Implanté dans plusieurs villes de France, ce service de location de voiture en libre-service 24h/24 vous permet de louer une voiture pour la durée que vous choisissez (une heure, une soirée, un week-end…). Pour profiter de ce service, il faut d'abord procéder à une inscription en ligne ou en agence pour posséder une carte d'accès. La suite est un jeu d'enfant : rendez-vous dans une des stations (il y en a une trentaine à Bordeaux et son agglomération) pour récupérer votre véhicule réservé avec votre carte d'accès. 100 voitures sont disponibles, de la citadine au monospace, ainsi que des voitures adaptées aux personnes à mobilité réduite.

SIXT – GARE SAINT-JEAN
1, rue d'Armagnac – www.sixt.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 20h30 ; le samedi de 8h à 16h ; le dimanche et les jours fériés de 13h à 19h. 4 agences à Bordeaux : gare de Bordeaux Saint-Jean, aéroport de Bordeaux-Mérignac, Bordeaux BMW Brienne Auto et Bordeaux Clémenceau. Fiat 500 dès 39 €/jour.
Numéro 1 de la location de véhicules dans plusieurs pays européens dont l'Allemagne, Sixt affiche la plus forte progression du marché et est aujourd'hui présent dans 105 pays avec plus de 4 000 agences, dont 160 en France où la société est implantée depuis 1997. Avec ses partenaires et franchisés, la société Sixt est un fournisseur international de services de mobilité de haute qualité : 255 000 véhicules des plus modernes, des solutions novatrices dans l'e-commerce, des conditions tarifaires des plus attrayantes et des partenariats privilégiés avec des compagnies aériennes (Lufthansa, Air France-KLM, Swiss, Emirates, United Airlines) et de nombreuses chaînes hôtelières (Hilton Hhonors Arabella Sheraton, Hyatt Gold Passport, Starwood Preferred Guest). Le groupe Sixt a réalisé un chiffre d'affaires de 1,66 milliard d'euros en 2013 et emploie plus de 3 000 personnes dans le monde entier (franchisés non compris).

Autre adresse : A l'aéroport de Mérignac et Bordeaux Clemenceau

Points d'intérêt

ALLÉES DE TOURNY ★★

« J'en ferai la plus belle ville du Royaume ». C'est avec une modestie toute personnelle que l'Intendant Louis-Urbain Aubert, marquis de Tourny a pensé « ses » allées aménagées en 1745. Cette promenade présente une belle enfilade de façades élevées entre 1745 et 1760 entre la place Tourny et le Grand Théâtre. Au n° 37, le bel hôtel Meyer hébergea le poète allemand Hölderlin qui y écrivit un poème sur Bordeaux. On y trouve de nombreux restaurants, agences de voyages, de belles boutiques et des hôtels haut de gamme. Les Allées accueillent des manifestations festives comme le marché de Noël durant le mois de décembre chaque année et, au début de l'été, les Epicuriales. Les allées de Tourny se parent alors d'une multitude de chalets abritant des artistes, artisans et métiers de bouche. Au bout de l'allée, côté Grand Théâtre, vous pouvez vous adresser au kiosque culture qui vend des billets pour différents spectacles, et qui distribue gratuitement Bordeaux Culture. Vous retomberez même en enfance le temps d'un petit tour de manège sur les chevaux de bois !

DARWIN – CASERNE NIEL

87, quai de Queyries ✆ 05 56 77 52 06
www.darwin-ecosysteme.fr

♿

Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi de 8h30 à 18h ; le jeudi et le vendredi de 8h30 à 0h ; le samedi de 10h à 0h ; le dimanche de 10h à 18h. Gratuit. CB et chèques non acceptés. Accueil enfants. Restauration. Boutique. Animations.

Sur la rive droite de la Garonne, dans les magasins généraux de l'ancienne caserne Niel, Darwin est une ruche dédiée aux initiatives éco-créatives. Lancée en 2008, l'épopée a débuté avec la réhabilitation écologique des anciens bâtiments militaires pour le lancement des activités. Aujourd'hui, Darwin accueille plus d'une centaine d'entreprises et d'associations qui se sont installées et représentent près de 350 emplois dans sa pépinière d'entreprises. On y trouve un skatepark, une ferme urbaine, une supérette bio, un bar, restaurant, des chambres d'hôtes éco-labellisées, et un espace bien-être pour enfants et adultes. On y pratique les arts martiaux, la sophrologie, la danse ou la relaxation en famille. Des massages, des ateliers Montessori pour les plus petits et des séances d'aromathérapie sont également au programme. Le lieu dégage une énergie sauvage, avec ses volumes démesurés qui ont gardé le charme de la récup'. Le bistrot-réfectoire assure les brunchs du dimanche, les petits plats en semaine, et le café torréfié sur place à toute heure de la journée. Des activités, marchés, concerts, vide-greniers ou rencontres alternatives s'y développent le week-end, et font de ce site l'un des plus dynamiques de l'agglomération bordelaise.

ESPLANADE DES QUINCONCES ★★

Place des Quinconces

Créée au début du XIX[e] siècle sur l'emplacement du château Trompette, l'esplanade des Quinconces est composée pour moitié d'arbres dont la disposition en quinconces lui donne son nom. L'esplanade descend en pente douce vers la Garonne.

La superficie de place (12 hectares) en fait la plus grande de France et une des plus grandes d'Europe, accueillant ainsi manifestations, concerts, cirques et foires.

Au cœur de la place, le Monument aux Girondins élevé entre 1894 et 1902 à la mémoire des députés de la Révolution. De part et d'autre de cette colonne, deux bassins prennent place avec sur chacune d'éblouissantes sculptures baptisées Le Triomphe de la République et le Triomphe de la Concorde.

PLACE DE LA BOURSE ★★★★

La place de la Bourse est un ensemble monumental exceptionnel voulu par l'Intendant Boucher : sur la place rectangulaire, à pans coupés, l'Hôtel des Fermes et l'Hôtel de la Bourse sont construits de part et d'autre d'un pavillon central. La fontaine des Trois Grâces datant de 1869, s'élève sur l'emplacement de la statue du souverain, démantelée sous la Révolution. Les maisons construites sur les quais offrent un alignement homogène d'arcades, d'étages et de toitures d'ardoises. La place de la Bourse accueille notamment la Chambre de Commerce et de l'Industrie de Bordeaux. Traversez la route et placez-vous derrière le miroir d'eau, vous prendrez une des plus belles photos de la ville.

PLACE DU PALAIS ★

La réhabilitation de cette place est achevée depuis 2009. Il s'agissait de lui redonner une identité, d'en faire un espace convivial pour le quartier et de mettre en valeur la porte Cailhau. Cet aménagement tient compte de sa configuration, des commerces, des besoins des riverains : piétonne, arborée d'érables avec des terrasses de café, des bancs et une fontaine composée de galets polis en inox. A l'image de la place Lafargue, les sols sont couverts de dalles calcaires, de pavés sciés et de pavés Napoléon. La place accueille un des trois plans-reliefs de la ville, fait en bronze. Le projet a été mené afin de rendre ces œuvres accessibles aux déficients visuels.

PLACE DU PARLEMENT ★★

Près de la place de la Bourse, la place du Parlement est un lieu historique de la capitale girondine animé par ses bars, ses commerces et ses restaurants. La place fut édifiée en hommage au Parlement de Bordeaux. En prenant la rue Fernand-Philippart, ancienne rue du Marché-Royal percée entre 1750 et 1775, vous apercevrez la belle enfilade de maisons Louis XV. Arrivé sur l'ancienne place du Marché-Royal, vous remarquerez ces splendides façades. Les hautes fenêtres sont surmontées par de magnifiques mascarons et d'agrafes, tous différents. Au centre, trône une fontaine Second Empire construite en 1865 par l'architecte Louis Garros. La place est inscrite comme Monument historique depuis 1952.

PLACE PEY-BERLAND ★

Au cœur de Bordeaux, la place Pey-Berland abrite plusieurs monuments de la ville, faisant d'elle un des lieux les plus marquants. Connue également sous le nom de la place de la Mairie, elle abrite en premier lieu le Palais Rohan, devenu l'Hôtel de Ville en 1837. En face, la Cathédrale Saint-André et le tour Pey Berland trônent sur la place. Ce dernier offre un point de vue

© MARTINE COQUILLEAU – FOTOLIA

La place de la Bourse, de nuit – Bordeaux.

unique sur la ville, du haut de ses 66 mètres. Sur la place, vous pourrez également admirer la statue de Jacques Chaban Delmas, maire de Bordeaux de 1947 à 1995, auquel a succédé Alain Juppé, toujours en fonction. Du côté des transports, ce sont les lignes de tramway A et B qui sont desservies.

PLACE SAINT-MICHEL

Communément appelée place Saint-Michel, cette grande place est en fait le regroupement de trois places : Meynard, Canteloup et Dubourg. Le quartier Saint-Michel est un lieu de brassage où tous les habitants se côtoient dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Ici, les boutiques offrent les épices et produits qui ont traversé la Méditerranée et les vêtements chatoyants, soyeux et pailletés donnent des allures d'Orient au quartier. Près de la basilique Saint-Michel et de son clocher indépendant, faites le marché le samedi matin (nourriture et non-alimentaire), la brocante le dimanche matin. D'immenses travaux ont permis de réhabiliter la place, arborant désormais son visage définitif.

QUARTIER BORDEAUX MARITIME

Quartier le plus vaste de Bordeaux, situé entre les quais de Bacalan et Bordeaux Lac, Bordeaux Maritime est en pleine réhabilitation et déborde de travaux urbains, après avoir vécu de longues années dans un état d'abandon notoire. Lieu riche de son passé industriel et portuaire, longtemps boudé par les Bordelais, il connaît à présent un regain d'intérêt grâce à de petits trésors culturels et architecturaux. Aujourd'hui, cette zone est un lieu de sorties cosmopolites (boîtes de nuit sur des péniches et dans des anciens hangars) et de balades du dimanche le long des hangars des quais, ses commerces et ses restaurants. L'idéal est de louer un VCub et de visiter ce vaste quartier. On aime particulièrement l'offre culturelle du quartier, symbolisée par l'incroyable base sous-marine et ses expositions, le FRAC et le musée Cap Sciences. Le quartier englobe aussi Bordeaux Lac : un plan d'eau de 160 hectares, un parc des expositions, un palais des congrès, un centre hôtelier, une base de plein air et de loisirs, un parc floral, un vélodrome et un casino. Trois grands projets urbains contribuent à redynamiser le quartier : l'installation du nouveau stade (Matmut Atlantique), la Cité du Vin et les Halles de Bacalan.

QUARTIER DES CHARTRONS ET DU JARDIN PUBLIC ★★

S'il doit son nom au couvent des Chartreux qui s'y était établi fin XIVe siècle, le faubourg des Chartrons doit sa richesse au commerce du vin. Il fut un haut lieu du négoce des anglais et des européens du Nord que les privilèges des bourgeois de la ville avaient repoussé dans une zone insalubre encore envahie par les marais de la Palu. Le flamand Conrad Gaussen l'assécha au XVIIe siècle et une longue file de maisons à pignons fut bâtie face aux quais. Deux maisons dites « hollandaises » sont les uniques vestiges de cette période. Au XVIIIe siècle, l'essor du commerce du vin et des échanges avec les colonies entraîne un enrichissement du quartier. Les négociants font construire de belles demeures bourgeoises dans le pavé des Chartrons (l'actuel cours Xavier-Arnozan), ainsi que de vastes entrepôts renfermant les fûts de vin prêts à être embarqués. Au XIXe siècle furent construits les entrepôts Lainé, qui abritent désormais le prestigieux CAPC, le musée d'art contemporain. En 1991, la Cité Mondiale, centre d'affaires et de congrès s'intègre de façon harmonieuse au quartier. Conçu par l'architecte Pétuaud-Letang, cet ensemble en arc de cercle offre une large ouverture sur les quais, alors qu'au cœur du village, la rue Notre-Dame renferme les trésors des nombreuses boutiques d'antiquités et la place du marché des Chartrons se fait lieu de vie et d'échanges.

© AGENCE PHOTO CRÉATION CH. VIAUD

Panoramique le Grand Théâtre.

QUARTIER SAINT-PIERRE

Place Saint-Pierre

Nous sommes ici dans un quartier historique de Bordeaux, ouvert directement sur le fleuve. Saint Pierre est d'ailleurs le patron des pêcheurs, des marins et de tous ceux qui s'aventurent sur les mers. En 1832, on découvrit sous la place Saint-Pierre une magnifique statue d'Hercule en bronze, aujourd'hui exposée au musée d'Aquitaine. Elle devait décorer l'entrée du port gallo-romain situé alors à l'embouchure de la Devèze. Le quartier fut bâti au XII[e] siècle, lorsque le port fut transféré plus au sud, mais il a conservé ses activités artisanales et commerciales comme en témoignent les noms des rues : des Bahutiers, des Argentiers, du Chai des Farines… C'est au XVIII[e] siècle que les intendants Boucher et Tourny firent tomber la muraille médiévale et aménagèrent la place Royale (de la Bourse), la rue Royale (Fernand-Philippart) et la place du Marché-Royal (du Parlement) en hommage au roi Louis XV. Ce quartier a été superbement rénové et conserve avec bonheur sa tradition marchande. Vous y admirerez l'ancienne église Saint-Rémi, rue Jouannet, édifice religieux du XVI[e] siècle devenu espace culturel, ainsi que la maison à pignon du XVI[e] siècle au 49, rue des Bahutiers. A savoir : la mairie a réalisé un parcours patrimonial dans le quartier en apposant sur les édifices remarquables des panonceaux retraçant l'histoire de Bordeaux et les petites histoires bordelaises…

QUARTIERS GAMBETTA, TRIANGLE ET QUINCONCES ★★

Le quartier du Triangle d'Or est ainsi nommé du fait de la figure géométrique formée par le cours de l'Intendance, le cours Clemenceau et les allées de Tourny. Toute cette zone de Bordeaux forme un superbe ensemble architectural du XVIII[e] siècle. Un nom est rattaché à ce quartier : celui de l'architecte Victor Louis. Nombre d'hôtels particuliers ont été édifiés sous son impulsion ; la plus belle de ses réalisations étant bien sûr le Grand Théâtre. La plus importante concentration de bâtiments Victor Louis se trouve cours du Chapeau-Rouge, on appelle ce secteur « l'îlot Victor Louis » qui compte, entre autres, l'hôtel de Saige au n° 25, l'hôtel Journu au n° 3 et l'hôtel Boyer-Fonfrède au 1, place Jean-Jaurès. L'aménagement du Triangle, ou quartier des Grands-Hommes, remonte en majeure partie aux années révolutionnaires, lorsque les biens du clergé furent saisis. D'importants travaux furent réalisés autour de l'actuelle place des Grands-Hommes d'où rayonnent des rues aux noms caractéristiques de l'époque : Rousseau, Voltaire, Montesquieu, Buffon, Fénelon. A deux pas de là, s'étend la célèbre Esplanade des Quinconces, plus grande place piétonne d'Europe sous le regard bienveillants de Montaigne et Montesquieu…

QUARTIERS HÔTEL-DE-VILLE, MÉRIADECK, SAINT-SEURIN

Le quartier de l'Hôtel-de-Ville s'est bâti entre le XVIII[e] et le XIX[e] siècle avec la destruction partielle du fort du Hâdont (ses ruines imposantes sont toujours visibles près de l'Ecole Nationale de la Magistrature). La construction de l'Hôpital Saint-André intervient en 1833, puis celle du palais de justice en 1846. Les amateurs d'architecture viennent aujourd'hui admirer dans ce quartier l'innovant Tribunal de Grande Instance, construit par Richard Rogers en 1998. Quant à la place Pey-Berland, elle vient de connaître une véritable métamorphose : arrivée du tramway, nouveau mobilier urbain, dallage gris venu de Chine. Le vaste espace ainsi créé est devenu un lieu de vie, peuplé par les amateurs de terrasses, de bancs publics, de glisse urbaine ou de Monuments historiques (visitez la remarquable cathédrale Saint-André et son clocher). Le quartier Mériadeck, n'était qu'un vaste marais que le Cardinal François de Sourdis décida d'assécher au début du XVII[e] siècle. Les échoppes, maisons typiques du Bordeaux ouvrier et artisan, y fleurissent au XIX[e] siècle. Ce n'est qu'en 1955 que la municipalité décide la rénovation totale de ce quartier d'habitat parfois précaire et qualifié par les anciens Bordelais de malfamé. En 1963,

la rénovation devient restructuration et le quartier deviendra le centre administratif et des affaires. Le centre commercial Mériadeck y draine une foule importante, encore augmentée par l'arrivée du tramway à ses portes !

Monuments

ABBATIALE SAINTE-CROIX ★
Place Pierre Renaudel
✆ 05 56 94 30 50
www.bordeaux.fr/l3273
Tram C – Sainte-Croix.
Située dans le quartier des Beaux-Arts, entre les Capucins et la Gare, l'église Sainte-Croix possède une des plus belles façades de monuments de Bordeaux. Abbatiale d'un ancien monastère bénédictin, fondé au VII^e siècle, elle est un arrêt touristique obligé ! Si vous passez devant, n'oubliez pas d'observer les détails de son architecture romane saintongeaise. A l'intérieur, des ex-voto représentent des scènes de sauvetage de navires en perdition. Vous pourrez également admirer le grand orgue Dom Bedos, très réputé, notamment grâce à sa reconstitution à la fin du siècle dernier. Le clocher à droite du portail remonte au XII^e siècle, le porche au XI^e tandis que le clocher de gauche a été rajouté au XIX^e siècle par l'architecte Paul Abadie. L'ancien couvent bénédictin, d'abord réhabilité en hospice de vieillards, abrite aujourd'hui l'école des Beaux-Arts de Bordeaux. Cet édifice religieux est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1998 au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

BASE SOUS-MARINE DE BORDEAUX ★★★
Boulevard Alfred-Daney ✆ 05 56 11 11 50
www.bordeaux.fr/o271/base-sous-marine
♿
Pendant les expositions, ouvert du mardi au dimanche de 13h30 à 19h ; fermé les lundis et jours fériés. La Base sous marine est fermée lorsqu'il n'y a pas d'exposition. Gratuit le premier dimanche du mois. Adulte : 5 € (réduit 3 €). Site non accessible aux poussettes (prêt d'un porte-bébé). Accessible aux PMR mais non labellisé. Visite guidée (tous les mercredis de 17h à 18h et les samedis de 16h à 17h pendant les périodes d'exposition. Sans réservation, limité à 30 personnes).
La base sous-marine de Bordeaux est l'une des cinq bases construites sur le littoral atlantique pour abriter des flottilles de sous-marins pendant la Seconde Guerre mondiale. Situé dans le quartier de Bacalan, ce gigantesque bunker est organisé en onze alvéoles liées entre elles par une rue intérieure. L'ensemble couvre une superficie de 43 000 m². Aujourd'hui seuls 12 000 m² sont ouverts au public, et convertis en un espace culturel atypique géré par la ville de Bordeaux. Tout au long de l'année, la base sous-marine accueille une programmation pluridisciplinaire : expositions temporaires, concerts, art lyrique, jazz, spectacles de théâtre et de danse. Ces événements s'adressent à un public très large. L'atmosphère très particulière de ce site met en valeur les événements qui y sont organisés, notamment les expositions de photos.

BASILIQUE SAINT-MICHEL ★
Place Canteloup
✆ 05 56 94 30 50
Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 3,50 €.
Au cœur du quartier Saint-Michel en pleine mutation, se trouve une basilique gothique érigée à la fin du XIV^e siècle. Quatorze chapelles latérales bordent ses bas-côtés et représentent les différentes corporations ayant financé sa construction (couvreurs, charpentiers, merciers, marins, mesureurs de sel, marchands, pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle). Le monument possède une crypte – à visiter absolument, ainsi qu'un clocher indépendant culminant à 114 mètres et dont l'entrée est payante. Cette Flèche Saint-Michel est le deuxième plus haut clocher de France ! Pour l'anecdote, la basilique figure parmi les étapes du chemin de Compostelle, avec Saint-Seurin et Saint-André.

BASILIQUE SAINT-SEURIN ET SITE ARCHÉOLOGIQUE ★
Place des Martyrs de la Résistance
✆ 05 56 48 04 24
Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Réservation obligatoire par mail pour les groupes. Visite guidée (du site archéologique).
C'est l'un des principaux sites archéologiques de Bordeaux avec ses nombreux sarcophages ! Cette crypte historique, située sous la basilique Saint-Seurin, abrite les vestiges du premier cimetière chrétien de la ville. Présentons la basilique en quelques mots : le porche et la crypte datent au XI^e siècle, le chevet et le transept du XII^e, la chapelle Notre-Dame-de-la-Rose du XV^e siècle de même que la chaire épiscopale, de très beaux albâtres et les stalles sculptées. Mais, ce site est occupé depuis beaucoup plus longtemps. Des fouilles ont mis au jour une vaste nécropole chrétienne (les sépultures étaient superposées du IV^e au XVIII^e siècle) ainsi que des traces de construction d'un édifice religieux. Riches vestiges de l'Antiquité, tombeaux décorés de fresques, sarcophages et amphores sont à découvrir. Cette basilique est l'un des trois monuments de Bordeaux qui figurent parmi les étapes du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, avec la basilique Saint-Michel et la cathédrale Saint-André. Le site est classé au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

CATHÉDRALE SAINT-ANDRÉ ★★
Place Pey-Berland
✆ 05 56 52 68 10
Voir page 15.

GRAND THÉÂTRE – OPÉRA DE BORDEAUX ★★★
Place de la Comédie
✆ 05 56 00 66 00
www.opera-bordeaux.com
info@onb.fr
Visite guidée. Pour les visiteurs individuels : visites à 14h30 - 16h – 17h30 6 € – Gratuit pour les -28 ans. Réservation obligatoire auprès de la billetterie de l'Opéra National de Bordeaux au 05 56 00 85 95 du mardi au samedi de 13h à 18h30.

Monument emblématique de la ville de Bordeaux, le Grand Théâtre, qui accueille opéras, ballets et concerts, occupe une place de choix. Chacun, passant place de la Comédie où elle est dressée, pourra confirmer la beauté de ce chef-d'œuvre architectural. Point de départ de la rue Sainte-Catherine et des allées de Tourny, cet édifice est l'œuvre de l'architecte français Victor Louis. 7 longues années, de 1773 à 1780, ont été nécessaires à sa construction.
A l'extérieur, observez la façade et ses douze colonnes corinthiennes surplombées d'autant de statues antiques, représentant chacune la muse de la poésie, de la musique, de la danse, de la tragédie ou encore de la comédie. A l'intérieur, admirez le grand escalier et la salle de spectacle, tout de bleu, blanc et or. Levez les yeux au plafond : la coupole est l'œuvre de l'artiste Robin et le lustre, installé en 1917, est constitué de cristaux de Bohème. Tout simplement sublime !

■ GROSSE CLOCHE ★

1, rue Saint-James ✆ 05 56 48 04 24
www.bordeaux-tourisme.com
otb.bourse@bordeaux-tourisme.com
De mars à mai et d'octobre à novembre : visite sur réservation tous les samedis de 14h à 17h. De juin à septembre : visite tous les jours toutes les 45 minutes de 13h à 19h par groupe de 5 personnes, billets en vente sur place. Adulte : 5 €. Gratuit avec le Bordeaux Métropole City Pass. Visite guidée.
Au bout de la rue commerçante Saint-James se trouve la bien-nommée Grosse Cloche. Au Moyen Age, elle faisait partie des remparts de la ville, avant de subir de nombreuses modifications. Rare monument de cette époque que Bordeaux ait conservée, elle est connue pour sa cloche qui prévenait à l'époque de toutes les catastrophes. Le lieu fut transformé en prison – on peut d'ailleurs voir aujourd'hui des dessins et inscriptions des détenus qui décomptaient leurs jours d'enfermement – avant de devenir un des plus touristiques beffrois de France. Si vous aimez voyager dans le temps, optez pour une visite guidée dans ce mystérieux lieu chargé d'histoire. N'oubliez pas de venir à la nuit tombée, quand la Grosse Cloche est éclairée de lumières bleues.

■ MIROIR D'EAU ★★★

Quai de la Douane
Le Miroir d'eau est un lieu incontournable le long des quais. A sec, c'est une immense ardoise. Dès les beaux jours, le pavage est recouvert de 2 centimètres d'eau qui transforment la dalle en un immense miroir dans lequel la place de la Bourse se reflète. Il se remplit en 3 minutes et 15 minutes après la vidange commence, les brumisateurs se mettent en place. L'eau est traitée et recyclée. Petits et grands enfants ont vite pris l'habitude de jouer avec les volutes ou les reflets, les touristes de s'y photographier, les jeunes d'y danser ou de s'asperger. Le soir venu, le spectacle continue avec l'illumination de la façade de la Bourse. Tout simplement magique !

■ MONUMENT AUX GIRONDINS

Place des Quinconces
A la fin du XIX[e] siècle, le conseil municipal de Bordeaux souhaite édifier un monument en hommage aux députés girondins victimes de la Terreur. C'est le projet du sculpteur bordelais Alphonse Dumilatre qui est retenu. De style pompier, l'ensemble, édifié à partir de 1884, est constitué de deux fontaines en bronze qui célèbrent la Concorde, la Fraternité, la Force et la République, et bannissent les Mensonges, le Vice et l'Ignorance, mêlées à des chevaux marins crachant des jets d'eau. Quant à la colonne de 43 m de haut, surmontée de la Liberté brisant ses chaînes d'une main et tenant dans l'autre les palmes de la liberté, elle veille toujours sur la place, face au fleuve.

■ PALAIS GALLIEN ★

126, rue du Docteur Albert Barraud
✆ 05 56 00 66 00
www.bordeaux.fr/ville/palais-galien
Fermé d´octobre à mai. Visites guidées tous les jours à 10h30 et 15h30 (3 € par personne). Noctuvisite (5 €) à 21h30 le samedi en juillet et août. Visite guidée.
Les ruines du palais Gallien font partie des anciens vestiges de la ville de Bordeaux. A l'époque romaine, cet édifice, bâti par l'empereur Gallien au III[e] siècle, servait d'amphithéâtre pour les jeux. Les gradins en bois accueillaient alors à l'époque 20 000 spectateurs venus assister aux courses de chars et combats de gladiateurs. Pour en savoir plus sur cet édifice et ses anciens occupants, n'hésitez pas à réaliser une des visites guidées proposées l'été en journée ou en soirée. Le palais Gallien, classé monument historique, recèle de trésors. Depuis le XIX[e] siècle, il fait l'objet de fouilles archéologiques !

■ PALAIS ROHAN ★★

Hôtel de Ville
Place Pey-Berland
Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 3,50 €. Visite guidée (le mercredi à 14h30 et le vendredi à 10h).
Sur la place Pey-Berland, juste à côté de la Cathédrale Saint-André de Bordeaux se trouve le Palais Rohan, devenu l'Hôtel de Ville en 1837. Profiter d'une visite commentée avec un guide-conférencier vous permettra de découvrir ce monument historique construit en 1772 sous l'initiative de Ferdinand-Maximilien Mériadeck de Rohan. Vous pourrez également découvrir l'aménagement moderne de la mairie et notamment celui de la salle du conseil municipal. Pendant la visite, n'oubliez pas d'admirer l'escalier d'honneur monumental : il vaut le coup d'œil !

■ PORTE CAILHAU ★

Place du Palais
Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 3,50 €.
La Porte Cailhau a été érigée entre 1493 et 1496 pour commémorer la victoire de Charles VIII à Fornoue en Italie. Les jurats voulaient ainsi célébrer la monarchie à travers cet édifice, à la fois arc de triomphe et ouvrage défensif. Sur la place du Palais, accueillant de nombreux bars et restaurants, la Porte Cailhau s'élève sur trois étages avec un plan ovale, et présente des techniques défensives classiques : vantaux de bois au rez-de-chaussée, assommoir, herse, logement pour la garnison, couronnement de mâchicoulis à créneaux. Passez la

porte et découvrez une magnifique vue panoramique sur les quais de la Garonne, le fameux Pont de Pierre et le Vieux Bordeaux.

■ PORTE D'AQUITAINE ★
Place de la Victoire

Véritable arc de triomphe, la porte d'Aquitaine place de la Victoire, est ornée d'un côté des armes royales et de l'autre des armes de la ville. Elle est construite en pierres de Saint-Macaire et percée d'une arcade de plus de 11 mètres de haut et 5 m de large. En 1753, la porte d'Aquitaine a pris la place de l'ancienne porte Saint-Julien qui, elle, datait de 1302 et ouvrait le passage vers l'Espagne, deux guichets placés de chaque côté permettant le contrôle des piétons. Cette dernière tenait son nom de l'hôpital voisin, créé en 1231 pour soigner les lépreux et les pestiférés.

■ PORTE DE BOURGOGNE
Place Bir-Hakeim

La Porte de Bourgogne sur la place Bir Hakeim. Elle marque d'un côté le début du Pont de Pierre et de l'autre du cours Victor-Hugo. Achevée en 1755, la Porte de Bourgogne, construite par Portier sur la commande de l'intendant Tourny, est un véritable arc de triomphe. Particulièrement bien située, face au fleuve, aujourd'hui elle contribue à la majesté de la prestigieuse façade des quais de Bordeaux. Elle fut érigée à la place de l'ancienne Porte des Salinières qui préservait le sommeil et la sérénité des Bordelais puisqu'elle était fermée la nuit venue, à 20h en hiver !

■ PORTE DIJEAUX ★★
Place Gambetta

Cette magnifique Porte, située au début d'une des deux rues piétonnes principales de la ville, la rue Porte Dijeaux, s'ouvre sur la place Gambetta. Elle a remplacé la précédente porte qui avait été édifiée quelques mètres plus près, vers la place Gambetta. Elle fut construite par Nicolas Portier de 1748 à 1750. Classée Monument historique depuis 1921, elle est un véritable symbole d'entrée dans le centre-ville de Bordeaux, en plein cœur du quartier commerçant.

■ TOUR PEY-BERLAND ★
Place Pey-Berland
✆ 05 56 81 26 25
www.pey-berland.monuments-nationaux.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h15 et de 14h à 18h. Dernière visite 30 min avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 18 ans (et moins de 25 ressortissants de l'Union Européenne). Adulte : 6 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Gratuit les premiers dimanches des mois de novembre à mai.

L'édifice gothique flamboyant fut érigé entre 1440 et 1466. Quand on parle de la tour Pey Berland, il s'agit du clocher de la cathédrale. Cet isolement résulte du double désir qu'on avait au XV[e] siècle de bâtir un édifice gothique flamboyant d'une part et de le doter de cloches plus importantes, dont les vibrations auraient pu menacer la structure. C'est en 1869 que le bourdon Ferdinand-André de huit tonnes fut monté. Tronquée par une tempête en 1667, la flèche fut reconstruite et couronnée en 1863 par la statue de Notre-Dame d'Aquitaine, restaurée et redorée en 2002. L'édifice doit son nom à son commanditaire, l'archevêque Pey-Berland (vers 1370-1458), artisan du renouveau de l'Eglise dans l'Aquitaine alors sous la domination des Plantagenêt. La visite nécessite d'être en forme, car il faut gravir les 229 marches d'un escalier à vis offrant successivement la découverte de la charpente du beffroi et des quatre cloches, puis à 50 m, la vue exceptionnelle sur la ville de Bordeaux et ses monuments.

■ CHÂTEAU SAINTE-BARBE
AMBÈS
✆ 05 56 77 19 02
www.chateausaintebarbe.com
commercial@chateausaintebarbe.fr

Visites-dégustations : d'avril à septembre, du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Adulte : 7 €. Réservation obligatoire.

Le Château Sainte-Barbe, daté du XVIII[e] siècle et situé sur les rives de la Garonne, est entouré d'un vignoble de 30 hectares (80 % de Merlot, 20 % répartis entre Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot). Ce domaine, aujourd'hui propriété de la famille de Gaye, vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir son passé qui se révèle à travers ses belles pierres mais également son présent, le long de ses vignes, et à travers les techniques de vinification. Notez qu'en février 2018, le Château Sainte-Barbe a obtenu le label Vignobles et Découvertes, un label national qui distingue des prestations œnotouristiques de qualité.

■ CITÉ FRUGÈS LE CORBUSIER ★
4, rue Le Corbusier
PESSAC
✆ 05 56 36 56 46
www.pessac.fr
lecorbusier.fruges@mairie-pessac.fr

Inscrite au Patrimoine de l'UNESCO depuis l'été 2016. Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Ouvert jusqu'à 19h d'avril à septembre. Visite guidée (visites commentées à chaque début d'heure).

Construite en 1926 par l'architecte Le Corbusier et sur commande de l'industriel sucrier Henri Frugès, cette cité dénote une vision novatrice de l'architecture et de l'habitat social. Elaborée sous la forme d'une cité jardin, l'ensemble pavillonnaire est caractérisé par des principes fonctionnels et des formes géométriques, simples et épurées. Les 50 habitations offrent les styles les plus variés, tout en participant d'un tout cohérent, confortable et esthétique. Les quartiers modernes Frugès revêtent une importance capitale d'un point de vue historique, dans la mesure où ils sont à la fois la première cité de logements sociaux, réalisée par Le Corbusier, et son premier projet à grande échelle. C'est en termes de confort et d'esthétisme, pour des logements modestes construits à cette époque, que l'architecte se positionna en véritable précurseur. La maison, située 3, rue des Arcades, est classée Monument historique. La Ville de Pessac a acquis une maison gratte-ciel, transformée en maison Frugès-Le Corbusier, ouverte à la visite et lieu de diverses expositions tout au long de l'année.

Musées

LA CITÉ DU VIN
1, esplanade de Pontac
✆ 05 56 16 20 20
www.laciteduvin.com
contact@laciteduvin.com

Du 7 janvier au 5 avril 2019 : tous les jours de 10h à 18h. Du 6 avril au 1er septembre 2019 : tous les jours de 10h à 19h. Du 2 septembre 2019 au 5 janvier 2020 : du lundi au vendredi hors vacances de 10h à 18h. Week-ends, jours fériés et vacances scolaires de 10h à 19h. Adulte : 20 € (billet Parcours permanent avec compagnon de voyage + accès au belvédère, dégustation d'un verre de vin). Billet Atelier de dégustation : à partir de 15 €. Abonnement annuel (accès illimité pendant 1 an à La Cité du Vin) : 48 € pour 1 personne / 84,50 € pour 2 personnes. Chèque Vacances. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

Musée nouvelle génération à l'architecture audacieuse et emblématique, la Cité du Vin propose un voyage immersif et sensoriel unique à la découverte des multiples facettes du vin, à travers les âges, autour du monde et dans toutes les cultures. Avec une scénographie innovante, le parcours permanent constitue le cœur de la visite : 19 modules thématiques et plus de 120 productions audiovisuelles et multimédia qui se visitent avec un compagnon de voyage multimédia disponible en huit langues. Un belvédère situé au 8e étage, à 35 m du sol, propose aux visiteurs une vue panoramique exceptionnelle sur Bordeaux et la Garonne, et les invite à déguster un verre de vin du monde. Expositions temporaires de renommée internationale, conférences, spectacles, ateliers de dégustation et autres animations culturelles rythment la vie de la Cité du Vin pour offrir aux visiteurs une diversité d'expériences inégalée.

INSTITUT CULTUREL BERNARD MAGREZ – CHÂTEAU LABOTTIÈRE
16, rue de Tivoli ✆ 05 56 81 72 77
www.institut-bernard-magrez.com
contact@institut-bernard-magrez.com

Ouvert du vendredi au dimanche de 13h à 18h. Visite guidée tous les samedis à 16h15. Sur rendez-vous pour des visites guidées de groupes. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 8 €. Tarif réduit : 6 € (moins de 25 ans, étudiants, titulaires AAH, professionnels de la culture, adhérents à la maison des artistes, groupe de plus de 10 personnes). Gratuit les premiers dimanches du mois. Visite guidée gratuite les dimanches à 16h.

Bernard Magrez est une personnalité bordelaise incontournable dans l'univers du vin. Cet homme a hissé son empire à l'univers des arts et des artistes. Esthète, collectionneur, mécène il a souhaité que tous les publics puissent avoir accès à la création contemporaine à travers des expositions, mais aussi des échanges avec des artistes et, pourquoi pas, grâce à des commandes et des acquisitions. D'autre part, il a mis en place des résidences pour de jeunes artistes et une remise de prix couronnant des œuvres inédites. Pour faire partager sa passion de l'art contemporain, il a créé cet institut dans un écrin d'exception : le château Labottière, un superbe hôtel particulier datant du XVIIIe siècle. On entre par les anciennes écuries, aménagées pour l'accueil, la boutique et pour des galeries d'art invitées. A l'intérieur chaque pièce – salon, cabinet de curiosités ou ancien salon de musique – a été rénovée en respectant l'esprit d'origine, avec lambris, lustres à pampilles, cheminées. C'est dans ce petit joyau que sont présentées des pièces exceptionnelles de la collection particulière de Bernard Magrez et des expositions temporaires.

MUSÉE D'AQUITAINE
20, cours Pasteur
✆ 05 56 01 51 00
www.musee-aquitaine-bordeaux.fr
musaq@mairie-bordeaux.fr
Tram B arrêt Musée d'Aquitaine

Musée fermé les jours fériés, sauf le 14 juillet et le 15 août. Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 € (tarif unique pour les collections permanentes et temporaires). Tarif réduit : 3 €. Audioguide : 2,50 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (gratuite). Animations.

Installé dans l'ancienne faculté des Lettres et des Sciences, construite au XIXe siècle sur l'emplacement du couvent des Feuillants où Michel de Montaigne fut enterré en 1592, ce musée est l'un des plus grands musées d'histoire en France de province fréquenté chaque année par 150 000 visiteurs. Il abrite de prestigieuses collections d'archéologie, d'histoire et d'ethnographie régionale et extra-européenne retraçant l'histoire de Bordeaux et de sa région. A découvrir particulièrement les deux derniers espaces rénovés consacrés au XVIIIe siècle « Bordeaux, le commerce atlantique et l'esclavage », et au XIXe siècle et à l'entre-deux-guerres « Bordeaux, port(e) du monde 1800-1939 ». Leur scénographie innovante est enrichie de vidéos, d'ambiances sonores et de supports multimédias. Parallèlement à ses collections permanentes, le musée d'Aquitaine propose aussi, chaque année, des grandes expositions temporaires. Plus de 150 000 visiteurs par an parcourent ses 28 000 m² consacrés à l'histoire et à l'ethnologie régionale, de la préhistoire à nos jours. Les collections réunissent environ 700 000 pièces, qui sont distribuées en trois grands domaines : archéologie, histoire et ethnographie. Elles sont présentées selon un parcours chronologique et thématique. Notez également qu'une importante section d'arts d'Afrique et d'Océanie témoigne de l'importance de l'activité portuaire de la ville dans le passé. Régulièrement, de très belles expositions temporaires y sont organisées.

Retrouvez l'index général en fin de guide

La Cité du Vin

Photo Anaka / XTU architects

ENTREZ DANS UN MONDE D'EXPÉRIENCES

Parcours Immersif • Belvédère • Expositions • Ateliers • Événements

laciteduvin.com | B O R D E A U X

La Cité du Vin
un monde de cultures

PARTENAIRES OFFICIELS DE LA FONDATION

AIRFRANCE · C&S Chef&Sommelier · Armor·lux

FONDATION
pour la culture
et les civilisations du vin

MUSÉE DE LA MER ET DE LA MARINE

NOUVEAU

89, rue des Étrangers
✆ 05 57 19 77 73
www.museedelamerbordeaux.fr

Ouvert du mercredi au vendredi de 10h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 19h. Fermé le 1er janvier et le 25 décembre. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9 €. Tarif réduit : 6 €. Visites guidées : Sur demande (minimum 12 personnes).

L'été 2019 est marqué par le lancement du parcours permanent du Musée Mer Marine de Bordeaux. Dans ce bâtiment atypique, hissé sur les bords des bassins à flot, une collection de 10 000 objets de marine et œuvres d'art sont désormais visibles au public. Ces trésors retracent des millénaires d'histoire de la navigation. Si le rez-de-chaussée et le premier étage sont consacrés à l'histoire de la mer, le second étage met à l'honneur l'exploration océanographique. Dans ce musée, vous pourrez également admirer le navire China Team, acquis par le fondateur Norbert Fradin. Lieu de transmission, d'exposition, de savoirs et de contemplation, le Musée Mer Marine promet des moments hors du commun.

MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE BORDEAUX

★★★

20, cours d'Albret
✆ 05 56 10 20 56
www.musba-bordeaux.fr
musbxa@mairie-bordeaux.fr

Fermé les jours fériés. Ouvert du mercredi au lundi de 11h à 18h. Bibliothèque de consultation sur rendez-vous (Tél. 05 56 10 25 09), du lundi au vendredi de 9h à 17h. Gratuit jusqu'à 17 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit 3 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (3 € en sus de l'entrée). Boutique. Animations. Bibliothèque. Expositions temporaires à la Galerie des Beaux-Arts, place du Colonel Raynal, Tél. 05 56 96 51 60.

Créé en 1796, le premier musée de la ville présente 8 000 œuvres occidentales, de la Renaissance à nos jours. Vous y admirerez des chefs-d'œuvre d'Eugène Delacroix, Boudin, Matisse, Picasso, Titien, Rubens… En 2013, le musée entame des travaux de rénovation pour optimiser la scénographie, l'éclairage et l'accessibilité. Intégré au réseau Tourisme & Handicap, il équipe la plupart des œuvres de vidéos en langue des signes et sous titrées ainsi que de tablettes tactiles, afin de s'imprégner de la création de l'œuvre, de la vie de l'artiste et de ses restaurations. Vous pourrez profiter des visites guidées du musée et des jardins en groupe, en individuel, en langue des signes. De nombreuses animations sont prévues pour les enfants, comme des cours de dessin ou encore l'organisation d'anniversaires originaux. En 2013, le musée s'offre un nouveau site internet où toutes les œuvres sont numérisées, ainsi qu'une page Facebook, pour suivre les événements.

MUSÉE DU VIN ET DU NÉGOCE

★

41, rue Borie ✆ 05 56 90 19 13
www.museeduvinbordeaux.com
musee41@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 10 € (avec dégustation de 2 vins). Tarif réduit 5 € avec dégustation de 2 vins. Réservation nécessaire pour les groupes.

L'association Bordeaux Historia Vini, à l'initiative de l'ouverture du musée du Vin et du Négoce, a été créée en novembre 2007 par Grégory Pecastaing et Mary Chantal Lebouck, afin de promouvoir l'histoire du négoce du vin à Bordeaux mais également l'histoire si particulière du quartier des Chartrons. Dans trois caves semi-enterrées, elle présente au public une collection d'objets historiques uniques retraçant le commerce des vins de Bordeaux. Ces trois caves voûtées mettent en valeur plusieurs parties muséographiques. Il s'agit ici de décrire l'évolution du métier de négociant, depuis le privilège des vins de Bordeaux datant du Moyen Age jusqu'à nos jours, en passant par le travail dans les chais et les exportations. Depuis peu, sont organisées des expositions temporaires dans la troisième cave. Elles ont toujours un rapport avec le vin : le liège, le vin et le thé… Ce musée est le seul dédié à cette thématique. L'immeuble du 41 de la rue Borie fut construit pour le négociant irlandais Francis Burke vers 1720. Il installe là, non seulement sa maison de négoce mais aussi son domicile. L'intérêt de ce lieu réside dans le fait qu'il n'a jamais cessé d'être une maison de négoce et s'inscrit donc dans une continuité historique. Entrer dans le monde du vin c'est aussi l'apprécier, l'observer et… le goûter ! Ainsi, chaque visite se ponctue par une séance de dégustation commentée de deux vins de négoce.

MUSÉE NATIONAL DES DOUANES

★★

1, place de la Bourse
✆ 09 70 27 57 66
www.musee-douanes.fr
contact@musee-douanes.fr

Ouvert toute l'année. Jours de fermeture : les lundis, le 25 décembre et le 1er janvier. Du mardi au dimanche de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3 €. Tarif réduit : 1,50 €. Label Tourisme & Handicap. Classé monument historique. Audioguides en français, anglais, mandarin et espagnol.

Installé sur la place de la Bourse, ce musée national a investi l'ancien magasin de dédouanement de l'Hôtel des Fermes du Roy édifié entre 1735 et 1738. Sous de magnifiques voûtes défilent les grandes étapes histo-

riques de l'administration douanière française. Plus loin sont retracées les multiples missions et activités de ces services douaniers trop méconnus. Documents d'archives, uniformes et armes, maquettes, instruments de travail (dont la grande balance de l'Hôtel des Fermes datant de 1783) et œuvres d'art acquises, dont un Claude Monet, sont ainsi présentés. Depuis 1984, le musée a, avec assiduité, enrichi ses collections et ainsi rassemblé plus de 13 000 objets ainsi qu'une photothèque regroupant plus de 20 000 clichés. Un livret spécifique est proposé aux 8-12 ans lors des expositions temporaires.

■ **MUSEUM DE BORDEAUX SCIENCES ET NATURE*****
NOUVEAU
5, place Bardineau
✆ 05 24 57 65 30
museum@mairie-bordeaux.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 17h30. Adulte : 7 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 3 €.
Le 31 mars 2019, le muséum de Bordeaux Sciences et Nature a rouvert ses portes après 10 ans de fermeture pour travaux et inventaire. Situé dans le Jardin public, l'Hôtel de Lisleferme, qui abrite les collections, a été agrandi pour accueillir des expositions temporaires et faciliter l'accessibilité au public. Désormais, le musée se veut lieu de médiation, d'apprentissage et de sensibilisation. Expositions temporaires et semi-permanentes côtoient le nouveau parcours muséographique très ludique avec des dispositifs interactifs et un spectacle multimédia, ainsi qu'un « Musée des Tout-petits », pour l'éveil des moins de six ans. Tout est mis en place pour proposer une approche moderne de l'Histoire naturelle.

Balades, flâneries

■ **JARDIN BOTANIQUE DE BORDEAUX**
Esplanade Linné
✆ 05 56 52 18 77
http://jardin-botanique-bordeaux.fr
j.botanique@mairie-bordeaux.fr
Accès tramway ligne A arrêt Jardin-Botanique.
Partie extérieure : du dernier week-end de mars au dernier week-end d'octobre, tous les jours de 8h à 20h ; en hiver : ouvert tous les jours de 8h à 18h. Serres et salles d'expositions ouvuvertes tous les jours de 11h à 18h. Fermées les lundis et les jours fériés. Gratuit. L'accès aux serres et aux salles d'expositions du Jardin Botanique : 4 €. Gratuit le 1er dimanche de chaque mois et lors des journées nationales : Nuit des Musées, Journées Européennes du Patrimoine. Visite guidée (visite gratuite tous les samedis et dimanches à 16h. RDV devant le buste de Linné sur l'esplanade). Animations. Location d'espaces possible sur demande.
À voir dans le jardin botanique : des reconstitutions de milieux naturels représentants des paysages de la rive gauche de la Garonne, et ceux de sa rive droite. Coteaux calcaires, dunes blanches, prairie humide, forêt de chênes pubescents sont autant de milieux à explorer selon la progression du temps géologique et celle de l'évolution des formations végétales. Les enfants leur préféreront peut-être le jardin aquatique, la serre et ses plantes carnivores. Sans oublier un musée pour les collections permanentes contenant fruits, graines, herbiers, etc… De quoi bien occuper petits et grands les mercredis et les week-ends. Bon à savoir : présence du Café restaurant Le Caillou

© ALEXANDER DEMYANENKO – FOTOLIA
Pont de Pierre de Bordeaux.

■ **JARDIN PUBLIC DE BORDEAUX**
Cours de Verdun
Jardin remarquable. Ouvert toute l'année. Du 1er avril au 31 mai : de 7h à 20h. Du 1er juin au 31 août : de 7h à 21h. Du 1er au 30 septembre : de 7h à 20h. Du 1er au 31 octobre : de 7h au 19h. Du 1er novembre au 14 février : de 7h à 18h. Du 15 février au 31 mars : de 7h à 19h. Gratuit. Les chiens « non classés » sont autorisés tenus en laisse, de même que les chiens de seconde catégorie tenus en laisse et muselés.
Au XVIIIe siècle, l'intendant Tourny décida la création d'un vaste jardin d'agrément sur le thème des sciences de la nature, avec un arboretum, des serres tropicales, une bibliothèque spécialisée, des herbiers et un Muséum d'Histoire naturelle.
En 1858, un jardin botanique est implanté au cœur du Jardin public, riche de 3 000 espèces végétales, auxquelles vient se greffer une bibliothèque riche d'environ 6 000 ouvrages, d'herbiers constitués de plus de 300 000 planches, et un catalogue annuel de graines regroupant 700 références. D'abord dessiné à la française, le Jardin public fut transformé à l'anglaise au XIXe siècle. Aujourd'hui, ses 10 hectares de verdure en font un incontournable lieu de promenade et de détente familiale en plein centre-ville. D'autant plus qu'il abrite, le mercredi, samedi, dimanche et pendant les vacances, le guignol Guérin, un théâtre de marionnettes animé par la même famille depuis plus de 150 ans ! Le carrousel à l'ancienne séduira petits et grands enfants.

CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Visites-dégustations d'exception, séjours sur-mesure, salles somptueuses

Exceptionnal guided tours & tastings, tailor-made stays, beautiful reception rooms.

A 15 min de Bordeaux-Centre
15 min far from Bordeaux

216, avenue du Docteur Nancel Pénard
33600 PESSAC-BORDEAUX
+33 (0)5 57 26 43 06
contact@pape-clement.com

www.luxurywineexperience.com

PARC BORDELAIS
Rue du Bocage
Jardin remarquable. Ouvert tous les jours à partir de 7h. Fermeture entre 18h et 21h selon les saisons. Gratuit. Les chiens « non classés » sont autorisés tenus en laisse, de même que les chiens de seconde catégorie tenus en laisse et muselés.
Parc historique aux portes de Bordeaux, dans le quartier de Caudéran, le Parc Bordelais est à l'initiative de Camille Godard qui légua sa fortune à la ville pour créer cet espace destiné à tous ceux qui veulent profiter de la campagne en vivant en ville. Le parc voit ainsi le jour en 1885. Sur une superficie de 28 hectares, les végétaux, les bosquets, un bois en étoile, une rivière d'un hectare enchanteront les promeneurs. De nombreuses attractions sont prévues pour les enfants : un petit parc animalier, des promenades nautiques, un petit train, des voitures électriques, des manèges et un théâtre de marionnettes ainsi que des aires de jeux.

WINE TOUR BOOKING
65, avenue Charles-de-Gaulle
✆ 05 56 12 09 64
Voir page 63.

CHÂTEAU PAPE CLEMENT
216, avenue du Docteur Nancel Pénard
PESSAC ✆ 05 57 26 38 38
www.chateau-pape-clement.fr
visiteschateaux@pape-clement.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 8h à 19h30 ; le samedi de 9h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 12h30. Visites de 20 à 49 €. Ateliers à partir de 79 €. Privatisation. Parc du Château ouvert 7j/7 en libre accès.
Grand cru classé de Grave, le Château Pape Clément situé aux portes de Bordeaux, propose tout au long de l'année des visites guidées, des cours de dégustation, ainsi que des ateliers. Parmi les offres proposées, la « Visite & dégustation » vous permettra de découvrir le domaine, l'univers du vin Pape Clément et de déguster 3 vins. Vous pourrez aussi faire une « Visite & initiation à la dégustation », une « Visite des 5 sens », un atelier de création de vin et une initiation aux accords vins et fromage. Il est également possible de privatiser le lieu pour vos réceptions et découvrir la vie de Château dans l'une des suites de l'établissement. Ici, vous traverserez sept siècles d'histoire et découvrirez les secrets de vinification. C'est dans les années 80 que Bernard Magrez prend les rênes du domaine et donne à ce grand cru classé une aura internationale : un vin rare dont l'élégance et la puissance nous rappellent combien la tradition bordelaise est inégalable. En 2009, année exceptionnelle, c'est la consécration, le château Pape Clément atteint la note mythique de 100 chez le célèbre critique Robert Parker, inscrivant ainsi une page dans l'histoire des vins d'exception.

ÉCOSITE DU BOURGAILH
Association Ecosite du Bourgailh
Avenue de Beutre
PESSAC ✆ 05 56 15 32 11
www.bourgailh-pessac.fr
contact@bourgailh-pessac.fr
Forêt promenade ouverte toute l'année. Espace animation, accueil, serre tropicale et jardins, ouvert du 14 avril au

18 novembre, soumis aux horaires suivants : du mercredi au vendredi de 14h à 19h30. Week-end et jours fériés de 12h30 à 19h30. Voir les jours d'ouverture et les heures qui varient en fonction des saisons. Gratuit.

La Forêt du Bourgailh, un poumon vert au cœur de la Métropole. Situé à Pessac, cet écrin de verdure est l'un des espaces verts naturels les plus importants de l'agglomération bordelaise. Déjà fréquenté et identifié des amoureux de la nature, de la faune et la flore, des sportifs et promeneurs, de récents travaux ont permis la création de nouveaux espaces autour de trois thématiques : la nature, le sport et la famille pour le plus grand bonheur des visiteurs. Connu pour ses trois belvédères d'observation ainsi que ses nombreux sentiers propices à l'observation de la nature, sa serre tropicale, son jardin et son potager pédagogique, le site dispose désormais d'une aire de jeux de 2 000 m² composée de sculptures en bois sur la thématique de la faune locale, d'un théâtre de nature de 400 places assises, d'un bike-park, d'un skate-park, d'un pumptrack, de blocs d'escalade, d'un terrain de sports de sable, d'un terrain de basket, d'une aire de fitness de plein air, etc

L'association « Ecosite du Bourgailh » participe à l'animation du site en proposant, tout au long de l'année, des animations à destination de tous les publics autour de la préservation de la biodiversité et de l'environnement, du développement durable ainsi que du bien être. Chaque année, le troisième week-end d'avril a lieu le printemps de la Forêt du Bourgailh avec son grand marché aux plantes ainsi que, pendant l'été, la nuit des étoiles et des spectacles de l'Eté métropolitain !

▸ **Pour en savoir davantage sur les animations et horaires** de l'association vous pouvez contacter l'« Ecosite du Bourgailh » au ✆ 05 56 15 32 11 à contact@bourgailh-pessac.fr

▸ **Pour en connaitre davantage sur le site,** vous pouvez contacter le kiosque Culture et tourisme de la ville de Pessac au ✆ 05 57 93 65 40 ou kiosque@mairie-pessac.fr

■ ZOO DE BORDEAUX PESSAC ★★

3, chemin du Transvaal
PESSAC ✆ 05 57 89 28 10
www.zoo-bordeaux-pessac.com
scecommercialzbp@free.fr
Sortie 12 de la rocade.

♿

Famille Plus. Ouvert toute l'année. Fermé le jour de Noël et le jour de l'An. Détail des horaires sur le site www.zoo-bordeaux-pessac.com. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 16,50 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 12 €. Abonnement à l'année 48 € adulte, 35 € enfant. Anniversaire au zoo. Chèque Vacances. Restauration. Boutique. Animations.

Aux portes de Bordeaux, découvrez la magie de la faune sauvage, vivez des expériences uniques et des moments d'émotions à partager en famille. Venez découvrir tour à tour autruches, lions, wallabies, tigres, makis, pandas roux, tapirs, girafes, servals, chats pêcheurs, loutres d'Asie… De nombreuses animations et des spectacles : goûter des jaguars, goûter des loutres ou des pandas roux… De Pâques à la Toussaint, des rendez-vous ludiques et pédagogiques pour découvrir tout au long de la journée l'univers fascinant des pensionnaires. Le zoo de Bordeaux Pessac s'est donné quatre missions : éducation (connaissance du monde sauvage), conservation (participer à la préservation des espèces menacées), récréation (animations et spectacles), recherche scientifique. Snack, aires de pique-nique, aires de jeux gonflables, boutique souvenirs sont autant de services à votre disposition. A découvrir des raptors en réalité augmentée, ces dinosaures disparus il y a 65 millions d'années ! Magique ! Ne manquez pas la volière des loriquets : vivez le contact avec de beaux oiseaux colorés, l'espace des jaguars avec un bassin en vision subaquatique et la nouveauté 2018 : « Le Labyrinthe des lémuriens » ! On apprécie la brumisation mise en place au plus chaud de l'été. Sachez enfin que le zoo de Bordeaux-Pessac est engagé dans des programmes de conservation *ex-situ*

Le couvert

■ L'AÉRO

12, cours du Chapeau-Rouge
✆ 05 56 44 80 90
gaelchaignaud@yahoo.fr

♿

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 18h. Plat du jour : 9,50 €. Vin au verre. Dessert du jour à 4,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

L'Aéro a des allures de petite brasserie parisienne avec ses banquettes rouges, ses tables rapprochées et son ambiance dynamique. A l'intérieur ou sur la terrasse (avec une vue sur le majestueux cours du Chapeau Rouge), on se régale. La carte et les prix attractifs attirent les touristes et font de ce lieu un repaire des habitués du quartier. Ici, on déguste des plats à la plancha : bavette d'aloyau, magret de canard, pavé de saumon ; des tartares de bœuf ou encore des salades à l'instar de l'aérobar composée de salade, tomates, emmental, jambon blanc et œuf dur. Ouvert uniquement en semaine et le midi, l'Aéro propose également un plat du jour, selon les envies du chef, ainsi qu'un dessert proposé à l'ardoise. Côté vins, le restaurant réserve de belles surprises avec notamment des vins sud-américains venant compléter l'offre régionale.

■ L'ALCHIMISTE

16, rue du Parlement Saint Pierre
✆ 05 56 48 11 82
www.lalchimistebordeaux.com
lalchimiste.bordeaux@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 23h30. Carte : 25 € environ. Cocktails à partir de 8,50 €. Stuzzichini (apéritif + tapas) à partir de 12,50 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Bar à cocktail. Concerts.

Connaissez-vous le concept « restaurant à cocktails » ? Imaginez une petite terrasse un soir d'été et une ambiance feutrée, authentique et vintage (la déco est sublime) ! On se laisse aller à siroter un cocktail accompagné de *piatto* (assiette) de fromage ou de charcuterie ou encore d'antipasti. Vous êtes chez l'Alchimiste, au cœur du quartier Saint-Pierre, dans le vieux Bordeaux. Le lieu, la déco, l'ambiance, l'équipe, tout est charmant et on apprécie les assiettes épicées et les cocktails préparés avec passion.

ANGEL'S SMOKEHOUSE
NOUVEAU

4, rue du Hâ ✆ 09 51 25 73 76
lichar@outlook.fr

Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 15h et de 19h à 22h ; le vendredi et le samedi jusqu'à 23h. Formule : 10 € (sandwich + accompagnement + boisson). Vente à emporter. Privatisation.

Vous recherchez le meilleur sandwich de Bordeaux ? On pense avoir trouvé un des plus savoureux chez Angel's Smokehouse. La spécialité ? Le *pulled pork* ou porc effiloché, une tradition culinaire qui nous vient des Etats-Unis, qui consiste à faire cuire très lentement de l'épaule de porc. Les produits sont maison, la viande est fumée dans un fumoir Texan et les saveurs américaines côtoient les produits de notre terroir. Les recettes se savourent en plat ou en sandwich : *ribs* de porc, *pulled* de cuisse de dinde… Avec toujours une proposition végétarienne ! Le tout accompagné de frites, de choux ou de délicieuses *mac & cheese*. Les prix sont raisonnables et l'équipe très sympa. Courez-y !

ANH KHA

48, rue Saint-Sernin
✆ 05 56 81 02 59
www.anhkha.fr
hello@anhkha.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Carte : 26 € environ. Plat du jour : 10,50 € (formule du midi complète à 16,50 €). Chèques non acceptés. Vente à emporter.

Mélanger les saveurs de la cuisine vietnamienne avec des mets français, c'est la promesse du restaurant Anh Kha. Le pari est plus que réussi, en témoigne le plat phare de la maison : le special Anh Kha Burger. Le pain est remplacé par un riz thaï vinaigré divin, dans lequel est glissé un steak de bœuf mariné et un tartare de tomates, accompagné de chips de patates douces et vitelotte. La recette se décline aussi en version végétarienne. Le reste de la carte propose des entrées, plats et desserts, ainsi que des assiettes à partager. On recommande vivement les nems de canard en entrée, le porc d'Abiota laqué pour continuer et enfin le gâteau de banane façon pain perdu en dessert.

APHRODITE

28, rue Leupold ✆ 09 84 32 66 74

Ouvert le lundi, le mardi et le vendredi de 19h à 23h ; le mercredi, le jeudi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h. Menus de 14 € à 20 €. Terrasse.

Avez-vous goûté les Spetsofai, les Saganaki ou bu un Mavros Kyknos ? Si non, on vous conseille de découvrir ces spécialités grecques chez Aphrodite, à deux pas de la place Saint-Pierre. Takis Dimitropoulos a beaucoup voyagé et durant la crise en Grèce, il a décidé de faire ses valises avec sa femme (originaire de France) et son fils, et de créer un savoureux restaurant aux volets bleus qui nous emmènent directement au bord de la Méditerranée. La salade de tomate, concombre, poivron et feta et le caviar d'aubergine sont excellents, tout comme la fameuse Pita, la galette de pain maison que l'on trempe dans toutes les sauces ! Les boulettes de viande sont une merveille, l'Arni Ladorigani, un agneau à l'huile d'olive et son origan est surprenant, la feta est à tomber et le filet de daurade au vin blanc une petite douceur. Au dessert, prenez l'incontournable yaourt au miel, à moins que vous ne préfériez le Baklava, ce feuilleté aux amandes et aux noix. Autre surprise : le Karidopita, un gâteau très aéré aux noix et sirop de miel. Les vins aussi viennent du Péloponnèse : solaires et aux étiquettes colorées. Ici, on se sent comme avec des amis ! *efkharisto* !

ATELIER DES FAURES

48, rue des Faures
✆ 09 86 42 45 45
atelierdesfaures@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (entrée, plat et dessert). Vin au verre.

L'atelier des Faures est un petit établissement de la rue des Faures, situé à proximité de la Flèche Saint-Michel. Ici, on peut manger à table ou alors au comptoir pour davantage de convivialité mais aussi pour voir le chef préparer de jolies assiettes. Parce qu'il avait envie de voir le fruit de son travail mais aussi de faire plaisir, Romain Winicki a laissé tomber son costume 3 pièces pour un tablier afin de se lancer dans la gastronomie auprès des plus grands. Le voilà désormais à la tête de son propre restaurant. Très accessible, souriant et se souciant du bien-être de sa clientèle, Romain nous propose une cuisine originale, colorée et mise en scène qu'il compose pourtant à partir de produits plutôt classiques comme le magret de canard ou les huîtres. La magie de sa cuisine se trouve ainsi dans les associations qu'il nous propose comme par exemple ses gyozas au pastrami ou son mulet mariné accompagné d'un riz vinaigré et d'un coulis de laitue. Tous plus appétissants les uns que les autres, les plats ont en plus le mérite d'être présentés dans une belle vaisselle. Dé-cloché au moment du service, « le canard qui fume » ne manque pas de faire son petit effet pour les yeux et le nez tant les odeurs qui se dégagent du plat mettent en bouche. C'est donc une très jolie adresse. Le chef excelle également dans les desserts qu'il met à la carte. Les vins, dont nombreux sont proposés au verre, font aussi l'objet d'une agréable sélection.

L'AUBERGE ESPAGNOLE

7, rue de la tour de Gassies
✆ 05 47 79 25 37
http://auberge-espagnole-bdx.fr
aubergeespagnolebdx@outlook.fr

Ouvert du mardi au samedi de 18h30 à 0h. Carte : 28 € environ.

Vous aimez les tapas et l'ambiance ibérique ? A deux pas de la place Saint-Pierre se trouve ce bar à vin et tapas ouvert exclusivement le soir. Ici, vous l'aurez compris, on savoure des tapas, à choisir parmi une jolie liste qui sent bon le Sud. A la carte, vous trouverez des tortillas de patatas, du pan con tomate, des croquetas, des piquillos farcis, des assiettes de charcuteries (saucisson Bellota, chorizo iberico, pâté basque…). Pour accompagner les tapas, vous aurez le choix parmi une quarantaine de références en vins. Tous les produits dans l'assiette sont issus de fournisseurs locaux, à l'exception de l'huile d'olive qui vient tout droit d'Espagne et plus précisément d'Alicante.

L'AUTRE PETIT BOIS
12, place du Parlement ✆ 05 56 48 02 93
Ouvert tous les jours de 12h à 0h. Jusqu'à 1h les jeudis, vendredis et samedis. Tartines, cassolettes et salades à partir de 9 €.
Le charme émane de ce petit restaurant de la place du Parlement. A peine le pied à l'intérieur, nous sommes transportés dans un autre monde, une sorte de conte de fées où se mêlent canevas, pampilles, miroirs, déco baroque et fauteuils Louis XVI. Une ambiance fantastique. Demandez à déjeuner à l'étage : les tables sont disposées autour d'un majestueux arbre magique !
Dans l'assiette, gourmandise et simplicité. Notre préférence va vers la tartine de foie gras et confiture de figue et vers la cassolette de camembert rôti sucré salé. L'Autre Petit Bois propose aussi des gourmandises pour le goûter. Cheese-cake, moelleux, clafoutis et autres muffins vous seront proposés. Une très jolie adresse.

BANANA CAFÉ
5, cours Pasteur ✆ 05 56 23 33 39
bananacafe@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h ; le vendredi et le samedi de 19h30 à 22h30 ; le dimanche de 10h à 17h. Brunch à 23 € le samedi et dimanche de 11h30 à 15h. Boissons à 5 € ou 6 €. Snacking salé ou sucré de 4,50 € à 8,50 €. Vente à emporter. Boutique.
Au Banana Café, musique, détente et cuisine végane sont à l'honneur. Au comptoir, les pâtisseries maison mettent l'eau à la bouche. C'est ici que se fera la commande avant de s'installer dans la salle du fond, avec murs en pierres, verrière et longue banquette bleue, du plus bel effet. On se croirait au bord de l'océan.
Le Banana Café met en avant des produits bio et locaux, dans une carte qui plaira aux flexitariens et aux allergiques au gluten. Il y a une jolie proposition de boissons : des *Superpower Smoothies*, pour faire le plein de vitamines et de protéines, des jus maison et des *Medicine Lattes* au lait végétal qui soignent certains maux, à l'instar du *Black Magic Latte*, qui agit contre les ballonnements ou le *Golden Latte*, anti-inflammatoire et anti-bactérien.
Côté food, l'établissement propose des douceurs sucrées (granola, pancakes, pâtisseries sans gluten, sans sucre raffiné et sans lactose), ainsi que des plats salés (falafel, wrap végan, salade). Le week-end, le Banana Café propose aussi un copieux brunch adapté pour les végétariens (rouleau de printemps, houmous à la betterave) et pour les carnivores (œuf mollet, cochon fermier), le tout servi avec une boisson chaude et un jus maison. Ici, magazines et vinyles sont même à vendre. Les sons vous ont plu ? Direction *Soundcloud* pour retrouver leur playlist. Très cool !

BAUD ET MILLET
19, rue Huguerie ✆ 05 56 79 05 77
www.baudetmillet.com
baudetmillet@hotmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 23h. Raclette à volonté à 25 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Dans ce petit restaurant à la déco façon ancien bistrot de village ou ferme de montagne, on déguste du fromage, on teste des vins et on savoure de bons plats dans une ambiance chaleureuse au cœur de Bordeaux. C'est sans doute l'un des plus originaux dans sa proposition et le plus fourni. Vous voilà dans un lieu gourmand, tout en longueur, dans lequel on vous propose notamment un menu avec fromages à volonté. La visite vaut vraiment le détour. Vous descendez alors un petit escalier pour vous retrouver dans une cave joliment mise en scène dans laquelle se trouve une collection impressionnante de fromages de toute la France et de certains pays d'Europe comme l'Espagne, l'Italie ou l'Angleterre. A vous de faire votre sélection : vous pouvez ensuite venir vous resservir autant que vous le souhaitez. Pour ceux qui préfèrent le chaud, les croque-monsieur au foie gras, la tartiflette ou encore la raclette sont à découvrir. Dans la salle autour de vous, plus de 300 bouteilles de vins sont exposées, à vous d'aller choisir la bouteille qui vous inspire.

BELLE CAMPAGNE
15, rue des Bahutiers
✆ 05 56 81 16 51
www.belle-campagne.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 19h à 22h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Menus de 27 € à 32 €. Formule du midi : 19 € (plat du jour à 13 €).
Bien plus qu'une adresse gourmande, Belle Campagne, c'est un état d'esprit, un engagement, un bistrot-restaurant qui se revendique locavore. Mais que signifie ce mot ? Entré dans le dictionnaire Larousse en 2010, locavore désigne une « *personne qui décide de ne consommer que des fruits et des légumes locaux et de saison pour contribuer au développement durable* » . Ainsi tout est dit sur le concept de Belle Campagne. Toutes les recettes proposées à la carte de cet établissement à la décoration très *cosy* sont réalisées à partir de produits frais et de saison, le fruit du travail de producteurs et éleveurs installés dans un rayon de 250 kilomètres autour de Bordeaux. Le résultat est gourmand et à des prix raisonnables !

LE BISTRO DU MUSÉE
37, place Pey-Berland ✆ 05 56 52 99 69
www.lebistrodumusee.com
contact@lebistrodumusee.com
Tram A et B arrêt Hôtel-de-Ville
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 22h30. Menus de 15,10 € à 34,90 €. Menu enfant : 8 €. Vin au verre. Terrasse.
Parfaitement située, face à la cathédrale en plein cœur de Bordeaux, cette brasserie *so chic* habillée de pierres apparentes accueille chaque jour, et surtout chaque midi, bon nombre de déjeuners d'affaires et autres pauses. Aux beaux jours, vous apprécierez vous installer en terrasse dont la vue donne directement sur la cathédrale. A chaque saison, sa carte change et vous offre à découvrir des plats qui sentent bon la cuisine du marché. Entrées, plats et desserts, les propositions sont nombreuses : gambas rôties, millefeuille de patate douce chips de Serrano ou millefeuille croustillant de foie gras frais poêlé, pommes rôties, noix de saint-jacques panées aux herbes, concassée de tomate, pavé de rumsteack poêlée et son escalope de foie gras façon Rossini, tarte fine tiède aux pommes amandine, crème anglaise et glace vanille, annelé façon profiterole sauce chocolat et glace vanille entre autres… Un vrai plaisir les papilles.

LE BISTROT DES ANGES
19, rue Rode ✆ 05 56 79 14 57
www.bistrotdesanges.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi de 10h à 20h ; du mardi au vendredi de 10h à 2h ; le samedi de 19h à 2h. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 16 € (à 18 €). Vin au verre. Plat du jour à 11 €, tapas à partager à partir de 8 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Le Bistrot des Anges est une brasserie située sur la place du Marché des Chartrons qui connaît un franc succès depuis des années. Et pour cause, bien que l'établissement ait changé de patron, c'est toujours Nuno qui est aux commandes de la cuisine et ce, pour notre plus grand plaisir. Vincent quant à lui, accueille avec professionnalisme et convivialité les nouveaux clients comme les habitués. C'est donc dans une ambiance détendue et sympathique que l'on prend du bon temps sur la terrasse centrale ou dans la salle de restaurant, joliment décorée. Côté déco, pierres et bois vieilli nous accueillent pour siroter une petite bière ou un verre de vin au comptoir avec quelques tapas. Les plats, quant à eux, sont copieux et mis en valeur avec une touche de finesse, toujours dans un esprit gourmand. La carte du midi laisse un large choix à toutes les envies avec trois entrées et desserts ainsi que cinq plats au choix. La carte du soir nous invite à partager des tapas entre amis et à déguster de bons petits plats : aiguillettes de canard à l'asiatique et son condiment avocat, granny smith et wasabi, ballotine de volaille façon tajine de Mehdi, poire pochée au vin chaud, mousseline de poire streusel noisette, glace poire. Que ce soit côté bar ou côté restaurant, on en ressort toujours aux anges !

BODEGA BODEGA
4, rue des Piliers-de-Tutelle
✆ 05 56 01 24 24
www.bodega-bodega.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 15h et de 17h à 2h. Menus de 10,50 € à 14,50 €. Plat du jour : 8,30 €. Vin au verre.
Toute l'Espagne dans votre assiette ! Cet établissement de la rue des Piliers-de-Tutelle fait partie de ces restaurants bordelais que tout le monde connaît ou doit connaître ! Ici, prenez place dans une bodega bordelaise avec des *tapas*, du jambon ibérique, des verres de *mojito* et de *sangria*, le tout sur une musique dansante et une ambiance estivale. En un mot, venez faire la fête comme en Espagne ! L'équipe de la Bodega Bodega est aux commandes et s'affaire toujours pour vous faire passer un bon moment. Le lieu, situé à deux pas de la Place de la Comédie, attire autant les clients qui veulent leur petit café crème le matin que ceux qui viennent prendre un verre entre amis.

BODEGON
14, place de la Victoire ✆ 05 56 94 74 02
www.bodegon.fr – contact@bodegon.fr
Tram B arrêt Victoire.
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 2h ; le dimanche de 14h à 2h. Happy Hours tous les jours (18h-21h). Menus de 12,50 € à 25 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 9,50 € (plat + dessert + boisson (vin ou bière ou eau) + café). Brunch de 15 à 22 €. Service brasserie de 12h à 14h du lundi au vendredi. Terrasse. Wi-fi.
Le BodeGon est pour les gourmets, les curieux, et les sportifs. Ouvert, tôt le matin à tard le soir, on peut y prendre son petit déjeuner et bruncher, y déjeuner pour pas cher, assister à des retransmissions de matchs, boire un verre en terrasse pendant l'*happy hours* (18h-21h) et profiter tranquillement de la soirée. Ce bar emblématique de la place de la Victoire, bien connu des étudiants, a radicalement changé de look et d'ambiance. Et pourtant, à l'intérieur comme en terrasse, ça ne désemplit pas. D'importants travaux ont en effet permis de faire renaître cette belle bâtisse de la Victoire et de faire naître une brasserie chic, mais toujours aussi conviviale. Toujours le rendez-vous favori.

LE BROCÉLIANDE
15, place des Martyrs de la Résistance
✆ 05 56 96 38 93
www.restaurant-lebroceliande.fr
Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 38 € à 54 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Ne pensez pas partir sur les terres bretonnes et ses légendes, pas de kig ha farz, ni de chouchen, juste un peu de Bretagne dans le nom de l'établissement, mais la surprise est belle car c'est dans le cadre chaleureux d'un appartement, dans le quartier Gambetta, que Patrick et Sylviane Foulon vous accueillent. Le Brocéliande vous propose une cuisine traditionnelle, raffinée qui fait la part belle aux produits du Sud-Ouest. Le chef les décline en irrésistibles suggestions du marché et autres mises en bouche saisonnières. La terrine de foie gras de canard parfumée au sauternes, le saumon fumé aux blinis et sa crème à la vodka pour commencer, puis escalope de saumon sauce champagne, entrecôte aux pleurotes sauce marchand de vin, ou encore émincés de magret de canard à la sauce bigarade. Chaque plat éveille les papilles et le choix n'en sera que plus difficile. L'accord mets-vins est parfait grâce aux vins du mois suggérés par Sylviane Foulon et aux suggestions de saison à siroter sur la terrasse ombragée. Avantage indéniable, Le Brocéliande décline des crus en 50 cl et les clients peuvent emporter la bouteille non consommée grâce à un doggy bag. Pour les amateurs, ne vous privez pas de conclure ce repas en dégustant un vieil armagnac ou un calvados dont l'établissement compte une belle collection. Pour profiter de la terrasse dans le jardin intérieur dès les beaux jours, il est préférable de réserver.

BUENAVIDA
42, rue des Trois Conils ✆ 09 51 12 98 58
http://buenavida-restaurant.fr/
contact@buenavida.fr
Ouvert le lundi et le mardi de 12h à 17h ; du mercredi au samedi de 12h à 0h. Formule du midi : 10,90 € (plat + dessert à 13,90 €). Vin au verre. Tapas à partir de 5 €. Planches de 12 € à 25 €. Desserts entre 4 € et 6 €. Paëlla tous les samedis midi à 16 €.
Dépaysement garanti chez Buenavida, un tout jeune établissement qui sent bon le soleil, les tapas et la convivialité. Depuis presque un an, Francisco a ouvert ce spot à la décoration amérindienne, où l'on savoure de « l'hispanish cuisine » le temps d'une soirée entre amis. Ici, il y a toujours de l'animation, de la musique ou des concerts !

On aime particulièrement les recettes proposées. Nos coups de cœur ? Le fameux poulpe à la framboise et les bravas à la Huancaina (des pommes de terre grenailles, sauce brava à la madrilène et salsa Huancaina au Aji Amarillo péruvien). La carte est gourmande et colorée à l'image de la décoration du lieu. Au menu, vous trouverez également des planches à partager (charcuterie, de la mer ou fromages) ainsi que des plats hispaniques et peu visibles à Bordeaux, à l'image du Mollete de Lomo, un plat typique du Mexique ou des pancakes à la confiture de lait d'Argentine. Pour accompagner les recettes, Buenavida possède une très jolie cave avec une sélection de vins blancs, rouges, rosés et de bières.

CAFÉ DES GOURMETS

7, rue Fernand-Philippart ✆ 05 56 81 96 50
www.bordeaux-restaurant-gourmets.fr
letoile33@gmail.com
Tramway C – arrêt Place de la Bourse.

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 19 € à 25 € (entrée + plat + dessert). Carte : 30 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation).

Entre la place de la Bourse et celle du Parlement, le Café des Gourmets est l'adresse idéale pour les gourmands et amateurs de vin. L'établissement propose une cuisine traditionnelle du Sud-Ouest faite maison préparée avec des produits frais. Les saveurs de la région sont à la carte : marbré de foie gras au magret fumé et son chutney de mangue au piment d'Espelette en entrée, tournedos de canard et foie gras frais poêlé en plat, glace aux pruneaux arrosé d'armagnac en dessert… Fraîcheur et goût sont au rendez-vous, le tout en générosité ! La carte des vins est bien fournie et variée (l'établissement possède un bar à vin). Chaque mois est une nouvelle suggestion pour découvrir de nouveaux vignerons ; parfois même de grands châteaux à prix attractif ! Qu'il soit rouge, blanc ou rosé, vous trouverez l'accord parfait pour votre plat et votre palais.

LE CAFÉ DU LEVANT

24-25, rue Charles Domercq
✆ 05 57 80 26 22 – cafedulevant.fr

Ouvert tous les jours de 11h30 à 15h et de 18h à 23h. Petit-déjeuner et salon de thé à partir de 8h. Menus de 22,90 € à 31,90 € (menu express (plat + dessert) : 16,90 €). Carte : 18 € environ. Menu enfant : 8,90 € (jusqu'à 12 ans). Plat du jour : 9,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Réputée pour sa célèbre façade à l'architecture atypique située sur le parvis de la Gare Saint-Jean, la brasserie Le Café du Levant est une véritable institution bordelaise dont la création remonte à 1896. Dans un décor typique des plus grandes brasseries, vous goûterez à une cuisine généreuse et savoureuse. Bien sûr, comme il est de tradition dans les brasseries dignes de ce nom, vous pourrez déguster en préambule quelques huîtres, des Fines Claires de Marennes. La carte rend hommage à la cuisine traditionnelle française : œufs mayonnaise, daube de joue de bœuf, foie de veau persillade, confit de canard (un petit clin d'œil au Sud-Ouest), escalope de saumon ou encore les véritables choucroutes alsaciennes ainsi qu'une très belle entrecôte… Pour accompagner votre dégustation, Le Café du Levant vous propose une carte de vins (au verre ou à la bouteille) composée de belles références du Sud-Ouest, d'Alsace et de Côtes de Provence pour le rosé. Notez que si vous êtes pressé par le temps pour cause d'un départ en train par exemple, Le Café du Levant vous propose un menu express. Aux beaux jours, n'hésitez pas à investir la terrasse même si nous préférons la salle pour sa belle allure.

LE CAFÉ DU PORT

1, quai Deschamps ✆ 05 56 77 81 18
www.lecafeduport.com
contact@lecafeduport.com

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 29,50 € à 37 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 18 € (entrée, plat et dessert). Chèque Restaurant. Accueil des groupes (de 50 à 250 personnes, menus personnalisés). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Voiturier. Parking.

On nous avait dit belle vue, que ce soit de l'intérieur ou en terrasse, et bonne table. La promesse est totalement tenue. Situé sur les berges de la Garonne, la vue panoramique sur le pont de Pierre, les quais et la flèche de Saint-Michel est tout simplement époustouflante, surtout en soirée avec un beau coucher de soleil et un bon verre de vin : c'est divin. A l'intérieur, on se croirait dans une immense cabane de pêcheurs, agrémentée de magnifiques luminaires qui apportent plus de luminosité aux lieux. Dîner romantique, repas de groupe entre amis ou en famille, vous serez charmés par ce lieu et par sa cuisine. Au gré des saisons, goûtez aux poissons finement travaillés, aux succulentes viandes ou encore aux gourmands desserts. La cuisine que l'on nous sert ici est un mélange de spécialités provençales, du Sud-Ouest et de Charente. Le menu du soir ravira toutes les papilles. La carte change tous les trois mois, vous pouvez donc y retourner régulièrement sans jamais risquer de vous lasser. Par ailleurs, l'équipe est agréable et à l'écoute du client.

CAFÉ UTOPIA

5, place Camille Jullian ✆ 05 56 79 39 25
www.cafe-utopia.fr – contact@cafe-utopia.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 22h30. Assiettes à partir de 8 €, sandwichs à partir de 5,50 €. Terrasse. Vente à emporter.

La terrasse ensoleillée de l'Utopia sur la place Camille Jullian est l'un des spots les plus agréables de la ville. C'est dans une ancienne église que le superbe cinéma Utopia et son café du même nom se sont installés il y a maintenant 18 ans. Avant ou après une séance, on vous conseille de vous installer dans le joli café restaurant, à l'intérieur (la décoration et l'architecture valent le coup d'œil !) ou en extérieur pour siroter une boisson fraîche ou savourer une de leur délicieuse assiette-salade (celle au camembert chaud sur ventrèches grillées est particulièrement gourmande). Le café Utopia propose également des tartines, des planches apéritives à partager pour l'heure de l'apéro et des desserts. Le point positif ? Le service en continu. Ici, vous pourrez donc déguster un de leurs plats à n'importe quelle heure de la journée. Un lieu incontournable.

CAJOU CAFFÉ
Place Camille-Jullian ✆ 05 56 52 50 50
www.cajou-caffe.fr
contact@cajou-caffe.fr

Ouvert tous les jours de 6h30 à 2h. Service en continu de 11h à 1h. Paiement CB minimum 10 €. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.
Sur la place Camille Jullian, l'immense terrasse du bar-restaurant est une invitation à s'installer. A l'ombre des arbres et avec une partie chauffée pour en profiter aussi l'hiver, on apprécie y prendre du bon temps. Proposant le service en continu, de 11h à 1h, le Cajou Caffé vous accueille à toute de la journée pour manger ou boire. A la carte, des plats à la française façon Sud-Ouest : huîtres, cuisses de grenouille persillées, cassolette de piquillos farcis, magret de canard entier, sauté d'encornets à l'armoricaine… Et pour les douceurs : pain perdu maison, clafoutis aux fruits de saison, île flottante, profiteroles du Cajou… Le tout accompagné d'un bon verre de Bordeaux !

A CANTINA – COMPTOIR CORSE
14, rue des Bahutiers ✆ 07 87 04 28 97
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 18h30 à 2h. Réservation recommandée. Carte : 38 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Boutique. Epicerie corse.
La façade affiche un bleu turquoise, à l'image du ciel de l'île de Beauté. Accueil chaleureux et convivial pour ce lieu agencé avec goût : un parquet magnifique, un long bar agréable, un superbe escalier, du mobilier chiné, des baies vitrées et une verrière bleu pétrole. Ici, la gastronomie corse est à l'honneur : testez les charcuteries locales, les cannelloni au broccio et à la menthe, poursuivez avec le tartare de veau et noisette corse avec une moutarde à la clémentine corse et terminez par le parfait glacé à la nucciula et cœur glacé aux fruits rouges. Vous pourrez accompagner cela d'une bonne bouteille, à choisir dans une carte des vins des plus fournie ! Enfin pour ceux qui voudraient ramener un bout de Corse chez eux, l'épicerie fine propose formages, terrines, confitures, pâte à tartiner, vins, spiritueux… Une excellente adresse, que nous vous recommandons.

CAPPERI
3, rue de la Cour des Aides
✆ 05 56 90 93 05
www.capperi.fr
Fermeture annuelle courant août. Ouvert du mercredi au dimanche de 19h à 23h. Réservation recommandée. Pizzas de 9,90 € à 15,90 €. Vente à emporter.
C'est le genre d'adresse que l'on voudrait garder pour soi… Les « capperi », ce sont les câpres en italien. Mais « Capperi ! » pourrait se traduire par « Flûte ! » ou « Purée ! ». Une injonction bien italienne qui colle à merveille au lieu. Capperi ! Qu'est-ce que c'est bon ! Les meilleures pizzas de Bordeaux, vous les dégusterez dans ce petit établissement qui sent bon le soleil et la Méditerranée. A l'intérieur, quelques tables en bois et un comptoir derrière lequel le chef, d'origine sicilienne, prépare ses pizzas avec le sourire. A la carte : 14 recettes (dont la moitié végétariennes !) changées au fil des saisons, un délicieux tiramisu aux œufs bio et de nombreux vins italiens pour accompagner le repas. Comme indiqué sur la devanture, les produits sont choisis avec attention, une farine semi-complète bio, des légumes frais et une huile d'olive vierge extra produite en Sicile, par les gérants, depuis quatre générations. Notre coup de cœur ? La pizza burrata, à la sauce tomate, mozzarella, copeaux de parmesan, origan, huile d'olive vierge extra et, bien sûr, la burrata des Pouilles, bien goûteuse et crémeuse. Un délice !

CASA GAÏA
NOUVEAU
16 bis, rue Latour
✆ 05 56 52 87 21
www.casagaia.fr
contact@casagaia.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h ; le dimanche de 11h30 à 16h. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 16,50 €. Brunch.
Après six mois de travaux, Casa Gaïa s'est installée au cœur des Chartrons. L'ancienne décoration a laissé place à des matériaux nobles pour un résultat épuré et aéré. Les trois associés ont voulu faire de la Casa Gaïa un lieu convivial, tourné vers les producteurs et éleveurs locaux et bio (à 98 % !). Le concept : une cuisine locavore, d'inspiration méditerranéenne qui évolue toutes les trois semaines en fonction des produits de saison. Les légumes, viandes et poissons grillés au feu de bois sont des spécialités de l'établissement ! Ici, en plus de savourer une cuisine généreuse et faite maison, vous pourrez assister à des expositions, des dégustations ou encore des rencontres culturelles.

LE CHAMPOREAU
40, rue Traversanne ✆ 05 56 31 96 48
www.restaurant-lechamporeau.com
reservation@lechamporeau.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Chaque premier dimanche du mois de 12h à 15h pour le brunch (18,50 €). La formule du midi (entrée, plat et dessert) : 14,50 €, la formule du soir : 21,50 €. Choix de tapas à partager : de 6 € à 11 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
A quelques rues de l'église Sainte-Croix de Bordeaux et du Marché des Capucins, Le Champoreau est une adresse tout à fait charmante que nous vous recommandons. Dans cette « joyeuse cantine » où l'on partage une certaine proximité avec ses voisins, vous goûterez à une cuisine traditionnelle et de saison, réalisée par le chef Rémi Bourget à partir de produits du marché. Le midi par exemple : terrine de poisson aux épices douces en entrée, cuisse de poulet rôtie et son écrasé de pommes de terre et brownie chocolat-noisette en dessert. Le soir, la formule change quotidiennement. Toutefois, il vous sera toujours proposé une entrée et un plat à base de poisson ou de viande et pour finir, un dessert pâtissier ou fruitier. Que du bon ! Lors de notre passage nous avons tout particulièrement apprécié le service aimable et souriant. Notez que dans sa salle voûtée et parée de pierres, Le Champoreau ouvre ses portes le premier dimanche de chaque mois pour un brunch copieux et gourmand.

LE CLANDESTIN
56, rue du Hamel
✆ 09 70 38 01 70
www.leclandestin-restaurant.fr

Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Menu du marché : 17 € à 21 €. Menu Clandestin : 28 € à 32 €. Menu 100% comme à la maison : 21 € (uniquement le dimanche). Accès wi-fi gratuit.

C'est un coup de cœur ! Bien que située entre la place Saint-Michel et le marché des Capucins, la rue du Hamel n'est pas particulièrement passante. Le restaurant porte-t-il alors bien son nom ? Le Clandestin vous accueille dans un cadre très sympathique. La salle est agréable pour un déjeuner ou un dîner en tête à tête, avec des amis ou même pour des affaires. En plus, on est bien accueilli. Les cartes sont remises rapidement et la lecture est elle aussi plutôt rapide, car ici, le Chef, Frédéric Pérignon, vous propose deux menus, chacun composé de deux entrées, deux plats et deux desserts. Le menu Clandestin apparaît plus élaboré, donc vraiment idéal pour le soir ou une occasion. De toute façon, le menu du marché nous a mis l'eau à la bouche. C'est le chef lui-même qui est venu nous apporter les assiettes qu'il venait de préparer : une salade de tomates anciennes, melon, pignon de pins et siphon mozzarella, basilic. Le plat, du jambon de porcelet de 36h, haricots coco et jus réduit, a été au-delà de nos espérances. La viande était d'une tendresse incroyable, et surtout, goûteuse. Le chef s'arrête encore une fois pour satisfaire notre curiosité, « ce sont des feuilles de moutarde ». Les assiettes sont aussi bonnes que belles. Nous sommes ravis. Le dessert nous a peut-être un peu moins subjugués mais il faut dire aussi que nous aurions pu nous arrêter après le plat. Les quantités sont à la fois élégantes et généreuses. Nous sommes repartis enchantés et repus, et surtout heureux d'avoir découvert cette si jolie adresse à prix accessible.

COMPTOIR CUISINE
2, place de la Comédie
✆ 05 56 56 22 33
www.comptoircuisine.com
contact@comptoircuisine.coml

Fermeture annuelle : 24 décembre au soir, 25 décembre et 1er janvier. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 20,40 € (en semaine – retour du marché). Vin au verre. Accueil des groupes (privatisation de salle à l'étage (16 à 60 personnes, repas assis). Privatisation du comptoir (20 personnes, idéal pour dégustation de vins, possibilité présence sommelier). Cocktail dînatoire et privatisation (+ de150 personnes). Menu à 43 € ou 63 €). Terrasse.

Voici une adresse d'exception au cœur du Triangle d'Or, place de la Comédie. Le chef Laurent Mougenot propose une cuisine bistrot haut de gamme avec une touche d'exotisme. Le concept de cet établissement à l'initiative du couple Boyer est porté par son nom « Comptoir Cuisine ». Vous êtes invité à déguster vos plats assis au comptoir. Cet agencement permet une « cuisine spectacle », le chef et sa brigade préparent sous vos yeux votre plat. Plusieurs possibilités s'offrent à vous : opter pour le cornet de charcuterie Louis Ospital ou encore le Jabugo iberico bellota ; un plat bistrot tel un tartare de bœuf au couteau et ses frites ; un plat végétarien à l'image de la crème de petits pois au raifort avec parmesan et beignet de blettes. Mais la spécificité de « Comptoir Cuisine » est de proposer le midi « Retour du marché » du lundi au vendredi. C'est un plateau 3-en-1 composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert servis en une seule fois ; pratique, rapide et gourmand. La carte change au fil des saisons. L'endroit est magnifique à la fois chic et décontracté et possède une magnifique terrasse. Une cuisine remarquable pour un lieu remarquable.

© MARTINM303 - ISTOCKPHOTO

Le pont de pierre, Bordeaux.

AU COMPTOIR DES CAPUCINS
27, place des Capucins ✆ 05 56 31 59 00
www.bistrotdescapucins.fr
bistrotdescapucins@gmail.com
Du mardi au vendredi : 10h-15h et 18h-0h ; samedi : 10h-0h (service continu) ; dimanche : 10h-16h. Planches apéro, petit déjeuner, cocktails éphémères, Happy Hours, Pub (large sélection de bières), dégustation de vin, retransmission d'événements sportifs, soirée musicale mensuelle, ouverture d'une salle à l'étage avec billard anglais, salle privatisable sur réservation, service en continu du bar du mardi au dimanche.
Voici un joli bistrot, dans un quartier animé situé face au marché des Capucins. A mi-chemin entre la cuisine traditionnelle et la cuisine d'aujourd'hui, la nouvelle carte imaginée par Céline et Lionel au mois de juin met l'accent sur la diversité des attentes gustatives des clients, notamment des femmes. Les plats qui ont fait la réputation du bistrot sont toujours mis à l'honneur, – les huîtres, le foie gras, l'entrecôte, le tartare de bœuf, tout en étant revisités avec de nouvelles saveurs qui viennent moderniser les recettes. Amateurs, amatrices de plats traditionnels, de sucré-salé, de cru comme de cuit, de fraîcheur, d'healthy… vous serez conquis. Afin de toujours nous donner une occasion de revenir, la carte évoluera un peu chaque mois. Les parents, mais surtout les enfants, apprécieront l'originalité du menu enfant. Et comme dans Bistrot des Capucins, il y a bistrot, n'oubliez pas que la maison possède la licence 4 et sera donc ravie de vous proposer, dès 10h un café ou, plutôt à compter de 18h, un verre de vin. Pour remplacer la planche de charcuterie dont personne ne tarissait d'éloge, on partage désormais un « apéro marin » ou un « pâté apéro ». A découvrir ! En plus, l'accueil est vraiment sympathique et toute la déco a été revue pour que vous passiez un bon moment dans une ambiance scandinave chic. L'étage se destine à l'accueil de groupe et de nombreux projets sont attendus pour 2019…

LE COMPTOIR DES GRANDS HOMMES
Galerie des Grands Hommes 15
✆ 05 56 44 63 82
Ouvert du lundi au samedi le midi. Menu unique à 14,50 € (avec desserts maison et café). (plat du jour à 10,50 €).
Ce Comptoir est situé au cœur du Marché des Grands Hommes. C'est une halte parfaite entre deux moments de shopping ou pour les personnes qui travaillent dans le coin. La carte, plutôt brasserie, réserve de jolies surprises comme un tartare de bœuf à l'italienne accompagné de pâtes au pesto – ça change des frites ! – ou un filet de merlu d'Arcachon et sa jardinière de légumes – ça change du riz ! En dessert la carte est alléchante et le choix varié : une délicieuse tarte au citron meringuée, un clafoutis aux poires, une salade de fruits, etc. La cuisine, derrière le comptoir, est totalement ouverte. Le service est efficace et le rapport qualité-prix est parfait.

LE COMPTOIR D'ETIENNE
21, rue Maucoudinat
✆ 09 81 62 63 63
www.lecomptoirdetienne.com
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16,50 €. Accueil des groupes (possibilité de privatisation).
C'est dans un bâtiment sublime – une bâtisse du XVII[e] siècle en plein cœur du vieux Bordeaux – que vous accueille l'équipe du Comptoir d'Etienne. L'espace immense et tout en pierres a été aménagé avec goût. Les peintures contemporaines et les bouteilles de vin exposées au mur contrastent avec les arches et les poutres d'antan. Au fond, la cuisine ouverte, à côté de l'étal présentant les viandes et les poissons du jour, apporte de la modernité à ce lieu unique.
Dans l'assiette, des produits d'exception sont sublimés par des recettes gourmandes et copieuses. Le chef propose une très belle carte d'entrées et de plats. Le camembert rôti et magret fumé accompagné de son pain grillé est une excellente entrée en matière, et le pavé de bœuf charolais grillé et son foie gras frais poêlé est tout aussi délicieux. Pour accompagner ces plats, comptez sur les conseils du serveur, aussi plaisant que connaisseur en vin. Enfin, pour terminer sur une touche sucrée, quelques classiques (tarte tatin, moelleux au chocolat) sont proposés. Allez-y les yeux fermés : le Comptoir d'Etienne est un établissement d'exception !

LE CONFIDENTIEL
80, quai des Chartrons
✆ 05 57 87 67 72
www.leconfidentiel.fr
leconfidentielbordeaux@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 1h ; le samedi de 19h à 1h ; le dimanche de 11h à 15h. Réservation recommandée. Carte : 38 € environ. Menu enfant : 11 €. Vin au verre. Tapas de marché : 3 € l'unité et 24 € la box. Brunch le dimanche à 26 €, buffet à volonté. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Soirées concerts jazz. Vegan friendly.
Ce restaurant s'est glissé dans un ancien chai de négoce avec des murs en pierre et une décoration de bistrot chic. Avec une cuisine bistronomique, le chef Vincent Laignel nous invite à découvrir une carte raffinée, pleine de saveurs, d'originalité et de passion réalisée avec des produits frais et très souvent de la région : œuf parfait sauce aux cèpes et mousseline de panais pour commencer. Puis la souris d'agneau de 7 heures, jus corsé à la fève de Tonka, purée et haricots verts était juste parfaite. Et pour conclure, c'est un peu plus classique : brioche perdue, caramel au beurre salé. Les amateurs de woks, risottos et salades trouveront aussi leur compte.

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

CONTRAST
40, rue Vital Carles

Ouvert du lundi au mercredi et le vendredi de 9h30 à 18h30 ; le week-end de 10h30 à 18h30. Sans réservation. Brunch à partir de 22 €.

Un brunch gourmand et sain tous les jours ? C'est la proposition de Contrast, fraichement installé près de la Cathédrale Saint-André de Bordeaux. La formule brunch est composée d'un jus frais, d'une boisson chaude, de toasts aux choix, de pancakes et d'un *smoothie bowl* ou granola de fromage blanc au choix. Il se décline également pour les végans ou les *gluten free*. Les différents toasts salés (à l'avocat, au chèvre miel et à l'houmous betterave) sont savoureux et copieux et les jus frais (particulièrement le rose pomme citron roquette) valent le détour. Côté déco, Contrast est un cocon absolument sublime où l'on se love dans de charmants fauteuils Emmanuelle tout en savourant son Matcha Latte.

AU COUVENT
23, rue du Couvent
✆ 05 56 52 85 80
www.aucouvent.com
contact@aucouvent.com

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 15h et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 11h à 15h. Menus de 15 € à 19 € (le midi). Carte : 25 € environ. Plat du jour : 13 €. Vin au verre. Brunch le dimanche à 29 €.

La jeune Marine a fait de son Couvent un lieu insolite vêtu de pierres apparentes, très élégant, et elle a opté pour un concept plutôt original avec quelques entrées, plats et desserts, baptisés les péchés. On les choisit à la carte pour composer son menu. Le jour de notre visite, nous avons choisi des crêpes turques très fines garnies d'effiloché de canard, confit d'oignon et miel et au thon mi-cuit au sésame. Pas de doute, les recettes élaborées avec des produits frais sont excellentes. Avec un goût de trop peu, nous sommes bien obligés de l'avouer.

LA CRÊPE D'ANGÈLE
20, rue Georges Bonnac
✆ 05 56 51 02 33
www.creperiedangele.fr

Ouvert tous les jours de 11h à 23h. Service en continu. Galettes de sarrasin de 7,50€ à 11€. Menu enfant : 6,40 €. Formule du midi : 8,80 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter.

Installée en face de l'UGC Ciné Cité, rue Georges Bonnac, cette petite crêperie est un lieu sympathique. Ici, le service est d'une grande rapidité et la qualité correcte. Le chef propose de nombreuses recettes de galettes de sarrasin, des plus classiques (complète, forestière, montagnarde, quatre fromages, landaise) aux plus élaborées (galette Triskel flambée à base d'andouille, pommes au beurre flambées au Calvados et crème fraîche ou encore la Glaourche composée de bacon grillé et crème de pruneaux). L'avantage du lieu est évidemment le service non-stop qui permet de savourer une galette salée ou une crêpe sucrée à n'importe quelle heure de la journée, pourquoi pas en sortant du cinéma !

CROMAGNON
48, rue du Palais Gallien ✆ 09 80 51 67 03
www.lecromagnon.fr
miam@lecromagnon.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 17 €.
Quand on pénètre dans ce restaurant, l'œil est tout de suite attiré par la décoration : chaleureuse, contemporaine, décontractée où le bois se mêle à la pierre, où le design côtoie l'industriel. Pour s'installer, il y a des tables individuelles mais aussi une table d'hôtes et une petite terrasse pour les beaux jours. Derrière cet agencement bien pensé, Oxana Ramat, une jeune femme d'origine moldave qui était *designer produit* avant de se tourner vers la restauration. Elle a fait ses classes, entre autres, à l'Hostellerie Les Criquets à Blanquefort… Aujourd'hui elle est chez elle, en cuisine, et on la voit œuvrer au fond du restaurant, derrière une petite verrière. Les produits aquitains sont sublimés de façon surprenante, dans le bon sens du terme. Le jour de notre visite l'espuma d'huîtres *fine de claire,* mangue, feuille de capucine, pétales de rose comestibles, glace à la rose surmontée d'une touche de caviar Sturia Vintage était un pur régal. On a poursuivi avec un foie gras mi-cuit au gingembre, raisins confits aux fèves de Tonka et sirop de fleur d'oranger. Que des belles saveurs et tout est bien présenté. En dessert aucune hésitation devant un assortiment de guimauves faites maison et une glace au coquelicot. Oxana Ramat réalise une cuisine originale et gastronomique mais l'autre corde à son arc est de proposer aux clients de cuire eux-mêmes leur viande sur une pierre de sel de l'Himalaya, posée au centre de la table. Une idée très conviviale qui est un sérieux plus pour cette nouvelle adresse. A noter quelques vins moldaves à découvrir comme le Purcari. Il serait le vin moldave préféré de la Cour Royale Britannique…

DOGGY STYLE
14 bis, place Gambetta ✆ 05 54 49 77 85
www.doggystyle-hotdog.fr
Ouvert du lundi au samedi. Ouvert de midi à 20h, et jusqu'à 22h les jeudi et vendredi. Le hot-dog complet est à 3,50 €.
Doggy Style entend proposer à Bordeaux des hot-dogs dans le plus pur style new-yorkais. La particularité toutefois de cette sandwicherie ouverte en mars 2018 est que chacun peut composer son hot-dog selon son envie du moment. Et si vous êtes indécis, Fast Boy vous guidera parmi les divers pains (boulangers), saucisses (dont la traditionnelle de Strasbourg), sauces et garnitures (8 références différentes proposées chaque jour à partir de produits frais). Et le point fort de Doggy Style, c'est aussi le prix imbattable, puisque le complet est proposé à 3,50 €. Le risque, c'est que vous en commandiez un 2e !

LES DOUX SECRETS D'HÉLÈNE
41, rue Neuve ✆ 06 77 14 09 65
helene@lesdouxsecretsdhelene.fr
Ouvert du mercredi au samedi de 18h à 0h ; le samedi de 11h30 à 15h. Restauration. Animations. Brunch.
Un coup de cœur ! Dans ce bar à vin cosy et élégant, l'ambiance est intimiste et chaleureuse. Hélène Orhon, autrefois sommelière au prestigieux Pressoir d'Argent, vous accueille en toute simplicité, avec bienveillance et propose près de 80 références de vins. Ici, la passion du vin se partage, notamment lors des soirées « Dégustation à l'aveugle » suivies de rencontres avec les propriétaires de domaines viticoles. Du côté des mets, une assiette gourmande est proposée chaque semaine, composée de cinq plats maison. Cette semaine par exemple : velouté de panais, croustillant à la carotte et au chèvre, poêlée de pomme de terre et lardons, quiche au thon et à l'aneth et houmous de patate douce.

LES DROLES
21, rue Saint-Rémi ✆ 09 67 12 02 39
Ouvert tous les jours de 11h à 23h. Carte : 25 € environ.
Début 2017, Le Hardi s'installe rue St-Rémi et s'impose grâce à ses croque-monsieur gourmands et savoureux ! Quelques mois plus tard, l'établissement évolue et devient Les Drôles, un restaurant charmant proposant exclusivement une cuisine du Sud-Ouest. C'est gourmand, bien servi et délicieux. Commencez par le Saint-Nectaire rôti au Magret fumé, puis choisissez votre recette de canard : magret sauce aux Cèpes ou Parmentier gratiné au Brebis Basque, et enfin finissez par un fondant au chocolat. La carte n'est pas très fournie mais ne propose que des valeurs sûres. En plus de cela, l'accueil est vraiment attentionné et les prix attractifs. Allez-y les yeux fermés !

LE FAMILIA
149, quai de Bacalan
✆ 05 56 07 36 15
www.familia-brasserie.fr
contact@familia-brasserie.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 2h ; le dimanche de 9h à 20h. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 14 €.
Nicolas Lascombes a encore frappé un grand coup en ouvrant cette Brasserie dont le nom rappelle celui d'un bar-restaurant-cinéma qui accueillait les foules de 1929 à 1972 dans ce quartier autrefois très populaire. Le Familia est composé de trois espaces : le Café pour boire siroter un café ou déguster un verre de vin ; le Comptoir pour grignoter quelques tapas et la Brasserie qui sert une cuisine du marché. A la carte, on lorgne sur le tataki de thon en entrée, suivie de la pièce de Blonde d'Aquitaine braisée, et en dessert, rien de mieux que la tarte aux pommes Grand-Mère. Si vous êtes plusieurs, commandez le poulet rôti fermier entier, servi avec ses pommes de terre grenailles.

FIKA LISA
46, rue des Trois-Conils
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h. Carte : 10 € environ (sandwichs à 6,50 €). Formule petit déjeuner à 7,50 €. Pâtisseries et desserts à 3,50 €.
Fraîchement arrivé à Bordeaux, Fika Lisa est déjà notre cantine préférée. Ici, on se fait plaisir avec des recettes simples mais savoureuses, sublimées par des produits frais de qualité. En entrant, on se saisit d'un plateau, d'un verre, de couverts et d'une boisson et l'on annonce son plat au comptoir. Si vous voulez prendre à emporter, aucun souci ! Des petits sachets sont à disposition. Le chef Marc-Antoine, d'origine suédoise, propose des plats gourmands et sains. Au petit déjeuner, on goûte les brioches suédoises à la cannelle. Le midi, on ne sait que choisir entre le *smörbrod*, un trio de tartines au

pain noir, saumon fumé maison, crevettes à l'aneth aux œufs et rôti de bœuf mariné, et le gravelax, un saumon mariné Label rouge, accompagné de pommes de terre ratte au four. Si vous êtes pressés, Fika Lisa propose des sandwichs, mais on vous conseille quand même de profiter du lieu et des saveurs ! En suédois « fika » signifie « pause », alors prenez votre temps. C'est l'heure du dessert ou du quatre heures ? Installez-vous dans un des canapés colorés et savourez une part du délicieux cake à la betterave. Sucré et délicieux ! Le petit plus ? La décoration très soignée et l'ambiance « comme à la maison ». On s'y voit pour le déjeuner ?

■ FILIPPO
11, rue Beyssac
✆ 06 18 82 16 53
www.pizzeriafilippo.fr
pizzeria.filippo@sfr.fr
Ouvert du mercredi au dimanche le soir. Réservation recommandée. Pizzas de 9,90 € à 15,90 €. Vin au verre. Vente à emporter.
Comme on dit, « il faut connaître ». La rue Beyssac n'est ni commerçante, ni passante. Pourtant la pizzeria affiche complet ! À quelques encablures des quais, d'une station de tramway et de la très grande place Saint-Michel, Filippo fait office de repère intimiste pour les amoureux de la pizza. Les vrais savent… Bien que la salle soit petite – ouverte sur le four à pizza –, les groupes sont les bienvenus. Quoi qu'il arrive, à deux ou à dix, nous vous conseillons vraiment de réserver votre table. Inutile de tergiverser des heures, il n'y a que des pizzas à la carte. Plutôt classiques – on retrouve la Margherita, la reine, la chèvre miel ou encore la Parme –, les pizzas sont rapidement servies. Le pizzaiolo a de l'énergie à revendre, croyez-nous ! Très appétissantes, ses pizzas sont surtout très goûteuses et généreuses. Miel de petit producteur, parme et parmigiano reggiano AOP, anchois de Saint-Jean-de-Luz, poivre de Kampot… de bons ingrédients ! Alors sans surprise, la promesse est au rendez-vous. Quelques desserts maison complètent la carte et permettent de finir sur une note sucrée, et toujours aussi bonne. Accueil et service à la hauteur !

■ LE GRAND CAFÉ
65, cours de l'Intendance
✆ 05 56 52 61 10
Ouvert tous les jours de 7h30 à 2h. Service brasserie de 11h à minuit. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 17 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Idéalement situé dans une zone piétonne du cours de l'Intendance, le Grand Café dispose d'une belle et terrasse, chauffée l'hiver et ensoleillée l'été pour se faire dorer au soleil tout en sirotant une limonade. On peut aussi manger un morceau dans un décor moderne et cosy. Côté cuisine, la carte est classique et complète : fruits de mer, escargots en cassolette à la crème d'ail, sole meunière, magret de canard tranché, tartare de bœuf, profiteroles girondines. Le Grand Café est idéal pour grignoter à l'apéro ou pour un déjeuner sur le pouce. C'est une bonne adresse, incontournable quand on se promène dans le centre, qui a l'avantage d'être ouverte tous les jours et de servir assez tard.

■ LA FOLIE ROUGE NOUVEAU
36, cours du Chapeau Rouge
✆ 05 57 83 70 34
bonjourlafolierouge@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Brunch le dimanche à partir du mois de mars. Réservation recommandée. Carte : 33,50 € environ. Menu enfant : 11,90 €. Formule du midi : 21,50 € (entrée + plat ou plat + dessert : 16,50 € ; plat du jour : 11,50 €). Vin au verre. Accueil des groupes (privatisation jusqu'à 60 personnes). Terrasse. Bar lounge du jeudi au samedi de 21h à 2h.
Adrien est un jeune homme plein d'entrain dont le rêve a toujours été d'ouvrir un restaurant où il ferait bon savourer une cuisine de marché saine et de qualité. Entouré d'une équipe professionnelle très compétente, il donne ainsi naissance à la Folie Rouge et apporte un vent de fraîcheur sur le cours du Chapeau Rouge ; lequel est situé le long du Grand Théâtre. Profitant d'une très grande terrasse ensoleillée en saison, la Folie Rouge vous promet bien des surprises. D'abord, c'est un restaurant. Si la carte et le menu du jour suivent le rythme des saisons, on espère toujours y voir afficher la délicieuse entrecôte de la maison. Le service est rapide et les assiettes sont gourmandes et généreuses. Tout à l'image du propriétaire ! Pour nous régaler encore, des pintxos peuvent être dégustés dès 11h et jusqu'au soir, au bar ou en terrasse. Les fins de semaine annoncent également l'ouverture du bar caché de la Folie Rouge ; un bar lounge aménagé dans une jolie cave voûtée en pierre comme on les aime à Bordeaux. Au programme : musique d'ambiance, cocktails, et plus si affinités. Rassurez-vous, si vous venez pour dîner, la salle de restaurant se prêtera volontiers à un repas en tête-à-tête. Pour le moment, la carte des vins est limitée, mais Adrien compte bien y ajouter quelques références qu'il aura choisies avec soin. Il nous tarde de découvrir ce qu'il nous réserve pour le brunch du dimanche à partir du mois de mars.

■ LA GRANDE MAISON DE BERNARD MAGREZ
10, rue Labottière ✆ 05 35 38 16 16
www.lagrandemaison-bordeaux.com
Fermé du 13 au 30 août. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation impérative. 4 plats : 145 €, accord mets et vins : 95 €. 6 plats : 195 €, accord mets et vins : 135 €. Carte : 300 € environ. Formule du midi : 60 € (en 2 plats ou 85 € en 3 plats).
À la tête de ce double étoilé, le grand chef Pierre Gagnaire et à ses côtés, Jean-Denis Le Bras. Dans ce lieu d'exception, préparez-vous à vivre une expérience gustative unique. Pierre Gagnaire met à l'honneur les produits de saison, promesse de fraîcheur et de qualité. La carte d'été fait la part belle aux produits de la mer, dans une cuisine à la fois légère, gourmande, inventive, originale et pétillante. Le menu du midi est très intéressant pour découvrir le savoir-faire exceptionnel du chef à des prix très corrects pour cet établissement. La cave est exceptionnelle avec près de 300 références de Grands Crus classés et assimilés de Gironde et des Champagnes éblouissants. Pour savourer ces mets d'exception, il fallait un lieu à la hauteur : pour les beaux jours, personne ne résiste au charme de la terrasse de l'Olivier, qui vous accueille le temps du repas dans un décor végétalisé.

LE GRILL BORDELAIS
12, rue des Piliers de Tutelle
✆ 05 56 81 00 64
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 30 € (le soir). Menu du midi de 10 à 23 €. Vin au verre. Accueil des groupes.
Le Grill Bordelais, géré par un jeune couple passionné de cuisine traditionnelle, est un restaurant qui allie service impeccable et cuisine savoureuse. Sur les murs en pierres apparentes prennent place les bouteilles de vin et les ardoises de suggestion faisant référence aux vignobles de la région. Spécialisé dans les grillades à la cheminée, de nombreuses viandes sont proposées à la carte : entrecôte charolaise, andouillette, faux-filet, côtes de veau, côte de bœuf… le tout accompagné de frites maison. La formule du midi se compose suivant son envie, le plat du jour suivant une entrée ou précédant un dessert, le tout arrosé de vin à volonté ! Prévoir une petite sieste en suivant…

LA GUINGUETTE CHEZ ALRIQ
Port Bastide
✆ 05 56 86 58 49
www.laguinguettechezalriq.com
guinguettealriq@gmail.com
♿
Fermé d´octobre à avril. Ouvert du jeudi au samedi de 19h à 1h30 ; le dimanche de 12h à 20h. Réservation recommandée. Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation uniquement). Terrasse. Animations. Concerts. Expositions.
La Guinguette chez Alriq est un lieu incontournable pour les beaux jours, située sur la rive droite de la Garonne. Dans ce lieu atypique, vous pourrez vous restaurer, boire un verre et festoyer. Une cantine vous propose des moules marinières, des barquettes de frites et des huîtres, tandis que la cabane à picorer, située dans le jardin, vous servira de délicieuses petites tapas (charcuterie, petit pâté, sardines). Depuis la terrasse, vous aurez un panorama unique sur Bordeaux. Entre amis, vous apprécierez les soirées concert, où tous les univers se côtoient, du hip-hop au jazz manouche, en passant par le swing New Orleans. La piste vous est ouverte : n'hésitez pas à fouler son parquet.

GYOZA FACTORY
6, rue Georges-Bonnac
https ://gyozafactory.wordpress.com
gyoza.factory.bdx@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 19h à 22h ; le dimanche de 19h à 22h. Menus de 8 € à 11 €. Plateaux Gyoaz'pero de 29 € à 39 €. Chèques non acceptés.
Installé en face du cinéma UGC, le Gyoza Factory propose une cuisine inédite mélangeant les saveurs : des raviolis faits maison, cuits vapeur et grillés. Directement venus du Japon, ces gyozas se déclinent selon les envies du chef. A la carte, deux recettes restent toute l'année : la traditionnelle, à base de porc et de chou chinois et le confit de canard, rencontre entre le Sud-Ouest et le Pays du Soleil-Levant ; et deux sont changées au fil des saisons, dont une végétarienne. L'établissement propose également des plateaux apéritifs, surnommés les Gyoza'pero, comprenant 20 gyozas, une bouteille de vin et quelques biscuits.
Ici, les menus sont complets et à des prix attractifs. Après avoir choisi le nombre de gyozas, l'accompagnement (salade ou riz), la boisson et le dessert, vous pouvez vous installer à l'intérieur de l'établissement, mais attention, l'endroit est petit ! Si le temps le permet, on vous conseille de les savourer dehors, dans les espaces verts alentour.

HORACE
40, rue Poquelin Molière
✆ 05 56 90 01 93
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30 ; le week-end de 9h30 à 18h30. Sans réservation. Carte : 22 € environ. Brunch du dimanche à 21 €. Petit déjeuner du lundi au samedi jusqu'à 11h de 8 € à 9,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Prendre la suite des Mots Bleus, le café librairie qui a fermé ses portes en 2017, n'était pas un pari facile. Et pourtant ! En quelques mois, Horace a réussi à se faire une belle réputation. Pour cause, un environnement idéal (on adore le papier peint jungle dans la grande salle), un esprit cantine cosy et familial, un service plus qu'attentionné et de délicieux plats dans l'assiette. Horace nous régale à toutes les heures de la journée, du petit déjeuner à l'apéro !
En entrant dans l'établissement, nous voilà déjà en appétit ! Sur le comptoir, une dizaine de pâtisseries faites maison attendent d'être dévorées : carrot cake, fondant au chocolat (un délice !)… Des gourmandises parfaites pour un dessert ou pour le goûter. Côté salé, les assiettes sont très copieuses et équilibrées : croque-madame et œuf mollet, tartare de bœuf ou de poisson, assiettes carnivores ou végétariennes, composées selon l'envie du chef… Le dimanche, Horace propose un brunch complet avec un plat, un jus et une boisson chaude. Pour les amateurs du restaurant dès le matin, le petit déjeuner vaut également le déplacement. Etes-vous plutôt œufs brouillés, œufs pochés, brioche perdue maison ou fromage blanc granola ? Pour le savoir, foncez chez Horace. Vous ne serez pas déçus !

IBOAT RESTAURANT – LA CANTINE
Quai Armand Lalande
Bassin à flot n° 1
✆ 05 56 10 48 37
www.iboat.eu
restaurant@iboat.eu
Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h ; du mardi au samedi de 19h30 à 0h. Haute saison : du mardi au samedi de 20h à 2h. À la carte : 15 € à 20 € environ. Terrasse.
L'Iboat est un concept atypique proposant différents espaces à bord d'un ferry situé sur la Garonne. Vous y trouverez un restaurant, une salle de concert, un club et un espace événementiel sur le pont supérieur. Côté resto, l'équipe vous propose une cuisine préparée à base de produits frais avec un arrivage quotidien de poissons

et fruits de mer. La carte change en fonction des arrivages et des produits de saison. Vous retrouvez sur la carte tapas et planchettes, salades, charcuterie basque signée Pierre Oteiza, assortiments de fromages et de veggie (crudités, tapenade, mousse). En terrasse ou en salle, vous profiterez de la vue sur le bassin à flot et d'une ambiance sympa et décontractée.

LE JARDIN PÊCHEUR
1, quai Armand-Lalande
✆ 05 56 10 88 68
http://lejardinpecheur.com
bordeaux@lejardinpecheur.com
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Ouvert dimanche midi. Menus de 23 € à 33 €. Formule du midi : 17 € (entrée-plat-dessert).
Ce n'est pas un simple restaurant qui vient de pousser sur les terres bordelaises au cœur du quartier des Bassins à flot. Oui, son imposante ossature en bois aux allures de bateau attire le regard, mais une fois à l'intérieur, si vous prenez le temps de faire connaissance avec l'équipe du Jardin Pêcheur, vous comprendrez pourquoi cet établissement peut être qualifié de « hors du commun ». Le gérant, Pierre Maly déjà à la tête d'un premier restaurant portant le même nom mais à Trélissac, près de Périgueux, a créé un concept porté par des valeurs sociales et solidaires. En effet, dans son établissement bordelais, Pierre Maly emploie 29 travailleurs handicapés sur un total de 32 salariés. Un projet engagé qui mérite d'être salué. Ceci étant dit, l'engagement se poursuit dans l'assiette. Du frais et du fait maison, telle est la promesse faite et tenue par l'équipe du Jardin Pêcheur. Les plats – des recettes traditionnelles de la région merveilleusement réalisées et présentées – se dégustent en toute gourmandise. En salle ou sur la terrasse qui vous offre une superbe vue sur le Pont Chaban-Delmas, vous apprécierez ce délicieux moment passé au Jardin Pêcheur.

KITCHEN GARDEN
22, rue Sainte-Colombe
✆ 09 83 37 76 10
info@kitchengarden.fr
Ouvert toute l'année. Le mardi de 10h30 à 17h ; du mercredi au vendredi de 10h30 à 18h30 ; le samedi de 10h45 à 19h45 ; le dimanche de 12h à 14h45. Réservation impérative. Plats à partir de 12,90 €. Brunch à 22 €. Terrasse. Vegan friendly.
Cantine végétale à deux pas de la place Fernand Larfargue, le lieu enchante dès le premier coup d'œil par sa devanture verte, ses larges baies vitrées et sa terrasse ensoleillée. A l'intérieur, le charme continue d'opérer : la salle spacieuse est habillée de briques blanches, de plantes vertes, de tableaux végétaux et de miroirs soleil en rotin. La décoration est dans l'esprit scandinave avec mobilier en bois clair, le tout baigné dans la lumière.
Dans l'assiette, une cuisine végétale inventive et gourmande, loin des idées reçues. La spécialité ? Les « bowls », des plats complets, sains et équilibrés composés de légumes, légumineux, céréales et protéines. Le Sawadika bowl est un mélange de légumes d'été (aubergines, carottes orange et jaunes, courgettes, pommes de terre nouvelles), cuisinés façon curry thaï avec du citron de la coriandre. L'Athena bowl est une aubergine farcie végétarienne accompagnée d'une sauce tomate maison, d'houmous, de feta et de petits légumes. Tous sont servis avec du riz. Pour accompagner votre plat, choisissez un jus ou un smoothie fait maison. Kitchen Garden est réputé pour ses jus, ce serait dommage de s'en passer !

KOEBEN
32, rue du Palais-Gallien
✆ 09 86 15 02 20
www.koeben.com
info@koeben.com
Ouvert le mardi et le mercredi de 9h à 19h ; du jeudi au samedi de 9h à 23h ; le dimanche de 11h30 à 15h30. Menus de 17 € à 19,50 €. Plat du jour : 10,50 € (smørrebrød à 6 €). Assiette scandivave de dégustation à 19,50 €. Brunch le dimanche à 33 €. Terrasse. Boutique.
L'esprit et la cuisine scandinaves sont bien au rendez-vous dans ce charmant établissement de la rue du Palais Gallien. A la cuisine, le chef Peter Johansen nous emmène en voyage. Ici, l'une des spécialités est le smørrebrød (à prononcer smeurebreud), un repas typique du Danemark. Très simple et très gourmand, ce mets est composé d'une tranche de pain noir, garnie de poisson, de viande ou de fromage. La tartine au saumon gravlax et sauce à l'aneth, et la végétarienne, composée de fromage frais, sont particulièrement savoureuses. Pour accompagner votre smørrebrød, optez pour une salade de pommes de terre, et pour compléter l'immersion, finissez le repas en beauté avec un Kanelbullar (un pain à cannelle), typique de la Suède.
On vous conseille également le brunch du dimanche avec un buffet à discrétion, et, entre autres, des filets de harengs marinés, des terrines traditionnelles au porc, concombre et betterave marinés, des viandes froides, des gâteaux maison et des fruits frais.

KOMO MAI POKÉ
12, rue Saint-Sernin
✆ 05 56 44 50 22
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi midi ; le dimanche soir. Formule du midi : 8,90 €. Terrasse. Vente à emporter.
Venez vivre l'aventure hawaïenne chez Komo Mai Poké. Ici, on personnalise son poké (une spécialité de l'île) comme on le souhaite ! Choisissez votre base (riz, quinoa ou légumes), une protéine au choix (saumon frais mariné, thon rouge frais mariné, tofu, poulet ponzu mariné et rôti ou crevettes roses) et une sauce. Vous avez les ingrédients de base de votre poké ! Il reste maintenant à choisir les légumes frais, les fruits exotiques et les toppings supplémentaires. Les choix sont illimités et le résultat forcément gourmand. Comme son nom l'indique – Moko Mai en hawaïen signifie « bienvenue » – l'ambiance est chaleureuse et le personnel bienveillant. Les meilleurs poké bowls de la ville !

LAUZA
5, rue du Hâ
✆ 05 56 52 76 59
www.lauza.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Formule du midi : 21 €. Le soir, menu dégustation en 5 temps à 55 €.
Dans ce restaurant bistronomique, tout est local et de saison avec une carte changée très régulièrement. Le jour de notre visite, le chef avait préparé une raviole de langoustines, bisque, chou kale, champignons et noisettes en entrée, une dorade grise, betterave, fenouil, boulgour et baie de genièvres en plat et pour finir une jolie sélection de fromages affinés de l'excellente Maison Deruelle. Les produits du terroir se mêlent aux saveurs exotiques. Les assiettes sont très jolies et colorées, avec à chaque fois, des émulsions ou des sauces gourmandes et des assaisonnements justes. La décoration est agréable et les longues banquettes sont propices à la détente et aux repas entre amis.

L'ENTRECÔTE
4, cours du 30-Juillet
✆ 05 56 81 76 10
www.entrecote.fr
Tram B ou C arrêt Quinconces.
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h15 à 22h45. Sans réservation. Menu unique à 19 €. Vin au verre. Desserts de 5,50 € à 6 € et vins : 4 € au verre, 9 € a demi bouteille et 16 € la bouteille. Café : 1,60 €. Chèque Restaurant. Terrasse.
Paul Gineste de Saurs a lancé ce restaurant en 1959 à Paris, puis ce fut Toulouse, Bordeaux, Nantes et Montpellier. La formule est simple : une salade de noix en entrée puis une tranche de contre-filet de 170 grammes avec ses frites maison (à volonté) et sa célèbre sauce. Cette sauce, dont la recette est jalousement gardée secrète, est un régal et vient accompagner une viande tendre et délicieuse. A l'intérieur, sur plusieurs étages, retrouvez le décor mural écossais et noir et le jaune citron qui égaye les nappes, les menus et les tenues des serveuses. Deux vins au choix : un bordeaux, réserve de l'Entrecôte et un vin régional. S'il vous reste encore un peu d'appétit, goûtez aux desserts ; pour les plus gourmands, osez les profiteroles ! Armez-vous de patience car il y a toujours du monde qui attend devant et dans la cage d'escalier en pierres apparentes, l'idéal étant de se présenter vers 19h ou 22h. Avec un peu de chance vous serez sur une table proche des larges fenêtres et jouirez de la magnifique vue sur les allées de Tourny.

LE LION LILAS
6, rue Bouquière
✆ 09 73 68 61 51
http://lelionlilas.com
contact@lelionlilas.com
Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 0h30. Carte : 20 € environ. Petites et grandes planches de 12,50 € à 20 €.
Le long de la rue Bouquière qui mène à la place Fernand Lafargue, la devanture du bistrot Le Lion Lilas attire le regard. Belle, élégante, à la fois vintage et moderne, elle donne envie de passer la porte. Ceci étant fait, et vous n'en aurez aucun regret, vous ferez la connaissance de l'équipe du Lion Lilas, un trio de choc mené en salle par Florence. Ici le sourire est contagieux. A la table du Lion Lilas, on déguste des plats de bistrot au bon goût du Sud-Ouest, sans prétention, mais d'une sublime justesse dans la réalisation : cannelés salés, burger de canard, côtelettes d'agneau, dos de cabillaud. Le midi, la formule vous laisse découvrir d'autres recettes qui mettent à l'honneur des produits frais et de saison. La tarte Tatin proposée en dessert vous rappellera de merveilleux souvenirs d'enfance. Le Lion Lilas est une belle adresse… à rugir de plaisir, vous l'attendiez n'est-ce pas ?

LUME
3, rue des Faussets
✆ 05 47 79 47 56
www.ristorantelume.fr
info@ristorantelume.fr
Ouvert du jeudi au lundi de 19h30 à 22h30. Réservation impérative. Formule : 36 € (entrée, plat, dessert). 32 € (entrée, plat ou plat, dessert). Terrasse.
Lume est un petit restaurant italien plein de charme. Chez Riccardo et Alice, les gérants de l'établissement (lui à la cuisine, elle au service), la cuisine vénitienne est à l'honneur avec des produits de la région : un mélange très contemporain et réussi. Lume propose une cuisine d'exception, faite maison (y compris les pâtes et le pain), à partir d'ingrédients de qualité. A la carte, très peu de plats (promesse d'une grande fraîcheur) qui changent tous les mois, s'adaptant aux saisons : soupe froide de tomate, tagliatelles au safran… Les plats sont délicieux, mais le meilleur est pour la fin avec les desserts exquis, en témoigne l'*affogata al caffè*, gourmandise italienne par excellence.

MADAME PANG
16, rue de la Devise ✆ 05 56 38 47 13
www.madamepang.com
contact@madamepang.com
Ouvert du mardi au samedi de 18h30 à 2h. Service de restauration jusqu'à 0h30. Assiettes entre 6 € et 10 €. Vin au verre.
Avec le succès de « Dan cuisine d'influence », le chef Jérôme Billot et sa compagne Harmony ont ouvert au début de l'année 2017 un nouvel établissement d'exception. A peine passé la porte, nous voilà dans un autre monde. Le restaurant, tout en long, propose de nombreux coins banquettes. Au fond, l'ambiance est plus feutrée, propice aux soirées romantiques. On se croirait presque dans un club privé à Hong Kong : la décoration est chic, l'ambiance intime et le service impeccable. La cerise sur le gâteau ? On se régale !
Madame Pang est un bar à *dim sum*, des petites bouchées vapeur inspirées de la culture culinaire cantonaise et hongkongaise, que le chef agrémente de produits locaux. En mandarin, le mot signifie également « toucher le cœur ». Ici, les plats sont préparés avec amour et sont prévus pour être partagés : nem de canard et foie gras, brioche au lard braisé… Du côté des boissons, la carte est étoffée, avec une sélection de vins, de bières, de

spiritueux et de cocktails avec ou sans alcool particulièrement impressionnante. A tous les niveaux, Madame Pang se distingue. Sans hésiter, l'un des meilleurs bars à cocktails et restaurants de la ville.

MADÉ
25, rue Gaspard Philippe
✆ 09 72 84 79 11
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 10h à 22h ; le dimanche de 11h à 15h. Carte : 12,50 € environ. Formule brunch 20 € (le dimanche uniquement). Petit déjeuner 8 €. Desserts 5 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Terrasse.
Entre le marché des Capucins et la place Saint-Michel, de nombreuses tables ont fleuri pour le bonheur de tous. Parmi elles, il y a Madé, un hand poke bar. Madé est ce genre d'adresse originale qu'il faut tester au moins pour se faire une idée sur les bowls. Une véritable spécialité et haute en couleur s'il vous plaît ! Version tartare de thon, carpaccio de saumon, poulet citronné (notre préféré) ou encore veggie, les bowls de chez Madé sont supers copieux et servis avec le sourire. Les filles qui se cachent derrière ce nouveau repère branché, vous proposent même d'inventer votre propre recette. C'est malin et tout le monde y trouve son compte ! Ouvert toute la journée jusqu'à 22h, il est aussi tout à fait possible de venir faire une pause gourmande et rafraîchissante. Vous seriez plutôt jus frais ou sablé revisité aux framboises avec une chantilly avocat/basilic ? La terrasse abritée est un vrai plus. Le dimanche, Madé sert son brunch de 11h à 15h et ajoute un poke bowl. Et à toute heure : cocktails ! Possibilité de vous faire livrer par des coursiers à vélo grâce aux services de livraison de repas à domicile.

MAÈ TÛ
NOUVEAU
12, rue Poquelin Molière
✆ 05 57 60 36 94
Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 20h ; le samedi de 12h à 15h30. Formule du midi : 11,90 €. Rouleaux de printemps à 5 €. Vente sur place et à emporter.
Le premier restaurant spécialisé dans les rouleaux de printemps s'est niché entre Gambetta et Pey Berland. Le chef cuisinier Philippe partage les recettes familiales de sa maman laotienne, également chef cuisinière. Le résultat est une cuisine saine, diététique mais gourmande. Ici, les produits frais sont sublimés et l'on ressent l'amour pour la bonne cuisine. Quatre recettes de rouleaux de printemps sont proposées à la carte dont une végétarienne et une « traditionnelle » à base de porc caramélisé aux cacahuètes, d'omelette, de crevettes, de carotte, de concombre. Les rouleaux sont à déguster sur place dans un univers chaud et douillet ou à emporter à la maison !

MAISON MÈRE
4, rue de la Maison Daurade
✆ 09 82 21 63 21
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 2h. Plat du jour : 10 €. Vin au verre. Terrasse. Animations. Bar à cocktails.
A deux pas de la rue Sainte-Catherine, la Maison Mère est le lieu idéal pour s'accorder une pause gourmande

en plein milieu d'une séance de shopping ou en sortant du bureau. La salle cosy et chaleureuse, d'où l'on sent les bonnes odeurs de cuisine, est très agréable. Ceux qui aiment les rencontres seront servis, la proximité des tables ne permet pas d'y échapper. A la carte, des recettes traditionnelles joliment réalisées (tartare de bœuf, salade César, poulet rôti et frites maison, pain perdu aux fruits rouges, mousse au chocolat). Le service est rapide et aussi souriant qu'agréable. Dès que les beaux jours arrivent, venez profiter de la terrasse à l'heure du déjeuner ou du dîner.

L'ORLÉANS
36, allée d'Orléans
✆ 05 56 00 50 06
www.brasserie-lorleans.fr
brasserielorleans@orange.fr
Tram B et C arrêt Quinconces.
Ouvert toute l'année. Fermé le 24 et 25 décembre, ainsi que du 1er janvier. Ouvert pour le réveillon le 31 décembre. Tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h. Salle privatisable pour les groupes jusqu'à 40 personnes. Réservation recommandée. Plat du jour : 13 € (le midi du lundi au vendredi). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes dans un salon privé avec un accès indépendant sur la rue de Condé. Terrasse couverte et chauffée.
Cette institution bordelaise tenue par Olivier Garcia et Antoine Mennetrier, située place des Quinconces, a tout le charme des brasseries parisiennes dans lesquelles on vient se retrouver après un spectacle. La carte propose une cuisine traditionnelle sans prétention mais copieuse. L'esprit brasserie est présent dans les recettes : poireaux vinaigrette, escargots beurre maître d'hôtel, andouillette AAAAA, foie de veau à l'ancienne, profiteroles au chocolat… Les serveurs vous conseilleront dans vos choix, notamment dans celui des vins ; il faut savoir que la cave de L'Orléans possède de belles références. En amoureux, en famille ou entre amis, n'hésitez pas, la maison est bienveillante !

LE MARAIS RESTAURANT
2, place du Palais
✆ 05 56 81 69 83
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 19h à 2h. Réservation recommandée. Menu dégustation du chef (2 personnes minimum) : 55 €. Animations.
Le très réputé chef laotien Sourasack Phongphet a récemment pris les commandes de la cuisine du Marais, place du Palais. Découvrez la bistronomie japonaise, l'Izakaya, à travers une carte gourmande et délicate composée de tapas asiatiques. Saumon snacké à la sauce ponzu, ceviche de bar de ligne japonisant, porc ibérique à la crème de miso, bœuf mi-cuit à la sauce teriyaki… Chacun des plats est un mélange de saveurs, digne des plus grands établissements. En dessert, le chef propose des glaces et sorbets aux parfums exotiques, du tiramisu au thé vert, du pain perdu au combawa, ainsi que des moshi, des desserts traditionnels japonais. On vous recommande d'y aller le jeudi soir lors des DJ sets !

LE MARRACKECH
15, rue Saint-Rémi
✆ 05 56 48 52 51
http://lemarrakech-bordeaux.fr
contact@lemarrakech-bordeaux.fr
Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 23h. Menus de 26 € à 35 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13 €.
Dans la rue Saint-Rémi est installé Le Marrakech. Ce restaurant marocain, ouvert depuis 1999, est une valeur sûre, où la qualité du couscous ne se dément pas. Le cadre est chaleureux, les tarifs raisonnables et le service souriant. Sur la carte, plusieurs recettes de couscous (végétarien, merguez, poulet, mouton, kefta), des grillades, des tajines et des bricks. Dans l'assiette, la semoule est légère, les légumes variés et en quantité généreuse, accompagnés de viande agréablement relevée. On voyage dès le pas de la porte. En dessert, les pâtisseries orientales et le thé à la menthe sont une invitation à la gourmandise. Pour la promenade digestive, la place de la Bourse et le Miroir d'eau sont à deux pas. Une très bonne adresse pour une soirée colorée et décontractée.

LES MAUVAIS GARÇONS
23, rue Neuve
✆ 05 56 44 65 83
www.lesmauvaisgarconsbordeaux.com
lesmauvaisgarcons.bordeaux@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 15h et de 19h à 2h. Menus de 42 € à 49 €. Carte : 45 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Les Mauvais Garçons, c'est la nouvelle adresse gourmande et tendance, caché dans une rue calme de Bordeaux. En cuisine, le chef Yvon Mbiavanga, élabore des plats créatifs et savoureux : slice de babies poulpes marinés ou jambonnette de gambas pour les entrées ; tournedos de bœuf de la « Pampa » sauce Murillo ou raviolis Cosa Nostra à la chair de crabe pour les plats. Chez Les Mauvais Garçons, en plus de la cuisine bistronomie haut de gamme, vous pourrez profiter des soirées DJ, des apéritifs à thème, des concerts piano jazz et de nombreux événements très conviviaux et animés. Le petit plus de l'établissement une aire de jeux touche la terrasse, les parents et les enfants apprécieront.

MELOBOWLS
67, rue des Remparts
✆ 09 81 01 30 65
Ouvert du lundi au vendredi le midi de 11h30 à 15h et le soir de 18h30 à 22h ; le week-end de 11h30 à 22h. Pokebowl : 10,95 €. En formule à 12,95 € avec un dessert ou une boisson ; formule complète : 13,95 €. Terrasse. Vente à emporter.
Le poké bowl est la nouvelle tendance culinaire venue d'Hawaï. Un plat diététique et équilibré composé de légumes frais sur une base de riz. Le concept a séduit Lauriane et Mélissa qui ont ouvert un charmant petit restaurant dans la rue des Remparts. Ici, on savoure des poké bowls. La décoration est reposante, agrémentée de quelques fleurs et de végétaux. On se pose volontiers à l'une des tables pour déguster un de leurs plats préparés en direct. Car si la base est identique, les recettes changent selon le choix du fruit (mangue ou ananas), des protéines (saumon, thon, crevettes, poulet, falafel…) et de la sauce. Le résultat est savoureux : on en redemande !

LE MIRABELLE BRASSERIE
31, rue Camille Godard Bordeaux
✆ 05 57 82 62 36
Ouvert du lundi au samedi de 11h à 2h. Déjeuner de 12h à 14h30. Happy hour de 17h à 20h. Dîner de 20h à 22h30. Menus de 11 € à 15 €.13 € (entrée + plat ou plat + dessert). Pièce du boucher : 15 €. Modalités de réglement, CB, Espèce, Ticket restau. Terrasse.
Amoureux des ambiances bistrot, fils d'agriculteur et de restaurateur, Stéphane sait à quel point un bon produit est à la base de tout, surtout du goût ! Le Mirabelle est donc une vraie brasserie moderne, dont il est prévu une ouverture 7 jours sur 7. Les fruits et les légumes sont cultivés par des maraîchers dans un rayon de 150 km, les poissons sont pêchés sur des bateaux français… Ici, c'est le genre de détails qui a de l'importance. On retrouve ainsi au menu préparé par le chef Arnaud Oung, une cuisine simple mais bonne, des quantités correctes de l'entrée au dessert et des plats qui donnent envie d'être dégustés. Au Mirabelle, les assiettes sont colorées et appétissantes avec un service impeccable et attentionné. Pour les habitués du quartier dont les mérites de l'établissement ne sont plus à vanter, c'est vraiment l'adresse sympa et bon plan. D'abord pour les prix et la carte du midi qui change tous les jours mais aussi pour la grande terrasse qui est l'une des plus ensoleillées de Bordeaux et parce qu'il est possible d'y venir à toute heure de la journée pour un café ou un verre entre amis (la sélection d'alcool et de vin est plutôt remarquable). Le soir la carte est différente, elle change moins régulièrement mais propose une plus large sélection. Brasserie multi-générationnelle, le Mirabelle organise également des soirées plutôt originales comme leur fameuse soirée huîtres, la tapas et flamenco mais aussi la Gin Tonic où chacun aura le loisir de faire son propre cocktail grâce aux épices ou agrumes… A noter, les tickets restaurant ne sont acceptés uniquement le midi.

MIREMONT BORDEAUX
5, rue Buffon
✆ 09 83 66 62 88
miremont-bordeaux.com
contact@miremont-bordeaux.com
Ouvert le dimanche et le lundi de 10h à 15h ; du mardi au samedi de 9h à 19h. Plat du jour : 12,70 € (entrée du jour : 4,50 €). Petit-déjeuner : 11,30 €. Chèques non acceptés. Terrasse.
Les pâtisseries et les boissons chaudes y sont délicieuses. Chez Miremont, on se presse également à l'heure du déjeuner pour déguster le plat du jour ou quelques fraîcheurs à la carte. On aime l'idée que certaines recettes, notamment les salades, se déclinent en entrée ou en plat. De cette façon, les petits appétits garderont une place pour le dessert et les plus gourmands pourront varier les plaisirs côté salé. Dès l'arrivée des premiers rayons de soleil, les places en terrasse se font plus rares qu'en salle. Cependant, on ne boude pas notre plaisir tant la décoration y est élégante et raffinée. Certains aimeront également s'arrêter chez Miremont le matin, pour une boisson chaude, un jus de fruits frais et une viennoiserie.

MOELLEUSES ET PERSILLEES
65, quai des Chartrons
✆ 05 57 87 60 82
Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Menus de 18 € à 21 € (uniquement le midi). Côte de bœuf : blonde de Galice (Espagne) 9 €/100 g, T-Bone – Simmental (Autriche/Allemagne) 9 €/100 g, Black Angus (USA) 10 €/100 g. Filet et chateaubriand (UE) : 9 €/100 g. Accueil des groupes. Terrasse.
Depuis un an, le restaurant Moelleuses & Persillées s'est installé le long du quai des Chartrons à Bordeaux. Cette nouvelle adresse est inédite puisque exclusivement dédiée à la viande ou, soyons plus précis, à l'art de la viande. Inspiré des Steak Houses, un concept typiquement londonien, cet établissement imaginé et géré par Adeline Pray et Giovanni Lombardi met à l'honneur le bœuf dont chaque pièce a été soigneusement sélectionnée parmi les meilleures races à travers le monde. Les pièces sont exposées dans une cave, qui permet la maturation de la viande pour obtenir un produit de qualité supérieure en goût et en tendreté. N'hésitez pas à demander conseil, car chaque viande a son caractère : l'équipe de Moelleuses & Persillées vous répondra avec précision et gentillesse. Une belle adresse à tester.

MOKOJI
13, rue du Serpolet
✆ 05 56 06 60 03
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Sans réservation. Plats de 13 à 15 €. Vente à emporter.
Le Mokoji est un restaurant traditionnel coréen. La décoration est minimaliste et propice à un esprit zen. La carte, courte, promet une explosion de saveurs. Le chef Jung propose des plats incontournables du pays dont le célèbre *bibimbap* (riz, légumes variés, œuf et bœuf), servis dans de grands bols gourmands. Notre coup de cœur ? Le *yeono dopbap*, composé de riz, d'un tartare de saumon, d'oignons frits et d'une salade de chou. Accompagnez ce plat d'un verre de makgeoli ou d'une pinte de Hite et régalez-vous. Fort de leur succès, l'équipe a ouvert un café à deux pas, où l'on peut savourer des gourmandises sucrées coréennes et même profiter d'un brunch très complet le week-end. A tester !

MOLLY MALONE'S
83, quai des Chartrons
✆ 05 57 87 06 72
www.molly-pub.com
contact@molly-pub.fr
Ouvert tous les jours de 10h30 à 2h. Terrasse ombragée et jardin d'été. Service de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h. Carte : 15 € environ (fish and chips, burgers, poulets et salades de 8,90 € à 10,50 €). Assiette de Tapas : 7,50 €. Vin au verre. Happy hours tous les jours de 18h à 19h. Bière à partir de 3,20 € la demi-pinte, 6,20 € la pinte ; bouteille 33 cl : 5 €. Terrasse. Concerts.
Ce pub irlandais porte le nom d'une célèbre chanson populaire, hymne officieux de la ville de Dublin et chant de supporters. Dans une atmosphère conviviale, vous trouverez ici, sur le quai des Chartrons, un vrai pub irlandais. Une décoration boisée, des fléchettes, tout est réuni pour se sentir comme dans une authentique *public house*, c'est d'ailleurs l'un des plus beaux pubs irlandais de Bordeaux. L'hiver au coin du feu, on sirote un whisky et l'été on se détend dans le petit jardin ombragé avec une bière bien fraîche (au choix The Molly's, Kilkenny, O'Haras, Guinness), un beau voyage en perspective. Une petite fringale ? Ne passez pas à côté du Famous Molly Burger qui fait l'unanimité auprès de ses adeptes. L'établissement propose également les grands classiques comme le fish and chips. Pour le dessert, on vous conseille le cheesecake au Baileys… *delicious* ! Tous les dimanches, le Molly Malone's résonne au son du jazz, l'occasion de découvrir des groupes bordelais qui swinguent autour d'un verre, entre amis ou en famille. La clientèle est très variée, l'esprit du pub étant d'accueillir tout le monde et de satisfaire tous les goûts. Pour ses concerts et ses retransmissions de matchs sur grands écrans (football et rugby), le Molly Malone's est devenu un must. Renseignez-vous sur les événements à venir sur la page Facebook.

LA MONA
1 rue Sainte Marie
✆ 05 57 54 02 19
www.pizzerialamona.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le samedi de 19h à 23h. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €.
Au cœur du quartier de la Bastide, le restaurant La Mona vous propose une carte exclusivement dédiée à la cuisine italienne. Ici, les plats, faits maison, sont à savourer sur place ou à emporter. Les spaghettis à l'encre de seiche, les lasagnes maison et les tagliatelles aux gambas font partie des spécialités de la maison. Du côté des pizzas, nous vous conseillons la Terracina (mozzarella di Buffala, jambon de Parme, aubergines, pulpe d'ail, roquette et huile d'olive). En dessert, La Mona propose évidemment l'incontournable tiramisu maison, mais également l'audacieux panettone perdu et les gourmandes profiteroles à l'italienne (sorbets citron basilic, limoncello et amaretto).

NALA
NOUVEAU

4, place Saint-Pierre
✆ 05 47 79 71 61
www.nalabordeaux.fr
restaurant@nalabordeaux.fr
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 22h ; le dimanche de 11h à 16h. Sans réservation. Terrasse. Brunch le dimanche.
Une cuisine équilibrée et gourmande c'est le pari de Mélissa et de Jérôme. Ancienne sportive au niveau compétition, Mélissa voulait créer un restaurant fidèle à son mode de vie en proposant une cuisine *healthy* et de saison. Le résultat est à la hauteur : les assiettes sont généreuses, savoureuses et colorées. Le tout, bio et local, toujours dans le souci de raccourcir les intermédiaires ! Le brunch du dimanche vaut le détour avec ses gaufres maison, pancakes, brioche perdue, banana toast, tartines et bagels salés. A toutes les saisons, venez profiter de la belle terrasse avec vue sur la place Saint-Pierre : l'hiver, vous serez au chaud sous le chauffage et les plaids tout doux mis à disposition.

L'OMBRIÈRE
13-14, place du Parlement ✆ 05 56 44 82 69
www.restaurantlombriere.com
contact@restaurantlombriere.com
Tram B arrêt Grand Théâtre, Tram C arrêt Bourse
Ouvert tous les jours de 10h à 2h. Service de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Menus de 15,50 € à 17,90 € (formule du Café (le midi en semaine) : 9,90 €). Plats à la carte de 14h30 à 18h30 de 13 € à 14,50 €. Salades composées de 15 € à 16 €. Burgers de 16 € à 18 €. Tapas : Ardoise mixte charcuterie fromage + bouteille de vin (Blaye ou Entre Deux Mers ou Clairet) : 25,50 € Brunch tous les dimanches : 25 €. Terrasse. Accueil des Groupes & Séminaires de 15 à 120 personnes sur réservation.
Sur la place du Parlement Sainte-Catherine, au cœur du Bordeaux historique, le café-restaurant L'Ombrière vous accueille 7j/7 midi et soir. Venez découvrir de le meilleur de la cuisine traditionnelle du Sud-Ouest. Pavé de bœuf grillé et son escalope de foie gras poêlé arrosé de sa sauce aux cèpes, magret de canard entier grillé et sa poêlée de girolles. Mais l'Ombrière fait également la part belle aux saveurs d'ailleurs : filets de dorade grillées à la citronnelle, lait de coco et curcuma, poulet sauté tandoori et ses légumes à l'indienne ou encore crevettes poêlées au saté, coriandre fraîche, accompagnées de nouilles chinoises. L'été, en terrasse ou encore à l'intérieur, vous apprécierez une belle salade composée qu'elle soit gourmande, du terroir ou végétarienne. Les burgers généreux sauront combler les plus gros appétits. Nous vous proposons Le Basque : steak haché, poitrine de porc fumée, fromage de brebis, oignons et poivrons confits, tomate, pickles, salade roquette et sauce. Le personnel est efficace, chaleureux et souriant. L'après-midi, vous pourrez vous installer au calme sur les banquettes de la superbe terrasse pour déguster un dessert, une glace ou une boisson rafraîchissante. En fin de journée, un verre de vin et tapas entre amis. En famille, vous pouvez également *bruncher* tous les dimanches matin à partir de 11h mais, quelle que soit l'occasion, le lieu est idéal pour se retrouver et passez un bon moment.

OSTERIA DA LUIGI
23, rue du Pas-Saint-Georges
✆ 05 56 81 03 80
Ouvert toute l'année. Fermé le lundi. Du mardi au dimanche de 11h à 14h et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Formule du midi : 17 € (entrée + plat). Vin au verre. Desserts à 4 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Epicerie fine.
En 2018, le maître des lieux Davide de Maria et le chef Alphonso d'Aniello ont fermé le temps de quelques semaines de travaux. A la fin du printemps, le délicieux petit restaurant napolitain a rouvert avec toujours la même ambiance conviviale et quelques nouveaux décors. A la carte, c'est toujours le régal. Gage de qualité, le choix est limité (trois entrées, trois ou quatre plats) et change toutes les semaines. Le soir, optez pour des entrées à partager : délicieuse sélection de charcuterie et fromages issus de petits producteurs italiens ou burrata fondante avec jambon de Parme 18 mois, tomate et olivier de la Liguria. Prolongez le repas avec un des plats : tagliatelles fraîches avec palourdes, courgettes et safran ou lasagnes de charcuteries, pimentées, champignons, mozzarella et parmesan. Pour le dessert, finissez par une panna cotta au chocolat blanc et colis de fruits rouges ou par la gourmande tarte à la ricotta et chocolat. Une très bonne adresse italienne.

OSTERIA PIZZERIA DA BARTOLO
15, rue des Faussets
✆ 05 56 81 48 38
Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Formule du midi : 17 €. Pizza à partir de 9,50 €. Vente à emporter.
Chez Bartolo, la cuisine napolitaine est dans l'assiette. Ici, dans le charmant quartier Saint-Pierre, tout est italien, à commencer par leurs fameuses pizzas : elles sont préparées à la tradition napolitaine : une pâte reposée pendant 36h et une cuisson au four à bois pendant 90 secondes. A la carte, plus d'une vingtaine de pizzas : les calzones (le panino gigante végétarien est un délice), les « gourmandes », avec notamment la Corbarella, à base de mozzarella de bufflonne fumée, pomme de terre et bacon, et les « charcutières ». Da Bartolo propose un service à emporter mais on vous conseille de savourer les pizzas directement sur place : quand elles sont chaudes et juste sorties du four !

PALO ALTO
5, quai de la Monnaie
✆ 09 82 37 15 50
paloalto.bx@gmail.com
Ouvert du lundi au mercredi et le samedi de 9h à 15h ; le jeudi et le vendredi de 9h à 15h et de 18h30 à 22h30. Plats entre 5 et 15 €. Le samedi, formule brunch à 20 €. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse.
La Cagette avant, Palo Alto maintenant… La pétillante Léa a vraisemblablement trouvé la recette qui fonctionne ! Dans un autre genre mais toujours en prônant une cuisine saine et gourmande, le Palo Alto propose désormais un service à l'assiette. Aucun menu mais une carte qui change toutes les semaines avec des produits frais travaillés maison et de saison. Léa s'approvisionne au marché des capucins sinon avec des producteurs

locaux. Les glaces, par exemple, sont fabriquées par un artisan-glacier du Périgord. En cuisine, Manuel (et bientôt Marie pour prendre sa suite), s'occupe de préparer les produits qui arrivent bruts avant d'en faire de jolies assiettes plutôt copieuses. Soupe froide, salade, burger, houmous, tzatziki… Difficile de choisir, même pour le dessert. Avec ou sans alcool, goûtez également sans hésiter une des boissons maison, comme la citronnade à la fleur d'oranger. Pour les classiques, on trouve bien entendu du vin et des bières. Un sans-faute et un lieu dont il fait bon profiter notamment dans le jardin intérieur que l'on aperçoit au fond de la salle. Chut, c'est un secret.

LA PERLE BORDELAISE
11, rue des Faussets
✆ 06 23 06 56 73
Ouvert tous les jours de 18h à 0h. Formule du midi : 15,90 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
En vous promenant le long de la rue des Faussets, vous ne manquerez pas de vous faire aborder par le jeune patron de La Perle Bordelaise. N'ayez crainte, c'est avec gentillesse que cet ancien gérant du Kali'Mucho à Andernos-les-Bains, vous présente sa carte. Au menu, des spécialités du Sud-Ouest : salade landaise, foie gras et son chutney d'oignons, lomo au piment d'Espelette. Pour accompagner votre repas, La Perle Bordelaise vous propose une petite, mais jolie sélection de vins. Ici on commande la bouteille ou on adopte le concept « à la corde », c'est-à-dire que vous ne payez que la quantité consommée dans la bouteille. Le lieu est coquet quoiqu'un peu étroit.

PERSONNE N'EST PARFAIT
57, rue des Ayres
✆ 09 81 60 06 57
personnenestparfait.com
contact@personnenestparfait.com
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 18h ; le samedi de 10h à 16h. Brunch le samedi. Menus de 4,50 € à 14 €. Produits bruts travaillés sur place, majorité local et bio (faits maison).
Personne n'est parfait et tout le monde a des goûts différents. Partant de ce principe, Cynthia et Camille ont crée une cantine pour les carnassiers, les végétariens et les végans ! Ouvert au printemps 2017, le lieu est très chaleureux, avec tables et bancs en bois pour se poser en groupe, à deux ou tout seul. Ici, on privilégie l'artisanal, le local et le bio dans des assiettes gourmandes et savoureuses. La carte évolue continuellement, en fonction des produits frais et de saison. Pour le goûter, on se laisse tenter par une part de banana bread ou par quelques pancakes, et côté boisson, on a le choix : jus frais, limonade artisanale, verre de vin… Déjà une de nos adresses préférées.

LE PETIT BEC
14, rue de la Cour des Aides
✆ 05 57 83 58 85
lepetitbec33@gmail.com
Ouvert le mardi de 19h à 22h30 ; du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Formule du midi : 19 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Plat du jour à 12 €. Tapas de 6 à 9 €. Planches à 16 et 18 €. Terrasse.
Depuis deux ans, Le Petit Bec a réussi à s'imposer comme le lieu incontournable pour l'apéro dans le quartier St-Pierre. Les deux frères Jean et Pierre nous épatent avec leurs « bectées » cuisinées à la plancha que l'on savoure avec un bon verre de vin sur la jolie terrasse pavée. Depuis l'été 2018, une nouveauté est apparue : l'ouverture aux heures du déjeuner avec des recettes toujours aussi gourmandes et de saison. Du mercredi au samedi, Le Petit Bec régale les papilles à midi : crème de potiron et magret fumé en entrée, encornet et purée de carottes en plat, pancakes et fruits rouges en dessert… La carte change toutes les semaines : une bonne raison pour y revenir très souvent !

LE PETIT PAVILLON
NOUVEAU
6, rue de la Boétie
✆ 05 56 23 15 05
https ://le-petit-pavillon.fr/
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 18h30 à 21h30. Menus de 32 € à 40 € (menus découverte le soir). Plat du jour : 15 €. Entrée, plat, dessert, café à 20 €. Entrée, plat ou plat, dessert à 40 €. Brunch le samedi midi à 24 €. Menu « carte blanche en 5 services » avec accords mets et vins à 85 €. Accueil des groupes.
Vous connaissez le restaurant gastronomique, le Pavillon des Boulevards ? Aujourd'hui, nous vous présentons le Petit Pavillon, annexe du centre-ville ouvert à l'été 2018, plus abordable mais tout aussi savoureux. Aux commandes, on retrouve le chef Thomas Morel et le sommelier Thibaut Berton, qui proposent des recettes gourmandes et des accords mets-vins d'exception. Pour vous accueillir, l'épouse Célia Morel et le frère Pierre Morel font preuve de beaucoup de gentillesse et de convivialité. La carte évoluant chaque jour, marie simplicité, authenticité et créativité. Le jour de notre passage, nous avons eu la chance de goûter au sublime velouté de butternut et crème de marron, puis aux aiguillettes de poulet, sauce poulette, avant de finir par une subtile panna cotta pistache-mûre.

LE PHÉNIX D'OR
17, rue des Frères-Bonie
✆ 05 56 81 74 59
www.phenixdor.fr
contact@phenixdor.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 13,50 € à 29 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
Depuis 1984, cet établissement bordelais invite au dépaysement pour une belle aventure culinaire. Ici, la cuisine est vietnamienne et les plats sont à savourer sur place, dans ce lieu très élégant, à la décoration épurée, ou à prendre à emporter. La carte est fournie, proposant des soupes (comme l'incontournable soupe Pho au bœuf), des entrées, des plats à base de poisson ou de viande, ainsi que des desserts. Parmi les plats incontournables, citons le fameux Bò Bún ou le porc au caramel. Le Phénix d'Or séduit par sa simplicité et son accueil : le personnel est chaleureux, les plats, savoureux et les prix, très raisonnables. En été, la terrasse permet de se poser au soleil, en face de l'ENM.

■ **POGGETTI**
Place du Maucaillou
✆ 05 57 12 03 09
www.cosisimangia.fr
administration@poggetti.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 0h. Sans réservation. Carte : 15 € environ (plats). Vin au verre. Pas de menu enfant mais 3 plats entre 5 et 6 €. Terrasse. Vente à emporter.
Poggetti ou Cosi Si Mangia en fait c'est pareil ! Le doute s'est installé en voyant les tabliers du cuisinier… Ceci expliquant pourquoi on se régale autant chez Poggetti. Avec un approvisionnement auprès de belles maisons italiennes, les assiettes ont du goût et de la couleur. Ici, pas de réservation possible mais on attend son tour sur les bancs autour du square, et pourquoi pas en commandant un verre de vin… Ce midi-là, on s'est notamment laissé tenter par une des suggestions, des tagliolini revenues dans des câpres avec tomates cerises, pignons… Le serveur qui a vraiment pris le temps de nous expliquer la recette, (alors même que le restaurant affichait complet), nous a véritablement mis l'eau à la bouche. C'était un délice, aussi bon que c'était joli. Les quantités sont généreuses, si bien que nous nous sommes contentés d'un plat. Pour les desserts, aucun doute qu'ils soient bons puisque certains, comme le tiramisu, sont faits maison par Michel Mabelle, la pâtisserie qui a reçu tant d'éloges, située en face dans la rue.

■ **LE PRESSOIR D'ARGENT**
Grand Hôtel de Bordeaux
5, cours de l'Intendance ✆ 05 57 30 43 04
www.ghbordeaux.com
info.bordeaux@ihg.com
2 étoiles au guide Michelin. Ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 22h. Menu dégustation 185 €. Plats à la carte.
C'est un très grand chef qu'a accueilli la ville de Bordeaux en septembre 2015. Gordon Ramsay n'est pas que le personnage pétillant de *Hell's Kitchen*, il est surtout un chef multi-étoilé reconnu dans le monde entier. Il s'est vu décerner 2 étoiles pour le premier restaurant londonien dans lequel il a travaillé, puis 3 dès l'ouverture de son propre établissement. Après avoir ouvert le Trianon Palace à Versailles, 2 étoiles, il vient en terre bordelaise nous faire profiter de son précieux talent, en plaçant le chef exécutif Gilad Peled, qui exerçait auparavant au Relais et Châteaux suisse Les Sources des Alpes. On vous laisse imaginer ce que peut créer un génie culinaire mêlé à nos délicieux produits locaux. Le menu dégustation propose un repas de rêve en 5 temps avec deux entrées, deux plats et un dessert. Il est composé, entre autres, d'une poularde des Landes, petit épeautre à la truffe noire de Gironde, herbes fraîches et jus de rôti, ainsi qu'une royale de fruits exotiques, sorbet au safran d'Aquitaine, écume d'estragon et citron vert fin croustillant au miel de bourdaine.
Ajoutez à cela l'ambiance naturellement apaisante et agréable du restaurant, le professionnalisme du personnel de salle, du sommelier, et les trésors architecturaux et décoratifs du restaurant, tout est réuni pour vous faire passer une soirée inoubliable où l'on se sent bien, quel que soit son style. Tout est beau, les meubles, la musique, les chariots de champagnes et de petits pains, et enfin la fameuse presse à homard en argent massif, une des cinq pièces existantes dans le monde. Le restaurant gastronomique Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay a obtenu en février 2017 une seconde étoile par le célèbre guide Michelin.

■ **P'TIT QUÉBEC CAFÉ**
ÔKARIBOU
93, rue Eugène Jacquet
✆ 05 56 96 90 57
www.icioquebec.com
info@okaribou.com
Tram A arrêt François Mitterrand.
Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi de 8h à 1h ; le jeudi et le vendredi de 8h à 2h ; le samedi de 9h à 2h ; le dimanche de 9h à 1h. Happy Hour de 17h à 20h tous les jours. Brunch tous les dimanches de 11h30 à 15h. Réservation recommandée. Vin au verre. Menu enfant : 10 €. Burgers accompagnés de frites maison et de coleslaw : de 8 € à 14 €. Assiette de tapas de 5 € à 14,50 €. La poutine : 4,50 € à 8 €. Menu Québec Café : 19,50 €. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.
Le P'tit Québec Café est une brasserie québécoise à la bonne franquette qui a son petit succès dans le quartier Saint-Augustin. Le propriétaire, Marc Dorion a ce petit accent reconnaissable entre tous… Ouvert en continu, l'adresse est un repère de bonne humeur où il fait bon se partager un brin d'exotisme et de détente dans une ambiance conviviale et bon enfant. On peut venir manger des sandwichs, des salades, une bonne pièce du boucher et même du bison ! Clin d'œil à son pays natal oblige, les hamburgers faits maison, comme le reste de la cuisine, sont servis avec une spécialité québécoise : la Poutine (une portion de frites avec du fromage en grain et la bonne sauce qui va avec). Toutes les portions sont à l'américaine : énormes. Toutefois, tout en décliné en plus petit format. En dessert, vous trouverez du cheesecake, des crumbles, une tarte au sirop d'érable et noix de pécan ou un délicieux brownie. On se retrouve ici toute la journée, et pourquoi pas à l'apéro pour déguster les tapas du chef. *T'as tu d'jà l'eau à la bouche* ? À savoir : les grands événements sportifs sont retransmis. Pour les matchs de hockey, tous les Québécois de Bordeaux sont au rendez-vous !

◗ **Autre adresse :** Québec Music Café : 263 avenue Pasteur, 33600 Pessac – 05 57 89 24 24

■ **RACINES**
59, rue Georges Bonnac
✆ 05 56 98 43 08
ww.racinesbydanielgallacher.com
racines33@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 52 €. Formule du midi : 22 € (1 entrée, 1 plat, 1 dessert). Vin au verre. Menu du samedi & jours fériés : 28 €. Accord mets & vins : 20 €. American Express. Accueil des groupes (sur réservation).
A deux pas du cinéma UGC Ciné Cité et du centre commercial Mériadeck, Racines est un restaurant gastronomique orchestré par Daniel Gallacher. Après

un passage chez Alain Ducasse, au Plaza Athénée à Paris, ce jeune chef d'origine écossaise sort des cuisines du Dubern. Il emmène avec lui dans cette belle aventure, Aleksandre Oliver, chef pâtissier. Dans un décor élégant et contemporain, le chef vous propose de découvrir une cuisine inventive qu'il imagine autour de bons produits frais et de saison. Les menus changent tous les jours. Plaisir des yeux, papilles en émoi, une belle adresse à découvrir au plus vite ! Les réservations sont vivement recommandées. Racines accepte les groupes.

RESTAURANT INFLUENCES
36, rue Saint-Sernin
✆ 05 56 81 01 05
www.restaurant-influences.com
contact@restaurant-influences.com
Ouvert le jeudi, le vendredi et le dimanche de 12h à 13h30 ; du jeudi au dimanche de 19h45 à 21h30. Menus de 34 € à 50 € (uniquement des menus surprises et à 50 € uniquement pour l'ensemble de la table). Formule du midi : 23 € (les midis jeudi et vendredi). Accords mets et vins à 22 € ou 35 € en plus des menus.
Chez Aliénor et Ronnie, le goût est à l'honneur. Le temps d'un repas, laissez-vous porter par un de leurs menus surprises, gourmands et savoureux. Ces deux chefs se sont installés dans la discrète rue Saint-Sernin. Le lieu est sobre et accueille seulement quelques tables, parfait pour manger en famille ou en amoureux, en toute intimité. Aliénor, au service, est aux petits soins avec la clientèle, conseillant et présentant les plats, préparés par son époux Ronnie, en cuisine. Ici, on ne choisit pas ce qu'on mange mais on savoure les recettes pensées par le couple, et renouvelées tous les mois. Les associations de saveurs sont souvent audacieuses et toujours réussies, en témoignent les gnocchis de pommes de terre accompagnés de carottes, mûres, café et citronnelle, ou le faux-filet de bœuf et son roulé de courgettes. Les assiettes sont aussi belles que délicieuses, ce qui n'enlève rien au charme des plats, très abordables. Un lieu unique et à découvrir.

RESTAURANT LE CHAUDRON
41, rue Saint-Rémi
✆ 05 56 81 74 30
www.le-chaudron.fr
Ouvert du dimanche au vendredi de 11h45 à 14h30 et de 18h45 à 23h ; le samedi de 11h45 à 0h. Menus de 17 € à 29 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 9,90 €. Vin au verre. Chèque Restaurant.
Tout près de la place du Parlement, découvrez le Restaurant Le Chaudron. Dans un lieu de belles pierres, le chef élabore des recettes gourmandes. En entrée, commencez par la salade de gésiers, puis continuez dans les saveurs du Sud-Ouest avec la cuisse de canard confite et ses pommes de terre grenailles. En dessert, on craque pour les recettes du chef pâtissier : la panna cotta au café comme un Liégeois et pour l'ananas rôti à la mangue et aux épices. Le Restaurant Le Chaudron dispose d'une belle cave de vins rouges, blancs et rosés qui accompagneront parfaitement les mets. Une jolie adresse ouverte tous les jours même le dimanche, qui propose un très bon rapport qualité-prix !

RESTAURANT MA MAISON
515, avenue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny ✆ 05 56 28 93 84
https://mamaison.metro.biz/#home
contactmamaison@sfr.fr
Ouvert le lundi de 12h à 14h30 ; du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h30. Menu unique à 45 € (uniquementlesoiretsamedimidi/soir). Formule du midi : 20,50 € (et 23,50 €). Vin au verre.
Sur l'avenue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny à Caudéran, en direction d'Eysines, il faut rouler doucement, si vous êtes en voiture, pour trouver Ma Maison. L'établissement ne saute pas aux yeux et ne paye pas de mine. Pourtant, l'adresse est prestigieuse. C'est ici que Philippe Gauffre, chef réputé à Bordeaux, réalise, depuis maintenant quatre ans, une cuisine inventive tout à fait accessible. Sobriété et élégance côté décor, simplicité et qualité dans l'assiette joliment dressée. Pour les amateurs de cuisine gastronomique qui se souviennent des Plaisirs d'Ausone, l'établissement où Philippe Gauffre a exercé son talent il y a quelques années à Bordeaux, il propose dans sa Maison certaines des recettes originales à base de produits du marché : chair de cabillaud façon tartare aux aromates, oreille de cochon farcie, chanterelles et carottes confites (l'une de ses spécialités), lentilles vertes confites, sorbet citron basilic). Un régal.

RESTAURANT METS MOTS
98, rue Fondaudège ✆ 05 57 83 38 24
Du lundi au vendredi pour les déjeunes. Du mardi au vendredi pour les dîners. Un menu à 20 € avec choix à l'ardoise. Un menu dégustation à 58 € sans choix (5 plats), un menu à 43 € en 4 plats et un menu à 33 € en 3 plats.
Mets Mots c'est la nouvelle table de Léo Forget qui a travaillé, entre autres, chez Pierre Gagnaire, Bernard Bach ou encore Régis Marcon. Un beau CV pour ce jeune chef qui est enfin chez lui. Il a pris la place et transformé l'ancien Bistrot de l'imprimerie (d'où le jeu de mots). Nouveau concept, nouvelle équipe. Dans cette aventure il a associé Marion, son épouse, et Romain Grenet, tous les deux en salle et passés eux aussi chez Gagnaire. La cuisine bistronomique, basée sur des produits frais et locaux, est superbement élaborée et inventive. Le midi la soupe de melon et le chorizo avait une belle allure en bouche. Elle était escortée d'un très bon caviar d'aubergine et la brioche était loin d'être perdue avec la compote de fraise et rhubarbe. Le menu du soir la joue encore plus vif avec un merlu et des poireaux fondants à la vinaigrette de cacahuète qui se marient à des huîtres n° 2 du Bassin, les Saint-Jacques grillées se pavanent sur une purée de brocolis et de navets boules d'or. Et pour finir un cake au citron et une mousse au fromage blanc nous prennent tout en douceur. Tout est juste et présenté de façon artistique. Ajoutez à ces mets quelques verres de vins bio et c'est le summum. Le cadre est contemporain : table en bois sans nappe, ribambelles d'ampoules, verrière derrière laquelle on voit le chef en train d'œuvrer et un mur couvert des unes du quotidien Sud-Ouest… L'ambiance est jeune et décontractée. Le matin dès 9h on peut aussi boire un café… Il est prudent de réserver car Léo Forget a déjà gagné une solide réputation en quelques mois.

RESTAURANT PIZZERIA MASANIELLO
10, rue Maucoudinat
✆ 05 57 30 61 50
www.pizzeriamasaniello.com
restaurantmasaniello@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Pizzas entre 9,90 et 18,50 €. Desserts entre 4,50 € et 8,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

A deux pas de la place Camille-Julian, il y a comme un goût d'Italie. Chez Masaniello, vous goûterez de véritables pizzas napolitaines, cuites au four à bois. Les pâtes préparées à la main et reposées entre 24 et 36h sont garnies d'ingrédients de qualité : crème de truffe, cèpes, mozzarella de bufflonne, pancetta poivrée et pecorino romano dans la délicieuse Tartufata, crème fraîche à la burrata, provola, parmesan, tranches de magret de canard frais, gorgonzola et pommes, dans la bien nommée Magret… Ici, toutes les pizzas sont gourmandes. Une maîtrise et un savoir-faire récompensés par plusieurs labels italiens garantissant la qualité et l'authenticité du lieu. Dans ce petit restaurant italien typique, préparez-vous à un voyage culinaire. Outre les pizzas, la carte propose quelques spécialités à découvrir : la tour *caprese* (un millefeuille avec tomates, mozzarella, pesto et huile d'olive), quelques plats de pâtes et des risottos. Côté desserts, il serait dommage de passer à côté du tiramisu typique ou du gâteau napolitain à la ricotta : la *pastiera napoletana*.

AU ROI CAROTTE
392, boulevard du Président Wilson
✆ 05 56 44 97 39
www.rauroicarotte.eatbu.com

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 17 €.

A la tête du royaume, il y a Manuela et Rémi, tous les deux enfants de restaurateurs. Depuis 2017, ils ont apporté un nouveau souffle grâce à une cuisine familiale et traditionnelle. La carte est variée avec des saveurs du Sud-Ouest : salade landaise, magret de canard… Chaque jour, le chef élabore des plats de saison, simples, efficaces et gourmands : velouté de potimarron, poulet rôti fermier, sauté de canard et sa purée de patates douces… En dessert, vous aurez le choix entre plusieurs douceurs : pudding au chocolat, moelleux au citron… L'établissement affiche une sélection de vins bio rouge, blanc et rosé. Le service est souriant et convivial, ce qui ne gâche rien au plaisir.

SAVEURS D'AQUITAINE
16, place des Quinconces
✆ 05 56 81 95 02
saveursdaquitaine@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 15h ; du mercredi au vendredi de 18h à 23h. Formule du midi : 20 €. Boutique.

Cette épicerie fine des Quinconces accueille en son sein quelques tables pour déguster les tapas gourmands et plats concoctés par le chef Nicolas. Un lieu créé pour les amateurs de cuisine goûteuse et de Grands Vins dans une décoration sobre, aux tons noirs et gris. Ici, la truffe est à l'honneur dans presque tous les recettes : brouillade d'œuf à la truffe de Bourgogne ; cochon basque et ses truffes fraîches ; asperges blanches, mesclun de salade et vinaigrette à la truffe ; velouté de pommes de terre truffé ; brie de Meaux truffé… Gage de qualité, la truffe est produite par Saveurs d'Aquitaine qui fournit également les tables des plus grands noms de la Gastronomie Française.

LE SHAMBHALA
8, rue Ausone
✆ 05 56 01 05 01
www.restaurantleshambhala.fr

Ouvert toute l'année. Le mardi et du jeudi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le mercredi de 19h à 22h30. Carte : 27 € environ. Formule du midi : 19,90 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Vente à emporter.

L'adresse incontournable pour déguster des spécialités tibétaines. Installé à deux pas de la place Cailhau depuis un an, le Shambhala propose une cuisine gourmande et raffinée. En entrée, goûtez les fameux momo (« raviolis » en tibétain), composés de différentes garnitures. Pour le plat, vous avez le choix entre de nombreuses spécialités : le Lhuk Khang Thakma (souris d'agneau braisé), le Lhangsa Tsoma (ragoût de bœuf) ou le Phakseb (travers de porc rôti). Pour les végétariens, le chef a prévu quelques savoureux mets, comme le Shitake Pak Choï, une poêlée de champignons noirs accompagnée de légumes chinois. Vous hésitez entre plusieurs plats sur la carte ? Le personnel sympathique et chaleureux est à disposition pour vous conseiller ! Le lieu ne manque pas non plus de charme : un ancien chais aux pierres apparentes et aux belles arches voûtées, qui donnent du cachet au restaurant. N'oubliez pas de réserver ou de venir en semaine : le Shambhala est souvent complet les week-ends, victime de son succès !

SPOT B
7, rue du Mirail
✆ 05 56 91 20 19

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Menu enfant : 8 €. Burger avec frites à 10 €. Vente à emporter.

Situé dans une rue peu commerçante de Bordeaux, ce Spot B vaut le détour. Il serait bien dommage de ne pas s'y arrêter pour savourer une salade bowl ou un burger fait maison. La viande provient du marché des Capucins, boucherie Gautier, et le pain, de la boulangerie La Huche. Parmi nos coups de cœur : la salade Caesar délicieusement gourmande et garnie, le Spot Poutine (des frites avec cheddar, sauce barbecue et lard, parfaites pour accompagner les burgers) et le muesli bowl, un dessert très efficace à base de fromage blanc, confiture de lait, muesli et coco râpée. Le dimanche, un généreux brunch ou un American Breakfast, au choix, est servi le dimanche de 11h30 à 15h.

SUSHI OISHII
142, cours de l'Argonne
✆ 09 82 29 97 40 – www.oishiisushi33.fr
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche soir. Menus de 15 € à 20,50 €. Bento à 14 €. Plateau à partager de 34 € à 63 €. Chèque Restaurant. Livraison. Vente à emporter.
Sushi Oishii est une adresse spécialisée dans les recettes japonaises. Sushis, makis, california rolls, sashimis, yakitoris, vous succomberez à ces délices. Vous découvrirez également les bentos au poulet teriyaki, gyudon, et katsudon, accompagnés de riz, d'une soupe et d'une salade. Parmi les plats du chef, entre autres suggestions : le riz sauté aux fruits de mer ou les rolls « dragons noirs ». Sushi Oishii vous propose un service livraison sur Bordeaux et ses environs, jusqu'à six kilomètres à la ronde. Au-delà c'est possible aussi. Idéal pour les déjeuners au bureau ou pour une soirée entre amis à domicile. Service agréable et rapide.

LA TABLE A CANTINA
19, rue Mably ✆ 06 49 76 71 27
www.acantina-comptoircorse.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 18h30 à 2h. Salon privé Le Bonaparte pour 4 à 8 personnes, sur réservation. Menu unique à 30 €. Carte : 45 € environ. Vin au verre. Carte comptoir à partir de 6,50 €. Accueil des groupes (sur réservation).
La Table a Cantina est une belle et bonne adresse près de la place des Grands-Hommes. L'endroit est raffiné, l'ambiance bistrot chic, très feutrée, est imprégnée d'un style Empire à l'image de l'illustre Napoléon Bonaparte, ce qui ne manque pas de charme. L'accueil est chaleureux et la cuisine du jeune chef Jean Chalut Natal est simplement divine. A La Table a Cantina les plats sont authentiques à fortes et douces saveurs. On a le choix entre la carte restaurant gastronomique et celle du comptoir plus bistrot mais corse bien sûr. Toutes les deux sont composés de produits corses traditionnels comme la charcuterie, les huiles d'olive, mais aussi le veau tigré, la nepita, des créations comme le porc confit à la myrte, les rouleaux de printemps aux gambas et pancetta, l'escalope de foie de canard poêlée avec ses petits artichauts violets et pousses d'épinard dans un jus acidulé au vinaigre de miel ou encore les saint-jacques en persillade avec leur velouté de lentilles à la pancetta. Tout n'est que délice, surprise et émotion. N'oublions pas les vins de l'île, comme le rouge E Prove, que nous avons adoré et dégusté avec une assiette de fromages à fort caractère eux aussi (nous pensions avoir dans celle-ci du brocciu, nous avons eu du venachese et du sartinesu), le blanc clos Colombu (Haute-Corse), le muscat du cap Corse d'Antoine Aréna, l'AOC patrimonio… À La Table a Cantina, on se sent bien, il y a comme un air de vacance, il nous manquait juste les voix des frères Bernardini (I Muvrini) ou les chants polyphoniques d'A Filetta.

LA TABLE BORDELAISE
10, rue des Piliers-de-Tutelle ✆ 05 56 01 27 96
latablebordelaise@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Service jusqu'à 23h le samedi. Menus de 19 € à 27 €. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

RTL2 FM 106.8

Envie de découvrir la cuisine du Sud-Ouest ? La Table Bordelaise, idéalement située près de l'Opéra National de Bordeaux, place de la Comédie, vous invite à un voyage culinaire au cœur des produits du terroir. Ici, l'accueil est simple, convivial et discret. Le chef fait découvrir les mets de notre belle région Aquitaine – confit de canard, foie gras maison, grenier médocain, grattons de Lormont, fromage de brebis des Pyrénées, cannelés – et propose des plats efficaces : pavé de bœuf façon Rossini, camembert chaud aux herbes sur salade, daurade royale entière… Côté boissons, La Table Bordelaise propose une sélection de vins du terroir pour accompagner les plats.

LA TAUPINIÈRE
9-10, quai de la Monnaie
✆ 05 56 88 64 84
Ouvert le mercredi, le jeudi et le dimanche de 19h30 à 23h ; le vendredi et le samedi de 19h30 à 23h30. Uniquement le soir. Plats entre 11 € et 20 €. Terrasse.
Vins fins, grosses viandes et légumes friendly, voilà qui pourrait résumer le concept en quelques mots. Avec sa terrasse sur les quais, quasiment en face de l'arrêt de tramway Saint-Michel, La Taupinière met la viande à l'honneur (non sans oublier les végétariens) ainsi que la bonne humeur. Comme personne n'est du matin, le restaurant est ouvert que le soir. Ceux qui le souhaitent peuvent simplement venir y déguster quelques tapas, et pourquoi pas, les accompagner d'un verre de vin bio (ou naturel au moins). Si la faim est plus grande, ou que vous avez tout simplement envie d'un bon repas, dans ce cas la spécialité de la maison c'est le taup'n sauces un steak tartare juste poêlé, recouvert d'une rassasiante sauce aveyronnaise, poivre, échalote ou chasseur. Accompagné de délicieuses frites ! Référence dans le quartier, l'endroit est fort convivial et on s'y retrouve facilement entre amis. Un petit conseil : gardez une place pour les desserts maison (comme tout le reste d'ailleurs).

LA TAVERNE DU MIDI
26, rue Charles Domercq
✆ 05 56 91 05 08
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 0h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Vin au verre. Petit déjeuner : 4,90 €. Moules frites : 9,90 €. Menu : 15,90 € (entrée, plat, dessert ou café). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Ici, les valises sont aussi nombreuses que les clients. Il faut dire que l'emplacement de cette brasserie, face à la gare Saint-Jean, s'y prête. Avant le départ de votre train, en attendant votre correspondance ou à votre arrivée, installez-vous à la table de la Taverne du Midi pour un petit déjeuner ou un repas copieux. La liste des plats est longue. Pizzas, pâtes, burgers, salades, poissons, viandes… Il y en a vraiment pour tous les goûts. Mais rassurez-vous, la quantité ne gâche en rien la qualité des plats présentés. Ce jour-là, nous avons choisi la souris d'agneau accompagnée de frites et de salade. Un vrai régal. Sachant que ses clients sont souvent de passage, en partance pour une autre destination, l'équipe de la brasserie adapte son service à leur emploi du temps, sans jamais perdre le sourire. Vous apprécierez l'élégance des lieux, une brasserie de la Belle Époque, comme on n'en voit plus beaucoup, avec son immense zinc et ses tables de bistrot recouvertes de nappes à carreaux rouges et blancs. A la nuit tombée, la terrasse est pleine de charme.

LA TERRASSE SAINT-PIERRE
7, place Saint-Pierre
✆ 05 57 85 89 17
www.laterrassesaintpierre.fr
leparvissaintpierre@orange.fr
Ouvert tous les jours de 12h à 0h. Service en continu. Menus de 20,90 € à 39 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,90 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 80 personnes). Chaises bébé. Terrasse.
Sous l'ombre des arbres de cette place historique et bien connue des Bordelais, la Terrasse Saint-Pierre attire les visiteurs, les promeneurs et les touristes qui veulent goûter aux saveurs du Sud-Ouest ! Au menu, camembert rôti au four, foie gras poêlé aux figues, poêlée de gambas et Saint-Jacques. Parmi les spécialités, l'établissement propose une carcasse royale de canard accompagnée de pommes de terre aux cèpes. Huîtres, tartares, salades et grillades viennent compléter la carte. Côté dessert, goûtez aux profiteroles de cannelés ou à la douce crème brûlée à la vanille et au bourbon. La carte des vins possède 200 références et quelques alcools rares peuvent séduire les spécialistes.

THE CENTRAL PUB
7, quai des Queyries
✆ 05 57 80 38 00
www.the-central-pub.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 2h. Menus de 14,90 € à 21 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 10,50 € (entrée + plat + café ou plat + café gourmand). Vin au verre. Chèque Restaurant. Happy hour de 17h30 à 19h30. Accueil des groupes. Terrasse.
En traversant le pont de Pierre qui enjambe la Garonne, vous arriverez sur la rive droite de Bordeaux et devant The Central Pub. C'est dans un lieu d'exception, l'ancienne gare d'Orléans, classée au patrimoine de l'Unesco, que ce pub a élu domicile. La touche british est présente dans l'intérieur, tout en pierre, dans le choix des bières (Kilkenny, Guinness, Camden Lager, Proper Job…) et dans l'assiette. L'une de leurs spécialités est le *Welsh Rarebit*, un plat typique gallois à base de cheddar et de bière rousse. Sud-Ouest oblige, la carte affiche également quelques spécialités de notre région : magret de canard, salade landaise ou burger du Sud-Ouest avec tranche de foie gras poêlée.

TRIPLETTA NOUVEAU
30, place Meynard
✆ 05 57 04 14 40
https ://triplettabordeaux.fr/
triplettabordeaux@gmail.com
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h ; le week-end de 12h à 23h. Réservation recommandée. Vin au verre. Pizza : 14 € environ. Terrasse. Vente à emporter.
Leur spécialité ? Les pizzas napolitaines ! Née à Belleville et déclinée à Bordeaux, la Familia Tripletta est au four et aux petits soins. L'ambiance est bonne dans cette pizzeria du très animé quartier Saint-Michel. Servies sur d'épaisses planches en bois, les pizzas défilent. Toutes plus gourmandes les unes que les autres, elles sont généreuses et goûteuses. Burrata, crème de truffe, mortadelle et speck IGP, mozzarella di Buffala… Les ingrédients d'exception sont nés et produits en Italie. En salle ou en terrasse, sur place ou à emporter, les pizzas font sensation. Un spritz à l'apéritif, une delizia en dessert ou un tiramisu… Faites-vous plaisir, vous ne serez pas déçu du voyage !

LA TUPINA
6, rue Porte-de-la-Monnaie
✆ 05 56 91 56 37
www.latupina.com
latupina@latupina.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menu à 74 € servi avec 3 verres de vin. Menu enfant : 18 € (servi midis et soirs). Formule du midi : 18 € (hors week-end et jours fériés). Vin au verre. Accueil des groupes (www.latupina.com/reservation). Terrasse. Voiturier.
Vous souhaitez découvrir et déguster les saveurs du patrimoine gastronomique du Sud-Ouest ? Voici la meilleure adresse : La Tupina. Depuis 1968, l'équipe s'efforce de déguster les meilleurs produits du terroir pour concocter des plats simples et de tradition qui rappellent ceux de nos grands-mères. D'ailleurs, la « tupina » en basque signifie : chaudron ou marmite. Dans les assiettes, des produits d'une grande qualité sont travaillés pour donner le meilleur d'eux-mêmes. On savoure les œufs cocotte au foie gras, la lamproie à la bordelaise, la macaronade aux cèpes et au foie-gras, l'aile d'oie et pommes de terre sarladaises… Côté terre, comme côté mer, la provenance des produits est garantie de chez le producteur : asperges

de Blaye, canard des Landes, gibiers, poissons de l'estuaire, porc noir des Pyrénées… Les frites sont bien évidemment maison et ces dernières sont cuites à la graisse de canard. A s'en lécher les babines ! Les desserts nous plongent dans nos souvenirs d'enfance, notamment le pain perdu ou la crème brûlée qui est à tomber. La cheminée dans laquelle trône la « tupina » annonce la couleur de la déco, en adéquation avec la carte, mimant une maison paysanne d'époque, avec fioles d'armagnac sans âge, carrelage ancien, ustensiles d'antan. Inutile de préciser que la carte des vins est triée sur le volet. Ce restaurant est devenu au fil des ans une institution de la cuisine régionale du Sud-Ouest.

LE TXISTU
15, quai des Chartrons
Hangar 15
✆ 05 57 87 38 30
Tram B arrêt Cours du Médoc ou Les Hangars.

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 12h à 14h30 ; le vendredi et le samedi de 19h à 22h30. Menu unique à 17 € (entrée – plat – dessert). Carte : 25 € environ. Plat du jour : 10 € (du mardi au vendredi). Entrée, plat, dessert 17 € le midi. Chèque Restaurant. Terrasse. Terrasse chauffée et couverte.

Le Txistu met la cuisine basque à l'honneur sur les quais bordelais. Installez-vous en terrasse de ce joli restaurant pour admirer la vue sur la Garonne. Il y a un comme un air de vacances ici, et les touristes ne manquent pas. Ce lieu est souvent pris d'assaut, en raison de ses petits prix, de sa cuisine simple et gourmande et de sa situation imprenable. A la carte, vous trouverez des incontournables (salade landaise, tartare basque, steak de thon grillé à la plancha…), ainsi que des tapas. Laissez-vous tenter par ces petites bouchées espagnoles pour l'heure de l'apéro. Le choix est large : txistorra (charcuterie basque), crevettes à l'ail, croquettes de chorizo, encornets à l'espagnol, travers de porc caramélisés… Tout est réuni pour vous faire passer un bon moment !

LE txistu

Cuisine régionale
Cuisine basque
Quai des Chartrons - Hangar 15
33000 BORDEAUX
Tél. 05 57 87 38 30

LES VOÛTES
7, rue des Faussets
✆ 05 56 81 35 60
www.restaurantlesvoutes.fr
contact@restaurantlesvoutes.fr

Ouvert tous les jours de 19h à 23h. Menus de 18,50 € à 27,50 €. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Formule Boisson à 9 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

La réputation des Voûtes n'est plus à faire. Cet ancien hôtel particulier décoré de voûtes et de murs de pierres apparentes est devenu il y a plus de 20 ans un restaurant où le traditionnel et le contemporain se mélangent sans complexe. Côté ambiance, on se laisse surprendre par ces jeux de lumière qui animent les murs et créent comme un cocon tout autour de nous. Côté cuisine, l'inspiration du chef est à la fois profondément ancrée dans le Sud-Ouest, sans pour autant se priver de quelques touches d'exotisme : foie gras mi cuit sur toast de pain de campagne, crostinis de chèvre au basilic et miel, morcilla ibérique snackée et sa purée de pommes de terre, fromage de brebis des Pyrénées et confiture de cerises noires… On apprécie l'élégance des plats, tout autant que la mention « fait maison » à laquelle nous attachons une grande importance. Pour accompagner votre repas, de belles références de vins vous seront proposées, n'hésitez pas à demander conseil, l'équipe des Voûtes prête une oreille attentive à vos goûts et à vos envies.

WILD NOTE VEGAN BURGER
20, rue Sanche de Pomiers
✆ 09 86 11 63 50
bonjour@wildnote.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 15h et de 19h à 22h. Menus de 10 € à 12 €. Burgers à 7,50 €. Vente à emporter.

Qui a dit que la cuisine végane n'était pas gourmande ? Si vous en doutez, rendez-vous au Wild Note ! Comme son nom l'indique, la spécialité est le burger : on aime particulièrement le Brown, composé d'un steak végétal, de « faux-mage fondant », de courge butternut rôtie, d'éclats de noisettes et d'une sauce peanut butter au piment antillais. Pour encore plus de croquant, rajoutez un supplément bacon végétal. Avec la formule, le burger est accompagné d'un délicieux coleslaw ou de nachos, et d'un dessert. Le midi en semaine, un savoureux plat végan est proposé selon les envies du chef (omelette niçoise à la saucisse végétale, risotto aux légumes…). Une adresse qui vaut vraiment le détour !

ZINZIN
NOUVEAU

7, place Saint Christoly
✆ 05 56 79 18 21

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h ; le dimanche de 9h30 à 13h. 15 € (entrée plat dessert). Plat du jour à 11 €. Brunch à 18 €.

Novembre 2018, Spok devient Zinzin. L'équipe reste la même, mais la formule change. Pascale et Serge vous accueillent pour un café matinal, un déjeuner, ou un apéro en fin de journée. Le dimanche, c'est l'heure de l'*english breakfast* qu'on vous conseille. Un rapport qualité prix imbattable pour ce brunch composé, entre autres, de *crumpets* et *golden syrup* maison, d'œufs, saucisse et bacon (ou de légumes rôtis pour les végétariens) et de *beans*. On aime également les formules du midi, très abordables, avec buffet d'entrées, deux plats du jour au choix et de délicieux desserts. Les recettes sont toujours variées, saines et gourmandes, avec des touches de cuisine du monde. Au top !

LE CHIOPOT

281, rue des Quatre-Castéra
BÈGLES ✆ 05 56 85 62 41
www.lechiopot.fr – chiopot@free.fr
Accès facile depuis la rocade et les boulevards.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 20h à 22h ; le samedi de 20h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 22 € (entrée + plat + dessert du lundi midi au vendredi soir, sauf jours de fêtes). Vin au verre. Entrée + plat ou plat + dessert dans la formule du midi : 18,50 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Climatisation.

Aux portes de Bordeaux, à Bègles, le Chiopot se dresse fièrement. Derrière ses portes, dans une ambiance sobre et très design, se cache une histoire vieille de 90 ans. Respectueux de cette histoire, le chef travaille les spécialités ancestrales du Chiopot comme les rognons de veau poêlés, sauce moutarde à l'ancienne, brochettes de tricandilles à l'ail, magret de canard entier grillé et pigeonneau de Mios cuit à la broche. Les amateurs de viande seront comblés avec les pièces nobles de viandes de races Aubrac, Charolaise, Limousine, Salers : côte de bœuf, entrecôte, faux-filet, mais aussi l'agneau de lait des Pyrénées (Label Rouge et IGP). Côté mer, les huîtres du bassin d'Arcachon (Cap-Ferret) et de Marennes-Oléron. Rien n'est laissé au hasard. Côté dessert, les gourmands se régaleront de l'incomparable moelleux chocolat. Quant à la cave, elle ne compte pas moins de 530 références de vins français et de vins du monde. Pour un déjeuner ou un dîner, à l'extérieur dans le jardin arboré et ombragé l'été ou à l'intérieur dans la salle à manger climatisée, le Chiopot vous accueille pour une expérience de vrai plaisir gourmet.

MERCI !

Port Garonne – 10, rue Louis Blériot
BÈGLES ✆ 05 56 49 29 29
www.restaurant-merci.com
merci.begles@gmail.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menu unique à 37 € (soir, week-end et jours fériés). Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 34 €. Vin au verre. Côte de bœuf de 500g : 29 €. Desserts : 7,50 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Parking.

Pour être très honnête avec vous, on adore cette adresse : un restaurant sur pilotis tout de verre et de métal vêtu, en surplomb de la Garonne, avec son mobilier design et moderne, son immense luminosité et un bel espace extérieur. On apprécie la formule unique composée de six huîtres sélectionnées par Sébastien Degrave, d'un buffet de fruits de mer à volonté, d'un poisson au choix cuit à la plancha (ou d'une côte de bœuf avec supplément pour les amateurs) et d'un dessert au choix. Nombreux sont ceux qui calent avant la douceur sucrée ! Peut-être ont-ils eu les yeux plus gros que le ventre face au long banc d'écailler ? Ce qui est certain, c'est que l'on dit « Merci ! » aux nouveaux propriétaires de l'établissement et à son équipe jeune et souriante, qui font perdurer le concept et aménagent une belle et grande terrasse au bord de l'eau. Amateurs de fruits de mer, ne cherchez plus, c'est l'adresse qui, à coup sûr, vous régalera !

LE SAINT-JAMES

3, place Camille-Hostein
BOULIAC ✆ 05 57 97 06 00
www.saintjames-bouliac.com
reservations@saintjames-bouliac.com

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 77 € à 155 €. Menu enfant : 20 € (jusqu'à 65 €). Formule du midi : 62 € (entrée, plat et dessert, 2 verres de vin, eau minérale et café. Du mardi au samedi hors jours fériés). Vin au verre. Droit de bouchon offert le mercredi. Terrasse. Bar et salon de thé.

Sur les hauteurs de Bouliac, cette somptueuse maison dont une partie a été créée par l'architecte Jean Nouvel vous offre une vue panoramique et unique de Bordeaux. La cuisine de Nicolas Magie, inspirée du terroir aquitain est classique et inventive. Le soir, la carte met à l'honneur les produits du Sud-Ouest et ses producteurs. Bien sûr, les desserts fruités et chocolatés sont à la hauteur. Pour une découverte grandiose, le chef propose un menu unique en sept ou cinq services et encore un menu « morceaux choisis » avec amuse-bouche, entrée, plat, gourmandise et dessert. Le Saint-James est sans conteste une des plus grandioses tables du département.

LE COTTAGE DU LAC

19, rue Daugère
BRUGES ✆ 05 56 11 09 36
www.lecottagedulac.fr
contact@lecottagedulac.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 13h45 et de 19h30 à 21h45. Carte : 44 € environ. Formule du midi : 18,50 € (et 20 €). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Parking. Dîners concert jazz tous les vendredis soir (les jeudis de juin à septembre).

La baie vitrée et la terrasse de ce restaurant ont une belle vue sur le petit lac de Bruges. Un vrai havre de paix et de verdure ! L'accueil est souriant et dynamique, le cadre boisé chaleureux et chic et les plats cuisinés avec des produits frais et de saison. A la carte, les recettes

L'Amaryllis
RESTAURANT

146 Avenue St Médard - 33320 EYSINES
Tél. 05 56 12 33 09 / 06 08 06 42 22
lamaryllis33@orange.fr
www.restaurant-lamaryllis.fr

sentent bon le soleil et le Sud-Ouest. Commencez le repas par la délicieuse bruschetta de seiches et chorizo doux, légumes du soleil ou par le foie gras de canard mi-cuit, cœur cassis, chutney de Granny Smith au miel et à la vanille. Continuez avec la fricassée de poulpes au piment d'Espelette, ventrèche bigourdane et légumes croquants en vinaigrette thaïe et finissez en beauté les pets de nonne au chocolat coulant, ces petits beignets soufflés et sucrés, spécialité de l'Aveyron ! Le Cottage du Lac propose également tous les vendredis soir (ou jeudis soir l'été) des soirées jazz ! Ambiance conviviale garantie !

LA MAISON DU FLEUVE

20, chemin Seguin
Z.I. Port Neuf
CAMBLANES-ET-MEYNAC
✆ 05 56 20 06 40
www.maison-du-fleuve.com

Fermé du 31 décembre au 13 février. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 38 € à 56 €. Menu enfant : 17 €. Formule du midi : 18,50 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Voilà un établissement où l'on vient autant pour la cuisine que pour le cadre ! Comme son nom le laisse supposer, une maison et un fleuve. Il n'y aucun artifice, tout est dans le nom, tout est vrai. Quel plaisir de venir ici, de sentir ailleurs, que ce soit sur la gigantesque terrasse sur pilotis, tranquillement installé dans un fauteuil du patio ou dans la salle du fleuve. On regarde les bateaux passer (ou accoster) ou le coucher du soleil sur l'eau et on en oublierait presque de jeter un œil à la carte. La cuisine, concoctée par l'équipe du chef bordelais, Yohan Alias ; est originale sans pour autant être élitiste. C'est un lieu où l'on se sent bien en famille, même avec des enfants en bas âge (ce qui n'est pas toujours le cas dans les restaurants). Pour commencer dans le menu Garonne, un oeuf à 64°c à la crème de panais, poitrine confite, huile de noisette ou des accras de morue aux épinards et Ricotta, velouté roquette. A suivre, le saumon « Label Rouge » à l'unilatérale, endive à l'orange et betteraves de couleurs ou une tapilla de porc ibérique laquée au gingembre, condiment aigre-doux. Pour terminer, un financier aux amandes duo de mandarine et crémeux Jivara ou un moelleux au chocolat, déclinaison de menthe. Et si vous souhaitez coller totalement avec le cadre : prenez le Bateau Taxi (06 07 19 75 86) !

LE JULIANO

44, rue Thérèse – CARBON-BLANC
✆ 05 56 06 16 55 – www.lejuliano.com

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Menu unique à 25 €. Menu enfant : 6,90 €. Formule : 12,90 €. Jardin. Accès Wifi gratuit. Parking gratuit à proximité.

Situé à 500 m de l'A10, à proximité de Bordeaux, le Juliano est l'escale idéale d'une balade ou de vacances. Dans ce petit hôtel-restaurant familial, la cuisine est généreuse et l'ambiance chaleureuse. A la carte, des repas simples et efficaces mettant en avant les produits de notre terroir : crème brulée au foie gras, aiguillettes de canard au pain d'épices, escargots à la bordelaise, camembert rôti Serrano, profiteroles de cannelés bordelais… L'été, le jardin est pris d'assaut alors mieux vaut réserver sa place ! A l'intérieur, la grande salle est joliment décorée avec des tons sable et un mange-debout côté bar. Côté vins, le Juliano propose une jolie carte, ainsi que « la cave du patron ».

L'AMARYLLIS

146, avenue Saint-Médard
EYSINES ✆ 05 56 12 33 09
www.restaurant-lamaryllis.fr
lamaryllis33@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 20h à 22h. Réservation recommandée. Formule du midi : 15 €. Menu du soir à 20 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse.

Voici une bonne adresse à Eysines. Le restaurant est régulièrement complet, le midi comme le soir la salle est d'environ 80 couverts et 80 autres en terrasse. Sans réservation il est difficile de trouver une table, la réservation est donc très conseillée. D'où vient un tel succès ? Des produits frais, un menu unique (pas de carte) copieux et régulièrement mis à jour, suivant les produits du marché, avec une entrée, un plat, un dessert au très bon rapport qualité/prix. La cuisine est traditionnelle, simple et goûteuse avec un service chaleureux. Le patron est entièrement dédié aux clients (on apprécie). Et cela se ressent ! Chaque plat est accompagné de légumes en gratin et de frites maisons délicieuses. S'il vous reste une petite place, pour finir votre repas en douceur, on vous propose des glaces et des sorbets (tout coco, coupe amarena) et des pâtisseries.

MAKIONE
123, avenue René Cassagne
CENON
✆ 05 56 86 62 84
http://makione.fr
contact@makione.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le week-end de 19h à 22h. Livraison sur Lormont, Cenon, Floirac, Artigues et rive droite. Menus de 9,50 € à 22 €. Terrasse. Vente à emporter.

Makione, c'est la bonne adresse pour se faire livrer des sushis rive droite ! Dans ce restaurant japonais, on peut s'installer dans la petite salle pour déguster sur place des sushis, makis et sashimis réalisés sous vos yeux. Pour varier du poisson cru, Makione propose des nems légers et croustillants, ainsi que des plats chauds : le poulet KariKari (poulet frit à la sauce soja sucrée accompagné de sauce pimentée), le Bobun (un plat vietnamien traditionnel composé de vermicelles, de bœuf sauté, d'oignons frits, de coriandre, de menthe et de cacahuètes) ou encore le Pad Thaï (plat traditionnel thaï à base de pâtes). Vous l'aurez compris, chez Makione, c'est toute l'Asie qui est à l'honneur !

LE CHALET LYRIQUE
169, cours du Général-de-Gaulle
GRADIGNAN
✆ 05 56 89 11 59
www.chalet-lyrique.fr
info@chalet-lyrique.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h ; le samedi de 19h30 à 22h. Menus de 25 € à 32 €. Formule du midi : 14,50 €. Terrasse.

Le Chalet Lyrique séduit grâce à son agréable terrasse, sa fontaine et ses oliviers centenaires. Ici, la clientèle apprécie les excellentes viandes, les poissons grillés à la plancha et les produits frais de saison. En plus de la formule du midi, très abordable, le chef propose deux menus gourmands, variant selon les saisons. En fonction du moment, vous pourrez savourer un croustillant à la fondue de poireaux et saumon fumé, un tournedos Rossini ou un filet de turbot grillé et sa sauce forestière. Du côté des desserts maison, les incontournables profiteroles au chocolat et crème brûlée à la vanille sont à la carte. L'accueil est aimable et le personnel ne manque pas de petites attentions.

SHERAZADE
81, cours du Général-de-Gaulle
GRADIGNAN
✆ 05 56 75 29 41

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Animations vendredi et samedi soirs. Formule du midi : 13,90 € (entrée, grillade et dessert). Formule du soir : 21,90 € (entrée, couscous et dessert). Vente à emporter.

Une équipe aux petits soins pour que petits et grands passent un agréable moment, ça mérite d'être souligné. En cuisine, le chef propose une cuisine marocaine traditionnelle et variée à base de recettes de saison et de produits du marché. En entrée on retrouve l'harira qui est une soupe traditionnelle et des minis pastillas de fruits de mer. Encore mieux : l'assiette découverte. Les tajines se déclinent au bœuf, à l'agneau, au poulet bien sûr et il ne faut pas oublier les couscous. Pour les plus jeunes, un coin jeux est à disposition, ainsi qu'un grand écran pour les manifestations sportives. Diverses animations sont organisées les vendredi et samedi soir, avec dîner-spectacle, danseuses orientales et chanteurs. Des soirées privées (mariage, baptême…) peuvent également être programmées à la demande.

LA TABLE DE L'HIPPODROME
8, avenue de l'Hippodrome
LE BOUSCAT
✆ 05 57 82 76 57
latabledelhippodrome@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi. Ouvert les jours de courses le midi, repas de groupes midi et soir sur réservation. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,90 € (à 17,90 €, plat du jour à 9,90 €). Terrasse.

Le restaurant panoramique de l'hippodrome a été repris en gérance par Mélody Marty, déjà co-gérante du Happy Park à Bègles. Aux fourneaux, un jeune chef, Anthony Daunas. Derrière les larges baies vitrées de la grande salle qui domine l'hippodrome, la vue est très agréable, même quand les chevaux ne font pas le spectacle, et le lieu atypique. La cuisine est celle d'une bonne brasserie. La formule du midi propose deux entrées, deux plats et deux desserts. La carte est elle aussi très courte, gage de fraîcheur des produits. En entrée la poêlée des petites seiches au chorizo et piment d'Espelette était goûteuse. Le pavé de thon mi-cuit à point qui a suivi était posé sur un lit de tagliatelles fraîches garnies de petits légumes, accompagné d'une sauce vierge et d'une mousse de poivrons rouges qui ressemblait beaucoup à une chantilly et qui n'apportait pas une grande saveur au plat. En dessert la crème brûlée à la vanille finissait bien le repas. La Table organise de temps en temps des *afters courses*.

QUÉBEC MUSIC CAFÉ
263, avenue Pasteur
PESSAC
✆ 05 57 89 24 24
www.icioquebec.com

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouverture dès 17h pour l'Happy Hour. Réservation recommandée. Menu enfant : 10 €. Burgers accompagnés de frites maison et de coleslaw : de 8 € à 14 €. Assiette de tapas de 5 € à 14,50 €. La poutine : 4,50 € à 8 €. Menu Québec Café : 19,50 € avec un burger, une poutine, une bière pression ou un sof et un dessert.t. Terrasse. Vente à emporter. Parking. Boutique de produits du Québec (spécialités culinaires et art amérindien).

Véritable chalet planté à deux pas de Bordeaux, c'est dans cette ambiance « bois » que la brasserie le Québec Music Café vous propose une escale chez nos cousins d'Amérique, le temps d'un repas ou d'une bonne broute (bière), pour découvrir les saveurs populaires québécoises. Une fois à l'intérieur, vous êtes au Québec, autant pour la musique que les boissons. Côté plats, clin d'œil à son

pays natal oblige, les hamburgers fait maison sont servis avec une spécialité québecoise : la Poutine, une portion de frites avec du fromage en grain et la bonne sauce qui va avec. En dessert, vous trouverez du cheesecake, des crumbles, un brownie et la fameuse tarte au sirop d'érable et noix de pécan. Le tout fait maison ! On peut s'y retrouver pour l'apéro entre amis et déguster les tapas du chef sur la terrasse dès 17h du mardi au samedi. Ambiance et saveurs bien de « chez eux ». La boutique ÔKaribou vous permettra d'aller encore plus loin dans la découverte de la gastronomie et la culture québécoises et d'emporter *l'Québec* à la maison. *ÔTabarnak* ! Que tout ça nous a bien plu.

Autre adresse : P'tit Québec Café : 93 rue Eugène Jacquet – 33000 Bordeaux – 05 56 96 90 57

LA ROUTE DES ÉPICES
11, avenue Descartes
SAINT-MÉDARD-EN-JALLES
✆ 05 56 95 77 51
www.restaurant-saint-medard.com
routedesepices33160@hotmail.fr
Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 18h à 22h. Menus de 22,90 € à 26,90 €. Menu enfant : 10,90 €. Formule du midi : 19,90 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Ce restaurant exotique est réputé pour son excellent couscous. Pour cause, tout est frais et fait maison : la viande provient d'une boucherie artisanale, la semoule est confectionnée main, les légumes sont frais… Plus d'une vingtaine de recettes de couscous sont proposées à la carte, dont une version végétarienne. En plus de ce fameux plat populaire, le chef propose des spécialités marocaines à savourer sur place ou à emporter : tajines sur commande pour deux personnes minimum, méchoui (gigot de mouton façon méchoui), brick à l'œuf, grillades… Du côté des desserts, le voyage continue en Orient avec la crêpe marocaine aux mille trous et les pâtisseries orientales.

LE TOURNEBRIDE
55, rue Alexis-Puyo
SAINT-MÉDARD-EN-JALLES
✆ 05 56 05 09 08
www.restaurantletournebride.com
le.tournebride@hotmail.fr
Ouvert tous les jours sauf le lundi et le dimanche soir. Menus de 20 € à 33 € (menu banquet de 26,50 € à 44 €). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 € (entrée, plat, dessert : Le midi en semaine). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Sur la route filant vers Le Porge, cette table dispose d'atouts de choix, à commencer par sa grande salle où, pour une fois, on n'est pas au coude à coude, même si le restaurant peut recevoir jusqu'à 120 personnes ! Idéal pour les grands événements. Côté déco, c'est la mer qui domine les lieux et la fresque due à Karedu représentant un village de pêcheurs du bassin est criante de vérité, il ne manque plus que le cri des mouettes ! Vous pourrez choisir entre la terrasse, les différentes salles mais aussi les salons privés, la classe. Confortablement installé sous l'œil du scaphandre trônant près du bar, on fait alors honneur à une cuisine marine et de terroir, toujours précédée de petits biscuits apéritifs et de la mise en bouche du jour. Terrine de foie gras maison, agneau de lait, filets de rougets, tout y est et c'est succulent. L'accueil est charmant, le service est professionnel et attentionné, l'ambiance est à la fois conviviale et romantique. Notez que les menus sont particulièrement copieux, à petit prix le midi et le soir, les 3 menus nous laissent largement le choix, dont le menu Aquitain où tout est compris, de l'apéritif au café, en passant par le vin. On aime !

CHAI D'ORNON
17, place Courrejean
VILLENAVE-D'ORNON
✆ 05 56 87 18 82
www.lechaidornon.fr
chaidornon@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du mardi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 25 €. Formule du midi : 15,90 € (formule entrée / plat ou plat / dessert : 13,90 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Dans le vieux bourg de Villenave d'Ornon, le Chai d'Ornon a fait sa réputation autour d'une cuisine bistrot de qualité à base de produits frais et d'arrivage. Pour compléter les grands classiques de la cuisine traditionnelle présents à la carte et dans le menu, le chef élabore chaque jour un nouveau plat, le plus souvent autour d'une viande d'origine locale livrée le matin même. Dans l'assiette, c'est très bon, bien exécuté et en quantité suffisante pour se faire plaisir avec une entrée et/ou un dessert. Ce jour-là, on s'est laissé tenter par l'Enchaud du Périgord, un mignon de porc confit, servie avec un assortiment de légumes. La viande était tendre à souhait. Sourire et bonne humeur sont au rendez-vous du début à la fin. L'été, la terrasse ombragée est aménagée pour le plaisir de tous.

CLUB HOUSE TCHANQUÉ
Restaurant du Golf
43, avenue Mirieu de Labarre
VILLENAVE-D'ORNON
✆ 09 61 63 15 27
https://club-house-tchanque.com
Ouvert tous les jours le midi. Menus de 20 € à 26 €. Carte : 35 € environ. Plat du jour : 14 €. Accueil des groupes (séminaire et réunion). Terrasse.
Non sans rappeler l'architecture des cabanes perchées du Bassin d'Arcachon, le Club House Tchanqué vous accueille près de l'arrivée du 18e trou du golf. Sa terrasse sur pilotis surplombe magnifiquement le lac. L'intérieur est aussi agréable, car largement ouvert sur l'extérieur et très lumineux. L'adresse est idéale pour vos repas golfiques, familiaux ou d'affaires. La carte est élaborée avec goût à partir de produits frais et de saison. Les entrées nous mettent déjà l'eau à la bouche… N'hésitez pas à pousser les portes du Club dans l'après-midi pour déguster une coupe glacée ou une pâtisserie, ou à l'heure de l'*after work*. Des soirées de groupe peuvent être organisées sur réservation.

Le gîte

LE BOUTIQUE HÔTEL BORDEAUX****
3, rue Lafaurie Monbadon ✆ 05 56 48 80 40
www.hotelbordeauxcentre.com
contact@leboutiquehotelbordeaux.com

27 chambres. Chambre double de 180 € à 242 € ; studio / appartement de 412 € à 420 € ; suite de 367 € à 435 €. Petit déjeuner : 17 € (brunch 28 € par personne, le dimanche). Certaines chambres disposent d'un bain bouillonnant. Gratuit pour les enfant jusqu'à 3 ans. Lit bébé : 25 € par nuit, lit supplémentaire (jusqu'à 12 ans, 35 € la nuit). Une chambre adaptée au rez-de-chaussée. Animaux acceptés (15 € par nuit). Wi-fi gratuit. Restauration (carte de jus de fruits, tapas et vin au verre). Tv satellite. Massages et soins en chambre sur réservation.
C'est au cœur du centre de Bordeaux, proche des Allées de Tourny, dans une belle maison de maître du XVIII[e] siècle, que cet hôtel luxueux et plein de charme est installé. Il est doté d'une jolie cour intérieure, équipée d'un mobilier chic et contemporain, où il fait bon bruncher le dimanche. A l'intérieur, l'hôtel compte 27 chambres personnalisées. Des petits endroits de douceur, de volupté, à la décoration raffinée. Chacune possède une literie haut de gamme, des équipements high-tech, la climatisation et une salle de bains *design* avec baignoire de balnéothérapie et douche à l'italienne. Certaines chambres sont équipées de bain bouillonnant (avec système sonore). Vous vous laisserez séduire par les terrasses et le mobilier de grands créateurs. Le Boutique Hôtel Bordeaux propose également deux splendides appartements de 90 m² avec 2 chambres qui offrent une vue très agréable sur la cour végétalisée. Nous sommes à Bordeaux, et bien entendu, le thème du vin est omnipresent, tant au niveau de la cave d'exception proposée au Winebar que par la décoration. Un bel exemple bordelais de reconversion d'un bel hôtel particulier d'autrefois devenu aujourd'hui un hôtel de charme et de luxe.

CITY RESIDENCE, BORDEAUX CENTRE***
14 bis, place Paul Avisseau
Station de tramway Les Chartrons
✆ 05 57 85 47 50 – www.city-residences.eu
bordeaux@city-residences.eu
L'accueil est ouvert de 8h à 12h et de 16h à 20h. Studio / appartement à partir de 60 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking : 12 € (par jour uniquement sur réservation). Pour 4 personnes. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Wi-fi payant. Tv satellite.
Studio, T2 en duplex, climatisé, équipé (micro-ondes, réfrigérateur, plaques électriques, vaisselle et ustensiles de cuisine), meublé avec soin (canapé-lit convertible) pour vous assurer un grand confort, voilà ce que vous propose City Résidence à Bordeaux centre.

GÎTES DE FRANCE GIRONDE
91, quai de Bacalan ✆ 05 56 81 54 23
www.gites-de-france-gironde.com
resa@gites33.fr
Ouvert toute l'année. Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 9h à 18h.
Pour arpenter le département de la Gironde, les Gîtes de France proposent des gîtes et des chambres d'hôtes, à découvrir sur le site Internet. On y choisit sa destination parmi 10 propositions : le bassin d'Arcachon, la côte Atlantique, Bordeaux, l'Entre-Deux-Mers… Une fois la destination trouvée, une carte apparaît, permettant de géolocaliser tous les hébergements proposés. Pour chaque gîte, un commentaire et une note sont visibles, ainsi qu'une indication de prix, qui varie évidemment en fonction de la saison. Vous pourrez peut-être même profiter d'offres spéciales. Si vous êtes à Bordeaux, n'hésitez pas à aller sur les quais où les Gîtes de France Gironde ont de superbes bureaux.

HÔTEL BURDIGALA****
115, rue Georges-Bonnac ✆ 05 56 90 16 16
www.burdigala.com

83 chambres (et 15 suites). Chambre simple à partir de 198 € ; chambre double à partir de 240 € ; suite à partir de 489 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 21 €. Parking fermé : 15 € (par jour sans réservation). Garde d'enfants. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant. Location de voiture.
Le Burdigala, ancien nom de Bordeaux à l'époque romaine, est un très bel hôtel 4 étoiles dans le quartier Meriadeck à 5 minutes de la place Gambetta, de l'hôtel de ville et de la place Pey-Berland. L'hôtel propose 83 chambres climatisées et insonorisées. Equipées d'un accès wi-fi gratuit, d'un téléviseur à écran plat, d'un coffre-fort et d'une célèbre machine à café que George Clooney aime aussi, ces chambres accueillent régulièrement les vedettes qui viennent chanter à la patinoire ou présenter un film dans un cinéma du centre-ville. Vous avez le choix entre les chambres classiques, celles qui sont équipées en plus d'une douche à l'italienne et d'une baignoire, des chambres duplex avec mezzanine et petit salon et des suites spacieuses ! Le restaurant propose un beau buffet au petit déjeuner et le chef travaille chaque jour des produits frais et une cuisine gastronomique à la hauteur de l'exigence de la clientèle. Allez donc profiter de leur nouveau cadre, chic, contemporain et design et découvrez leur délicieuse formule « Inspiration du Chef » qui comprend un plat du jour, un café ou thé gourmand, un verre de vin ou un soft. Le Bacchus Bar qui propose une belle carte de vins mais aussi des cocktails variés, est souvent le rendez-vous des touristes, des hommes d'affaires ou de la presse quand une rencontre avec une personnalité est organisée. L'hôtel accueille toute l'année de nombreuses entreprises pour des séminaires, et dispose d'un bel amphithéâtre d'une capacité de 120 personnes, ainsi que quatre belles salles de réunion. Un hôtel 4 étoiles de la collection MGallery by Sofitel.

HÔTEL CHOISEUL
13, rue Huguerie ✆ 05 56 52 71 24
www.hotelchoiseul.com
contact@hotelchoiseul.com
Tram B et C arrêt Quinconces

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h30. 16 chambres. Chambre simple à partir de 36 €; chambre double à partir de 58 €. Petit déjeuner : 6 €. Lit supplémentaire : 10 €. Massage par un professionnel 1/2h et 1h : 25 € et 45 €. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel Choiseul ne pourrait pas être mieux placé : à deux pas du Triangle d'Or et de la Place Tourny. Cet établissement deux étoiles propose tout le confort nécessaire à leur clientèle dans un quartier très chic. Les gérants, Eric et son épouse thaïlandaise Gop, proposent un hébergement à leur image : douillet et discret. L'hôtel Choiseul a choisi la simplicité avec des chambres simples et propres, un accès internet et un coin sanitaire. Les prix sont très attractifs, surtout si l'on choisit une chambre simple avec douche et WC sur le palier. Pour votre bien-être, Gop propose sur rendez-vous une heure de massage traditionnel thaïlandais. Idéal pour se relaxer.

■ HÔTEL DE LA BOËTIE

4, rue de La Boétie
✆ 05 56 81 76 68

Ouvert toute l'année. 12 chambres. Chambre simple à partir de 50 €; chambre double à partir de 70 €; chambre triple à partir de 90 €. Petit déjeuner buffet : 7 € (semaine de 7h45 à 10h45 et week-end de 8h à 10h45). Parking : 15 € (par nuit uniquement sur réservation). Wi-fi gratuit. Tv satellite.

A deux pas de la porte Dijeaux, très bien placé entre Pey Berland et Gambetta, ce petit hôtel propose chambres propres, jolies, modernes, aux teintes d'aujourd'hui (taupe, marron, gris et blanc). Elles sont revêtues d'un parquet, disposent d'un bureau et sont dotées d'une salle de bains privative (baignoire ou douche). Le petit déjeuner buffet propose à volonté boissons chaudes, jus de fruits, fruits, viennoiseries, tartines, pains, yaourts, etc. Et comme vous êtes au cœur de la ville de Bordeaux, restaurants, bars et boutiques sont à votre portée. De plus, l'accueil est charmant ! Bon rapport qualité-prix.

■ HÔTEL DE L'OPÉRA

35, rue Esprit-des-Lois ✆ 05 56 81 41 27
www.hotel-bordeaux-centre.com
contact@hotel-bordeaux-opera.com

Accueil 24h/24. 28 chambres. Chambre simple à partir de 54 €; chambre double à partir de 59 €; chambre triple à partir de 80 €. Petit déjeuner : 8 € (9 € en chambre). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande avec supplément de 7 €). Wi-fi gratuit. Satellite, Ont Bein sport et Canal+.

Coup de cœur pour l'Hôtel de l'Opéra dont les chambres lumineuses ont une vue imprenable sur le superbe Grand-Théâtre. Vous apprécierez l'emplacement en plein centre-ville, sur la place de la Comédie. De là, vous pourrez profiter de la ville et de ses trésors culturels très facilement à pied. Ou pourquoi pas faire du shopping rue Sainte-Catherine ? Les chambres sont simples, mais sont équipées de double vitrage. Elles possèdent toutes un coin bureau et une salle de bain privée. Demandez plutôt une chambre côté cour pour éviter les bruits de la ville… Malgré tout, l'hôtel de l'Opéra a un excellent rapport qualité-prix. Réservez par téléphone, le petit déjeuner vous sera offert.

■ HÔTEL DES 4 SŒURS***

6, cours du Trente-Juillet ✆ 05 57 81 19 20
www.hotel-bordeaux-4soeurs.com
contact@hotel-bordeaux-4soeurs.com
Tram B et C arrêt Quinconces

Ouvert toute l'année. 33 chambres. Chambre simple à partir de 98 €; chambre double à partir de 108 €; suite à partir de 138 €. Petit déjeuner : 11 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande avec supplément de 7 €). Poste Internet. Wi-fi gratuit. Ont Bein sport et Canal+. Tv satellite.

Comment faire plus central entre la place des Quinconces et les Allées de Tourny, à deux pas de l'Opéra et de la rue Sainte-Catherine ? L'Hôtel des 4 Sœurs offre un emplacement idéal pour visiter la ville tout en alliant charme, caractère et élégance. C'est une véritable institution bordelaise datant de 1841 qui a hébergé de nombreuses célébrités comme Wagner ou Manu Chao. Les chambres, décorées avec goût et raffinement, sont sobres et élégantes, confortables et lumineuses, insonorisées, équipées d'un coin bureau et de belles salles de bain. Certaines donnent sur la rue et ont une vue superbe sur la ville, d'autres sur la cour intérieure, au calme. Vous y serez accueilli avec chaleur et gentillesse. De nombreuses informations touristiques et conseils précieux sont fournis sur place. Les réservations sur le site permettent de bénéficier d'offres promotionnelles. A noter : un partenariat est mis en place avec le parking public des Grands Hommes.

■ HÔTEL RÉGINA

34, rue Charles-Domercq ✆ 05 56 91 66 07
www.hotelreginabordeaux.com
contact@hotelreginabordeaux.com

39 chambres. Chambre simple à partir de 68 €; chambre double à partir de 70 €; chambre triple à partir de 95 €. Petit déjeuner : 9 € (servi de 5h à 10h30 en semaine et de 6h à 10h30 le week-end). Lit supplémentaire : 10 €. Parking : 10 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Voici une bonne adresse pour dormir quand on arrive tard par le train. Face à la gare Saint-Jean, l'hôtel Régina vous accueille 24h sur 24h et l'ambiance de cet établissement nous change des hôtels que l'on trouve généralement dans le secteur des gares. En y entrant, on aurait presque l'impression de pénétrer chez quelqu'un car le lieu est charmant, très chaleureux et surtout à des prix raisonnables. On découvre un bel immeuble du XIX^{e}, ce qui colle tout à fait à l'esprit de Bordeaux : les touristes auront ainsi le sentiment de vivre vraiment à la bordelaise. On est accueilli dans une belle entrée avec un petit côté rétro qui nous plaît. Les chambres (avec baignoire ou douche) sont modernes et fonctionnelles, l'une d'entre elles est proposée avec balnéo climatisée, minibar, plateau de courtoisie avec thé et café. Il est très agréable de boire un verre ou un café dans le petit salon ou de profiter du patio pour prendre votre petit déjeuner continental en mode « vacances », tout en étant à deux pas de l'effervescence de la ville. L'ambiance qui règne ici est très familiale et l'accueil est très sympathique.

■ **MERCURE – CITÉ MONDIALE******
18, parvis des Chartrons –
20 quai des Chartrons
✆ 05 56 01 79 79
www.mercure.com
H2877@accor.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 97 chambres. Chambre simple à partir de 105 € ; chambre double à partir de 135 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 16,50 €. Parking : 19 € (par jour sans réservation. Borne de recharge pour les véhicules électriques). Gratuit pour enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé et pour un enfant de moins de 3 à 12 ans pour l'utilisation d'un lit disponible. Animaux acceptés (sur demande sans supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant et bar à vin : Le Parvis, cuisine régionale et belle carte des vins, notamment de Bordeaux, ouverture de 12h à 14h et de 19h à 22h). Tv satellite.

Très bien situé, sur les quais, en bord de Garonne, dans le quartier historique des Chartrons, l'hôtel 4 étoiles Mercure Cité Mondiale est idéal pour séjourner à proximité d'un haut lieu de négoce du vin. Les chambres et les suites sont climatisées, spacieuses, très confortables et bien équipées (minibar, sèche-cheveux, coffre-fort, plateau de courtoisie). Vous serez séduit par l'une des plus belles vues panoramiques de Bordeaux, offerte depuis le septième étage de l'hôtel, vous apprécierez également sa terrasse ensoleillée pour vos petits déjeuners. Vos événements seront des moments uniques. L'hôtel se transforme en un centre de congrès pour organiser vos réunions, séminaires et conventions, avec deux vastes salons de restauration panoramiques. Le bar-restaurant Le Parvis vous propose une cuisine régionale et une belle carte des vins. Cet hôtel vous donnera entière satisfaction au cœur de la ville.

■ **INTERCONTINENTAL BORDEAUX LE GRAND HÔTEL**
2-5, place de la Comédie ✆ 05 57 30 44 44
www.bordeaux.intercontinental.com
info.bordeaux@ihg.com
Tram B arrêt Grand-Théâtre
ou Tram C arrêt Quinconces.

Ouvert toute l'année. 148 chambres (dont 20 suites junior de 45 m², 5 suites prestiges de 65 m², 2 suites corner et une suite royale,). Chambre double à partir de 305 € ; suite à partir de 430 €. Petit déjeuner : 30 €. Offres selon les périodes sur le site internet. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (le Pressoir d'Argent – 1 étoile au Michelin ; la Brasserie le Bordeaux ; le Victor Bar ; l'Orangerie). Conciergerie et service voiturier. Wine concierge Service. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Spa Nuxe Les Bains de Léa.

L'InterContinental Grand Hôtel est LE palace au cœur de Bordeaux. Dans une ambiance XVIII[e] siècle, Jacques Garcia a décliné une élégante décoration pour les chambres et suites, des moquettes aux tissus en passant par les marbres des salles de bains. Des couloirs théâtraux mènent jusqu'aux chambres cosy et de grand standing qui possèdent des vues sur la cour intérieure ou sur le Grand-Théâtre et la place de la Comédie. Dans les parties communes, l'Orangerie, le jardin d'hiver, invite à l'oisiveté et aux repas décontractés. Le Victor Bar, à l'ambiance feutrée, vous invite à siroter un savoureux cocktails. L'hôtel propose encore deux espaces de restauration. Le Bordeaux, brasserie chic, et le Pressoir d'Argent (2 étoiles Michelin), pour une expérience gastronomique, sont menés de main de maître par le chef Gordon Ramsay qui signe les cartes. Dans un cadre privilégié, lors des belles soirées de mai à fin septembre, la terrasse panoramique de 130 m² au septième étage permet aux touristes et aux Bordelais de prendre un verre dans un décor inspiré du bassin d'Arcachon, tout en profitant d'une vue à 360° sur les toits de la ville. Le somptueux spa Les Bains de Léa complète l'offre haute de gamme de l'établissement. Piscine avec nage à contre-courant sous la verrière, cabines illuminées par la lumière du jour pour les modelages et les soins d'hydrothérapie, sauna avec une baie vitrée et vue sur la ville, hammam, club fitness et une tisanerie en mezzanine occupent les 1 000 m² des deux derniers étages. Pour les femmes et hommes d'affaires désireux de donner des rendez-vous dans un espace luxueux, l'Intercontinental propose dans le cadre de l'Orangerie des petits déjeuners avec des mets salés et sucrés et des smoothies faits minute.

■ **QUALITY HÔTEL BORDEAUX CENTRE*****
27, rue du Parlement-Sainte-Catherine
✆ 05 56 81 95 12
www.qualityhotelbordeauxcentre.com
quality.bordeaux@wanadoo.fr

Accueil 24h/24. 84 chambres. Chambre simple de 81 € à 150 € ; chambre double de 136 € à 290 € ; chambre triple de 175 € à 310 €. Petit déjeuner : 14 €. Téléphone : 0,45 € l'unité – Partenariat avec le parking des Grands Hommes et accès gratuit au centre de fitness Amazonia. Animaux acceptés (8 €). Wi-fi gratuit. Restauration (room Service avec un restaurant partenaire de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30). Tv satellite.

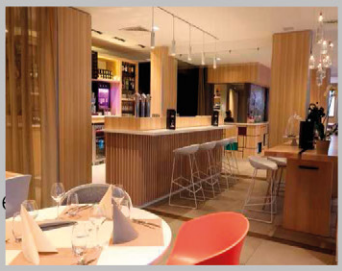
Idéalement situé entre la majestueuse Place de la Bourse, le Grand-Théâtre et les trépidants restaurants du quartier Saint-Pierre, cet hôtel du XIX[e] siècle a été entièrement rénové et modernisé. Le bar invite à la détente après la visite de la ville ou une séance de shopping. Les chambres sont calmes, confortables et climatisées. La décoration apporte des touches de rouge qui viennent réchauffer un mobilier moderne en bois clair. Un écran plat et de beaux cadres viennent parfaire cette ambiance sobre, chic et apaisante, sans oublier la splendide salle de bains pour le plaisir des yeux et du corps. Le personnel est agréable et sympathique. Cet hôtel a tout pour plaire !

■ **LES REFUGES PÉRIURBAINS**

Fermé de décembre à février. Ambarès et Lagrave, Ambès, Bassens, Bègles, Bruges, Floirac, Gradignan, Le Haillan, Lormont, Pessac. Les pré-réservations ouvrent au début du mois précédant celui de la date souhaitée. Les Refuges périurbains sont accessibles à tous, gratuitement, pour une nuit maximum par saison et par refuge, sur réservation en ligne obligatoire. Refuges de 6 à 9 personnes.

Le Mercure Borbeaux Cité Mondiale Centre Ville

Situé en centre ville, en bord de Garonne, le long des quais des Chartrons



Nouveau Restaurant « le Parvis »,
et ses deux salons privés.

Son Chef, Jean Rimbaud et sa brigade,
pour une cuisine mêlant tradition et innovation

Nouvelle Réception,
avec son concept Welcome,
pour une ambiance plus conviviale : Feel Welcome !

Nouvelle boutique gourmande
Pour un grignotage à toute heure !

Nouvel aménagement de la salle panoramique,
dominant le tout Bordeaux et la Garonne

Nos 5 salles de réunion à la lumière du jour vous accueillent avec des pauses thématiques actualisées

Mercure Bordeaux Cité Mondiale Centre Ville
18 parvis des Chartrons – 33080 Bordeaux cedex -05 56 01 79 79 - h2877@accor.com
accessible par tramway ligne B arrêt CAPC,
ainsi que la ligne C arrêt Paul Doumer.

LES CRIQUETS- HOTEL RESTAURANT – SPA****

130, avenue du 11-Novembre
BLANQUEFORT ✆ 05 56 35 09 24
www.lescriquets.com – hotel@lescriquets.com

Ouvert toute l'année. Dimanche soir et lundi soir réception de l'hôtel jusqu'à 19h. 21 chambres (dont 2 suites). Chambre simple à partir de 90 € ; chambre double à partir de 130 € ; studio / appartement à partir de 200 € ; suite à partir de 162 €. Pension complète (à partir de 185 € pour 1 personne). Demi-pension (à partir de 145 € pour 1 personne). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 15 € (+ 2 € en chambre). Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé inclus. Pour un enfant de moins de 2 ans l'utilisation d'un lit bébé est facturée 10 € par nuit. Tarif dégressif pour les appartements en fonction du nombre de jours d'occupation. Soirée étape : 108 € (chambre de charme simple, petit déjeuner, dîner servi en table d'hôtes). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément 12 € la nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (ouvert tous les jours sauf dimanche (hors banquet) et lundi toute la journée. Formules du midi à 18 € et 21 €. Menus carte à partir de 37 €, menu dégustation à partir de 55 €. Panier-repas)). Vente (bijoux et produits gourmands). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Massages sur demande, ateliers de cuisine, formules spa de 25 € à 152 €.

Aux portes de Bordeaux, cet hôtel-restaurant-spa est un véritable havre de paix et un endroit assez idyllique. Cette affaire avait été créée par le papa d'Isabelle Molle en 1970. Elle l'a reprise en 1994 avec son mari Jean-Luc et depuis ils en ont fait un établissement tout en délicatesse, élégance et modernité. Ils n'ont eu cesse de le rénover et d'apporter à leur clientèle tout ce qu'elle attend d'un établissement 4 étoiles : confort, détente, gastronomie. Ici on oublie la ville pour se plonger dans lieu serein où l'on se laisse chouchouter. La salle du petit déjeuner, qui est aussi une salle pour accueillir les groupes, est ouverte grâce à des baies vitrées sur l'espace bien-être : une belle piscine carrelée en mosaïque et chauffée, un bain à remous, un spa, un hammam et une salle de massage. Les chambres de l'hôtel sont décorées avec goût de façon contemporaine. Elles sont réparties en trois catégories : 11 chambres de charme, 8 chambres supérieures (plus grandes avec un salon, peignoir en nid d'abeille et produits d'accueil en supplément) et 2 suites mais toutes offrent un grand confort.

Le 126, juste à côté, est un appart'hôtel de 17 appartements : T1, T2 et T3 tout équipés (réfrigérateur, lave-vaisselle, micro-ondes, cafetière, bouilloire, grille-pain, plaque de cuisson à induction, hôte aspirante, poêles, faitout, vaisselle, couverts, verres, ustensiles de cuisine…) avec accès à la piscine, à la salle de fitness de l'hôtel et la mise à disposition d'une buanderie avec lave-linge et sèche-linge payants à jetons.

Six formules spas sont ouvertes à tous. Elles permettent de bénéficier du spa de différentes façons qui vont de la demi-journée d'accès au spa (forfait Découverte) au forfait « The must » qui comprend 1h de privatisation en soirée, une coupe de champagne brut, un repas, une nuit en chambre de charme et un petit déjeuner.

La salle de restaurant de l'hôtel est à la fois cosy et chic. La terrasse, à l'abri du bruit ambiant, est un sacré bonus dès les premiers rayons du soleil. Derrière les fourneaux, Jean-Luc Molle travaille des produits d'une extrême fraîcheur avec une originalité qui les sublime.

LE SAINT-JAMES

3, place Camille-Hostein
BOULIAC ✆ 05 57 97 06 00
www.saintjames-bouliac.com
reservations@saintjames-bouliac.com

Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. 18 chambres (dont 3 suites). Chambre double à partir de 220 € ; suite à partir de 375 €. Petit déjeuner : 25 €. Lit supplémentaire : 40 €. Parking fermé inclus. Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé et pour un enfant de moins de 16 ans l'utilisation d'un lit disponible est facturée 40 € par nuit. Animaux acceptés (sur demande sans supplément). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration. Ecole de cuisine. Tv satellite. Sauna.

Au faîte de la colline de Bouliac, dominant Bordeaux et son fleuve, toutes les chambres du Relais & Châteaux Saint-James sont orientées vers le paysage avec une vue imprenable sur le parc, les vignes et la ville de Bordeaux depuis son lit. Côté design, tonalités apaisantes et ameublement épuré. Simplicité, douceur et luxe sont la signature de l'architecte Jean Nouvel qui transforma et agrandit l'hôtel en 1989. De grandes baies vitrées permettent à la lumière d'envahir l'espace. Ainsi se mêlent design et nature. Coup de cœur pour la suite Harley-Davidson, de 45 m², située au rez-de-chaussée avec lit surélevé, décoration contemporaine et raffinée, terrasse privée avec vue panoramique sur Bordeaux et, la cerise sur le beau gâteau, une vraie Harley-Davidson en mobilier de décoration ! Aux commandes du restaurant gastronomique, le chef étoilé Nicolas Magie propose une cuisine à base de produits du terroir en fine syntonie avec le cadre et la vue panoramique du lieu. Du mardi au samedi à 19h30, le chef fait goûter ses nouvelles créations en avant-première pour une table d'une à huit personnes. Au menu : 6 à 7 plats inspirés par les produits du marché, préparés en mini portions et accordés avec une sélection de vins. Le Café de l'Espérance est le bistrot du Saint-James, aux prix accessibles à tous. Les gastronomes passionnés seront également conquis par l'école de cuisine, Côté Cour, abritée dans la véranda de l'hôtel et dirigée par Célia Girard, le sous-chef de Nicolas Magie. Des ateliers cuisine sont aussi proposés aux enfants de 7 à 17 ans dans un espace élégant et convivial à la fois.

LE CHALET LYRIQUE***

169, cours du Général-de-Gaulle
GRADIGNAN ✆ 05 56 89 11 59
www.chalet-lyrique.fr
info@chalet-lyrique.fr

Ouvert toute l'année. 44 chambres. Chambre simple à partir de 50 € le week-end ; chambre double à partir de 84 € ; chambre triple à partir de 104 € ; suite à partir de 114 €. Petit déjeuner en chambre : 9 € (12 € en chambre). 20 % de réduction sur les chambres le week-end et jours

© VINCENT BENGOLD – OT BORDEAUX

Le marché des chartrons.

fériés. Animaux acceptés (6 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (menu ou à la carte : 30 € environ). Tv satellite, Canal +.
A quelques minutes de Bordeaux, à proximité des plus beaux sites de Gironde, le Chalet Lyrique offre tous les atouts d'une maison de renom, et ce depuis 1948. La direction se consacre à renouveler l'hôtel tout en prenant soin de préserver son cachet. Le décor est sobre, mais pas froid du tout, l'idée est de ne pas de ressembler à un hôtel impersonnel, mais de garder le côté chaleureux de l'établissement. Les chambres sont uniques dans leur décoration, possédant chacune leur style, un meuble spécifique, une touche de couleur… pour les curieux quelques photos sont disponibles sur leur site Internet. Côté confort, elles sont équipées de télévision à écran plat, porte-bagage, téléphone et salle de bains avec baignoire. Le 3-étoiles dispose également d'un restaurant de cuisine traditionnelle (brasserie en semaine) et propose les spécialités du Sud-Ouest réputé pour ses viandes, ses poissons et ses produits frais du terroir et de saison. Aux beaux jours, vous profiterez d'une agréable terrasse avec sa fontaine et ses oliviers centenaires, dans une ambiance un peu provençale et reposante à la fois. Une bonne adresse !

■ **HÔTEL NOVALIS*****
9, avenue de l'Hippodrome
GRADIGNAN
✆ 05 57 35 37 80
www.novalishotel33.com
novalis33@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 20 chambres. Chambre double à partir de 95 € ; chambre triple à partir de 145 € ; suite à partir de 150 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé ou d'un lit disponible. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
La chaîne d'hôtel Novalis reste une référence en matière de confort et de sérieux. L'hôtel de Gradignan a bien mérité ses trois étoiles. Très cosy, les chambres sont grandes, élégantes et spacieuses, la déco contemporaine. Si vous optez pour une chambre type suite, vous aurez votre petit salon privé, une terrasse. Le petit déjeuner buffet est composé de divers produits frais comme une salade de fruits maison. La prestation est complète et professionnelle. Un bon rapport qualité-prix. A tester pour passer un bon séjour dans la région.

■ **HOTEL LE PAVILLON DE SAINT-AUBIN*****
Restaurant Thierry Arbeau Hôtel
Route de Picot
Lieu-dit Le Hïou
SAINT-AUBIN-DE-MÉDOC
✆ 05 56 95 98 68
www.thierry-arbeau.com
pavillon.saintaubin@wanadoo.fr

12 chambres. Haute saison : chambre simple à partir de 83 € ; chambre double à partir de 92 €. Petit déjeuner : 10 €. Animaux acceptés (supplément de 15 € la nuit). Wi-fi gratuit. Restauration (menu du jour à 29 €, menus de 39 € à 59 €). Tv satellite.
En plus du restaurant, le chef Thierry Arbeau, sa femme et son fils vous accueillent dans leur hôtel Le Pavillon de Saint-Aubin. Ce 3 étoiles se situe à 15 minutes de Bordeaux, 20 minutes de l'aéroport de Mérignac, à 40 minutes de Lacanau Océan. C'est au cœur des vignobles du Médoc, dans un joli parc arboré, que vous séjournerez. Les chambres sont de style épuré, élégantes et confortables. A la table du chef, vos papilles seront en émoi car vous aurez la chance de déguster les bons produits du Sud-Ouest mis en valeur dans une cuisine gourmande.

■ **IBIS STYLES BORDEAUX SAINT MEDARD**
1, avenue de la Boétie
SAINT-MÉDARD-EN-JALLES ✆ 05 56 99 11 11
www.ibisstyles.com
h7208@accor.com

58 chambres. Chambre simple à partir de 56 €; chambre double à partir de 63 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit. Ligne bus 37 (parc des expositions de Bordeaux Lac). Ligne 3 Direction Bordeaux centre.
L'Ibis Styles de Saint-Médard est un excellent compromis. Proche de Bordeaux, aux portes du Médoc et de ses prestigieux vignobles, proche des plages de Lacanau Océan et du Médoc Atlantique, vous résiderez dans un hôtel très agréable. Il dispose de 58 chambres très confortables et design avec trois chambres pour personnes à mobilité réduite. Les chambres sont équipées d'oreillers à effet relaxant, d'un écran plat LCD avec bouquet télé, de la climatisation, du wi-fi. Le bar coloré et contemporain vous propose snacks et boissons. Le petit déjeuner est inclus, pour bien commencer la journée. Un environnement agréable avec une localisation stratégique, vous ne regretterez pas votre séjour à l'Ibis Styles de St Médard ! Plein d'avantages pour les familles : les enfants seront comblés. Pour les tarifs, de nombreuses promotions sont proposées tout au long de l'année sur le site de l'hôtel.

■ **HÔTEL ALTICA VILLENAVE-D'ORNON****
3, rue Vincent van Gogh
VILLENAVE-D'ORNON ✆ 05 56 04 64 64
www.altica.fr
altica-villenave@altica.fr
Accueil 24h/24. 58 chambres (à partir de 75 €). Petit déjeuner : 9,50 € (petit déjeuner enfants de 6 à 10 ans – chocolat, croissant et jus d'orange – 4,50 €). Animaux acceptés (10 €). Animaux acceptés jusqu'à 7 kg (10 €). Plateaux traiteur à partir de 16,90 €. Parking gratuit et sécurisé.
Si vous partez à la découverte de la région bordelaise, n'hésitez pas à vous arrêter à l'hôtel Altica à Villenave-d'Ornon. Ce lieu à l'entrée verdoyante, sans prétention, vous permettra de passer une ou plusieurs nuits au calme. Les chambres sont agréables et bien équipées : douche, toilettes, téléviseur, réveil automatique, wi-fi et téléphone. Le matin, prenez le temps d'un petit déjeuner composé d'un buffet varié avec des croissants, du pain, de la brioche, du café, du thé, du chocolat, etc. A déguster dans la salle de réception aux murs colorés. Ici, l'accueil est des plus agréables.

■ **IBIS STYLES BORDEAUX SUD*****
10, avenue du Maréchal-Leclerc
VILLENAVE-D'ORNON
✆ 05 56 87 82 86
Ouvert toute l'année. 52 chambres. Chambre double à partir de 87 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant ouvert les jours fériés, le samedi soir et le dimanche soir avec une carte réduite). Tv satellite, Canal +.
Situé en périphérie de Bordeaux, cet hôtel ibis Styles Bordeaux Sud ne manque pas d'atouts pour la famille. On trouve dans cette chaîne d'hôtels Ibis des prestations de bon rapport qualité/prix pour une nuit. Premier bon point : la literie. Deuxième bon point : les enfants sont les bienvenus (avec des suites familiales pour 4 personnes, petit déjeuner adapté, *kid's corner* pour jouer…). La décoration est sobre mais colorée. Les chambres comptent toutes une salle de bain privative, un téléviseur et le wi-fi gratuit. On notera aussi la présence de rangements dans les chambres et l'engagement louable d'Ibis en faveur de la protection de l'environnement. Les animaux domestiques sont aussi admis.

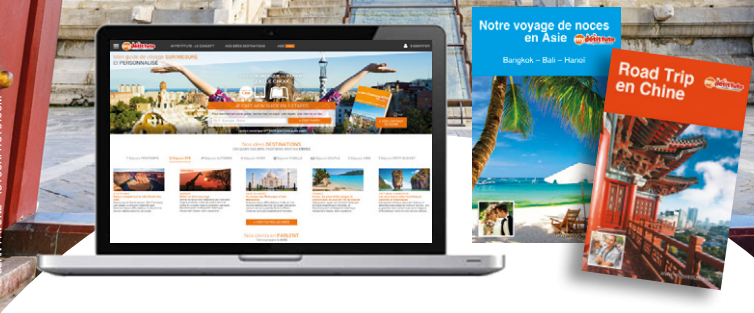
Gîtes

■ **LA MAISON DE SEBÉA**
50, rue Lalande
✆ 06 33 73 57 30
www.maisondesebea-bordeaux.com

Quatre appartements dans un même immeuble pouvant accueillir de 2 à 20 personnes. 180 € le week-end pour 2 personnes et 455 € la semaine. El Patio (6 personnes) : 660 € le week-end, 1 750 € la semaine. 2 080 € le week-end pour 20 personnes, 5 425 € la semaine. Service de ménage. Restauration (possibilité d'avoir un chef à domicile). Lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle. Hammam, bain bouillonnant.
Gros coup de cœur pour cette pépite bordelaise. Sébastien et Béatrice ont créé ces quatre gîtes haut de gamme dans le centre de Bordeaux, à deux pas du tramway et de la mairie. Ils se sont attelés à l'agencement, aux services et à la décoration avec beaucoup d'attention. Le *must* étant le gîte Esprit Zen et son hammam et le gîte El Patio et son bain bouillonnant et Spa de nage sur la terrasse. Tous les appartements ont été pensés de la même manière. Vous y trouverez une jolie décoration chaude et acidulée, tout droit sortie d'un magazine de déco, des chambres avec lits séparables, une table billard, un équipement important (lave-vaisselle, machine à laver-séchante, cuisine équipée, cafetière, robot ménager…). Toutes les chambres ont un point d'eau et une douche privés ou à partager. Les couples pourront jeter leur dévolu sur le gîte Duo et son lit en mezzanine. Cette adresse est idéale pour les grandes réunions de famille (il est possible de louer tout l'ensemble), ainsi que des déplacements professionnels. Petits plus : il est possible de faire appel à un chef, une coiffeuse, une masseuse, une baby-sitter… Le tout à domicile. Sachez que le couple loue également des gîtes plus familiaux avec piscine à Gradignan, près de Bordeaux.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



© SEAN PAVONE - ISTOCKPHOTO.COM

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Chambres d'hôtes

ECOLODGE DES CHARTRONS
23, rue Raze
✆ 06 99 29 33 00
www.ecolodgedeschartrons.com
veronique@ecolodgedeschartrons.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 4 chambres (chambres écologiques). Chambre simple à partir de 135 € ; chambre double à partir de 147 € ; chambre triple 208 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 32 €. Parking fermé : 10 € (par nuit uniquement sur réservation). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Parking privé 2 places, 10 € la première nuit, gratuité les suivantes. Pas de tv.
Véronique a réalisé un rêve et nous le fait partager. En tournant la page de sa vie d'avant, elle décide d'acheter et retaper une vieille maison dans le quartier des Chartrons et la transforme en maison d'hôtes. Quatre chambres d'hôtes de charme, écologiques, joliment décorées. Dans cette maison du XVIII[e] siècle, Véronique a privilégié les matériaux naturels comme la chaux, la fibre de bois, la laine de mouton, elle a gardé le plancher d'époque qu'elle a restauré. Panneaux solaires, robinetterie avec économiseurs d'eau, ampoules basse consommation lui auront permis d'obtenir l'Ecolabel européen. Après avoir monté un long et bel escalier en pierre on découvre les 4 chambres. C'est le style anglais qui règne, les objets ont été chinés et restaurés pour certains, et ont pris place dans la lumineuse salle à manger qui s'ouvre sur la cuisine. Mariant ancien et contemporain, le confort des chambres est haut de gamme. Les douches à l'italienne, les lits *king size* et le calme plairont aux amoureux et aux familles avec enfants en bas âge. La chambre du haut est idéale pour les amoureux qui apprécieront une vue imprenable sur les toits de Bordeaux. Petit plus original : il n'y a pas de télévision dans les chambres, ici on est là pour se reposer et s'adonner à la lecture. Des livres et des magazines sont d'ailleurs mis à disposition. L'écolodge des Chartrons est une très belle adresse.

L'HÔTEL PARTICULIER
44, rue Vital Carles
✆ 05 57 88 28 80
www.lhotel-particulier.com
info@lhotel-particulier.com
5 chambres (7 appartements/studio). Chambre simple à partir de 79 € ; chambre double de 194 € à 214 € ; suite de 244 € à 294 €. Petit déjeuner : 15 €. Lit supplémentaire : 20 €. Animal de compagnie : 25 €/nuit. Canal +. De 9h à 21h, une personne est présente pour donner des renseignements pratiques et/ou touristiques.
Cet établissement situé à deux pas de la place Pey Berland est un petit bijou. Et rien de tel pour découvrir Bordeaux que de loger dans cet hôtel particulier très représentatif de l'architecture de la ville. On peut y réserver un appartement du studio au T2 pour une nuit ou plus. Ils sont décorés avec sobriété et raffinement, juste ce qu'il faut pour s'y sentir bien sans avoir trop l'impression de vivre chez quelqu'un d'autre : les tons des murs et des sols sont chauds et quelques notes de couleur agrémentent les pièces. Tous sont équipés d'une cuisine, d'une machine à café, d'un micro-ondes et d'une télé avec la TNT et Canal +. L'établissement étant dans une rue réservée au tramway, toutes les chambres sont calmes qu'elles soient côté cour ou côté rue. La cour, justement, est équipée de fauteuils et de tables basses et appelle à la détente. Du côté des chambres d'hôtes, l'ambiance est plus feutrée avec une décoration originale mettant en valeur les atouts du bâtiment : parquets, moulures, cheminées… Coup de cœur pour la suite Ravel avec la salle de bain dans la chambre, cachée derrière la tête de lit. A tomber !

LA MAISON FREDON
5, rue Porte de la Monnaie
✆ 05 56 91 56 37
www.latupina.com
latupina@latupina.com
En face du restaurant « La Tupina ».
Ouvert toute l'année. Chambres entre 90 € et 250 € la nuit. 5 chambres. Petit déjeuner inclus. Parking : 10 €. Wi-fi gratuit. Restauration.
Dans un bel immeuble du XVIII[e] siècle, Jean-Pierre Xiradakis, le patron de La Tupina, a installé la Maison Fredon. Un endroit plein de charme disposant de cinq chambres au décor unique. Les plafonds à la française avec poutres apparentes et la cheminée cohabitent avec du mobilier de créateurs. Les tableaux et les œuvres d'art complètent la touche design et contemporaine. Le propriétaire a pris de son temps pour chiner le mobilier et mixer ainsi avec succès, classique et modernité. Les chambres sont climatisées, insonorisées et très spacieuses (les « petites » font 30 m^2 et les grandes 50 !). Une adresse avec beaucoup de cachet pour un séjour de charme à Bordeaux.

PATIO DE L'INTENDANCE
23, cours de l'Intendance
✆ 06 27 61 23 97
www.patio-intendance.fr
patio.bordeaux@orange.fr
❄
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h30. 3 chambres (dont un loft). Chambre double à partir de 160 € ; studio / appartement à partir de 290 € ; suite à partir de 230 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 50 €. Parking : 14 € (par jour sans réservation). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Possibilité d'organiser des repas (notamment repas italiens..) avec traiteurs extérieurs et sous réserve de réservation à l'avance. Cuisine équipée avec réfrigérateur, congélateur, machine à laver la vaisselle, four micro-ondes, plaques induction. Tv satellite.
C'est cours de l'Intendance, à deux pas du Grand Théâtre, que sont situées les chambres d'hôtes du Patio de l'Intendance. Dans un décor raffiné, vous pourrez loger dans des chambres aux noms évocateurs d'Arguin ou d'Ile aux oiseaux. La maison d'hôtes s'articule autour d'un sublime patio, d'où son nom. Vous trouverez ici calme et sérénité au cœur de la ville. Les pièces à vivre sont

mises a disposition, chaleureuses, elles sont tapissées de tissu tendu signé Pierre Frey. Il est possible de louer la maison entière, ainsi qu'un loft de 80 m² aux prestations haut de gamme, le 23, décoré de boiseries en chêne avec un le mobilier en bois également, les couleurs sont chaudes très tendances. Le loft est orienté plein sud et donne par quatre balcons sur le célèbre cours de l'Intendance.

■ **LES SERAPHINES**
26, rue Séraphin
✆ 07 72 30 40 22
www.les-seraphines.fr
contact@les-seraphines.fr

Ouvert toute l'année. Accueil digitalisé 24h/24. 5 chambres. Chambre double à partir de 110 €. Petit déjeuner buffet inclus. Séminaires. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Bureau de travail. Salon lounge.
Vous connaissiez les maisons d'hôtes Bed & Breakfast ? On vous présente les Bed & Business ! Situé en plein cœur du quartier Mériadeck de Bordeaux, l'établissement Les Séraphines est dédié aux voyageurs d'affaires. Cinq chambres élégamment décorées et tout confort, ainsi qu'un appartement avec jardin privatif situé au rez-de-chaussée de la maison, sont mis à la location pour de courts ou longs séjours. La salle du petit déjeuner est modulable et peut donc se transformer en salle de réunion à la demande des clients. Pour vous garantir un maximum de liberté, vous pourrez accéder à votre chambre à n'importe quelle heure du jour et de la nuit grâce à un système digitalisé via votre smartphone.

Campings

■ **CAMPING BEAUSOLEIL**
371, cours Général-De-Gaulle
GRADIGNAN
✆ 05 56 89 17 66
www.camping-beausoleil-gradignan.fr
campingbeausoleil@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 31 emplacements. Emplacement + véhicule (avec 10 A) à partir de 11 €. Animaux acceptés (1 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. A 1,2 km des commerces. Piste cyclable et bus à proximité.
Aux portes de Bordeaux, le camping Beausoleil possède une infrastructure pouvant accueillir les tentes et les caravanes. Ici, est proposée la location de mobil-homes de 30 m² avec deux chambres, salle de bains, cuisine équipée et plancha à disposition ! Côté confort, les sanitaires possèdent l'eau chaude et sont chauffés en hiver, une buanderie est à disposition de tous, les déchets sont triés et l'entrée du site est contrôlée de façon à maintenir le calme ambiant. Quant aux loisirs, on retrouve sur place une aire de jeux où on peut jouer à la pétanque et au tennis de table et grâce aux sentiers de randonnée, on peut aussi partir à pied ou à vélo au milieu de la nature !

Loisirs

■ **AVIASIM BORDEAUX**
3, cours du Chapeau-Rouge
✆ 05 56 23 17 05 – bordeaux@aviasim.fr
Du lundi au samedi, de 10h à 19h. A partir de 99 €.
Qui pourrait croire que derrière cette élégante façade de pierre se cache un simulateur de vol permettant de piloter un Airbus A320 comme si vous y étiez. Après un briefing où l'on vous propose de choisir votre destination parmi 24 000 aéroports dans le monde entier, et même de déterminer la météo du jour, vous voilà installé dans le cockpit, la main sur la manette des gaz, avec une visualisation à 180 degrés. Une expérience de pilotage totalement immersive, en compagnie d'un instructeur. Les sensations d'un Commandant de bord, et des paysages à couper le souffle, pour découvrir les bases du pilotage. AviaSim propose également des stages « antistress aéronautique ». Et pour prolonger l'aventure, il est même possible de repartir avec le DVD de ses exploits dans les airs. Une belle et chic idée de cadeau !

■ **LES MARINS DE LA LUNE**
Les chantiers de la Garonne
21, quai des Queyries
www.lesmarinsdelalune.fr
Aussi incroyable que cela puisse paraître, il est possible de faire du canoë, du paddle et de la pirogue hawaïenne sur la Garonne ! En journée, habités par Les Marins de la Lune (club nautique associatif), les Chantiers de la Garonne proposent aux plus sportifs des initiations pour se réapproprier le fleuve à la voile, en stand-up paddle ou à la rame. Avec son ponton et sa cale de mise à l'eau, les avirons de mer, petits voiliers et autres paddle board n'auront plus de secrets pour vous. Voilà tout un tas de belles découvertes à faire ! Puis, après votre escapade marine, surtout, n'hésitez pas à vous arrêter boire un verre au bar du Chantier et mettre les pieds dans le sable ! vous pourrez boire un jus de fruit bio et trouver de bonnes choses à grignoter.

■ **VR ARENA**
4 Quai Sainte-Croix ✆ 05 33 89 11 40
www.vrarena-bordeaux.com
contact@vrarena-bordeaux.com
Ouvert du mardi au vendredi de 13h à 20h ; le samedi de 12h à 22h ; le dimanche de 12h à 20h. Session de découverte 10 minutes. Tarif de groupe : 25 € au lieu de 30 € pour 4 personnes. Snack bar
Une salle d'arcade dédiée au jeu vidéo en réalité virtuelle ? C'est la proposition de VR ARENA, situé sur le Quai Sainte-Croix, en face du Parc des Sports Saint-Michel. Ce grand espace de 200 m² est ouvert pour toute la famille, adultes et enfants dès 8 ans. La découverte de la réalité virtuelle en mouvement se fait sur un simulateur, appelé le KatWalk Mini, sur lequel le joueur est attaché à un harnais. Le mode multijoueur est possible jusqu'à 4 personnes. VR ARENA possède également un poste Oculus Rift ainsi que des simulateurs automobiles, pour faire le plein de sensations. La privatisation est possible et des offres pour les entreprises sont proposées pour des moments de team building !

PLAGE DU LAC
Boulevard Jacques Chaban Delmas
✆ 05 56 69 98 58
www.bordeaux.fr
contact@mairie-bordeaux.fr
Tram C : Les Aubiers.

Plage accessible tous les jours, du 1er juin au 30 septembre. En septembre : baignade ouverte uniquement les mercredis et les week-ends. Baignade surveillée de 12h à 19h. Gratuit. Cheminement adapté et sanitaires accessibles, tiralo et fauteuil amphibie (services accessibles durant les plages horaires de surveillance). Tables de pique-nique ombragées.

C'est le lieu idéal pour pique-niquer ou piquer une tête dès l'arrivée des beaux jours. La plage aménagée au bord du lac de Bordeaux propose gratuitement une plage de sable fin (3 000 m²), une baignade surveillée avec un grand bain, un petit bain et une pataugeoire, une pinède aménagée avec des tables, une prairie ombragée, un terrain multisports, une aire de beach-volley, une biblio-plage, une zone de jeux pour faire du beach-volley, du badminton, du ping-pong… En plus, on vous prête le matériel ! Si vous doutez de la qualité de l'eau, sachez qu'elle est excellente : la ville reçoit en effet depuis 2015, le label Pavillon bleu pour la bonne gestion environnementale du site. On souligne aussi la propreté des lieux ! Cet espace de plein air pris d'assaut les week-ends par les familles obtient désormais en plus le label Tourisme et handicaps depuis 2017. Les enfants sont ici comme des rois puisque de nombreuses activités sportives sont proposées dès 8 ans : kayak, aviron, voile, initiation au sauvetage et au paddle ! L'équipe municipale propose aussi des animations comme du hockey sur gazon, du sand-ball, des parcours sportifs, du football, des jeux traditionnels, du rugby ainsi que du beach rugby et beach tennis. Les adultes ne manqueront pas eux aussi de s'amuser. Sur place, douches, toilettes, points d'eau potable et casiers permettent d'offre tout le confort nécessaire. Équipement remarquable, et pas des moindres, le « tiralo », un fauteuil amphibie, est mis à disposition pour les personnes à mobilité réduite. Les animaux domestiques ne sont pas autorisés sur la plage et à la baignade.

PRIZONERS
Galerie Tatry 170 cours du Medoc
✆ 06 26 63 24 68
www.prizoners.com/bordeaux
contact@prizoners.com

Ouvert tous les jours de 10h à 23h. 72€ pour 2 adultes – 120€ pour 6 adultes. Tarif réduit pour les étudiants.

Des scénarii et des décors dignes des plus grands studios de cinéma… L'immersion est totale. En duo ou en groupe jusqu'à 6 personnes, il vous faudra résoudre des énigmes dans un temps imparti, soit une heure, pour sortir victorieux de ce jeu d'évasion grandeur nature. Ici, trois salles, trois époques en lien avec l'histoire de Bordeaux : « Chef étoilé, Panique au Châtaignier », « Toiles de Maîtres, Le musée imaginaire », « L'Elixir, La chambre du vigneron ». Il vous faudra faire appel, entre autres, à votre sens de l'observation, pour mener à bien votre mission. Installé à Bordeaux depuis novembre 2017, l'Escape Game, Prizoners, rencontre un véritable succès et affiche régulièrement complet.

SKATEPARK INDOOR HANGAR DARWIN
87, quai des Queyries
www.hangardarwin.org
labrigadedarwin@gmail.com

Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi de 16h à 21h ; le mercredi, le samedi et le dimanche de 14h à 19h. Adhésion 10 €, à la journée 3 €, accès illimité 60 € ; sans adhésion : 5 €.

Rejoignez la brigade planche à roulette de Darwin ! Rive droite, voici le skatepark que tous les *riders* envient aux Bordelais… Entièrement éco-conçu, cet équipement intérieur propose des modules absolument magnifiques pour permettre à chacun, selon son niveau, de s'exprimer. Pour les novices, la visite vaut aussi le détour ; de nombreux skaters confirmés assurent le show… Ouvert à toutes et tous, le Hangar Darwin est un espace d'accueil des cultures urbaines : expos, concerts, contests, démos et autres événements festifs sont régulièrement programmés et annoncés sur Facebook. Bon à savoir, le site propose des cours de skate… A vos planches !

WAVE SURF CAFÉ
170, cours du Médoc
✆ 09 83 29 67 74
www.wave-surf-cafe.fr
p.roger@wave-surf-cafe.fr

Ouvert tous les jours à partir de 12h et jusqu'à 21h. Tarifs session de glisse : de 14,50 € (demi-heure) à 215 € (privatisation). Possibilité de prendre des cours privés ou collectifs.

Faire du surf en ville est désormais possible grâce au Wave Surf Café situé dans la magnifique galerie Tatry de Bordeaux. Le concept est unique en France. Une vague artificielle déferle en plein cœur de Bordeaux pour le plus grand plaisir des amateurs de surf. Débutants ou confirmés, petits et grands, tous, à l'occasion de différentes sessions, pourront goûter, dans une eau à 22 °C, aux joies de la glisse dans cet espace fermé de 500 m², grâce à l'initiative de Philippe Roger et Damien Brad. Pour ceux qui ne souhaiteraient pas grimper sur les planches de bodyboard ou de surf (fournies), ils peuvent toujours admirer le spectacle assis à une table des lieux, en sirotant une boisson chaude ou froide et en grignotant un hotdog ou des tapas. Si vous manquez d'idées, sachez que le Wave Surf Café vous propose d'organiser l'anniversaire de votre enfant (de 8 à 14 ans) avec ses copains (douze enfants au maximum) avec au programme une heure de surf avec un animateur. Jetez-vous à l'eau, au pire vous allez vous amuser !

■ **THE ROOM**
ZAC du Parc d'Aquitaine Saint-André-de-Cubzac
SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC
✆ **05 57 43 72 10**
www.the-room.fr – contact@the-room.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 23h30. Déconseillé aux moins de 10 ans.
Ce nouvel escape game n'est pas comme les autres ! The Room est un concept original et créatif mêlant science-fiction et high-tech. Dans ce jeu d'évasion grandeur nature, vous vous retrouverez dans un monde apocalyptique et vous devrez résoudre la mission ZK-68. On vous plante le décor : 2017, un virus mutant a transformé les humains en zombies. Beaucoup plus immersif que d'autres jeux d'évasion, The Room est une expérience à part. Pendant une heure d'énigme et d'enfermement, la pression monte crescendo démultipliant les sensations. Mieux vaut ne pas trop dévoiler les surprises qui vous attendent pour ne pas gâcher le plaisir à venir. The Room va ouvrir une nouvelle salle : la mission Space Pirates ainsi qu'un nouveau lieu à la Cité de Blaye : soyez les premiers à tester les cachots de la Citadelle !

Location de deux-roues

■ **BORDEAUX SCOOTERS**
47, rue de Tauzia
✆ **05 57 59 10 18**
Voir page 67.

■ **CITIZ**
Pôle Urbain des Mobilités Alternatives
16, rue Ausone
✆ **05 56 31 10 66**
Voir page 67.

■ **COOL BIKE**
77, quai des Chartrons
✆ **05 33 48 13 86 – cool-bike@hotmail.fr**
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 19h. Location de vélo à partir de 10 € par jour, rollers à partir de 7 €.
La meilleure façon de visiter Bordeaux, c'est à vélo ou en rollers ! Cool Bike installée sur les quais des Chartrons vous propose plus de 100 vélos à la location pour une journée, où plus suivant vos envies, du vélo enfant 16 pouces au vélos adulte 28 pouces en passant par la remorque enfant 2 places. La boutique, répare et vend des vélos de toutes sortes, rétros, rigolos, sportifs et de toutes marques à des prix très intéressants.

■ **SIXT – GARE SAINT-JEAN**
1, rue d'Armagnac
Voir page 67.

■ **OXY'JEUNE**
17, rue Armand Berlan
SAINT-MÉDARD-EN-JALLES
✆ **05 56 95 75 05**
www.oxyjeune.info
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h. Location vélo demi-journée : 12 € adulte, 10 € enfant – la journée : 15 € adulte, 11 € enfant – Tarif de groupe à partir de 10 personnes.
Situé aux portes du Médoc et proche de l'Océan, Oxy'Jeune met à disposition des particuliers et des professionnels (CE, entreprises, groupes et scolaires) un parc de 700 vélos en location. Evidemment, le casque, l'antivol et le nécessaire de réparation sont inclus dans la location ! Vous pouvez les louer le temps d'une demi-journée, mais également pour un week-end ou une semaine. Également à la location, le matériel pour les sports d'hiver : skis, chaussures, bâtons, snowboards, boots et luges. A savoir qu'ils assurent toutes les réparations et l'entretien (affutage, lustrage). Des sorties VTT, cyclotourisme et des voyages scolaires sont organisés par Oxy'Jeune.

Détente, forme

■ **BIOETHNIQUE**
48, rue Maurice
✆ **07 77 88 03 93**
www.bioethnique.fr
bioethnique@live.fr
Tram B Arrêt Cours du Médoc.
Massages du monde à 45 € les 30mn, soins visage de 60 € à 110 €, soins spa de 30 € à 45 €. Produits bio ou naturels, bain jacuzzi, service d'hébergement en maison d'hôte (séjour et soins).
L'institut de beauté Bioethnique est installée dans une maison de charme toute habillée de pierres le long de la rue Maurice à Bordeaux. Passez la porte de ces lieux dédiés au bien-être et laissez-vous porter par le calme. Massages en solo ou en duo, soins du visage… Les prestations, proposées dans un cocon douillet qui plus est, vous invitent à un moment de sérénité délicieux. Si vous souhaitez prolonger cet instant, Bioethnique met à votre disposition deux chambres d'hôtes élégantes.

■ **EAUX PARADIS**
16, avenue louis de Broglie
PESSAC
✆ **05 56 10 42 55**
contact@eaux-paradis.com
Ouvert tous les jours de 9h à 0h30. Location de l'espace Eaux Zen ou Eaux Jardin d'éden pour 1 à 2 personnes en semaine (1h30) : 65 € – Location de l'espace Eaux City pour 1 à 5 personnes en semaine (2h) : 150 €. Soins modelage 30mn : 36 €. Réservation obligatoire.
Ouvert en septembre 2016, Eaux Paradis, vous offre un concept peu commun : la location d'espaces pouvant accueillir de 1 à 12 personnes. Trois espaces, chacun équipé d'un spa, d'un hammam, d'un sauna et d'un salon de détente, vous sont proposés pour une évasion. Les espaces Eaux Zen (jusqu'à 6 personnes) et Eaux Jardin d'Eden, vous plongent dans un décor naturel où le bois domine. Le troisième espace, Eaux City (jusqu'à 12 personnes) est plus moderne. Il associe le bien-être et l'amusement : un univers idéal pour les événements festifs (anniversaire, enterrement de vie de célibataire, etc.). Et pour aller jusqu'au bout de la relaxation, Eaux Paradis vous propose un soin modelage de 30 minutes.

Sorties

Enfants

ROYAL KIDS PESSAC
6, rue Henri de Châtelier
PESSAC ✆ 05 56 08 70 18
www.royalkids.fr/parcs/pessac
pessac@royalkids.fr
Lignes de bus 24, 34 et 44, arrêt Archimède.

Ouvert le mardi de 9h30 à 12h ; le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h à 19h ; le vendredi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h. Pendant les vacances scolaires, le parc est ouvert 7/7J de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 1 ans (enfants de 3 à 12 ans : 10 €). Enfant (de 1 à 3 ans) : 7 €. Gratuit pour deux accompagnants, au-delà, 1 € par personne supplémentaire.

Royal Kids, c'est le paradis des enfants et des parents ! Ici, les petits sont les rois d'un gigantesque espace fermé, entièrement dédié aux jeux : des toboggans, des jeux de construction géants, une piscine à balles, des parcours gonflables, un terrain de foot, une mini piste de karting, un tourniquet et même une discothèque… Les enfants ne peuvent être qu'émerveillés face à tant d'attractions. Ils s'y donnent à cœur joie devant leurs parents qui sirotent le café, dans le brouhaha général certes, mais en toute quiétude, car tous les jeux sont rigoureusement sécurisés. Pour les anniversaires, ils pourront danser et prendre la pose avec la célèbre mascotte du parc, Léon, le gentil dragon. Autre adresse à Artigues.

Salons de thés

LE COMPTOIR DES CHATS
8, rue Pierre de Coubertin

Bio/ Fait maison. Ouvert du mardi au vendredi de 12h15 à 18h30 ; le samedi de 10h à 18h30. Droit d'entrée avec consommation 1 €, droit d'entrée sans consommation 3 €. Menu à 16 € (plat, dessert, boisson). Petit déjeuner à partir de 10h le samedi. En cas d'affluence, il est demandé de respecter des créneaux de 45min. Label Tourisme & Handicap. Le serveur communique avec la langue des signes. Wi-fi gratuit. Terrasse. Enfants, dès 7 ans.

Au Comptoir des Chats, neuf matous vous attendent, tous adorables et adaptés à ce genre de lieu. L'établissement dispose d'une cour intérieure, idéale pour ces petits compagnons ! On s'y installe avec un thé Mariage Frères ou une tisane bio, servie avec de l'eau de source (la carte est très fournie), une boisson fraîche ou quelques gourmandises sucrées pour le goûter (panna cotta, mousse au chocolat…).

Le midi, dès 12h15, vous pouvez venir déjeuner en compagnie des chats. Si ces derniers sont nourris dans une pièce dédiée, ils nous accompagnent pendant que nous savourons notre repas : de délicieux plats maison et bio. A la carte, des *Buddha bowls* à base de quinoa bio (ce sont de grands bols de légumes et céréales…), adaptés pour tous les régimes (végétarien, végan, à la viande ou au poisson). Tout en profitant de votre plat, vous aurez le plaisir de voir vagabonder Mignon, Ben, Twiggy, Marlow, Garfield (notre préféré !) et toute la bande.

MIREMONT BORDEAUX
5, rue Buffon ✆ 09 83 66 62 88
miremont-bordeaux.com
contact@miremont-bordeaux.com

Salon de thé, petit-déjeuner et déjeuner. Ouvert le dimanche et le lundi de 10h à 15h ; du mardi au samedi de 9h à 19h. Chèques non acceptés. Terrasse.

Miremont, une institution depuis 1872 ! Créé par Etienne Singher, un jeune pâtissier de Saint-Moritz, le salon de thé, fut repris en 1880 par Joseph Miremont dont l'enseigne fut maintenue jusqu'à nos jours. Lieu d'histoire et d'élégance, fierté de Biarritz, Miremont incarne le charme confortable et l'atmosphère magique d'un cadre d'époque, classé monument historique. À Bordeaux, le salon de thé vous accueille tous les jours dans l'une des rues situées autour des Grands Hommes. Pour sûr, des têtes couronnées auraient pu s'y arrêter tant le cadre est raffiné. Les viennoiseries, pâtisseries traditionnelles et spécialités qui ont fait la réputation de la Maison sont quant à elles, bien exposées dans les vitrines. La carte pour le déjeuner est appétissante. Nul doute que les salades ou les autres plats vous déplaisent. Quant à nous, on reste fidèle à notre péché mignon, le chocolat chaud Miremont. Quel plaisir d'en retrouver les saveurs à Bordeaux…

LES PETITS MOTS BLEUS
3, place Jean-Moulin ✆ 05 56 90 01 93
www.lesmotsbleus.net

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 18h. Plats salés à 8,90 €, desserts sucrés et boissons à 3,90 €. Wi-fi gratuit. Boutique. Librairie.

Quand, au printemps 2017, Les Mots bleus, le salon de thé-librairie de la rue Poquelin-Molière, a fermé, on ne pouvait cacher notre déception. Heureusement, le petit frère, situé à deux pas de la cathédrale Saint-André, a su nous consoler. Plus petit, ce café-librairie est un lieu atypique, chaleureux et convivial. La décoration est bleue, bien sûr, et les tables hautes sont entourées de livres à feuilleter ou à acheter. Pour les adultes et les enfants, l'établissement propose un beau choix d'ouvrages plutôt tournés vers l'humanisme et l'écologie.

Du côté des gourmandises, on se régale ! Aux Petits Mots bleus, tout est fait maison : lasagnes aux légumes, croques, cakes… Le tout accompagné de salade et légumes du marché. Les desserts sont tout aussi savoureux et les parts généreuses. Goûtez donc une part de leur crumble aux fruits rouges… vous y reviendrez ! Les boissons aussi sont faites maison. L'été, elles se déclinent froides : thé, verveine ou café *latte* glacé. Ici, on savoure le bonheur des choses simples : un bon livre, une part de gâteau et un bon café. A ne pas louper !

TAMATEBAKO CAFE
32, rue Saint-James ✆ 06 64 92 55 36

Ouvert du mercredi au vendredi de 14h à 19h ; le week-end de 11h à 19h.

Quelle diversité de café et de thé ! Pour la pause du goûter, difficile de ne pas y trouver son bonheur. Ici, le café se

décline sous mille et une façons (espresso, décaféiné, bio…). A la carte, les cafés Grands Crus cohabitent avec les cafés d'exception, les Café Latté, les Viennois ou encore les Latté Macchiato. Dans ce salon de thé et café Barista, la carte des thés est aussi très fournie : plus de 200 variétés de thés, tisanes et rooibos. De quoi plaire aux amateurs ! Les plus gourmands apprécieront les chocolats chauds : le chocolat noisette viennois est un délice. Accompagnez le tout d'une part de gâteau maison (rhum cake, brownie, cheesecake, gâteau à la semoule…) et régalez-vous.

Bars, pubs

APOTHEK
96, rue Notre Dame

Ouvert toute l'année. La direction se réserve le droit d'entrée. Le mardi et le mercredi de 18h à 1h ; du jeudi au samedi de 18h à 2h. Restauration. Animations. Dj set.

Voici LA bonne adresse que l'on attendait dans le quartier des Chartrons. L'Apothek a vu le jour en juin 2018 grâce à Sarah & Dan heureux propriétaires de cet endroit tendance. Un lieu branché aux allures de bar new-yorkais où l'on écoute de la bonne musique en sirotant des cocktails haut de gamme à prix raisonnables.

Niché dans la rue Notre-Dame, l'Apothek est une sorte de Speakeasy, ce bar un peu caché que seuls les gens du quartier connaissent et que l'on suggère seulement à nos meilleurs amis. Le Petit Futé vous dévoile cette petite pépite, qui deviendra vite votre QG. Venez entre amis échanger au bar, pour récolter les précieux conseils du barman diplômé en mixologie et profitez du lieu pour vous évader grâce à des soirées Dj set. Quelques tapas viennent accompagner vos cocktails, à partager dans cet espace chic et cosy. Gardez cette adresse pour vous !

BODEGA BODEGA
4, rue des Piliers-de-Tutelle
✆ 05 56 01 24 24 – www.bodega-bodega.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 15h et de 17h à 2h. Retransmission de matchs. Happy hours. Terrasse. Restauration.

Toute l'Espagne dans votre assiette ! Cet établissement de la rue des Piliers-de-Tutelle fait partie de ces restaurants bordelais que tout le monde connaît ou doit connaître ! Ici, prenez place dans une bodega bordelaise avec des *tapas*, du jambon ibérique, des verres de mojito et de sangria, le tout sur une musique dansante et une ambiance estivale. En un mot, venez faire la fête comme en Espagne ! L'équipe de la Bodega Bodega est aux commandes et s'affaire toujours pour vous faire passer un bon moment. Le lieu, situé à deux pas de la Place de la Comédie, attire autant les clients qui veulent leur petit café crème le matin que ceux qui viennent prendre un verre entre amis.

CAFÉCITO
7, rue du Parlement Saint-Pierre
✆ 05 56 44 43 89

Ouvert tous les jours de 10h à 2h. Tartines à 7,90 €. Planches de 10,90 € à 12,90 €. Happy hours (de 17h à 19h). Terrasse chauffée. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Restauration.

Au cœur du quartier historique et piétonnier de Bordeaux, sur la très belle place Saint-Pierre se trouve le Cafécito, un restaurant-bar à tapas très agréable. On profite de la terrasse ensoleillée avec vue sur l'Eglise Saint-Pierre pour prendre le temps autour d'un verre ou d'un repas entre amis. L'endroit est idéal pour profiter d'un apéritif. Accompagnez votre bière d'une planche de charcuterie et de fromage ou votre verre de vin blanc d'une assiette d'huîtres. On pourrait rester au Cafécito toute la journée : un café le matin, une tartine le midi (cinq tartines au choix : saumon, jambon serrano, trois fromages…), une pâtisserie et un thé au goûter et un cocktail la nuit tombée…

CAFÉ PIHA
69, rue des Ayres
✆ 09 67 80 83 42
contact@cafepiha.com

Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 18h30 ; le samedi de 10h à 18h30. Café de 2 à 4,50 €. Jus de fruits à 5 €. Petit déjeuner à 6,50 €. Plats à 7,50 €,. Restauration. A emporter.

Tout nouveau, tout beau ! Encore un *coffee shop* installé en centre-ville et celui-ci est particulièrement beau. Si la devanture indique une imprimerie, ne vous trompez pas, vous êtes bien au Café Piha ! La décoration est chaleureuse et un brin rétro, avec banquettes, fauteuils confortables, chaises en osier, plantes et jolis tapis colorés. On se sentirait presque à la maison. Ici, la spécialité c'est bien sûr le café, qui est torréfié sur place (jetez un œil à la machine, au fond de la boutique !), que l'on choisit espresso, macchiato ou cappucino, à moins que l'on ne préfère le café filtre. Du côté des boissons chaudes, on trouve les incontournables thés et chocolats chauds, mais notre coup de cœur est pour le chocolat blanc au lait de soja ! Une belle découverte. Dans l'assiette, que de bons produits. Pour le déjeuner, on se laisse tenter par un *italian bowl* (penne au pesto, tomate, mozzarella, poivrons, jambon fumé…) et pour le goûter, on ne sait que choisir entre le *carrot cake* et le *banana bread*. En prime, on peut venir s'installer sur les banquettes dès le matin pour le petit déjeuner et certains dimanches pour des brunchs exceptionnels.

CAFÉ POP LIVE
1, rue Kléber ✆ 05 56 94 39 06
www.cafepop.fr
cafepopulaire@hotmail.fr
Tram B arrêt Victoire.

Ouvert du jeudi au samedi de 20h à 2h. Formule tapas à 35 €. Cocktail dînatoire à 50 €. Restauration. Animations.

Après 24 ans d'existence Le Café Populaire devient le Café Pop Live. Nouveaux horaires, nouveau concept, nouvelle décoration, mais toujours le même lieu, niché entre les Capucins et la place de la Victoire. La convivialité et la bonne humeur sont, elles, toujours au rendez-vous. Restaurant brasserie à la française, cet établissement se transforme dès les douze coups de 21h en salle de concert avec musique live et piste de danse. Ambiance festive assurée ! Pour les groupes, une formule tapas est proposée avec des pièces froides (tempura, tataki…) et des pièces chaudes (chipirons, frites, cromesquis…). Vous pouvez également privatiser le lieu pour vos événements.

CAFÉS DU MONDE
30, rue des Augustins
✆ 06 65 65 54 07
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h.
Les Cafés du monde est un petit bar où l'on peut boire sur place ou emporter des jus de fruits frais, smoothies, milk-shakes frappés, café ou bien même des cocktails de café.

CAFÉ-THÉÂTRE DRÔLE DE SCÈNE
39, rue Paul Verlaine ✆ 06 80 28 02 40
www.drole-de-scene.fr
Ouvert du jeudi au samedi de 20h30 à 23h.
Vous aimez rire ? Vous aimez les spectacles ? Bienvenue au café-théâtre Drôle de Scène. Cette association de passionnés vous accueille toutes les fins de semaine dans un cadre chaleureux et une ambiance sympathique. Vous l'aurez compris, ici l'humour est au rendez-vous. Dans cette salle intimiste, vous pourrez applaudir de jeunes artistes méconnus. Le jeudi soir, c'est la soirée du « gavé stylé » connue aussi sous le nom du Comedy Club de Bordeaux. Pendant deux heures, huit comédiens locaux se succèdent sur scène pour essayer de vous faire rire avec leurs sketches. Après chaque représentation, une rencontre avec l'artiste est prévue, alors ne partez pas trop vite !

CALABASH
43, rue Lafontaine ✆ 05 56 68 16 07
www.calabash.fr
contact@calabash.fr
Ouvert le mardi et le mercredi de 19h à 0h ; du jeudi au samedi de 19h à 2h. Tapas de 3 € à 8 €. Tapas à partager : 32 à 39 €. A partir de 6 personnes : formule de 25 à 38 €.
Le Calabash est un lieu de vie, un lieu de fête, un lieu où on se régale de délices exotiques. Tenu par une famille originaire de l'Île de la Grenade, ce bar à cocktails et à tapas est une adresse incontournable à Bordeaux. D'abord pour sa qualité d'accueil, sachez-le, chez le Calabash, c'est sourire exigé sur tous les visages ! L'ambiance y est aussi excellente ; quant à la cuisine, vous goûterez aux meilleures recettes traditionnelles des Caraïbes sous forme de tapas. Tout est concocté à base de produits frais et relevé de mélanges d'épices à la sauce Calabash. Venez également découvrir la prestigieuse sélection des meilleurs rhums caribéens proposée par l'établissement entre autres cocktails… Chaque jeudi : Caribbean Madness, Cocktails, Tapas, Chill & Dance. Prêt pour le voyage ?

CALLE OCHO
24, rue des Piliers de Tutelle
✆ 05 56 81 89 99
www.calle-ocho.eu
Tram B arrêt Grand-Théâtre.
Ouvert du lundi au samedi de 17h à 2h. Animations. Concerts.
Voilà plus de 20 ans que la Calle Ocho fait danser les Bordelais au rythme de la musique latine. Ici, les soirées sont endiablées au son de la salsa, merengue, bachata, reggaeton… L'ambiance est toujours assurée par les différents groupes de musique ou les DJ invités pour l'occasion. La carte des apéros (très beau choix de rhums) et des cocktails (Cuba Libre, Mojito, Daiquiri, Piña Colada…) a également des saveurs exotiques, en accord avec la programmation musicale. Ce bar salsa est un incontournable des nuits bordelaises. Et si vous vous demandez la signification du lieu, sachez que la Calle Ocho est une rue de Miami, connue pour être un lieu de rencontre des immigrés latinos !

CAMBRIDGE ARMS
27, rue Rode
Place des Chartrons
✆ 05 56 51 19 22
Tram C arrêt Place Paul Doumer.
Ouvert tous les jours de 10h30 à 2h. Spécialités : English Breakfast, Fish and Chips, Burgers, Pies, Sunday Roast. Happy hours. Le midi, plat du jour 9,50 €, formule à 11,50 €. Menu enfant 7 €. Terrasse. Restauration.
Ce pub ouvert depuis de très nombreuses années, est idéalement situé en plein cœur des Chartrons. Laissez-vous embarquer par l'ambiance feutrée et accueillante, typiquement britannique et la décoration : des drapeaux de tous horizons, des objets insolites au mur… Installez-vous et savourez l'une des nombreuses bières pression : Sambrook's, Wadworth, Guinness, Aspall cidre… La belle sélection de whiskies fait la spécificité du lieu : pas moins d'une trentaine de pur malt et blended en provenance d'Ecosse, d'Irlande et même du Japon ! Côté restauration, on y mange les traditionnelles et généreuses spécialités anglaises (chicken and mushroom pie, fish and chips, Cambridge beef burger pour le salé, apple crumble côté sucré). Aux beaux jours, profitez de la large terrasse sur le parvis du marché des Chartrons, cheers… and enjoy !

COLUMBUS CAFÉ & CO
50, rue Sainte-Catherine
✆ 05 56 00 22 03
www.colombuscafe.com
serviceclient@columbuscafe.com
Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Wi-fi gratuit.
Ce petit spot est caché là où on ne l'attend pas ! Chaîne de café bien connue et implantée dans toute la France, Colombus Café a choisi le deuxième étage de la boutique FNAC pour s'installer dans le centre de Bordeaux. C'est donc dans la célèbre rue commerçante Sainte-Catherine que vous pourrez profiter d'une pause gourmande après quelques achats de livres, CD, et DVD aux étages inférieurs. A la carte, muffins gourmands et pâtisseries accompagneront les boissons chaudes et froides réalisées par les baristas. Ici, le café est un art et vous pourrez le savourer de nombreuses manières. Un espace sandwichs, buddha bowls et salades est également à disposition pour vos pauses déjeuner.

LA CUEVA
28, rue Sainte-Colombe
✆ 05 56 38 39 77
lacueva.bdx@gmail.com
Ouvert tous les jours de 16h à 2h. Cervoises de 3,50 à 6 €. Terrasse. Animations. Concerts.
Ce bar argentin, situé à deux pas de la place Fernand-Lafargue, possède une grande terrasse, prise d'assaut aux beaux jours. Ici, il faut mériter sa place tant l'espace est serré. Si vous cherchez la tranquillité, passez votre chemin. A la Cueva, on se faufile entre les clients pour

arriver à une table, malheureusement très proche de celle des voisins. Dommage, la place est sympa et le service agréable. Le soir, des concerts gratuits ou à petits prix sont régulièrement organisés dans la cave : soirée tango argentin, rock franco-argentin, *folk set*… Toutes les infos sur leur page Facebook !

CHEZ FRED
19, place du Palais
✆ 06 64 27 40 40
Ouvert tous les jours de 7h30 à 2h. Petit déjeuner et sandwichs. Terrasse. Restauration. Animations.
Le café Chez Fred dispose d'une des plus jolies terrasses de la ville de Bordeaux. Dès le matin pour le café et le petit déjeuner, jusqu'au soir pour l'apéro, vous faites face à la Porte Cailhau, classé monument historique, à deux pas des quais de la Garonne. Sur cette belle place du Palais, on vient entre amis, seul ou à deux, pour profiter d'un verre de vin ou d'une bière, le tout accompagné d'une planche de grignotage avec charcuteries et fromages, très appréciable. Quel que soit le temps, c'est en extérieur qu'on apprécie le plus la convivialité de cet établissement. Dommage que l'intérieur soit exigu : la décoration vintage est très originale !

GRAND BAR CASTAN
2, quai de la Douane
✆ 05 56 44 51 97
Tram C arrêt Place de la Bourse
♿
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 2h. Service continu de 12h à 17h. Terrasse.
Le Grand Bar Castan : l'un des bars historiques de la ville, ouvert en 1890 par M. Castan lui-même, cet établissement est notamment reconnu pour son décor de rocaille. D'un style Art nouveau, il contribue à la beauté de la façade des quais. Quelques détails – mobilier de fer blanc, luminaires, toilettes d'un style contemporain – opèrent la fusion entre hier et aujourd'hui… Les quais rénovés, la vue sur la Garonne, une grande terrasse, quelques tapas en fin d'après-midi : c'est l'un des meilleurs endroits pour boire un pot entre amis. Autre point appréciable : des petits toasts sont servis gracieusement avec les consommations. Bref, *the place to be* pour prendre un verre ou pour déguster un croque-monsieur au pain brioché suivi d'une bonne crêpe au Nutella. Et pour les vrais gourmands, profitez du large choix de glaces au Glacier du Castan, juste à côté.

LA GUINGUETTE CHEZ ALRIQ
Port Bastide
✆ 05 56 86 58 49
www.laguinguettechezalriq.com
guinguettealriq@gmail.com
♿
Fermé d´octobre à mai. Ouvert du mardi au samedi de 19h à 2h. Parking public à proximité. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts. Brunch. Plats de 8 € à 15 €. Grignotages à partager de 2 € à 13 €. Groupe de 15 à 30 personnes maximum, sur réservation.
La Guinguette chez Alriq, située sur la rive droite de la Garonne, est un lieu incontournable dès les beaux jours. Dans ce lieu atypique, on vous invite à vous restaurer, à boire un verre et festoyer ! Depuis la terrasse, vous aurez un panorama unique sur la ville. Entre amis, vous apprécierez les soirées concerts où tous les univers se côtoient, du hip-hop au jazz en passant par le swing New Orleans. La piste vous est ouverte : n'hésitez pas à fouler son parquet. Mais avant toutes ces festivités, asseyez-vous à la table. Tapas, moules frites, poisson du marché, pièce du boucher garniront votre assiette. Échappez-vous le temps d'une soirée sur la rive droite, vous ne le regretterez pas !

LOFT 33 — NOUVEAU
45, Quai Lawton
✆ 09 62 63 28 81
Ouvert du lundi au mercredi de 10h à 23h45 ; le jeudi et le vendredi de 10h à 1h45 ; le samedi de 16h à 1h45. Concerts.
Un lieu unique sur Bordeaux a vu le jour dans le quartier en plein essor des bassins à flots : Le Loft 33. Cet établissement a la particularité d'être à la fois un bar à vin, un lieu de concerts et un restaurant où l'on mange bien ! La diversité de la programmation musicale ainsi que la qualité des produits tiennent particulièrement à cœur nos deux amoureux de musique et de gastronomie. Le pari est réussi pour Olivier & François qui ont su allier leurs passions dans une ambiance conviviale. Régalez-vous avec une carte de produits faits maison, en terrasse ou confortablement installés dans les fauteuils club de cette salle aux tons new-yorkais. Une adresse à retenir !

LES MAUVAIS GARÇONS
23, rue Neuve
✆ 05 56 44 65 83
www.lesmauvaisgarconsbordeaux.com
lesmauvaisgarcons.bordeaux@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 19h à 2h. Terrasse. Restauration. Soirées DJ.
Depuis son ouverture, il y a presque deux ans, l'établissement Les Mauvais Garçons a réussi à se faire une jolie réputation. En plus de proposer une cuisine créative et gourmande, les patrons ont fait de ce lieu un très bon bar à cocktails. L'équipe de mixologistes propose de délicieux mélanges originaux que l'on savoure en soirée. Côté animation, il y a souvent des événements organisées avec DJ : soirée à thème (« Champagne et friandise », « Apéritif Corse », « La Fièvre du samedi » …), DJ set et également des dégustations de vins avec concert de piano jazz. Pour ne rien louper des programmations musicales et des soirées, rendez-vous sur la page Facebook de ces Mauvais Garçons !

MOLLY MALONE'S
83, quai des Chartrons
✆ 05 57 87 06 72
www.molly-pub.com
contact@molly-pub.fr
Ouvert tous les jours de 10h30 à 2h. Service de restauration en continu le week-end. Happy hours (en semaine de 17h à 19h). Plats de 9,90 € à 11,50 €. Snacks de 5,80 € à 6,50 €. Pinte de bières de 5 € à 6,50 €. Terrasse. Concerts. Diffusions de matches de rugby et de foot sur 4 écrans.

Le Molly Malone's, pub irlandais installé le long des quai des Chartrons depuis 2004, est une adresse incontournable à Bordeaux. Etudiants ou actifs, touristes ou Bordelais, supporters de foot ou amateurs de jazz… Tous se retrouvent dans ce lieu entièrement dédié à la culture irlandaise. A toute heure de la journée, on y déguste une bonne bière : la Molly Malone's (blonde tendre mais de caractère), la Guinness (brune Stout), la Kilkenny (rousse), la O'Haras Irish Red et la O'Haras IPA, la Carlsberg (blonde) ou encore la Grimbergen blanche. Le Molly Malone's propose également à sa carte un cidre sec et pétillant, le Magners ainsi que pour les connaisseurs, de belles références d'Irish Whiskey et Malt Whisky proposées en digestif. Pour déjeuner ou dîner, la cuisine de ce pub vous offre un véritable dépaysement avec notamment un classique irlandais le Galway Fish and chips, mais aussi le Barbecue Pork Ribs, le beef and Guinness pie et six burgers gourmands et généreux. Vous l'aurez compris, il y en a pour tous les goûts et toutes les envies chez Molly Malone's. A ne pas manquer : la Saint-Patrick !

OXFORD ARMS
9, place des Martyrs-de-la-Résistance
✆ 05 56 51 41 48

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 10h30 à 2h ; le dimanche de 17h à 1h. Ardoise du jour à partir de 6 €. Sandwich : 4,70 €. Pichet : 12 €. Soda : 3 €. Bières 50 cl : 4,70 €. Happy hours. Formule fish and chips + pinte à 13 € – Dimanche soir burger + pinte à 13 € – Jacket potatoes 7 € – Beefburger 9,10 €. Restauration. Animations. Soirées de retransmission de matchs de rugby.

Petit frère du Cambridge Arms, l'Oxford Arms est une réussite dans la lignée des pubs anglais authentiques. On y retrouve la touche déco si singulière et atypique : vieilles publicités anglaises, grandes bibliothèques garnies, drapeaux épinglés au plafond telles des tentures. A deux pas de la place Gambetta, retrouvez un lieu chaleureux où se retrouvent les bons amis, autour d'une pinte et d'un burger. Profitez des happy hours et de leurs very nice tarifs, les bières et les cidres à la pression n'en seront que plus appréciés. Mettez-vous à l'heure anglaise le mercredi soir avec la formule fish and chips + pinte et le dimanche soir avec le burger + pinte. Pour les petits creux, la carte propose les jacket potatoes et pour les gourmands, les traditionnelles chicken pie and mushrooms pie ou les spécialités maison comme le chicken burger ou le beef-burger, qui vous raleront à coup sûr. Concerts, soirées à thème, retransmission de matchs de rugby et de football, bonne bière, bons burgers, un personnel à l'accent local très agréable : *What a wonderful pub* !

LA PELLE CAFÉ
29, rue Notre-Dame
notredame@lapellecafe.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le week-end de 10h à 18h. Terrasse. Restauration. Brunch (à 20 €, samedi et dimanche). Epicerie. A emporter.

La rue Notre-Dame est sans doute l'une des plus agréables de Bordeaux. C'est ici que se sont installés Carlos et son équipe. Dans ce petit établissement, le café est à l'honneur. Sur la carte, différentes variétés et plusieurs méthodes : expresso, *americano*, *caffè latte*, moka, café filtre, siphon, extraction à froid, *affogato al caffè* (café glacé)… On peut également acheter son café : le fruité-vanillé du Guatemala, le floral jasmin cassis de l'Ethiopie… En plus du coin épicerie, la Pelle Café est équipée d'un joli coin dédié aux machines à café et à ses accessoires, ainsi qu'un imposant torréfacteur, au fond de la boutique ! Pour le déjeuner, l'établissement se transforme en restaurant en proposant des formules abordables et quelques plats, végétariens ou non, à déguster sur place ou à emporter. Attention, certains midis, l'attente peut être un peu longue ! On vous conseille le brunch, généreux, composé d'un œuf poché et de lard grillé, de saumon ou charcuterie, d'une tarte végétarienne, d'un panier de fromage, de légumes de saison, de jus de fruits frais, d'un dessert et… d'un café !

PERSONNE N'EST PARFAIT
57, rue des Ayres ✆ 09 81 60 06 57
personnenestparfait.com
contact@personnenestparfait.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h. Plats à 10,5 ou 12 €. Encas salés ou sucrés de 4 à 8 €. Brunch (12 €). Service salé et sucré toute la journée. À emporter.

Personne n'est parfait et tout le monde a des goûts différents. Partant de ce principe, Cynthia et Camille ont crée une cantine pour les carnassiers, les végétariens et les vegan ! Ouvert au printemps 2017, le lieu est très chaleureux, avec tables et bancs en bois pour se poser en groupe, à deux ou tout seul. Ici, on privilégie l'artisanal, le local et le bio dans des assiettes gourmandes et savoureuses, en témoigne le brunch du samedi, le « Saturday lunch fever », composée d'œufs pochées et de toasts. La carte évolue continuellement, en fonction des produits frais et de saison. Pour le goûter, on se laisse tenter par une part de banana bread ou par quelques pancakes, et côté boisson, on a le choix : jus frais, limonade artisanale, smoothie, milkshake, bière artisanale, verre de vin… Déjà une de nos adresses préférées !

ROCKWOOD
4, quai Louis XVIII
✆ 07 68 27 40 41
www.rockwood.fr

Ouvert du lundi au samedi de 16h à 2h ; le dimanche de 16h à 23h. Happy hours (16h à 19h30 sauf le dimanche). Terrasse. Animations.

Près de la place des Quinconces se tient le Rockwood, ouvert en 2015. Face à la Garonne et idéalement situé sur les quais, le bar ne désemplit pas. La faute à une belle terrasse chauffée et une atmosphère très conviviale. Le soir, le Rockwood est très rapidement bondé, que ce soit à l'extérieur ou à l'intérieur, un peu petit. L'ambiance est « playground » (comprendre cour de récréation) grâce à son baby-foot et ses fléchettes. Le bar, qui propose cocktails, bières pression, gin, rhum et whiskies, est un spot de qualité, le lieu idéal pour vos soirées. Laissez-vous tenter par l'Happy Hour sur les quais toutes les fins de journée, sauf le dimanche !

LE SWEENEY TODD'S
2, cours Alsace-et-Lorraine
✆ 05 56 48 21 13 – lance33@hotmail.fr

Ouvert tous les jours de 12h à 2h. Fermeture à minuit le dimanche. Happy hours (16h – 19h). Peut accueillir des groupes. Terrasse. Restauration. Brunch. Retransmission de matches sur 4 grands écrans.

Vous connaissez le barbier sanguinaire Sweeney Todd's ? On vous présente le pub bordelais où l'on savoure de bons burgers et les délicieuses tourtes de Lance et Margot. Le cadre est chaleureux, la tapisserie baroque et la déco, bien sûr, anglo-saxonne. L'ambiance est toujours au rendez-vous : *breakfast* anglais, *happy hour,* retransmissions des grands matchs… A midi, ne passez pas à côté du *fry-up*, le vrai déjeuner british avec, entre autres, saucisses, bacon, œufs. Dans l'assiette, la carte apporte ce que l'on cherche : de bons et copieux burgers maison avec un steak haché goûteux ou un beau morceau de poulet. Les végétariens ne sont pas oubliés car les patrons leurs ont aussi concocté un burger maison et un brunch aux saucisses soja ! On aime également les frites et le *coleslaw* maison (la fameuse petite crudité si fréquente en Angleterre) et le traditionnel *Fish&Chips* avec sa sauce tartare. Pour l'apéro, les bières sont multiples et variées. Bref, ici pas de coupe-gorge, aucun danger, on voyage entre les îles britanniques sans s'étouffer devant l'addition ! On recommande vivement !

THE GOLDEN APPLE
Les Chartrons
46, rue Borie ✆ 05 56 79 03 85
www.golden-apple.fr
contact@golden-apple.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 15h et de 18h à 23h45 ; le samedi de 12h à 20h. Happy hours (de 18h30 à 20h30). Restauration. Animations.
Au cœur du quartier des Chartrons, le Golden-Apple fait la joie des amoureux du sport et des soirées festives entre amis depuis 1989. Ce pub atypique vous propose la retransmission sur écran géant de tous les matchs de rugby et de football. Après tout ce sport, il faut bien penser à s'hydrater. Côté pressions, vous pourrez déguster une Grimbergen, une Guinness, une John Smiths Extra Smooth Ale (rousse anglaise) ou encore du cidre irlandais, entre autres. Si vous avez une petite faim, le Golden Apple affiche à sa carte de délicieux burgers accompagnés de frites. Ajoutez-y une équipe au service très agréable et souriante ainsi que quelques amis, et tout est réuni pour passer une agréable soirée.

TUTIAC WINE BAR
NOUVEAU
10, place du Palais
✆ 05 57 88 22 42
www.tutiac.com
Ouvert du mardi au vendredi de 11h à 15h et de 17h à 23h ; le samedi de 11h à 0h ; le dimanche de 11h à 15h. Animations. Planches à partir de 16 €. Plat du jour le midi à 10 €.
Créée en 1974, la coopérative des Vignerons de Tutiac rassemble 450 vignerons de la région (Bordeaux, Blaye Côtes de Bordeaux et Côtes de Bourg) : une coopérative d'hommes et de femmes qui partagent les mêmes valeurs de transparence et de partage. C'est dans cette optique qu'a ouvert, à la fin de l'année 2018, le Tutiac Wine Bar : leur premier bar à vins ! Ici, on savoure les vins de producteurs (à petit prix) en dégustant de délicieuses planches à tapas. Goûtez à la planche Cochonnaille de Sylvain : le pâté en croûte et les rillettes aux cèpes sont exceptionnels. Pour le midi, le Tutiac Wine Bar propose le Menu des Vignerons : entrée, plat et dessert, avec verre de vin bien sûr !

VINTAGE BAR
45, rue Saint-James – www.vintage-bar.fr
Ouvert tous les jours de 16h à 24h. Et du jeudi au samedi de 16h a 2h. Happy hours (de 16h à 20h, à partir de 3 € la pinte et le ti'punch). Chèque Restaurant.
Ce pub – qui est aussi une rhumerie – situé au 45, rue Saint-James, est le lieu de ralliement de la jeunesse bordelaise amatrice de bonnes bières et de rhums dont les références, nombreuses, proviennent du monde entier. A l'intérieur, entre ses murs de pierres apparentes ou sur la terrasse qui offre une vue imprenable sur la Grosse Cloche, vous apprécierez la dégustation tout autant que l'ambiance conviviale qui règne au Vintage Bar. Une ambiance rythmée par des airs de rock, de pop ou de reggae. On aime faire la fête, de nombreuses soirées sont organisées tout au long de l'année, suivez le programme sur la page Facebook du Vintage Bar, histoire de ne pas en perdre une goutte. Il est vrai qu'on aime se poser au Vintage, en fin de journée, situé dans une des rues piétonnes les plus agréables de Bordeaux, en sirotant une caïpirinha ou une pression de la région, à petit prix (merci les happy hours !).

Discothèques

LE MONSEIGNEUR
42, allées d'Orléans ✆ 06 87 75 07 80
www.discothequemonseigneur.com
eric.portillo@wanadoo.fr
Tram B et C arrêt Quinconces
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche de 23h30 à 7h. Entrée 12 € avec consommation, réservée aux plus de 25 ans. Bouteille : 110 € et à partir de 80 € champagne, cocktail 15 €. Chèques non acceptés. Salle fumeurs à l'intérieur avec extracteur de fumée.
Envie de vous amuser et de danser ? Ne cherchez plus, nous avons l'adresse qu'il vous faut : le nouveau Monseigneur, tout beau tout neuf. Cette institution bordelaise a été entièrement relookée en avril 2015. Nous adorons la nouvelle déco qui brille et fera à coup sûr pétiller votre nuit de fête. Derrière le nom de cet établissement se cache un lieu où les fêtards aiment à se retrouver depuis plus de soixante-dix ans. Cette discothèque vous promet une folle soirée rythmée aux sons des années 1980 (même 1960 et 1970 les jeudis soir), rock, funk et parfois même salsa. En cas de petite baisse d'énergie, les canapés sont très confortables pour siroter une coupe de champagne.

L'OPALE
12, rue Sicard ✆ 06 14 64 77 22
Ouvert du mardi au samedi de 23h30 à 5h. Entrée (avec une consommation) : 12 €.
Depuis le 8 juin 2017, le lieu n'a pas que changé de nom, il a aussi changé de propriétaire, mais également de concept. Le décor aussi a gagné en élégance et en modernité suite à d'importants travaux de rénovation. Depuis, l'Opale est devenue la nouvelle discothèque conviviale et branchée de la Place du Marché des Chartrons. Plongés dans des jeux de lumières éblouissants, vous investirez la piste et ce, si vous êtes un danseur ou une danseuse endurant(e), jusqu'au petit matin. Des événements sont régulièrement organisés : DJ set, soirées à thème, soirée House Disco Funk… Bonne ambiance assurée.

■ **LA PLAGE**
40, quai de Paludate
✆ 06 82 57 88 37
♿
Ouvert toute l'année. Du jeudi au samedi de 0h à 6h. Tarifs selon les soirées. Privatisation possible. Animations.
Faut-il encore présenter La Plage ? Cette immense discothèque située quai de Paludate, attire les jeunes Bordelais depuis plus de 15 ans. Comme son nom l'indique, ici règne une ambiance résolument estivale avec des effets de lumière et une déco en accord (entrée bleu des mers du Sud, bars nichés dans des coques de bateaux, palmiers, salle en plein air pour danser sous les étoiles…) Du côté de la programmation musicale, il y en a pour tous les goûts. Une fois par mois, des DJ venus du monde entier sont invités à prendre les platines. Pour connaître la programmation des soirées ou découvrir les clichés des événements passés, il suffit d'aller sur leur page Facebook.

Emplettes

■ **W.A.N**
1, rue des Lauriers
✆ 05 56 48 15 41
www.wanweb.fr
contact@wanweb.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.
A deux pas de la Place du Parlement se trouve la plus grande boutique de Made In France ! W.A.N s'étend sur 180 m², dont 90 m² de galerie d'arts, réservés aux créateurs locaux, situé en sous sol. Si vous cherchez des idées cadeaux, vous aurez l'embarras du choix entre les chaussettes Archiduchesse, les couteaux Opinel, la maroquinerie Fantome, réalisée à base de chambres à air collectées en France, les cosmétiques solides des Savons de Joya, les cirés et vêtements Guy Cotten ou encore les marinières et les pulls marins Saint-James… Vous avez besoin de conseils ? N'hésitez pas à faire appel à Charles, le créateur de cette boutique, qui vous accueillera avec le sourire, en français ou en anglais.

■ **AGENCE PHOTO CRÉATION CH. VIAUD**
268 bis, rue d'Ornano
✆ 05 56 93 25 79
www.apc-viaud.com
contact@apc-viaud.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 19h. Le samedi sur rendez-vous.
Studio de photographie installé à Bordeaux depuis plus de trente ans, Agence Photo Création a réussi à se faire une belle réputation, notamment en élargissant ses services. Il y a d'abord la photographie, le pôle principal de l'agence. Ici, on vient en famille le temps d'une séance photo dans le studio de prise de vue. Les photos sont ensuite imprimées sur papier et pourquoi pas agrandies sur alu-dibond pour les installer dans le salon. Christophe Viaud et son équipe proposent des séances pour votre book, des images culinaires et même des reportages photos pour tous vos événements. L'agence est également spécialisée dans le graphisme et la création d'identité visuelle. Vous avez besoin de logo, de plaquettes publicitaires, d'habillage pour votre stand ou de cartes de visite ? Christophe s'en charge. Toujours à la pointe des nouveautés technologiques, il s'est récemment doté d'une nouvelle imprimante grand format, permettant d'immortaliser toutes vos séances photos sur des matériaux de grande qualité.

■ **LA BOUTIQUE – BORDEAUX**
Tour Pey Berland ✆ 06 33 12 89 18
www.laboutiquebordeaux.fr
laboutiquebordeaux@gmail.com
Tour Pey Berland : du mardi au samedi 10h30-13h30, 15h-19h. Le dimanche de 9h30 à 17h. Porte Cailhau : du jeudi au samedi de 19h à 22h30.
Depuis 2016, vous avez dû voir passer sur les pavés bordelais cette boutique atypique ambulante. C'est au volant de son triporteur que Clément se déplace de la tour Pey Berland (hôtel de ville) jusqu'à la porte Cailhau. À son bord, des articles décalés, locaux et artisanaux qui mettent en lumière l'histoire et le savoir-faire de la région. Si vous cherchez des souvenirs, c'est le lieu idéal ! Bracelets fabriqués à partir de barriques de grands vins, tee-shirts floqués « Bordeaux, c'est gavé bien », carnets de dégustation de vin… Ici, vous trouverez de nombreuses idées pour faire plaisir et garder un souvenir de la ville.

■ **BYE BORDEAUX**
6, cours de l'Intendance
✆ 06 11 44 67 68
www.bye-bordeaux.com
contact@bye-bordeaux.com
Ouvert tous les jours de 10h à 20h.
Que c'est bon parfois d'être touriste et de vouloir se rapporter un petit souvenir de Bordeaux ! Pendant longtemps, on quittait Bordeaux avec du vin ou des cannelés mais le choix s'arrêtait souvent là… Maintenant, grâce à des boutiques comme Bye Bordeaux on trouve de tout ! Magnets à l'effigie du pont Chaban-Delmas, kit du sommelier, bouteilles de vin, boules de neige, mugs, porte-clés… Tout est décliné « made in 33 », pour plaire aux touristes et aussi aux habitants qui cherchent des idées de cadeaux originales pour des correspondants étrangers ou des amis qui habitent ailleurs en France. La boutique propose aussi un grand choix de magnifiques photos aux formats différents, qui nous promènent dans ce qui fait la réputation de la ville : le pont de pierre, les façades, la Garonne…

■ **LA CARDABELLE**
29, Rue saint Rémi ✆ 09 82 44 23 35
www.lacardabelle.fr
chardonbordeaux@gmail.com
Ouvert du dimanche au vendredi de 11h30 à 19h ; le samedi de 11h à 19h30. Boutique en ligne.
Dans cette rue très animée du centre-ville de Bordeaux, les odeurs qui se dégagent sont d'abord celles des restaurants. Pourtant, en s'approchant de la jolie boutique La Cardabelle, au numéro 29, ce sont les effluves de savon qui viennent chatouiller notre nez et nous invitent à rentrer. A l'intérieur, une atmosphère très calme se dégage, on s'y sent bien, enveloppé par de délicates fragrances. Ici, on trouve des senteurs pour la maison et le corps, des cosmétiques bio et rechargeables de la marque Zao mais

aussi des produits pour la maison comme cette lessive naturelle. Aux côtés des traditionnels savons de Marseille, savons d'ânesse et d'Alep, la boutique vous propose toute une gamme de savons artisanaux à base de miel, propolis, gelée royale et huiles végétales, fabriquée par un véritable maître-savonnier. Vous pourrez également vous régaler avec les parfums gourmands des bougies et vous rapprocher pour sentir et découvrir les propriétés du bois de cade. Faites-vous conseillez et laissez-vous embarquer pour un voyage aux mille senteurs.

■ LA COMÉDIE-FERET

48-50, cours du Chapeau-Rouge
✆ 05 56 05 05 13
www.librairiedelacomedie.fr
contact@librairiedelacomedie.fr

Marc Faujane, le patron des éditions Féret spécialisées dans le vin, la gastronomie et le tourisme, a créée l'enseigne de pâtisserie Opéra avant d'innover en couplant un espace librairie et un espace petite restauration. La librairie Féret, créée en 1812, est devenue une institution à Bordeaux et face au Grand Théâtre elle est particulièrement bien placée pour une halte culturelle mais aussi gourmande. Toute la journée on s'attable pour des pâtisserie, pause déjeuner, encas du terroir ou bouchées apéritives accompagnés de boissons chaudes ou fraîches.

■ COUTELLERIE SAPHORES

41, rue Judaïque ✆ 05 56 48 41 00
www.saphores.com
coutellerie.saphores@wanadoo.fr
Tram B arrêt Gambetta.

♿

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.

La première boutique fut créée en 1955 par Pierre Saphores, rue Georges-Bonnac, puis reprise par Michel, le fils et sa femme Marie-Pierre. La Maison Saphores Bordeaux dispose de toute une gamme de couteaux de poche, de table, de cuisine, de chasse, mais aussi des cannes, des épées, des trousses à manucure… La gamme du couteau Bordelais créé par Michel s'est agrandie d'une version arts de la table que vous retrouverez sur les meilleures tables bordelaises. On retrouve aussi des marques telles que Laguiole (issus des forges de Laguiole), Victorinox, Wusthof… et les somptueux couteaux d'art Christian Penot. La coutellerie japonaise y est aussi représentée : comme la marque Kaï, dont la coutellerie est le revendeur exclusif à Bordeaux. Le couteau bordelais, une création de Michel Saphores, est un couteau avec un intérieur en titane bleu, mauve ou doré et d'un manche en olivier, macassar, buis ou bois de rose. Une fois par an, le magasin propose une animation avec la confrérie du couteau de Thiers. Quelques magnifiques katanas sont également en vente dans cette coutellerie proche de la place Gambetta. Pensez à leur service d'affûtage afin d'avoir un résultat professionnel sans mettre en danger vos objets.

■ EN TERRE D'ATELIER

3, rue du Chai des farines
✆ 06 19 33 09 05

Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 19h30.

Voilà une jolie boutique nichée entre le quai Richelieu et l'église Saint-Pierre. Une boutique-atelier qui renferme des trésors créés et réalisés par un artisan… d'art. Assiettes, plats, bols, pots d'ornement de toute beauté, c'est ce que vous allez découvrir en Terre d'Atelier car Damien est potier céramiste. Il fabrique de la vaisselle, des pièces d'apparat et artistiques. Il vend ses créations mais travaille aussi à la demande ! Dans l'atelier, quand il n'a pas les mains dans la terre, il donne des cours de poterie et de céramique.

■ FNAC

50, rue Sainte-Catherine
✆ 0 825 020 020
www.fnac.com
bordeaux@fnac.tm.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h30.

Principale rue commerçante de Bordeaux, la rue Sainte-Catherine accueille la FNAC. Livres, CD, DVD, nouvelles technologies… Vous trouverez toutes les nouveautés, y compris un rayon papeterie ! C'est au rez-de-chaussée que ça se passe : stylos, papiers unis ou multicolores, cahiers tous formats, classeurs, pochettes, crayons, agenda, calendrier… Dès la rentrée et tout au long de l'année, la FNAC propose tous les produits et les accessoires pour étudier, travailler et organiser. Du plus classique au plus tendance, vous aurez le choix !

◗ **Autre adresse :** Bordeaux-Lac – Centre commercial Auchan – Quartier du lac – Ouvert du lundi au samedi de 10h à 21h

marc Postulka
Livraison à domicile.
Toutes circonstances.
VOTRE FLEURISTE
COMMANDES PAR TELEPHONE
05 56 08 27 39
PAIEMENT CB
6, rue Charles Chaumet - 33200 BDX Cauderan - 7, rue Duffour Dubergier - 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 08 27 39 - Fax 05 56 02 09 62 / Tél. 05 56 44 00 31 - Fax 05 56 01 09 08
www.postulka.fr

■ **GALERIE VALERIE PETER**
60, rue Bouffard ✆ 09 50 30 49 91
www.galerievaleriepeter.com
info@galerievaleriepeter.com
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 13h et de 14h à 19h.
Dans la rue Bouffard, à deux pas de la place Gambetta, vous trouverez de nombreuses galeries d'art, dont celle de Valérie Peter. Ici, l'art contemporain est à l'honneur, et en particulier les jeunes talents, qui sont exposés ici sous l'œil bienveillant de Valérie. Sculptures et peintures sont les deux principales formes artistiques présentées dans la galerie, dans une scénographie harmonieuse et réfléchie. Les œuvres d'art exposées sur place sont disponibles à la vente.

■ **MARC POSTULKA**
7, rue Duffour Dubergier
✆ 05 56 44 00 31 – www.postulka.fr
contact@visafleurs.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h30 ; le dimanche de 8h30 à 13h. Commandes par téléphone. Livraison possible (en France métropolitaine par coursier : remise en mains propres).
A Bordeaux, le fleuriste Marc Postulka est connu et reconnu. A deux endroits dans la ville, il a installé une jardinerie avec pépinière. Vous y trouverez des fleurs, des plantes d'intérieur et d'extérieur et un service de livraison par coursier. Ici, l'accueil est très chaleureux, s'attachant à satisfaire la clientèle dans toutes les circonstances. Lors d'événements comme la fête des Mères ou la Saint-Valentin par exemple, Marc fait venir un accordéoniste pour vous faire patienter en musique ! Une charmante attention qui distingue l'établissement de ses concurrents. Pour les grandes occasions, la jardinerie propose également des fleurs en gros, un service très pratique pour les commerçants.

◗ **Autre adresse :** 6 rue Charles Chaumet, 33000 Bordeaux ✆ 05 56 08 27 39

LE PETIT SOUK
26, rue du Pas-Saint-Georges
✆ 05 56 90 83 01
www.lepetitsouk.fr
contact@lepetitsouk.fr
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.
Le Petit Souk est une petite caverne d'Ali Baba pour vos petits bouts de chou. La charmante boutique, implantée dans le quartier Saint-Pierre, est séduisante par sa devanture et par les belles choses qu'elle abrite. Vous recherchez des vêtements pour bébé, des accessoires, de la décoration pour la chambre de vos petits monstres, des meubles… mais aussi tous les accessoires pour fêter leur anniversaire et faire la fête avec les copains. Entre grandes marques et pièces de créateurs, le panel d'articles disponibles est large mais toujours pertinent. Ici les enfants sont rois et vous trouverez évidemment des peluches, des jouets et des doudous. Le Petit Souk est le magasin idéal pour un cadeau de naissance.

Panier gourmand

■ **ALMA** NOUVEAU
59, Quai de Bacalan
✆ 06 37 17 30 08
Ouvert le lundi et le mardi de 8h30 à 16h ; du mercredi au vendredi de 8h30 à 18h ; le samedi de 10h à 16h. Restauration. Animations.
A deux pas de la Garonne, un nouvel endroit atypique a ouvert : une épicerie fine proposant également de la petite restauration. Un dimanche par mois notamment, c'est le jour du brunch à base de spécialités portugaises : beignet de morue, salade de feijão (haricots), pastei de nata… Un vrai délice. L'épicerie se transforme également en restaurant le samedi midi : la réservation est conseillée. Tout ce qui est dégusté sur place peut être acheté dans la boutique : on vous conseille les boîtes de pasteis de nata aux différentes saveurs : nature, pomme-cannelle et cœur chocolat, ainsi que les packs Almapero (beignet de morue, chaussons crevette et charcuterie), parfaits pour l'apéritif.

■ **BAILLARDRAN**
Galerie des Grands Hommes
✆ 05 56 79 05 89 – www.baillardran.com
info@baillardran.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h30. Expédition. Vente en ligne.
A Bordeaux, on ne peut passer à côté des fameux cannelés, dont les premiers sont nés dans un couvent

au XVI[e] siècle. Les Sœurs en confectionnaient alors pour les plus démunis. Notre adresse pour en déguster : la Maison Baillardran reconnue pour son savoir-faire. A l'intérieur, des étals de ce petit gâteau à la robe caramélisée et au cœur moelleux, doré aux parfums de rhum et de vanille. Vous en trouverez de toutes les tailles et de différentes cuissons. C'est d'ailleurs amusant de voir leur fabrication en direct, dans ces petits moules en cuivre « cannelé » qui leur donne ce nom, à travers la vitrine de la boutique des Grands-Hommes. Baillardran propose aussi toute une gamme de macarons et nougatines qui raviront les gourmands. Vous pourrez même les savourer sur place dans le salon de thé joliment décoré porte Dijeaux. Enfin, pour ne pas quitter la ville sans une gourmandise bordelaise, sachez que Baillardran possède une boutique à l'aéroport, ainsi qu'à la gare Saint-Jean !

Autres adresses : 10, cours du 30-Juillet ✆ 05 56 30 50 46 • 111, rue Porte-Dijeaux ✆ 05 56 51 02 09 - Salon de thé • 29, rue Porte-Dijeaux ✆ 05 56 52 87 45 • 41, rue des Trois-Conils ✆ 05 56 44 10 61 • 55, cours de l'Intendance ✆ 05 56 52 92 64 • Gare Saint-Jean Départ ✆ 05 57 95 84 23

LA BANQUISE

NOUVEAU

18, rue des Remparts
✆ 09 81 85 93 86
www.la-banquise.fr
Ouvert le dimanche et le lundi de 13h à 19h ; du mardi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 10h à 20h. Glace à partir de 2,60 €. Enrobée gourmande à partir de 4 €.
La Banquise est le nouveau spot venu du froid, et plus précisément du Québec. Ici, vous allez savourer des glaces enrobées. On vous explique le principe ? A la base, ce sont des glaces à l'italienne avec de la crème bio nature. Pour lui donner du peps, la glace est trempée dans un chocolat fondu (on choisit le goût : au lait, blanc, fraise, cappuccino, etc). Par dessus est rajoutée une gourmandise qui vient se fixer sur l'enrobage au chocolat (spéculoos, pop-corn, macaron, pralines roses…). On a donc le croquant du chocolat et des éclats de biscuits, et le fondant de la crème glacée. Un vrai délice !
A la carte de ce petit établissement, vous trouverez également des expressos et des cocktails à base de café, comme L'ours des bois, un expresso avec lait et sirop d'érable. Pour les gourmands, goûtez au chocolat chaud artisanal, réalisé avec du lait, du chocolat et de la crème fraîche.

BIOCOOP BORDEAUX LAC

Rue de la Motte Piquée
ZAC Alfred Daney
✆ 06 71 45 12 68
www.biocoopbordeauxlac.com
biocoop@micrologiciel.com
Ouvert le lundi de 10h30 à 19h30 ; du mardi au samedi de 9h30 à 19h30.
Leader de la distribution alimentaire biologique, Biocoop compte aujourd'hui plus de 400 magasins dans toute la France. Implanté dans le quartier de Bordeaux Lac ce magasin s'étend sur une surface de 900 m². Autant d'espace exclusivement dédié aux produits bio : des produits laitiers, de la viande, des légumes parfois originaux et insolites, de l'épicerie fine, etc. Biocoop s'attache à travailler avec des producteurs locaux pour vous proposer le meilleur. Le petit plus : sur le site internet, vous découvrirez des recettes pour concocter de bons petits plats à partir de bons produits.

CANELÉS BAILLARDRAN

36, place Gambetta - L'École du Canelé - **Bordeaux**	09 67 79 42 74
Grands-Hommes - **Bordeaux**	05 56 79 05 89
111, rue Porte-Dijeaux - **Bordeaux**	05 56 51 02 09
C. Cial Leclerc - **Saint-Médard**	05 56 05 54 65
C. Cial Auchan-lac - **Bordeaux**	05 56 43 29 38
41, rue des 3 Conils - **Bordeaux**	05 56 44 10 61
Gare Saint-Jean - **Bordeaux**	05 57 95 84 23
55, cours de l'Intendance - **Bordeaux**	05 56 52 92 64
C. Cial Rives d'Arcins - **Bègles**	05 56 49 60 77
Aéroport de Bordeaux - **Mérignac**	05 56 18 97 54
24, avenue Gambetta - **Arcachon**	05 56 22 96 66
10 cours du xxx juillet - **Bordeaux**	05 56 30 50 46
Service expédition	05 56 99 13 75

NOUVELLES BOUTIQUES : 10 rue Porte Dijeaux Bordeaux, 76 rue Sainte Catherine

www.baillardran.com
E-mail : info@baillardran.com

LE COMPTOIR BORDELAIS

1, rue des Piliers de Tutelle
✆ 05 56 79 22 61
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30.
Cette épiceries aux allures de boutique d'antan est le lieu parfait pour trouver des souvenirs gourmands à ramener. Outre les traditionnels cannelés, vous dénicherez des bonbons, du vin, des liqueurs de toutes sortes, des apéritifs variés dont le Lillet, des biscuits (pignots aux amandes), du foie gras, du cassoulet, des condiments, des saucisses aux lentilles… Le tout toujours très bien présenté et très bon.

Autre adresse : Le comptoir Arcachonnais – 15, avenue Gambetta – Arcachon ✆ 05 56 22 50 60

DES PAINS QUI PARLENT

156, avenue du Général-Leclerc
Pessac
✆ 05 56 07 35 90
http://despainsquiparlent.com
despainsquiparlent@gmail.com
Pictos : moteur ; mobilité réduite. Ouvert tous les jours de 6h30 à 20h. Snacking et traiteur. Paiement par carte possible. Chèque Restaurant.

Il est des adresses qui se font aimer par la qualité de leurs produits, leur accueil, leur implication dans la vie du quartier, leur dynamisme. Voilà exactement ce que l'on se dit quand on voit tourner l'activité de ce boulanger-pâtissier de Pessac. Chez Pierre-Xavier Barranger tous les pains sont pétris lentement pour une fermentation optimale, façonnés et cuits sur place dans le fournil, et les créations sont réalisées à partir de plusieurs farines finement sélectionnées, issues de céréales cultivées dans le Sud-Ouest et de levain. Tous les jours plus d'une quarantaine de pains sont mis en rayon. Parmi nos chouchous la couronne bordelaise à la belle croûte croustillante et à la mie brune, la tourte de noix pour accompagner les fromages, le pavé aux céréales que l'on croque sans faim. Côté sucré c'est la grande valse des plaisirs : tarte citron meringuée, canelés bordelais, kouglofs, Tropézienne, tarte Linzer à la confiture, tartelette chocolat, chouquette croustillante garnie de crème chantilly enrobée intégralement de chocolat et d'un ingrédient secret, magnifiques tartes aux fruits frais pleines de couleurs et de saveurs, tarte aux fraises montées sur un fond de pâte sucrée avec une petite crème gourmande, éclairs géants au chocolat, au café, à la vanille, à la framboise, à la pistache, au citron… pour 4 personnes. La maison réalise aussi des gâteaux personnalisables pour les anniversaires, fêtes, etc. Autres produits qu'on adore : les cakes salés pour l'apéritif, la chapelure maison fabriquée avec des pains invendus et chaque vendredi le Burger Artisan fabriqué avec un bun maison, un steak haché label rouge de la boucherie Martin et tous les ingrédients frais qui vont avec.

■ GASTRONOMIE DES PYRÉNÉES

12, cours Portal
✆ 05 56 52 87 59
lionelgdp@gmail.com
Tram C arrêt Place Paul-Doumer.
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 13h30 et de 15h30 à 20h.

Cette jolie boutique est un temple de la gastronomie pyrénéenne. Les étagères foisonnent de conserves et de bocaux aux noms enchanteurs : foies gras mi-cuit de la maison Raymond d'Artigues à Pomares, ainsi que ceux de la maison Barthouil à Peyrorade, axoa de veau du Pays basque, haricots tarbais, miels bio des Pyrénées. Le rayon frais quant à lui rassemble quelques stars de la gastronomie : bœuf de race charolaise, agneau du Pays basque, volaille de la ferme du rivet (abbaye entre Bazas et Langon), porc fermier, mais aussi du jambon Bellota ainsi que de l'Ibaïama (coupe avec délicatesse par une machine à jambon manuel), du saumon fumé, du caviar et enfin toute la gamme frais et épicerie de la maison Pétrossian. A cette appétissante assemblée s'ajoutent des rôtis de canard, pintade et de lapins farcis et fourrés aux cèpes ou au foie gras frais, préparés avec délicatesse par Lionel. Pas de temple sans libations, vous pourrez donc découvrir un large éventail de vins, de champagnes, d'apéritifs, d'armagnacs… Bref, de quoi organiser un pique-nique de rêve ou encore composer, avec les conseils avisés de Lionel, une corbeille gastronomique selon vos goûts et votre budget. A noter : des produits sont en promotion tous les mois et ça vaut le coup.

■ LA GRANGE AUX CAFÉS

23, rue Judaïque
✆ 09 70 35 10 12
www.lagrangeauxcafes.fr
lagrangeauxcafes@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30. Livraison possible (vente par correspondance).

Voilà une adresse qui a plus de vingt-cinq ans. En ce lieu, Valérie Vandenberghe torréfie quotidiennement elle-même ses cafés dans cette boutique traditionnelle à deux pas de la place Gambetta. Tous les objets nécessaires à la réalisation du breuvage y sont disponibles à la vente, ainsi qu'un large choix de thés (plus de 200 références) et de douceurs. Un espace épicerie est également prévu pour les plus gourmands et pour ceux qui cherchent des idées de cadeaux (épicerie fine, chocolat, sucre, pain d'épices…). N'hésitez pas à entrer dans le magasin pour assister à la torréfaction : voir ces grains faire la ronde et nous enivrer d'une odeur indescriptible est à ne pas manquer ! Conseil *Petit Futé* : La Grange aux Cafés propose des crus hawaïens, nicaraguayens ou encore papouasiens à déguster d'urgence, sur place ou chez soi.

■ HASNAÂ CHOCOLATS GRANDS CRUS

4, rue de la Vieille Tour
✆ 05 56 81 11 40
www.hasnaa-chocolats.fr
contact@hasnaa-chocolats.fr
Ouvert du lundi au samedi à partir de 10h et jusqu´à 19h30.

Ancienne candidate de « Master chef », la jeune Bordelaise Hasnaâ Ferreira a ouvert sa chocolaterie en 2014. Située rue Fondaudège, la boutique propose des chocolats grands crus, sans arômes artificiels et sans conservateurs, qu'elle confectionne elle-même dans son laboratoire. Hasnaâ sélectionne elle-même des cacaos d'exception qu'elle va chercher chez les producteurs de plantations de cacao. Elle souhaite ainsi faire découvrir les saveurs originales du chocolat. Une deuxième boutique a vu le jour en 2016 à Bordeaux et le Club des croqueurs de chocolat (l'équivalent du guide Michelin de la profession) a décerné à Hasnaâ Chocolats l'Award de la Chocolatière de l'année 2017.

■ JEAN D'ALOS

4, rue Montesquieu
✆ 05 56 44 29 66
www.jeandalos.com
j.dalos@fromages-jean-dalos.com
Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 13h et de 15h à 19h ; le vendredi et le samedi de 9h à 19h.

La Maison Jean d'Alos, fondée en 1983 et hébergée dans le couvent des Recollets, datant de 1450, est l'aboutissement d'une longue expérience de fermiers producteurs qui ont nourri et transmis la culture du patrimoine fromager et des traditions pastorales. Depuis près de 30 ans, le fromager développe son savoir-faire d'affineur sur une gamme de 250 fromages dont la plupart sont fermiers et au lait cru. La Maison sélectionne les meilleurs terroirs et producteurs pour offrir l'excellence dans ses boutiques et sur les meilleures tables du Sud-Ouest. Pour son avenir, elle innove et investit dans une gamme signature avec des créations exclusives qui participent à la conservation de l'héritage fromager.

Autres adresses : 5, cours Portal – Bordeaux • 8, rue de la Vieille-Eglise – Merignac • Les Halles D'Arcachon • Marché des capucins – Bordeaux

LE LOCAL EPICERIE
14, rue Saint-Colombe
✆ 06 70 02 96 66
www.lelocal.store
contact@lelocal.store
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30.
Des produits frais et bio provenant directement du producteur, disponibles à la vente en plein cœur de Bordeaux, c'est la proposition alléchante de l'Epicerie le Local. Leur objectif : mettre en place des circuits courts raisonnés sans passer par des intermédiaires ! Dans cette boutique à la décoration charmante, vous trouverez des fruits et légumes de saison, des produits frais, de la boucherie et charcuterie, des produits d'épicerie et des boissons. Le tout est exclusivement local, en grande partie Bio et bien sûr au juste prix. Ici, l'équipe est chaleureuse, à l'écoute et toujours de bons conseils. Faire ses courses en ville est redevenu un plaisir grâce à l'épicerie Le Local !

MAISON LARNICOL
1, cours de l'Intendance
Place de la Comédie
✆ 05 56 58 78 29
www.larnicol.com
contact@larnicol.com
Ouvert du lundi au jeudi de 9h30 à 20h30 ; le vendredi et le samedi de 9h30 à 21h30 ; le dimanche de 10h à 20h30. Livraison possible.
Vous connaissez la Kouignette® ? Fabriquée par la Maison Georges Larnicol, c'est l'un des produits phares de la marque. Née à Concarneau, la Kouignette® est une petite gourmandise inspirée du Kouign-amann, sucrée, feuilletée, croustillante et moelleuse que l'on savoure à toute heure de la journée. Elle est nature et se décline au chocolat, au caramel beurre salé ou aux amandes. Dans la boutique, vous trouverez également une jolie sélection de chocolats 100% pur beurre de cacao : les Boules à Jojo®, les Framboisys, les galets au chocolat noir et au gingembre, les Mistinguettes… On parie que vous ne sortirez pas d'ici sans un petit assortiment à offrir ou à savourer de suite !

LA MANDORLA
57, rue du Mirail ✆ 05 57 95 56 43
www.lamandorla.jimdo.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 20h.
Douceurs sucrées et métissage des saveurs vous attendent à La Mandorla dans le quartier Saint-Michel. Dans cette jolie boutique colorée, vous trouverez des pâtisseries exotiques, fines et gourmandes, que l'on peut déguster sur place à l'heure du thé. A toute heure de la journée, on se régale avec les pâtisseries à base d'amande, les dragées et bonbons et le thé au jasmin ou à la menthe. Goûtez aux Skandriettes au caramel, les D'zeriettes à la framboise ou encore les Yasmina à la fleur d'hibiscus. Chez La Mandoria, des expositions de photographies et de peintures ornent les murs afin de mettre en avant de jeunes artistes et des talents bordelais. Culture et gourmandise, voici un joli concept.

MAISON PARIES
NOUVEAU
101, rue de la porte Dijeaux
www.paries.fr – contact@paries.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 19h.
La Maison Pariès, célèbre pour ses boîtes orange et véritable institution au Pays Basque, vous invite à venir découvrir l'ensemble de ses produits dans sa boutique bordelaise. Créée par Jacques Damestoy, son fondateur, il y a plus de 120 ans, la Maison Pariès a su conserver son côté traditionnel tout en y apportant de la modernité. Vous y retrouverez toutes les spécialités qui ont fait sa renommée : les fameux Mouchou® du mot basque « Muxu » qui signifie « bisou » (notre macaron aux amandes), l'inimitable Kanouga® (caramel tendre et fondant décliné en plusieurs parfums), mais aussi une gamme variée de tourons, chocolats, gâteaux basques, pâtisseries, etc. Laissez-vous aussi tenter par les dernières créations de la Maison, comme les mendiants au chocolat noir ou lait ou encore les délicieuses Espelines® (amandes torréfiées et caramélisées au piment d'Espelette). Vous pourrez également venir y déguster des glaces artisanales et des sorbets pleins fruits tous aussi gourmands les uns que les autres ! Mêlant à la fois recettes ancestrales et innovation, Pariès a su se distinguer ; ce qui lui a permis d'obtenir les labels EPV (entreprise du patrimoine vivant) et EFC (entreprises familiales centenaires) qui valorisent la transmission de son savoir-faire génération après génération. Et en 2018, la Maison a été reconnue artisan producteur par le Collègue Culinaire de France.

Autre adresse : 14, rue Port Neuf, 64100 Bayonne. 9, rue Gambetta, 64500 Saint-Jean-de-Luz. 1, place Bellevue, 64200 Biarritz. 9bis, rue Sainte Placide, 75006 Paris. Ateliers à Socoa, zone de Poutillenea, 64122 Urrugne.

MATTHIEU ROUFFINEAU – HUÎTRES SPÉCIALES PAPIN
Marché des Capucins ✆ 06 77 06 53 44
www.huitres-yves-papin.com
contact@huitres-yves-papin.com
Page Facebook : « Huîtres Rouffineau – Spéciale Papin ».
Les huîtres Spéciales Yves Papin sont des produits d'exception. Fins connaisseurs et amateurs d'huîtres trouvent ici un produit de grande qualité à la saveur unique et racée, grâce à un long et patient travail d'affineur. Ces huîtres-là, d'une belle couleur verte, maintes fois médaillées et récompensées, sont appréciées pour leur finesse, leur petit goût de noisette unique. On les retrouve sous la halle du marché des Capucins toute l'année. Produites à La Tremblade, en Charente-Maritime, depuis quatre générations, elles sont reconnaissables à leur belle couleur verte. Matthieu Rouffineau, amoureux et fier de son produit, est issu d'une famille d'ostréiculteur depuis 4 générations, et neveu de la famille Papin. N'hésitez pas à engager la conversation, comme tous les passionnés, il est intarissable sur le sujet.

Autres adresses : Bordeaux- Marché des Capucins : vendredi, samedi et dimanche d'octobre à Pâques. Samedi et dimanche, de Pâques à septembre. • La Rochelle : 7j/7 en juillet et août

NOISETTINES DU MÉDOC
34, rue des Remparts
✆ 09 53 92 55 05
www.noisettines.fr
noisettines@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 11h à 19h. A Blaignan, visite et dégustation gratuite : 11h, 14h30, 15h30, 16h30 et 17h30 en juillet-août. Se renseigner pour le reste de l'année. Groupes sur réservation. Livraison possible (vente en ligne via la boutique).
Edith et Michel Noyez, en créant la Noisettine du Médoc il y a presque 40 ans, étaient loin de penser qu'on la retrouverait aujourd'hui dans de nombreux étals de la région, ainsi qu'à Paris et même à l'étranger, en Belgique ! Et pourtant, c'est bien normal : tout le monde craque pour cette gourmandise originale : une noisette cuite dans un sirop maison, puis enrobé d'un caramel soufflé. Pour déguster cette petite douceur du coin, rendez-vous au magasin du centre-ville de Bordeaux, dans l'une des plus agréables rues piétonnes, ou à celle de Blaignan, boutique-musée. Avis aux gourmands, cette dernière propose des visites d'une heure et des dégustations gratuites. On parie que vous repartirez les mains pleines !

Autre adresse : Route de la Landette – Blaignan ✆ 05 56 09 03 09

Ô SORBET D'AMOUR
14, place Gambetta – Porte Dijeaux
✆ 05 56 81 33 05
www.osorbetdamour.fr
info@sorbetdamour.fr
♿
Ouvert 7j/7 en haute saison de 11h à 23h. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 11h30 à 18h30. 1 boule : 2,40 €, 2 boules : 3,90 €, 3 boules : 5,10 €.
Le glacier Ô Sorbet d'Amour est une institution qui a vu le jour en 1935 sur le bassin d'Arcachon, au Moulleau. Aujourd'hui, on trouve dans la région 11 jolies boutiques de couleur orange acidulé avec toujours la première boutique emblématique de la marque sur la promenade de la jetée du Moulleau. L'enseigne s'est développée à Arcachon, Andernos, au Cap-Ferret, face à la plage du centre, et à Toulouse et Bordeaux, place du Parlement et porte Dijeaux. Un vent de modernité a soufflé sur l'enseigne de cet artisan glacier avec le développement de la marque Ô Sorbet d'Amour en franchise dans toute la France et ailleurs… Soyez rassurés, les recettes gourmandes sont toujours confectionnées de façon traditionnelle ; le lait est fourni par la dernière ferme du bassin d'Arcachon, puis transformé de façon artisanale avec des fruits et des ingrédients de grande qualité au laboratoire de La Teste. Les sorbets aux mille et un parfums sont très originaux, on succombe au chocorange, mascarpone figues, citron basilic, on craque pour l'orange sanguine ou encore le thé vert menthe, et on se régale de desserts glacés, à base de nougatine, fabriquée par la Maison, comme la célèbre Pinasse et ses boules de glace pour 15 personnes, le dessert emblématique du glacier Ô Sorbet d'Amour.

Autres adresses : – 14, place du Parlement – Bordeaux- ✆ 05 56 81 33 05 • 163, boulevard de la Plage – Arcachon ✆ 05 56 54 55 79 • 2, avenue Pasteur – Andernos-les-Bains ✆ 05 57 70 27 48 • 28, rue Montardy – Toulouse ✆ 05 62 27 13 40 • 3 bis, avenue Gambetta – Arcachon ✆ 05 56 83 73 59 • 50, boulevard de la Plage – Le Cap-Ferret ✆ 05 56 03 79 98 • Promenade de la jetée, 5, avenue Notre-Dame-des-Passes – Arcachon, le Moulleau ✆ 05 56 54 52 16

PÉCHÉS GOURMANDS
16, rue du Parlement Sainte-Catherine
✆ 04 94 10 11 11
www.peches-gourmands.fr
bordeaux@peches-gourmands.fr
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 19h30 ; le dimanche de 14h à 18h30.
Avis aux gourmands et aux gourmandes ! A deux pas de la Place du Parlement, une biscuiterie fait la part belle aux spécialités de Provence et aux délices de notre enfance. Ici, gourmandises, friandises, confiseries et chocolats sont à l'honneur. Implantée dans différentes villes de France (Albi, Chartres, La Rochelle, Perpignan…), l'enseigne familiale existe depuis 1993. Elle propose les délices d'autrefois de toute la France : calissons, nougats, berlingots, chocolats, olives enrobées… Le petit plus ? La fabrication est artisanale et d'origine France. Si vous cherchez des idées cadeaux pour offrir ou vous faire plaisir, passez chez Péchés Gourmands.

PIERRE OTEIZA
52, rue des Remparts ✆ 05 56 52 38 76
www.pierreoteiza.com
boutique.bordeaux@pierreoteiza.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h30. Livraison possible (via site Internet seulement).
L'odeur est inimitable et perceptible dès l'entrée de cette jolie boutique de salaisons et de plats préparés du Pays basque, à proximité des allées de Tourny. Les jambons suspendus sont une invitation à la découverte des produits de qualité en provenance directe des Aldudes, où Pierre Oteiza est producteur éleveur. Difficile de choisir entre les jambons, saucissons, chorizos, les délicieux foies gras, pâté de palombe ou au piment d'Espelette ou entre les plats cuisinés : axoa de veau, cassoulet (porc, canard ou mouton), chipirons à la basquaise, salmis de palombe, poulet à la basquaise, piperade, marmitako de thon (ragoût). Pour les soirées d'hiver, réchauffez-vous d'une bonne garbure ou d'un velouté aux châtaignes, de confits et de magrets sans oublier les nouveautés gourmandes : la poule-au-pot et le Porc Basque en pot-au-feu. Accompagnez le tout d'un fromage artisanal et d'un bon Irouléguy, finissez par un petit verre de patxaran ou de manzana, vous serez dépaysé. Pour la douceur, succombez aux confitures et aux gelées ou l'excellent beurre des Aldudes. Pierre Oteiza a eu la bonne idée de préparer pour le plaisir des bonnes tables en famille ou entre amis, des plateaux de charcuterie et organise des buffets jusqu'à 2 000 personnes. Et la cerise noire sur le gâteau, c'est l'agréable accueil et les conseils de cuisine, autour des nouvelles créations de sauces : la sauce Pika

Gorri (réducion de jus de cerise au vinaigre) et la sauce Pika Berdea (réduction de jus de kiwi et de manzana). Le site Internet (traduit en basque, en anglais et en japonais) propose des recettes variées ainsi que la vente en ligne des produits. « Apetitu on ! ».

Autres adresses : 13, rue d'Espagne – Saint-Jean-Pied-de-Port ✆ 05 59 37 23 26 • 21, rue du Général-de-Gaulle – Capbreton ✆ 05 58 72 42 58 • 22, avenue Foch – Biarritz ✆ 05 59 24 28 86 • 70, rue d'Espagne – Bayonne ✆ 05 59 25 56 89 • Rue Principale – Ainhoa ✆ 05 59 29 30 43

SAVEURS D'AQUITAINE – ÉPICERIE FINE

16, place des Quinconces
✆ 05 56 81 95 02

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 14h30 et de 18h à 22h ; du mercredi au vendredi de 18h à 22h30. Epicerie fine. Entrée + plat : 15 € – Entrée + plat + dessert : 20 €.

Situé face à la plus célèbre place des Quinconces, Saveurs d'Aquitaine porte bien son nom. Tous les produits du terroir sont réunis ici : caviar, truffes d'hiver et d'été, foie gras et grands vins du Bordelais… Côté restaurant, préparez-vous à être surpris lors des « dégustations créatives », pour reprendre l'expression des gérants. Chaque jour la carte rivalise d'idées : brouillade de truffes, Saint-Jacques snackées, mini burger de bœuf au parmesan, tombée de pommes chaudes… Dans un décor chic et élégant aux tons dégradés de gris, on profite de toutes les spécialités régionales. L'adresse a été imaginée par Mathieu Trellu, trufficulteur d'origine et propriétaire des locaux.

LA TOQUE CUIVRÉE – CANELÉS DE BORDEAUX

5, rue Sainte-Catherine
✆ 05 57 83 17 93
www.la-toque-cuivree.fr
contact@la-toque-cuivree.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h à 13h. Canelé gros 0,70 €, Canelé lunch 0,50 €, Canelé bouchée 0,40 € (prix unitaire TTC). Ventes en boutique et sur Internet (livraison à domicile sous 24h).

Véritable emblème bordelais, le canelé est un délice qui date du XVI[e] siècle. C'est une pâtisserie à base de farine, d'oeufs, de lait, de vanille et de rhum… de prime abord, rien d'exceptionnel, me diriez vous ? Et pourtant, c'est un vrai challenge, quand on essaie de les préparer soi-même, que de réussir la prouesse d'obtenir un canelé moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Si la vraie recette est affichée sur le site, le Petit Futé vous conseille de laisser de côté vos moules en silicone et de vous rendre dans ce magasin où vous bénéficierez d'un accueil toujours très chaleureux. Installée le long du boulevard Sautel, à proximité de la rocade, la boutique perpétue un savoir-faire unique rendant ces petits gâteaux caramélisés particulièrement délicieux. Canelés gros à 70 centimes pièce, canelés Lunch à 50 centimes ou canelés bouchée à 40 centimes : au choix selon votre appétit et surtout selon votre gourmandise ! Vous pourrez même vous laisser tenter par d'autres spécialités comme les tourtières ou les caramels aux éclats de canelés ! Si vous n'êtes pas sur place et que vous souhaitez faire découvrir le canelé à vos proches, sachez que vous pouvez commander en ligne et que vous serez livrés sous 24 heures ! En période de fêtes, nous vous recommandons de passer commande auprès de votre magasin.

LA TARTE A PAPA

83 rue de la Croix-Blanche
✆ 09 70 91 37 62
www.latarteapapa.com
contact@latarteapapa.com

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 17h. Commande par téléphone du lundi au vendredi de 10h à 19h30 et le samedi de 10h à 14h. Menus de 6,50 € à 12,50 €. Tarte salées : 5,50 € la part – 21 € pour 4 et 32 € pour 8/ tartes sucrées : 4,50 € la part – 25 € pour 6 et 35 € pour 10 personnes.

L'idée de La Tarte à Papa est née dans l'esprit de Gary, un trentenaire amoureux de la pâtisserie et de la cuisine traditionnelle, comme il aime à se décrire. Ainsi, conciliant ses deux passions, il a créé La Tarte à Papa et propose des tartes salées et sucrées faites maison à partir de produits 100 % biologiques. Végétarienne, à la provençale ou encore façon moussaka pour les salées, choco-banane, citron-basilic, pêche-noisette ou prune-rhubarbe pour les sucrées, les recettes sont gourmandes et font saliver d'avance. Quant au visuel, rien n'est laissé au hasard. Depuis février 2018 la boutique et devenue un labo. Les tartes ne sont disponibles que sur commande et une demi-journée à l'avance minimum. Les tartes entières sont à retirer au labo mais Gary continue à travailler avec la Ruche qui dit oui. Quant aux parts individuelles elles sont commercialisées dans quelques boutiques de Bordeaux centre et Bordeaux Lac.

■ **BIOCOOP RIVES D'ARCINS**
1, rue des Frères-Lumière
BÈGLES ✆ **05 56 85 80 90**
www.biocooprivesdarcins.com
biocoop@micrologiciel.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h30.
Ce magasin du réseau Biocoop, spécialiste des produits bio issus du commerce équitable et garantis sans OGM, s'étend sur 550 m². Une très belle surface de vente qui permet de proposer un vaste choix de produits d'alimentation bio et d'écoproduits. Condiments, café d'un torréfacteur local, vrac, boissons, fruits et légumes frais, produits à la coupe, œufs de la ferme, plants bio et locaux, cosmétiques… En bref, on se croirait dans n'importe quel supermarché sauf que celui-là vous veut du bien. Et ne vous faites pas de fausses idées sur les prix, le patron applique souvent des promotions. Une adresse futée !

■ **FROMAGERIE-ÉPICERIE FINE DU MARCHÉ DE LA FERRADE**
7, cours Victor-Hugo
BÈGLES
✆ **05 56 85 26 66**
www.fromagerie-epiceriefine-begles.fr
lepiceriedumarche@sfr.fr
Ouvert le mardi et le jeudi de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 20h ; le mercredi, le vendredi et le samedi de 8h30 à 13h et de 16h à 20h ; le dimanche de 8h30 à 13h.
Un large choix de fromages fermiers et artisanaux, de fromages de prestige, de fromages de long affinage, de la charcuterie artisanale d'ici et d'ailleurs, des produits de la ferme, de la crème fraîche crue fermière de Normandie, de la chantilly maison, des crèmes dessert maison, etc. Dans son rayon frais comme partout dans sa boutique, la crèmerie-épicerie fine du marché de la Ferrade à Bègles vous propose depuis plus de 20 ans, des produits gourmands et de qualité. Vous goûterez très certainement aux conserves fines concoctées par des entreprises familiales. Sur des étagères, vous trouverez aussi, des bouteilles de vins français ou étrangers pour accompagner vos plateaux de fromages ou de charcuterie par exemple. Outre ces vins, la cave est bien fournie : whiskies, spiritueux et champagnes. L'accueil est chaleureux et la gérante peu avare de bons conseils. Bon à savoir, un service de livraison est possible.

CHOCOLATERIE SEGONZAC
303, avenue du Médoc
EYSINES
✆ **05 56 28 34 33**
chocolaterie.segonzac@9business.fr
♿
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h.
La chocolaterie Segonzac est une jolie boutique avec mille et un trésors au chocolat présentés, comme de vrai bijoux à se mettre en bouche. Elle est vraiment superbe et met en valeur une tradition chocolatée transmise de père en fils. On retrouve, bien sûr, la spécialité de la maison, les Guinettes au vieil armagnac, mais surtout le chocolat sous toutes ses formes et de toutes les couleurs à chaque occasion : poissons, grenouilles, dinosaures, cœurs, bouddhas, chats et même des personnages de Disney qui ravirons les petits ! Les chocolats fins en ballotins, les Bouchons du Médoc et autres gourmandises en chocolat séduiront les palais les plus délicats et les plus experts. Plaisir du goût et plaisir de la vue garanti dans ce nouveau lieu magnifique…

■ **LE MARCHÉ DE LÉOPOLD**
317, avenue du Médoc
EYSINES
✆ **05 56 57 70 12**
www.lemarchedeleopold.com
contact@lemarchedeleopold.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h15. Vente en ligne.
C'est en 2008 que Le Marché de Léopold a vu le jour à Langon. L'idée du créateur, Benjamin Quiras, était de mettre en avant les produits biologiques. En 2010, fort du succès, un deuxième magasin a ouvert à Eysines, puis une dizaine d'autres dans le Sud-Ouest, de Mont-de-Marsan à La Roche-sur-Yon en passant par Poitiers. Ici, dans ce magasin bio indépendant, vous trouverez plus de 9 000 références bio, un bar à vrac, un service traiteur, un rayon surgelés et bien sûr de nombreux produits locaux. Au Marché de Léopold en Gironde, les productions eysinaises sont à l'honneur ! Le service est efficace et les prix à peine plus chers qu'en grande surface.

▸ **Autres adresses :** 112 bis, cours du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny – Langon ✆ 05 56 63 04 02 • 120, route de Paris – Gond-Pontouvre ✆ 05 45 90 94 61 • 50, avenue du 11-Novembre – Saint-Benoît ✆ 05 49 42 73 14

■ **LA HALLE DE L'ALOUETTE**
10, rue Léon-Morin
PESSAC
✆ **05 56 36 05 80**
Ouvert tous les jours de 8h à 13h et de 14h à 20h.
Cette nouvelle halle est une création de Stéphane Dufour, déjà présent à Pessac avenue Jean-Jaurès et Gradignan – qui va tous les matins au MIN de Brienne pour alimenter ses halles en fruits et légumes. Les produits sont bien présentés sur les étals, bien au carré et les adeptes du bio trouvent aussi leur compte.

Vins et alcools

AG VINS
4, rue Roger-Touton
✆ 05 56 50 08 00
www.agvins.fr
contact@agvins.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Vente en ligne.
Depuis plus de 20 ans, ce négociant en vin fournit les professionnels : hôtellerie, restauration, épiceries fines et grandes et moyennes surfaces, ainsi que les particuliers. Que vous cherchiez des vins authentiques, des vins modernes ou encore atypiques, voici la bonne adresse. Un large choix de vins français et étrangers, des exclusivités ainsi qu'une gamme bio vous sont proposés au meilleur rapport qualité-prix. AG vins propose 500 vins dans sa boutique en ligne et dispose de plus de 700 références dans le magasin de Bordeaux nord. La maison propose également un grand choix de bag in box et de vins à petits prix et des fûts de bière. Au plus près de sa clientèle, AG vins propose des services très intéressants : prêt de tireuses pour vos réceptions, livraison en 24h sur toute la Gironde. Si vous souhaitez faire un cadeau d'entreprise, par exemple, la maison peut même créer pour vous une étiquette personnalisée, encollée sur une bouteille de vin ou un Jéroboam. Pour un anniversaire, elle vous déniche à coup sûr une bouteille de l'année de naissance de votre choix !

LA CAV' À CAMILLE
69, rue Camille Godard
✆ 05 56 58 30 00
http://cavacamille.com
contact@cavacamille.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h ; le samedi de 10h à 12h30.
Son slogan ? Un caviste proche de vous ! Avis aux amateurs de bon vin : la Cav'a Camille, installée dans le joli quartier des Chartrons, est une vraie caverne d'Ali Baba. Dans cette cave de quartier, les petits vins du coin cohabitent avec des Grands Crus, toujours à des prix raisonnables et intéressants. Bordeaux, Bourgogne, Côte du Rhône et du Lubéron, vins du monde… Ici, le choix est au rendez-vous et vous pourrez donc compter sur les conseils de votre sommelier-caviste dans cette boutique pleine de charme. Toute parée de bois, elle dispose de nombreux présentoirs sur lesquels les bouteilles sont présentées. Un lieu de partage et de découverte !

CAVE ART ET VINS
Porte Cailhau – 2, place du Palais
✆ 05 56 06 35 44
www.art-et-vins.com
artetvins.cave@orange.fr
Tram arrêt « Place du Palais ».
Ouvert le lundi de 14h à 20h ; du mardi au jeudi de 10h à 20h ; le vendredi et le samedi de 10h à 20h30.
Art & Vins, c'est la plus grande exposition de whiskies et de rhums de Bordeaux (plus de 700 références). Outre le choix de bières et de vins, on trouve aussi dans ces 200 m² une large gamme de champagnes et de spiritueux, à tous les prix. Ce sont plus de 1 500 références en tout qui attendent les adeptes de Bacchus. Patrick Cousso et son équipe honorent sans faille leur slogan : l'art du savoir boire. Des sessions de formation et de dégustation d'alcools et de spiritueux sont régulièrement organisées. L'accueil est aimable, le conseil avisé. Dynamisme, professionnalisme et large gamme de prix caractérisent cette cave qu'il serait dommage d'ignorer.

MA CAVE A VINS
3, avenue Thiers
✆ 05 57 54 91 18
www.mcvbordeaux.fr
contact@mcvbordeaux.fr
Ouvert le lundi de 15h30 à 19h30 ; le mardi et le mercredi de 10h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30 ; du jeudi au samedi de 10h30 à 23h30.
MCV Ma Cave à Vins, située rive droite, au tout début de l'avenue Thiers (place Stalingrad), vous propose plus de 400 références en vin et spiritueux. Amateurs, vous trouverez dans cette cave de 50 m² des vins de Bordeaux évidemment, mais aussi du Languedoc, de Provence, Corse, Rhône, Bourgogne, Beaujolais, Loire, Champagne, Jura et Alsace mais aussi, pour votre plus grand bonheur et curiosité, vous pourrez découvrir des vins du monde entier (Italie, Espagne, Portugal, Allemagne, Hongrie, Croatie, Géorgie, Serbie, Argentine, Chili, Etats-Unis, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande !). Pour une soirée ou pour vos événements, Nicolas et Léa seront ravis de vous aider et de vous conseiller, ils vous proposent d'ailleurs des soirées dégustation à la cave pour découvrir les vins, les bières et les spiritueux, mais aussi leurs histoires et la façon de les déguster. On vous promet convivialité et partage sur des thèmes différents. Chaque mois, en dehors des soirées dégustation, vous pouvez assister à des vernissages au sein même de la cave, à des présentations de vignerons de la région. Et enfin vous pouvez passer une excellente soirée entre amis autour de bonnes tapas et de plateaux de charcuterie au bar à vins les jeudis, vendredis et samedis soir (à la même adresse).

LE COMPTOIR IRLANDAIS
14, rue du Temple
✆ 05 56 01 17 40
www.comptoir-irlandais.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.
Le Comptoir Irlandais est le lieu incontournable pour tous les amateurs de gastronomie et de mode d'outre-Manche. Ici, vous trouverez des produits britanniques d'excellente facture, qui vous seront conseillés par une équipe passionnée et à l'écoute. Le magasin a l'avantage de proposer des aliments rares en France : marmelade à l'orange, préparation pour *scones*, *brown sauce*, *Irish shortbread*, thés et infusions, whiskey irlandais… Du côté de la mode, Le Comptoir Irlandais propose une belle gamme de pulls et cardigans en laine, des kilts, des bijoux celtes, des parkas matelassées, des duffle-coats… Vous trouverez également des idées cadeaux et des accessoires pour la maison.

DISTILLERIE MOON HARBOUR
492, boulevard Alfred-Daney
✆ 05 56 29 86 60 – www.moonharbour.fr
contact@moonharbour.fr
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 13h et de 14h à 19h. Réceptions et fêtes possibles. Boutique en ligne sur le site internet. Sur réservation visites et dégustation du mardi au vendredi à 11h, 16h30 et 18h et le samedi à 11h, 15h, 16h30 et 18h : 10 €/personne, réduction avec le Bordeaux Métropole CityPass. Conditions particulières pour les groupes de plus de 10 personnes.
La société s'est installée aux Bassins à flot, à Bacalan, un quartier en pleine évolution. C'est dans un ancien bunker que la distillerie prend forme pour produire un whisky 100% bordelais en pleine capitale du vin ! Ce pari un peu fou est devenu possible grâce à deux passionnés du bon et de l'excellence. Yves Medina et Jean-Philippe Ballanger ont créé la marque de whisky Moon Harbour Bordeaux. Son nom est un clin d'œil au port de la Lune, qui tient lui-même son nom du célèbre croissant de lune que forme la Garonne juste à l'entrée de la cité. Et quand on vous dit 100 % bordelais, on n'exagère pas : les céréales (250 hectares d'orge) utilisées pour fabriquer le malt sont issues de la région bordelaise notamment de Saint-Jean-d'Illac, les alambics en cuivre sont confectionnés par l'artisan bordelais Jean-Louis Stupfler et, enfin, notre duo a fait appel à plusieurs châteaux producteurs de grands crus classés de Sauternes et fournisseurs des fûts. Un pari assez fou dans la capitale du vin, mais ils se sont associés à John McDougall, l'un des meilleurs œnologues du whisky (un écossais, *of course* !). Cette belle entreprise a d'abord donné naissance au Pier 1 – Premium Blended Whisky à 45°8, un assemblage des meilleurs whiskies finis en France, durant 3 à 6 mois dans des barriques à Sauternes, puis au Pier 2, un blended malt tourbé, fini en fûts de Grands vins de Bordeaux rouge. Aujourd'hui la distillerie produit aussi du gin, Moon Gin, distillé en une seule fois. De plus sa composition est très originale car aux traditionnelles baies de genièvre sont associés coriandre, citron Combava de l'île de la Réunion, poivre Timut du Népal, baies de Goji de Chine et piment d'Espelette du Pays Basque ce qui lui confère un bouquet aromatique original et que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. La grande nouveauté c'est le développement du rhum. Au cours des visites on découvre la zone de stockage des matières premières, (explications sur le maltage, sur la fabrication du whisky), la cuverie, la salle des alambics ainsi que le bunker. On termine par une dégustation de 3 produits (2 whiskies et un gin), la diffusion du film de la construction de la distillerie et des photos historiques de la zone de Bacalan.

■ **LES VINS DU MÉDOC**
1, cours du 30-Juillet
✆ 05 56 48 18 62
Voir page 37.

■ **CHÂTEAU SAINTE-BARBE**
AMBÈS ✆ 05 56 77 19 02
www.chateausaintebarbe.com
commercial@chateausaintebarbe.fr
Visites-dégustations : Toute l'année, du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. 5 € par personne. Réservation obligatoire.
Construit sur les rives de la Garonne au milieu du XVIII[e] siècle, le Château Sainte-Barbe est devenue en 2013 la propriété de la famille de Gaye possédant déjà deux autres châteaux dans le Bordelais (le Château Grand Corbin Manuel et le Château La Création). Succédant à la famille Touton, la famille de Gaye souhaite faire découvrir le patrimoine historique de son domaine ainsi que son vignoble qui s'étend sur 30 hectares dont 80% de Merlot et 20% répartis entre Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot ; en développant une activité oenotouristique. Ainsi, depuis mars 2017, le Château Sainte-Barbe organise des visites-dégustations (en collaboration entre autres avec l'Office de Tourisme de Bordeaux : « Urban Wine tour » et « Châteaux et terroir »). Les curieux visiteront ainsi quelques pièces du château, avant de fouler la terre, le long des parcelles de vignes. Ils apprendront quelques termes techniques lors de la découverte du cuvier et du chai avant de goûter au fruit du travail réalisé sur le domaine.

■ **LA BRASSERIE MASCARET**
20, rue Charles Cante
LE BOUSCAT ✆ 09 81 11 12 26
www.bieremascaret.com
fabrice.riviere@bieremascaret.com
Ouvert du lundi au mercredi de 9h à 18h ; le jeudi et le vendredi de 9h à 20h ; le samedi de 10h à 13h. Visites sur rendez-vous le vendredi à 19h, dégustations, vente, expédition, manifestations. Mascaret Café fermé le lundi. Stage de brasseur : 132 € la demi-journée.
Au Domaine Pascaud se trouve la Brasserie Artisanale de la Bière Bio du Mascaret, créée en 2009 par deux charmants passionnés Fabrice et Pauline Rivière. C'est au retour d'un tour du monde en famille que le projet est né et le défit fut lancé. Après avoir observé la forte place de la bière dans le monde, elle est devenue partie intégrante de leur patrimoine et de leur culture. Le secret de fabrication se résume en 2 points : des recettes éprouvées et simples et beaucoup d'exigence. Les bières sont élaborées dans la plus stricte tradition brassicole avec des ingrédients naturels et biologiques. La brasserie de 10 hl fabriquée au Québec permet de travailler une grande diversité de bières. Le brassage se fait selon une technique ancestrale dite par infusion. Fabrice produit et vend sur place 8 bières spéciales toutes bio, dont 2 récompensées au Concours Général Agricole 2016. La Blonde Bio Grand Cru, la Blonde Lager et l'Ambrée sont proposées aussi en fût de 30 litres. Les autres, la Mascaret blanche, la Blonde IPA, la Blonde triple, la Brune bio et la Bière de Noël sont distribuées en bouteille verre 33 cl et 75 cl (bouchon mécanique). Toutes les bières sont différentes pour toutes les occasions et tous les goûts. Goûtez aussi les limonades Mascaret faites maison : l'Originale citronnée, la Framboise hibiscus et la limonade au thé noir-Limé ! Fabrice propose de faire visiter son lieu de travail et de vous livrer ses secrets. L'atelier Mascaret, propose de devenir apprenti brasseur l'espace d'une demi-journée… Trois semaines plus tard, chaque candidat pourra disposer de ses 10 à 15 bouteilles de 75 cl et imprimer ses propres étiquettes. Enfin sur place le Mascaret Café est ouvert toute la journée pour boire une bière accompagnée d'une planchette de charcuterie et/ou de fromages.

■ **CAVE LA TULIPE**
54, rue de la Gare
PAREMPUYRE ✆ 05 56 45 25 46
www.cavelatulipe.fr
cavelatulipe08@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h30.
Derrière le joli nom La Tulipe se cache une cave de vins et spiritueux, également épicerie fine. A sa tête, Pascale Chevalier et Vincent Faure, très expérimentés dans la viticulture. Dans leur boutique, ils proposent des sélections de vins de tous horizons, de spiritueux, de bières, de cidres et de limonades. Les vins sont particulièrement choyés et choisis chez des viticulteurs tout aussi passionnés qu'eux et qu'ils ont visités. Leur gamme s'étend de vins connus à des petites pépites dénichées loin des sentiers battus et des grandes étiquettes. Un espace de la cave est également dédié à des animations, des cours de dégustations ou encore des ateliers.

BERNARD MAGREZ LUXURY WINE TOURISM
Château Pape Clément
216, avenue du Dr Nancel Pénard
PESSAC ✆ 05 57 26 38 38
www.luxurywineexperience.com/fr
Qualité, prestige et raffinement sont les promesses de l'agence Bernard Magrez Luxury Wine Tourism lancée en 2008. Bernard Magrez propose des séjours de rêve dans de belles demeures chargées d'histoire, dont une escapade romantique au château Pape Clément, en suite prestige. Quatre séjours d'exception sont proposés, tournés vers l'œnotourisme. L'agence propose également des visites-dégustations guidées des propriétés, l'organisation d'évènements (réceptions, mariages, dîners d'exception), la location de magnifiques salles de réception et la création de séjours prestigieux avec repas, hébergement, visites incluses et options au choix (golf, cours de cuisine, bien-être, soirées…).

Marchés

■ **LES HALLES DE BACALAN**
10, esplanade de Pontac
✆ 05 56 80 63 65
biltoki.com/hallesbacalan
contact@biltoki.com
Ouvert le mardi et le mercredi de 8h à 14h30 et de 16h30 à 20h30 ; le jeudi et le vendredi de 8h à 14h30 et de 16h30 à 22h30 ; le samedi de 8h à 22h30 ; le dimanche de 8h à 17h.
Avis aux épicuriens ! Depuis le mois de novembre, les Halles de Bacalan vous accueillent sous son toit, qui abrite un espace de quelque 3000m² exclusivement dédié à la gastronomie du Sud-Ouest. Initiées par la société Biltoki, ces Halles vous présentent 23 stands animés par des artisans producteurs locaux soigneusement sélectionnés pour la qualité de leur produits d'abord, mais également pour leur sérieux et leur envie de partager leur passion. Dans une ambiance conviviale, vous flânerez le long de ces stands qui mettent à l'honneur les produits du terroir. Des points de restauration vous permettront de prolonger votre plaisir gourmand. Bien plus qu'un simple marché, les Halles de Bacalan s'engagent dans une démarche de rééducation du consommateur, de manière parfois ludique, en tout cas sans jamais être dans la moralisation. Ainsi, des temps forts sont organisés tous les mois sur les différents stands des Halles. Il peut s'agir de dégustations mais également d'ateliers nommés les « Tutori'Halles de Bacalan », bien sûr axés sur les métiers de bouche.

Découvrez tous les stands des Halles de Bacalan :
Carreau des Producteurs – rôtisseur-volailler
La Boucherie des Halles – boucher
L'Huîtrier – poissonnier-écailler
La Mouette Rieuse – poissonnier-écailler
L'Echoppe des Halles – traiteur-épicier
Vinimarché – caviste
Chez Marine et Greg – boucher
Balme – traiteur-épicier
Requins Marteaux – poissonnier-écailler
L'Etal Ibérique – traiteur-épicier
Black Duck – traiteur-épicier
Cosi si mangia – traiteur-épicier
Le Maraîcher Voyageur – primeur
Café des Halles
La Ferme de Marauli – rôtisseur-volailler
Les Délices de la Nature – primeur
Garg'Antoine – charcutier
Maison Paris – canard gras
Hall'Taglio – traiteur-épicier
Fromagerie des Flots – fromager
Dose – traiteur-épicier
La P'tite Boulangerie de Bacalan – boulanger

■ **MARCHÉ DES CAPUCINS**
Place des Capucins
www.marchedescapucins.com
marchecapucins@free.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 6h à 13h ; le week-end de 5h30 à 14h30. Marché plein air : du lundi au dimanche de 7h à 12h30.
« Les Capus ! » Voilà comment les bordelais appellent cet incontournable et immense marché dans le quartier des Capucins. Un marché qui existe depuis le XVIII[e] siècle ! Le premier marché hebdomadaire se tient en 1749, sous l'impulsion du marquis de Tourny qui a entrepris de gros travaux du quartier. Ce n'est qu'avec la Révolution que sera imposé en 1797 quotidiennement. Depuis, les artisans, les commerçants, les maraîchers ont eu aussi investi la place. En 1878 la ville de Bordeaux achète les restes des structures métalliques de l'exposition universelle de Paris pour construire deux pavillons réunis par une grande galerie en fer et en verre achevée en 1881. Ensuite, le marché a grandi, s'est structuré et a été baptisé le « ventre de Bordeaux » car on venait de jour comme de nuit pour négocier les marchandises. Aujourd'hui le plus grand marché de Bordeaux vit toute l'année dans une ambiance unique en son genre. On y vient faire ses courses se restaurer, prendre un café, boire un verre, acheter des fleurs, des huîtres ou encore des spécialités asiatiques et même des vêtements à l'extérieur. La viande et les fromages sont magnifiques, il y règne une douceur de vivre et les prix (notamment des fruits et légumes) restent très abordables. On y court !

■ **MARCHÉ DES GRANDS HOMMES**
Place des Grands-Hommes
www.bordeaux.fr
contact@mairie-bordeaux.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h.
Entre les allées de Tourny, le cours Clemenceau et le cours de l'Intendance, on retrouve dans un décor sublime, le marché des Grands-Hommes, au cœur du triangle d'or. Dans la galerie de verre en piliers métalliques de même nom où se trouvent diverses boutiques et une grande surface, le marché des Grands-Hommes regroupe 13 commerçants proposant des produits alimentaires : primeur, traiteur, boucher, fromager, poissonnier, ostréiculteur et boulanger. Deux brasseries pour se restaurer sur place et un kiosque du Café Régus, qui permet aux acheteurs de prendre un petit noir à un prix imbattable.

LES ENVIRONS DE BORDEAUX

Artigues-près-Bordeaux

■ **FASTHÔTEL***
Chemin de la Prairie – RN89
✆ 05 56 40 13 30
www.fasthotel.com
artigues@fasthotel.com
Accueil jusqu'à 19h. Chambre simple à partir de 49 € ; chambre double à partir de 49 € ; chambre triple de 53 € à 57 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Parking. Soirée étape à partir de 69 €. Restauration (de 19h à 21h30).
Avec son architecture originale, cet hôtel propose des chambres doubles ou triples à des tarifs particulièrement avantageux. Les chambres sont équipées comme dans les catégories supérieures : literie de qualité, lavabo, douche et toilettes dans chaque chambre, téléphone, réveil automatique, TV, Canal+ et TV satellite (7 chaînes) et wi-fi. Son restaurant Le Pub est ouvert le soir uniquement, avec en prime terrasse et barbecue. Pour les plus actifs, l'hôtel se situe à 20 mètres d'un parcours sportif dans un parc boisé… Les couche-tard ne trouveront pas porte close grâce au distributeur de clés par carte bancaire, qui prend le relais de la réception de 23h à 7h. Un excellent rapport qualité-prix.

Beychac-et-Caillau

■ **PLANÈTE BORDEAUX**
RN89
✆ 05 57 97 19 22
www.planete-bordeaux.fr
Sortie n° 5

Ouverture de mi- septembre à fin juin : Du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Dernière visite 1h avant la fermeture du site. Horaires du Syndicat des Bordeaux toute l'année : Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Entrée : 5 € (visite + dégustation de 3 vins). Gratuit pour les moins de 16 ans accompagnés d'un adulte. Groupes (10 personnes) : 3 €. Etudiants : 3 €. Scolaires : 2 €. Pour les enfants, dégustation de jus de raisin et coin des petits. Dégustation accord vins et fromages : de 8 € à 25 € par personne. Label Tourisme & Handicap. Visite en anglais, allemand et espagnol.
A seulement 20 minutes de Bordeaux, aux portes de l'Entre-deux-Mers, venez éveiller vos sens en famille à Planète Bordeaux. Au travers de techniques audiovisuelles et scénographiques spectaculaires, vous découvrirez tous les secrets qui entourent la naissance et la vie du vin. Expositions et projections ont été soigneusement étudiées pour faire de l'endroit un lieu accueillant. La dégustation finale devient un lieu d'échange où il est possible d'obtenir une mine d'informations ainsi qu'une interview du vigneron qui a élevé le vin dégusté. De nombreuses dégustations à thèmes telles que la « Gamme des 7 vins de l'appellation » et les « accords vins et fromages » ou encore « vins et chocolat » sont également disponibles, sur réservation préalable, selon vos envies. Espace ludique et éducatif pour les enfants. Terminez la visite par la Cave des 1001 Châteaux, où repose le meilleur des 7 appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur : un labyrinthe de trésors au même prix qu'à la propriété. Les cours de cuisine avec accords mets et vins ont lieu tous les derniers mardis de chaque mois et les dégustations œnologiques tous les premiers mardis du mois. Sur réservation préalable (sauf en juillet et août). Planète Bordeaux, une escale incontournable !

Canéjan

■ **ÉPICERIE FINE FRUITS ET LEGUMES**
10, chemin de Barbicadge
✆ 06 21 01 10 51
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 16h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 13h.
Des fruits et légumes en provenance pour la plupart du Lot-et-Garonne voisin ça donne confiance. La boutique n'est pas très grande mais on trouve des produits de grande qualité, joliment présentés dans des paniers en osier, à des prix tout à fait corrects. La partie épicerie fine fait aussi la part belle au produits du terroir : vins, confitures, saucisses et saucissons, œufs, etc. et également dépôt de pain.

Carignan-de-Bordeaux

■ **MAISON GINESTET**
19, avenue de Fontenille
✆ 05 56 68 81 82
www.maison-ginestet.com
contact@ginestet.fr
Ouvert du lundi au vendredi. Visite dégustation gratuite toute l'année, sur rendez-vous. Groupes de 5 à 25 personnes : 3 € par personne.
Ginestet, l'une des plus prestigieuses maisons de négoce bordelaises, vous invite à découvrir le métier de négociant au travers de son circuit visite. Au court ce cette visite vous découvrirez le chai à barrique ou sont élevés nos vins de marques, le stockage des vins, l'espace des Grands Crus Classés, le cuvier de 50 000 hl, le fonctionnement des 3 chaines de mise en bouteille.

Cestas

■ **LE TRINQUET**
28, chemin des Boutiques
✆ 05 57 83 58 80
www.restaurant-trinquet-cestas.com
sarlgrilo@free.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 14,50 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
Chez Le Trinquet, le sourire est agréable et le service efficace. On apprécie les petites attentions bienveillantes sans jamais être intrusives. Côté cuisine, le chef, Hervé, vous propose une carte aux saveurs du Sud-Ouest : salade landaise, magret de canard, burger du Sud-Ouest, etc. Le tout concocté à partir de produits frais. Vous apprécierez tout particulièrement la formule du midi d'un excellent rapport qualité-prix. Chaque jour, le chef met à l'honneur la cuisine du terroir tout en y apportant une touche d'originalité qui donne du pep's à ses recettes. Un poisson arrosé d'une sauce à la framboise, il fallait y penser, non ? Et quant à la mousse au chocolat agrémentée de piment d'Espelette… On en redemanderait presque. N'hésitez pas à franchir la porte du Trinquet, vous serez séduits par ce restaurant chaleureux et convivial.

■ **PREMIÈRE CLASSE HÔTELS**
Chemin de Canéjan
✆ 05 57 26 89 68
www.premiereclasse.com
1classecestas@bordeaux-hotels.net
De Bayonne : A63 direction Bordeaux, passer la sortie n° 24 St-Jean-d'Illac.
De Bordeaux : A63 direction Arcachon-Bayonne, passer la sortie n° 25 Cestas.
❄
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (par le veilleur de nuit entre 23h et 6h). 73 chambres. Chambre double à partir de 29 €. Petit déjeuner : 5,90 €. Lit supplémentaire. Parking inclus. Promotions régulières via le site Internet uniquement. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (dans les chambres). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (grande salle-à-manger avec terrasse extérieure). Tv satellite, Canal +.
Situé sur l'axe Bordeaux-Bayonne-bassin d'Arcachon – la route de l'Espagne –, sur la plus grande aire d'autoroute d'Europe, cet hôtel bénéficie d'un emplacement stratégique tout en offrant un cadre agréable. Il est accessible que l'on vienne du nord comme du sud, grâce à un astucieux tunnel. Un peu à l'écart de l'aire de Cestas et cachées par la végétation, les chambres sont à l'abri du bruit et bénéficient toutes d'un double sas. Préférez les chambres côté jardin pour profiter de la vue sur le chêne, plutôt que celles ayant pignon sur parking. On peut se restaurer sur place, dans la grande salle à manger où sont proposés différents buffets, et même profiter de la grande terrasse.

■ **UNLIMITED EPIL & BEAUTY GRADIGNAN**
Place de l'Eglise
1a, Place Bernard Roumégoux, GRADIGNAN
✆ 05 56 64 28 27
http://unlimitedepil-bordeaux.com
gradignan@unlimited-epil.com
Ouvert le mardi de 10h à 20h ; du mercredi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 10h à 17h. De 35 € à 169 € la séance de épilation durable selon les zones.
Dans le monde de la beauté et du bien-être, Unlimited Epil est un réseau de professionnels qui propose des soins innovants. Pionniers dans leur domaine, puisqu'ils ont reçu la 1re licence de photo-épilation créée en France en mars 2013, les centres Unlimited Epil sont une alternative pratique et économique à l'épilation traditionnelle. Grâce à Unlimited Epil, votre épilation est plus confortable, plus rapide et moins coûteuse. Vous bénéficierez des conseils et du suivi d'esthéticiennes certifiées et spécialistes du poil et du photo-rajeunissement, travaillant avec un matériel et des produits dernier cri afin de vous chouchouter et de vous offrir le meilleur résultat pour vos soins esthétiques. Plus besoin de souffrir pour être beaux et belles ! Le centre d'épilation définitive à Bordeaux se situe à Gradignan, sur la place de l'Eglise. Sur place, Christine et Juliette vous reçoivent dans l'une des 2 cabines de soin. Autres prestations : soins de rajeunissement, soins bronzants, extensions de cils, massages…

■ **L'INSTANTHÉ**
12, place de l'Hôtel de Ville
✆ 06 22 38 51 33
www.linstanthe.fr
linstanthe.chantal@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30.
Installée dans le centre de Cestas depuis 2017, Chantal propose dans son magasin L'instanthé une jolie sélection de thés et d'infusions bio. Les amateurs de café y trouveront également leur bonheur parmi un grand choix de café d'exception du monde entier et de nombreux accessoires : cafetière piston en bois d'olivier, moulin professionnel, mugs et autres tasses de thé… Ici, faites le plein d'idées cadeaux.

© VILLE DE LORMONT

Le Nuage du parc de l'Ermitage.

Lormont

PORT DE LORMONT
Quai Carriet

Avant la construction du pont de pierre, le port de Lormont a longtemps été le passage privilégié des voyageurs entre Bordeaux et l'est du département. Après le « peyrat » bâti sur pieux qui permettait l'accostage des petits bateaux, l'arrivée des vapeurs (Compagnie des Gondoles) a entraîné la construction de pontons modernes intégrant ainsi la ville dans les lignes régulières de la Garonne à l'océan. Aujourd'hui, les berges perpétuent l'esprit des guinguettes des années 1900 grâce au service des navettes fluviales mariant le travail au tourisme.

LA BELLE ÉPOQUE
64, rue Daniel
✆ 05 56 06 04 11

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du lundi au jeudi le soir. Menu unique à 19,90 €. Formule du midi : 16,50 €. Terrasse.

A 5 minutes du pont d'Aquitaine, voici un restaurant à ne pas rater. Marc, le propriétaire, et les serveuses sont aux petits soins, et l'ambiance est conviviale. La grande salle de ce restaurant contient 95 couverts mais les tables sont éloignées les une des autres laissant une vraie intimité. Dans l'assiette qui met à l'honneur les produits frais, on se régale : cuisses de grenouilles gratinées au beurre d'ail et persil, araignée de porc marinée aux épices Tandoori, cuisse de canard confite, poisson du marché et pour le dessert, rose feuilletée aux pommes et caramel salé, tiramisu breton ou encore profiteroles au chocolat, entre autres exemples. Le tout fait maison, s'il vous plaît.

LE PRINCE NOIR
1, rue du Prince-Noir ✆ 05 56 06 12 52
www.leprincenoir-restaurant.fr
contact@princenoir.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 20h à 21h30. Réservation recommandée. Menu dégustation de 82 € (en cinq services) à 97 € (en six services). Carte : 66 € environ. Formule du midi : 35 €. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Ce château, qui s'impose sur les hauteurs de Lormont, est un lieu chargé d'histoire. Il nous ramène en 1453, à la signature du traité de la guerre de Cent ans. Détruit puis reconstruit, le château, aujourd'hui classé aux Monuments historiques, a ensuite été restauré. Dans son parc verdoyant, il abrite le désormais très célèbre restaurant gastronomique, Le Prince noir, tenu par le chef étoilé venu du Pays basque, Vivien Durand. Sur les murs comme dans l'assiette, le classique se mêle à la modernité, la sensation de vivre un instant inédit n'en est que meilleure. Il faut observer chaque détail, goûter pleinement à ce qui s'offre à vous pour en apprécier la saveur. Des saveurs délicieuses qui font le bonheur des papilles à chaque bouchée, si nous nous concentrons sur les recettes créatives du chef, ancien élève d'Alain Ducasse, toutes réalisées avec des produits frais, fruits du travail des producteurs locaux. Le midi, une formule accessible est à découvrir chaque jour. Sachez que la carte est renouvelée tous les mercredis avec à chaque fois, deux entrées, deux plats et deux desserts qui vous sont proposés au choix. Les menus dégustation se laissent découvrir en toute générosité, accompagnés d'une belle sélection de vins.

P'TIT DEJ-HOTEL**
Allée l'Oiseau-de-France
Route Nationale 10 ✆ 05 56 74 99 88
www.ptitdej-hotel-lormont.com
nh3313@ptitdej-hotel.fr

Ouvert toute l'année. 60 chambres. Chambre double à partir de 41 € ; suite à partir de 66 €. Petit déjeuner : 6 €. Parking inclus. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Wi-fi gratuit. Distributeur automatique (collations et boissons). Tv satellite, Canal +.

P'tit Dej'-Hôtel est une chaîne d'hôtels économiques. Les hôtels sont colorés, calmes, propres et confortables. L'hôtel de Bordeaux Lormont est idéal pour une étape. Il est situé à 4 km seulement de Bordeaux, à proximité du tramway et du pont d'Aquitaine. Les 60 chambres

proposées sont confortables et non fumeur. Certaines, très spacieuses et communicantes, conviennent parfaitement aux familles de 4 personnes.

BATEAU-ÉCOLE NICOLAS
9, quai Numa Sensine
Le Verdon
✆ 06 26 65 48 91
www.bateau-ecole-nicolas.com
bateauecolenicolas@yahoo.fr
Permis côtier et eaux intérieures 330 € (hors timbres fiscaux : 108 €), permis hauturier 490 € (hors timbres fiscaux : 38 €). Cours particuliers de pilotage : 80 €/ heure. Chèque Vacances.
Votre bateau-école Nicolas de Lormont vous propose de goûter aux joies de la conduite en mer. La formation se pratique en soirée ou pendant le week-end. La formule est simple et rapide avec un forfait jusqu'à obtention. La formation se déroule en 3 étapes : un cours théorique, un examen théorique d'environ 25 minutes qui se compose d'un questionnaire à choix multiples de 30 questions avec 5 fautes admises, puis un cours pratique sur la Garonne. Le permis côtier vous permet de conduire un bateau (jusqu'à 6 milles d'un abri) ou un jet (2 milles) en mer, sur les lacs. Le bateau-école propose des tarifs préférentiels aux comités d'entreprise et aux groupes et vous permet également d'obtenir des extensions de permis.

MARCHÉS DE LORMONT
Tous les jeudis matin place Magendie et les samedis matin place Aristide Briand.
Sur les marchés de plein air de la commune de Lormont, habitants et touristes envahissent les lieux pour profiter et pour faire le plein de produits frais et de saison. L'avantage ? Bénéficier du contact direct avec les producteurs ou commerçants éclairés. En plus des fruits et des légumes, on y trouve de vêtements et de l'artisanat. Une balade incontournable le samedi matin pour bien commencer le week-end !

Mérignac

231 EAST STREET MERIGNAC
Centre commercial Mérignac Soleil
17, avenue de la Somme
✆ 05 56 12 22 18
www.231-east.fr
merignac@231-east.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h30. Menus de 10,50 € à 12,50 € (burgers seuls de 7 € à 8 €).
Un petit goût d'Amérique au cœur du centre commercial Mérignac Soleil. Créé par Elisabeth Biscarrat, une figure médiatique de la cuisine puisque c'est la gagnante du concours Master Chef 2011, ce concept vous propose de goûter à des burgers savoureux. Il faut dire que chaque ingrédient a été soigneusement sélectionné par un maître restaurateur accompagné d'artisans du goût, du cheddar, à la viande de bœuf, jusqu'au pain et au bacon. Une maniaquerie pour que vous oubliiez le goût amer que certains sandwichs ont pu vous laisser sur le palais. Toujours dans un souci d'exigence, on vous demandera même votre préférence en termes de cuisson du steak. Vous pourrez également vous asseoir à la table du 231 East Street pour une pause gourmande entre deux séances shopping avec des desserts 100 % US. *Enjoy !*

Autre adresse : Centre commercial Rives d'Arcins – Bordeaux-Bègles. ✆ : 05 57 67 09 63.

B11 LA BODEGA
216, avenue de la Marne
www.restaurantb11.fr
b11labodega@gmail.com
TRAM A – Arrêt Pierre Mendès-France ou Quatre chemins.
Ouvert du mercredi au samedi de 19h à 23h. Carte : 30 € environ. Animations.
Le B11 La Bodega est un espace tout-en-un où l'on prend l'apéro, on danse, on profite de la salle de concert et où bien sûr on mange ! Inspirée par le Pays basque, La Table du B11 propose une cuisine qui sent bon le sud et qui met du soleil dans vos papilles. A la carte, vous aurez le choix parmi de nombreux plats, dont un wok de légumes sautés au porc ibérique, une salade de chèvre chaud et rocamadour ou encore l'incontournable tartare de bœuf. Pour le dessert, Franck et Stéphane vous réservent quelques douceurs, comme les régressifs chichis ou le réconfortant sundae vanille et sa sauce au chocolat. Pensez à réserver si vous voulez profiter d'une table à deux ou en groupe !

CANOPÉE CAFÉ
1, chemin de Pouchon
✆ 05 56 51 70 00 – canopeecafe@orange.fr
♿
Ouvert toute l'année. 7 jours sur 7. Du lundi au jeudi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h30 ; le dimanche de 12h à 15h. Tapas de 17h30 jusqu'à 1h30 (horaires printemps/ été). Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 13 € (- de 12 ans). Formule du midi : 19,50 € (entrée + plat + dessert à 24,50 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Rooftop, soirées avec DJ, terrains de pétanque.
Lieu unique à Bordeaux à 10 mètres de hauteur, le Canopée Café a été imaginé et conçu par Jean-François Tastet (bien connu dans le monde de la restauration et créateur entre autres de l'Escale au Cap-Ferret), et ses associés, Olivia Ferrandery et Lionel Lamarque, figures des soirées bordelaises. C'est dans un décor de bois et d'acier, très « nature » et aux ambiances chaudes de fête espagnole que vous pourrez déjeuner, dîner ou prendre l'apéro sur la terrasse paysagée de la Bodega de Marcel. Car oui, il faut le savoir, La Canopée propose un espace bodega pour déguster quelques tapas mais pas que… Vous pourrez vous détendre et décompresser avec une partie de pétanque entre copains sur le boulodrome de la Canopée. La cuisine bistronomique, inventive et ensoleillée, est concoctée par le chef passionné Sébastien Sevelec, ancien chef étoilé de l'île de Beauté. Au menu, la salade Canopée café (avec artichauts marinés, tomates confites, mesclun, courgettes grillées, tartines de chèvre, copeaux de jambon), le tartare de bœuf façon Thaï ou encore le Baba Burger (veau, échalotes, oignons rouges, huile d'olive, persil, tomate, fromage et roquette).

LA CRÊPERIE DU PARVIS
17, avenue du Maréchal-Leclerc
✆ 05 33 51 20 25
Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h30. Possibilité de repas de groupes le dimanche. Carte : 16,50 € environ. Menu enfant : 6,30 €. Formule du midi : 12,30 € (hors jours fériés). Menu Cinéma à 15,90 € : une crêpe salée (3 ingrédients) et une crêpe dessert (chocolat ou caramel au beurre salé) avec une place de ciné. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Stationnement dans la rue gratuit de 11h30 à 14h30 et le soir à partir de 19h.
Une crêperie à ne pas manquer, surtout que c'est la seule à Mérignac et on s'y régale ! Les enfants sont chouchoutés (ce qui n'est pas le cas dans tous les restaurants…) : ils ont leur petit coin à eux avec mobilier à leur taille, jeux, jouets et livres. Ici tout est fait maison : la pâte à crêpe à la main selon la tradition, le caramel au beurre salé, le chocolat, la vinaigrette… La carte se renouvelle régulièrement avec une spécialité que le chef teste durant un mois avant de l'intégrer. Exemple de création : la galette au thon avec de l'emmental, des tomates, des oignons, des olives noires, de la crème fraîche et un œuf. Toutes les galettes à la carte sont servies avec une salade verte. Pour le desserts, en plus des crêpes, les glaces ou le café gourmand composé d'une boule de glace et de trois mini-crêpes sont là pour le bonheur de tous. Bref dans l'assiette, c'est à la fois tendance et générosité. L'endroit est spacieux et la décoration épurée. Le service est agréable et efficace. Les fumeurs pourront profiter de la petite terrasse qui donne sur la rue.

L'ESSENTIEL WINE AND FOOD
14, rue de la Vieille Eglise
✆ 05 56 34 98 19
essentielmerignac@gmail.com
Ouvert du lundi au mercredi de 17h à 23h30 ; du jeudi au samedi de 17h à 1h30 ; le dimanche de 18h à 23h30. Verres de vin à partir de 4€. Grandes planches de 10€ à 30€. Desserts de 5€ à 10€. Restauration. Animations.
Situé en plein centre-ville de Mérignac, tout près du cinéma, L'Essentiel Wine and Food est l'endroit idéal pour s'accorder une pause gourmande en toute convivialité. Face à l'entrée, un mur de bouteilles de vin, ne laisse plus aucun doute sur l'identité de cet établissement. Les références sont nombreuses, des plus accessibles aux plus prestigieuses comme ce Château Haut Bailly 2012 Grand Cru Classé. Laissez-vous guider par le maître des lieux : ne vous privez pas de ses bons conseils. Pour accompagner votre dégustation, L'Essentiel vous propose diverses planches (charcuterie, fromages, antipasti, bruschetta, brochettes), et en période de grand froid une copieuse planche de Mont d'Or accompagné de pommes de terre et de charcuterie délicieuse ; ainsi que des gourmandises sucrées. Personnellement, nous avons craqué pour le macaron cœur coulant caramel beurre salé. L'Essentiel organise régulièrement des soirées à thème et possède un écran géant pour les soirs de match.

L'IGUANE
83, avenue John Kennedy ✆ 05 56 34 07 39
www.restaurant.liguane.fr
Ouvert du lundi au jeudi le midi et le soir ; le vendredi midi. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 90 €.
Depuis 1992, Pierre Martin et son équipe proposent une cuisine raffinée et gourmande. Récompensé par le guide Michelin, l'Iguane n'a pas volé sa réputation. Situé au rez-de-chaussée de la résidence hôtelière Quality Suites, ce restaurant gastronomique propose une carte authentique et créative. Il donne aux produits toutes leurs lettres de noblesse. Au menu, des énoncés prometteurs de l'entrée au dessert sublimés par des visuels très artistiques : langoustines en fin carpaccio aux notes beurrées et truffes, vol-au-vent d'orange confite, crème au sirop de sapin… Pour accompagner, ouvrez la carte des vins de plus de 600 références : du cru incontournable au plus inattendu. A savoir : l'Iguane a une petite sœur, la brasserie contemporaine l'Olive de mer attenante au restaurant. Il y flotte une ambiance méditerranéenne, l'accent est donné à l'Italie, la Corse ou encore la Turquie et les prix y sont encore plus doux.

LULU DANS LA PRAIRIE
53, avenue Marcel-Dassault ✆ 05 56 34 86 02
www.luludanslaprairie.com
lulu@luludanslaprairie.com
♿
Ouvert toute l'année. Les afters Works à partir du mercredi au vendredi. Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 ; du mercredi au vendredi de 19h à 0h. Réservation recommandée le week-end. Menus de 20 € à 50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animations.
« Lulu dans la prairie » c'est toute une histoire. On se gare sur un grand parking devant une bicoque style campagne aux volets rouges mais bien proprette. Ensuite on pénètre dans un vaste restaurant à la déco surprenante. C'est un mélange de références à des films très connus (et populaires !) mais aussi aux sports collectifs, shorts et maillots de foot, photos et références à des joueurs, des pays, des drapeaux, de grandes marques d'alcools et spiritueux… un vrai musée, il y en a partout et même au plafond ! Mais ce qu'on adore aussi chez Lulu c'est la prairie, enfin l'extérieur avec ses lampions, ses tables hautes, son sable, ses transats. Bref comme disent les patrons « Lulu dans la Prairie, c'est un resto unique au monde à Mérignac ! ». Débarque la carte « made in lulu », une marque déposée et brevetée… On attaque par un mojito ou un daiquiri géant autour de tapas, histoire de se mettre dans le bain. La cuisine franche, simple, copieuse, faite maison s'accompagne de bons petits vins sans prétention. Quatre formules en fonction des envies de chacun mais sachez que c'est copieux. Grosses salades, plateaux de charcuteries, de fromages ou de légumes, fruits de mer, tapas chaudes, froides, ou sucrées, pièces de bœuf, entrecôte, cabillaud, dos de saumon, bref de quoi se régaler. Evidemment, le repas est agrémenté de musiques, chants, danses, blagues. Ce n'est pas un bar, ce n'est pas un resto, ce n'est pas une boîte de nuit… c'est Lulu dans la prairie !

NINO CASA
32, avenue Pierre-Mendès-France
✆ 05 56 13 33 13 – casavostra@orange.fr
Tram A arrêt Mendès France.

Ouvert le lundi de 12h à 14h ; du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 0h. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 14 € (entrée/plat/dessert + 1/4 de vin). Terrasse. Animations.

Au fil des années, Nino est devenu une figure locale et les clients lui ont accordé leur confiance sans jamais être déçus. Chez lui, la carte d'inspiration sicilienne est des plus alléchantes. Il y a bien sûr les nombreuses pizzas dont la spéciale Nino composée d'aubergines, d'artichauts, de copeaux de parmesan et de mozzarella. Mais il y a aussi la caponata, une délicieuse salade de légumes, l'osso-buco accompagné de ses gnocchis, les poissons eux sont accompagnés d'un risotto. En dessert, nous vous conseillons les cannoli. Aux beaux jours, vous apprécierez goûter à la cuisine de Nino Casa sur la terrasse. Retrouvez la programmation des soirées musicales sur la page Facebook de Nino Casa.

L'ORCHIDÉE DE CHINE
436, avenue de Verdun
✆ 05 56 97 12 95

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Formule : 13 € (entrée, plat, dessert). Menu duo à 33 €. Vente à emporter. 10% de remise.

L'Orchidée de Chine est devenue en 15 ans une institution de la cuisine asiatique. Ici, toutes les saveurs de l'Asie sont à l'honneur. On voyage en Thaïlande, en Chine, au Vietnam… tout en restant au cœur de Mérignac, non loin du cinéma. La spécialité ? Le canard laqué pékinois, une recette de cuisine traditionnelle chinoise, cuisiné entier et laqué, puis désossé et coupé en lamelles. Parmi les autres plats à la carte, vous trouverez des rouleaux de printemps, du bœuf impérial, du canard à l'ananas ou encore la fameuse fondue chinoise. Le rapport qualité-prix est réellement imbattable. En bonus ? Le petit verre de saké offert à chaque fin de repas. Une jolie adresse !

LE PAS-SAGE
114bis, avenue de la Somme
✆ 05 56 47 72 93

Ouvert du lundi au mercredi de 8h à 15h ; le jeudi et le vendredi de 8h à 22h. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 15,90 €.

Le Pas Sage ne désemplit jamais, victime de son succès et des habitués qui reviennent quotidiennement. Ici, la bonne humeur et la convivialité sont au rendez-vous et les petits plats sont préparés avec amour par Fabien. Des recettes simples réalisées avec des produits frais et de saison : soupe à l'oignon, bavette à l'échalote, daube à l'ancienne et tagliatelles, œuf au lait ou encore crumble aux pommes. Côté ambiance, Le Pas Sage organise très régulièrement des soirées repas et karaokés. L'occasion de se retrouver entre amis autour de bons petits plats, d'un verre de vin et des plus belles chansons du répertoire. Amusement et fous rires garantis !

LE PETIT VESTIAIRE NOUVEAU
107, avenue Marcel Dassault
✆ 05 56 34 18 75

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le jeudi soir. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 22 € (à 25 €, plat du jour à 16 €).

Le Bistrot des Girondins a été repris par Nicolas Lascombes, bien connu dans le milieu de la restauration girondine, notamment avec le 7, le restaurant panoramique et gastronomique de la Cité du Vin. Il a changé le nom du Bistrot en lui apportant une connotation plus sportive. Sur la carte on reconnaît sa signature bistronomique. Le menu du midi est servi en petite quantité sauf le dessert, les affamés piocheront plutôt dans la carte en commençant par un savoureux bœuf Wagyu de la ferme Finca Santa Rosalia de M. Paxti, en tartare et glace à la moutarde ancienne. Délicieux. A moins qu'une envie d'huîtres vous pousse à en déguster quelques-unes car elles sont vendues à l'unité. En plat les enfants adorent le *fish & chips* avec des frites maison coupées au couteau, les adultes préfèrent le cochon noir race iberico de M. Metzger avec sa purée de pommes de terre à l'ail et au persil, pommes caramélisées au romarin et jus réduit. En dessert les amateurs de chocolat se jetteront sur le léger gâteau au chocolat, meringue cacaotée et caramel au praliné. On mange en extérieur sur une grande terrasse toute en herbe ou à l'intérieur dans une ambiance bistrot avec des grandes tables ou des coins plus intimes.

RIPIANO NOUVEAU
1, avenue Ariane
✆ 05 56 12 01 02
www.ripiano.fr
ripianoripiano@gmail.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi de 19h à 0h. Happy Hour de 18h30 à 20h. Pizza à partir de 9,90 €. Animations.

Plus qu'une simple pizzeria, le restaurant Ripiano est un lieu de vie : on s'y donne rendez-vous pour l'afterwork et l'happy hour de 18h30 à 20h, on profite de soirées à thème et de concerts dès 20h, on boit de délicieux cocktails et bien sûr on savoure des pizzas napolitaines. A la carte, aux côtés des pizzas, se trouvent toutes les saveurs de l'Italie : assiette de Bruschettas, risotto au scamorza et bresaola, tagliatelles aux cèpes, crème de truffe et speck, tartare de bœuf à l'italienne… Du côté des cocktails, le Ripiano propose tous les incontournables que l'on aime : mojito, spritz, cosmopolitan, caïpirinha… A siroter pendant une de leurs soirées DJ !

TONTON PIZZA
81, avenue du Truc ✆ 05 57 00 10 27
http://tontonpizzasaveursdantan.com
contact@tontonpizzasaveursdantan.com
Proche du tram A arrêt Frères-Robinson.
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 12,50 € à 24,30 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 9,50 € (entrée + plat ou plat + dessert). Planche de charcuterie et fromage italiens AOP pour 2 : 36 €. Pizzas de 9,60 € à 15,20 € sur place ; de 6,80 € à 17,40 € à emporter. Livraison gratuite à domicile sur secteur proche. Accueil des groupes. Terrasse. Livraison.
Venez-vous restaurer chez Tonton Pizza avant votre spectacle au Pin Galant et laissez votre voiture sur un parking aux alentours. Cette adresse est bien plus qu'une simple pizzeria. C'est un très joli restaurant avec une terrasse couverte et chauffée l'hiver, et un service accueillant et convivial. Le patron se prête au jeu de la réception de groupe en concoctant de très bons plats italiens sur mesure. Le menu change tous les jours mais régulièrement, il propose du confit de canard, du coq au vin, de la blanquette de veau, des grillades et de la morue à l'aïoli, puis, suivant les saisons, se laisse porter par les saveurs de la lamproie et des gibiers. Sans oublier bien sûr celles qui font sa réputation, les pizzas, déclinées en 25 recettes copieuses et croustillantes, les pâtes, les lasagnes et autres desserts. Par l'intermédiaire du site Tonton Pizza Saveurs d'Antan c'est tout un service de livraison de repas à domicile dans la commune de Mérignac.

COMFORT HÔTEL BORDEAUX MÉRIGNAC
99, avenue John-Fitzgerald-Kennedy
✆ 05 56 55 93 66
www.choicehotels.fr
info@choicehotels.fr

Ouvert toute l'année. 24h/24 du lundi au dimanche. Arrivée à partir de 12h, départ jusqu'à 11h. 32 chambres. Chambre simple à partir de 44 € ; chambre double de 44 € à 60 €. Petit déjeuner : 9 €. American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (bar et restaurant avec service en terrasse). Tv satellite.
Pratique, car situé à 2 kilomètres de l'aéroport de Bordeaux-Mérignac et tout proche de la rocade, le Comfort Hôtel, de la chaîne d'hôtels Choice Hotels International, dispose de 32 chambres (dont 3 triples), simples et confortables. Ici, la réception est ouverte de jour comme de nuit, l'accueil est sympathique et le personnel serviable. Pour votre confort, vous trouverez un distributeur de boissons, des fenêtres double vitrage, un parking privé et bien d'autres petits services appréciables.

HÔTEL RESTAURANT CAMPANILE BORDEAUX OUEST – MÉRIGNAC AÉROPORT***
Parc d'activité du Chateau Rouquey Nord
71, avenue John Kennedy
✆ 05 56 34 43 62
bordeaux.merignac@campanile.fr
Bus TBM n°1 ou 48 (arrêt Martyrs de la Libération).

Trois étoiles. Chambre double à partir de 45 €. Petit déjeuner buffet : 11,90 €. Parking inclus. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (formule du midi à 13,90 €). Tv satellite.
A seulement 6 km de Bordeaux et 1,5 km de l'aéroport cet hôtel, facilement accessible en bus, est idéalement placé pour découvrir la capitale girondine et ses alentours. Les chambres, spacieuses et claires, sont joliment décorées. Le restaurant propose trois buffets beaux et copieux dans un espace design ou sur la terrasse ombragée. La formule du midi est composée de buffets d'entrées (légumes, salades, pizzas maison ou pissaladière, cake maison), de plats et de dessert en grande partie faits maison. L'hôtel organise des événements, essentiellement l'été : concours de pétanque, concerts, animations sportives…

NOVOTEL BORDEAUX AÉROPORT****
80, avenue J.F. Kennedy
✆ 05 57 53 13 30
H0402@accor.com

Ouvert toute l'année. 137 chambres. Chambre double à partir de 95 €. Wi-fi.
Le grand plus de cet hôtel milieu de gamme du groupe Accor, c'est sa proximité avec l'aéroport de Bordeaux Mérignac. A un petit kilomètre, on ne ressent aucune gêne liée au trafic aérien dans cette zone d'activités, situé au milieu d'un parc protégé. Une navette gratuite relie l'hôtel à l'aéroport de 7h à 23h. Idéal pour organiser un séminaire ou une réunion, ce Novotel est aussi un lieu de séjour agréable : piscine chauffée, restaurant de qualité… pour faire une étape touristique par exemple, en direction de la route des vins ou des plages.

P'TIT DÉJ HÔTEL BORDEAUX AÉROPORT**
Centre hôtelier de l'aéroport
91, avenue J.-F.-Kennedy
✆ 05 56 34 49 88
www.ptitdej-hotelbordeauxaeroport.com

Ouvert toute l'année. 70 chambres. Chambre double à partir de 47,50 €. Petit déjeuner buffet : 8 € (4 € pour les enfants de 5 à 10 ans). Parking inclus. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Wi-fi gratuit. Tv satellite.
A 1 km de l'aéroport et à 15 minutes du centre-ville de Bordeaux, voici un endroit agréable pour poser vos valises. Organisées à la manière d'un motel, les chambres sont lumineuses et confortables (wi-fi gratuit, téléphone, TV écran plat, Canal +, salle de bain avec douche à l'italienne) et la literie de grande taille et éclatante de blancheur. On apprécie particulièrement la formule petit-déjeuner sous forme de buffet à volonté disponible de 5h à 11h : café, thé, jus de fruits, fromage, charcuterie, viennoiserie… Vous pourrez ainsi démarrer votre journée avec un petit déjeuner copieux dans un cadre sympathique. Vous pouvez même profiter de la terrasse en été, aux couleurs très « peps », avant de vous lancer à l'assaut de la région.

B11 LA BODEGA
216, avenue de la Marne
www.restaurantb11.fr
b11labodega@gmail.com
TRAM A – Arrêt Pierre Mendès-France ou Quatre chemins.

Ouvert du mercredi au dimanche de 17h à 2h. Interdit aux mineurs. Terrasse. Restauration. Concerts. Tenue correcte exigée.

Voilà déjà 1 an que le B11, cette bodega inspirée du Pays basque, a ouvert ses portes. On l'annonçait comme le nouveau lieu incontournable de Mérignac (mais aussi de Bordeaux), car bar à tapas et club à la fois. Nous ne nous étions pas trompés. Le charme opère dès l'entrée par le design de l'établissement et est confirmé au moment de la dégustation. On apprécie particulièrement les tapas, variées et savoureuses, qui nous font de l'œil autour des bars. Ici, le soleil du Sud est dans l'assiette : jambon de Bayonne, pan con tomate, paella et burrata. Le chef propose également les classiques de notre gastronomie : magret, camembert fondu, foie gras et sa confiture de figue… Ne soyez pas surpris par le concept : ici, on commande auprès de la serveuse et l'on va chercher les plats au bar, une fois prêts. Pour ceux qui préfèrent les repas à table, l'établissement inaugure un restaurant où l'on sert davantage une cuisine traditionnelle mais néanmoins saupoudrée de sa touche maison. A La Bodega, l'ambiance se veut conviviale et décontractée. Dès 21h, on profite des concerts puis des DJ à partir de 23h. La programmation saura satisfaire le plus grand nombre, de la salsa, au rock, en passant par le reggae. Côté boissons, la carte est impressionnante : bières pression ou en bouteille, large sélection de vins et de grands crus et cocktails avec ou sans alcool, notamment un mojito un peu spécial ! S'il fait beau, direction la grande terrasse… On parie que vous y reviendrez !

CANOPÉE CAFÉ
1, chemin de Pouchon
✆ 05 56 51 70 00
canopeecafe@orange.fr

Ouvert toute l'année. Tenue correcte exigée – Animaux non admis – Parking gratuit et sécurisé au sous-sol. Du lundi au jeudi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h30 ; le dimanche de 12h à 15h. Bodega de Marcel : Tapas de 17h30 à 1h30 (horaires de printemps/été). Service en extérieur en fonction de la météo. Tapas de 6 € à 15 €. Terrasse. Restauration. Animations. Rooftop, soirées avec DJ. Coin détente avec terrains de pétanque, baby-foot. A 10 min de l'aéroport.

Le Canopée Café, c'est une bodega chic, installée là où l'on ne s'y attend pas. Le restaurant et la bodega haut de gamme vous accueillent à 10 mètres de hauteur avec sa grande terrasse au cœur du complexe commercial Mérignac Soleil, sur les toits de l'ancien parking de l'immeuble Planet Saturn ! 1 500 m² dominent la zone commerciale de Chemin long, composés d'une salle de 130 couverts, d'une terrasse de 180 places et d'un bar pouvant accueillir 80 personnes. Ce lieu, très original propose une très bonne cuisine bistronomique signée Sébastien Sevellec, ancien chef étoilé de l'Ile de Beauté. C'est dans un beau décor nature de bois et d'acier, aux ambiances chaudes de fête espagnole, que vous pouvez déjeuner, dîner et passer un bon moment entre amis en partageant de succulentes tapas sur la terrasse paysagée mais pas uniquement… Vous pouvez même faire une petite partie de pétanque sur le boulodrome, en hauteur et sous le signe du soleil, comme son nom l'évoque (la canopée est l'étage supérieur de la forêt tropicale, un écosystème directement influencé par les rayons du soleil). Un concept unique, du chic, du bon, du soleil, un esprit festif : c'est la belle table à fréquenter à 10 minutes de l'aéroport. Mais attention ! Fort de son succès, l'établissement ne désemplit pas et il est impératif de réserver en fin de semaine. Le Canopée Café… *The place to be !*

LES ÉLEVEURS GIRONDINS
3, avenue du Maréchal-Leclerc
✆ 05 56 71 14 45
Voir page 32.

MA PART DES ANGES
10, rue de la Vieille-Eglise
✆ 05 33 51 02 70
www.mapartdesanges.com
emmanuel@mapartdesanges.com

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 14h et de 16h à 1h30 ; le samedi de 10h à 2h. Cave et bar à vin, épicerie fine, boutique.

Quand un chef sommelier rencontre un maître d'hôtel (au féminin), tous deux passionnés par le vin et les bons produits, cela donne Ma part des anges. Issues de grandes maisons comme l'Hôtel du Palais à Biarritz, ils ont décidé de créer un concept : cave et bar à vin naturels, épicerie fine, boutique. Dégustation, conseil, partage, goût et saveur, produits d'exception, grands vins de Bordeaux mais aussi d'Alsace, de Bourgogne, de Corse, du Jura, du Languedoc, de Loire et Champagne, voici les belles découvertes que vous propose Ma part des anges pour une dégustation entre amis et quelques emplettes de bons produits. Il est donc fortement indiqué d'aller faire un petit tour rue de la Vieille-Eglise à Mérignac.

MA PETITE CAVE
73, avenue du Château d'Eau
✆ 05 57 87 62 26
www.mapetitecave.fr
bonjour@mapetitecave.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h15 à 13h et de 15h à 19h. Dégustation tous les samedis.

Installée à Mérignac, Ma Petite Cave est un commerce de proximité qui fait la part belle aux cépages, spiritueux et bières. A la tête de cet établissement familial, Christel, caviste depuis près de 20 ans, accompagnée de son frère Yoann. Dans leur cave, ils ont sélectionné des vins, des cépages et de la couleur ! Le samedi, c'est le jour des dégustations : des moments de partage et de convivialité. Pour prolonger le moment chez vous, Ma Petite Cave propose des kits apéro, composés de mets et vins sélectionnés par Christel et Yoann. On vous conseille le kit Petit Bordelais : 3 vins rouges de la région bordelaise et 3 terrines et rillettes de la maison Castaing.

Saint-Jean-d'Illac

LE GÎTE À JT
420, allée de Maisonnieux
✆ 06 52 61 41 19 – www.le-gite-a-jt.com
Ouvert toute l'année. Cabane pour 2 personnes, petit déjeuner compris : 155 € en haute saison, 145 € en basse saison. Wi-fi gratuit. Salon de jardin. Option bain à bulles : 50 €. Paniers garnis : champagne, mignardises, fruits, arbre à bonbons, etc : de 42 € à 82 €.
Vous rêvez de passer une nuit dans les arbres ? Bienvenue dans les cabanes perchées du gîte à JT. Installés dans des chênes centenaires, ces gîtes en hauteur disposent de tout le confort pour passer une nuit insolite ou romantique. Dans les deux cabanes, baptisées Églantine (pour 2 à 4 personnes) et Eugénie (pour 2), vous trouverez une salle de bains, des toilettes, un bain à remous privatif et le souffle du vent. Vous serez en communion avec la nature ! Pour rendre votre séjour inoubliable, Le Gîte à JT propose des offres en sus : bouteille de champagne et mignardises, bouquet de fleurs, pack romantique, ainsi que des assortiments de produits du terroir pour dîner dans la cabane.

DOUCEUR PISCINE
572, avenue de Boulac ✆ 06 48 93 43 45
http://douceurpiscine.com
contact@couleurpiscine.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h.
Cette petite entreprise ne sous-traite aucun de ses services et apporte toujours des conseils avisés. Le patron de Couleur Piscine ou Douceur Piscine -vous trouverez les deux noms- fort d'une expérience dans le domaine de la piscine coque polyester de fabrication française et spas de luxe ne vend que des produits de qualité. Il propose plusieurs choix de modèles, de tailles, de couleurs, de profondeurs, de fonds plats ou progressifs à des tarifs très maîtrisés. Les devis sont gratuits, un technicien vient chez vous pour voir la faisabilité du projet et l'implantation de la piscine en fonction de la configuration de votre terrain. Une fois le bon de commande signé, les délais sont respectés et les travaux sont réalisés avec soin. Couleur Piscine propose aussi l'aménagement autour de la piscine. A Saint-Jean d'Illac on peut voir quelques modèles de coques qui donnent déjà une petite idée de votre future piscine. La boutique vend de nombreux accessoires et équipements de piscine, notamment des produits d'entretien. Cette entreprise très sérieuse livre à Bordeaux, Pessac, Mérignac, Eysines, Blanquefort, Saint Médard en Jalles, Saint Aubin du Médoc, Artigues près de Bordeaux, Libourne, Langon, ainsi que dans tout le Médoc, toute la Gironde et le bassin d'Arcachon.

Saint-Loubès

LE COQ SAUVAGE
71, avenue du Port ✆ 05 56 20 41 04
www.hotel-restaurant-coqsauvage.com
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 62 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
Situé sur le port de plaisance de Cavernes, le Coq Sauvage propose une cuisine traditionnelle avec des produits frais. Piochant parmi les aromates du jardin et faisant appel aux producteurs locaux, le chef vous concoctera des mets délicatement élaborés. En entrée, en fonction des saisons, vous aurez peut-être l'occasion de goûter le velouté de topinambours au foie gras et parmesan. Une belle mise en bouche. Pour le plat, la lamproie à la bordelaise ou les rognons de veau au Lillet sont proposés. Accompagnez le tout d'une bouteille de vin parmi une sélection d'environ 80 références. Le repas vous sera servi en salle ou en terrasse, au milieu de lauriers, mûriers-platane et roses trémières.

LE COQ SAUVAGE**
71, avenue du Port ✆ 05 56 20 41 04
www.hotel-restaurant-coqsauvage.com
Accueil jusqu'à 23h. 6 chambres. Chambre double de 60 € à 70 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 10 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant ouvert tous les jours sauf le samedi midi et dimanche soir. Menus de 15 à 48 €). Tv satellite.
Situé au bord de la Dordogne, sur le port de plaisance de Cavernes, à Saint-Loubès, à 15 minutes de Bordeaux, le Coq Sauvage vous accueille dans une ambiance familiale et propice à la détente. L'endroit est très joli et le lieu bourré de charme, vous remarquerez la tapisserie à l'entrée, et vous comprendrez d'où provient ce drôle de nom donné dans les années 1970. Ses 6 chambres rénovées en 2010 sont personnalisées avec des ambiances très différentes, avec vue sur le fleuve ou sur le patio. Apprécié par les cadres en déplacement, l'établissement offre la possibilité de se restaurer midi et soir. Dans la salle du restaurant ou côté jardin dès les beaux jours et au bord de la Garonne, la cuisine est traditionnelle, la carte est renouvelée chaque saison. Compte tenu du nombre restreint de chambres, la réservation est fortement conseillée.

Saint-Médard-d'Eyrans

LE 1930
28, Route de Larchey ✆ 05 56 72 19 59
www.domainedelarchey.com
contact@domainedelarchey.com
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique de 27 € à 41 €. Menu enfant : 12 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Après de belles années au sein de grandes maisons comme Le Relais de Margaux, Le Grand Hôtel de Saint-Jean de Luz et les Sources de Caudalie, le chef Guillaume Germanaz a posé ses valises dans les cuisines du Domaine de Larchey, au « 1930 ». Son leitmotiv : vous faire retrouver goût aux vrais produits, aux vraies saveurs. « Je privilégie les ingrédients frais et de saison pour sublimer les produits et je propose chaque jour un menu unique », explique le chef. C'est tout le concept du restaurant. En s'affranchissant du choix, le client accepte de saisir une opportunité – trop rare

au quotidien –, de se concentrer sur l'instant et la qualité du moment tout en se laissant surprendre. Menu annoncé le midi, mais pas le soir, l'expérience gastronomique est celle de la découverte à l'aveugle. Vous ne découvrez les plats qu'une fois qu'ils sont devant vous… Benoît Sauviat, le maître d'hôtel, ne manquera pas de vous accompagner durant ce voyage dans le respect de vos régimes alimentaires (végétarien, sans gluten, etc.). Ce soir-là, nous avions dans l'assiette des pleurotes roses de la première champignonnière urbaine bordelaise… Que de bonnes surprises ! Oserez-vous vous attabler ?

■ **DOMAINE DE LARCHEY*****
28, Route de Larchey ✆ 05 56 72 19 59
www.domainedelarchey.com
contact@domainedelarchey.com

Ouvert toute l'année. Accueil 7j/7 de 7h à 21h. 15 chambres (à partir de 99 €). Petit déjeuner buffet : 15 € (petit déjeuner continental fait maison). Parking inclus (sécurisé). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant. Circuit running. Massage sur réservation.

Aux portes de Bordeaux, le Domaine de Larchey, ancien airial du XVI[e], est une superbe adresse où séjourner et se rafraîchir grâce à sa piscine. Véritable havre de paix, l'hôtel*** est d'abord une maison d'enfance ; celle de Marie-Cécile Gramont, la propriétaire. Été comme hiver, le parc est ravissant. Du parking, vos pas vous conduiront naturellement vers la magnifique cour pavée et jusqu'à la réception où vous serez accueilli chaleureusement. Vigneronne, Basque, Landaise… Les 15 chambres sont uniques, toutes décorées différemment. Quelques aménagements bien pensés mettent en valeur la bâtisse, notamment la charpente bois qu'il est possible d'apercevoir au travers un plafond vitré dans certaines salles de bains. Autre particularité du Domaine : l'éco-responsabilité. Du côté du « 1930 », le restaurant où vous prendrez votre petit-déjeuner, cela se traduit avec une volonté de vous proposer des produits frais, de saison et « maison ». L'équipe est vraiment aux petits soins ! Notez d'ailleurs que la réception est en mesure d'organiser vos visites et vos soins bien-être. Un dernier petit secret ? L'atout charme du Domaine est aussi, et sans doute, sa petite chapelle Saint-Christophe pour vos cérémonies de mariage et de baptême.

■ **CHAI DU CHÂTEAU D'EYRAN**
20, avenue du Sable d'Expert
✆ 05 56 77 54 37
www.savineux.com
accueil@savineux.com

Ouvert du lundi au samedi de 14h à 18h. Avec ou sans rendez-vous. Séminaire. Visite-dégustation : 7 €.

La restauration du vignoble du Château d'Eyran est menée depuis 1984, par Brigitte, Stéphane et Charles Savigneux, – 13[e] génération à travailler les vignes. Situé aux portes de Bordeaux, sur des sols de Graves de l'appellation Pessac-Léognan, le vignoble de 25 hectares produit du vin rouge sur 23,5 hectares (Cabernet Sauvignon 50 %, Merlot 45 % et Petit Verdot 5 %), et depuis 2016, du vin blanc sur 1,5 hectare (Sauvignon 65 % et Sémillon 35 %). La visite se déroule dans le nouveau chai. Le parcours est si bien pensé que, même s'il venait à pleuvoir ce jour-là, vous en profiterez tout autant. Que vous poussiez les portes de la propriété pour une visite-dégustation ou pour vous rendre seulement à la boutique, la jolie vue sur le chai à barrique ne vous laissera pas indifférent. Les vins du Château d'Eyran et du Château Bastian, sont vendus à des prix très corrects. L'accueil est agréable et les informations techniques ne manquent pas. Si vous avez le temps, et dans le respect de la vie privée de ses occupants, un coup d'œil à la bâtisse abritant le chai d'origine vaut le détour !

Sainte-Eulalie

■ **DOMAINE DE CHEVILETTE**
62, rue François Boulière
✆ 05 56 21 99 29
www.chelivette.com

C'est à Ste-Eulalie, aux portes de Bordeaux que se dresse le Domaine de Chelivette, l'une des plus anciennes de Gironde. Ici, le domaine produit du Bordeaux Supérieur, du Côte de Bordeaux, du Bordeaux Rosé et du Bordeaux Clairet. Amateurs d'œnotourisme, faites une halte au Domaine pour visiter les chais, vous familiariser avec la biodynamie, profiter d'une séance de dégustation ou même dormir dans le Château Mathereau datant du XVIII[e] siècle. Les chambres, les parcs de plus de 30 ha et tous les aménagements sauront vous charmer.

■ **L'EAU VIVE**
57, avenue d'Aquitaine
✆ 05 54 07 00 70
www.eau-vive.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30.

On connaît tous maintenant le « black friday » et beaucoup moins le « green friday » qui tombe en même temps. C'est une initiative de l'Eau Vive pour mettre en avant les produits bio locaux et les faire découvrir dans le magasin. Une animation de plus pour cette enseigne qui propose des produits bio de grande qualité mais aussi des ateliers sur le bien-être, sur l'hygiène corporelle, sur la diététique et des dégustations. Le magasin est propre et bien agencé afin de repérer rapidement les produits.

■ **LES JARDINS DE GASCOGNE**
110-112, avenue de l'Aquitaine
✆ 05 56 06 29 96

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h30.

Juste à l'entrée de Sainte-Eulalie, vous allez très vite repérer le magasin coloré, situé juste en face du bowling. Pas de soucis pour se garer, un grand parking est prévu à cet effet. Il faut le dire tout de suite, Les Jardins de Gascogne ont des étals bien achalandés. à l'extérieur, sous tente, des pommes à la cagette, à l'intérieur, au poids ou à la pièce, des fruits et des légumes de producteurs, des fromages, de la charcuterie bien choisie, une petite épicerie fine (huile d'olive, biscuits et confitures) et des œufs frais de la ferme. Un vrai plaisir des yeux avant le plaisir de cuisiner ces bons produits AOP ou AOC de saison.

Vous pourrez vous régaler avec, par exemple, les petites pommes de terre de l'île de Ré à la chair tendre avec son petit goût sucré, les volailles de Dordogne, le jambon du Pays basque ou encore, avec un bon saint-nectaire fermier d'Auvergne. Vous l'avez compris, Les Jardins de Gascogne, c'est du bon, du local et des produits de nos régions. Les petits plus : le sourire, la gentillesse et les conseils de la patronne !

Saint-Sulpice-et-Cameyrac

■ **STURIA**
102, route de Beauval
✆ 05 57 34 45 40
www.sturia.com
caviar-sturia@kaviar.com
Il sublime tous vos plats ou se déguste tout simplement à la cuillère. Il, c'est le caviar de Sturia, la marque créée par Sturgeon, premier producteur français de caviar. Les petites perles noires soigneusement sélectionnées avant d'être mises en boîte, vous laisseront en bouche un sublime goût iodé et des saveurs de noisette. La société installée à Saint-Sulpice-et-Cameyrac depuis 1995, produit jusqu'à 17 tonnes de caviar par an, qui est ensuite distribué dans le monde entier. Sturgeon fait preuve d'un savoir-faire artisanal et traditionnel tout en prenant en compte l'équilibre écologique.

Salaunes

■ **LE FARFADET**
2, place de l'Eglise
✆ 05 56 08 84 66
http://lefarfadetsalaunes.wixsite.com
lefarfadet.salaunes@gmail.com
Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Menu unique à 24,90 €. Carte : 34 € environ. Menu enfant : 11,90 € (- de 12 ans). Formule du midi : 13,90 € (et 17,50 €). Terrasse. Traiteur, possibilité de repas de groupes.
Un restaurant qui mérite vraiment une halte sur la route de Lacanau. Deux salles, une côté bar réservée surtout aux clients de la formule du midi, et une autre plus cosy avec poutres apparentes, lustres stylés et des tables soigneusement dressées, nappées de tissu. Florian est en cuisine tandis qu'en salle le service est féminin et souriant. La formule du midi, lors de notre venue, affichait tarte au reblochon ou charcuterie puis bavette soja ou filet de canard accompagnés de frites et pour terminer un far abricot ou panna cotta. Pour découvrir les talents du chef on a préféré à la carte un œuf cocotte au roquefort, qui pouvait également être servi au foie gras, puis un dos cabillaud avec un écrasé de pommes de terre maison et des légumes du soleil sur une sauce légèrement pimentée. On a terminé par un carpaccio d'ananas maison. Tout est bien cuisiné, copieux, les produits sont frais et les plats préparés à la commande. Le soir le four à pizzas se met en route pour une dégustation sur place ou chez soi.

Talence

■ **CRRP NOUVELLE-AQUITAINE**
Maison régionale des sports
2, avenue de l'Université
✆ 05 57 88 26 43
www.ffrandonnee-nouvelle-aquitaine.com
nouvelle-aquitaine@ffrandonnee.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 14h à 16h30. Prix de base d'une licence adulte : 22,40 €. La FFR propose la Rando Santé®, adaptées aux personnes en situation de handicap ou de difficulté.
Le comité régional réunit les 12 comités départementaux de randonnée pédestre de son secteur. Le pays de la Météorite, la route Richard Cœur de Lion, le parc naturel régional Périgord-Limousin, les forêts des monts de Blond sont autant de richesses locales que l'on peut découvrir à pied. La Haute-Vienne est riche en itinéraires. Elle est traversée par deux chemins de grande randonnée qui ne font qu'un entre Saint-Goussaud et la Pouméroulie : le sentier Méditerranée-Océan (GR®4) et le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle (la voie de Vézelay, GR® 654, compte 180 km de sentier dans le département). Comme tous ses homologues, le comité œuvre pour l'entretien des itinéraires et la promotion de la randonnée, à travers des animations, la publication de Topoguides® et l'organisation de sorties.

LOISIRS ET AVENTURES
Avenue de la Marne
✆ 06 18 30 61 24
www.loisirsetaventures-talence.fr
loisirsetaventures@gmail.com
Ouvert tous les jours de 10h30 à 19h. 4 à 6 ans : 12 €/1h30. 7 à 11 ans : 15 €/2h. 12 ans et + : 19 €/2h.
Avis aux aventuriers, l'équipe de Loisirs et Aventures vous attend dans le Bois de Thouars. Levez le bout de votre nez, car c'est dans les arbres que tout se passe. Ici, petits et grands peuvent accrocher leur mousqueton le long de la ligne de vie continue (un plus pour la sécurité) et s'amuser au fil des obstacles qu'ils trouveront d'un arbre à un autre. Les plus petits (de 4 à 6 ans) effleureront le sol le long d'un parcours ludique tandis que les plus grands s'essaieront au parcours rouge, plus technique avec ses balançoires, son saut de Tarzan et sa partie BMX. Les amateurs de sensations fortes testeront le Quick Jump de 12 mètres. Quel que soit votre tempérament, vous vous amuserez.

■ **PATISSERIE XAVIER BOUTET**
7, cours Gambetta
✆ 05 56 04 13 14
www.patisserieboutet.fr
patisserieboutet@gmail.com
Tramway B, station Saint-Genès.
Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 20h.
Artisans pâtissiers, chocolatiers, glaciers et confiseurs depuis quatre générations, les membres de cette famille sont renommés pour la qualité de leurs douces et succulentes recettes de desserts. Le chef aux commandes, Xavier Boutet, allie à la perfection technique et produits

d'exception. Ici, on fait littéralement du lèche-vitrine : on apprécie autant expérimenter les créations du chef que redécouvrir les grands classiques, tel que la pièce montée, témoin d'un savoir-faire disparu de bon nombre de pâtisseries. Dans les incontournables, vous vous laisserez tenter par la mousse aux trois chocolats sur un praliné croustillant, par les délicieux éclairs, ou encore par les craquantes galettes charentaises. Côté innovations, Xavier Boutet nous propose une déclinaison alléchante de macarons, sphère en chocolat, verrine de mousse mascarpone et autres délices qui vous feront craquer à coup sûr. Pour encore plus de plaisirs gourmands, de délicieux chocolats ou encore d'irrésistibles glaces artisanales sont également à découvrir sans tarder ! Un incontournable à Bordeaux, qui ravira petits et grands.

Tresses

■ **LES PIEDS SOUS LA TABLE**
58, avenue de Branne
Rocade sortie 24
✆ **05 56 68 34 35**
www.les-piedssouslatable.fr
Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 25,50 €. Menu enfant : 9,80 €. Formule du midi : 15,90 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (accueil des bus). Jardin. Terrasse. Salle climatisée.
Si vous cherchez une bonne table, un accueil chaleureux et un tarif raisonnable, n'hésitez pas à quitter le centre-ville de Bordeaux et prenez la route de Bergerac ! Un charmant restaurant avec terrasse vous attend. Vous trouverez un buffet de hors-d'œuvre, de fromages et de desserts, mais aussi des viandes grillées, des terrines de foie gras, des risottos ou des parilladas de poissons, qui raviront vos papilles. Le chef cuisine des produits frais et propose également de bons burgers faits maison. Le service est particulièrement attentionné et efficace. Le restaurant est vite pris d'assaut le midi, il convient donc de réserver. Les belles surprises ne sont pas toujours où on les attend !

Dans les environs

■ **LES CABANES DE LA ROMANINGUE**
2, chemin de Bon-Ange
POMPIGNAC
✆ **05 35 54 62 95**
http://cabanes.laromaningue.fr
contact@laromaningue.fr
13 chambres. Petit déjeuner inclus. Tente suspendue à 49 €. Cabanes à partir de 89 €. Bulle à partir de 119 €. Bulle SPA à 199 €. 15% sur la deuxième nuit. Restauration (panier repas de 50 à 68 €). Massage : 90 €.
Si vous recherchez un hébergement insolite pour un séjour inoubliable en amoureux, voici la perle : les Cabanes de la Romaningue. Ici, au cœur du parc du Château La Romaningue, 13 hébergements atypiques sont proposés : des bulles, des tentes suspendus, des cabanes perchées dans les arbres, une roulotte et une cabane barrique. La dernière nouveauté ? La Bulle SPA Ambrée, composée d'une bulle où dormir et d'un bain nordique privatif installé sur la terrasse en mélèze. Compris dans chaque formule, un petit déjeuner copieux, déposé discrètement le matin, pour un réveil tout en douceur. Des paniers repas sont également proposés pour le dîner, ainsi que des formules « Soirées romantiques » et des formules SPA.

Yvrac

■ **LE TOUT LE MONDE EN PARLE**
68, avenue des Tabernottes
✆ **05 57 34 37 53**
Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h30. Menus de 13,50 € à 25 €. Formule du midi : 12,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 90 personnes). Terrasse.
A Yvrac se tient le restaurant Tout le monde en parle qui dispose d'une jolie terrasse et d'un petit jardin. Fort de son succès, l'établissement est souvent plein à craquer. Pour cause ? Une cuisine familiale et traditionnelle à base de produits frais. Le menu du jour, disponible midi et soir, est toujours gourmand et de saison. Quelques exemples pour ouvrir l'appétit : œufs brouillés au chorizo en entrée, pièce de bœuf sauce foie gras en plat et carpaccio d'oranges à la grenadine pour finir. Nous ne citons que quelques plats, mais la carte regorge de recettes : burger de canard aux cèpes, Saint-Jacques snackées, saumon fumé maison… Tout est bon et fait maison et le service est impeccable !

■ **MARÉE BLEUE**
101, avenue du Périgord
✆ **05 56 81 09 92**
www.mareebleue.fr
contact@mareebleue.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 7h à 13h et de 15h30 à 19h30 ; du vendredi au dimanche de 7h à 19h30.
« Faire une poissonnerie autrement » : voilà la devise de cette très belle adresse située à une dizaine de kilomètres de Bordeaux. Dans ce magnifique et impeccable bâtiment aux couleurs modernes gris et orange, des mètres d'étals vous offrent tout ce qu'il y a de plus frais venant de l'océan et de la Méditerranée. Marée Bleue attire des clients de toute la Gironde tant sa renommée n'est plus à faire. Le personnel, dans ses tenues marines, vous conseille, s'adapte à vos goûts, vous donne les meilleures idées pour préparer tel ou tel poisson. Les plateaux de fruits de mer sont des œuvres d'art et le lieu propose aussi un service traiteur d'une finesse inouïe ! Dans les cuisines de Marée Bleue, deux chefs ayant œuvré dans des restaurants étoilés mettent toute leur créativité pour proposer à la clientèle de la brandade de morue, du thon basquaise, de la paella… Marée Bleue a également été sélectionnée pour devenir l'ambassadeur d'une prestigieuse marque de caviar !

▸ **Autre adresse :** Rue Jacques-Anquetil – Mérignac

Biganos.

© ERIC COWEZ

BASSIN D'ARCACHON

BASSIN D'ARCACHON

Le bassin d'Arcachon est une vaste et jolie baie de 174 kilomètres carrés, presque fermée par la presqu'île du cap Ferret. La Leyre, fleuve landais et girondins s'y jette dans un magnifique delta préservé et protégé. Puis de nombreux chenaux drainent le vaste bassin offert au jeu de la marée. L'île aux Oiseaux trône au milieu de ce paysage magique et changeant, avec ses deux célèbres cabanes « tchanquées », sentinelles symboliques de ce lieu d'exception. La Petite Mer de Buch, son ancien nom avant la création d'Arcachon il y a 100 ans, s'ouvre sur l'océan au niveau des redoutées Passes du bassin d'Arcachon. Dangereuses à franchir, elles protègent néanmoins du large deux trésors naturels, le banc d'Arguin, moitié désert et moitié paradis aux eaux turquoise et la dune du Pilat relief de sable remarquable et exceptionnel de plus de 109 mètres de haut. Sans oublier les villages ostréicoles faits de cabanes typiques en bois et colorées qui bordent le Bassin. On compte quatre terroirs d'élevage dont les noms ne laissent pas indifférent : le Banc d'Arguin, le Cap Ferret, le Grand Banc et l'Ile aux Oiseaux. Le bassin d'Arcachon est à découvrir, en toute saison pour apprécier toutes les couleurs des paysages à vélo, à pied au gré des dunes, des forêts et des prés salés ou en pinasse, bateau traditionnel, d'un banc de sable à l'autre, d'une plage à l'autre.

ANDERNOS-LES-BAINS ★★

Andernos-les-Bains mérite vraiment le détour ! La ville était une importante bourgade à l'époque gallo-romaine, de nombreux vestiges sont exposés à la Maison Louis David et on peut visiter un site classé monument historique depuis 1933 : les vestiges d'une villa du IVe siècle. Cette commune bercée par les marées bénéficie d'un climat particulièrement doux, où il fait bon vivre toute l'année. Ici, les Andernosiens ne s'arrêtent pas de vivre à la fin de l'été. Même si la saison estivale est particulièrement animée, avec par exemple le célèbre festival de jazz, des feux d'artifice, des concerts et spectacles, la basse saison n'est pas délaissée. Pour preuve, tout début décembre est célébrée « Cabanes en Fête », une manifestation d'envergure, festive et conviviale durant laquelle le public est accueilli dans des cabanes pour la plus grande joie des papilles. Toute l'année, les idées de balades et de visite ne manquent pas à Andernos : faites un tour au port ostréicole, marchez jusqu'à la plage des Quinconces. La nature est très présente et la réserve naturelle abrite une faune et une flore préservées, avec notamment des pins centenaires isolés dans une belle chênaie, des tamaris en bord de plage, et surtout d'anciens réservoirs à poissons creusés en 1840 sur l'emplacement de marais salants abandonnés. De là, il est possible de rejoindre les prés salés d'Arès. Profitez de la plus longue jetée de France : 232 m pour vous rapprocher un peu plus du coucher de soleil, et appréciez la douceur d'une soirée pour déguster des huîtres en terrasse, et pourquoi ne pas prendre un dernier verre en ville ?

Les marchés du Bassin d'Arcachon

- **Marché municipal de Gujan-Mestras :** Le mercredi matin, place de la Gare. Tél. 05 56 66 12 65.
- **Marché couvert du Cap Ferret :** Toute l'année, place du Marché. Tél. 05 56 03 84 00.
- **Marché municipal du Teich :** Le samedi matin, place du Souvenir. Tél. 05 56 22 33 60.
- **Marché municipal couvert d'Andernos-les-Bains :** En été tous les jours, en hiver le mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche, place du 14 Juillet. Tél. 05 56 82 02 98.
- **Marché d'Arès :** Le mardi matin, place Weiss.
- **Marché nocturne de Gujan-Mestras :** Le vendredi soir, place de La Claire. Tél. 05 56 66 12 65.
- **Marché de plein air Andernos-les-Bains :** Le vendredi matin, place du 14 Juillet. Tél. 05 56 82 02 98.
- **Marché de Claouey à Lège-Cap-Ferret :** De juin à septembre, avenue des Halles. Tél. 05 56 03 84 00.
- **Marché municipal d'Audenge :** Le mardi matin, avenue Charles de Gaulle. Tél. 05 56 03 81 50.
- **Marché de Lège :** Le samedi matin, place de la Mairie. Tél. 05 56 03 84 00.
- **Marché de Biganos :** Le dimanche matin, rue Jean Zay. Tél. 05 56 03 94 50.
- **Marché de la Teste-de-Buch :** Du mardi au dimanche, rue des Halles. Tél. 05 56 22 35 00.
- **Marché d'Arcachon :** Tous les matins en période estivale, place du Carreau. Tél. 05 57 52 98 98.
- **Marché de Piraillan, Lège-Cap-Ferret :** Le samedi matin de juin à septembre, rue du Marché. Tél. 05 56 03 84 00.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Esplanade du Broustic
✆ 05 56 82 02 95
www.andernoslesbains.fr
tourisme@andernoslesbains.fr
Ouvert le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Basse saison : le lundi et du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h. Moyenne saison : juin, septembre et vacances scolaires du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et 14h à 17h30.
L'office de tourisme vous accompagne pendant votre séjour et vous renseigne sur les activités à faire, le patrimoine à voir, les petits coins inédits à visiter, les loisirs et bien plus encore. Pour vos emplettes, les horaires du marché sont à votre disposition, ainsi que les dates des nombreuses animations de la ville : peinture, jazz, feu d'artifice… Entre culture, sport, nature, terroir et gastronomie, découvrez le programme qui vous est réservé. A noter que le site internet de l'office de tourisme vous fournira une bonne partie des informations mais n'hésitez pas à rencontrer l'équipe située à l'esplanade du Broustic pour des conseils très précieux. De plus, sont mis gratuitement à votre disposition des iPad pour accéder à toutes les informations que vous recherchez. Dans un rayon de 30 m autour de l'office de tourisme, vous pouvez accéder librement au wi-fi pour organiser vos visites comme la visite guidée du port ostréicole, du petit musée de l'huître, de la Maison Louis David qui accueille le musée de la ville et de nombreuses expositions, ou le circuit libre « Les villas et maisons remarquables » … La jetée d'Andernos, la plus longue de France (232 mètres), mérite une balade…

■ **L'HUÎTRE DU BOUCHER**
Cabane 48
Port ostréicole
✆ 06 99 02 64 10
www.huitres-andernos.jimdo.com
lababouche@free.fr
Adulte : 45 €. Enfant (de 8 à 12 ans) : 22,50 €. Groupe (4 personnes) : 130 € (2 adultes et 2 enfants). Capacité de 5 personnes.
Envie d'une expérience nouvelle et authentique ? Laissez-vous embarquer avec les ostréiculteurs du bassin d'Arcachon. Au départ du port ostréicole d'Andernos, (mais également de Gujan-Mestras, Lège-Cap-Ferret, ou d'Arès). Avec Stéphane Boucher, partez pendant 6 heures (1h de bateau à l'aller et 1h au retour + 4 heures sur les parcs à huîtres) ; suivant les horaires des marées, vous naviguerez dans les chenaux jusqu'aux parcs à huîtres, appréhenderez les ficelles du métier et une fois la marée remontée, vous rentrerez pour décharger la pêche de la journée que vous dégusterez avec en prime une petite recette typique du bassin. Habillez-vous en conséquence et mettez-vous dans la peau de ces professionnels qui seront intarissables sur leur passion. Au départ d'Andernos, partez à bord du *Papy Boyington*, du *Sirroco II* ou encore de l'*Xtrem* pour une aventure hors du commun. Les pêcheurs et ostréiculteurs vous attendent trois heures avant la marée basse et comme celle-ci n'attend pas, la ponctualité est donc primordiale.

Points d'intérêt

■ **MAISON LOUIS-DAVID**
14, avenue Pasteur
✆ 05 56 82 02 95
♿
D'avril à décembre : expositions de peinture, artisanat, photographie. Gratuit. Visite guidée (gratuite tous les lundis à 10h30 en juillet et août, inscription obligatoire auprès de l'office de tourisme).
C'est la maison des arts de la ville d'Andernos-les-Bains. La Maison Louis David construite entre 1895 et 1908 était la demeure de Louis Théodore David, maire de la station balnéaire de 1900 à 1929 dont on peut voir la tombe dans le parc. La villa Ignota présente les caractéristiques de l'architecture balnéaire de la fin du XIX^{e} et du début du XX^{e} siècle. Au fil des ans de nombreuses personnes influentes sont passées entre ses murs majestueux (Edmond Rostand, Aristide Briand, Sarah Bernhardt…). Le musée de la Ville y a désormais élu domicile et vous pourrez ainsi découvrir toutes les collections permanentes d'une part (les vestiges gallo-romains par exemple), et temporaires d'autre part : expositions de peinture ou d'arts plastiques d'artistes locaux et régionaux. Durant la visite guidée qui dure une heure, vous pourrez découvrir la passionnante histoire de cette villa. N'oubliez pas de faire un tour dans le magnifique jardin qui abrite le tombeau sculpté de son propriétaire.

■ **LE PETIT MUSÉE DE L'HUÎTRE**
Port ostréicole
Cabane n° 68 ✆ 05 56 82 02 95
comite.fete.huitre.andernos@gmail.com
Se renseigner à l'Office de Tourisme. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 1 €. Enfant : 0,50 €. CB et chèques non acceptés. Visite guidée.

Quelques manifestations en 2019

- **Juillet** : Andernos Jazz Festival, a fêté ses 50 ans en 2018. Dernier week-end de juillet sur l'Esplanade de la Jetée. Fête de l'huître, les villes et villages du Bassin se mettent à la fête et célèbrent chacun à leur manière celle que l'on nomme la reine du Bassin : l'huître la deuxième quinzaine de juillet.
- **Août** : Fête de la Sardinade port du Betey autour du 15 août
- **Décembre** : Cabanes en fête, 11^{e} édition. Rencontre des huîtres du Bassin d'Arcachon, des vins de l'Entre-Deux-Mers, de la gastronomie et de l'art de vivre du Sud-ouest, premier week-end de décembre. Pass à 8 €.

Le Petit Musée de l'huître se niche dans la cabane n° 68. Créé par l'association du comité de la Fête de l'Huître d'Andernos, ce sont des passionnés qui vous dévoilent les 1001 secrets de la perle du Bassin. Le Petit Musée de l'Huître vous présente l'historique de perle du bassin, de son origine à nos jours. Étayée par des témoignages anciens, la visite vous en apprend beaucoup sur toutes les techniques d'élevage, de consommation, de commercialisation… Sur place, on répond à toutes vos questions avec passion et pédagogie, vous dévoilant ainsi tant de secrets cachés. Ainsi, on retrouve toute la tradition ostréicole du bassin d'Arcachon avec ses 44 cabanes et ses pinasses typiques, ses bateaux traditionnels. Vous découvrirez les bassins dégorgeoirs dans lesquels sont immergées les huîtres qui arrivent des parcs avec bien sûr une dégustation accompagnée d'un verre de vin blanc. Pour la visite guidée, l'inscription est obligatoire auprès de l'office de tourisme d'Andernos.

Le couvert

BOULEVARD 136
136, boulevard de la République
✆ 05 56 03 42 01
www.boulevard-136.com
Fermé du 7 au 26 janvier. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : du lundi au samedi le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Un restaurant avec un esprit « bistrot » de la déco à l'assiette. Ici, on se sent bien, le style est aussi charmant qu'atypique et la cuisine est inventive et goûteuse. L'accueil est chaleureux, donc tout est réuni pour se laisser porter… Il suffit de se « lover » dans un coin tranquille à deux ou s'accouder à la grande table d'hôte, idéale pour un repas entre amis. Le chef Benoît Paul élabore une cuisine aux saveurs variées et gourmandes avec une pointe de créativité plus ou moins prononcée en fonction de ses inspirations du moment. Pour commencer, pourquoi pas une assiette de charcuterie ou un petit bocal de pâté ? Le pain est servi entier dans le papier du boulanger, c'est assez agréable. La côte de bœuf charolaise et sa béarnaise maison sont des valeurs sûres tout comme le wok de canard à l'asiatique. Le menu du jour peut se composer d'un œuf poché, tomate et basilic, de ravioles de bœuf façon bourguignonne et d'une panna cotta Nutella et châtaigne. C'est bien cuisiné et les produits sont frais.

CHEZ HUGUETTE
3, avenue du Commandant David Allegré
✆ 05 56 82 11 07
www.chezhuguette.com
Ouvert le lundi, le mardi et le jeudi le midi et le soir ; du vendredi au dimanche le midi. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Plateaux de fruits de mer à partir de 35,50 €, assiettes de fruits de mer à partir de 14,50 €.
On vient chez Huguette pour la situation au port ostréicole d'Andernos et pour les fruits de mer. La cabane possède une belle terrasse face au Bassin, à l'intérieur la déco est toute simple. Les produits de la mer ont fait la réputation de la maison et les plateaux à consommer sur place ou à emporter sont d'une fraîcheur extrême. A la carte également quelques plats chauds : des seiches à l'encre, à l'américaine ou bien en blanquette, des moules avec une sauce dont Nanard, le patron, a le secret et des poissons grillés à la plancha en fonction des arrivages, nappés d'un beurre blanc et agrémentés d'une délicieuse pomme de terre au four en papillote. La majorité des desserts est réalisée sur place.

LA CHULETA
127, boulevard de la République
✆ 06 65 35 00 10
Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir ; le mercredi soir. Carte : 30 € environ. Les prix varient en fonction du spectacle, menu à partir de 18 €.
La Chuleta est un endroit festif où l'on se restaure au rythme des guitares ou en écoutant des concerts qui vont du jazz à Brassens en passant par de la pop latina, du flamenco, du karaoké et bien d'autres… Patrick Callendreau et Christian Moreno reçoivent les clients sans chichis autour de tapas, pizzas et plats espagnols : paella fruits de mer et poulet, cochon de lait à la broche, seiches à la plancha, etc. Une invitation au voyage dans une ambiance conviviale, chaleureuse et décontractée.

COM D ROY
288, boulevard de la République
✆ 05 56 82 04 23 – com.d.roy@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h. Menu unique à 27 €. Carte : 34 € environ. 13 € (et 16). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Ce restaurant, situé non loin de la mairie d'Andernos, se veut un restaurant familial. Les enfants sont les bienvenus et un coin jeux leur est réservé, ainsi, les parents peuvent déjeuner tranquillement. La cuisine est inventive, le carte est concoctée chaque jour avec des produits frais et de saison. Vos papilles seront ravies de retrouver les saveurs d'autrefois mêlées au saveurs du monde, comme le samoussa au boudin noir, la salade exotique, la panna cotta roquefort, raisins et miel et sa tartine de jambon de pays ou tout simplement une tête de veau ravigote ou une souris d'agneau confite au miel. La présentation des plats est soignée. Petit jardin paysagé et terrasse en bois, l'endroit est charmant et très agréable l'été.

L'ENTRE DEUX METS
Résidence du Vieux-Marché
21, rue Pasteur ✆ 05 56 82 59 90
www.lentre2mets-andernos.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 27 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 16 € (et 19 €). Vin au verre. Terrasse.
A proximité de la rue piétonne principale, dans le passage du Vieux-Marché, L'Entre Deux Mets de Barbara Graciano, patronne et chef, a remplacé La P'tite Assiette. Accueil charmant, et décor simple et contemporain ouvert sur la cuisine. La carte et les menus sont réalisés à partir de produits de qualité qui oscillent entre terre et mer et combinent parfois les deux. Le peu de plats proposés garantit une fraîcheur absolue et un respect des produits de saison. Tout est réalisé, ou presque, à la demande par la chef seule en cuisine. Cela complique en revanche le service parfois un peu lent, malgré la bonne volonté du jeune garçon qui se partage entre la salle et la terrasse. On commence par une salade de jambon cru et de melon.

Rien de bien original, mais très correct. Suit une daurade grillée au fenouil sur fond de purée de céleri, accompagnée de petits légumes très goûteux. On finit par une excellente tarte amandine aux pruneaux faite maison. Une adresse qui, pour le moment, ne fait pas trop de bruit mais qui mérite le détour…

L'ÉTOILE
13, place de l'Etoile
✆ 05 56 82 00 29
www.letoileandernos.com

Ouvert toute l'année. Restaurant fermé le lundi excepté pour les clients de l'hôtel. Du vendredi au mercredi le midi et le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Menu entre 21,50 € et 34 € sauf dimanche midi et jours fériés et 23,50 €, 32 € et 40 €. Chambre pour une personne 52 €, basse saison 58 € à 64 € pour deux. Pension complète pour une personne 98 € à 104 €, basse saison 74 € à 80 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes (jusqu'à 60 personnes). Terrasse.

L'hôtel-restaurant L'Etoile n'est pas au centre d'Andernos mais à seulement 200 mètres de la plage. Si vous venez en amoureux, vous pourrez terminer votre soirée par une petite balade romantique au clair de lune… Premier bon point. Deuxième bon point et pas des moindres : il existe depuis 1937, autant dire que c'est une valeur sûre ! Troisième bon point : c'est un petit établissement familial qui pratique des prix très intéressants quelle que soit la saison. Enfin la cuisine traditionnelle est faite maison et les plats sont concoctés suivant les arrivages. Côté mer : soupe de poissons, huîtres, fruits de mer d'excellente qualité mais aussi daurade, saumon ou gambas grillés, Saint-Jacques poêlées sauce thaï. Côté terre : escalope de foie gras frais aux pommes, assiette de jambon Serrano, tête de veau sauce gribiche maison servie en terrine, des salades, le tout pour des tarifs raisonnables. L'accueil et le service sont souriants, que demander de plus ? Une terrasse ? Oui, il y en a une ! Et n'ayez pas peu du chien qui garde les lieux, il est juste impressionnant…

LE FISH HEAD
Promenade de la Piscine
✆ 05 56 82 32 24

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 16 €.

Chez Dubarry a laissé la place à un nouveau restaurant/bar, le Fish Head. Les nouveaux propriétaires (ex Oyat's Café à Arès) ont changé le nom mais on a toujours les pieds dans l'eau, idéal pour un apéro « tapas » en terrasse dans une ambiance jeune et décontractée, ou bien au chaud en hiver dans les deux jolies salles avec vue imprenable sur le Bassin.

La cuisine est réalisée à base de produits 100% frais et tout est fait maison. Les spécialités sont bien sûr les produits de l'océan : poissons grillés à la plancha, plateaux de fruit de mer, fish & chips et le fameux burger de la mer. Le menu du vendredi midi était, lors de notre venue, tout poisson : tartare de cabillaud au basilic (excellent et copieux) puis un filet de mulet et purée de butternut avec des pommes de terres vitelottes presque mises en chips, et pour finir un entremet au daim…

Pour ceux qui préfèrent la terre une viande est quand même à la carte. On n'oublie pas toutes les petites attentions de la maison : impatience pour attendre l'entrée, la baguette est carrément mise entière sur la table, le thé vient de chez Dammann Frères et le service est impeccable. La salle panoramique du premier étage est climatisée.

LA GOURMANDINE
15, avenue Pasteur

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 19 € à 21 €. Carte : 32 € environ. Formule du midi : 13 €.

L'Eden est devenu La Gourmandine qui porte bien son nom. La cuisine simple est réalisée avec des produits frais. Le gaspacho de petits pois, le bœuf carottes et la pomme rôtie à la bretonne du menu du midi étaient de bonne teneur d'autant plus que la présentation est soignée et les quantités suffisantes. La carte affiche des suggestions du jour et quelques incontournables comme les tartes salées maison, la soupe de poissons de la Poissonnerie Pellat – enfin un restaurant qui ose dire qu'elle n'est pas faite maison… – ou un camembert rôti et lard grillé. L'accueil est agréable même tardif et le service efficace que ce soit en terrasse ou à l'intérieur.

LES TAMARIS
2, place Louis-David
✆ 05 56 26 74 77
www.restaurant-tamaris-andernos.fr
tamarisandernos@orange.fr

Ouvert toute l'année. 7j/7 de 9h30 à 22h30. Sans réservation. Menu unique à 33 € (entrée + plat + dessert). Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 20,50 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Le Burger des Tamaris : 19,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 120 personnes,). Terrasse.

Face à la jetée et à quelques pas à peine de la plage, le restaurant-brasserie les Tamaris offre un cadre et une vue exceptionnel sur le Bassin pour un déjeuner en terrasse, presque les pieds dans l'eau ou un dîner à l'intérieur. Les amoureux de fruits de mer seront ravis c'est certain mais laissez-vous tenter par le poisson du jour grillé à la plancha, des viandes grillées ou encore par les belles suggestions à l'ardoise. C'est une cuisine de saison, du 100 % fait maison par un maître restaurateur avec des produits frais. Si vous êtes plutôt tapas, sangria et soirée festive, installez-vous à la Bodega ! Au-delà de la cuisine savoureuse, le service est agréable, professionnel et l'équipe accueillante.

LE TABLIER
1, boulevard de la République
✆ 05 56 82 59 83
www.letablieraudenge.com
le.tablier-audendege@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 11h à 13h et de 18h à 21h. Ces horaires sont à titre indicatif. Pizza à partir de 8,70 €, salade à aprtir de 3,80 €, dessert à partir de 3,20 €. Vente à emporter.

Le Tablier c'est un large choix de plus de 20 pizzas classiques qui comblera petites et grandes faims. Quelques salades et des desserts maison ou glace. Idéal pour une restauration rapide sur place ou à emporter sur la plage. Le Tablier existe aussi à Andernos.

Le gîte

HÔTEL DE L'ÉTOILE
13, place de l'Étoile
✆ 05 56 82 00 29
www.letoileandernos.com

Ouvert toute l'année. 8 chambres. Pension complète (à partir de 93 € pour une personne seule et et 133 € pour 2). Demi-pension (à partir de 77 € pour une personne seule et 102 € pour 2). Petit déjeuner : 6 €. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.

© PHOTO PASSION - FOTOLIA

La jetée d'Andernos-les-Bains.

Les Tamaris

ANDERNOS LES BAINS

2, Place Louis-David
33510 Andernos-les-Bains (France)

Ouvert toute l'année **7j/7**

ESPRIT B'A

Sans réservation

Un tout petit hôtel à seulement 200 mètres du Bassin réservé à ceux qui aiment le calme et ne sont pas fous du design. Ici la décoration est un peu vieillotte mais les chambres ont le confort nécessaire pour passer un bon séjour. Elles ont toutes leurs salles de bains et WC privés, en revanche elles ne sont pas desservies par un ascenseur. Le restaurant est à l'image de l'hôtel : traditionnel mais on y mange bien. Parmi les spécialités faites maison la soupe de poisson, le foie gras mi-cuit ou frais poêlé, le saumon fumé, la tête de veau sauce gribiche, les coquilles saint-jacques, la lotte, etc. Les desserts et pâtisseries sont également réalisés par le chef. Tout est frais grâce à des arrivages journaliers. La carte des vins compte plus de 60 références soigneusement sélectionnés.

HÔTEL L'ÎLE AUX OISEAUX
12, boulevard de la République
✆ 05 56 82 09 10
www.hotel-ileauxoiseaux.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (la réception est ouverte de 7h30 à 20h). 14 chambres. Chambre double à partir de 49 € ; chambre triple à partir de 65 € ; suite à partir de 69 €. Petit déjeuner : 8,50 € (4,50 pour les enfants de 6 à 12 ans). Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus (garage à vélo et stockage de surf gratuits). Pour un enfant de moins de 2 ans l'utilisation d'un lit bébé est facturée 5 € par nuit. Pour un enfant de moins de 6 ans l'utilisation d'un lit disponible est facturée 5 € par nuit et 10 € pour un enfant de moins de 12 ans. Soirée étapes en chambre supérieur + petit déjeuner de 59 € à 89 €. Une chambre double aux normes handicap. Animaux acceptés (sur demande avec supplément de 8 € par jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Terrasse extérieure uniquement pour les clients de l'hôtel.
A 500 mètres de la plage, bienvenue à l'hôtel L'Ile Aux Oiseaux. Et là pas de doute vous êtes bien sur le Bassin ! Les chambres de ce charmant petit hôtel portent les doux noms des petits villages du Cap Ferret. Certaines bénéficient d'un petit coin terrasse/patio privatif et une chambre double a été entièrement conçue pour les personnes à mobilité réduite. La décoration soignée est quasiment à 100% bois à la manière « bassin ». A 2 km du centre-ville et aux portes du bassin d'Arcachon, L'Ile Aux Oiseaux est le lieu idéal pour des vacances en famille ou en amoureux.

VILLA TERANGA
20, avenue Thiers
✆ 05 57 17 50 30
www.villaterangahotel.com
villaterangahotel@gmail.com

Fermé de janvier à mars. 15 chambres. Chambre simple à partir de 72 € ; chambre double à partir de 72 € ; suite à partir de 120 €. Petit déjeuner : 9,80 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Wi-fi gratuit. Tv satellite. Point infos touristiques, service de pharmacie, réservation taxi.
A quelques minutes à pied de la plage et situé le long d'une piste cyclable, cet hôtel présente l'avantage d'être au calme, loin de l'affluence du centre-ville. Il affiche une décoration contemporaine où la mer et le voyage tiennent une belle place. Les chambres doubles, triples ou familiales sont toutes personnalisées et très confortables. Pas de jardin mais une grande terrasse pour profiter du soleil, prendre un verre ou le petit déjeuner continental qui est aussi savoureux que copieux : boissons chaudes, jus de fruits bio, viennoiseries, confitures originales, yaourt, compotées de fruits frais, fromages, jambon, crêpes… Et quand on demande aux patrons ce que signifie Teranga, la réponse est simple : c'est un mot issu du wolof (dialecte africain) qui illustre l'hospitalité, l'accueil et le plaisir de recevoir. Des mots appliqués au quotidien par les hôtes.

Gîtes

GÎTE LES BERNACHES
18, rue des Bouvreuils
✆ 06 82 65 84 46

Gîtes de France (3 épis). Pour 6 personnes (80 m², 3 chambres). De 650 € à 1 320 € la semaine selon saison. Possibilité de location forfaitaire groupée des draps et du linge de toilette. Animaux acceptés (gratuit). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite. Lecteur DVD, four, four à micro ondes, lit bébé, barbecue, chauffage électrique, possibilité location draps 10 €/lit, service ménage fin de séjour 60 €.
Dans un quartier calme, le gîte de Bernache fait partie des Cabanes aux oiseaux : trois maisons indépendantes et entièrement construites en bois, véritable havre de paix pour votre séjour sur le bassin. Elles sont toutes les trois composées d'une pièce de vie lumineuse qui comprend une cuisine équipée et un espace repas et salon. Ouverte sur une terrasse bois et un jardin privatif, cette pièce invite à la détente. À l'étage, vous trouverez trois chambres ainsi qu'une salle d'eau avec lave-linge. Des prestations de qualité et de nombreux services pour vous simplifier la vie (location de draps, linge de toilette et de table), ces Cabanes aux oiseaux feront décidément un nid idéal pour vos vacances sur le bassin d'Arcachon.

Campings

CAMPING FONTAINE VIEILLE***
4, boulevard du Colonel-Wurtz
✆ 05 56 82 01 67
www.fontaine-vieille.com
contact@fontaine-vieille.com

Fermé du 4 novembre au 30 mars. Réservation recommandée. De 9h à 18h en avril, mai, juin et septembre et de 8h à 22h en été. Arrivées tardives possibles. Terrain de 13 ha. 660 emplacements (d'environ 100 m²). Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 17 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 5 A) à partir de 21,80 €. 4 mobil-

homes de 320 € à 1 209 € la semaine. Appartements du T2 au T5 de 560 à 1190 € la semaine suivant le type et la saison. Kit bébé offert : lit parapluie, baignoire, chaise haute sur réservation et dans la limite des stocks disponible. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (uniquement sur les emplacements). Wi-fi payant. Service de ménage. Restauration (restaurant et epicerie ouverts de mi-avril à mi-septembre). Animations. Kit bébé offert (lit parapluie, baignoire, chaise haute) dans la limite des stocks disponibles et sur réservation.

Situé en bord de plage, le camping Fontaine Vieille est le plus vaste camping d'Andernos-les-Bains. Fleuri à l'entrée, parfaitement situé dans un cadre agréable et boisé, le lieu propose des emplacements de camping, lodges et cabanes, mobil-homes, appartements du T2 au T5 suivant la saison. Possibilité d'hébergement avec vue sur bassin. avec accès direct à la plage. Le camping est très calme mais de nombreuses animations sont régulièrement proposées. Par ailleurs vous avez accès à de nombreux services : un bar, un restaurant, des plats à emporter, dépôt de pain, des animations pour les enfants, un terrain de volley, des tables de ping-pong, une aire de jeux pour les petits. Ne manquez pas les soirées karaoké, les parties de baby-foot humains, ambiance assurée ! La journée, vous pourrez profiter de la belle et grande piscine du camping. Quasiment les pieds dans l'eau du bassin, le camping Fontaine Vieille vous permet de laisser de côté la voiture et de vous laisser aller à de vraies vacances, à pied ou à vélo.

Chambres d'hôtes

VILLA HERBERT
15, boulevard Pierre-Despagne
✆ 05 56 82 19 38
www.villaherbert.com
contact@villaherbert.com

Clévacances (4 clés). Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner inclus (jus de fruit frais, viennoiseries, confitures maison). Lit supplémentaire : 30 €. Tarifs dégressifs à partir de 2 nuitées. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.

Une adresse absolument charmante pour séjourner quelques jours sur le bassin. Audrey et Jean-Bernard vous accueillent chaleureusement et vous indiquent avec plaisir les activités et excursions à faire autour de chez eux. Dans une maison tout en bois, typique du bassin, dans le style des cabanes de pêcheurs, les chambres sont confortables et spacieuses, décorées avec goût, et disposent d'une terrasse privative donnant sur la piscine. Le cadre est magnifique pour décompresser, se reposer, et profiter du bassin d'Arcachon en toute quiétude. Accès aux pistes cyclables à 300 mètres et aux plages du bassin à 2 km. Le soir, les hôtes – anciens restaurateurs – se mettent derrière les fourneaux pour cuisiner des produits régionaux : les incontournables confits de canard, choux farcis, cuisses de grenouilles en persillade, ou pour composer des assiettes du terroir (charcuteries et fromages, huîtres du bassin et vins de pays, fricassée d'encornets, etc.).

LA VILLA SAINTE-CATHERINE
30, avenue de Taluque
✆ 06 47 30 46 97
www.villasaintecatherine.com
vscandernos@gmail.com

3 chambres. Chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner inclus. Tarif dégressif en fonction du nombre de nuits. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Dans une maison typique du Bassin construite en 1920 et entièrement rénovée, deux chambres d'hôtes à la décoration personnalisée : la chambre Sarah Bernard et la chambre Toulouse-Lautrec. La troisième chambre est située dans une grange datant de 1905. Parmi les services : petit-déjeuner continental, salon de détente avec CDthèque, fauteuil massant, bibliothèque et buanderie.

Loisirs

AQUA STRUCTURES
18, avenue Gustave Eiffel ✆ 05 56 82 29 86
www.piscinesaquastructures.fr
contact@piscinesaquastructures.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h15 à 12h et de 14h30 à 18h ; le samedi de 9h15 à 12h et de 14h30 à 18h. Fermé le lundi matin en hiver.

Aqua Structures construit des piscines en maçonnerie traditionnelle et installe tous les matériels de pièces à sceller, filtration, traitement de l'eau (appareils et produits) et équipements (chauffage, couverture, volet, robot de nettoyage). La société rénove et entretien des piscines, elle vend et installe aussi des spas de toute taille. Sur place, on trouve tous les produits de traitement d'eau pour les piscines et les spas et des pièces détachées en stock et sur commande.

ESCALAD'PARC
Centre sportif Jacques-Rosazza
Allée Pierre-de-Coubertin
✆ 06 87 84 90 47
www.escalad-parc.fr
escalad.parc@free.fr
Ouvert du deuxième samedi d'avril au premier samedi de novembre. Ouvert les week-ends de 14h à 18h ou 19h en mai, juin, septembre et octobre. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires sauf Noël (voir les jours et les horaires sur le site). De 3 à 6 ans : 12 €. De 7 à 11 ans : 17 €. Dès 12 ans : 19 €. Chèque Vacances. Organisation d'événements : tarifs préférentiels. Aire de pique-nique, vente de boissons et glaces.
Pour les aventuriers qui aiment les bonnes sensations et sans risque, l'Escalad'Parc est idéal. Au cœur de la forêt, ce superbe site propose des parcours pour toute la famille. Jeunes ou moins jeunes (des parcours baby sont proposés à partir de 3 ans), intrépides ou prudents, tous adoreront se prendre pour Tarzan et sauter de branches en branches à travers la forêt. Les plus jeunes se testeront sur le parcours rose du jeune aventurier, tandis que les « Pêcheurs » se prêteront avec plaisir à un exercice de traversée sur des filets et des ponts. Les plus téméraires s'essayeront au parcours des « Voltigeurs » ! Au total, 10 parcours variés et amusants vous feront vivre une journée excitante et amusante. Ponts de singe, filets, tyroliennes, rondins ; l'aventure… en toute sécurité !

SPORT NAUTIQUE ANDERNOS
1, rue Louis Lamothe
✆ 05 56 82 07 03
www.snandernos.fr
clubdevoile.andernos33@orange.fr
Bateau accessible aux personnes à mobilité réduite. Stage de voile pendant les vacances scolaires à partir de 129 € la semaine. Cours de voile toute l'année : 22 € pour les 7-13 ans et 25 € à partir de 14 ans. Forfait 5 séances : 95 € pour les 7-13 ans et 106 € à partir de 14 ans.
Amateurs de voile, bienvenue au Sport Nautique d'Andernos ! Une expérience unique pour les petits et les plus grands qui désirent mieux connaître la mer et jouer avec le vent. Malgré les appréhensions que peuvent ressentir les marins en herbe ou les plus expérimentés, les sensations qu'offre la voile sur le Bassin d'Arcachon sont de gigantesques bouffées d'air pur. En outre, la gentillesse des moniteurs, les virées autour de l'Ile aux Oiseaux sont des d'arguments pour oser s'y frotter sans craindre de chavirer. Des randonnées nautiques et des stages pendant les vacances scolaires sont proposés, sur optimist dès 6 ans, dériveur à partir de 8 ans, catamaran dès 10 ans ou planche à voile dès 11 ans. Le stage comprend 5 séances de 3 heures du lundi au vendredi selon les marées. Les cours particuliers et en groupes sont dispensés par des moniteurs disposant d'un Brevet d'Etat.

TI'BASSIN
1ère darse
Port ostréicole d'Andernos
✆ 06 62 82 42 17
www.tibassin-andernos.com
Sorties en fonction des marées, voir le calendrier sur le site internet. 30 € par personne (22,50 € pour enfants de – de 12 ans) pour environ 2h30 sur l'Ile aux oiseaux et 68 € par personne (50 € pour enfants de – de 12 ans) pour une durée de 8 heures direction la banc d'Arguin et la Dune du Pyla.
Didier Meynard, un ancien ostréiculteur, s'est reconverti en skipper professionnel titulaire d'un diplôme qualifiant. Enfant du pays, il connaît le Bassin et le milieu marin comme sa poche. Il nous embarque à bord de son catamaran de 11 mètres qui peut accueillir dans son espace couvert jusqu'à 17 personnes. En fonction de vos envies et de votre porte-monnaie cap sur l'Ile aux oiseaux, le banc d'Arguin ou la Dune du Pyla avec en bonus dégustation d'huîtres et vin blanc. Possibilité de privatiser pour des événements personnels ou professionnels.

Détente, forme

OZENSPA
10, rue Bernard Palissy
✆ 05 56 03 33 03
www.ozenspa-andernos.com
contact@ozenspa-andernos.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 20h30 ; le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Tous les cours de sports aquatiques sont à 10 €. Abonnements : 39 € : 4 accès Spa 1h/mois + 1 Hydro-Jet 15 min offert/mois. 59 € : 6 accès Spa 1h/mois + 2 Hydro-Jet 15 min offerts/mois. 69 € : 8 accès Spa 1h/mois + 3 Hydro-Jet 15 min offerts/mois.
Ozenspa est un temple de beauté dédié au bien-être à Andernos, un « médispa » qui s'appuie sur les bienfaits de l'eau pour vous offrir détente, douceur et confort. Une équipe de kinésithérapeutes travaille ici en harmonie avec une sophrologue, une psychologue spécialiste du développement personnel, un ostéopathe, une esthéticienne ainsi que des professeurs de yoga, Pilates et streching. Dans ce havre de paix, vous ferez du bien à votre corps et à votre esprit ; bain à remous, hammam, sauna, cours d'aquagym, aquabike… Vous pouvez profiter toute l'année d'un espace AQUA avec sa terrasse bordée par la forêt d'eucalyptus et de sa piscine chauffée à 32 °C. Vous pourrez dégustez un thé avant de vous glisser dans le lyashi dôme pour éliminer les toxines et profitez des mains de fée de l'esthéticienne qui prodigue des massages absolument divins. L'établissement a obtenu la récompense : Trophée Passnord en 2014. Une adresse beauté et bien-être incontournable sur le bassin.

FAB TATOUAGES
155, avenue de Bordeaux
✆ 06 75 51 75 21
Uniquement sur rendez-vous.
Fabrice, tatoueur et dessinateur, travaille « à l'ancienne » : pas de compte Facebook, pas de site, il ne fonctionne qu'avec ses books photos au salon. Il s'en inspire mais il s'inspire aussi de vos idées pour vous proposer votre futur tatouage. C'est un réel moment privilégié car il prend peu de rendez-vous par jour pour se consacrer entièrement à son esprit créatif et à la demande de ses clients pour travailler sur votre projet à part entière. Il est vraiment très à l'écoute et le face à face est important pour un acte qui restera gravé à vie. Le style est décalé tant dans la déco que dans ses modèles de création. Dès que l'on pénètre dans son salon décoré tel un cabinet de curiosités, Fabrice souhaite mettre à l'aise. Ce tatoueur est une référence dans sa méthode hors du commun. Que vous soyez du Bassin, de plus loin ou de passage, prenez le temps de fixer un rendez-vous pour votre futur tatoo.

Sorties

CASINO MIAMI D'ANDERNOS
Route de Bordeaux
✆ 05 56 82 00 65
www.casinoandernos.com
Ouvert toute l'année. Ouvert 7/7 à partir de 13h. Salle des jeux traditionnels : tous les soirs à partir de 20h30. Horaires de fermeture identiques à ceux de la salle des machines à sous. Restauration sur place Ô plaisirs. Restauration.
A l'entrée d'Andernos-les-Bains vous ne pourrez pas passer à côté de ce bâtiment à l'architecture moderne. Envie de prendre un verre ou de tenter votre chance ? Le Casino vous attend. Machines à sous, jeux traditionnels, restaurant, brasserie : il y a de quoi vous divertir dans une ambiance conviviale, où le hasard règne en maître avec pas moins de 75 machines à sous, 11 postes de roulette électronique, roulette anglaise et blackjack sans oublier le Megapot : plus de deux cents machines réparties dans 42 casinos sont connectées entre elles en simultané pour un seul jackpot. Un petit creux ? La brasserie Le Miami – qui est privatisable – vous accueille dans une ambiance chaleureuse et cosy pour déguster des plats savoureux à base de produits frais. A noter que des soirées à thème, des dîners concerts et des spectacles sont organisés régulièrement. A vous de jouer, mais avec modération !

LE NEW PUB ANDERNOS
2, place Louis-David
✆ 05 56 82 16 16
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 11h à 2h. Happy hours. Terrasse. Restauration. Carte snack, formules. Large choix de bières du monde.
Envie de passer une soirée entre amis dans une bonne ambiance et autour d'un verre ? Même en basse saison, toute l'équipe du New Pub vous attend pour des soirées à thème avec DJ, retransmissions de matchs de foot, de rugby, happy hour… A la carte plus de 80 bières du monde entier. Le plus : la vue depuis la terrasse sur le bassin.

NATURAL CAFÉ
7, avenue Pasteur
Haute saison : ouvert tous les jours de 11h à 23h.
Natural Café a pris la place de Wirapuru parti avenue du Général-de-Gaulle. David Lacaze a signé ce nouveau lieu cosy. Deux terrasses : l'une devant l'établissement pour le spectacle de la rue, l'autre à l'arrière pour profiter des soirées musicales à tendance latino et des apéritifs sound electro. Dans les verres : des bières de la brasserie Mira, des pressions, du cola local, des cocktails, des rhums du monde entier, des smoothies, des jus de fruits et légumes frais et bio, tous faits maison, et du thé équitable. Plus consistants des wraps, bowl fruits, salades, toasts chauds, des glaces bio, etc.

Emplettes

LA CABANE DE MAÏ
16, avenue pasteur ✆ 06 42 22 57 11
Lacabanedemaii@gmail.com
Basse saison : ouvert de 10h à 13h et de 15h à 19h. Haute saison : tous les jours de 10h à 20h. Ouvert le dimanche.
Dans la Cabane de Maï, on est sûr de trouver un petit cadeau à offrir ou à s'offrir pour se faire du bien : bougies parfumées, huiles essentielles, huile de beauté et eau florale bio, sel de la mer Morte, savons à la coupe, produits Durance, sirops originaux, infusions et thés toujours bio, etc. Sur les étagères, on trouve des théières, des mugs ou des bols et pour les enfants, doudous, poupées chiffon ou encore des jouets pleins de poésie.

LES CHOCOLATS D'ANDERNOS
8, avenue Jean Sacchetti
✆ 05 57 76 10 37
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Un centre-ville commerçant et attrayant

Quel bonheur de flâner dans la jolie ville balnéaire d'Andernos-les-Bains. Animée toute l'année, les promeneurs et flâneurs apprécieront son centre-ville bien vivant, pas seulement en haute saison. Boutiques, commerces et artisans se succèdent, de quoi trouver son bonheur. Le marché couvert face à la grande Poste, jusqu'aux rivages du bassin d'Arcachon vous offre quantité de produits de qualité. Une ville qui se vit pleinement à pied ou à vélo ! De la plage au boulevard principal, on adore cheminer à travers les petites rues et les petites boutiques. Les gourmands se laisseront tenter par les glaciers qui multiplient les parfums originaux, à déguster devant la jetée…

Votre maman rêve d'un sac Vuitton mais vous ne pouvez pas lui offrir, contentez-la avec une copie en… chocolat noir 70% de cacao. Pour votre moitié des petits escarpins en chocolat noir ou lait garnis de dragées amande Avola extra et chocolat noir 70% de cacao, ressemblant à s'y méprendre à des vrais, seront sans aucun doute très appréciés… Et si vous voulez surprendre vos amis présentez-leur un assortiment de cannelés en chocolat blanc, noir et lait, fourrés de caramel fondant, rhum et vanille. Ils sont croquants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, c'est original et surtout délicieux. Toutes ces gourmandises sont des exemples du talent de Sébastien Audevard, chocolatier de profession et sculpteur de chocolat. C'est non seulement beau mais aussi de grande qualité.

L'HUÎTRE BLEUE
16, quai Lahillon
✆ 06 61 76 38 51

Basse saison : ouvert le week-end de 10h à 15h. Haute saison : tous les jours de 10h à 15h et de 18h à 22h. Carte : 20 € environ.

Les pieds dans l'eau le midi, la tête dans les étoiles le soir, cette cabane est une invitation au voyage avec une vue imprenable sur le Bassin. Ajoutez des huîtres avec le petit blanc du coin et c'est le paradis. Pour compléter : des crevettes, bigorneaux et un très bon pâté basque.

JOËL LAHAYE LA STATION DES GUS
20, quai Lahillon
✆ 05 57 70 29 12
www.stationdesgus.com

Ouverture du 1er mars au 31 décembre. Dégustation des huîtres sur place ou à emporter de 6 à 12,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Les huîtres de Joël Lahaye naissent et s'élèvent dans le Bassin d'Arcachon. C'est dans sa jolie cabane qui porte le numéro 21, au port ostréicole d'Andernos-les-Bains, qu'il vous invite à les déguster sur place, en terrasse agréablement fleurie en été et face au bassin, ou tout simplement à emporter.

AU GRÉ DES VINS/LA BOUTEILLE À LA PLAGE
12, avenue Pasteur
✆ 05 56 82 35 98
augredesvinscaviste@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h30 à 13h. De nombreux rendez-vous en fin d'après-midi pour de beaux moments de dégustation ! Voir en boutique ou sur Facebook.

Face à la maison Louis David, avenue Pasteur à Andernos, il y a la cave et épicerie fine Au gré des vins. Vous trouverez à l'intérieur, un accueil chaleureux et plus de 450 références dont des bordeaux, languedoc, et champagne, sans oublier les spiritueux. Mais vous les trouverez aussi à la Bouteille à la Plage à Arès, car c'est le même propriétaire. Ces deux boutiques sont dédiées aux fins palets et aux gourmands. Régulièrement, Philippe propose des dégustations pour découvrir de nouveaux produits ainsi que des accords mets et vins.

Autre adresse : Boutique/cave La Bouteille à la plage, 19 avenue de la Plage – 33740 Arès. ✆ 05 56 60 74 92

MAISON RICHARD
19, avenue du Général de Gaulle
✆ 05 56 82 10 57
www.maisonrichard.fr
contact@maisonrichard.fr

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 8h à 13h et de 15h à 19h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 8h à 23h.

Jean-Luc Lazaro, artisan pâtissier et maître chocolatier, a racheté la Maison Richard en 2004. Il a toujours eu une passion pour le chocolat. Ses nombreux voyages d'étude sur les cacaoyers d'Amérique du Sud (Equateur, Colombie, Argentine…) ont accentué cette passion. Il a aussi un amour pour le Bassin. Les deux conjugués lui ont donné envie de créer un chocolat original qui ferait la fierté de la région : la Pignotte du Bassin (du nom du fruit de la pomme de pin) car le pin est l'ingrédient principal de cette gourmandise au goût unique. Elle est composée de pignons de pin, de riz soufflé, d'amandes torréfiées et de chocolat Valrhona (66 % cacao). Jean-Luc Lazaro a également mis des huîtres en chocolat en bourriches, créé des bouchons et des cannelés en chocolat. L'été les glaces et sorbets sont fabriqués avec des fruits issus de l'agriculture raisonnée et un procédé de fabrication artisanal à partir de lait cru entier.

Ô SORBET D'AMOUR
2, avenue Pasteur ✆ 05 57 70 27 48
www.sorbetdamour.fr
andernos@sorbetdamour.fr

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 0h. Basse saison : ouverture de 14h à 19h d'octobre à avril. 1 boule : 2,20 €, 2 boules : 3,40 €, 3 boules : 4,50 €.

Ô Sorbet d'Amour (glaces 100 % artisanales) est une institution sur le bassin d'Arcachon qui a vu le jour en 1935. L'enseigne dispose pas moins de 7 adresses sur le Bassin, 3 à Bordeaux, 1 à Toulouse et même une à Braga au Portugal. Plus de 100 recettes gourmandes sont confectionnées de façon traditionnelle : le lait est fourni par la dernière ferme du bassin d'Arcachon puis transformé de façon artisanale avec des fruits et des ingrédients de grande qualité au laboratoire de La Teste. Les glaces et sorbets sont souvent très originaux, comme fraise piquillos, mirabelle quetsche, cactus fleur, mimosa ou Montblanc, plum Armagnac, etc. Les desserts glacés n'ont pas fini de nous régaler comme la célèbre Pinasse -à base de nougatine- et ses 20 boules de glace pour 10 personnes, le dessert emblématique d'Ô Sorbet d'Amour, fabriqué lui aussi de façon artisanale par la maison.

Autre adresse : sur le site internet

PÂTISSERIE BENJAMIN FOURNOL
133, boulevard de la République
✆ 05 56 03 06 34
www.benjamin-fournol.com
contact@benjamin-fournol.com

Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 6h30 à 13h et de 17h à 19h30 ; le samedi de 6h30 à 13h et de 16h30 à 19h30 ; le dimanche de 6h30 à 13h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 6h30 à 13h et de 16h30 à 19h30.

Jeune pâtissier de talent, Benjamin Fournol propose dans sa jolie boutique d'Andernos les Bains, un univers délicieux autour du chocolat, des fruits et du caramel, tout en préservant les saveurs originales de chaque produit avec un minimum de sucre. Que ce soit pour satisfaire une pulsion gourmande avec un des délicieux petits gâteaux comme le très célèbre « Louvre », à base de poires, dacquoise aux noix et mousse caramel, ou célébrer un anniversaire avec une belle Macaronade, base craquante de macaron et crème Madame (crème pâtissière à la chantilly), il y a de quoi satisfaire les gourmands. Vous trouverez chez Benjamin le pâtissier des viennoiseries au beurre AOC de Normandie, des baguettes fraîchement cuites tout au long de la journée, des cannelés allant du plus fondant au plus croquant et aussi un arc-en-ciel de macarons aux parfums originaux, tels que chocolat thé Earl Grey ou passion-chocolat. Benjamin vend aussi ds vins fins, du porto et des champagnes d'exception, de quoi accompagner parfaitement le « Comme un opéra », frisson chocolaté inspiré du classique opéra avec une touche gourmande de framboise.

■ **VINIFLORE**
1bis, boulevard de la République
✆ 05 57 17 24 29
vin.etcoetera@outlook.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 9h30 à 13h.
Dans sa cave les clients sont très bien conseillés sur les vins rouges, blancs ou rosés quelle que soit leur origine. Les bordeaux sont en première ligne mais ils cohabitent avec des bourgognes, des vins d'Alsace, des côtes du Rhône, etc. et des vins étrangers. Certains sont vendus au détail ou en fontaine (Bag in Box). Cette cave est aussi l'antre d'une grande variété de whiskies, de spiritueux, de champagnes, de bières dont la Mira brassée à la Teste-de-Buch, de thés, de cafés dont le fameux Tchanqué du Bassin d'Arcachon et de produits régionaux (foie gras, plats cuisinés, conserves, miel, confitures, etc…). Petit plus : des rosés, blancs et champagnes sont en permanence au frais pour une petite soif de dernière minute.

Dans les environs

Audenge

■ **OFFICE DE TOURISME**
10, allées Ernest de Boissière
✆ 05 57 70 67 56
www.tourisme-coeurdubassin.com
info@tourisme-coeurdubassin.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h30 ; Fermé le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 13h. Novembre, décembre, janvier, février, mars : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h (fermé samedi, dimanche et jours fériés). Avril, mai, juin, septembre, octobre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h (fermé dimanche et j. fériés).
L'accueil de l'office de tourisme de la ville d'Audenge se situe en centre-ville. Parmi les prestations disponibles, on vous propose la location de vélos, des activités nautiques telles que le canoë-kayak et un service billetterie. La commune abrite les Domaines de Certes et Graveyron qui représentent à eux deux un espace naturel remarquable. La présence de ces sites permet à l'office de proposer durant la saison estivale des animations de qualité, notamment des visites guidées et commentées par un guide naturaliste.

■ **LE SENTIER DU LITTORAL**
✆ 05 56 26 95 97
Ouvert toute l'année. Gratuit. Visite guidée (se renseigner auprès de l'office de tourisme).
Les sentiers du littoral longent les côtes de manière ininterrompue et sont parfois appelés sentier ou chemin des douaniers. Sur le Bassin d'Arcachon, il en existe 4 à découvrir, dont celui d'Audenge qui est le plus long avec ses 14 km. Ce parcours contourne le domaine de Certes par une digue qui permettait la création des marais salants au XVIII[e] siècle. Ainsi, au fil de l'itinéraire, on découvre les secrets de l'architecture d'un marais créé d'abord pour le sel puis pour la pisciculture (élevage d'alevins de daurades ou de bars par exemple). La balade est aussi l'occasion d'observer des oiseaux tels que des cormorans, des goélands ou des milans noirs. Les chemins sont larges et la balade ne présente pas de difficultés particulières. Prévoir 3 heures et de quoi se désaltérer car l'ombre y est rare.

■ **DOMAINES DE CERTES-GRAVEYRON**
✆ 05 56 82 71 79
www.conservatoire-du-littoral.fr
info@tourisme-coeurdubassin.com
Accueil situé contre le parking du château.
Ouvert toute l'année. Visite libre. Espace d'accueil ouvert tous les jours d'avril à novembre. Gratuit. Visite guidée. Animations.
Sites exceptionnels, les domaines de Certes-Graveyron s'étendent sur 545 hectares dont 527 hectares protégés depuis 1983, et présentent des prés salés endigués, des marais salants, des bassins d'élevage de poissons, des prairies humides et évidemment, une faune et une flore incroyables de diversité. Eau douce et eau salée se mêlent, les paysages changent, reliés par de superbes plages. Partez donc à la rencontre de ce lieu unique en visite libre ou en visite commentée proposées par la Ligue de Protection des Oiseaux, la Maison de la Nature du Bassin d'Arcachon, l'office de tourisme Cœur du Bassin, le Conseil général et ses guides naturalistes. Deux circuits aux choix : celui de Certes sur 14 km au départ du bassin de baignade de Lanton où des panneaux explicatifs jalonnent les sentiers qui vous mèneront à travers les plages sauvages de Suzette par exemple ou encore vers l'ancienne chartreuse du marquis de Civrac, à savoir le château de Certes, ou celui de Graveyron sur 5 km, au départ du port d'Audenge en passant par la plage sauvage de Graveyron. Vous rencontrerez des hérons cendrés, des cygnes, aigrettes, cormorans, milans noirs et même des cigognes. Les Domaines vous promettent magie et découverte, un parcours 100 % nature.

PORT OSTRÉICOLE

Vivant et surtout plein de charme, le port d'Audenge est un lieu prisé des touristes et des locaux. Très animé en été, on y célèbre par exemple la fête de la Saint-Yves, le marché du monde ou les fêtes du port. Les cabanes en bois des ostréiculteurs aux superbes couleurs, les pinasses traditionnelles, les terrasses ensoleillées, les pêcheurs attelés au travail… Ce petit port des plus pittoresques ne vous laissera pas indifférent. Saint Yves, le patron des marins, le protège depuis son monument au bout de la jetée. Prolongez le plaisir et installez-vous en terrasse et laissez-vous tenter par une dégustation d'huîtres du bassin. Envie d'une petite sortie en mer ? Patience, la marée monte, et les ports de plaisance sont situés de chaque côté du port ostréicole. Si vous êtes plus terre-à-terre, le port est également un point de départ possible pour une balade dans les domaines de Graveyron et de Certes.

CHEZ BALESTE – CABANE 12

12, rue du Port ✆ 06 67 51 41 55

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 17h.

La famille Baleste est l'une des plus anciennes familles ostréicoles de Lège Cap-Ferret. Corinne et Jean-Robert ouvrent leur cabane toute l'année pour inviter à une dégustation ou à la vente au détail d'huîtres du Banc d'Arguin. Sur le petit port d'Audenge, venez savourer des produits du terroir (terrine maison piment ou nature) et de bons produits frais (crevettes roses et grises, bulots), le tout arrosé de vin blanc, Entre-deux-mers ou de rosé. On s'attable sur la terrasse couverte ou au bord du port, les pieds dans le sable. Une belle adresse à partager avec ses amis.

LE BISTROT D'AUDENGE

4, avenue du Vieux Bourg ✆ 06 30 65 12 60
lebistrotdaudenge@free.fr

Basse saison : ouvert du mardi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 23 €. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 12,50 €.

Le Bistrot d'Audenge est un restaurant mais aussi un lieu de vie où l'on boit un verre en écoutant un concert. Côté salle une ambiance bistrot de village sans chichis mais sur la table des produits frais garantis et travaillés. Le midi on se régale d'un camembert pané, panko chapelure japonaise au miel, d'un lomo snacké, pommes de terre rôties, sauce vin blanc et champignons et d'un clafoutis aux fraises, chantilly et son coulis. Le soir on peut se mettre en bouche avec des encornets saisis à l'ail et aux oignons, penne rigate et condiments, puis continuer avec un paleron de bœuf façon bourguignon, légumes glacés, pomme de terre et miroir vin rouge et finir par un duo de chocolat blanc et noir, fève de tonka. Rapport qualité/prix c'est imbattable.

L'HAUTE EN COULEUR

1706, route des Trois Villages
✆ 06 77 44 55 38
http://lhauteencouleur.com

Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre double à partir de 140 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (sur demande). Tv satellite. Bain bouillonnant.

Les cabanes sur pilotis, Lilly et Jack, sont construites en pins des Landes au cœur d'un jardin arboré. Elles ont une surface de 30 m² avec salles de bains équipées de douche à l'italienne et de toilettes séparées. Le lit king size de 2 mètres sur 2 et le mini frigo sont très appréciés. Le spa 4 places est installé sur la terrasse de 20 m² sous une pergola est un plus dans cette ambiance déjà très zen. Les petits déjeuners, sucrés et salés, servis sur la terrasse ou dans la cabane, sont très copieux. Le soir sur commande il est possible de déguster des fruits de mer ou des plats régionaux. Des vélos VTC sont aussi mis à la disposition des clients.

CAMPING LE BRAOU***

26, route de Bordeaux
✆ 05 56 26 90 03
www.camping-gironde.fr

Fermé du 1er octobre au 31 mars. Accueil du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, la samedi de 9h à 13h. En juillet – Août de 9h à 13h et de 14h à 19h. 200 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule de 15,50 € à 25,50 €. 74 mobil-homes pour 1 à 4 personnes à partir de 270 € la semaine ; 9 chalets pour 1 à 7 personnes à partir de 395 € ; 7 caravanes pour 1 à 4 personnes à partir de 270 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration (snack). Animations.

Le Braou est un camping qui respire la tranquillité par sa situation privilégiée entre forêt et océan dans un parc arboré de 5 hectares. A 1 km du petit village d'Audenge, les commerces nécessaires pour le quotidien ne sont pas bien loin. Que vous décidiez de loger en toile de tente, en mobil-home ou en chalet avec terrasse en bois pour davantage de confort, vous apprécierez le farniente et les services offerts par le camping : snack, barbecue commun, pétanque qui vous permettront de rencontrer les autres vacanciers et de passer de bons moments. Des activités plus sportives sont également accessibles comme la piscine, le terrain de volley, le ping-pong… Les 3-8 ans pourront se défouler dans une aire de jeux qui leur est totalement dédiée. Proche de la station d'Andernos, à moins de 30 minutes en voiture, vous ne serez pas loin pour envisager une virée nocturne et festive.

PISCINE D'EAU DE MER

Port d'Audenge ✆ 05 56 26 95 12

Accès gratuit. Surveillée en juillet et août par un maître nageur sauveteur. Animations pour enfants.

Fini les soucis de marées ! Le bassin de baignade d'Audenge vous propose un lieu de trempette relativement insolite. Il s'agit d'une retenue d'eau de mer qui forme une piscine extérieure. On y trouve trois bassins aux niveaux différents, pour petits et grands. Ici pas de chlore, c'est le sel qui pique les yeux ! L'eau chauffée par le soleil est d'autant plus bonne ! Retrouvez une aire de jeux pour les enfants, des espaces de sable, de caillebotis et d'herbe le long des bassins ainsi que de fréquentes animations pour les plus jeunes. Le maître nageur sauveteur assure une baignade en toute sécurité. L'entrée est libre et le site est ouvert de début juillet à fin août.

ARCACHON ★★★★

La naissance d'Arcachon est liée à l'apparition de la mode des bains de mer sous la Restauration. Cet engouement pour le bain doit autant à la mode et aux loisirs qu'à des impératifs médicaux. Et c'est à une dynastie de médecins, précurseurs de la climatothérapie et de la thalassothérapie d'aujourd'hui que la station doit ses premiers succès. Les structures d'accueil se réduisent alors à quelques cabanes de résiniers en location, quand un navigateur normand le capitaine François Legallais ouvre en août 1823 le premier hôtel-établissement de bains de la région. La vogue des bains de mer attire ici une « colonie étrangère » d'altesses et de célébrités, têtes couronnées, grandes familles, hommes de lettres et artistes lyriques. Le front de mer, sur près de trois kilomètres, voit se bâtir chalets et villas préfigurant ainsi la Ville d'Eté. C'est le début de l'essor d'Arcachon. Le 2 mai 1857, Arcachon est érigée en commune par décret impérial de Napoléon III. C'est à cette même date que la ligne de chemin de fer entre Bordeaux et La Teste est prolongée jusqu'à Arcachon. Afin de rentabiliser cet investissement, les frères Péreire, Emile et Isaac (riches banquiers et principaux actionnaires de la Compagnie des Chemins de Fer du Midi) achètent pour leur compte et celui de la compagnie, 96 ha de terrains forestiers et créent la Ville d'Hiver. Dès le printemps 1862, avenues et rues sont tracées, casino et villas sortent de sable. Des villas cossues de tout style apparaissent dans un dédale de petites « allées courbes brise-vent ». La Ville d'Hiver est inscrite à l'inventaire des Monuments historiques depuis 1985. En 1858, la nouvelle municipalité arcachonnaise légifère : les bains de mer doivent être pris habillés, du cou aux talons, s'il vous plaît ! En 1863, le court séjour de Napoléon III et ses retombées médiatiques place Arcachon au rang des grandes stations climatiques. Les bains de mer, la Ville d'Hiver et le chemin de fer ont fait le bonheur d'Arcachon et de ses visiteurs. En 1926, Arcachon est classée station balnéaire.

SPIRIT OF BASSIN

Rue des Marins
Jetée d'embarquement n°2 - Petit Port
✆ 06 77 00 05 46
www.spirit-of-bassin.com

Les tarifs varient en fonction des promenades. Pour le tour de l'Ile aux oiseaux : 16 € pour un adulte, 11 € pour un enfant de 4 à 12 ans et 5 € pour un enfant de 0 à 3 ans. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration.

Embarquez à bord du *Spirit of Bassin*, un bateau de 18 mètres de long pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes, et partez sur les flots à la découverte des trésors d'Arcachon. En choisissant la balade « Cap sur les cabanes tchanquées » vous approcherez bien sûr ces maisonnettes sur pilonnes plantées au beau milieu du Bassin mais pas que. Vous voguerez non loin des parcs à huîtres, de l'Île aux Oiseaux, du phare du Cap-Ferret et de la Dune du Pilat. Les commentaires instructifs mais toujours agrémentés d'une pointe d'humour très appréciable, vous révèleront tous les secrets de ce qu'il y a de plus beau à voir sur le Bassin d'Arcachon. Cette balade dure 1h15 mais sachez que la compagnie maritime du même nom que son bateau, Spirit of Bassin propose bien d'autres promenades sur l'eau dont une à l'heure de l'apéritif ou carrément une croisière by night de 22h à 1h. Plus intime, vous pouvez aussi embarquer à bord du *Spirit of Nantucket*, une vedette d'esprit néo-rétro de 7,70 mètres de long s'inspirant des canots vénitiens. Neuf personnes maximum. Voir les horaires sur le site Internet.

Points d'intérêt

BASILIQUE NOTRE-DAME

21, allée Mentque

Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Fermé certains lundis. Offices mardi et vendredi à 9h15 et dimanche à 11h15.

Dominant la ville, cette superbe basilique néogothique abrite une statue en albâtre de « la Vierge à l'Enfant » ainsi que la chapelle des Marins, érigée en 1722. De nombreuses histoires entourent le mythe du père Thomas Illyricus qui aurait sauvé des bateaux de la tempête en priant et aurait reçu cette statue en albâtre directement des eaux. Deux chapelles ont précédé l'actuelle, ayant subi de graves dommages : une a été détruite par une tempête et une autre a été ensevelie par les sables. L'actuelle a aussi eu son lot de malheur, entre piraterie et incendie, mais s'est toujours relevée. Du parvis de la basilique Notre-Dame, face à la mer, on aperçoit la Croix des Marins dressée en 1902. Déjà en 1722, une croix rustique de bois rouge s'élevait à cet emplacement et il était d'usage, quand les chalutiers ou les vapeurs quittaient le port, de saluer au passage de trois coups de corne ou de sirène pour demander la protection de Marie. A leur retour, s'ils avaient réussi à rentrer au port sans encombre, ils venaient la remercier.

© TREE-TWO

Vue depuis la dune du Pilat.

LE BÉLVÉDÈRE
Passerelle Saint-Paul, Passage de l'Observatoire
Renseignements à l'office de tourisme. Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Gratuit.
Ce belvédère, également appelé observatoire Sainte-Cécile, est situé sur la dune du même nom, sur la ville d'Hiver. Point de vue privilégié, il domine la ville de ses 15 m de haut. On y accède à partir du parc Mauresque par un petit chemin escarpé, puis en traversant la passerelle Saint-Paul. Cette tour métallique réalisée en 1863 par l'architecte ingénieur Paul Régnauld (qui eut comme assistant un certain Gustave Eiffel) offre l'une des plus belles vues du bassin. L'accès, impressionnant, est limité à 8 personnes. L'escalier en colimaçon ne tenant que par des cordes et des câbles, on tremble en montant mais le jeu en vaut la chandelle.

ÉGLISE NOTRE-DAME-DES-PASSES
Parvis Notre Dame des Passes du Moulleau
Le Moulleau
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Surplombant la ville d'Arcachon, l'église est un ancien couvent Dominicain, elle est notamment remarquable par son style grec orthodoxe rappelant les églises byzantines. Construite en 1863 au sommet d'une dune, elle fut agrandie en 1928 pour devenir une église paroissiale et restaurée en 1993. Le chœur et la nef sont ornés de superbes fresques représentant principalement des anges. La particularité de toutes ses représentations est une statue, quasi unique en France, représentant la Vierge en état de grossesse nommée : « La Vierge de l'Avent ». Balade incontournable ; visiter l'église qui offre une sublime perspective sur l'avenue du même nom, descendre jusqu'à la jetée du Moulleau sans oublier l'arrêt au Sorbet d'Amour pour déguster ses crèmes glacées artisanales.

LE PARC MAURESQUE
Ville d'hiver
Avenue Victor-Hugo ✆ 05 57 52 98 98
www.arcachon.com
Ouvert toute l'année. 7j/7. Du 15 juin au 31 août de 7h à 22h. En septembre, ouvert de 8h30 à 22h. Le reste de l'année de 8h30 à 19h30. Basse saison : tous les jours de 8h30 à 19h30. Haute saison : tous les jours de 7h à 22h. Gratuit.
Très agréable, le parc Mauresque domine la ville et permet de se balader tout en profitant du panorama, on aperçoit même un bout de bassin. Situé en ville d'hiver, il est dessiné à la façon des jardins anglais, tout en sinuosité. On y flâne, on s'y promène, on admire les statues et les arbres centenaires dans une ambiance Belle Epoque. C'est aussi l'occasion d'y voir l'ancien site du casino, ainsi que sa maquette et de se plonger dans l'Arcachon du début du siècle. Le casino Mauresque était un véritable joyau de la Belle Epoque, ses façades imitant notamment l'Alhambra de Grenade, la mosquée de Cordoue ou encore l'Alcazar de Tolède. Il connut malheureusement un destin tragique et brûle en 1977. C'est près de la maquette qu'arrive l'ascenseur accessible du bout de la rue du Maréchal de Lattre de Tassigny, derrière une superbe fontaine. Vous trouverez des aires de jeux pour enfants, un théâtre de verdure, des animations pour les enfants (voitures à pédales…), une roseraie ainsi que de nombreux bancs pour se détendre ou pique-niquer.

LA SOURCE SAINTE-ANNE-DES-ABATILLES
157, boulevard de la Côte-d'Argent
http://sourcedesabatilles.com
Ouvert toute l'année. Le mardi et le jeudi à partir de 10h. Adulte : 7 €. Visite guidée (réservation à l'Office de tourisme d'Arcachon).
En 1923, Louis Lemarié cherche du pétrole et trouve… de l'eau ! L'eau des Abatilles est captée à une profondeur de 472 mètres et à une température de 25 °C, ce qui en fait la source la plus profonde de France. En 1925, la société thermale des Abatilles est exploitée pour la première fois, l'eau mise en bouteilles et commercialisée sous le nom de Saint-Anne. Après libération, la source est en piètre état et c'est Vittel qui relance cette eau en rachetant la société thermale à la fin des années soixante. La Sources des Abatilles appartient aujourd'hui au groupe Perrier-Vittel SA (groupe Nestlé). C'est une eau légère, peu minéralisée. Elle jaillit en pleine nature, à proximité de la dune du Pyla et de la forêt des Landes. Si l'établissement thermal n'existe plus, subsiste une fontaine qui constitue un lieu de visite agréable tout au long de l'année. La visite commence par le petit musée de la Source où l'on vous racontera la fabuleuse histoire de la Source des Abatilles, de sa découverte à nos jours. Ensuite on passe par l'usine d'embouteillage pour découvrir les différentes étapes de production. A la fin dégustation directement à la Source où l'eau sort à son émergence à 25 °C.

LA VILLE D'AUTOMNE
Principalement composée du quartier de l'Aiguillon, quartier pittoresque à vocation maritime, la Ville d'Automne s'étend du château Deganne (Casino de la Plage) au bassin de La Teste. C'est principalement autour du port de pêche et de plaisance que la Ville d'Automne a pris forme, c'est le dernier des quartiers à avoir été baptisé d'une saison. L'endroit a su conserver son identité d'ancien village de pêcheurs. La Ville d'Automne est typique, avec ses maisons basses aux toits de tuiles rouges et aux volets de couleurs vives. Second port de plaisance de la côte ouest derrière celui de La Rochelle, le port d'Arcachon est aujourd'hui un grand complexe de plaisance. Il peut accueillir 2 600 bateaux de toutes tailles et offre des infrastructures complètes sur une superficie de 21 ha. A l'extrémité du port, prenez le temps d'admirer l'œuvre de l'artiste arcachonnais Claude Bouscau, nommée le monument des Péris en mer, qui, suivant l'angle de vue, prend la forme d'une ancre ou d'une croix. La statue du sacré cœur, qui surmonte l'église Saint Ferdinand, avec ses 42 mètres de haut, protège à la fois le quartier et les marins qui quittent le port d'Arcachon.

LA VILLE DE PRINTEMPS
Construite au milieu d'un parc arboré, la Ville de Printemps associe site naturel et superbes demeures. Le Parc Pereire est ainsi propice aux promenades et à la détente. L'agréable plage Pereire s'étend de la pinède jusqu'au bord du Bassin aménagée d'une longue promenade piétonne et d'un jardin maritime. Témoin de la naissance d'Arcachon au XVI^{e} siècle, ce quartier s'étend de la basilique Notre-Dame Des Passes au parc Pereire, incluant les Abatilles et le Moulleau incluant la Croix des marins, la jetée de la Chapelle, mais aussi les belles villas qui bordent l'avenue Sainte-Marie et le boulevard de l'Océan. Le très chic quartier du Moulleau a gardé un habitat dispersé où chaque villa possède son jardin ou son parc.

LA VILLE D'ÉTÉ

Principalement concentrée sur le centre-ville et le front de mer, la Ville d'Eté est le quartier le plus ancien et le plus fréquenté d'Arcachon. Construit aux alentours de 1845, ce quartier est composé de trois jetées : la jetée Thiers, la jetée Eyrac (et son carrousel) et la jetée Legallais qui ponctuent la promenade du front de mer. C'est au delà de cette avenue, du château Deganne (Casino) jusqu'à l'allée de la Chapelle que se situe le cœur de la ville d'Arcachon, avec son marché rénové et sa toute nouvelle place des Marquises près de la mairie, son centre administratif, ses rues piétonnes, ses petites boutiques originales et ses magasins chics… La ville d'Eté s'impose comme un lieu de vie incontournable. Elle est la destination préférée des Bordelais pour les week-ends en toute saison ou durant les chaudes soirées d'été, période à laquelle la ville s'anime.

LA VILLE D'HIVER

Située sur les hauteurs d'Arcachon, la Ville d'Hiver fut un haut lieu de villégiature de la Belle Epoque. Ses villas extravagantes ont d'ailleurs presque toutes été construites d'un trait à la fin du XIX[e] siècle. Extravagante n'est pas un vain mot pour qualifier leur architecture qui s'inspire du néo-gothique, du néoclassique et même du style mauresque ou encore colonial. L'idée de ses créateurs, Emile et Isaac Pereire, deux riches banquiers, était de faire émerger une ville nouvelle à l'heure où Arcachon affichait un statut de station balnéaire huppée. Destinée à accueillir de riches aristocrates venus du monde entier afin de passer les mois d'hiver sous le doux climat d'Arcachon, elle est constituée d'une succession de superbes villas protégées des vents par une forêt de pins et un labyrinthe d'allées en lignes courbes. Les effets bénéfiques des effluves de pins draineront également vers la Ville d'hiver une clientèle de malades fortunés venant se ressourcer dans ce « sanatorium à ciel ouvert ». Parmi les 73 demeures à découvrir, on compte la villa Toledo et ses inspirations hispaniques, la villa Brémontier réinterprétant le chalet suisse mais aussi les villas Alexandre Dumas, Bayard et Athena. Il faut parcourir le quartier à pied et se promener dans le parc Mauresque jusqu'à l'observatoire Sainte-Cécile.

Le couvert

LE BASSANO

18, boulevard de la Plage
✆ 05 56 54 89 52

Ouvert toute l'année. Fermé 15 jours en janvier. Du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 23 € (le soir). Carte : 36 € environ. Formule du midi : 16 € (à 19 €). Terrasse.

A l'écart du centre-ville, près du port de l'Aiguillon, le Bassano est un restaurant italien, un vrai. Le charme de l'établissement est authentique. Avant même de passer la porte de ce restaurant, vous serez attiré par ses petits luminaires rouges et verts. Une fois à l'intérieur, vous découvrirez un espace certes pas grand, mais charmant, rustique juste ce qu'il faut. Avant même de goûter aux plats, la gentillesse de la serveuse finira de vous convaincre. Si la carte change régulièrement au gré des envies du chef, elle vous proposera à chaque fois de savourer le meilleur de la cuisine italienne, fine et raffinée. Les pizzas sont bien sûr la spécialité de cet établissement. Sachez par ailleurs que si vous n'avez pas le temps de vous arrêter, vous pouvez les commander à emporter. Si vous n'êtes pas un grand amateur de pizzas, n'ayez crainte car le chef à d'autres mets à vous proposer avec, par exemple, une cassolette de blancs de seiches à l'armoricaine ou un carpaccio de bresaola, roquette et assaisonnement asiatique, et en plat, le pavé de merlu poêlé sauce câpres et moutarde ou encore ses lasagnes 100 % pur bœuf français. En dessert, s'il est encore à la carte, goûtez donc au sabayon aux fruits exotiques. Bon appétit !

© ALEXANDER DEMYANENKO – SHUTTERSTOCK.COM

Villa à Arcachon.

BOULEVARD 88

NOUVEAU

88, boulevard de la Plage
✆ 05 56 83 82 41
www.bd-88.fr
restaurant.boulevard88@orange.fr

Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 26 € à 35 €. Carte : 36 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Menu du marché : entrée à 7 €, plat du jour de 9,90 € à 12,90 €, dessert à 5 €.

Ils sont trois, Isabelle, Christophe et Rémi, pour vous accueillir dans leur nouvel établissement (ex Noroit) à la déco de bistrot contemporain pour la salle et de bord de mer pour la terrasse couverte (du rotin pour les sièges et fauteuils, du bois clair sur les murs). A la carte que des produits frais et de saison, tous issus, ou presque, du terroir. Les suggestions changent quasiment toutes les semaines, au gré du marché. Les huîtres Laban viennent bien sûr du Bassin, notamment du Grand banc et du Banc d'Arguin, ce qui est un gage de qualité. En entrée du menu du marché, les moules à la plancha marinées dans de la vodka, paprika, ail et piment d'Espelette étaient un délice. En plat le bar entier et persillé servi avec des petits légumes et un mélange de quinoa et blé était excellent. A la carte les couteaux à la persillade font toujours recette tout comme les chipirons à la plancha, mais le foie gras de canard servi en carpaccio connaît aussi un franc succès. Un burger de la mer (pain de burger au curry avec de la lotte et des chips maison) marque une certaine originalité tandis que côté terre magret de canard snacké sauce miel et gingembre ou le filet de bœuf 250 grammes sauce périgourdine réjouissent les amateurs de viande. Les desserts s'inspirent des grands classiques, mais ils sont revisités comme le plaisir gourmand qui marie ananas, pommes, clémentines, ganache lactée caramel et brownie chocolat (merveilleux), les choux craquelin en profiteroles, le fondant de caramel au beurre salé et glace de chocolat au piment d'Espelette ou la tarte au citron meringuée qui en est une sans en être une… Cette adresse est vraiment une table gastronomique à des prix défiants toute concurrence.

BRASSERIE DES MARQUISES

Rue Roger-Expert
✆ 05 56 83 80 06
www.brasserie-des-marquises.com
brasserie-des-marquises@orange.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 1h30. Service non- stop de 12h à 23h coté restauration de mai à septembre. Menus de 19 € à 25 €. Menu enfant : 8,90 €. Plat du jour : 9,90 € (formule Bistrot uniquement le midi, hors week-end et jours fériés à 12,90 € et 15,90 €). Vin au verre. Formules petits déjeuners. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

La Brasserie des Marquises est, en plusieurs points, remarquable. Son architecture, d'abord, d'une élégance qui ne dénote pas avec le charme de la place que l'établissement domine. Cette élégance se retrouve à l'intérieur des lieux et ce tout en conservant les codes décoratifs des brasseries : comptoir boisé, banquettes matelassées rouges, etc. Ensuite la convivialité. L'équipe de la Brasserie des Marquises, toute de noir vêtue, vous accueille chaleureusement et ne manque pas de petites attentions pour rendre votre visite la plus agréable possible que ce soit pour un verre en terrasse, un petit déjeuner, un déjeuner ou un dîner, sans toutefois trop en faire ! L'ambiance y est excellente, et monte encore d'un cran lors de soirées concerts ou d'événements sportifs retransmis sur un écran géant. Dans les assiettes maintenant… Le coup de fourchette vaut le coup, et un grand coup de fourchette car les plats sont très copieux, toujours concoctés à partir de produits frais et de saison, venus tout droit du marché. C'est pourquoi la carte et les menus sont régulièrement changés. Idéalement placée au cœur du centre-ville, à deux pas du marché couvert, la Brasserie des Marquises est, sans aucun doute, un incontournable d'Arcachon.

CAFÉ DE LA PLAGE – RESTAURANT CHEZ PIERRE

1, boulevard Veyrier-Montagnères
✆ 05 56 22 52 94
www.cafedelaplage.com
contact@cafedelaplage.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi de 9h30 à 23h. Bar ouvert de 8h à 2h. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 13 €. Vin au verre. Plateaux de fruits de mer de 47 € à 65 € et SushiBar. Petit-déjeuner : 9,50 € (une boisson chaude, un jus de fruit, un croissant, une tartine, beurre confiture). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations.

La Café de la Plage, c'est l'incontournable d'Arcachon. Sa terrasse située face à la plage est un atout de taille, certes, mais la qualité de la carte et du service, et ce même en période estivale, font en premier lieu le succès de cet établissement. Que ce soit pour un café, un cocktail ou bien pour un déjeuner ou un dîner, l'équipe dynamique et chaleureuse du Café de la Plage vous accueille avec enthousiasme, toujours le sourire aux lèvres. Asseyons-nous maintenant à la table du restaurant Chez Pierre, si vous avez le temps bien sûr car sinon vous pouvez toujours investir le coin brasserie où l'on peut manger de très bonnes salades, des tartines, des coquillages et des crustacés, etc. Revenons au restaurant, à la déco chic et moderne. Là, le chef vous propose une cuisine gastronomique, raffinée et créative, à base de produits régionaux tels que le foie gras pour réaliser une spécialité : la tourte royale pour 2 composée de pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison ou le foie gras mi-cuit et brioche façon pain perdu, anguille fumée et pomme au porto. Situation et plage obligent, vous craquerez sans aucun doute pour l'un des plateaux de fruits de mer, comme le plateau royal avec un demi-homard. Pour les amateurs de poissons crus, une dégustation de sushi et de maki du côté du Sushi-bar. Et pour laissez-vous tenter par un dessert fait maison souvent original comme des ravioles et espuma d'ananas, crème coco safran, opaline caramel, raisins marinés et glace au rhum brun… Fabuleux…

Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

1, boulevard Veyrier
Montagnères
33120 Arcachon (France)
Tél. 05 56 22 52 94
www.cafedelaplage.com

LA CALYPSO
84, boulevard de la Plage
✆ 05 56 83 65 08

Basse saison : ouvert du vendredi au mardi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Haute saison : tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menu unique à 20 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule : 16,50 €. Accueil des groupes.

Pour une ambiance tropicale au cœur d'Arcachon rendez-vous au restaurant La Calypso. Dans un décor exotique et coloré la carte met les produits de la mer à l'honneur. Assiettes de fruits de mer et ses succulentes huîtres du bassin, salades bien garnies ou encore moules à toutes les sauces, vous n'aurez qu'à faire votre choix. Côté plats du poisson en sauce verte ou à l'espagnole, des entrecôtes, des magrets ou du confit de canard. Vous ne manquerez pas de complimenter le chef. L'accueil et le service sont très agréables. La capacité et l'organisation de La Calypso permettent de recevoir les groupes pour des événements familiaux ou professionnels.

CAP PEREIRE
1, avenue du Parc-Pereire
✆ 05 56 83 24 01
www.restaurantcappereire.com
reservation@restaurantcappereire.com

Ouvert le dimanche et le lundi le midi ; du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 15,90 € (à 18,90€). Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Dîners concerts. American Express.

Le Cap Pereire bénéficie d'un cadre magnifique. Cette superbe villa de type arcachonnaise domine la plage et dispose d'une agréable terrasse à la vue imprenable sur le bassin. L'accueil est particulièrement charmant et la cuisine raffinée. Le chef propose des recettes traditionnelles revisitées qui évoluent au fil des saisons. Région oblige, les la cuisine du terroir, poissons et plateaux de fruits de mer sont à l'honneur. Le menu du midi (au choix : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts) peut commencer par une piperade et mousse de feta suivie d'un dos de lieu noir poché et risotto au pesto rouge et pour finir un ananas rôti. La carte affiche des ardoises à partager pour l'apéro, une soupe de poissons en fonction des arrivages, un bar entier à la plancha et spaghettis de légumes du jour ou une volaille rôtie et légumes du jour. En dessert la brioche perdue et sa glace au caramel au beurre salé fait toujours recette. Le restaurant accueille une fois par mois un groupe de musique, à tendance jazz, ce qui donne au lieu une ambiance chaleureuse et festive.

LE CHIPIRON
Quartier de l'Aiguillon
11, rue de la Pêcherie
✆ 05 57 52 06 33
www.lechipiron.com

Fermé du 30 décembre au 30 janvier. Basse saison : ouvert du jeudi au mardi de 12h15 à 14h ; du jeudi au dimanche de 19h30 à 21h30. Haute saison : du jeudi au mardi de 12h15 à 14h et de 20h à 22h. Carte : 32 € environ. Vin au verre. Terrasse. Animaux admis.

Idéalement située dans le sympathique quartier de l'Aiguillon, cette excellente adresse tenue par Christian Bonnet, et son équipe, propose un véritable voyage gustatif. Confortablement installé dans la salle au décor moderne et chaleureux ou en terrasse au soleil, on passe ici un moment délicieux, grâce à des produits frais, cuisinés avec cœur et un service souriant et impeccable. On vient ici déguster les huîtres du bassin mais aussi découvrir un défilé de tapas fraîches et gourmandes. On poursuit avec des produits de la mer d'une remarquable fraicheur. Cuisinés à la plancha, thon selon la période, espadon, bar, lotte, dorade, parillada, chipirons, morue mais aussi gambas, seiches et sardines envoûtent les papilles. Les amateurs de viande ne sont pas en reste grâce à des assiettes copieuses telles que l'entrecôte grillée à l'échalote, le magret ou la brochette de bœuf et chorizo. On est conquis par la cuisine et l'ambiance de ce petit coin de paradis.

DIEGO PLAGE – L' ÉCAILLER

2, boulevard Veyrier-Montagnères
✆ 05 56 83 84 46
www.diegoplage.com – diegoplage@free.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 22h30. Service non–stop de mai à septembre. Menus de 26,50 € à 42,90 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 11,50 € (à 16,90 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle avec vue panoramique à l'étage). Terrasse. Vente à emporter.

Parmi la myriade de restaurants installés sur le front de mer, difficile d'éviter les pièges à touristes. Voilà une valeur sûre. Au bord de l'eau, non loin de la jetée d'Eyrac et de son magnifique carrousel, vous trouverez un des meilleurs écaillers d'Arcachon, fraîcheur garantie. Le cadre est chic et sobre avec ses nappes blanches et ses grandes baies vitrées. Pour profiter de la vue d'encore plus près, la terrasse ombragée est très agréable. Vous pourrez en profiter même en hiver grâce à l'installation d'appareils chauffants. Côté carte, les prix sont raisonnables au vu de la qualité des produits. Le menu du Bassin propose un large choix d'entrées, plats et desserts. Par exemple, laissez-vous tenter par les sélection de l'écailler, la belle sole à la plancha avec un écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches et légumes croquants, le quatuor de gambas grillées, crème curry et coco, crémeux de patates douces au curcuma ou la souris d'agneau et son jus de cuisson basse température, polenta de grand-mère. Pour terminer le dessert maison du moment. A la carte, qui est par ailleurs bien fournie, nous ne saurions que trop vous conseiller les assiettes à tapas à partager, les incontournables parilladas ou la marmite de la mer composée de beaux poissons fraîchement pêchés, de gambas, de moules et de pommes de terre. La carte des vins offre une large gamme de prix et le service est très pro.

KRAKEN

55, boulevard de la Plage ✆ 05 56 22 66 18
www.kraken-arcachon.fr
krakenarcachon@gmail.com

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 22h. Menu unique à 41 € (menu dégustation 5 plats jusqu'à 21h30 : 43 € par personne). Carte : 31 € environ. Terrasse.

Laetitia Natali et Samuel Villa ont investi les cuisines de ce restaurant installé le long du boulevard de la plage, non loin du port d'Arcachon. Les deux chefs se sont rencontrés à Paris avant de s'installer dans notre jolie région et de nous faire goûter à leur savoir-faire. Un savoir-faire d'une justesse impeccable qui met à l'honneur la cuisine française traditionnelle avec beaucoup de créativité. Le respect des saisons est primordial, aussi la carte change régulièrement afin que les chefs puissent travailler avec des produits frais et locaux. Aussi bons que beaux, on dévore les plats de saison, dans tous les sens du terme : un délicieux velouté de courge butternut, chutney d'automne, foie gras et dattes. Pour continuer : une joue de bœuf confite au vin rouge, fregola sarda façon risotto et légumes d'automne, parfaite. La fin était délicieuse : pommes confites au four, caramel aux noix et crème glacée, crème fraîche d'Isigny. Vous apprécierez également la décoration de ce restaurant qui ne s'est pas privé de quelques excentricités, à vous de les observer.

LE GAVROCHE FOOD-TRUCK NOUVEAU

17, avenue Peyjean
✆ 06 83 00 76 75
www.legavrochefoodtruck.com
gourmandise33120@gmail.com

Burger à partir de 8 €, plat à partir de 7,50 €, desserts à partir de 3 €.

Le Gavroche est un ancien fourgon J9 rouge des années 80 transformé en restaurant ambulant vintage.

Le chef, Yoann Rebaudo, est un passionné de cuisine de qualité et authentique avec une légère propension parfois pour les mélanges exotiques ou le sucré/salé. Tous les plats, à base de produits frais et de saison, sont réalisés dans le camion. La spécialité de Yoann c'est la viande : grillée à la plancha, entrecôte à la vigneronne, hambourgeois classique, le Valjean, Le Gavroche (que nous avons pu testé : il est fabuleux), Le causette et bien d'autres accompagnés de frites maison, sans oublier les plats du jour (exemples : blanquette de veau, bœuf bourguignon…) ou végétariens comme les tagliatelles de carottes et courgettes déglacées au soja, compotée de poireaux, sauce blanche menthe, salade tomate oignons coriandre frais. Le Gavroche est aussi traiteur auprès des entreprises, organisation d'évènements, anniversaires, soirées, etc., et complète sa carte avec le poisson : saumon snacké au beurre nantais et steak de thon cuit à l'espagnole sur la plancha. Pour le suivre à la trace, rendez-vous sur sa page Facebook… Vous ne serez pas déçu du voyage !

LE JARDIN
23, rue Notre Dame des Passes
Le Moulleau ✆ 06 82 44 14 55
www.restaurantlejardin.com
Entrée rue Louis Garros.

Ouvert de mai à septembre. Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Service jusqu'à minuit en juillet et août. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Assiettes à partir de 12,50 €. Menu spécial soirée à thème : de 30 € à 40 €. Jardin. Terrasse. Animations.

Certains parlent d'un havre de paix, d'autres d'un cadre enchanteur. Les uns et les autres n'ont pas tort dans leur jolie définition du Jardin. Passez le voilage à l'entrée, vous pénètrerez dans un lieu qui laisse une large place au végétal. Ce restaurant-terrasse est un vrai nid d'amoureux avec sa végétation luxuriante et les plantes en pots qui séparent les tables de deux. Le voyage opère aussi à table, vous aurez le choix entre faire escale en Grèce (tapenade, caviar d'aubergine, tzatziki…), au Liban, en Italie, à Lyon, dans les Pyrénées, grâce aux assiettes faites maison, mais aussi partir sur des compositions thématiques : tout tartines, tout légumes. Les inconditionnels des huîtres (par 6 ou 12) ne seront pas lésés. En entrée également guacamole, charcuterie, carpaccio de bufala au sel de truffe ou de saumon au combava. Une nouvelle cuisine a vu le jour à l'intérieur suite à de gros travaux effectués l'hiver dernier avec en plus un nouvel accès sur la rue piétonne. Elle est habilement intégrée sur la terrasse dans une cabane en bois, tout comme celle où vous pourrez attendre votre tour autour d'un apéritif. Ne manquez pas non plus les soirées thématiques, garanties d'une soirée peu banale et réussie. En plus, la nuit tombée, « Le Jardin » prend des allures de repère de lucioles.

LE GRAND CAFÉ VICTORIA – ARCACHON
Front de Mer
26, boulevard Veyrier-Montagnères
✆ 05 56 83 07 75

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Service en continu en saison : juillet-août, hors saison : week end et jours fériés. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 13 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Face à la mer, à deux pas du lit de sable, vous apprécierez l'élégance des lieux : des tables recouvertes d'une nappe blanche, des lustres anciens, du mobilier en bois, etc. Le personnel est tout aussi élégant, mais aussi bienveillant, ce qui ne gâche rien. Le Grand Café Victoria vous accueille tout au long de l'année pour une dégustation de divers horizons. Car vous pourrez y déguster des huîtres, les spéciales de Joël Dupuch, et plus largement des plateaux de fruits de mer bien garnis ou encore des spécialités de la Botte : risotto au fruits de mer, linguine aux palourdes ou langoustines, escalope de veau Bocconcini, encornets grillés à l'italienne ainsi que les pizzas, des classiques de la gourmandise italienne. Le tout pourquoi pas arrosé d'un vin italien. Voilà pour la carte mais, chaque jour, le chef y ajoute ses suggestions, là encore un mélange équilibré entre les poissons et les plats d'inspiration italienne ou de notre région. Si la foule ne vous gêne pas, nous vous conseillons, en période estivale, d'investir la terrasse du Victoria. A découvrir !

O' BRASERO NOUVEAU
230, boulevard de la Plage
✆ 09 50 15 13 64

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 32 € environ. Formule du midi : 18 €.

C'est le seul steak house d'Arcachon qui possède une cave à maturer pour la viande. Un des associés, Miguel Soares, en est le fournisseur ce qui permet d'obtenir un excellent rapport qualité-prix, sans intermédiaire, et une viande de grande qualité, fondante, au goût très différencié en fonction des provenances. La côte de bœuf Rubia Gallega ou la côte noire de Baltique sont des petites pépites à découvrir pour leurs arômes très subtils… Pour les accompagner pas de frites, mais de l'aligot, du gratin dauphinois, des légumes du moment, de la salade, etc. Les enfants ont droit eux aussi à une petite pièce de bœuf qui change du steak haché… Mais le restaurant ne néglige pas pour autant les produits de la mer pour nous régaler d'un tartare de gambas et saumon fumé, gingembre et coriandre ou d'un pavé de mulet blanc à la fondue de poireaux au curry. Les desserts sont faits maison. A l'apéro de la charcuterie ou des pinchos (tapas) se partagent entre amis. Le personnel est charmant, le service efficace et le patron très avenant. Une grande salle peut accueillir des groupes et l'étage est équipé pour l'organisation de séminaires.

Fruits de Mer - Trattoria
GRAND CAFÉ
VICTORIA
Arcachon - Front de Mer

ARCACHON - Front de mer
Fruits de mer - Trattoria
26, Bd Veyrier Montagnères
33120 Arcachon

LA PIZZERIA
19, rue Jehenne
✆ 05 56 83 20 46
www.pizzeriajehenne.fr
contact@pizzeriajehenne.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Vente à emporter. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Pizza de 10,50 € à 13,90 €, pâtes de 9,90 € à 12,90 €, spécialités à partir de 10,90 €. Chaises bébé. Terrasse.

Située juste à côté du nouveau quartier du marché municipal, la Pizzeria Jehenne est une institution à Arcachon, elle a été fondée en 1978. En saison, la terrasse, assez grande et très agréable, est très prisée. Dans une ambiance traditionnelle et familiale, les salles sont décorées de détails italiens. Dans les assiettes, c'est aussi l'Italie : les pizzas à la pâte fine sont bonnes et le choix est varié ! A côté, des plats italiens sont proposés : antipasti, pâtes, bocconcini, veau au marsala et un grand choix de viandes dont un excellent tartare italien. Pour accompagner le repas, la carte des vins offre les classiques italiens chianti, montepulciano, lambrusco.

LA RÉSERVE
8, rue du Professeur-Joylet ✆ 05 56 83 97 70
nathalie.roulet@cegetel.net

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 17,90 €. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Accueil de petits groupes sauf en haute saison. Chaises bébé. 2 terrasses. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. 2 terrasses.

Ce restaurant situé à deux pas de la plage est une histoire de famille, celle du couple Roulet et de leur fille Tracy ainsi que de Kevin, le chef en cuisine… L'établissement reçoit les gourmands sur les deux terrasses, dans un décor moderne au style lounge très soigné. La première impression très agréable est confirmée par l'accueil qui se révèle absolument adorable. La cuisine ne gâche rien, bien au contraire, chaque jour le chef propose des plats alléchants confectionnés exclusivement à partir de produits frais, de quoi régaler les papilles. De belles salades généreuses, des huîtres du bassin, des moules à toutes les sauces, des poissons frais parfaitement cuisinés comme la sole, le turbotin, les seiches à l'ail et au persil, entrecôte française, magret de canard, confit de canard et des desserts gourmands. A n'en pas douter vous passerez un très agréable moment à la Réserve.

MOULES & BEEF
20, boulevard Veyrier-Montagnères
✆ 05 56 83 49 43
agathe.reservations@orange.fr

Fermé du 12 novembre au 28 février. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 15h et de 18h à 22h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 23h. Sans réservation. Menu unique à 28 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12,50 € (- de 10 ans). Formule du midi : 20,50 €. Vin au verre. Moules entre 15,50 € et 16,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Installé sur le front de mer à Arcachon, à deux pas de la jetée Thiers, ce restaurant propose un concept original. Dans l'esprit feria et tapas, on s'installe en terrasse pour manger ou prendre l'apéro, autour de tonneaux en guise de tables. Moules and Beef contente le goût de chacun, les amateurs de moules comme les aficionados de viande. Tout d'abord les moules. Elles sont déclinées sous plusieurs recettes : poulette, marinières, roquefort, basquaise, curry

chorizo ainsi que la spéciale de la maison, chair à saucisse, jambon de pays. Ensuite, la viande : différents tartares, une pièce du boucher et le burger, énorme, avec ses frites maison. Mais Moules and Beef ne se contente pas de ces deux classiques, il propose également, en menu ou à la carte, des chipirons, des sardines et gambas grillées, du carpaccio de bœuf, de saumon, une copieuse plancha de fruits de mer… En plus d'un accueil sympathique, la vue sur le bassin est imprenable. On peut regarder les nombreuses plates (les bateaux ostréicoles) rentrer au port, chargées de leur précieuse cargaison. Ce restaurant est un lieu convivial d'un très bon rapport qualité/prix.

Autres adresses : 19, allée Ortal – 33680 Lacanau-Océan • Avenue du Général-de-Gaulle – 33510 Andernos-les-Bains

AU PIQUE ASSIETTE
84 bis, boulevard de la Plage
✆ 05 56 83 78 33
www.aupiqueassiette.com
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi et le soir. Menus de 26 € à 42 €. Menu enfant : 7,50 € (à 10,50 €). Formule : 16,50 € (à 19,50 €). Terrasse.
Le Pique Assiette est l'adresse idéale, que l'on soit en famille, entre amis ou en groupe. Le restaurant comprend deux salles (dont une grande qui peut être privatisée) et deux terrasses en bois dont une couverte. La décoration est sobre et chaleureuse. Dans les assiettes, de la cuisine authentique du Sud-Ouest entre terre et mer, travaillée avec intégrité et générosité et qui évolue au fil des saisons : huîtres du bassin, soupe de poisson, ravioles au serrano, bar entier rôti, axoa de cochon noir, confit de canard maison, panna cotta du chef, dôme au chocolat, crème brûlée au thé vert, etc. Tout est délicieux, gourmand, cuisiné avec amour et respect du métier.

LE ROYAL MOULLEAU ET LA PIZZERIA TRATTORIA
2 et 4, rue du Débarcadère
Le Moulleau ✆ 05 56 54 57 45
www.le-royal-moulleau.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Café, bar, glacier, ouvert en continu. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12 € (jusqu'à 10 ans). Possibilité de déguster une des délicieuses pizzas de 12 à 17 €. Terrasse. Vente à emporter. Pizzas à emporter à commander au 05 56 83 65 21.
Les pieds dans l'eau, enfin presque ! C'est dans un décor unique que vous accueilleront le Royal Moulleau, en lieu et place d'une ancienne brasserie de charme, et sa pizzeria-trattoria. L'atout charme du lieu est sans aucun doute sa terrasse qui offre une vue imprenable sur le bassin d'Arcachon et le phare du Cap-Ferret. Professionnalisme et sourire sont les maîtres mots du restaurant, tout comme la qualité des plats proposés. Nous avons goûté l'Assiette du patron composée de fruits de mer et coquillages en fonction des arrivages. Voilà pour le côté mer. Pour le côté terre, nous nous sommes laissés tenter par le magret de canard façon Rossini accompagné de purée de panais et ail confit. Si toutefois l'Assiette et le magret ne trouvaient pas grâce à vos yeux, la carte du Royal Moulleau ne vous laissera pas indifférent, au vu de la gourmandise des plats qui vous sont proposés : œuf parfait, velouté de truffes et champignons et foie frais ou encore Saint-Jacques snackées, risotto à l'encre de seiches, fondant au lard de Colonnata et jus d'étrilles. La brioche façon pain perdu avec sa boule de glace au caramel et sa chantilly maison est un régal et les amateurs de crêpes n'ont que l'embarras du choix. La trattoria vous régalera avec ses pizzas ou ses spécialités italiennes : antipasti, pasta, piatto, gelato… Là encore l'originalité et le goût priment et le choix est large… et toujours avec une vue imprenable !

LA TABLE DU BOUCHER
16, rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny
✆ 05 56 54 06 28
www.latabledubouchercarachon.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au vendredi le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,90 € (à 16,90 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
La Table du Boucher reprend les codes de la brasserie traditionnelle : grand bar qui court le long de la salle, petites tables, banquettes rouges et grands miroirs. Avec dans le fond « la cuisine du boucher » d'où sortent les bons plats qui nous sont servis. Le petit plus : la terrasse. Cette brasserie où la viande est à l'honneur vous proposera tout de même un menu à base de poisson le mardi et le vendredi. De même que des huîtres en provenance directe du bassin tout au long de l'année. Les clients vont très rapidement apprécier le choix proposé : côte de bœuf, côtelettes d'agneau, entrecôte avec son os à moelle, andouillette, magret ou confit de canard, tartare, rognons de veau accompagnés d'une sauce au foie gras et à l'huile de truffe, etc. et de frites maison, wok de légumes, sauté de légumes anciens, salade verte ou écrasé de pommes de terre gratiné. La Table du Boucher propose un plat du jour copieux, de très bon rapport qualité-prix : canard à l'orange, steak de thon, pavé de bœuf, filet mignon de porc, le tout à chaque fois accompagné d'une sauce généreuse, la signature de la cuisine bistrot dans tout son art. Cette adresse à la fois bistrot, brasserie et bar à vin en pleine rue piétonne du centre-ville et à deux pas de la plage vaut le détour. Un accueil simple et chaleureux.

La Table du Boucher
RESTAURANT - BRASSERIE
où les produits frais sont à l'honneur
Spécialités viandes

16 rue du Mal de Lattre de Tassigny
Rue Piétonne
www.latableduboucher-arcachon.com
✆ 05 56 54 06 28
OUVERT TARD LE SOIR - OUVERT À L'ANNÉE

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR L'ESPRIT DU BASSIN D'ARCACHON
AU CŒUR DE LA CÉLÈBRE CITÉ BALNÉAIRE

■ **LE WINE NOT**
46, boulevard Mestrezat
✆ 05 57 15 37 78
www.winenot-arcachon.com
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi. Haute saison : tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Menu unique à 29 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,80 € (à 18,80 €, plat du jour à 12,90 €). Vin au verre. Terrasse.
Le Wine Not est situé non loin du port d'Arcachon. En retrait du cœur du centre-ville, cette adresse est pourtant devenue un lieu incontournable pour les amateurs de grands et bons vins comme le laisse entendre sa nomination. Vous goûterez à des vins français fins et élégants, d'autres plus tanniques et charpentés pour les rouges, ou encore moelleux, secs ou boisés pour les blancs, mais aussi des vins fruités, doux ou floraux pour les rosés. Dans chaque couleur et dans chaque catégorie précédemment citées, le Wine Not propose également des vins du monde : Chili, Hongrie, Argentine, Espagne, Afrique du Sud, Italie. Mais ce bar à vin fait aussi office de restaurant. En plus des assiettes de charcuterie et de fromage, le chef vous propose des formules ainsi que des plats à la carte dont la côte de veau grillée, le burger du Sud-Ouest, la plancha de la mer composé en fonction de l'arrivage, la sole grillée ou le dos de cabillaud au chorizo. Une cuisine régionale et traditionnelle joliment présentée dans l'assiette, pour un très bon rapport qualité-prix.

Le gîte

■ **ARC HÔTEL SUR MER*****
89, boulevard de la Plage
✆ 05 56 83 06 85
www.arc-hotel-sur-mer.com
contact@arc-hotel-sur-mer.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre double à partir de 96 € ; chambre triple à partir de 186 €. Petit déjeuner en chambre : 13 €. Parking fermé inclus. Sauna, hammam ou jacuzzi : 10 € l'unité par personne. Garde d'enfants. Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Veilleur de nuit.
Si vous recherchez un hôtel « les pieds dans l'eau », vous l'avez trouvé ! Dès votre arrivée vous pourrez apercevoir devant vous la plage et le bassin d'Arcachon. Vous traverserez le hall de la réception au décor mélangeant savamment baroque avec art contemporain. Etablissement de charme, disposant d'un espace détente avec hammam, sauna et bain à remous, salle de fitness et piscine extérieure avec accès direct à la plage… Le cadre est idyllique et apaisant, petits déjeuners servis au bord de la piscine dans les salons ou directement dans votre chambre. Pour les « lève tôt » ou « lève tard », un petit déjeuner continental est prévu avant 7h et après 11h. Les chambres sont spacieuses (24 m^2), lumineuses et nouvellement rénovées, toutes équipées

d'une terrasse privative, avec une vue panoramique sur la mer, offrant charme et sobriété. Une situation rare, une qualité de prestation remarquable et un accueil irréprochable font de cet hôtel une belle adresse à Arcachon.

■ **LE B D'ARCACHON*****
4, rue du Professeur-Joyet
✆ 05 56 83 99 91
www.hotel-b-arcachon.com
reservations@hotel-b-arcachon.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 56 chambres (dont 3 chambres pour personnes à mobilité réduite). Chambre double à partir de 120 € ; suite à partir de 220 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 15 €. Parking fermé (uniquement sur réservation en supplément). Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (panier-repas). Tv satellite.

Au pied du front de mer de la cité balnéaire, le B d'Arcachon a été entièrement rénové avec style. Alliant confort et élégance, l'établissement propose des chambres et des suites modernes, chaleureuses, spacieuses et colorées. Climatisation, Wifi, TV satellite mais aussi sèche-cheveux, minibar, shampooing et après-shampooing, crèmes hydratantes… Souriante et dynamique, l'équipe multiplie les petites attentions charmantes pour vous permettre de passer un séjour idyllique. L'hôtel propose un room service à la carte avec les restaurateurs extérieurs, ainsi que des petits déjeuners sous forme de buffet (chaud et froid). Pour l'organisation de conférences, le B d'Arcachon propose des salles de réunion au Palais des Congrès qui jouxte l'hôtel, modulables jusqu'à 500 personnes et totalement équipées. Un accueil très professionnel et d'excellentes prestations.

■ **GRILLON (LE)**
33, cours Tartas
✆ 05 56 83 01 51
www.legrillon33.com
legrillon33@hotmail.com

Ouvert toute l'année. Studio / appartement à partir de 252 € la semaine. Parking inclus. Location de draps de lits et de bains, laverie automatique en supplément, forfait ménage. Wi-fi gratuit.

Il faut franchir un porche pour accéder à la cour intérieure puis aux 22 appartements et studios meublés à louer et disponibles tout au long de l'année. Chacun de ces logements pouvant accueillir de 2 à 5 personnes sont agencés de manière fonctionnelle. La décoration reste simple, sans aucune extravagance. Peu importe finalement car il ne s'agit finalement que d'un point de chute pour dormir et se restaurer, l'essentiel étant pour chaque visiteur de partir à la découverte d'Arcachon. A ce sujet donc, soulignons la localisation de cette résidence qui est remarquable, à 300 mètres seulement de la plage et du centre-ville. L'offre est complète et le rapport qualité-prix sans mauvaise surprise.

■ **HOTEL DE LA PLAGE*****
10, avenue Nelly Deganne
✆ 05 56 83 06 23
www.hotelarcachon.com
contact@hotelarcachon.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 53 chambres. Chambre simple à partir de 79 € ; chambre double à partir de 89 € ; suite à partir de 170 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (supplément 8 € la nuit). Séminaires. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite, Canal +.

L'Hôtel de la Plage est un hôtel 3 étoiles face au casino. Vous êtes à deux pas de la promenade du front de mer et de la plage. D'architecture contemporaine, l'ambiance est agréable et feutrée. Les chambres sont décorées sobrement dans l'esprit des cabanes du bassin. Le confort y est total et les commodités irréprochables : sèche-cheveux, salle de bains avec douche à l'italienne, climatisation, écran plat, plateau d'accueil avec biscuits et café, on s'y sent tout de suite bien et complètement chez soi, en prenant le bon air sur le balcon. Elles invitent au repos et à la tranquillité. Pour les services, les clients ont accès gratuitement et 24 heures sur 24 à la salle de sport très bien équipée et au business corner. L'hôtel loue également des vélos (électriques ou non) et propose un excellent buffet pour un petit déjeuner sucré et/ou salé. L'accueil chaleureux est agrémenté d'une foule d'attentions et de petits services.

HÔTEL HOME
8, allée de la Chapelle ✆ 05 56 83 38 53
www.home-arcachon.com
contact@home-arcachon.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h (prévenir la réception en cas d'arrivée ou de départ hors des horaires d'accueil). 10 chambres. Basse saison : à partir de 130 €. Haute saison : à partir de 160 €. Petit déjeuner : 14 €. Lit supplémentaire : 50 € (lit bébé gratuit sur demande). Wi-fi. Restauration (restaurant ouvert midi et soir en saison). Patio-terrasse.

L'Hôtel Home a fait peau neuve pour rouvrir ses portes au printemps 2014. Après de magnifiques travaux d'extérieur et d'intérieur, d'un goût exquis, le charme opère de nouveau tant l'hôtel est agréable et bien placé. Situé à une cinquantaine de mètres de la plage et de la nouvelle jetée de la Croix-des-Marins, cette maison typique du XIX[e] siècle possède désormais 10 chambres avec terrasse ou balcon. Les chambres doubles font 20 mètres carrés et la chambre familiale en fait 28. Chaque chambre a sa propre décoration. Meubles contemporains ou vintage, l'ensemble est chic, un peu baroque, et on s'y sent bien. L'accueil est chaleureux. On n'hésite pas à donner des conseils de visites et des petites adresses secrètes d'Arcachon. Au salon bar, avec patio et terrasse pour la belle saison, on sert le petit déjeuner gourmet, le déjeuner et le dîner. Les produits sont choisis bio, avec une grande attention sur leur qualité, pour une cuisine fine et gourmande. De l'espace, du confort, du fonctionnel et du beau sont les maîtres mots de l'Hôtel Home. C'est un hôtel calme et reposant à découvrir. Une belle réussite !

HÔTEL LE DAUPHIN***
7, avenue Gounod ✆ 05 56 83 02 89
www.dauphin-arcachon.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 50 chambres. Chambre simple à partir de 75 € ; chambre double à partir de 85 € ; chambre triple à partir de 95 € ; suite à partir de 105 €. Petit déjeuner : 10 € (12 € en chambre). Parking inclus. Lit bébé : 6 € par nuit. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Poste Internet. Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Le Dauphin est situé au cœur de la ville, dans une authentique villa arcachonnaise du XIX[e] siècle. Cet hôtel à la façade atypique, de briques couleur rouille et blanc, est doté d'une superbe piscine extérieure. A peine à 300 mètres du centre-ville et de la plage, vous trouverez ici confort et accueil irréprochables. Les chambres sont climatisées et donnent sur le jardin fleuri de l'hôtel. Aménagée avec des lits simples, doubles ou superposés, chaque chambre a une TV avec Canal+ et satellite, mini-frigo dans les chambres supérieures, wi-fi en accès libre et une salle de bain avec baignoire et toilettes privées. La décoration est sobre et cosy à la fois, fraîche et reposante. L'hôtel propose des packs séjours, de quoi profiter pleinement de la région. Notez que l'hôtel met à disposition des serviettes de plage en location. Ne serait-ce que pour en admirer la façade, un détour par cet hôtel est obligatoire.

HÔTEL LE NAUTIC***
20, boulevard de la Plage ✆ 05 56 83 01 48
www.lenautic.fr –
contact@lenautic.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 44 chambres. Chambre double à partir de 80 € ; suite à partir de 120 €. Petit déjeuner en chambre : 11 € (12 € en chambre). Lit supplémentaire : 16 €. Parking (gratuit selon disponibilités – garage privé 12 €/jour). Lit bébé ou d'enfant sur demande gratuit pour les moins de 2 ans. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Dans le sympathique quartier de l'Aiguillon, proche des ports de pêche, de plaisance et des plages, cet hôtel vous accueille dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Vue sur mer ou pas, les chambres sont toutes très confortables, spacieuses et équipées de tout le

confort (TV, Wifi, sèche-cheveux…). La plupart offrent un balcon aménagé et certaines sont communicantes pour les familles. En salle ou en chambre, le petit déjeuner est copieux et bon. Un établissement de qualité, garant d'un séjour réussi.

■ HÔTEL LES BAINS D'ARGUIN BY THALAZUR****

9, avenue du Parc ✆ 05 57 72 06 72
reservations@hotel-bainsdarguin.com

Ouvert toute l'année. 122 chambres. Chambre double à partir de 132 € ; suite à partir de 260 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 19 € (offert -12 ans). Lit supplémentaire : 31 €. Parking inclus. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente (spécialisée pour la baignade et les soins spa). Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant.

L'hôtel Les Bains d'Arguin est aussi un centre de thalassothérapie et spa. Situé tout près de la superbe plage Pereire, dans une nature bien préservée, c'est un endroit parfait pour se détendre et prendre soin de soi. Les grandes chambres sont confortables et décorées avec soin dans l'esprit du Bassin avec des matériaux et des couleurs naturels. La plupart disposent d'un balcon, elles sont toutes modernes et lumineuses. La piscine extérieure chauffée (d'avril à octobre) constitue un atout non négligeable pour votre séjour. L'accueil est très professionnel et chaleureux, on vous guidera volontiers afin de profiter au mieux de toutes les prestations. Le restaurant propose une cuisine diététique, avec des produits frais et de saison. N'hésitez pas à profiter de l'accès au centre de thalassothérapie dont les équipements sont remarquables. Possibilité de journées et de soins sans hébergement.

■ HÔTEL ORANGE MARINE**

35-37, boulevard Chanzy ✆ 05 57 52 00 80
www.hotel-orange-marine.fr
orangemarine@wanadoo.fr

Fermé du 15 novembre au 1er mars. Accueil jusqu'à 23h. 20 chambres. Chambre simple à partir de 59 € ; chambre double à partir de 59 € ; chambre triple à partir de 89 €. Demi-pension : 30 € (par jour et par personne à rajouter au tarif de la chambre choisie, petit-déjeuner et dîner). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 10 €. Soirée étape : 89 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande sans supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (ouvert tous les soirs de la semaine). Tv satellite.

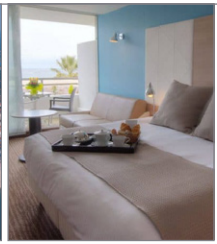
C'est à deux pas du port de plaisance, à 1 kilomètre environ du centre-ville et à 50 mètres de la plage qu'il faut dénicher ce charmant hôtel dont la façade de briques rouges anciennes est joliment rehaussée d'une frise de carreaux de faïence. L'établissement a bénéficié de travaux d'embellissement et derrière les murs se cache un patio luxuriant, avec une fontaine et un jardin, qui permet d'accéder aux chambres très agréables car décorées sobrement mais avec goût et certaines offrent une vue sur le bassin. Toutes disposent d'une salle de bains privée. Il y a aussi une chambre pour personne en situation de handicap moteur. La cuisine du restaurant marie simplicité et saveurs méridionales avec des plats comme les accras de morue ou le croustillant de chèvre, les brochettes de canard grillé, le dos de merlu à la provençale et, pour finir en douceur, le cannelé façon profiteroles ou la salade d'orange à la cannelle. L'Hôtel Orange Marine est le lieu idéal pour profiter au mieux des paysages et des activités du bassin d'Arcachon.

■ HÔTEL LES MIMOSAS**

77 bis, avenue de la République
✆ 05 56 83 45 86
www.mimosas-hotel.com

Réception de 8h à 20h. 20 chambres. Chambre simple à partir de 50 € ; chambre double à partir de 60 € ; chambre triple à partir de 70 € ; suite à partir de 80 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Lit bébé gratuit. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Tout en étant proche du centre-ville et de son animation, la tranquille ville d'automne offre calme et repos aux vacanciers en quête de sérénité. Vous trouverez en effet la quiétude dans le charmant hôtel Les Mimosas, une maison familiale sur deux étages avec son annexe, située dans ce quartier résidentiel et pavillonnaire. Céline et Kévin vous accueillent avec chaleur, attention et sourire. Petit à petit, ils donnent un coup de neuf à ce joli bâtiment blanc et rose. Vous apprécierez la jolie terrasse où il est agréable de prendre son petit déjeuner, au soleil. Toutes les chambres sont équipées d'une salle de bain indépendante et d'un téléviseur. Un très bon rapport qualité/prix pour cet établissement.


Hotel Point-France
★★★★
Un hôtel plein de charme...
Face à la plage

1, rue Grenier 33120 Arcachon
Tél. +33(0) 5 56 83 46 74
www.hotelpointfrance.com

HÔTEL POINT FRANCE****
1, rue Grenier
✆ 05 56 83 46 74
www.hotelpointfrance.com
contact@hotelpointfrance.com

Fermé du 10 novembre au 15 mars. Accueil 24h/24. 34 chambres. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 18 €. Garage : 16 € (par nuit uniquement sur réservation). Pour un enfant de moins de 2 ans l'utilisation d'un lit bébé est facturée 10 € par nuit. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés (petits chiens uniquement : 20 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.
Bénéficiant d'une excellente situation, face à la plage centrale d'Arcachon, cet établissement est à deux pas du front de mer et du casino. Agréables et bien conçues, les chambres sont équipées d'un coin bureau, de toilettes séparées de la salle de bains, d'un dressing et d'une terrasse, où vous apprécierez sûrement de prendre votre petit déjeuner complet à base de fruits frais, yaourts, pain et viennoiseries. L'accueil est souriant et toujours à votre service pour passer un merveilleux séjour. On aime la réception chic et design et les chaises longues qui permettent de prendre le soleil face au bassin en toute tranquillité. Des travaux de rénovation réguliers assurent la pérennité du standing. Bon à savoir : de nombreux avantages tarifaires sont disponibles sur le site Internet ou par téléphone.

HÔTEL VILLA-LAMARTINE***
28, avenue Lamartine
✆ 05 56 83 95 77
www.hotelvillalamartine.com
hotel@villalamartine.com

Chambre double à partir de 79 € ; suite à partir de 125 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 14 € (8 € pour les enfants de moins de 12 ans). Parking : 15 € (par nuit uniquement sur réservation). Animaux acceptés (10 € par nuit). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Hammam.
L'hôtel Lamartine a fait peau neuve en 2017 pour apporter une touche moderne, tout en gardant l'esprit si particulier du bâtiment propre à l'architecture du bassin d'Arcachon. La décoration est ainsi équilibrée et de bon goût avec une touche orientale. C'est un bon hôtel 3 étoiles qui offre des prestations de qualité avec professionnalisme et gentillesse. Certaines chambres ont vue sur le bassin, quand d'autres ont vue sur la ville d'hiver. Un corner forme et bien-être et un corner esthétique et soins beauté ont ouvert en 2018 ainsi qu'un corner business et séminaires. La petite rue Lamartine est calme et à proximité immédiate du centre-ville, de la gare et du littoral. Une bonne adresse pour passer un séjour tranquille.

LE TRIANON****
161, boulevard de la Plage
✆ 05 56 22 34 00
www.meretgolf.fr
le-trianon@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Studio / appartement à partir de 70 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 13 €. Parking : 13 € (par jour uniquement sur réservation). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Situé juste à côté du casino à l'architecture à la fois néoclassique et médiévale, l'appart-hôtel Le Trianon est dans un immeuble moderne au cœur de la ville balnéaire d'Arcachon. Du studio pour deux à l'appartement pour 4 adultes et deux enfants, l'offre est assez large et l'équipement complet pour résider confortablement et profiter des vacances. La plage est à deux pas. Vous pouvez quasiment partir en maillot de bain de l'hôtel pour plonger directement dans le bassin.

Chambres d'hôtes

VILLA VARINKA
8, avenue Saint-François-Xavier
✆ 05 56 54 03 54
www.arcachonplage.fr

Ouvert toute l'année. A partir de 1 400 € la semaine. 4 chambres. Barbecue.
Située à 50 mètres de la plage, non loin de la jetée du Moulleau, la Villa Varinka, lumineuse et spacieuse, est un petit coin de paradis. En famille ou entre amis, cette maison arcachonnaise vous ouvre ses portes pour un

séjour dépaysant au cœur d'un quartier très animé et très prisé à la fois par les touristes et les locaux. Choisir la Villa Varinka, c'est choisir un concept de vacances « comme à la maison », car parfaitement équipée et dotée de tout le nécessaire pour profiter de votre séjour en parfaite autonomie (cuisine moderne avec tous les appareils ménagers, cave avec réfrigérateur, congélateur et machine à laver le linge, barbecue à l'extérieur, etc.). Au rez-de-chaussée vous apprécierez le grand salon de 30 m², ainsi qu'à l'étage, les quatre chambres joliment décorées. Si l'intérieur est remarquable, l'extérieur l'est tout autant avec son espace verdoyant baigné de soleil.

Campings

CAMPING CLUB D'ARCACHON****
5, allée de la Galaxie
✆ 05 56 83 24 15
www.camping-arcachon.com
info@camping-arcachon.com

Fermé de janvier à avril. Accueil ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h (hors saison). De 8h à 20h en juillet et août. Terrain de 6 ha. 350 emplacements (dont 90 locatifs). Exposition : ombragé. Sol : sablonneux. Relief : vallonné. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 28 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes à partir de 350 € la semaine ; bungalows pour 3 à 4 personnes à partir de 245 € ; chalets pour 7 personnes à partir de 410 €. Roulotte pour 4 personnes à partir de 360 € la semaine. Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément de 2 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi payant.

Au cœur d'une magnifique pinède et à seulement 1 km du centre-ville et des plages, où vous pourrez vous rendre en navette gratuitement ou à pied en 20 minutes, vous avez ce qu'il y a de mieux dans les parages en matière d'hôtellerie de plein air. Tout est prévu pour pouvoir passer des vacances les doigts de pied en éventail : bar restaurant, épicerie, piscine avec toboggan aquatique, bain bouillonnant, pataugeoires et spa chauffé, aire de jeux sans oublier les animations avec lesquelles le dépaysement est assuré pour les saisonniers en été, avec des activités adaptées aussi bien aux enfants qu'aux sportifs ou aux fêtards ! A noter que toutes les locations sont entièrement équipées avec vaisselle une salle d'eau, WC, terrasse extérieure avec mobilier de jardin et les locations pour 7 personnes sont composées de deux chambres. Et ne manquez pas de dormir dans un hébergement atypique : la roulotte ! Le camping a créé l'Espace d'Antan où 4 roulottes, dont 3 tout équipées, prennent religieusement place pour un séjour sous le signe de l'originalité.

Loisirs

ARCAJETMARINE
4, quai du capitaine Allègre
✆ 05 57 15 35 04
www.arcajetmarine.fr
arcajetmarine@gmail.com

Du 1er avril au 31 octobre (joignable le reste de l'année au 05 57 15 35 04). Du 1er avril au 31 octobre. Avec ou sans permis bateau. Randonnée en jet-ski de 1h à partir de 70 €. Baptême en jet pour enfant à partir de 29 €. Bouée tractée : 20 € les 10 minutes. Flyboard et Flyblade : 90 €. Paddle : 25 €. Initiation au gyropode : 15 €. Balades de 35 € à 70 €. Location de vélos électriques de 39 € à 59 €. Accueil de groupes. Chèque Vacances.

Base nautique incontournable pour les amateurs de sensations fortes. Arcajetmarine propose un équipement dernier cri pour découvrir le bassin d'Arcachon de l'intérieur. Des bateaux ainsi que nombreux jet-ski sont à votre disposition pour réaliser des randonnées inoubliables. En une, deux ou trois heures, découvrez l'île aux Oiseaux, l'impressionnant banc d'Arguin et la majestueuse dune du Pilat. Vous profitez d'instants magiques en toute sécurité, guidé par une équipe attentive et chaleureuse. Si vous optez pour la rando de trois heures, vous profiterez d'une sympathique pause au Cap Ferret avec dégustation d'huîtres sur la superbe terrasse de la Baraque à huître située dans le très beau petit village de l'Herbe ; moment privilégié qui permet de reposer les mains et les bras. De nouvelles activités de bord de mer sont également proposées : flyboard, paddle individuel ou géant, flyblade et bouée tractée et volante. Par ailleurs, cette base de loisirs tout confort est idéale pour accueillir les groupes (on peut même organiser des barbecues !). De retour de balade, vous accédez aux douches chaudes et bénéficiez d'un fabuleux espace détente avec bain bouillonnant et sauna. Autre nouveauté, la création de Arcamove et ses activités proposées cette fois-ci sur la terre ferme. En effet, vous pourrez partir à découverte d'Arcachon, de ses plages, de ses ports et de ses jetées lors d'une balade au guidon d'un vélo électrique ou perché sur un gyropode. Pour toute réservation : 05 57 16 50 58.

Détente, forme

THALAZUR
Avenue du Parc ✆ 05 57 72 06 66
www.thalazur.fr
arcachon@thalazur.fr
Accès en bus écho ou baïa.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 18h30. L'accès et les plages horaires dépendront de la formule choisie. Week-end Vitalité Marine à partir de 239 € ou 6 jours et 6 nuits en chambre double à partir de 1 156,80 € par personne. Restauration (menu du midi à 25 € (un plat + 1 café ou un thé), menu du soir à partir de 32 €).

Le site a été entièrement rénové dans l'esprit authentique du Bassin d'Arcachon et de nouveaux espaces de soins ont vu le jour. En choisissant le parcours marin de Thalazur, on profite du centre de thalassothérapie sans forcément prendre un soin ou séjourner sur place. L'entrée donne accès pour quelques heures au bassin de 250 m² d'eau de mer et à l'espace fitness. Bains bouillonnants, jet d'eau plus ou moins puissants, sauna, hammam et salle de repos seront à votre disposition pour un pur moment de détente.

Ceux qui souhaitent un programme plus complet profiteront de massages, algothérapie, soins à l'eau de mer, gommages, liftings naturels et autres cures adaptées à leurs besoins et à leurs envies. La maison suggère également des soins déclinés sur plusieurs jours (Escales détente zen, beauté marine, anti-âge, silhouette et authentique masculin). On peut séjourner à l'hôtel 4 étoiles les Bains d'Arguin juste à côté, sur le même site arboré, à deux pas de la jolie plage Pereire. Les chambres, très confortables et contemporaines, ont toutes un balcon. Les suites bénéficient de terrasses notamment la Suite d'Exception, sans vis à vis, et équipée d'un bain à remous double privatif. La cuisine du restaurant Côté d'Arguin, simple et raffinée, est aussi pleine de saveurs et le chef prend soin de la santé de ses clients.

O BEAUTY & SPA
960, avenue de l'Europe
✆ 05 57 15 22 15
www.spa-arcachon.com
contact@spa-arcachon.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 10h à 20h. Dimanche ouvert de 10h à 13h30 sur rendez-vous. Parcirs IceSpa sur réservation : 15 € pour une heure, 10 séances : 130 €.
Détente, bien-être et eau sont les critères de ce spa, l'un des plus grands de la région Aquitaine. Il présente un univers inédit : aucune influence asiatique, mais plutôt une inspiration polaire avec des silhouettes d'iceberg et un halo de lumière bleue un peu glaçant alors que l'eau est à 30 °C. Tous nos sens sont mis en éveil… Sur place : bassin hydrojets, hammams, sauna, bain bouillonnant, fontaine à glace, salles de repos et tisanerie. Les plus : un espace privatif de 60 m² au cœur du spa à découvrir à deux ou entre amis, une balnéothérapie pouvant accueillir 2 personnes et 2 fauteuils massants et une petite salle de fitness. La carte de soins du corps et du visage est élaborée par Sothys, Nougatine et Equatoria. Quel que soit le soin choisi, on passe un moment exceptionnel dans un espace unique.

Bateau

ESPRIT NAUTISME
2, quai Goslar
✆ 06 09 74 77 61
www.esprit-nautisme.com
contact@esprit-nautisme.com
A partir de 249 € pour un permis bateau, à partir de 220 € pour une location de bateau.
Que ce soit pour passer un permis bateau (côtier, fluvial, hauturier, etc.), louer un bateau, avoir des renseignements sur la gestion locative ou l'achat d'un bateau d'occasion, Patrick Herran est de très bon conseil. Pour une location, le bateau peut être récupéré la veille au soir et pour le même prix vous profiterez d'un magnifique coucher de soleil sur le Bassin d'Arcachon… Il est possible de louer du matériel (bouées 1 ou 2 places et wakeboard) avec ou sans location de bateau. De plus on est très bien accueilli, souvent avec un petit café…

Sorties

LE BAR DE L'OUBLI
234, boulevard de la Côte-d'Argent
✆ 05 57 72 00 45
Ouvert toute l'année. Basse saison : du vendredi au dimanche de 9h à 2h. Haute saison : tous les jours de 8h à 2h. A la carte environ 32 €.
Situé à mi-chemin entre l'église Notre-Dame-des-Passes et la jetée du Moulleau, le Bar de l'Oubli est un ex-bar de nuit qui fut mythique autrefois. Il est tenu depuis plus de 20 ans par Philippe Berbizier, bien connu dans le monde de l'ovalie pour avoir joué entre autres à Lourdes et à Agen. Ce café est un repaire de copains, mais pas que… Tous ceux qui aiment la convivialité, la bonne humeur, les tapas et les plats bistrot sans chichis s'y retrouvent. Du coup l'Oubli est devenu l'un des territoires des plus emblématiques d'Arcachon, fréquenté par une clientèle hétéroclite allant des locaux aux Parisiens branchés ou des gens de tous âges. On s'y installe du petit déj' à l'apéro en passant par le déjeuner. A la carte : planche de serrano, nems vietnamiens, calamars à la romaine sauce tartare, entrecôte et patatas bravas ou fajitas de porc braisé au guacamole et frites de patate douce. Tout est bon et bien servi.

LE BRONX
15, rue Sully Melendes
✆ 09 70 38 60 98
www.lebronx-baravin.fr
Restauration. Animations. Concerts.
Le Bronx est un lieu où il fait bon vivre. Il n'est certes pas très grand, mais cela renforce un peu plus l'atmosphère chaleureuse et conviviale qui s'en dégage. Assis autour d'une table boisée, vous dégusterez l'une des multiples références françaises ou internationales, soigneusement sélectionnées par le sommelier Olivier. Car oui, Le Bronx est un bar à vin mais pas que. Puisque vous pourrez accompagner votre breuvage d'une généreuses assiettes de tapas (fromages, charcuterie, foie gras entier). Et puis, c'est ce qui fait le charme des lieux, les habitués en conviendront, Le Bronx est un formidable club de jazz, blues et autre styles musicaux, où les artistes aiment improviser des bœufs.

CASINO
163, boulevard de la Plage
✆ 05 56 83 41 44
www.casinoarcachon.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 11h. Concert gratuit chaque samedi à 22h jusqu'à 3 h le vendredi et samedi. Restauration. Salle de réception de 100 personnes. Bar à cocktails. Concerts. Festivals.
Idéalement situé, à deux pas du front de mer, le Casino installé depuis 1903 dans le somptueux château Deganne, fait vibrer la station balnéaire prisée des stars et autres personnalités. Cette belle bâtisse abrite la fièvre des joueurs qui disposent ici de 75 machines à sous à partir de 1 centime la mise pour s'adonner à leur passion. Il existe aussi le Megapot qui se joue sur des machines à sous à 5 centimes, mais pour gagner le Megapot il faut tenter la mise maximale, soit 2,50 euros. En fait

plus de 200 machines, réparties dans 42 casinos, sont connectées entre elles en simultané. Chacune d'elles cotise à un jackpot commun, et en cas de combinaison maximale, le gain est le Jackpot progressif… Les jeux traditionnels bénéficient d'une place de choix au casino d'Arcachon avec une table de Black-Jack et une de boule. Le restaurant « O Deganne » est un endroit agréable, très clair et très spacieux, pour passer un bon moment gourmand autour d'une carte de produits de saison renouvelée régulièrement, ainsi que des suggestions du jour.

■ **POINT 0** NOUVEAU
15, rue Sully Melendes
✆ 07 69 85 14 35
point0.bassin@gmail.com
Ouvert du mardi au dimanche de 18h à 1h.
Le Point 0 a ouvert ses portes le 1er novembre en grande pompe. Ce bar lounge, chic et convivial, a été décoré dans un style art déco industriel avec des canapés et fauteuils en cuir bien confortables, des lampes de bateau anciennes et des meubles chinés. Tout concourt pour que les clients se sentent à l'aise, dans une atmosphère décontractée. Il fait bon venir boire un verre entre amis ou en famille et grignoter quelques produits régionaux sur une musique d'ambiance.

■ **WINE NOT**
46, boulevard Mestrezat ✆ 05 57 15 37 78
www.winenot-arcachon.com
lewinenot@gmail.com
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 11h30 à 14h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 11h30 à 14h et de 18h à 23h. Wine Hour de 18h30 à 20h. Formule du midi à 14,80 €, le midi et le soir à 18,80 €. Menu à 29 €. Terrasse.
Au cœur du quartier de l'Aiguillon, juste en face de la désormais célèbre poissonnerie, le Wine Not vous accueille dans sa bâtisse au style typiquement arcachonnais. En salle ou en terrasse lorsque les beaux jours sont là, l'ambiance est des plus conviviales. La carte des vins est très complète et variée avec des crus du coin et d'à côté, comprenez du Sud-Est mais aussi d'ailleurs : Italie, Espagne, Australie, Amérique du Sud, etc. Vous trouverez forcément votre bonheur. Des cocktails, bières, sodas sont aussi proposés à la clientèle. Et puis au Wine Not, on ne fait pas que boire (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé), on grignote avec des tapas composées de charcuterie, de fromages… On y mange aussi, les plats sont sans prétention dans l'énoncé mais on se régale.

Emplettes

■ **BORD'O PYLA**
218, boulevard de la Côte d'Argent
www.bordopyla.com
contact@bordopyla.com
Fermé en janvier. Printemps et automne : du mercredi au samedi de 10h à 22h et le dimanche de 10h à 15h. Eté : tous les jours de 9h30 à 23h. Hiver : du mercredi au samedi de 10h à 21h et le dimanche de 10h à 15h. Animations ponctuelles : suivre l'actualité sur www.facebook.com/Bordopyla.
La cave possède son propre bar, ainsi que son petit coin grignotage de produits régionaux ou locaux : les fromages de Marie (La Fille du Fromager), la charcuterie de Pierre Oteiza, Santa Bellota et Copains comme cochons, ou encore les huîtres de Joël Dupuch et Sébastien Condom, les desserts maison de Cathy, les légumes de François à Gujan-Mestras, etc. Côté cave, vous découvrirez des vins d'ici et d'ailleurs, des bières, des champagnes et des spiritueux soigneusement sélectionnés par les maîtres des lieux, Maxence et Florian, deux passionnés que les locaux appellent les « petits jeunes ». Tous deux ont à cœur de partager leurs connaissances, leurs découvertes avec les visiteurs. Aussi, des séances dégustations à thème, à l'aveugle ou en compagnie d'un viticulteur, sont régulièrement organisées chez Bord'O Pyla.

■ **LE COMPTOIR ARCACHONNAIS**
15, avenue Gambetta
✆ 05 56 22 50 60
Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h. Haute saison : tous les jours de 9h à 20h. Livraison possible (dans le monde entier).
En pleine ville, cette épicerie fine est devenue une institution dans la cité balnéaire. Toutes les spécialités régionales sont à disposition pour le plus grand plaisir de vos papilles. Des produits rares, traditionnels, artisanaux, que l'on peut même déguster. L'épicerie avec un petit côté lustre d'antan propose du véritable pastis landais (650 g) qui vient directement de Saint-Sever, des bouchons bordelais, des foies gras, des terrines, des jambons, des soupes de poissons du Bassin, des apéritifs régionaux tels le Lillet ou La Belle Sandrine (armagnac, fruits de la passion), mais aussi des truffes du Bassin ou encore des confiseries aux noms rigolos comme les galipettes ou les coucougnettes. On y trouve facilement des petits cadeaux à faire ou s'offrir.

Autre adresse : Le Comptoir Bordelais, 1 bis, rue des Piliers de Tutelle, Bordeaux, ✆ : 05 56 79 22 61.

■ **CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE**
19, avenue Gambetta ✆ 05 56 83 68 50
www.labelleiloise.fr
contact@labelleiloise.fr
Ouvert tous les jours ; du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. Basse saison : le dimanche de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h30. Fermé le lundi, le mardi et le mercredi en janvier. Fermeutre annuelle début janvier. Livraison possible (vente en ligne).
Certes, ces produits ne viennent pas de notre belle région, mais la boutique est tellement belle qu'on voulait la faire remarquer. On s'y arrête d'une part, car il y a toujours un petit quelque chose à déguster à l'entrée et d'autre part, car la boutique est haute en couleurs et en produits originaux. La Belle-Iloise est une conserverie de produits de la mer, à l'ancienne. Depuis 3 générations, les Hilliet s'attachent à mettre en boîte des produits archifrais, à Quiberon. On aime les boîtes de conserve colorées qui déclinent des produits de toute sorte. Tartinades pour l'apéritif, soupes, veloutés, bisques et surtout, des sardines aux recettes originales : à la tomate, au curry et amandes, au citron, au piment, aux graines de paradis, à la bière blanche, façon boucaniers…

On trouvera aussi des préparations pour sandwichs (hareng, asperge et mimolette ; thon, poivron, maïs et haricots rouges) des salades, des préparations pour toasts chauds, des crèmes (mousse de homard au cognac)… Ils ont surtout très bien joué la carte de la modernité, avec la création de coffrets remplis de boites diverses « apéro entre amis, bourriche, millésime »… Superbe idée cadeau.

HELLO WEST
19, cours Lamarque de Plaisance
✆ 06 14 25 18 04
www.bylenak.com
sarlwelife@gmail.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.
Vous êtes du genre shopping addict ? Hello West est la bonne adresse. La première boutique by Lena K. a vu le jour boulevard de la Plage au Cap Ferret, la deuxième a ouvert quelques mètres plus loin et la troisième est située à Arcachon sur le très chic et très commerçant cours Lamarque de Plaisance. Elle est ouverte toute l'année alors que les deux autres ferment de novembre à mars. On peut se faire plaisir avec des vêtements, accessoires, maillots de bain, foutas – le produit phare de la maison qui est personnalisable – et différents objets de décoration à des prix très attractifs. Si vous n'avez pas le loisir de vous rendre dans l'une des boutiques, pas de souci le site web est marchand.

Autre adresse : sur le site web

LA MAISON DU GLACIER
226, boulevard de la Côte d'Argent
✆ 05 24 19 60 76
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 0h.
Carmen et son fils Anthony ont d'abord ouvert une première boutique en plein cœur du quartier historique de Bordeaux, place Saint-Pierre. Carmen vient de créer une seconde adresse au Moulleau. Les glaces et sorbets sont élaborés de façon artisanale et exigeante par les maîtres glaciers de Terre Adélice. Tout est 100 % bio, sans colorants, sans arômes chimiques ni conservateurs et sur 86 parfums 40 sont végans. Le choix est vaste et certaines saveurs sont surprenantes comme la frangipane, le riz au lait, les épices caramélisées ou le pin aux pignons pour ne citer que celles-là. La devanture toute blanche est chic et sobre avec ses moulures à l'ancienne. L'accueil est tout sourire même aux heures de pointe.

Autre adresse : 1, place Saint-Pierre Bordeaux

LA FILLE DU FROMAGER
218, boulevard de la Côte-d'Argent
✆ 06 89 84 58 34
lafilledufromager@gmail.com
Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 13h et de 15h30 à 19h.
Joliment présentés, vous découvrirez une large sélection de fromages artisanaux originaires de presque toutes les régions de France ainsi que des beurres Bordier, des yaourts Fierbois, des yaourts au lait de brebis et entre autres trésors

gourmands de la charcuterie savoureuse de la gamme Porc Noir de Bigorre, mais aussi des terrines, du boudin ou du fromage de tête. Outre la qualité des produits, vous serez séduits par l'accueil de la fromagère, Marie qui est la sœur de David Lanher un fromager très réputé à Paris. Forte d'un savoir-faire, elle vous conseillera au mieux pour vous aider à choisir le produit qui sera à votre goût.

■ GUIGNARD
11, avenue Notre Dame des Passes
Le Moulleau ✆ 05 56 54 50 92

Ouvert tous les jours en été de 7h30 à 20h. En hiver du mardi au dimanche de 8h à 12h30 et de 15h30 à 19h.

La Maison Guignard est une institution au Mouleau depuis 1909. Pâtissier, chocolatier, glacier, c'est sans doute une des meilleures adresses de la région. La crème pâtissière est un délice mais ce sont surtout les cannelés qui font la réputation de cette belle Maison. Un régal ! Il paraît aussi que les éclairs de la Maison Guignard sont les meilleurs du Bassin et même au-delà. Pour en profiter, il faudra vous lever tôt puisque la boutique est victime de son succès ; une file d'attente déborde souvent de plusieurs mètres sur la rue, mais l'équipe est efficace et vous sert dans les meilleurs délais avec le sourire.

■ O DÉLICES DU JARDIN
Le Moulleau
23, avenue Notre-Dame-des-Passés
✆ 05 56 54 67 02
www.restaurantlejardin.com
contact@restaurantlejardin.com

Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 13h et de 15h à 20h.

L'épicerie Ô Délices du Jardin est une forme de prolongement du restaurant Le Jardin et vice versa. Tous les produits présentés sur les étagères en bois de la boutique à la déco soignée font partie intégrante de la cuisine du restaurant. Vous y trouverez ainsi des sels, des poivres et des épices, des « flacons » d'huile d'olive venus du Château d'Estoublon situé à Fontvielle en Provence, des pâtes mais aussi des vins qu'encore une fois on peut retrouver sur les tables du Jardin. L'épicerie possède aussi un rayon frais : figues farcies au foie gras, mozzarella di bufala, charcuteries iberico bellota, etc. Outre les produits de qualité, ce sont des conseils justes et des avis intéressants que vous trouverez chez Ô Délices du Jardin. L'accueil y est très agréable, vous y passerez un excellent moment de découverte.

■ LA TOQUE CUIVRÉE – CANNELÉS DE BORDEAUX
4-6, boulevard Mestrezat ✆ 05 56 54 74 90
www.la-toque-cuivree.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h à 13h. Canelé gros 0,70 €, canelé lunch 0,50 €, canelé bouchée 0,40 € (prix unitaire TTC). Ventes en boutique et sur Internet (livraison à domicile sous 24h).

Arcachon a aussi sa boutique… Les cannelés sont devenus emblématiques à Bordeaux et connaissent un engouement au-delà des frontières. La Toque Cuivrée met à votre service tout son savoir-faire pour valoriser le cannelé traditionnel, entrez dans la boutique et les parfums de vanille et de gâteaux fraîchement cuits vous inviteront à la dégustation ! Vous pourrez alors choisir de croquer dans un cannelé plus ou moins gros selon vos envies (bouchée, lunch ou gros) et plus ou moins cuit pour y découvrir une pâte moelleuse et subtilement parfumée. Toute l'équipe de la Toque Cuivrée met en œuvre ses compétences pour vous garantir des produits de qualité accessibles à tous les budgets. En boutique vous pourrez découvrir quelques autres spécialités, comme la tourtière, le gâteau basque, les caramels aux éclats de cannelés, les verrines de cannelés au rhum et le Bordelais amande ou chocolat. Si vous n'êtes pas de Bordeaux et que vous souhaitez faire découvrir le cannelé à vos proches, sachez que vous pouvez commander en ligne et que vous serez livré sous 24h ! Vous êtes alors assuré d'avoir des produits frais et de pouvoir les conserver quelques jours sans qu'ils perdent de leur qualité. En période de fête nous vous recommandons de passer commande auprès du magasin !

Autres adresses : 1 bis, avenue Gustave-Eiffel, Pessac ✆ 05 56 08 49 68 • 126, boulevard Jean-Jacques-Bosc, Bègles ✆ 05 56 64 01 29 97 • 151-153, boulevard Godard, Le Bouscat ✆ 05 56 10 59 53 • 164, avenue Général-de-Gaulle, Libourne ✆ 05 57 24 46 94 • 18, cours du Général-de-Gaulle, Gradignan ✆ 05 56 89 37 63 • 332, avenue du Taillan-Médoc, Eysines ✆ 05 56 16 50 72 • 338, avenue des Etats-Unis, Toulouse ✆ 05 61 46 32 46 • 41, place Gambetta, Bordeaux ✆ 05 57 83 61 67 • 46, avenue de Saint-Médard, Mérignac ✆ 05 57 21 45 40 • 60, boulevard André-Sautel, La Rochelle ✆ 05 46 50 64 55 • 97 bis, avenue Teycheney, Artigues ✆ 05 56 74 82 16 • CC Le Phare de l'Europe, 29, route de Gouesnou, Brest ✆ 02 98 42 87 17 • Moulin de la Cassadotte, rue Louis-Braille, Biganos ✆ 05 57 18 30 22 • Parking Géant Casino, 100, rue du Puits de la Ville, Chauray ✆ 05 49 33 36 73 • Village Nacarat (parking Géant Casino) 9100, boulevard Saint-Jean, Clermont-Ferrand ✆ 04 73 24 96 60

■ PÂTISSERIE MARQUET
11, avenue Gambetta ✆ 05 56 83 64 33
www.patisserie-marquet.fr

Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 12h45 et de 14h30 à 18h45 ; le samedi de 8h à 12h45 et de 14h30 à 19h15 ; le dimanche et les jours fériés de 8h à 13h15 et de 14h30 à 18h45. Ouverture tardive en saison.

A la fois pâtissier, chocolatier, glacier et traiteur, la pâtisserie Marquet est très prisée des Arcachonnais et de ceux qui ont goûté à ses délices sucrées. La vue de la vitrine ne vous laissera pas indemne. Un cannelé, c'est divin pour le goûter, mais les pâtisseries, en petit ou grand module, sont fondantes à souhait…

Ah les financiers et autres macarons au chocolat ou au café ! N'oublions pas les spécialités régionales que sont la dune du Pyla, la Pinasse glacée ou les dunettes, ces petits biscuits en pâte d'amandes parfumés à la fine de Bordeaux, aux pignons de pins et au chocolat. L'enseigne propose également un service traiteur de qualité (salades, quiches, viandes…) et peut préparer l'apéritif pour vos réceptions. Si vous n'avez pas le temps de vous rendre dans les pâtisseries, allez sur le site, c'est un plaisir pour les yeux et les papilles. Il est possible d'acheter en ligne, en expédition ou en retrait dans les deux boutiques, à la Teste de Buch ou Arcachon.

Autre adresse : 14, place Jean Hameau – 33260 La Teste-de-Buch ✆ 05 56 66 31 60

LA POISSONNERIE DE L'AIGUILLON
51, boulevard Mestrezat
✆ 05 56 83 70 53

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h45 et de 15h30 à 19h30, le dimanche de 8h30 à 13h. Juillet/août du lundi au samedi de 8h30 à 13h et de 15h30 à 20h, le dimanche de 8h30 à 13h.

La Poissonnerie de l'Aiguillon est une véritable institution depuis plus de 40 ans. Elle est reconnue pour son savoir-faire, la passion du métier des poissonniers, l'exigence dans le choix et l'extrême fraîcheur des produits. En compagnie du produit phare, les huîtres du Bassin, l'arrivage de poissons est quotidien. Toute l'équipe vous accueille dans une jolie boutique : les écailler s'affairent pendant que les vendeurs vous servent, le tout dans une ambiance conviviale et bon enfant. Stéphane achète ses produits sur toutes les criées de la côte. A côté, le chef Manu propose quelques plats traiteurs : paella de la mer, zarzuela, marmite du pêcheur, salade de crustacés, risotto de Saint-Jacques, etc., sans oublier les langoustes, homards de Bretagne et l'incontournable plateau de fruits de mer, spécialité de la maison. Juste en face dans l'ancienne poissonnerie, s'est installée L'Epicerie de l'Aiguillon, une épicerie fine qui propose des produits artisanaux, du caviar et une belle sélection de bouteilles de vins et champagnes pour accompagner le tout. A noter que des cours de cuisine sont donnés tous les samedis en compagnie du chef. Le programme est à consulter sur leur site Internet ou leur page Facebook.

Ô SORBET D'AMOUR
5, avenue Notre-Dame-des-Passes
✆ 05 56 54 52 16
http://osorbetdamour.fr/osda

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 0h. Basse saison : ouverture de 14h à 19h d'octobre à avril. 1 boule : 2,20 €, 2 boules : 3,40 €, 3 boules : 4,50 €. 1 boule : 2,20 €, 2 boules : 3,40 €, 3 boules : 4,50 €.

La maison du glacier Ô Sorbet d'Amour, institution qui a vu le jour en 1935 sur le bassin d'Arcachon, vient d'être rachetée en mars de cette année. Elle dispose de sept jolies boutiques de couleur orange acidulé : la première boutique emblématique de la marque a ouvert au Moulleau sur la promenade de la jetée. L'enseigne s'est développée avec deux autres adresses à Arcachon, puis une à Andernos, devant la jetée, une suivante au Cap-Ferret, face à la plage du centre, et deux autres adresses à Toulouse et Bordeaux, place du Parlement. Aujourd'hui, il faut compter, pour le plus grand plaisir des gourmets et gourmands, sur une huitième adresse qui a ouvert le 4 juillet 2015 place Gambetta à Bordeaux (porte Dijeaux). Avec cette ouverture, un vent de modernité souffle sur l'enseigne de cet artisan glacier. Nouveau logo, nouvelle boutique design aux couleurs punchy et développement de la marque Ô Sorbet d'Amour en franchise dans toute la France. Un beau cadeau d'anniversaire pour ce glacier qui fête donc ses quatre-vingts ans ! Soyez rassurés, les recettes gourmandes sont toujours confectionnées de façon traditionnelle ; le lait est fourni par la dernière ferme du bassin d'Arcachon, puis transformé de façon artisanale avec des fruits et des ingrédients de grande qualité au laboratoire de La Teste, les glaces et sorbets aux mille et

un parfums, souvent très originaux, comme chocorange, mascarpone figues, citron basilic, orange sanguine ou encore thé vert menthe, n'ont pas fini de nous régaler, tout comme les desserts glacés, à base de nougatine, fabriquée elle aussi de facon artisanale par la Maison, comme la célèbre Pinasse et ses boules de glace pour 15 personnes, le dessert emblématique du glacier Ô Sorbet d'Amour.

Autres adresses : Promenade de la jetée du Mouleau, 5, avenue Notre-Dame-des-Passes – Arcachon, le Moulleau ✆ 05 56 54 52 16 • 163, boulevard de la Plage – Arcachon ✆ 05 56 54 55 79 • 3 bis, avenue Gambetta – Arcachon ✆ 05 56 83 73 59 • 2, avenue Pasteur – Andernos-les-Bains ✆ 05 57 70 27 48 • 50, boulevard de la Plage – Lacanau Ocean ✆ 07 68 99 38 91 • 1 allée Pierre-Ortal – Le Cap-Ferret ✆ 05 56 03 79 98 • 28, rue Montardy – Toulouse ✆ 05 62 27 13 40 • Bordeaux porte Dijeaux – 14, place du Parlement – Bordeaux passage Sainte-Catherine ✆ 05 35 54 57 17 • Promenade Sainte-Catherine ✆ 05 35 54 57 17-
Nouveaux : La Teste de Buch Kiosque Marché La Teste • Rue des Halles – Braga, Portuagal • 47 rua Fransisco Sanches

LA TRINITAINE
24, avenue Gambetta ✆ 05 56 22 86 59
www.latrinitaine.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Haute saison : tous les jours de 10h à 20h30.

Cric ! Croc ! Crac ! Vous avez dû passer au magasin de biscuits La Trinitaine. Cette maison familiale, fondée en 1955 par Lucien Petit, s'est spécialisée pour notre plus grand plaisir dans la biscuiterie bretonne. Cependant vous trouverez également de nombreux produits gourmands girondins comme les pignottes du Bassin ou les huîtres en chocolat. Vous pourrez aussi dégoter des livres de recettes, des bonbons, des conserves, du vin, etc. L'occasion de se confectionner un beau panier garni, aux couleurs des différentes régions de France.

Autre adresse : 39 rue des trois conils – 33000 Bordeaux. ✆ : 05.56.06.95.33

ZIG ET PUCES II
Le Moulleau
250, boulevard de la Côte d'Argent
✆ 05 57 72 01 72
Ouvert du jeudi au mardi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.
La boutique d'Eric et Laurence est un grenier à trouvailles : objets de cuisine, cadre en bois, linge, maquette de gabares, vases, produits cosmétiques, mobilier en bois, sac à main en voile recyclée, etc. Tout ce qui a un rapport avec la mer se trouve ici. Le magasin héberge les œuvres de plusieurs artistes du Bassin. On aime beaucoup la digigraphie à l'entrée. Cette superposition de photos nous donne droit à une cabane tchanquée devant Manhattan.

ARÈS ★★

Du côté nord du bassin d'Arcachon, les Arésiens habitent une belle petite commune située entre Andernos-les-Bains et Lège-Cap-Ferret, elle comptait au XIXe siècle cinq moulins. Aujourd'hui, on peut voir les restes de l'un d'entre eux, face à l'esplanade Georges-Dartiguelongue. Sa tour ronde crénelée semble veiller sur la petite station balnéaire. Au Moyen Age, le port d'Arès était très important, notamment dans le transport des vins du Médoc vers les îles britanniques. La jetée de la commune, datant du XVIIIe siècle, est la plus ancienne du bassin. Côté port ostréicole, il est très agréable de flâner au milieu des petites cabanes en bois colorées de bleu, de jaune et de vert. Le lieu pittoresque est composé de 2 darses (équivalent de rues) au milieu desquelles, dès les beaux jours, on aperçoit les poches d'huîtres qui sèchent au soleil. Les seuls bateaux présents sont les « plates », ces embarcations utilisées par les ostréiculteurs. Il est possible d'ailleurs de partager avec eux leur passion avec des sorties et des dégustations des huîtres du bassin. Mais l'un des atouts les plus précieux de la ville d'Arès est sans conteste sa nature. Avec un patrimoine environnemental exceptionnel et préservé, la faune et la flore évoluent notamment dans la réserve des prés salés ou encore sur le site des Quinconces. Des écrins de nature à protéger mais qu'il faut absolument admirer à pied ou à vélo.

OFFICE DE TOURISME
Place Weiss
✆ 05 56 60 18 07
www.ares-tourisme.com
info@ares-tourisme.com

De février à mai et en octobre, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En juin et septembre, du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h, le dimanche de 9h30 à 12h30. En juillet et août : tous les jours de 9h à 19h. De novembre à janvier, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.
L'office de tourisme d'Arès est à votre entière disposition pour vous aider à passer un agréable séjour dans le cadre typique du Bassin d'Arcachon. Venez découvrir l'incroyable patrimoine naturel de la commune grâce à des randonnées, des visites guidées et commentées, sur la terre ferme, sur l'eau ou même dans les airs. Partez également à la découverte des traditions d'Arès, découvrez par exemple le port ostréicole, l'église Saint-Vincent-de-Paul ou encore la Tour d'Arès au bout de l'avenue de la Plage. Que vous soyez plutôt balade, surf, canoë, vélo, ou encore ULM, vous trouverez toutes les informations nécessaires auprès de l'office de tourisme.
Les familles sont les bienvenues à Arès puisque la commune est labellisée Station Famille Plus, ainsi les activités et animations sont adaptées à tous les publics et notamment aux plus jeunes.
Les « P'tits Botanistes » par exemple, ou « Sur les Pistes de Robin » sont des activités entièrement dédiées aux enfants, basées sur la découverte et le jeu. Vous l'aurez compris, activités, hébergement, restauration, bons plans et conseils, toutes les infos sont à votre disposition à l'office de tourisme d'Arès.

VISITE « SUCRÉ SALÉ » D'ARÈS

Office de tourisme
Place Weiss
✆ 05 56 60 18 07
Rendez-vous au port ostréicole.
Fermé de juin à septembre. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 2 €. Visite guidée (inscription à l'office de tourisme).
Voici une bien sympathique façon de découvrir le Bassin ! Parce que des vacances sans une dégustation d'huîtres est difficilement envisageable, la visite « Sucré Salé » d'Arès vous plaira ! Vous partez pendant 2h30 à la découverte d'Arès avec un guide qui vous donnera un autre regard sur le port ostréicole et vous apprendra tout ce qu'il y a à savoir sur les huîtres et leur culture sur le Bassin d'Arcachon. Cette escapade ne manquera pas de vous donner l'eau à la bouche puisque la visite s'achève avec une dégustation d'huître, évidemment, mais également de vin blanc et de chocolat. Pour vous inscrire, direction l'office de tourisme ou www.ares-tourisme.com !

Points d'intérêt

LA CONCHE DE SAINT-BRICE

Aire de pique-nique. Baignade surveillée de juin à septembre (poste de secours et maîtres nageurs sauveteurs). Toilettes publiques. Point de recontre famille plus.
Entre terre et mer, ce petit paradis de 97 hectares abrite une forêt de pins et trois plans d'eau successifs qui s'étendent jusqu'aux rives du Bassin d'Arcachon. En été, l'un d'eux devient un lieu de baignade apprécié qui, phénomène unique sur le Bassin, est indépendant des marées puisqu'il est toujours pourvu en eau. Cette baignade estivale est surveillée pour des plaisirs aquatiques en toute sécurité. Le domaine est un espace naturel remarquable. En effet, les ambiances paysagères y sont très variées : étangs d'eau douce, réservoirs à poissons, pinède profonde, roselières (zones lacustres où poussent principalement des roseaux), rivière, estey… Tout en respectant leur tranquillité, vous apercevrez de nombreux animaux, comme le héron ou encore la loutre. Après une baignade, promenez-vous vers le sud pour rejoindre la Pointe des Quinconces d'Andernos, c'est une très belle balade. Prenez contact avec l'Office de tourisme pour vous joindre aux visites guidées de ce site original.

LA FEMME OCÉANE

Port ostréicole
Au bout de la digue du port ostréicole.
Avez-vous déjà vu cette œuvre de Dominique Piot ? Elle est située face au bassin, au bout de la digue à l'entrée du port ostréicole. Cette sculpture en bois exotique du Cameroun de 4,30 mètres de haut a été installée en 1997. La *Femme Océane,* aux formes arrondies, symbolise l'ondulation de la houle et plus largement l'eau et veille sur les marins.

RÉSERVE NATURELLE DES PRÉS SALÉS

www.reserve-naturelle-pres-sales.org
Accès par la rue du Port ostréicole.
Ouvert toute l'année. Durant les mois de novembre, décembre et janvier, des visites thématiques sont programmées. Gratuit. Visite guidée (inscriptions à l'office de tourisme, 4 € par adulte et gratuit pour les enfants jusqu'à 12 ans).
Voici l'un des rares sites naturels encore totalement intact et préservé du Bassin d'Arcachon. Partagés entre l'eau douce des petits ruisseaux et l'eau de mer amenée par le large, les prés salés d'Arès et de Lège sont des marais salants sauvages. Ici, on apprend comment la nature s'est adaptée à la présence de sel, en luttant ou en l'assimilant. Venez admirer 200 hectares où la faune et la flore évoluent à leur rythme. Vous rencontrerez plus de 200 espèces de plantes, du chêne-liège au tamaris en passant par la gracieuse orchidée. Vous pourrez également observer de majestueux hérons cendrés ainsi que les rapaces, depuis le point d'observation. Soyez attentifs car selon la sagesse populaire, si leur migration a lieu avant le 15 août, l'hiver sera particulièrement précoce et rigoureux. Comptez 3 ou 4 heures pour un parcours jalonné de surprises… Au programme, quiétude et découverte, au sein d'une biodiversité en constante mutation au gré des jeux de lumières naturels et des saisons. A noter que des visites guidées de 2 heures (4 km) sont proposées, inscriptions à l'office de tourisme d'Arès et du Cap Ferret.

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

LE SENTIER DU LITTORAL

Pour une promenade nature et un grand bol d'air iodé, le sentier du littoral vous plaira forcément. Partez du port ostréicole et empruntez ce sentier, jusqu'à la plage de Quinconces. Les plus courageux peuvent également se rendre jusqu'au village du Claouey sur la presqu'île du Cap Ferret.
Le sentier vous mènera à travers d'anciens réservoirs à poissons, dans les prés salés aux multiples paysages protégés. Ouvrez l'œil, il y a tant de choses à découvrir entre la faune et la flore. Une balade placée sous le signe de la découverte. Pour plus d'informations, n'hésitez pas et contactez l'office de tourisme ou la mairie d'Arès.

Le couvert

B COMME BISTROT

NOUVEAU

3, avenue de la Libération
✆ 05 24 18 65 88
b.comme.bistrot@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 15h et de 18h30 à 0h. Menu unique à 26 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 16,50 €.
Après plusieurs mois de travaux, Anne-Sophie et Guillaume ont créé B comme bistrot. Côté déco un mélange de bois et de matériaux contemporains ce qui confère à la salle un style design très chaleureux. A l'extérieur une belle et grande terrasse est aménagée sous les arbres. Côté carte de la cuisine bien troussée et les produits employés sont de qualité (Label Rouge, viande limousine, etc.).
Au menu du jour : wraps au poulet jaune, pièce de jambon fumé de Bretagne et tagliatelles aux œufs de plein air et pour finir une terrine crumble citron meringué. Tout est fait maison à base de produits frais. Pour les amateurs le burger du Bistrot est un régal et le tartare de 360 g rassasie les plus gourmands. Le service et l'accueil sont chaleureux et conviviaux.

L'ESTANQUET DU COIN

1, avenue de la Plage
✆ 05 56 60 02 07
http://restaurantlestanquetducoin.fr
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 14 € (un verre de vin compris et menu complet pour 2 à 21 €). Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.
Situé au cœur de la petite ville balnéaire d'Arès, ce petit restaurant est sympathique. Laurent Laberrere est pêcheur et tous les plats sont préparés avec des produits de la mer ultra frais et des légumes de saison souvent bio. Bon accueil, cuisine traditionnelle faite maison et un bon rapport qualité-prix : salade de crevettes au guacamole, lomo aux piquillos et riz au curry, mousse de framboise.
Pour les fêtes le chef prépare à la demande et à emporter : foie gras, tartares d'huîtres, soupes de poisson et une variété de poissons cuisinés. Côté déco, dans un cadre de bistrot moderne, les nostalgiques des anciennes réclames et des objets du passé se régaleront… L'été la terrasse est un pur bonheur.

LA FILLE DU BARBU

20, place de l'Église
✆ 05 56 26 85 33
www.restaurantlafilledubarbu.com
societemdc@gmail.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Haute saison : du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 16 € à 29 €. Carte : 32 € environ. Formule du midi : 13 € (à 16 € €). Plat du jour à 10 €. Chèque Restaurant.
Le Barbu c'est Nicolas Desvignes, patron et chef de ce petit restaurant qui a fait plus que sont trou à Arès et au-delà. Sa fille existe réellement, c'est un petit bout de bonne femme qu'il aime tendrement. Nous ce qu'on aime c'est sa cuisine, faite maison à partir de produits frais, agrémentés de sa touche personnelle et travaillés avec passion. Le menu du jour ne fait pas dans l'œuf mayo et le steak frites mais plutôt dans une fajita de saumon fumé et chèvre frais, très agréable en été. La cuisse de canard confite est mariée à une sauce à l'estragon, ce qui lui apporte une belle saveur et en dessert on passe par la Bretagne revisitée avec un kouin-amman poires.
Le menu-carte (3 entrées et 3 plats au choix), plus gastronomique, nous séduit par un original risotto de saint-jaques et andouille de Guémené et un T-Bone de veau sauce Noilly-Prat. Et surtout gardez une place pour les desserts tous aussi attirants les uns que les autres. On a penché pour le fondant chocolat cœur Toblérone ; le crumble pomme, mangue et coco sera pour la prochaine fois… A cela il faut ajouter une belle présentation. Au service la compagne du chef, souriante et professionnelle. Nicolas Desvignes organise des soirées à thème pour des événements comme la Saint-Valentin. Le restaurant est privatisable pour les groupes.

L'INCONTOURNABLE
1, avenue des Tourterelles ✆ 05 56 60 27 09
www.restaurantlincontournable.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. 7j/7, midi et soir, service tardif. Menus de 14 € à 23 €. Carte : 34 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 11,90 € (express Baot : entrée, plat ou plat dessert + café). Cocktails, Tapas. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Maître restaurateur. Tous les plats sont préparés et transformés sur place, à partir de produits frais.

Passez la porte et vous serez tout d'abord séduit par la décoration où la marine est omniprésente : scaphandre, gouvernail, costumes, photos… Installez-vous confortablement et chavirez de plaisir avec des plats hauts en couleur et en saveur ! A la carte, comme aux menus, vous avez le choix entre mer ou terre. Côté terre, le foie gras maison, côté mer, de délicieuses moules gratinées ou une soupe de poissons. Parmi les plats, on retrouve la pizza 4 saisons, un grand classique qui fait toujours mouche que ce soit pour les petits ou pour les grands, sinon le risotto de Saint-Jacques ou la trilogie de coin-coin (le canard est mis dans tous ses états) plaisent bien aux gastronomes. Il faut aussi jeter l'ancre sur la carte des suggestions du moment qui varient en fonction du marché : planche de tapas à partager, encornets en persillade et frites maison, sole meunière, etc. Tout est bien préparé et bien servi. L'équipage est aux petits soins pour vous et fera en sorte que votre croisière soit des plus agréables. Aux beaux jours, la terrasse est très agréable.

ONA
3 bis, rue Sophie-et-Paul-Wallerstein
✆ 05 56 82 04 06
ona.clairevallee.com – ona@clairevallee.com

100% Bio. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 (dernier service à 13h30) et de 19h à 21h30 (dernier service à 21h30). Réservation recommandée. Menu unique à 38 € (gastronomique). Formule du midi : 15,50 € (à 18,50 €).

ONA (origine non-animale) prouve que le gastronomique à sa place dans la cuisine végétale. Claire Vallée propose une cuisine avant-gardiste, éthique et respectueuse de l'environnement. Les plats sont aussi bons que beaux : l'œuf façon végan, légumes racines, meringue au coquelicot et rocher coco, fromage végétal et sa confiture d'abricots secs/butternut.

CHEZ PÉPÉ – ESTANQUET
Cabane 37 et 38
Rue du Port ostréicole ✆ 05 57 70 95 68

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Chez Pépé, la convivialité est le maître mot ! Un cadre de rêve sur le port ostréicole, des concerts très jazzy, une ambiance de bons copains, c'est la recette de ce restaurant. Côté cuisine, on se laisse tenter par des produits de qualité : assiettes d'huîtres, locales bien sûr, des poissons grillés, tartare de saumon, sole et divers fruits de mer à la dégustation… L'endroit est idéal pour boire un verre sur la terrasse avec une bonne assiette de tapas qui fleure bon l'été et la fête (jambon serrano, melon, bigorneaux et chorizo). Le petit truc en plus c'est que l'on peut s'y rendre en bateau en accostant directement sur la première darse.

AU TABLEAU
26, avenue de la Libération
✆ 05 56 60 05 63

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 16 € à 24 €. Carte : 42 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 13 € (à 21 €). Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Une jolie surprise ce petit resto ! C'est dans une déco vintage de salle de classe que l'on peut déguster une cuisine généreuse et parfumée, élaborée avec des produits frais. Mais ce n'est pas qu'une déco, c'est un véritable concept, et n'ayez pas peur de vous installer Au Tableau car si vous êtes sage tout se passera bien comme à l'école. Le chef établit l'emploi du temps suivant ses inspirations et son marché. Au Tableau d'honneur une carte très courte qui aligne des huîtres, des moules marinières/frites en fonction de la saison, une grande salade landaise, des beignets de calamars en salade ou une salade aux trois fromages. Le menu Professeur a l'accent du Sud-Ouest tandis que le menu Elève colle au marché. Un menu pour les petits écoliers est également proposé, toujours à base de produits frais, de saison, pour bien éveiller leurs petites papilles.

Le gîte

HÔTEL LA PETITE AUBERGE**
21 bis, avenue du Port
✆ 05 56 60 37 81
www.hotel-petite-auberge.com
resa@hotel-petite-auberge.com

Ouvert toute l'année. 7 chambres. Chambre double à partir de 55 € ; chambre triple à partir de 67 € ; studio / appartement à partir de 70 €. Petit déjeuner : 7 €. Parking inclus. Wi-fi gratuit.

Quel charmant petit hôtel ! Nicolas et Anne-Sophie vous accueillent avec le sourire, dans leur établissement comprenant sept chambres équipées de tout le confort nécessaire et au décor soigné. Situé à proximité du centre-ville et de la plage, la Petite Auberge dispose de places de stationnement réservées à la clientèle. L'ambiance y est très reposante. Dans la salle de petit déjeuner peut-être aurez-vous l'occasion de bavarder avec vos hôtes et récolter leurs bons conseils sur les activités du coin. Vous pourrez également louer (à la semaine ou pour un minimum de trois nuits) un appartement de 63 m² à la décoration moderne et au confort indéniable. La Petite Auberge vous propose ainsi un hébergement de qualité à un prix raisonnable, même en haute saison, en plein cœur du bassin d'Arcachon, plutôt rare !

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE BOÏATE*****
11, boulevard de l'Aérium
✆ 05 56 60 20 46
www.leboiate.com

Ouvert toute l'année. 8 chambres. Chambre double à partir de 59 €. Demi-pension : 138 € (à 180 € pour 2 personnes suivant la saison). Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 13 €. Soirée étape à 88 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (formule du midi : de 14 € à 19 €. Plat du jour : 11 €. Menu enfant : 11 €). Tv satellite.
Isabelle et Richard, venus du Nord de la France, vous accueillent dans un superbe cadre où l'équipe se met en quatre pour vous faire passer un agréable séjour. Dans un quartier résidentiel d'Arès, calme, arboré, au charme indéniable, à deux pas des plages du bassin, le Boïate se situe dans un emplacement idéal. Avec une nouvelle décoration typique du bassin d'Arcachon, dans les tons doux et chauds de sable et de couleurs marines, les 8 chambres proposées par l'hôtel portent les noms de l'Ile aux Oiseaux, Côté Bassin, l'Océan, les Dunes, le Cap Ferret, le Phare, Entre Terre et Mer et Promenade en Pinasse. Deux d'entre elles possèdent leur terrasse privative. L'hôtel dispose aussi de son restaurant. A la carte ou en formule du midi, on retrouve des plats de saison comme la brochette de Saint-Jacques et gambas, la parillada cuisinée à la plancha, la déclinaison de foie gras ou encore des huîtres du bassin. Le Boïate est un petit hôtel de charme au bord du bassin qui invite à la détente.

Chambres d'hôtes

■ **MALEYRAN ÉLIANE**
4, lotissement des Dunes-Vertes
✆ 05 56 60 12 64
e.maleyran@orange.fr

Clévacances (2 clés). Ouvert toute l'année. 1 chambre (taxe de séjour offerte). Chambre double à partir de 70 €. Petit déjeuner inclus. Parking. CB non acceptée. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Micro-onde, plaques et grille extérieure à disposition. Tv satellite. Prêt gracieux de deux vélos.
La charmante chambre d'hôte d'Eliane Maleyran est située au cœur d'un petit lotissement au nom évocateur des Dunes vertes. C'est en toute liberté que vous pourrez y séjourner puisqu'elle est indépendante de la maison principale. Entièrement équipée et avec tout le confort nécessaire : salon de jardin, kitchenette, parking privé, votre séjour se fera en toute décontraction, à votre rythme. Vous serez à seulement quelques mètres de la piste cyclable, deux vélos sont d'ailleurs à votre disposition pour de belles balades en perspectives… Un véritable havre de paix pour votre séjour sur le bassin d'Arcachon.

Campings

■ **CAMPING LES GOÉLANDS*****
64, avenue de la Libération
✆ 05 56 82 55 64
www.goelands.com
contact@goelands.com

Ouvert de mars à fin octobre. Accueil jusqu'à 20h (en juillet-août et jusqu'à 18h hors saison). Terrain de 10 ha. 400 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16,50 € à 32 €. (avec 6 A) de 4 € à 6 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 315 € à 995 € la semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 € par nuitée). Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (snack). Vente (épicerie, pains, viennoiseries, glaces… Le dépôt de pain, glaces etc, ouvert qu'en juillet et août au restaurant). Animations. Piscine extérieure chauffée : un bassin sur les deux.
Premier atout du Camping Les Goélands : sa situation. Une telle qualité d'environnement se fait de plus en plus rare : le camping est en plein cœur d'une magnifique forêt de grands pins maritimes. Entre deux réserves naturelles : les prés salés et le domaine de Saint-Brice, une chose est sûre, vous ferez le plein de nature, à pied ou à vélo. A quelques mètres des plages du Bassin ou quelques kilomètres des plages océanes, de la dune du Pilat, d'Arcachon, du Cap Ferret, vous êtes idéalement placé pour vivre des vacances 100 % Bassin ! Réservez votre emplacement ou votre location tout confort, vous serez certes au calme mais également dans un camping très animé, avec une grande nouveauté, le complexe aquatique en plein air pour les petits et les grands ! Vous profitez également de la piscine, la salle de jeux, des soirées animées : bonne humeur garantie ! Le camping vous propose une large palette de services : restauration, snack, location de vélo, bar… Vous serez accueilli avec un large sourire, communicatif, que vous garderez tout au long de votre séjour !

Ces établissements sont les coups de cœur du Petit Futé !

Loisirs

BECALOU CANOË-KAYAK
Rue du Port Ostréicole
✆ 05 57 70 49 00
www.becalou.com
becalou@icloud.com

Ouvert d'avril à novembre. Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche. Haute saison : tous les jours. Location de kayak à partir de 15 € por une heure. Sorties encadrées à partir de 30 € par personne. Tarif de groupe applicable à partir de 20 personnes. CB non acceptée. Chèque Vacances.
C'est évidemment au port ostréicole que vous trouverez le local de Becalou Canoë Kayak, créé par Sophie Bégin, ancienne athlète de haut niveau en kayak polo. Naviguez au fil des marées seul, à deux, en famille ou en groupe : louez à l'heure pour un parcours dans les prés salés ou partez une demi-journée pour descendre le Canal des Etangs. Envie d'une expérience plus longue ? Pas de soucis, vous embarquez avec votre pique-nique et vous partez jusqu'au lac de la Forge ou jusqu'au bassin d'Arcachon ! Si vous souhaitez être encadré par un professionnel des sorties à thèmes sont proposées : à Arès, par exemple, coucher de soleil dans les prés salés, kayak et astronomie, bernaches… ou sur le Bassin, randonnée de 5 heures jusqu'à l'Ile aux Oiseaux. Profitez des tarifs de groupe pour fêter un événement, une belle journée et de bons souvenirs assurés !

Emplettes

MARCHÉ
Sur la place Weiss.
Pour trouver des produits frais, rendez-vous tous les mardis matin à partir de 7h30 sur la place Weiss pour un marché sympathique et convivial. Fruits, légumes, fromages, poissons mais également prêt-à-porter, fleurs… Un rendez-vous arésien à ne pas manquer !

BIGANOS

Biganos se situe au sein du Parc Naturel Régional Des Landes de Gascogne, à la croisée des chemins Nord et Sud du bassin, Nord des Landes et Sud Médocain, entre Bordeaux et Arcachon. Biganos est traversée par de nombreux cours d'eau : la Leyre, la Leyrote, le Lacanau, le Leyga, le Biar, le Vigneau, le Paillasse, le ruisseau de la Possession et le ruisseau de Tagon et comprend quatre lacs : le lac Vert, le lac Lambert, le lac de Pont Neau et les trous des Tuileries. La richesse du patrimoine boïen transparait des différents sites remarquables de la commune, tels que les deux ports : le port de Biganos, en zone protégée et le port des Tuiles, protégé par le Conservatoire du Littoral, mais aussi l'île de Malprat et le site archéologique. Biganos est également connue pour son élevage d'esturgeons pour le Cavira d'Aquitaine, au moulin de la Cassadote. Certains monuments sont notables comme l'Eglise Saint-Gervais ou encore le Prieuré de Comprian. La pierre de fer et la briquette parent encore quelques murs de maisons particulières et les découvertes archéologiques de ces dernières années révèlent un passé chargé d'Histoire. Biganos, avant-port de Bordeaux en des temps pas si lointains… Les habitants de Biganos sont les Boïens.

OFFICE DE TOURISME
Antenne de Biganos
1, rue Jean-Zay
✆ 05 57 70 67 56
www.tourisme-coeurdubassin.com
info@tourisme-coeurdubassin.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Avril, mai, juin, septembre et octobre : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h, fermé le jeudi, samedi, dimanche et jours fériés.
Biganos est idéalement placé puisqu'à mi-chemin entre Arcachon et le Cap Ferret. L'antenne locale de l'office de tourisme Cœur du Bassin d'Arcachon est la mieux placée pour vous donner toutes les informations concernant les lieux à ne pas manquer, les activités, les visites… Que vous soyez nature, culture, sport, flânerie, ce ne sont pas les activités qui manquent. Baladez-vous dans les marais salants, sur l'île de Malprat, visitez les deux ports, ou encore le Moulin de la Cassadote, lieu de production du caviar de la Gironde. Pas envie de réserver, de planifier ? L'office de tourisme propose des séjours tout organisés, contactez-les !

Association des ports de Biganos

Cette association, fondée en 1989, a pour objet « l'animation des ports, le respect de l'environnement, des traditions locales et la sauvegarde du site. » Il faut dire que le port de Biganos surprend par sa quiétude : seuls quelques cabanes et pontons de bois, auxquels sont amarrés pinasses et bateaux de plaisance qui s'agitent quand la marée le permet. Le port s'étend le long d'un des bras de la Leyre où vous pourrez déambuler sous les chênes. En juillet ne manquez surtout pas la fête des Ports ! Concours de pétanque, repas dansant, casse-croûte, ce sont deux jours de convivialité qui vous attendent ! Retrouvez l'association Cabane 18/19 Port de Biganos et contactez les à asso.ports.biganos@voila.fr.

Points d'intérêt

LE MOULIN DE LA CASSADOTTE
Route de la Cassadotte
✆ 05 56 82 64 42
www.caviardefrance.com
Prendre sortie : Facture-Biganos. Puis au 1er rond-point : direction Auchan. Et au rond-point d'Auchan : direction Marcheprime.
Visites sur rendez-vous. Adulte : 25 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 5 € (sans dégustation). Groupe (10 personnes) : 15 €. American Express, Diners Club. Visite guidée.
Cet ancien moulin à farine situé à l'entrée du Bassin d'Arcachon fut construit en 1804. Repris en 1985 pour l'élevage des esturgeons, c'est 8 ans plus tard que sera produit le premier caviar français, *Caviar de Gironde*. Il est installé sur un site de 12 ha dont 3 de bassins. Les poissons sont élevés en faible densité dans les bassins avec un environnement très proche de leur milieu naturel. Mais la production de caviar est un travail de longue haleine. En effet, il faut près de 10 ans pour que la femelle, dans des conditions bien particulières, produisent des œufs de bonne qualité tant convoités. Découvrir ce métier minutieux, c'est ce que propose le site avec une visite guidée d'1h30 pour en apprendre plus sur l'histoire du moulin, sur l'esturgeon, cette espèce aux allures de créature préhistorique et son élevage, jusqu'à l'écloserie. Au terme de la visite, la dégustation tant attendue est proposée avec un détour, si vous le souhaitez, à la boutique histoire de ramener un souvenir ou, pourquoi pas, un peu de cet or noir chez vous.

LES RESTES D'UNE ÉGLISE MÉDIÉVALE
Une ville romaine est enfouie entre les rivières Eyre et Eygat. Le nom de cette ville est connu par des textes Boii (ou Boios). Les habitants de Biganos sont appelés les Boiens. Au Ve siècle un évêque siégeait à Boii. Son église se trouvait là mais il possédait une résidence à Andernos. Ce sont ses ruines que l'on peut voir près de l'église sur la plage. Cette église ancienne a vécu quelque temps puis a été remplacée par une nouvelle église qui a fonctionné comme église paroissiale avec son cimetière associé jusqu'en 1971. Cette église s'appelait Saint-Jean de Lamothe. La motte féodale, l'ancêtre du château-fort est située à 200 m au nord du site ; le Castéra. Cela nous rappelle que pouvoir religieux et seigneurial était représenté et a permis la naissance du village. Depuis, l'église a disparu, vendue en 1792 à un carrier de Mios qui est venue la démonter entièrement et l'utiliser comme pierre à bâtir. Des visites du site sont régulièrement organisées par l'office de tourisme de Biganos.

Le couvert

A CASA CORSA
557, rue Joseph Marie Jacquard
✆ 05 57 18 63 08
www.acasacorsa.fr
Ouvert du lundi au mercredi de 10h à 19h ; du jeudi au samedi de 10h à 22h30. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 13,50 € (à 15 €, plat du jour à 10,50 €).
Un petit tour sur l'Ile de Beauté ? Pourquoi pas même si on reste au bord de l'Océan… A Casa Corsa est un établissement 100 % corse. Tous les produits viennent de « là-bas » ou presque. La cuisine est authentique et elle nous entraîne vers un voyage gustatif très dépaysant. Vous pouvez commencer par partager une assiette de charcuterie et de fromages corses à moins que vous ne préfériez un minestrone – une soupe à base de haricots secs, carottes, céleri, navets, chou vert, poireaux et pancetta – ou une omelette au brocciu. En plat la souris d'agneau à la clémentine est à ne pas manquer. En dessert une crêpe chaude à la myrte est excellente pour terminer le repas. Avant de repartir, faites un petit tour à l'épicerie pour faire le plein de produits corses. Quelques concerts sont organisés dans ce lieu au cadre de bistrot moderne. Le restaurant peut être privatisé.

LE DOUZE – 14
21, rue des Fonderies
✆ 07 60 28 06 87
le12-14@bbox.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 16h (dernier service à 15h) ; le vendredi et le samedi de 19h à 22h. Plat du jour : 8,90 €. Assiette de tapas pour 2 : 7,90 € – Hamburgers de 7,90 € à 8,90 €. Terrasse. Vente à emporter.
Installé depuis 2012 le long de la rue des Fonderies, Le Douze-14 est le lieu idéal pour s'accorder une pause déjeuner, que ce soit en semaine, entre deux réunions ou le samedi lors d'une séance shopping dans la zone du centre commerciale de Biganos. Les plus pressés pourront commander un sandwich, froid ou chaud, ou même emporter leur hamburger qu'il soit classique ou d'inspiration Thaï, entre autres exemples. Pour ceux qui ont la possibilité de prendre leur temps, Le Douze-14 propose des plats, faits maison, généreux, traditionnels certes, mais sachez que les recettes sont élaborées à partir de produits frais. L'accueil est chaleureux et bienveillant.

RTL2 FM 106.8

MÂLHIBOU ANANAS
49, avenue de la Côte d'Argent ✆ 05 56 82 62 81
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 22h30 ; le samedi de 9h à 22h30. Menu unique à 18 €. Formule du midi : 13,50 €. Chèque Restaurant.
Jeannette et Vincenzo sont les patrons de la brasserie Mâlhibou Ananas qui offre un joli cadre. L'été, vous profiterez d'une terrasse spacieuse (70 couverts) et agréable, l'hiver, d'une salle chaleureuse où règne une ambiance familiale et conviviale. Une fois installé, consultez donc la carte. Elle oscille entre cuisine traditionnelle, régionale et cuisine du monde selon les inspirations du chef. Le tout est concocté avec des produits frais et, si possible sans gluten et sans lactose, c'est le petit plus de la maison, conséquence d'une allergie de Jeannette. En ces lieux, il faut avoir un bon coup de fourchette, mais ce n'est pas tout, il faut avoir le sens du rythme et le pas de danse assuré. Jovial et enthousiaste, Vincenzo joue volontiers l'animateur lors de soirées karaoké, salsa, concerts et autres.

MEUH !
724, rue Gustave Eiffel ✆ 05 57 17 34 66
www.meuh-restaurant.fr
biganos@meuh-restaurant.fr
♿
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h. Menu unique à 19,90 € (boisson ou apéritif – plat au choix – dessert au choix – café ou thé). Carte : 15 € environ. Menu enfant : 5,90 €. Formule du midi : 10,90 €. Vin au verre. Menu entrecôte : +5 € avec grand tartare 400 g ; +5 € avec grande entrecôte 400 g ; +15 € très grande entrecôte 600 g. Chèque Restaurant. Terrasse. Salle de jeux pour les enfants.
Meuh ! Tout est dit dans le nom de cette adresse bovienne, avis aux carnivores. Le concept est original et mérite d'être testé. Une fois la porte franchie, derrière son comptoir une serveuse tout sourire, attend pour enregistrer votre commande. Au menu, une entrecôte, petite, grande ou même très grande, un pavé de rumsteck, un haché du boucher ou un tartare maison. Soit dit en passant, végétariens, fuyez ! Ce restaurant a délibérément fait le choix de présenter une carte sélective pour ne vous offrir que le meilleur. Coté viande, tendre et savoureuse servie sur une planchette en bois avec un beurre assaisonné à la fleur de sel de Noirmoutier et au piment d'Espelette, ce choix est validé. Côté accompagnements, allez jusqu'au bout de votre démarche et préférez les frites avec pourquoi pas un peu de salade, aux haricots que l'on juge plutôt fades. Pour la gourmandise, plongez votre cuillère dans la tarte au citron meringuée revisitée. Une valeur sûre. Le petit plus de Meuh, un espace ludique réservé aux enfants avec un babyfoot et une table tactile Dreamtronic entre autres.

LE MILLÉSIME
30, avenue de la Côté d'Argent
✆ 05 56 82 94 84
Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le mercredi et le dimanche le midi. Menu unique à 22 €. Carte : 30 € environ.
On peut passer devant ce restaurant sans le remarquer car la devanture est loin d'attirer l'œil et c'est dommage. Il faut pousser la porte pour découvrir un lieu original où la décoration sur les murs et sur les tables est réalisée avec des caisses de vin de Bordeaux. La salle est assez vaste et contemporaine. La carte ne comporte pas beaucoup de plats car ici tout est fait maison. Le chef apporte aux produits sa touche personnelle et c'est réussi. En entrée un étourdissant émietté de tourteau, cœur de sucrine, carpaccio d'avocat bio et jus de coquillage… En plat une inventive brochette de lotte et de Saint-Jacques rôties au beurre d'escargot à l'entre-deux-mers et anis avant une crème brûlée à la fève de tonka toute en saveur. Il va sans dire que la carte des vins est bien pensée et que l'on vous conseille si votre choix est hésitant.

Le gîte

CAMPING LE MARACHE****
25, rue Gambetta
✆ 05 57 70 61 19
www.marachevacances.com
contact@marachevacances.com
♨ 🅿 🍸 🚲
Fermé du 1er octobre au 28 février. 113 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 32 €. Emplacement + 2 personnes de 12 € à 25 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 375 € à 945 € la semaine ; chalets pour 2 à 8 personnes de 375 € à 1 150 € ; bungalows pour 4 à 6 personnes de 300 € à 600 €. Electricité : 5.30 €. Camping-car de 13 € à 20 € (places limitées). Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (de 2,50 à 4 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Animations.
Le Marache est un joli camping familial en pleine nature et situé entre Arcachon et le Cap-Ferret. Ce camping propose des emplacements pour tentes, camping-cars, des bungalows, mobil-homes ou même des chalets sur plus de deux hectares boisés. Autant vous dire qu'en séjournant au camping le Marache, vous ferez le plein de nature, d'autant que l'on vous proposera la découverte des environs avec des sorties et excusions : vélo, canoë, balades, accrobranches. Mais que les moins sportifs se rassurent, le camping programme également des activités ludiques et des animations sympathiques : le traditionnel karaoké, concerts et spectacles… ainsi que des tournois de pétanque évidemment ! Les soirées terminées, plus un bruit sur les emplacements, détail important pour bien récupérer des virées de la journée. Les enfants seront aux anges avec l'installation de structures gonflables. A proximité du Bassin d'Arcachon, du parc ornithologique du Teich, du Domaine de Certes, des ports ostréicoles, vous aurez le choix, quel que soit le temps, entre : farniente, baignade, pêche, promenade en forêt, visite, dégustation d'huîtres, ou vélo sur les pistes cyclables. Accueil chaleureux et établissement bien entretenu garanti.

Loisirs

COURANT D'EYRE
88bis, rue du Port
✆ 06 85 49 72 53
www.courantdeyre.com
Ouverture si les conditions le permettent le 1er mai. De 13 € à 22 € par personne, selon parcours et embarcation. Enfant de -12 ans : 4 € à 6 €. Location de vélos à partir de 8 €. Tarifs groupe.
Courant d'Eyre propose une belle activité sur la petite Amazone : le canoë kayak. Partez à l'aventure sur des embarcations insubmersibles au cœur d'un environnement naturel exceptionnel ! Plusieurs parcours : la journée, la p'tite journée, la matinée, l'après-midi. Le temps de navigation (hors navette et temps de pause) est d'environ 4h30 pour la journée et de 2h pour la demi-journée. En famille ou entre amis c'est une belle balade qui vous attend. C'est également une bonne idée d'activité pour un anniversaire ou un enterrement de vie de jeune fille ou de garçon. On vous propose même des formules en soirée. Vous laissez votre véhicule au point d'arrivée et le personnel du Courant d'Eyre vous transportera jusqu'au point de départ. Courant d'Eyre loue aussi des vélos équipés d'un porte-bagage, d'un antivol, d'un casque, d'un kit de réparation et d'une carte des pistes cyclables. Ils sont solidaires et écologiques car ils sont fabriqués par une association locale d'insertion professionnelle qui les recycle et les refabrique entièrement.

LOU BATEL'EYRE
Port de Biganos
✆ 06 42 24 80 697
loubateleyre@gmail.com
Formule à partir de 18 €/adulte et 9 €/enfant. Uniquement sur réservation.
On peut découvrir la Leyre et son delta en canoë, en kayak mais aussi sans se fatiguer sur une embarcation appelée Galupe. Cette barque à fond plat, autrefois utilisée pour le transport fluvial des marchandises dans les Landes de Gascogne, est dirigée par un batelier à la rame et au palot pour préserver la nature. Cette escapade commentée, interprétée et encadrée par Guillaume et Yannick est ouverte à tous. Elle permet l'accès à des zones sauvages, au gré des marées. On observe la faune et la flore de cette rivière qui prend sa source dans les landes et qui se jette dans le bassin d'Arcachon et que l'on surnomme la Petite Amazone pour sa couleur ambrée due à l'hydroxyde de fer.

LE NO LET
475, rue Gustave-Eiffel
✆ 05 57 17 25 41
www.lenolet.fr
carocel@lenolet.fr
Tarifs adultes : Bubble Foot 1/2h : 15 €, 1h : 25 €. Squash : 7,50 € à 9 €. Foot ou badminton : 7 €. Attention, pensez à réserver au 05 57 17 25 41. Ouvert la semaine de 10h à 22h. Week-end et jours fériées de 10h à 13h et de 16h à 19h.
Le No Let, installé dans la zone commercial de Biganos non loin d'Auchan, est une salle multisport. Petits et grands peuvent s'amuser au No Let. Six terrains vous attendent pour une partie de squash. Ces terrains sont homologués par la fédération et accueillent les compétitions régionales et nationales. D'autres préfèreront le foot en salle ou le badminton. Quant au Bubble Foot, il fait fureur. Cette activité ludique consiste à jouer au foot tout en étant cloisonné à l'intérieur d'une bulle gonflable. Une vraie partie de rigolade. Autre animations : des cours de danse (reggae, latino, comédie musicale, burlesque, jazz, etc.). La boutique vend les plus grandes marques et les dernières nouveautés en matière de squash et badminton : *Oliver, Karakal, Salming…*

RANDONNÉES À VÉLO
www.tourisme-coeurdubassin.com
info@tourisme-coeurdubassin.com
La situation de Biganos au sein du Parc naturel régional des Landes en fait un lieu idéal pour les balades à vélo. Voici un exemple d'itinéraire en fond de Bassin à travers les petites routes de campagne qui vous permettra de faire une balade pour une demi-journée ou la journée avec le pique-nique. Prenez comme point de départ l'ancien port de pêche de Biganos, rendez-vous à l'ancien prieuré de Comprian, construit en 1085 sur les vestiges d'une chapelle puis prenez la direction du Port des Tuiles qui regroupe une dizaine de cabanes pittoresque. Depuis le bout du quai, vous apercevrez au loin une passerelle qui mène à l'île de Malprat. A la sortie du port, prenez à gauche pour entamer une route longeant des prairies. Une fois arrivé à Audenge, tournez à gauche rue Saint-Yves et allez jusqu'au port qui vous semblera bien plus animé que les deux précédents. C'est le moment de profiter d'une partie de baignade bien mérité… cela tombe bien les bassins d'eau de mer sont là.

© PAPINOU – FOTOLIA

Cabanes du port de Biganos.

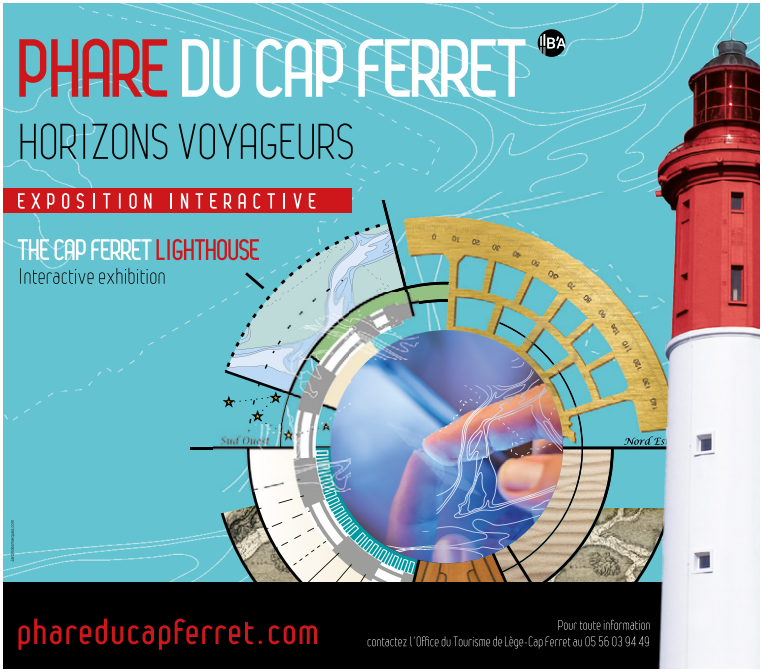
CAP-FERRET – LÈGE

Situé en Pays de Buch, Lège-Cap-Ferret s'étend le long de la presqu'île du même nom qui sépare le bassin d'Arcachon de l'océan Atlantique et, de ce fait, protège le bassin des colères de l'Océan. Pendant très longtemps, le Cap Ferret ne fut qu'un point de chute pour les pêcheurs du bassin, un endroit de pins et de dunes… Puis, petit à petit, certains pêcheurs commencèrent à s'établir sur les rivages de la presqu'île et le village prit forme progressivement. Le développement d'Arcachon en tant que station balnéaire favorisa l'essor du tourisme sur tout le bassin et c'est au début du vingtième siècle que les premiers « touristes » foulèrent le sol de la presqu'île. Même si ce territoire fut longtemps rattaché administrativement à la commune de La Teste, les Ferretcapiens gardèrent toujours un sentiment d'indépendance par rapport à leur hiérarchie administrative… La presqu'île conserva un côté sauvage pendant de nombreuses années, ce qui contribua également au style de vie des habitants… un style de vie très décontracté et très nature par rapport au style des Arcachonnais. Et c'est depuis 1976 que La Teste de Buch a finalement abandonné le village du bout du monde et, que la commune de Lège Cap-Ferret a vu le jour, sur une étendue de 25 kilomètres de long, parsemée de petits villages et hameaux. Du Nord au Sud, vous traversez : Lège (Le Bourg), Le Grand Crohot (Lège-Océan), Le Claouey, Les Jacquets, Petit Piquey, Grand Piquey, Piraillan (Sites : port de Piraillan, réservoirs naturels), Le Canon, L'Herbe, La Vigne (port de plaisance) et enfin, Le Cap Ferret. Les premiers occupants de la Presqu'île furent des pêcheurs originaires de villages du sud Bassin. Pendant la saison de pêche ils séjournaient sur la côte « *noroît* » qui, à l'abri des vents d'Ouest et du Nord, bénéficie d'un climat privilégié. Peu à peu ils aménagèrent des cabanes de travail ou s'installèrent dans de vieilles embarcations échouées. C'est ainsi que furent crées les villages des Jacquets, du Canon, de Piraillan, de L'Herbe et du Cap Ferret, inscrits depuis 1981 à l'inventaire des sites pittoresques. Des villages au bord de l'eau, des cabanes « chais de travail » ou d'habitation des professionnels de la mer, en bois exclusivement, affichent souvent de belles et vives couleurs. A l'est, les eaux plus paisibles du bassin d'Arcachon offrent le paysage magnifique de l'île aux Oiseaux, à découvrir en yole de mer, kayak de mer ou autre embarcation traditionnelle. Puis, en vedette ou en pinasse, cap sur le banc d'Arguin ou sur l'autre rive, la dune du Pilat. Mais la presqu'île, c'est aussi pour près de la moitié, une immense forêt domaniale dont les quelque 7 500 ha offrent une grande diversité de balades pédestres et équestres, ainsi que cyclables grâce à un réseau de plus de 50 km. Leurs ruelles étroites jouent avec la couleur des maisons et des cabanes en bois, avec la coquetterie des petits jardins bordés de fleurs aux teintes vives et de plantes exotiques. La promenade, le nez au vent, suivie de la dégustation d'une douzaine d'huîtres dans une cabane ostréicole prend ici l'allure d'un précieux moment d'échange.

OFFICE DE TOURISME DE LÈGE – CAP FERRET
1, avenue du Général-de-Gaulle
Claouey ✆ 05 56 03 94 49
www.lege-capferret.com
info@lege-capferret.com
Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le mardi de 9h à 11h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 15h à 18h30. En juin et septembre, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. De février à mai et en octobre, ouvert lundi et du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h, le mardi de 9h à 11h et de 14h à 18h.
Un séjour dans l'une des plus belles presqu'îles de France, ça peut s'improviser, mais vous risquez de passer à côté de petites choses merveilleuses. L'Office de tourisme est là pour vous renseigner et vous donner toutes les informations nécessaires au bon déroulement de votre séjour sur les 10 communes de la presqu'île. Hébergement, activités, sorties, lieux à ne pas manquer, on vous dira tout ! En haute saison vous aurez l'embarras du choix pour vos visites guidées, il y en a pour tous les goûts : nature, culture, ostréiculture et spécialisées pour les enfants… Par exemple, partez à la découverte des réservoirs de Piraillan, site naturel protégé, avec un guide naturaliste ou tentez un plongeon dans les traditions

Lège-Cap-Ferret

La presqu'île de Lège-Cap-Ferret est composée de 10 villages. Lège-Le Grand Crohot est la capitale administrative et le premier village d'un petit chapelet allant jusqu'à la pointe. Sa position stratégique ouvre ses portes au sud sur les villages de la presqu'île, à l'ouest sur les communes du bassin d'Arcachon (Arès, Andernos-les-Bains), et au nord sur le Médoc Océan (Le Porge, Lacanau, Carcans-Maubuisson). A Claouey-Le Four, on vit au rythme des marées, l'eau se retire deux fois par jour. Nous arrivons ensuite aux Jaquets – Petit Piquey, petites plages, anses, conches et coins de paradis avec vue sur l'Ile aux Oiseaux, puis le Grand Piquey, village des marins et des pêcheurs, le Truc Vert, côté océan, nature, plage et surf, Piraillan, une réserve naturelle de 40 hectares, Le Canon, un petit village ostréicole face à la dune du Pilat, L'Herbe, une jolie chapelle insolite à visiter et un quartier ostréicole qui se peint et se prend en photo avant de déguster les huîtres du bassin, La Vigne, un port de plaisance et de belles et grandes villas en bois. Et enfin le dernier village, le Cap-Ferret, la pointe face à l'océan, flirtant avec la dune du Pilat : magie, beauté, couleurs et senteurs du Sud-Ouest.



locales, parcourez les parcs ostréicoles à pied, accompagné d'un ostréiculteur, avec une dégustation d'huîtres à la clé. Enfin, si vous avez envie de vous laisser porter et surtout de vous occuper de rien, optez pour les formules vacances où tout est programmé ! Réservé par l'office de tourisme, il ne vous reste plus qu'à profiter pleinement de votre séjour sur la presqu'île du bassin d'Arcachon.

Autre adresse : Point info Cap Ferret au 12, avenue de l'Océan ✆ 05 56 60 63 26 - En saison, ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h30, le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 15h à 18h30. En juin et septembre ouvert du lundi au dimanche de 10h à 13h et de 15h à 18h

Points d'intérêt

LE CANON

Avez-vous vu le canon devant l'ancienne mairie ? C'est un souvenir de guerre de la Révolution, où l'on redoutait un débarquement anglais sur les plages du bassin d'Arcachon, le petit village ostréicole doit son nom du Canon à cet imposant canon de marine qui fut découvert sur la plage. Il est l'un des plus beaux petits villages de Lège-Cap-Ferret. Il n'a pas été construit comme les autres (en suivant les contours naturels de la côte) mais sur des remblais construits par les ostréiculteurs au XIX^{e} siècle. Vous aimerez vous promener sur la jetée où les pêcheurs pêchent à la canne ou au filet, se restaurer à l'Arkéséon, ce bar/resto/tabac « à tout faire » avec de très bons plateaux de fruits de mer et de bonnes huîtres fraîchement ramenées sur la terre ferme par les ostréiculteurs en plein travail. Ils sont là, omniprésents, ce qui donne à ce village une ambiance tout à fait particulière. Mais vous aimerez surtout flâner dans la ruelle principale Sainte-Catherine pavée de coquilles d'huîtres concassées par les passants venus admirer les cabanes de pêcheurs aux couleurs vives et aux jolis noms. Le petit village ostréicole du Canon reste très apprécié des peintres et des photographes.

LE CAP-FERRET ★★

Le Cap Ferret… Son nom fait rêver, entre plages, nature et authenticité. Ce dernier village de la Presqu'île est le plus connu et lui a d'ailleurs donné son nom. Forêt, dunes et plages, voilà comment on pourrait résumer le paysage du Cap Ferret. Mais ce lieu est surtout enchanteur grâce à la vue unique qu'il offre sur la dune du Pilat et la rencontre entre le Bassin et l'Océan. Rendez-vous sans faute à la pointe, certes il faut faire quelques kilomètres de plus, mais c'est promis vous ne le regretterez pas ! Le tableau est sublime, les couleurs sont à chaque visite différentes et envoûtantes. Le phare donne également une belle vue d'ensemble sur le Bassin, de l'île aux Oiseaux à la dune du Pilat en passant par le Mimbeau, le village de pêcheurs. Le quartier Bélisaire est l'un des plus animés et des plus fréquentés du Cap Ferret et de nombreux restaurants jalonnent la promenade piétonne. Le débarcadère est également très prisé par les promeneurs et les pêcheurs à la ligne, il constitue toujours le point de départ des navettes. Vous adorerez vous perdre dans les petites rues bordées de pins, et de maisons en bois toutes plus sublimes les unes que les autres.

La réserve de Piraillan

La première particularité du village du Piraillan c'est qu'il abrite une magnifique réserve naturelle de 37 hectares, les réservoirs de Piraillan. De nombreuses espèces animales, parmi lesquelles des cygnes sauvages, des genettes, des musaraignes aquatiques, des fauvettes des marais et même des faucons et des milans noirs à l'envergure impressionnante peuvent y être observés. Le site est protégé depuis 1997, il l'est si bien que des espèces rares s'y installent, tel que le tillée mousse, un fin gazon. Inscrit à l'inventaire des sites classés, le port ostréicole très pittoresque est constitué d'une succession de cabanes aux multiples couleurs dont certaines sont centenaires. Au milieu du port, on apercoit deux petites îles artificielles, créées par des ostréiculteurs dans le but de pouvoir y stocker les réserves de tuiles nécessaires à l'élevage des huîtres. En 1845 un maître de barque de La Teste, nommé Bouzat, possédait une cabane sur la côte et on le surnommait « it ralhan », oiseau bavard. De là pourrait provenir le nom du village.

CLAOUEY

Son port ostréicole, ses deux plages, sa croix de pierre, le village de Claouey ne démérite pas face à ses petits voisins. Autant de charme, d'authenticité, mais surtout beaucoup de nature. Le petit port ostréicole enchantera les amateurs d'huîtres, tandis que les plages s'étirent dans des paysages magnifiques. Enfin ne partez pas de Claouey sans être passé voir la vieille croix de pierre du XVI^{e} siècle, installée à la sortie du village depuis les années 1960 après avoir été retrouvée à moitié enfouie sur la plage. L'histoire raconte qu'elle proviendrait d'un ancien cimetière du coin. Le nom de Claouey lui, aurait été emprunté à un artisan cloutier qui y aurait établi sa forge.

GRAND PIQUEY

Grand Piquey, ce qui signifie grande dune en occitan gascon. Vous l'avez compris, ce village est marqué par de hautes dunes boisées. Mais vous retrouverez également un petit quartier ostréicole, bien sûr, une jetée, ainsi que de superbes plages soulignées par des rangées de pins. Entre les villages de Petit Piquey et Grand Piquey se trouve la Pointe aux Chevaux, à partir de laquelle les troupeaux de chevaux pour la plupart sauvages, rejoignaient à la nage l'île aux Oiseaux, prisée pour ses herbes salées. Le village est également célèbre pour ses fréquentations : Jean Cocteau, Raymond Radiguet, Jean Marais ou encore Le Corbusier y ont séjourné.

L'HERBE

Typique village de pêcheurs, l'Herbe est inscrit à l'inventaire des sites pittoresques. Avec ses cabanes colorées centenaires, ses plages, L'Herbe vous incitera à la balade mais aussi à la découverte. En effet le village abritait la Villa algérienne, vaste bâtiment de style mauresque, édifié par Léon Lesca, entrepreneur qui fit fortune en Algérie, en construisant notamment le port d'Alger. De cette villa il ne reste qu'une ancienne grille. En revanche, la chapelle Sainte-Marie-du-Cap, dite algérienne, mélange d'inspiration islamique et chrétienne, est intacte.

LES JACQUETS – LE FOUR

Les villages du Four et des Jacquets sont de petits ports ostréicoles pittoresques et accueillants. Ils sont eux aussi inscrits à l'inventaire des sites classés. Vous aimerez vous promener à travers les ruelles où se succèdent les maisons hétéroclites, les cabanes et les tout petits hangars. Les ruelles vous surprendront : elles sont tapissées d'huîtres ! Une agréable aire de pique-nique est accessible aux Jacquets : aménagée au sommet d'une dune très boisée du côté de Petit Piquey, elle offre de très jolis points de vue sur le Bassin d'Arcachon et la côte environnante. Vers le sommet de la dune, un petit escalier en bois permet de rejoindre une petite plage tranquille située en contrebas. A savoir, un chantier naval existe au Four, construit en 1889, il servait à la base comme chai ! Ce qui signifie… que Le Four exploitait en un autre temps la vigne !

LÈGE – LE GRAND CROHOT

Lège est la capitale administrative de la presqu'île et le premier de ce long enchevêtrement de petits bourgs. Sa position ouvre ses portes au sud sur les villages de la presqu'île, à l'ouest sur les communes du bassin d'Arcachon (Arès, Andernos), et au nord sur le Médoc Atlantique (Le Porge, Lacanau, Carcans-Maubuisson). La fameuse plage du Grand Crohot continue encore et toujours de ravir les amoureux de nature. A voir : la maison forestière située sur la droite entre Lège et Claouey, sur la D106, qui vous donnera une idée de jusqu'où arrivait l'océan à l'époque romaine, lorsque la presqu'île n'existait pas encore. Le canal des Etangs, qui se jette dans le bassin d'Arcachon après avoir relié les lacs et étangs du littoral, offre de belles couleurs à voir notamment au nord du pont de la Bredouille. Le nom de la ville de Lège pourrait provenir des chênes-lièges dont il reste encore des spécimens.

PETIT PIQUEY

Petit-Piquey, « petite dune » en occitan gascon, est l'un des villages de la presqu'île. Il est bordé par une longue plage de sable, côté bassin. Les villas forment un élégant front de mer avec leurs jardins qui plongent dans le sable. Au sud, le lotissement de la Pointe aux Chevaux est construit en grande partie sur le flanc de hautes dunes boisées, le village offre de magnifiques panoramas sur la côte environnante, sur le village ostréicole et sur l'île aux Oiseaux. Cette pointe se situe entre les communes Petit-Piquey et Grand-Piquey et constituait autrefois le point de départ des troupeaux de chevaux ou vaches qui partaient rejoindre à la nage l'île aux Oiseaux afin d'y paître les herbes salées. Pourchassée pour être vendue, cette race de chevaux que l'on disait robuste et parfaitement adaptée au travail dans les milieux sableux a disparu totalement de la presqu'île du Cap Ferret. Petit-Piquey abrite l'impasse du Grand Coin, un lieu accessible depuis la D106, à pied uniquement, pour admirer la côte, le bassin, l'île aux Oiseaux et l'océan à perte de vue…

LA BARAQUE À HUÎTRES

98, avenue de l'Herbe
✆ 06 13 12 09 86
www.labaraqueahuitres.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 11h à 22h. Le verre de vin : 3 € (rosé gris ou blanc). Vin au verre. De 7 € à 9 € les 6 huîtres, de 10 € à 12 € les 12. Accompagnements : terrine de campagne 4 €, pâté du Ferret 135 g 6 €, bulots 250 g 6 €, 6 crevettes : 6 €, les 12 : 11 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Tout au bout du village de l'Herbe, vous découvrirez, côté bassin, les chais et les ateliers de travail des ostréiculteurs. Retrouvez Cap'Olivier au bord de l'eau, avec sa superbe terrasse en bois qui se prolonge par la plage et le bassin d'Arcachon. Peut-on déguster des huîtres plus fraîches ? Non, impossible, me direz-vous et vous avez raison, alors dégustez et admirez les couleurs changeantes du paysage, l'île aux Oiseaux et la Pointe aux Chevaux… Laurent et Ingrid vous conseillent et vous guident pour la dégustation des huîtres charnues ou les plus fines ou encore sur les quatre saisons. Des bulots, crevettes, pâté du Ferret enrichiront votre assiette et le must, un petit verre d'un vin blanc ou rosé gris complètera cette sensation d'être dans le plus bel endroit du monde.

LE PHARE DU CAP FERRET

✆ 05 57 70 31 70
www.phareducapferret.com
info@lege-capferret.com

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h30. D'avril à septembre : tous les jours de 10h à 12h30 de 14h à 18h30. Adulte : 6 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 4 €. Pour groupe sur devis.

Plus de 50 mètres de haut, vous bénéficiez d'un panorama unique sur le bassin d'Arcachon, la dune du Pyla, l'océan, l'île aux Oiseaux… Voila pour le sommet ! Au rez-de-chaussée, six espaces d'exposition interactive sur la découverte du phare, sur l'évolution des cartes marines, sur le relief marin, sur l'histoire des phares etc. De très beaux objets anciens mais aussi des nombreux outils de nouvelles technologies, des applications, des quiz et de la 3D viennent illustrer les propos de façon ludique. Adossée au Phare, la boutique peut à elle seule faire l'objet d'une visite. Des petits cadeaux, des objets souvenirs amusants au design sympathique… pour ramener à la maison un petit bout du Cap Ferret !

LA POINTE DU CAP-FERRET

A l'extrémité de la presqu'île de Lège Cap Ferret, la pointe est un lieu unique, à la fois puissant et émouvant, où l'océan pénètre dans le bassin. Elle offre une vue imprenable sur la dune du Pyla et une nature si sauvage que l'on pourrait s'imaginer au bout du monde. Le vent, les vagues et les courants ont façonnent ce territoire mouvant. Suivez « l'abécédaire des dunes », un parcours de cinq kilomètres qui vous invite à mieux comprendre le paysage qui vous entoure. Sur le thème de la mobilité (des dunes, des marées, des oiseaux, des nuages…), des mots de A à Z se succèdent en illustrant la faune et la flore mais aussi l'histoire et la géographie locales. Vous pouvez également opter pour une visite accompagnée d'un guide de la Ligue pour la Protection des Oiseaux, de juin à août le lundi, jeudi et dimanche de 10h à 13h, inscription à l'Office de Tourisme.

© E. & S. GOMEZ

Village de L'Herbe.

LES PRÉS SALÉS DE LÈGE-CAP-FERRET

1, avenue du Général de Gaulle
Claouey
✆ 05 56 03 94 49
www.ville-lege-capferret.fr
Renseignement à l'Office de tourisme.

Les prés salés sont situés sur deux communes du bassin d'Arcachon, Arès et Lège-Cap-Ferret. Cette réserve naturelle vit au rythme des marées et des saisons. A marée haute, elle est recouverte par l'océan, à marée basse on aperçoit des îlots de végétation au milieu de la vase. C'est la plus grande réserve de prés salés de la région Aquitaine avec 200 hectares de la mer à la forêt ce qui rend le site exceptionnel. Suivant les saisons, on peut observer un paysage différent. Couleurs, lumières, faune et flore évoluent au gré du temps et offrent un spectacle à chaque fois splendide. Le site est une zone humide importante pour la migration des oiseaux, leur hivernage et leur reproduction, pas moins de 200 espèces ont été recensées. Outre les oiseaux, on peut aussi observer plusieurs réservoirs à poissons qui témoignent des anciennes activités de pêche du bassin d'Arcachon. La réserve est interdite aux voitures et à tous véhicules motorisés ainsi qu'aux vélos. Les règles de conduite et les informations pour visiter la réserve naturelle des prés salés sont à votre disposition à l'office de tourisme et à la mairie de Lège-Cap Ferret.

LES RÉSERVOIRS DE PIRAILLAN

Route departementale 106
Visite guidée (renseignements à l'office de tourisme).

Construits au XIX[e] siècle, ces anciens bassins piscicoles, témoins d'un passé remarquable où les hommes vivaient en totale harmonie avec leur environnement forment aujourd'hui un espace naturel protégé depuis 1997. Récupéré par le Conservatoire du Littoral en 1995, alors qu'il était devenu un camping, il est redevenu une terre sauvage où la nature a repris ses droits. Site d'une quarantaine d'hectares, il abrite une grande diversité d'espèces végétales et animales dont de nombreux oiseaux attirés par les réservoirs à poissons repeuplés. Les gardiens de la réserve conservent même les arbres morts pour fournir un habitat aux insectes et aux oiseaux. Deux circuits d'observation et d'écoute sont balisés pour une balade libre. Des visites découverte avec un naturaliste sont organisées par l'office de tourisme.

LA VIGNE

La Vigne

Eh oui, la vigne fut cultivée ici, sur la presqu'île du Cap Ferret. Muscat, chasselas et cabernet, les avenues de la presqu'île en portent encore la trace. Entouré de plages de sable fin, le village abrite de superbes villas disséminées à flanc de dune et son port de plaisance, datant de 1960 et construit sur d'anciens réservoirs à poissons, est tout à fait remarquable. Ici la marée est moins ressentie qu'ailleurs, à cause de la configuration particulière de la côte et des chenaux. Ainsi un large ponton en ciment a pu être construit afin de charger de lourds tonnages sur des bateaux.

Le couvert

L'ATELIER

23, boulevard de la Plage
✆ 07 60 22 13 23 – latelier33cf@gmail.com
Fermé de décembre à février. Ouvert hors saison les week-ends et les vacances scolaires et sur réservation en semaine. Réservation recommandée. Carte : 28 € environ. Vin au verre. Tapas de 5 € à 10 €. Planches de charcuterie de 12 € à 18 €. Cocktails de 6,20 € à 12 €. Jardin. Terrasse.

Une fois la porte poussée, vous serez accueilli dans un décor magique, façon brocante, où meubles anciens, miroirs, tableaux et planches de surf font bon ménage ! C'est l'endroit idéal pour un apéro entre amis dans un joli jardin prévu à cet effet. Vous pourrez aussi y dîner et savourer une bonne cuisine du marché : entrecôte avec os à moelle, foie gras poêlé, lieu noir au curry breton, côte de bœuf pour deux, accompagnées de salade et frites. Mais attention, ici les frites sont faites maison et coupées au couteau. Le menu change chaque jour et tous les vendredis l'Atelier propose un couscous Taïba. Dans cette ambiance très cap-ferrienne vous passerez un très bon moment et n'aurez qu'une seule envie en partant : y revenir !

■ BODEGA DES EMBRUNS

Camping les Embruns
Rue Edouard Branly
✆ 05 57 17 67 58

Fermé d´octobre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 12h à 23h. Carte : 15 € environ. Pizzas à partir de 10 €, salades à partir de 12 €, plats à partir de 15 €, soirées thématiques à 15 € par personne, animation comprise.

Même si La Bodega est située dans le camping des Embruns c'est une entité totalement à part. Patrick Roca, le patron, a créé un espace de restauration bien à lui, ouvert en continu dès midi et jusqu'à 23heures pour des petites et grosses faims. On mange dans une salle couverte ou en terrasse. A la carte des pizzas bien garnies de produits frais, des salades, des huîtres, des assiettes de fruits de mer et des plats traditionnels : entrecôtes, magrets, gambas sans oublier un bon choix de desserts et surtout des glaces qui sont toujours les vedettes de l'été. Patrick Roca organise également des soirées paellas, sardinades, etc. dans une ambiance détendue, familiale et musicale. Il est prudent de réserver surtout les soirs en pleine saison.

■ LA CABANE D'HORTENSE

Rue des Tamaris ✆ 05 56 03 26 74
www.lacabanedhortense.fr

♿

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 11h30 à 22h. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Huîtres à partir de 9 € les 6. Accueil des groupes (jusqu'à 70 personnes sur réservation). Terrasse.

Le restaurant Chez Hortense est une véritable institution au Cap Ferret. Le petit établissement de bord de plage voit défiler, depuis de nombreuses années, personnes célèbres et vacanciers. Cette famille s'occupe de la culture des huîtres depuis quatre générations. Désormais Hortense a aussi sa Cabane. Elle est tout en bois blond, face à la conche du Mimbeau et la dune du Pilat. Les huîtres n° 3 que vous pourrez déguster les pieds dans l'eau sont élevées dans les parcs du Mimbeau et du Banc d'Arguin. A la carte également des bulots, crevettes, pâté de la Cabane d'Hortense ou pâté de porc noir de Bigorre.

■ CHEZ HORTENSE

Pointe du Cap Ferret
Avenue du Sémaphore
✆ 05 56 60 62 56
www.lacabanedhortense.fr

Fermé de début octobre à début mars. Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ. Terrasse.

Une visite gustative Chez Hortense s'impose lors de votre séjour, tellement la cuisine est sincère de fraîcheur et de générosité dans ce petit coin de paradis. En effet ce cadre bucolique, au charme fou, les pieds dans l'eau, est l'endroit idéal pour se restaurer ou pour boire un verre, face à la Dune du Pilat. La jolie terrasse couverte et chauffée vous permet de profiter au maximum de l'environnement exceptionnel. Les assiettes sont simples et savoureuses, la cuisson des poissons frais de la pêche du jour est toujours parfaite, le service très aimable et l'accueil irréprochable. Ce n'est pas un hasard si l'endroit est prisé depuis de nombreuses années par les people en vacances ! Dans cette maison de pêcheur authentique et pittoresque à l'ambiance conviviale, vous vous ferez plaisir, c'est certain. Il faut absolument découvrir la recette spéciale des moules qui a fait la renommée de l'établissement, relevées à point, à base de pain de mie et du petit secret de famille, mais surtout très copieuse. Chez Hortense, une institution du Cap Ferret ! Réservation fortement conseillée.

LE BOUCHON DU FERRET
2, rue des Palmiers
✆ 05 56 60 67 51
www.bouchonduferret.fr
contact@bouchonduferret.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 12h à 15h et à partir de 19h. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter. Livraison.
Au début, une ancienne poissonnerie plutôt bien cotée au Cap-Ferret, installée tout au bord du bassin dans un joli village de pêcheurs. Le fils de la maison eu un jour l'idée de pousser les murs de la cabane et de créer une brasserie, et à partir de ce moment-là, une belle histoire a commencé… Le Bouchon du Ferret accueille gourmands et gourmets autour d'une carte composée de poissons et de fruits de mer pêchés du jour. Dirigé aujourd'hui par Jonathan Gomez, heureux propriétaire, l'esprit du bassin et la belle histoire sont bien présents. On aime ce lieu magnifique et authentique, au cœur du village traditionnel ostréicole, avec vue sur la dune du Pilat. Ici tout est frais. Histoire de vous mettre l'eau à la bouche, bigorneaux et les bulots sont préparés dans un petit bouillon d'épices et d'anis…
Poisson et fruits de mer sont un peu les maîtres de la maison mais le ventrèche de cochon noir de Bigorre ou la viande de Bazas se défendent parfaitement face au bar au thym ou au cabillaud à l'ail confit. Le Bouchon est aussi un lieu de partage et d'échange autour non seulement des bons produits de la mer ou de la terre mais aussi de bonnes bouteilles qui garnissent les étagères en bois.

L'HOTEL DE LA PLAGE
Le Canon
1, Avenue de l'Herbe
✆ 05 56 60 50 15
www.hoteldelaplage-cap-ferret.fr
contact@hoteldelaplage-cap-ferret.fr
Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 14,50 €. Chambres à partir de 75 € pour 1 ou 2 personnes, petit déjeuner à 12 €.
L'Hôtel de la Plage, anciennement Chez Magne, et aujourd'hui dans les mains de Nicolas Lascombes (propriétaire de nombreux restaurants dans le Bordelais) ne date pas d'hier… Il a été créée en 1860 par des forestiers qui venaient de Gujan ou d'Arcachon et qui ont commencé à construire des pontons et cabanes de résiniers… L'établissement leur servait de cantine et de dortoirs. Il a bien évolué au fil des ans et si les chambres sont restées longtemps authentiques et sans sanitaires privés, ce n'est plus le cas aujourd'hui. En revanche le bâtiment est classé et il a conservé son architecture traditionnelle avec ses balcons en bois.
La carte du restaurant fait la part belle aux fruits de mer et aux poissons mais le coin du boucher propose du magret de canard sauce bordelaise, une côte de bœuf et os à moelle ou un filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux. L'assiette de 4 Dunes Blanches de chez Pascal est incontournable en dessert tout comme l'eau minérale des Abatilles avec ou sans bulles au cours du repas.

L'HÔTEL DES PINS RESTAURANT
23, rue des Fauvettes
Pointe du Cap-Ferret
✆ 05 56 60 60 11
www.hoteldespins.eu
contact@hoteldespins.eu
Ouvert de fin avril à fin septembre. Ouvert tous les jours le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 33 €. Vin au verre. Terrasse.
Situé au cœur de l'Hôtel des Pins, un bel hôtel de charme à la pointe du Cap Ferret, le restaurant « Fameux les petits trucs » nous offre une balade gourmande entre Bassin et océan. Outre la carte, on vous propose un menu unique avec un large choix de plats. Au programme du chef, vous choisirez peut-être parmi les huit entrées : l'éventail de melon, jambon Ibérique ou les cabécous croustillants, mesclun et tapenade de tomates séchées, la soupe de poissons du Bassin et son accompagnement ou encore le cornet de friture de calamars sauce tartare etc. A suivre, les huit plats proposés sont tout aussi alléchants avec le filet de bar, jus de bouillabaisse, le pavé de maigre flambé au Pineau, le carpaccio de bœuf olive basilic et parmesan, la côte de veau fondante aux champignons des bois. Pour terminer en beauté, façon douceurs sucrées, vous pouvez craquer pour les fraises et framboises, sirop léger gingembre et basilic ou le tiramisu pomme tatin et pain d'épices.

L'ARKÉSÉON
1, allée du Débarcadère
Le Canon
✆ 05 56 60 80 95
www.larkeseon.com
dupinalexandre@hotmail.fr
Parking public de la mairie à 40 mètres.
Ouvert toute l'année. Fermé le mardi. ouvert lundi de 9h à 22h. Mercredi 9h – 19h. Jeudi vendredi de 9h à 22h. Samedi et dimanche de 9h à 23h. Service de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Menu unique à 25 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Vin au verre. Tapas à 7 €. American Express, Diners Club, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Wi-fi gratuit.
On trouve de tout, absolument de tout à l'Arkéséon : à manger, à boire, des glaces et même des cigarettes ! C'est le rendez-vous des gens du coin et des touristes. Le cadre, style bistrot, est tout de bois vêtu. Côté resto on a le choix : des tapas sous forme de cassolette, des pintxos, des fritures, des salades en entrée, une assiette du pêcheur, des planches à partager, des salades gourmandes, des fruits de mer, des viandes et poissons grillés, des moules, des chipirons à la persillade, etc. Le menu propose trois entrées, trois plats et trois dessert. Le bar-tabac-restaurant l'Arkéséon est incontournable, surtout pour l'ambiance, la simplicité et la gentillesse du personnel.

Le
BOUCHON
DU FERRET
RESTAURANT

2, rue des Palmiers LE CAP FERRET
05 56 60 67 51

L'ESCALE
Jetée Bélisaire – Débarcadère
2, avenue de l'Océan ✆ 05 56 60 68 17
www.lescale-restaurant.com
contact@lescale-restaurant.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h30 à 23h30. Service en continu – Formule midi servie jusqu'à 15h. Sans réservation. Menu unique à 33 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 12 € (- de 10 ans). Formule du midi : 20,50 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse. Animations. Concerts en été.
Vous cherchez un petit coin de paradis ? Vous le trouverez sur le Bassin d'Arcachon, au Cap Ferret… Ce restaurant, situé devant le débarcadère de Bélisaire, offre une vue imprenable sur la dune du Pilat et sur le Bassin. Depuis plus d'une cinquantaine d'années, l'Escale est l'un des plus anciens restaurants de la presqu'île et aussi l'un des plus fréquentés compte tenu de sa situation : à 2 mètres de l'eau sur une belle terrasse au bord du bassin d'Arcachon. Idéal pour un apéro entre amis en dégustant quelques tapas à la Bodega de Marcel avant de rejoindre le décor authentique de l'Escale. Sous la pergola ou en terrasse, on se laisse bercer par le rythme des marées et l'on profite d'une cuisine aux petits oignons. En plus des plateaux de fruits de mer, la carte fait honneur aux produits de la mer, sans oublier pour autant les spécialités régionales avec notamment la cuisse de canard confite ou le risotto aux asperges vertes et sa crème de foie gras parmesan, un pur délice ! Les plus gourmands seront comblés par la carte des desserts. L'Escale est un établissement de qualité, une valeur sûre qui propose une cuisine de saison, créative et délicate. Attention : ce restaurant est très couru mais on ne réserve pas…

LA MADRAGUE
61, boulevard de la Plage
✆ 05 56 60 68 34

Ouvert toute l'année. Basse saison : le week-end de 8h30 à 1h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 2h. Bar ouvert à l'année, snack ouvert tous les jours de Pâques à Toussaint. Carte : 20 € environ. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Concerts, retransmission d'événements sportifs.
La Madrague est un bar, glacier, sandwicherie. Proche du camping et sur le chemin de la plage, le restaurant propose des petits déjeuners, des pizzas, des sandwichs à emporter, ainsi que de délicieuses crêpes et glaces avec chantilly maison. A la carte également des salades, un burger ou une entrecôte. En fin de journée, vous pourrez profiter de cocktails maison, de bonnes bouteilles de vin et de tapas. Une adresse festive au beau milieu des pins.

LA MAISON DU BASSIN
5, rue des Pionniers ✆ 05 56 60 60 63
www.lamaisondubassin.com
contact@lamaisondubassin.com

Ouvert tous les jours le soir ; le week-end le midi. Ouvert tous les jours midi et soir en période de vacances scolaires de la zone C. Bar ouvert tous les jours. Menus de 28 € à 42 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 15 €. Huîtres n°3 de 14 € à 27 € ; huîtres gratinées de 15 € à 28 €. Terrasse.
Le Bistrot du Bassin (Maison du Bassin) reste l'une de ces adresses raffinées et gourmandes que l'on aime. On se glisse sur la superbe terrasse exotique qui invite au voyage. Dans un siège en osier, entouré de plantes luxuriantes, vous pourrez siroter un cocktail, ou encore vous installer au bar qui s'inspire du temps des colonies avec une déco cuir et bois. Le Bistrot du Bassin mêle astucieusement les produits de la terre et de la mer avec des incontournables : les fruits de mer et les huîtres de Joël Dupuch, évidemment… à savourer au naturel ou gratinés. Vous pourrez également déguster du foie gras, une côte de cochon noir de Cambes et purée maison ou des noix de Saint-Jacques, sauce vierge aux noix, purée de pomme de terre. Que du bonheur… Quant aux desserts de la carte c'est buffet à volonté pour les grands gourmands.

© ERIC COWEZ

Restaurant typique du bassin d'Arcachon.

L'ESCALE

Notre concurrent…
Le paradis !

Bélisaire - Débarcadère
2, av de l'océan au Cap-Ferret
www.lescalerestaurant.com

LE MASCARET
17, rue des Goélands
✆ 05 56 03 75 74
http://lemascaret.fr
lemascaretcapferret@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche et les jours fériés de 12h à 14h30 et de 19h45 à 22h30. Haute saison : 7j/7. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 25 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 17 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (accueil des groupes (jusqu'à 100 personnes (mariages, séminaires d'entreprise…)). Terrasse. Animations.

Le Mascaret est une très bonne table où il est bon s'installer sur la terrasse en hauteur avec vue sur le phare, dans un décor soigné. Ambiance bois, cosy, confortables banquettes, tables hautes et palmiers ainsi que la présence discrète du personnel, offrent un moment de calme et de détente parfaite dans un endroit magique. A noter que les banquettes sont des containers « poubelles », chapeau bas pour le recyclage. Côté cuisine, le chef propose des plats aux recettes raffinées et originales telles que le filet de cabillaud en croûte d'épices au chorizo et ses légumes croquants. Un menu du midi et une excellente carte des vins sont proposés. On adore ! Une belle adresse à partager avec ses meilleurs amis.

PINASSE CAFÉ
Jetée Bélisaire – Débarcadère
2 bis, avenue de l'Océan
✆ 05 56 03 77 87

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h30 à 23h. Réservation conseillée. Menus de 30 € à 38 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 13 € (- de 10 ans). Plat du jour : 23 €. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

Incontournable du Bassin d'Arcachon, le Pinasse Café, véritable institution, bénéficie d'une des plus belles vues du Cap Ferret, sa belle terrasse face à la dune du Pilat domine la plage. L'endroit est simplement magique. L'établissement a été racheté par Jean-François Tastet, le patron de l'Escale et de bien d'autres établissements sur le Bassin et du côté de Bordeaux. Il a gardé le chef Juberti Maroni qui excelle dans une cuisine bistronomique où les produits du Sud-Ouest sont sublimés : escalope de foie poêlée, siphon de betterave, amandes ; joue de bœuf à la bordelaise, purée de pommes de terre et lard confit, et croustillant chocolat et coco, mousse chocolat noir et sorbet coco sans oublier les plateaux de fruits de mer, les coquillages et crustacés et même le caviar du moulin de la Cassadote. La cave fait la part belle aux vins de la région, mais elle compte quelques bourgognes blancs, des vins de la vallée du Rhône, de la vallée de la Loire et des vins étrangers.

SAIL FISH
Rue des Bernaches
✆ 05 56 60 44 84
www.ferretfamily.fr
villavoyage@orange.fr

Ouvert tous les jours du 1er juillet au premier week-end de septembre. Ouvert tous les jours de 20h à 2h. Ouvert en avant saison pour les week-ends de pont. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Location appartement et loft : de 1 300 € à 2 500 € la semaine en juillet et août ; 300 € à 600 € les week-ends hors saison ; 300 € à 1 000 € la semaine hors saison. Chambre double à partir de 130 €.

Situé sur la presqu'île du Cap Ferret, le Sail Fish est le restaurant festif des vacances. Depuis plus de 30 années, à la pointe du cap, on se régale de bonnes grillades au feu de bois, c'est d'ailleurs la spécialité de la maison. L'endroit est superbe, à la fois élégant et dans l'esprit du Cap Ferret, avec une déco blanche et bois faite de voiles avec un esprit bateau.

Si vous montez à bord pour dîner ou boire un verre, sachez que l'ambiance est très convivial et décontracté, vous risquez même de finir la soirée en dansant au Sun. Le Sail Fish propose également le lieu pour vos événements, séminaires et mariages. Le restaurant dispose d'un service traiteur et accueille 230 couverts à table et jusqu'à 500 personnes pour un cocktail dînatoire. Le Sail Fish se décline aussi en Sail Fish Café pour une *beach food* servie toute la journée.

Et si vous souhaitez passer une nuit sur place ou opter pour un plus long séjour, car c'est certain vous allez tomber amoureux de la Villa Voyage, un boutique-hôtel de 5 chambres raffinées dont deux ont une vue sur mer et les trois autres sur un superbe jardin.

WHARFZAZATE
Avenue de la Vigne
✆ 05 56 60 90 18

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Chèques non acceptés.

Le restaurant-bar de Grégory Romefort, le Wharf comme l'appelle les habitués, a fêté ses 20 ans en 2017… L'aventure a commencé à plusieurs, aujourd'hui il ne reste plus comme associé que Stéphane Dedieu. Le nom un peu bizarre de l'établissement a été influencé en partie par le grand-père de Grégory, originaire de Ouarzazate au Maroc. Hervé, son père et boucher de profession, a rejoint la tribu et mis à la carte de belles viandes comme le bœuf angus du Dakota bien maturé, une belle côte de veau dans le filet rôtie, des tournedos sauce au poivre vert, de l'aloyau grillé pour 2, etc.

Les poissons et fruits de mer restent toujours bien présents notamment les perles de l'Impératrice, la sole et le bar grillés, le homard au beurre d'estragon maison, les carpaccio ou tartare, etc. Autre passion : le vin avec une belle carte régionale.

Côté ambiance c'est la détente les pieds dans l'eau ou presque, face au port ; côté décor des grands palmiers en pot qui bordent l'accès et la terrasse, une salle cosy et baroque à l'intérieur avec feu de cheminée et piste de danse pour les fin de soirées. Un endroit de rêve pour passer une bonne soirée entre copains.

Notre concurrent…
Le paradis !

DÉBARCADÈRE DU CAP FERRET

pinasse café

Restaurant/bar/glacier
Tél. 05 56 03 77 87
(Réservation conseillée)

■ **RED STORE**
Route de Bordeaux
Domaine du Four
✆ 05 57 17 68 80
www.leredstore.com
contact@leredstore.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Brunch le dimanche. Menu unique à 29 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 12,90 € (et 14,90 € avec verre de vin). Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animations. Boulodrome, baby-foot.
Ce restaurant, qui fait aussi bar à bières et à vins et glacier, est ouvert à tous, golfeurs ou pas. Il est situé juste en face de l'accrobranche, à 50 mètres de Cap Golf. On adore la déco intérieure avec son côté légèrement industriel et la terrasse au milieu des pins où domine le bois. Les tables sont abritées du soleil par des voilures colorées. On s'installe et on attend tranquillement la carte avec la possibilité de choisir une formule. Les plats varient en fonction des saisons, mais le chef Frédéric Freygefond a toujours des idées qui nous font craquer. On peut commencer par un crémeux de courgettes, émietté de chair de crabe. C'est frais et goûteux. Le pavé de merlu confit à l'huile de noix, polenta croustillante aux herbes et crumble de noisette est subtil. Ceux qui préfèrent la viande choisiront une côte de cochon caramélisé, et cuite à basse température, jus corsé aux truffes et fine ratatouille qui les réjouira. Les plats sont bien présentés et les saveurs recherchées. L'été les grillades ont un énorme succès. Enfin quand on passe aux gourmandises on se régale d'un ananas rôti au miel ou d'un pain perdu brioché au caramel au beurre salé, un grand classique dont on ne se lasse jamais… Le service est efficace et avenant.

Le gîte

■ **DOMAINE DU FERRET – BALNÉO & SPA******
40, avenue de Caperan
✆ 05 57 17 71 77
www.domaineduferret.com
contact@domaineduferret.com

Basse saison : chambre double à partir de 99 €; studio / appartement de 108 € à 200 €; suite à partir de 153 €. Haute saison : chambre double à partir de 188 €; studio / appartement de 218 € à 378 €; suite à partir de 278 €. Séjours Balnéo et Spa : de 659 € à 999 € les 6 jours. Escapades : 189 € à 429 € les 2 à 3 jours. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam.
Bien-être, forme et détente au cœur de la presqu'île du Cap Ferret, c'est le programme que vous propose le Domaine Balnéo & Spa du Ferret. Une résidence 4 étoiles entre le bassin d'Arcachon et l'océan, lové dans une pinède de 9 hectares adossés à la forêt domaniale. Ce complexe, ouvert depuis juillet 2015, dispose de belles chambres et suites contemporaines équipées de terrasses, ainsi que des lodges et cottages climatisés, décorés dans le pur style ferret-capien. Le restaurant sur la terrasse panoramique qui surplombe la forêt. Vous pourrez apprécier un séjour « balnéothérapie », un spa avec les soins « 5 Mondes » au sein d'un centre moderne pensé uniquement pour le bien-être et la détente. Pour une journée, une escapade à deux ou un séjour « Sensation du bassin » ou bien « Forme et vitalité », voici une belle destination : le Domaine Balnéo & Spa du Ferret.

■ **HÔTEL LA FRÉGATE**
32-34, avenue de l'Océan ✆ 05 56 60 41 62
www.hotel-la-fregate.net
resa@hotel-la-fregate.net

La réception de l'hôtel est ouverte de 8h à 20h30. 28 chambres (et 2 appartements). Chambre double à partir de 65 €; chambre triple à partir de 120 €; studio / appartement à partir de 770 € la semaine. Petit déjeuner buffet : 11 € (et 13 € en chambre). Lit supplémentaire : 30 €. Parking inclus. Lit bébé : 13 €. Animaux acceptés (supplément 9 € la nuit). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
La Frégate est un hôtel particulièrement bien placé, à seulement 400 m du Bassin d'Arcachon et 700 m de l'Océan Atlantique, les adeptes de l'un ou de l'autre seront ravis. C'est le choix qui prédomine dans ce lieu, avec les 28 chambres rénovées ainsi que les deux appartements, que vous soyez un couple, une famille, avec des envies de confort simple ou de petits plus, il y en a pour tous les goûts. Choisissez la chambre 2 étoiles ou une chambre de catégorie supérieure luxe, vous aurez droit à une décoration simple et soignée. Les appartements sont parfaits pour accueillir une famille, 40 m² équipés : kitchenette, machine à laver… Profitez de la terrasse et de la grande piscine (12x6 m). De quoi s'entraîner avant de passer dans le grand bain : l'océan ! Parking, local à vélo, l'hôtel la Frégate vous propose toutes les commodités pour votre séjour.

■ **HÔTEL LE PAVILLON BLEU****
75, avenue de l'Océan
✆ 05 40 25 13 72
www.lepavillonbleu.fr
contact@lepavillonbleu.fr

Ouvert toute l'année. 16 chambres. Chambre double à partir de 65 €; chambre triple à partir de 85 €; suite à partir de 105 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 15 €. Animaux acceptés (supplément de 8 € par jour). Wi-fi gratuit. Restauration (à la carte et panier-repas). Tv satellite.
Vous êtes au cœur de ce que le Cap Ferret et sa région offrent de mieux à leurs visiteurs : nature, plage (la plage océane est à 50 mètres), centre-ville (à 600 mètres) et bassin d'Arcachon (à 800 mètres). La façade, ornée de hublots, donne à penser que l'on va embarquer sur un bateau pour une belle croisière… Une fois installé, vous apprécierez le calme et la sérénité qui se dégagent de cette adresse. Parquet en bois naturel au sol, couleurs claires, les chambres sont intimes et décorées simplement mais avec beaucoup de goût. Certaines ont vue sur le jardin. Bien reposé, il est conseillé de prendre le temps de découvrir le restaurant Le 75 et sa terrasse

Route de Bordeaux Domaine du Four 33950 Lège-Cap-Ferret (France)
✆ 05 57 17 68 80 - pierredesplanques2@gmail.com - **www.leredstore.com**

Le RED STORE RESTAURANT BAR À BIÈRE ET VIN

ombragée. Le chef élabore une cuisine de la mer où poissons et fruits de mer sont rois mais aussi de la terre avec notamment des grillades ainsi que quelques tapas à partager à l'apéritif. Tout est fait maison. La carte des vins été conçue par Patrick Vergé, un œnologue et ancien producteur-négociant dans le Bordelais. La sélection fait la part belle aux vins de Bordeaux mais pas uniquement et on découvre des vins parfois peu connus qui s'accordent à la perfection avec les mets. Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche en hors saison et 7j/7 en juillet et août.

LA MAISON DU BASSIN
5, rue des Pionniers
✆ 05 56 60 60 63
www.lamaisondubassin.com
contact@lamaisondubassin.com

Fermé en janvier. Chambre double à partir de 130 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 40 € (lit bébé ou enfant dans les chambres Chaland ou Plaisance). Formules : 1 nuit avec petits déjeuners + 1 dîner pour deux : à partir de 260 € – 2 nuits avec petits déjeuners + 2 dîners pour deux : à partir de 490 € – 3 nuits avec petits déjeuners + 3 dîners : à partir de 650 €. Séminaires. Wi-fi. Restauration (menus de 28 € à 42 €). Excursions. La Maison du Bassin, très typique, est située à une minute à pied du bassin et 10 minutes de l'océan… C'est un petit havre de paix qui possède un charme fou et intemporel, avec une touche supplémentaire de confort et de bien-être. Ici, vous avez vraiment la sensation d'être ailleurs dans ce joli nid à la décoration exotique et raffinée. Des fenêtres et balcons boisés bleus, généreusement ornés de plantes vertes, avec une véranda à l'ancienne et un restaurant où le bois est à l'honneur : dès votre arrivée, vous êtes séduit par la douce tranquillité qui règne dans cet hôtel. En découvrant votre chambre, vous saurez que vous êtes au bon endroit pour « une parenthèse propice aux songes », que ce soit le temps d'une nuit, d'un week-end passion ou pour une escapade de quelques jours, l'hôtel propose des forfaits nuit plus dîner. Vous pourrez choisir une chambre avec vue sur le jardin, sur le bassin ou sur le patio. Le Bistrot du Bassin est le restaurant de charme de l'hôtel. A table, on part pour une croisière océane ou une balade terroir à la carte et des moments de plaisir au menu. Le Tchanqué, bar de la Maison du Bassin, vous invite à un véritable voyage exotique où vous pourrez déguster tapas et cocktails à la carte ou sur mesure, ou encore, un vieux rhum arrangé ou un cognac après une partie de billard entre amis.

Chambres d'hôtes

FERRET VIGNE
11, avenue du Muscat
✆ 06 50 73 52 11
ferretvigne.fr
cecile.sebe@orange.fr

3 chambres. Chambre double à partir de 175 €. Demi-pension : 36 € (panier pique-nique et boissons). Petit déjeuner : 20 €. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Bain bouillonnant. Excursions (à proximité de la maison : kayak, pêche, sorties en bâteau, coach sportif, terrains de tennis, etc).

Il fait bon vivre sur la presqu'île de Lège-Cap-Ferret, surtout lorsqu'on loge dans la maison d'hôtes de Cécile Sèbe. Ferret Vigne, situé au cœur de la pinède, entre le bassin et l'océan, est le garant de vacances réussies. Les trois chambres sont décorées de façon originale. Elles ont pour nom La Trêve de Poséidon, la Quiétude du nénuphar ou la Retraite des bien-aimés, tout un programme ! Elles ont toutes une terrasse privative. Le jardin d'été et la piscine vous donneront l'occasion de vous détendre après une balade en mer, une partie de pêche ou une excursion sur la dune du Pilat située à 1 heure de route. Profitez du panier pique-nique composé par l'hôte avec des produits de la région d'exception.

■ **VILLA ETCHE ONA**
Grand Piquey
92, route du Cap-Ferret ✆ 06 64 91 00 91
www.villa-etcheona.com
lacaze.mline@orange.fr

Fermé de janvier à mars. 5 chambres. Chambre simple à partir de 100 € ; chambre double à partir de 120 € ; suite à partir de 170 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé inclus. CB non acceptée. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Passez ne serait-ce qu'une nuit ici et vous serez proche du paradis. La Villa Etche Ona est une belle maison (comme son nom l'indique en basque) blanche aux volets rouges qui propose 4 chambres d'hôtes ainsi qu'une suite indépendante, avec terrasse privative, face au Bassin. Le mobilier est de qualité, la literie confortable et le tout est joliment décoré et aménagé dans l'esprit du Ferret. Le petit déjeuner est un moment magique. Copieux et composé de produits raffinés, vous apprécierez de le déguster dans le vaste salon moderne près de la cheminée ou sur la terrasse, au bord de la piscine. Mais les surprises ne s'arrêtent pas là, de la terrasse, vous disposez d'un accès privé à la plage, pour découvrir les richesses du bassin. Accueillis par Marie-Line et Francis, ostréiculteurs, vous en apprendrez plus sur « l'esprit bassin » qui va et vient en fonction des marées. Leur métier : une passion qu'ils n'hésitent pas à vous faire partager autour d'une douzaine d'huîtres. L'endroit est idéal pour changer d'air et profiter de la quiétude des lieux avec une vue imprenable sur l'île aux Oiseaux et la dune du Pyla. En amoureux ou entre amis, la Villa Etche Ona est une très belle adresse, à découvrir ou à faire découvrir !

Campings

CAMPING « AUX COULEURS DU FERRET »*
101, avenue du Médoc
Le Grand Ousteau ✆ 05 24 18 84 48
www.campingcapferret.com

Ouverture de mars à novembre. Réservation recommandée. 9h à 12h et de 15h à 18h (basse saison). 64 emplacements (32 emplacements de camping pour vos tentes, caravanes ou camping-cars. 20 mobil-homes de 2 à 6 places. 3 chalets de 6 personnes. 9 cabanes sur pilotis, hébergements insolites de 2 à 6 places). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19,50 € à 26 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15,50 € à 22 €. Chalets pour 2 à 6 personnes à partir de 392 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 8 personnes à partir de 285 €. Location de logements insolites : cabanes lodge toilées sur pilotis. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration (snack). Excursions (dégustation de vins).

Olivier et son équipe vous accueilleront avec convivialité dans ce camping qui se situe à la sortie du bourg de Lège. Dans cette ancienne ferme, l'accueil est excellent et il se fait comme à la maison. L'équipe est aux petits soins et très impliquée ! Vous vivez ici au rythme de la presqu'île. Plusieurs types d'hébergement sont proposés, au calme, sur un terrain spacieux et semi-ombragé : emplacement pour tentes et caravanes, et location de mobil-homes, chalets en bois et cabanes insolites ! Les sanitaires sont toujours très propres et bien tenus ! En famille, à deux ou entre amis pour des vacances nature ou sportives, vous êtes certains d'être bien ici. Le centre-ville est au bout de l'avenue du Médoc, les plages océanes à portée de vélo pour les plus courageux. Pensez à réserver à l'avance, les places sont peu nombreuses dans ce petit coin de paradis…

■ **CAMPING LES EMBRUNS****
Avenue Edouard-Branly
Claouey ✆ 05 56 60 70 76
www.camping-lesembruns.fr

Ouvert du 8 avril au 30 septembre. Terrain de 20 ha. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. 6 chalets de 669 € à 1 280 € la semaine ; mobil-homes pour 6 à 7 personnes de 539 € à 1 149 € ; mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 439 € à 999 €. Nouveau : Cabane 2 personnes : de 329 € à 799 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (de 3 € à 4 €). Connexion Internet. Wi-fi payant. Restauration (bar snack restaurant ouvert tous les jours en juin, juillet et août). Hammam, bain bouillonnant. Animations. Salle de gym, cours de fitness et aquagym tous les matins du dimanche au vendredi. Volley, foot, ping pong tous les jours à partir de 17h. Concours de pétanque trois fois par semaine.

Le camping des Embruns est situé en lisière de forêt sur la presqu'île, accroché à une dune à l'ombre des pins. C'est un site exceptionnel qui sent bon le sable chaud. Vous avez le choix d'un séjour en mobil-home, Natur'House ou chalet. L'accueil est charmant et vous mettra immédiatement dans le ton, ici vous êtes en vacances, on s'occupe de tout. De nombreuses activités et animations s'articulent autour de l'espace aquatique, celui-ci est composé de deux bassins de nage, d'une pataugeoire, avec jeux d'eau et d'un bassin avec trois toboggans, un jacuzzi extérieur et un hammam. Soirées dansantes, karaoké, concerts et spectacles sont concoctés par les animateurs du camping.

CAMPING MUNICIPAL
LES PASTOURELLES***
Route des Pastourelles
Claouey
✆ 05 56 60 70 61
www.legecapferret.fr/lespastourelles

Fermé du 1er décembre au 28 février. Accueil jusqu'à 20h (seulement en juillet et août). Terrain de 13 ha. 600 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : sablonneux / herbeux. Relief : vallonné. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 20 €. Mobil-homes pour 1 à 6 personnes de 270 € à 900 € la semaine. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (supplément). Wi-fi gratuit. Restauration (de type snack).

Un cadre de rêve pour ce camping qui bénéficie d'un accès direct à la plage ! À seulement 500 m du centre-ville du Claouey, le camping vous propose des emplacements tentes, caravanes et camping-cars ainsi que des mobil-homes : vous avez le choix. À noter que la plupart des mobil-homes ont une vue imprenable sur le bassin. Ils sont récents (donc en très bon état), avec une capacité maximale de 6 personnes. Vous profitez de la pinède, du bassin, le tout dans un camping très bien équipé à proximité d'une école de voile, du club nautique, de locations de bateaux, de restaurants, de commerces… En réservant au camping des Pastourelles, vous ne pourrez pas échapper au charme du bassin d'Arcachon !

Loisirs

GOLF DU CAP FERRET
Domaine du Four
✆ 05 57 70 49 92
www.capgolf.fr – contact@capgolf.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 9h à 2h. Laser Game outdoor 8 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

A 40 km de Bordeaux, juste à l'entrée de la presqu'île, Cap Golf est un endroit unique, au milieu des pins, qui propose de nombreuses activités. La détente est assurée, quel que soit le moment de la journée et votre envie, car ce lieu est à la fois sportif, convivial, familial et très festif. Il comprend un parcours de 9 trous Pitch & Putt éclairé d'une longueur totale de 566 mètres, un practice 18 tapis, un putting green et du footgolf, le seul en Aquitaine. En fait le footgolf c'est jouer au football avec élégance sur un terrain de golf et selon les règles du golf… Cap Golf c'est aussi un club house, trois bars, de la restauration rapide 7j/7 (la Pizzeria du Golf à partir de 18h, Planches et Tapas ouvert midi et soir), un restaurant Le Red Store, sans oublier le boulodrome, Nouveauté le Laser Gam. sur une partie du parc de Cap Golf, dans un espace naturel, cette activité est ouverte aux petits et grands. et le baby-foot. Des soirées sont organisées régulièrement : DJ Set, retransmissions sportives sur écran géant, etc. Enfin de beaux espaces dédiés aux événementiels (séminaires, mariages, baptêmes, anniversaires…), peuvent accueillir jusqu'à 300 personnes. L'équipe est dynamique et très accueillante.

■ **CAPSEA DRIVER**
✆ **06 74 20 02 00**
www.capseadriver.com
contact@capseadriver.com
Balade : 200 €/h ou 100 € moteur arrêté our 1 à 5 personnes, trajet simple et de jour. Transport à partir de 30 € en fonction du trajet.
Besoin d'un taxi pour faire la traversée ? Une envie d'aller pique-niquer sur le Banc d'Arguin ? Envie d'évasion à la découverte des plus beaux lieux de la côte ? Pour un enterrement de vie de célibataire atypique ? Voici votre bateau avec chauffeur ! Excursions ou événementiel n'hésitez plus et réservez votre place dans l'une des deux embarcations : le zodiac semi-rigide ou le beacher, un bateau arcachonnais très confortable.
Deux bateaux pour deux ambiances, l'un équipé d'une sono et d'un frigo pour vos boissons pour une ambiance 100 % festive et l'autre 100 % farniente et confort équipé de bains de soleil, cabine, toilettes et kitchenette.

■ **DOLPHIN JET**
47, route du Cap-Ferret
Grand-Piquey
✆ **05 56 03 64 23**
www.dolphinjet.com
contact@dolphinjet.com
Ouvert d'avril à fin octobre. Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 9h30 à 19h. Haute saison : tous les jours. Randonnée sur le Bassin ; 110 € à 300 € par machine selon la durée. Location Jet-Ski 1h : 130 €, une journée : 440 €. Location bateau 7 à 24 personnes à partir de 350 € la journée. Chèque Vacances. Organisation sorties de groupes à partir de 55 €.
Découvrir le bassin d'Arcachon autrement, c'est possible ! En Jet-Ski, sans permis dès 16 ans, avec un moniteur diplômé ! Dolphin Jet vous propose la location de Jet-Ski, de randonnées (Découverte du Bassin ou Tour de l'île aux Oiseaux), de location de bateau semi-rigide, mais aussi de bouée tractée, wake board ou ski nautique. Vous pourrez également louer à l'heure ou à la journée pour vous balader en toute autonomie. Dolphin Jet est un fournisseur de sensations fortes !

■ **ÉCOLE DE SURF – SURF CENTER**
22, rue des Goélands
Pointe du Cap-Ferret
✆ **05 56 60 61 05**
www.surf-center.fr
contact@surf-center.fr
Ouvert d'avril à novembre. Cours particulier : 45 €. Cours collectifs 2h : 43 € Stage 5 jours (4 à 8 ans) : 98 €. Stage adulte 5 jours : 145 €.
Envie de glisse ? Le Surf Center de Lège Cap-Ferret vous propose des cours individuels, collectifs ou des stages découverte pour enfant et adulte. Novices ou confirmés, vous progresserez grâce aux bons conseils et à la pédagogie de l'équipe de professionnels diplômés d'Etat très sympathiques et dynamiques. Les enfants peuvent bénéficier de cours dès l'âge de 4 ans. Rendez-vous sur la plage de l'horizon, pour rider les tubes en toute sécurité.

■ **ÉCOLE FRANCAISE DE VOILE**
Club Nautique de Claouey
Place Eric-Tabarly
Claouey
✆ **05 56 60 73 15**
www.cnclaouey.com
cnclaouey@free.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h. Vacances scolaires : du lundi au vendredi, de 9h à 18h. Stages de 125 € à 290 €.
Sur une place rendant hommage au grand marin disparu, l'Ecole française de voile du club nautique de Claouey s'occupe de former les marins du futur : de nombreux stages sont proposés en toutes saisons, pour les grands et les petits. Planche à voile, dériveur, bac à voile, optimist, catamaran… tout est possible pour s'évader sur l'océan. En été, une base supplémentaire est ouverte sur la plage entre la pointe aux Chevaux et le village de Grand Piquey.

Location de deux-roues

■ **AUTO LOC LÈGE-CAP-FERRET**
4, route des Pastourelles
Le Claouey
✆ **05 56 60 70 86**
www.autoloc.fr
autoloc33@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert du dimanche au jeudi de 9h à 13h et de 16h30 à 19h30 ; le vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h30 ; le samedi de 8h à 9h30 et de 16h à 19h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 14h et de 16h à 19h30. Vélo : VTC 15 € par jour, 57€ la semaine et 15€ la remorque enfants. Voiture catégorie A : à partir de 38 € les 24 heures, 100 km inclus. Forfait Week-end (du Vendredi 18h au Lundi 8h30) 600 km = 127 €. American Express.
Vélo, voiture, minibus, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour vous déplacer avec Auto Loc ! Du vélo électrique aux utilitaires, des remorques aux scooters… Envie d'une balade sur les pistes cyclables au cœur de la forêt de pins pour vous rendre jusqu'à la pointe du Cap Ferret ? Louez un VTT et des vélos pour les enfants, ainsi qu'un siège bébé ou une remorque enfants deux places. Vous n'êtes pas très sportif ? Un scooter ou une voiture sont à votre disposition. En famille ou entre amis ? N'hésitez pas et louez un minibus Auto Loc saura vous conseiller. En haute saison, il est plus prudent de réserver vos vélos. Il existe plusieurs formules de location, renseignez-vous pour un devis adapté à vos envies. Ouvert toute l'année à Claouey, Auto Loc dispose également d'une seconde adresse ouverte d'avril à fin septembre au 44, avenue de l'Océan à Lège.

◗ **Autre adresse :** Débarcadère du Cap Ferret – 44, avenue de l'Océan – Lège-Cap-Ferret ✆ 05 56 03 72 34

Bateau

■ **CAPSEA DRIVER**
✆ **06 74 20 02 00**
Voir page 212.

AUTOLOC
www.autoloc.fr

Cap-Ferret
44, av. de l'Océan
05 56 03 72 34
Claouey
4, route des Pastourelles
05 56 60 70 86

- *Location Velos,Vtc,Vtt,*
- *Electriques Vehicules De Tourisme*
- *Minibus 9 Places*
- *Utilitaires de 3M³ A 22 M³ Hayon*
- *Camions Remorques Frigorifiques*

Sorties

L'ATELIER

23, boulevard de la Plage ✆ 07 60 22 13 23
latelier33cf@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du dimanche au vendredi de 17h à 2h. Carte entre 22 € et 25 € – Tapas de 6 € à 12 € – Planches de charcuterie de 12 € à 18 € – Cocktails de 6,20 € à 12 €.

Voici un endroit unique au cœur de la presqu'île du Cap Ferret pour un apéro tapas entre amis, pour dîner et savourer une bonne cuisine familiale (couscous, poissons, entrecôte ou côte de bœuf pour deux avec sa salade et ses frites… mais attention ici les frites sont faites maison et coupées au couteau) ou simplement pour passer une bonne soirée autour d'un verre de vin ou d'un cocktail, la carte est riche et inventive, avec un choix de mojitos qui laisse rêveur : Virgin Mojito, Mojito basque, Mojito framboise… ou un french coffee au Grand-Marnier… que vous pourrez déguster dans un joli salon prévu à cet effet ou en terrasse et tout ça, dans un décor vintage façon maison brocante où meubles chinés, tableaux, miroirs et planches à voile font très bon ménage ! Dans cette ambiance cap-ferrienne, quasi les pieds dans l'eau, vous passerez un très moment et n'aurez qu'une seule envie en partant… revenir !

PARC DE LOISIRS DU FOUR

Route du Cap-Ferret
✆ 05 57 70 34 06
www.parcdeloisirsdufour.fr
info@parcdeloisirsdufour.fr
Entre les villages de Claouey et Les Jacquets.
En face du camping « Les Viviers ».

Fermé du 1er décembre au 31 janvier. De février à novembre : ouvert les week-ends, jours fériés et vacances ainsi que sur réservation, de 10h à 19h. Les mercredis de mars à octobre de 14h à 19h. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 0h30. Fermeture du parcours forestier à 21h30. Parcours acrobatique baby 10 €, moins de 16 ans : 16 €, plus de 16 ans : 19,50 €. Snack avec terrasse.

Petits et grands s'amuseront comme des fous dans ce Parc de Loisirs du Four aux activités sportives et ludiques. Parcours acrobatique forestier, mur d'escalade, aéro-jump : sensations garanties. Et on ne vous parle pas des sauts vertigineux et acrobatiques qu'ils feront accrochés à des élastiques, sur les trampolines. Le parcours forestier se déroule entre 2 et 16 m de hauteur, avec plus de 40 exercices d'équilibre, adaptés à tous les niveaux. Les adeptes de la glisse pourront tester le skate park tandis que les moins téméraires opteront pour le minigolf de 18 trous. Après l'effort, vous trouverez le réconfort sur la terrasse du snack, en dégustant une bonne glace ! Des vélos sont également disponibles à la location.

LE SUN

1, rue de la Forestière
✆ 05 56 60 69 70
www.instagram.com/suncapferret

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 0h à 4h45. Animations.

Situé au cœur du village, Le Sun a remplacé en 2016 le Centaure, discothèque de la pointe du Cap Ferret. A sa tête : Greg de Lépinay et Guillaume Vollet qui sont loin d'être des inconnus au Cap-Ferret car ils étaient déjà associés au Sail Fish et au Sail Fish Café. Ils ont revu la déco mais l'ambiance reste festive tout au long de la nuit avec des animations thématiques comme par exemple une soirée « Chansons françaises » et des DJ de pointe.

Un Truc Vert ?

Le Truc Vert, c'est le nom local donné à ce vaste espace naturel constitué par la forêt de pins bordée par les plages atlantiques. Un truc signifie une butte, une dune de sable. Même si la dune du Pyla s'est formée de façon naturelle, les dunes du littoral sont parfois façonnées par l'homme. Nicolas Brémontier, ingénieur des Ponts et Chaussées au XVIIIe siècle fut l'instigateur de nombreux de ces reliefs de sable, grâce à l'utilisation de palissades permettant la protection des terres et la fixationdes plantations.

Emplettes

■ **LA BOUTIQUE DU PHARE**
4, promenade du Tour-du-Phare
✆ 05 57 70 33 30
http://phareducapferret.com/boutique-2
info@lege-capferret.com
Juillet / Août : ouvert tous les jours de 10h à 19h30. Avril, mai, juin et septembre : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Octobre à Mars : du mercredi au dimanche de 14h à 17h. Fermeture annuelle de mi-novembre à mi-décembre.
La boutique du phare du Cap Ferret est le passage obligé pour les amateurs de jolis objets chics et abordables. Adossée au Phare, la boutique peut à elle seule faire l'objet d'une visite. Dans un cadre design et lumineux, l'équipe souriante et dynamique a sélectionné des articles à la pointe de la tendance. Vous trouverez des idées déco pour vos intérieurs, des cabas pour flâner au marché, des jolis tissus *made in* France ; mais aussi de la papeterie originale et des gourmandises du bassin d'Arcachon… Vous trouverez également un espace enfant avec des articles sur le thème des pirates et des sirènes afin d'égayer leur imagination. A noter aussi un espace librairie pour les grands et les petits avec des livres à la fois de référence et originaux sur les phares. Pour les amoureux des phares et du Bassin d'Arcachon, le passage par la boutique du Phare est devenu incontournable !

■ **LA MAISON DES BONNES CHOSES**
143, route de Bordeaux
Le Canon ✆ 05 56 60 93 25
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 8h30 à 13h30 et de 17h30 à 20h30. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 13h30 et de 17h30 à 20h30.
Le chef Pascal Nibaudeau avait quitté le Pressoir d'Argent pour le Pinasse Café au Ferret. Le voilà désormais dans une adresse qui a connu quelques heures de gloire au Canon. Un vivier de bonnes choses vous attend sagement dans ce lieu qui sent bon les douceurs et les produits artisanaux. Vous trouverez entre autres une sélection d'épicerie fine, des vins aux accents enchanteurs, de la charcuterie, des fromages, de la rôtisserie, des gourmandises en tous genres et des plats faits maison à réchauffer comme la lotte au lait de foie gras et sa garniture bourgeoise, les ribs marinés sauce barbecue, le pad thaï au poulet, la soupe de fraise à la rhubarbe, la tourtière aux pruneaux, etc. Pascal Nibaudeau est épaulé par sa charmante compagne, Marion Natalis, passée au service de l'hôtel de la Plage à l'Herbe et au Bouchon du Ferret.

■ **LES PARCS DE L'IMPÉRATRICE**
5, impasse de la Conche
Les Jaquets ✆ 05 56 60 48 81
www.parcsdelimperatrice.fr
parcs.imperatrice@orange.fr
Haute saison : ouvert tous les jours.
Vous êtes de ceux qui ont aimé le film *Les Petits Mouchoirs* ? Alors souvenez-vous de l'ostréiculteur du film : mais, oui, il jouait son propre rôle d'ostréiculteur, Joël Dupuch, célèbre à la scène comme dans ses parcs, car c'est là qu'il excelle pour le bonheur des amateurs d'huîtres du bassin. Joël Dupuch appartient à la sixième génération d'une famille d'ostréiculteurs. L'entreprise, Les Parcs de l'Impératrice, est située sur la presqu'île du Cap Ferret, au lieu-dit les Jaquets. Joël Dupuch et Bruno Gaüzère, son associé, produisent des huîtres d'exception, dans le respect de l'environnement. Grâce à cinq bassins de purification en circuit fermé, on peut retrouver toute l'année dans nos assiettes la classique, non grasse et iodée, la spéciale, ferme et croquante, et enfin la perle, bien charnue, comme on l'aime ! Vous pourrez, si vous avez de la chance, apercevoir le « célèbre » et surtout passionné Joël Dupuch.

Marchés

■ **MARCHÉS**
Cap Ferret – Place du marché
www.marcheducapferret.com
Un des plaisirs partagé par de nombreux vacanciers reste les marchés. Plaisir des yeux, papilles en alerte, retrouvez la gastronomie du Bassin d'Arcachon et plus largement du Sud-Ouest. Le marché de Lège Cap Ferret vous accueille en saison au marché couvert près de la mairie et en extérieur de mi-juin à mi-septembre tous les matins de 8h à 13h, et hors saison au marché couvert le mercredi et le samedi de 8h à 13h. Le marché de Claouey, quant à lui, se déroule tous les matins entre 8h et 13h, de mi-juin à mi-septembre. En été, vous pouvez admirer les artistes du coin, les créateurs mais surtout les produits des artisans locaux. Convivial, ce marché est l'un des plus fréquentés de la presqu'île. Aussi, si vous préférez la tranquillité, rendez-vous du coté du Piraillan, pour un marché au charme certain, tous les matins de 8h à 13h de fin juin à début septembre.

GUJAN-MESTRAS

Passionné par l'ostréiculture ou avide de découverte ? Gujan-Mestras est un lieu pour vous. Capitale de l'ostréiculture du Bassin d'Arcachon, ici on respire, on vit, on mange huître. Plus qu'une tradition, c'est pour beaucoup une passion, une passion bien vivante. Ce sont sept ports qui se succèdent en enfilade, chacun avec un charme et une atmosphère différente, mais empreints d'authenticité. Les professionnels vous proposent de découvrir leur métier, de l'observer et évidemment de goûter le fruit de leur labeur. Il paraît que leur saveur dans les cabanes de Gujan-Mestras est unique. La mer, la forêt, Gujan offre un cadre exceptionnel et convivial. Difficile de s'y ennuyer. Entre plages, ports, pistes cyclables, et loisirs à foison, la commune promet des vacances de rêve. Retrouvez des parcs d'attraction, un casino, une boîte de nuit, un bowling… Que vous soyez, nature, sport, divertissement, plage, tradition, ou un peu de tout à la fois, vous trouverez votre bonheur dans cette commune au charme indéniable du Bassin d'Arcachon.

■ **OFFICE DE TOURISME**
37, avenue de Lattre-de-Tassigny – La Hume
✆ 05 56 66 12 65 – www.gujanmestras.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 13h. Ouvert le dimanche pendant les vacances de printemps : ouvert de 10h à 13h.
Retrouvez l'office de tourisme de Gujan-Mestras à la Hume. Sur place, l'accueil y est chaleureux, on vous informera volontiers sur tout ce qu'il est possible de faire dans la région. Et il y en a des choses à faire : des visites guidées proposées et commentées par l'office de tourisme si vous voulez être accompagnés ou bien bien équipés d'un audioguide et de plans si vous êtes plutôt d'âme solitaire. À ne pas manquer : la balade incontournable, qui plaît aux grands comme aux petits, les « Trésors de l'Estran à marée basse », vous emmène pêcher les crabes pantalon retroussé ou vous propose la visite du port de Larros. Une balade insolite s'inscrit au programme depuis quelques années : la visite des blockhaus qui s'étalent le long de l'océan. Partez à la rencontre du passé de Gujan-Mestras et découvrez-y la construction navale et l'ostréiculture, embarquez avec des professionnels de l'huître, louez des vélos pour visiter les sept ports, allez taper quelques balles au golf ou savourer une assiette d'huîtres : l'office de tourisme saura vous donner tous les renseignements dont vous aurez besoin pour que votre visite soit inoubliable. A savoir, la billetterie de l'office de tourisme dispose de tarifs préférentiels pour les parcs d'attraction.

■ **BALADE CHALAND ARCACHON**
55 C, rue Chante Cigale ✆ 07 60 24 60 93
http://balade-chaland-arcachon.com
contact@balade-chaland-arcachon.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 18h. Forfait une journée : 660 €, demi-journée : 450 €, sortie de 3h : 380 €, coucher du soleil : 250 €, maximum 12 personnes. Plateau de fruits de mer : 25 € par personne.
Le chaland est un bateau typique ostréicole capable de naviguer partout même dans des endroits inaccessibles pour d'autres embarcations. Séverine et Richard sont des passionnés du Bassin et ils ont mis en place différents circuits : découverte de l'Ile aux Oiseaux, des cabanes tchanquées, des villages ostréicoles traditionnels, de la dune du Pilat, du banc d'Arguin, de la presqu'île du Cap Ferret, du delta de la Leyre et de ses chenaux, etc. A cela, ils ajoutent des formules dégustation soit à bord, soit les pieds dans l'eau : plateau de fruits de mer, huîtres, pique-nique de produits locaux (on peut aussi apporter son pique-nique), barbecue, etc. Toutes ces propositions peuvent être aménagées en fonction des envies de chacun…

■ **TRÉSORS DE L'ESTRAN À MARÉE BASSE**
✆ **05 56 66 12 65**
En juillet et août, visite le mercredi ou le jeudi, horaire selon la marée, se renseigner auprès de l'office de tourisme – durée de la visite : 2h. Départ : plage de la Hume. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 5 à 11 ans) : 4 €. Visite guidée.
Enfilez de vieilles chaussures et partez à la découverte d'un espace entre terre et mer. L'estran n'aura plus de secret pour vous : la constitution de son sol si particulier, ses cours d'eau nommés « estey », ses habitants, ses crabes, ses vers de vase et vous découvrirez des plantes comestibles appelées salicornes. Votre guide vous livrera toutes les réponses devant un paysage sublime où les reflets du soleil jouent avec l'eau.

Points d'intérêt

■ **LA COCCINELLE – PARC ANIMALIER ET D'ATTRACTIONS**
Parcs d'Attractions de La Hume
✆ **05 56 66 30 41**
www.la-coccinelle.fr
contact@la-coccinelle.fr
Fermé de novembre à mars. Ouvert à partir de la mi-avril jusqu'à début novembre (uniquement les week-end en septembre). Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 19h. Et tous les jours durant les vacances scolaires. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 14 € (13 € en basse saison). Enfant (de 2 à 14 ans) : 13 € (12 € en basse saison). Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil enfants. Restauration (snack bar). Boutique. Animations. Spectacle de magie en juillet et août.
Consacré à l'animal domestique et aux jeux, ce parc propose de nombreuses activités aux enfants de 0 à 12 ans. On commence par la mini ferme où lapins, poules, poussins, chèvres naines, canards et compagnie attendent caresses et graines. Les parents, comme les enfants, saluent les espèces connues et découvrent d'autres plus rares. On peut même assister à l'heure du biberon. Ensuite, on pénètre dans le royaume des enfants ; jeux gonflables, manèges adaptés aux plus petits, train de la mine pour les plus téméraires, jeux d'eau, circuits, trottinettes, vélos… ils n'auront que l'embarras du choix pour passer une journée à s'amuser.

■ **MAISON DE L'HUÎTRE – MUSÉE OSTRÉICOLE** ★
Port de Larros
✆ **05 56 66 23 71**
www.gujanmestras.com
maison.huitre@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30. Adulte : 5,90 € (étudiants et sans emploi : 4,90 €). Enfant (de 5 à 15 ans) : 3,90 €. Groupe (10 personnes) : 4,50 € (1 accompagnateur gratuit pour 20 personnes). Durée de la visite : environ 45 minutes. Visite du port de Larros avec un audioguide : 2,50 €. Boutique.
Avec ses 160 exploitations ostréicoles, Gujan-Mestras produit tous les ans 50 % des huîtres du bassin d'Arcachon. Situé sur le port de Larros, la Maison de l'huître, musée ostréicole, a été créée par des ostréiculteurs afin de faire connaître leur métier et promouvoir le bassin d'Arcachon, important centre naisseur pour les huîtres. Aujourd'hui, avec une scénographie interactive et des informations accessibles à tous les publics, la Maison de l'huître vous invite à découvrir le travail de l'ostréiculteur, les techniques d'élevage, ainsi que l'histoire de l'huître à travers les siècles.

■ **LES SEPT PORTS**
La Hume, Meyran, Gujan, Larros, Le Canal, La Barbotière, La Mole.
Enfourchez votre bicyclette ou chaussez vos baskets puis parcourez les sept ports de Gujan-Mestras ! Ces sites toujours différents selon si vous passez un matin d'avril ou une fin d'après-midi de septembre, vous offriront une balade unique en son genre. Quelle commune peut se vanter d'avoir pas moins de sept ports différents, avec chacun un caractère et une identité propre ? Le port de la Hume et sa plage avoisinante vous détendront et vous mettront d'humeur badine. Le port de Larros a été un lieu important de la pêche à la sardine, à ce jour, c'est un site de construction navale important, mais ce sont les cabanes ostréicoles et la Maison de l'Huître qui vous mettront l'eau à la bouche. Un patrimoine chargé d'histoire qui ne demande qu'à être découvert.

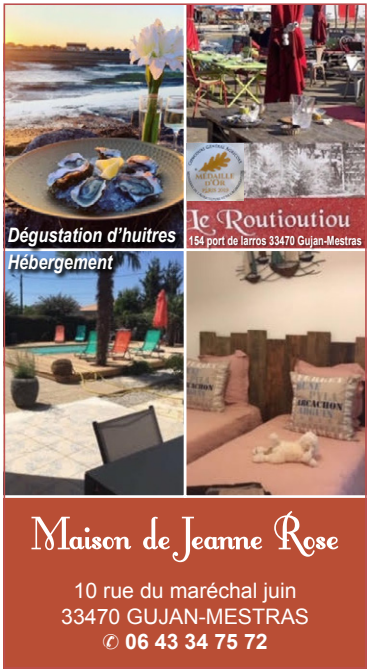
Le couvert

■ **LA FERIA**
Lac de la Magdeleine
1, chemin du Loup
✆ **05 57 52 48 41**
www.alaferia.fr
stephan.pey@wanadoo.fr
♿
Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 23h. Service jusqu'à 23h le week-end. Bar ouvert en été. Menus de 19 € à 36 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,90 € (enfant – 12 ans). Formule du midi : 9,90 € (à 12,50 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Vamos ! Nous ne saurions que trop vous conseiller de vous diriger vers La Feria. Tant pour sa bonne ambiance que ce soit du côté du bar à l'extérieur pour une dégustation de tapas accoudé à un tonneau design ou en salle (qui a fait peau neuve) assis à une table face au lac de la Magdeleine. L'accueil y est des plus chaleureux. Et la qualité ainsi que la diversité des plats affichés à la carte (terre et mer ou des salades), à des prix abordables qui plus est, ne gâcheront rien à la fête. La parillada de viandes Don Popeye, le *plato* tout canard (le canard provient de petits producteurs girondins) ou l'axoa de veau maison font à chaque fois sensation, mais nous vous invitons à goûter la paella maison du chef servie dans une poêle individuelle, qui rappelle celle d'une grand-mère espagnole nommée Anna-Maria. Le compliment est fait.

LA MARINE
Rue du Port-de-Larros
✆ 05 56 66 40 00
www.lamarine-gujan.com
reservation@lamarine-gujan.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi, le dimanche et les jours fériés le midi. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 25 € à 29,50 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13,50 € (à 15,50 €, plat du jour à 10,50 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chèques vacances. Accueil des groupes. Terrasse.
Cathy et Jean-Claude ne sont pas des locaux, lui vient du Gard, elle de Corrèze, mais ils ont à cœur de vous accueillir dans un cadre convivial et chaleureux de bistrot de port. Pour vous installer, vous avez le choix entre la terrasse de devant et sa vue partielle sur le Port de Larros, la salle aux murs recouverts de bois cérusé ou encore une deuxième terrasse verdoyante à l'arrière du restaurant avec sa vue panoramique sur le bassin ostréicole. Les serveurs, charmants et peu avares de bons conseils tant sur les plats que sur les vins, entrent en piste. Outre une carte variée sans prétention mais avec quelques pointes d'originalité, La Marine affiche sa formule du midi et ses suggestions du jour dont nous n'oublierons pas les saveurs de sitôt. Tout est fait maison du foie gras en crème brûlée et sa compotée de fruits secs façon tajine, à la délicieuse choucroute de la mer agrémentée de trois morceaux de poissons, saumon, haddock et cabillaud, de pommes de terre, le tout arrosé d'une sauce au beurre blanc en passant par le cabillaud à l'unilatéral, riz vénéré noir, champignons et jus de viande… et cela jusqu'au dessert avec le baba au rhum orange amère, chantilly citronnelle et citron vert. Il est fort probable que cet établissement devienne l'un de vos QG sur le bassin car en plus d'être un véritable plaisir pour les papilles, il organise régulièrement des concerts et des animations.

LOU TOTEM
243, route des Grands-Lacs
✆ 05 56 54 66 72 – www.loutotem.fr
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 19 € à 26 €. Plat du jour : 8,50 € (à 12,50 €). Terrasse.
Lou Totem est une belle petite affaire familiale tenue par Sylvie et Christophe qui nous ravissent de leur cuisine typique du Sud-Ouest. Ici, les spécialités sont des plats traditionnels et du terroir, comme la côte de bœuf, les ris de veau, mais aussi la paella de poissons, les huîtres… Le restaurant vient d'être intégré à la charte maison, donc tous les produits sont frais et cuisinés sur place par le chef. Les tarifs des plats et des menus assurent un excellent rapport qualité/prix. Ajoutez-y un cadre chaleureux, que ce soit en hiver avec la belle cheminée ou en été, avec la terrasse ombragée et des soirées à thème. Une très bonne adresse où l'accueil est toujours souriant et sympathique.

LE PIGNOT
8, avenue de l'Actipôle
✆ 05 57 16 52 02
www.le-pignot.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 16,20 € à 19,50 € (formule tous buffets le midi hors week-end et jours fériés : 18,50 €). Moins de 5 ans : 4 € / Moins de 12 ans : 9,50 €. Plat du jour : 9,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Ce restaurant est bien caché, dans une zone de Gujan-Mestras qui devrait cependant connaître de meilleurs jours grâce à un imminent développement d'activités. Jean-Pierre, le patron des lieux vous accueillera chaleureusement et vous installera à une de ses nombreuses tables joliment dressées. Ceci étant fait, vous aurez le choix entre plusieurs options pour vous restaurer, soit vous piochez dans les propositions présentées à la carte, ou dans les suggestions qui changent tous les jours, selon les envies du chef, ou encore vous choisissez de vous diriger vers les buffets composés de verrines aux saveurs d'ici et d'ailleurs. On aurez envie de tout dévorer, mais, et il en est de même pour tous les restaurants qui s'attaquent au concept du buffet à volonté, attention au gaspillage ! Car entre le buffet d'entrées et celui des desserts, le Pignot vous propose un plat du jour aussi copieux que savoureux. Ici les petits appétits seront vite déboussolés. Toutefois, l'équipe de Jean-Pierre vous met à l'aise et vous laisse le temps de vous délecter de chaque bouchée. L'été n'hésitez pas à vous installer en terrasse. Bonne dégustation.



LE ROUTIOUTIOU
154, esplanade des Ostréiculteurs
✆ 05 56 66 97 40
www.le-routioutiou.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 22h. Carte : 19 € environ. Formule : 9 € (à 22 €). Vin au verre. Bourriche de 50 huîtres à partir de 24 €. CB non acceptée. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Situé sur le Port de Larros, un des sept ports de Gujan Mestras, le Routioutiou est une cabane de pêcheur typique qui a traversé les générations. L'huître y est reine ! En effet, la cabane est gérée par un couple d'ostréiculteurs passionnés, ayant pris la suite de leurs grands-parents. En terrasse ou dans un intérieur pittoresque, vous pourrez déguster leurs huîtres accompagnées d'un petit verre de vin blanc. Les formules d'huîtres sont accompagnées d'un verre de vin blanc sec ou rosé, de pain, de beurre demi-sel, de citron et de vinaigre à l'échalote et pour certaines une portion de pâté traditionnel en plus. Idéal pour manger sur le pouce dans un cadre singulier, les hôtes proposent également divers fruits de mer (bulots, crevettes, bigorneaux selon arrivage…). Pour ne rien gâcher, l'endroit est un des seuls ouverts toute l'année et l'accueil y est très sympathique ! Pour prolonger l'expérience, le Routioutiou vous propose des lots d'huîtres, une cinquantaine pour une vingtaine d'euros par exemple.

PIZZA HUME
25, avenue de Lattre de Tassigny La Hume
✆ 05 56 66 25 68
www.pizza-hume.com
pizzahume@hotmail.fr

Basse saison : ouvert du jeudi au mardi et les jours fériés de 18h à 22h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 18h à 23h. Pizzas (31cm) de 9 € à 14 €. Vente à emporter.

Envie de déguster une pizza savoureuse ? Direction la pizzeria Pizza Hume d'Audrey et Fredo. Exit les produits congelés ou surgelés, tous les produits sont frais. Quant à la pâte, elle est préparée tous les matins. Sur la carte elles sont classées par genre, ce qui est très pratique pour faire son choix : classique, végétarienne, calzone, fromages, poissons, bœuf, poulet. Les glaces et sorbets viennent de Sorbet d'Amour, une référence sur le Bassin.

LE TEGALET
Place de la Claire
✆ 05 56 54 05 77

Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 19h à 22h ; le dimanche de 11h30 à 14h30. Galettes de 6,30 € à 15,70 €. Grandes salades de 14,10 € à 18,10 €. Desserts de 4,90 € à 7,90 €. Terrasse.

Voici un très bon plan pour passer un bon moment à Gujan. Le Tegalet est une crêperie à l'ambiance fort conviviale et à l'accueil tout autant agréable que chaleureux. Ici, un savoir-faire qui ne trompe pas, une cuisine de qualité appréciée par ses habitués. La carte suggère un large choix de crêpes et galettes, fines et délicieuses et très copieuses. Il y en a pour tous les goûts : les fermières, les fromagères, les potagères, les océaniques, les forestières, les champêtres, les gourmandes, tant de déclinaisons qui donnent l'eau à la bouche ! Petite suggestion : tentez donc la galette magret au miel et au foie gras. Puis pour finir, on ne peut résister à une petite gourmandise, les crêpes sucrées sont originales et délicieuses : nous vous conseillons la crêpe au caramel au beurre salé maison. Lorsque la saison le permet, n'hésitez pas à vous installer en terrasse pour profiter d'une coupe de glace artisanale rafraichissante ou d'un de leur fameux cocktails ! Une adresse très agréable.

Le gîte

Gîtes

GÎTE DE TAURÈS
385, route des Lacs ✆ 05 56 66 38 56
gite-de-taures@wanadoo.fr

A partir de 295 € la semaine sans chauffage et 345 € la semaine avec chauffage. Capacité d'accueil de 3 à 10 personnes. Trois chambres. Salon de jardin.

Le Gîte de Taurès était autrefois une grange. Une partie de cette grange a été rénovée pour devenir un lieu d'hébergement exceptionnel planté dans un décor verdoyant, au cœur de la forêt. Un cadre naturel qui se retrouve jusqu'à l'intérieur même de ce gîte orné de boiseries. Spacieuse, confortable et bien équipée, cette maison qui compte trois chambres peut accueillir jusqu'à 10 personnes. Le salon et la grande salle manger seront les témoins de moments conviviaux.

LA MAISON DE JEANNE ROSE NOUVEAU
10, rue Maréchal Juin
www.airbnb.fr/rooms/26410231

Ouvert toute l'année. Pour 8 personnes (3 chambres). Lit bébé, matériel enfant. A partir de 160 € la nuit, premier petit déjeuner d'acceuil offert. Séjour minimum 2 nuits. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, lave-linge. Tv satellite.
Une maison entière de plain-pied pour 8 personnes, au centre de Gujan, à 500 mètres du Port de Larros, 300 mètres de la gare, 200 mètres du marché de plein air, c'est le lieu idéal pour séjourner deux ou plusieurs nuits en famille ou entre amis. A l'extérieur une grande terrasse et une piscine chauffée, à l'intérieur une grande pièce à vivre, trois chambres, deux salles de bains, une grande cuisine équipée (four à micro-ondes, réfrigérateur) et tout le confort pour passer d'excellentes vacances. La décoration est simple mais dans l'esprit bord de mer. Propriétaires du Routioutiou, la célèbre cabane du port de Larros, Géraldine et Fabrice sont, en plus, très accueillants.

Chambres d'hôtes

Ô BOIS PLAGE
2, allée Giacomo Puccini
✆ 06 58 75 89 92

Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit.
Située à presque égale distance d'Arcachon, de Biscarrosse et de la majestueuse Dune du Pyla, sur la commune de Gujan-Mestras, la maison d'hôtes Ô Bois Plage, est le lieu idéal pour s'accorder une pause le temps d'un week-end et ce tout au long de l'année. Trois chambres, chacune joliment décorée et bien équipée, sont proposées aux visiteurs qui pourront profiter de la piscine, même lorsque les journées se font plus fraîches puisqu'elle est chauffée de début juin à fin octobre. Chaque chambre possède également son propre jardin privatif, de quoi profiter en toute quiétude d'un petit-déjeuner en terrasse à la belle saison. L'accueil chaleureux ne gâche en rien le plaisir de découvrir cette belle adresse.

Campings

CAMPING DE VERDALLE**
2, allée de l'Infante
La Hume ✆ 05 56 66 12 62
www.campingdeverdalle.com
camping.verdalle@wanadoo.fr
Fermé du 30 septembre au 1er avril. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 26 €. Bungalows pour 2 à 4 personnes à partir de 210 € la semaine. Possibilité de louer à la nuitée selon les disponibilités. Animaux acceptés (de 1 € à 1,50 € par animal).
Voilà la seconde perle de la plage de la Hume. Le camping municipal de Verdalle est littéralement « les pieds dans l'eau ». Alors certes, il faut attendre la marée haute, mais c'est ainsi, quand on est hébergé au plus près de la nature, il faut vivre à son rythme. Les hébergements se répartissent entre emplacements pour tentes, caravanes et campings-cars ou location en bungalows toilés, en tentes safaris, en tentes bivouac, etc. Les services proposés sont minimum avec notamment un point alimentation. Pour le reste, les animations pour les enfants, les balades dans la nature à pied ou à vélo, tout commence sur la plage.

CAMPING ROUTES DU MONDE ATC ARCACHON-LA HUME**
La Hume
2, allée de l'Infante ✆ 05 56 66 12 24
www.atc-routesdumonde.com
Ouvert du 4 mai au 7 septembre. Lodges à partir de 270 € la semaine pour 4 et tente lodge à partir de 190 € la semaine. Forfait journalier emplacement pour 2 personnes sans électricité de 15 € à 24 €. Equipements communs. Accès direct à la plage. Proches de la ville et des commerces. Parking privé. Animaux non admis. Location grand week-end possible.
A Gujan-Mestras ce camping calme et familial appartenant au groupe Routes du Monde ATC est situé au bord du rivage avec accès direct à la plage de la Hume, surveillée et animée en saison. Les hébergements sont des lodges ou des tentes lodges. L'aire de camping à emplacements ombragés accueille jusqu'à 250 personnes. Pour les plus sportifs d'entre vous, quoi de mieux que des activités en plein air pour garder toute son énergie. Gare et commerces accessibles à pied.

Loisirs

ESPACE AQUATIQUE
Avenue des Loisirs ✆ 05 57 16 31 60
www.piscineetspadegujanmestras.fr
contact@piscineetspadegujanmestras.fr
Ouvert du vendredi au lundi, le mercredi et les jours fériés de 9h à 20h ; le mardi et le jeudi de 9h à 22h. Hors périodes scolaires. Les tarifs varient en fonction des périodes (vacances scolaires ou non) et si vous êtes de Gujan ou extérieur. Adulte + de 16 ans : 4,70 € à 5,40 € ; enfant de 3 à 16 ans : 3,10 € à 3,90 €.
La commune de Gujan-Mestras est désormais dotée d'un superbe espace aquatique. Bassin ludique, jets d'eau et pataugeoires enchanteront les plus petits tandis que les plus grands profiteront du bassin sportif et du bain bouillonnant et du hammam de l'espace détente. Le centre propose aussi des activités variées pour se ressourcer ou se dépenser : aquadouce, aquados, aquajogging, aquabody, aquafight ou aquabike, profitez des bienfaits de l'eau et des conseils de professionnels pour vous faire du bien.

MAX'GOLF
Parcs d'Attractions de La Hume
Avenue des Loisirs
✆ 06 82 60 38 32
www.maxgolf.fr
contact@maxgolf.fr
Fermé de décembre à mars. Basse saison : ouvert le mercredi, le jeudi, le samedi et le dimanche de 13h à 19h. Haute saison : tous les jours de 12h à 21h. Entrée : 11 €. Enfant de 5 à 9 ans : 9 €, 10 ans et plus : 11 €.

Difficile de qualifier le Max'Golf de mini-golf tant il est immense ! 18 pistes et 6 700 m² de superficie, autant vous dire que de belles parties vous attendent ! C'est dans le bassin des Loisirs de la commune qu'il est installé, dans un cadre 100% nature. L'autre point intéressant de ce site, c'est son ancrage territorial. Vous retrouverez effectivement tout au long du parcours des éléments du bassin d'Arcachon. Ainsi, faites passer votre petite balle à côté du phare du Cap-Ferret, qui fera tout de même 10 mètres de haut. Vous croiserez également les cabanes tchanquées, le pavillon des Abatilles ou encore la dune de Pilat, incontournable ! Chaque élément est accompagné d'un petit panneau pédagogique : idéal pour découvrir ou redécouvrir l'histoire, les traditions et le patrimoine du Bassin. C'est une très belle balade qui vous attend au milieu des pins, le chemin qui vous mènera du Cap-Ferret à la dune du Pilat a même la forme du Bassin. De quoi plaire à toute la famille !

MINI-PORT PIRATE
Lac de la Magdeleine ✆ 06 50 99 72 48
bruyeremag.miniport@gmail.com
Fermé de décembre à mars. Ouvert du 14 février au 1er novembre. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 13h à 19h. Tous les jours pendant les vacances scolaires de 14h à 18h. 5 € le bateau (4 personnes maximum à bord).
Envie de vous prendre pour de vrais pirates ? Venez naviguer sur le lac de la Magdeleine. De petits bateaux électriques insubmersibles au pavillon noir vous guident sur les flots. Les petits pirates en herbe de plus de 9 ans pourront même piloter leur navire ! Les gilets de sauvetages sont évidemment prévus sur place. Idéal pour un petit moment agréable et ludique, le long des rives du lac et sur les eaux.

Détente, forme

OCEANIC THERAPY
381, boulevard Pierre Dignac
✆ 06 64 95 57 31 – www.oceanic-therapy.fr
Ouvert tous les jours. Soins à partir de 70 €.
Ce centre est l'aboutissement d'un projet mené par Anne Sophie Doat, hydrothérapeute, et son mari Mathieu, ostéopathe. Ils ont eu l'idée de marier les bienfaits marins de la boue du Bassin à leurs spécialités respectives. La boue capte les toxines et les déchets, et la chaleur les évacue hors des tissus. Parmi les soins phares : le bol d'air Jacquier qui optimise l'oxygénation de l'organisme pour préserver un bon état de santé, l'électrothérapie qui agit sur la micro circulation tissulaire, l'ostéopathie sur matelas à eau ou les massages ayurvédiques.

Sorties

AQUALAND
Parcs d'attractions de La Hume
145, route des Grands-Lacs
✆ 05 56 66 39 39 – www.aqualand.fr
aqualand.gujanmestras@aqualand.fr
Fermé du 9 septembre au 15 juin. Fermé les 5 et 6 septembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Adulte : 28 € (tarifs réduits pour les commandes en ligne). Enfant (de 5 à 10 ans) : 21,50 € (également pour les plus de 65 ans. Enfant de 3 à 4 ans : 10,50 €). Possibilité de Pass pour la saison. Parking et vestiaire gratuits. Consignes individuelles : 5 €. Locations chaises longues : 4 €. Restauration. Boutique.
Séjourner si près d'Aqualand et ne pas y passer une journée de folie ? Si vous avez des enfants, ce sera compliqué ! On y trouve des attractions pour tous les âges, un personnel de surveillance diplômé, des consignes claires et visibles pour préserver le bien-être et la sécurité de chacun. Les attractions : le Boomerang et le Tornado, autant vous dire tout de suite que vous en sortirez déboussolé… Oserez-vous le Black Hole, une descente infernale dans le noir ? Les moins téméraires apprécieront les espaces solarium et les aires ombragées, le tout au milieu d'une végétation luxuriante et d'une ambiance familiale. Toutes ces aventures creuseront forcément votre appétit : hamburgers, salades, crêpes ou glaces évidemment, vous restaureront. Les enfants sont particulièrement friands de ces espaces dédiés aux bonheurs aquatiques, et on les comprend !

BOWLINGSTAR GUJAN MESTRAS
Impasse des Loisirs
Lac de la Magdeleine
✆ 05 57 15 39 45
www.bowlingstar.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi de 14h à 0h ; le vendredi et le samedi de 14h à 2h ; le dimanche de 14h à 19h. Vacances scolaires, jours fériés et veilles de jours fériés 7j/7 de 14h à 1h/2h. Billard : 13 € de l'heure. 6 € la partie du dimanche au jeudi de 20h à 1h. Du lundi au vendredi de 14h à 20h 4,50 € la partie ; du vendredi 20h au dimanche 20h ainsi que veilles de fêtes et jours fériés 7,50 € la partie. Tarifs étudiant.
Une petite soirée bowling, ça vous dit ? Le Bowling Star de Gujan-Mestras vous attend avec son établissement moderne et ses seize pistes. Des mini-pistes sont prévues pour les plus petits ainsi qu'un espace de jeux avec un trampoline. Retrouvez aussi un bar et les incontournables billards : les pools anglais et les billards américains. Treize tables sont à votre disposition, de quoi passer une soirée sympathique en famille ou entre amis ! Le lieu peut accueillir les séminaires et autres événements privés ou professionnels. Vous pouvez aussi vous y rendre pour une soirée karaoké ou des cours de danse.

CASINO JOA
(EX DU LAC DE LA MAGDELEINE)
Chemin du Loup
2, avenue des Loisirs
✆ 05 57 73 00 78
Ouvert toute l'année. Du dimanche au jeudi et les jours fériés de 10h à 3h ; le vendredi et le samedi de 10h à 4h. Restauration. Parking gratuit de 250 places, terrasse, snacking, bar.
Le casino de Gujan est une longue maison coloniale alanguie entre roseaux et palmiers. Inspirée de la Louisiane, la bâtisse de bois blanc se trouve à deux

pas de lieux authentiques, comme les très typiques petits ports de Gujan-Mestras, et les belles plages du Bassin d'Arcachon. Le décor est stupéfiant, fontaine, palmiers, arcades, etc. Pour jouer 107 machines à sous à haute fréquence de jackpots, Black Jack, Texas Hold'hem Poker, Ultimate poker, Omaha poker, roulette anglaise électronique. Pour déjeuner ou dîner : Le Bistro Régent. Cette brasserie des temps modernes propose une cuisine simple mais ô combien délicieuse, concoctée à partir de produits frais, à déguster en toute convivialité. Le menu offre le choix ente un cœur de rumsteak, un filet de magret de canard grillé, une escalope de saumon frais à la plancha, un tartare de bœuf. Le tout servi sur un chauffe-plat avec la fameuse sauce « Charmelcia », un saladier de laitue et des frites fraîches à volonté. Les amateurs de viande pourront se partager une entrecôte charolaise façon côte de bœuf.

GUJAN-MESTRAS BASSIN DES LOISIRS

La Hume
✆ 05 56 66 06 90
www.gujanmestrasbassindesloisirs.com
Accès direct par l'A 660.

Le parc Aqualand est ouvert de juin à septembre. Certaines attractions sont ouvertes toute l'année, comme le Casino. Accueil enfants. Restauration. Animations.

Gujan-Mestras dispose du premier site de loisirs d'Aquitaine. Il sera donc compliqué de passer des vacances sans s'amuser, parce qu'il y en a pour toute la famille ! Monsieur, que dites-vous d'une journée golf au Blue Green ? Un décor époustouflant pour un parcours technique. Madame, envie de titiller le destin ? Le Casino du lac de la Magdeleine vous promet du suspense dans son décor de palmeraie. Les plus jeunes s'amuseront comme des fous au Kid Parc, à la Coccinelle. Pour des journées inoubliables en famille vous pourrez également tester Aqualand, le Bassin Aventure, la piscine & spa, le Laser Lander, le Bowlingstar et le minigolf géant aux décors miniatures du Bassin d'Arcachon, Max Golf sans oublier le restaurant La Feria. Et pour les noctambules la discothèque Pacha Plage. Le plus dur sera de vous mettre d'accord !

KID PARC

131, route des Lacs
Parcs d'attractions de la Hume
✆ 05 56 66 06 90
www.kidparc.com
infos@kidparc.com

Fermé de décembre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h30 à 19h. Ouvert pendant les vacances de Pâques 7j/7 de 10h30 à 18h30 ; en mai, juin et septembre, ouvert le mercredi et le week-end seulement. En octobre et novembre, ouvert le week-end et pendant les vacances de Toussaint de 12h à 18h. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 11,50 € (kid Pass Enfant : 52 € / Kid Pass Adulte : 40 €, valable toute la saison). Enfant (de 2 à 10 ans) : 12,90 € (11,90 € en basse saison). Tarifs spéciaux pour les écoles, centres de loisirs, anniversaires. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil enfants. Restauration. Boutique.

Vos moussaillons et intrépides pirates vont pouvoir s'en donner à cœur joie. Dans ce parc d'attractions conçu comme une île, les enfants sont rois. Plus d'une vingtaine d'attractions avec toujours des nouveautés : promenade des pirates, vaisseau fantôme, jungle mystérieuse, piscines à balles, gare en délire, île rebondissante, etc. Une aire de pique-nique est à votre disposition et le parc propose également un snack pour vous restaurer et vous rafraîchir. Cap vers l'aventure !

LE SELECT

143, route des Grands-Lacs
✆ 05 56 83 45 77
www.pachaplage.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : le vendredi et le samedi de 0h à 7h. Haute saison : du jeudi au samedi de 0h à 7h. Thé dansant le dimanche de 14h30 à 19h30. Entrée gratuite pour les filles avant 1h, exceptée soirée spéciale. Entrée + 1 consommation avec alcool : 12 € ou 7 € sans alcool. Animations. Coin fumeur de 250m².

Sur le site des Parcs d'Attractions de La Hume, la discothèque Le Select a remplacé le Pacha Plage mais les soirées musicales sont toujours aussi endiablées et tendance. Dance, house, techno ou rock, chacun trouvera son bonheur. Ambiance garantie jusqu'au bout de la nuit tous les week-ends. Possibilité de réserver des tables pour des anniversaires. L'entrée est interdite aux moins de 18 ans même accompagnés.

Emplettes

LE BELLIS

NOUVEAU

11, cours de la République
✆ 05 58 07 12 92
www.lebellis.com

Ouvert du lundi au samedi de 6h45 à 19h45 ; le dimanche de 6h45 à 13h.

Il y a des talents bien agréables à suivre et à encourager. Celui de Gaetan Cossoul est à souligner. Il a quitté Mimizan pour le Bassin, avec toute son équipe, et il a réhabilité entièrement ses nouveaux locaux. On fait souvent connaissance avec les viennoiseries d'un pâtissier pour se faire une idée de son tour de main. Vous ne serez pas déçu. Il y a ce fameux fondant au chocolat, une recette gastronomique authentique dont la texture idéale fait parler. Les récompenses pleuvent depuis plusieurs années pour Gaëtan. Les raisons ne manquent pas rien qu'en regardant les produits on a l'eau à la bouche. Parmi les spécialités, les gâteaux basques, le pastis landais, les éclairs au chocolat qui n'ont pas de glaçage, juste une crème chocolat sans gluten car le souhait du Bellis est la qualité (moins de sucre, moins de mauvaises matières grasses). La technique traditionnelle est très lente afin de préserver les matières premières, et surtout pas de conservateur. Comme un artisan qui se respecte donne le meilleur, Gaëtan fait du pain réalisé avec des farines du Sud-Ouest ! Baguettes, pains, tourte 100 % seigle… sont à tester et tout est cuit dans un vrai fournil. Encore une bonne raison de pousser la porte du Bellis surtout que l'équipe est souriante et accueillante.

HUÎTRES FRÉDÉRIC PAILLÈRE
Port de la Barbotière ✆ 06 76 76 16 24
fredpaillere@gmail.com
Banc d'huîtres tous les dimanches de 9h à 13h devant le bar la Gaîté à Lacanau ville. 6 € à 9 € la douzaine. CB non acceptée.
Ostréiculteur passionné, installé sur le petit port de la Barbotière à Gujan-Mestras depuis 11 ans, travaillant de façon traditionnelle (et ancien ingénieur agricole et conseiller en production), Frédéric Paillère capte le naissain, élève ses huîtres, les vend au détail, en gros et expédie également dans toute la France. Ses huîtres sont douces et charnues, un véritable plaisir pour les papilles des amateurs. Vous retrouvez Frédéric Paillère et ses bonnes huîtres du bassin d'Arcachon tous les dimanches de 9h à 13h devant le bar-restaurant La Gaîté à Lacanau ville.

Autre adresse : Rond-point de la Gaîté Lacanau ville tous les dimanches de 9h à 13h

HUÎTRES JEAN-FRANCOIS TARIS
126, allée du Haurat
✆ 06 61 40 44 78
Ouvert tous les jours.
Implanté sur le port ostréicole de Gujan-Mestras depuis une dizaine d'années, Jean-François Taris a raflé de très nombreuses médailles lors de Concours Généraux Agricoles et en 2007 le prix d'Excellence. Présent tous les jours de l'année sur le marché d'Arcachon, il a plaisir à ouvrir une assiette d'huîtres aux promeneurs et chalands, ravis de leur fraîcheur. Selon les saisons, vous pourrez découvrir les huîtres du Grand Banc du bassin d'Arcachon, les huîtres Spéciales Arguin et les huîtres normandes Spéciales Saint-Vasst-la-Hougue – est Cotentin. Très professionnel, Jean-François Taris vous révèlera tous les secrets de ces reines du Bassin.

Marchés

MARCHÉ DE PLEIN AIR
Le mercredi matin de 8h à 12h30 place de la gare de Gujan.
En période estivale bien sûr c'est plus agréable, mais ce marché de plein s'installe toute l'année sur la place de la gare de Gujan-Mestras. Ici, une vingtaine de commerçants sont présents pour faire découvrir des produits de qualité. Ce marché, moment de convivialité, permet de privilégier le contact entre les producteurs et les consommateurs. Il est toujours autant apprécié par les commerçants ambulants, les Gujanais ainsi que les visiteurs de passage.

LA TESTE-DE-BUCH

Avec ses 26 000 hectares de superficie, dont 10 000 hectares de forêts, La Teste-de-Buch est l'une des plus grandes communes de France. Cette station balnéaire possède le patrimoine emblématique du bassin d'Arcachon : la dune du Pilat – la plus haute dune d'Europe ! –, l'île aux Oiseaux et ses deux non moins célèbres cabanes tchanquées, le banc d'Arguin, le lac de Cazaux – second plus grand lac d'eau douce français – et une immense forêt de pins maritimes, chênes, acacias et arbousiers. Sur ce territoire se trouvent la station balnéaire de Pyla-sur-Mer avec ses points de vue sur le bassin d'Arcachon et le centre de La Teste avec son port ostréicole et son marché animé et convivial… Ici, il y en a pour tous les goûts, des eaux rassurantes du lac de Cazaux aux longues plages océanes de Pyla-sur-Mer favorables à la pratique du surf, en passant par la découverte à pied ou à vélo de l'environnement maritime et forestier. Les habitants de La Teste-de-Buch sont les Testerins et les Testerines.

AIRE D'ACCUEIL DE LA DUNE
Route de Biscarrosse ✆ 05 56 22 12 85
www.tourisme-latestedebuch.fr
Ouvert d'avril à mi-septembre et pendant les vacances de la Toussaint. Aire d'accueil avec parking, restauration et commerces. Mise en place de visites accompagnées sur la dune du Pyla. Escalier sur place d'avril à début novembre.
La plus grande dune d'Europe, avec 104 mètres de haut, 2,7 kilomètres de long et 500 mètres de large, la Dune du Pilat, joyau du patrimoine testerin, mérite amplement sont titre de site classé, détenu depuis 1978. Avec près de 1,5 million de visiteurs par an, ce grand site national accessible toute l'année, est le plus visité d'Aquitaine. En profitant des visites accompagnées vous découvrirez les merveilles de ce coin de nature hors norme. Le point d'information vous donnera tous les renseignements nécessaires à votre visite, et peut-être même une astuce pour éviter le retour difficile… Attention le parking est payant et souvent plein surtout en été ou pendant les vacances scolaires.

OFFICE DE TOURISME DE LA TESTE-DE-BUCH
13 bis, rue Victor-Hugo ✆ 05 56 54 63 14
www.tourisme-latestedebuch.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h.
La Teste-de-Buch est la commune la plus étendue du Bassin d'Arachon, vous retrouverez donc l'office de tourisme à l'adresse indiquée, ainsi qu'aux deux points d'information tourisme, situés à Pyla-sur-Mer et à Cazaux, dans les mairies annexes. Le patrimoine naturel de La Teste-de-Buch est exceptionnel et pour ne pas en rater une miette, mieux vaut se renseigner auprès des professionnels de l'office. Vous y trouverez dépliants, cartes, idées balades, renseignements pratiques et bons conseils pour votre séjour. Partez ainsi à la découverte de l'île aux Oiseaux, de la dune du Pilat, du banc d'Arguin, des prés salés… Vous trouverez également des idées d'activités, de la voile à l'ULM, en passant par la randonnée ou le vélo. Se restaurer, se loger, l'office de tourisme vous accompagnera tout au long de votre séjour et vous permettra de profiter au mieux des merveilles de La Teste-de-Buch.

Points d'intérêt

BANC D'ARGUIN
★★
Voir page 11.

LA DUNE DU PILAT
★★★★
✆ **05 56 22 12 85**
Voir page 12.

L'ÎLE AUX OISEAUX
★★
✆ **05 56 54 63 14**
www.bassin-arcachon-info.com
Adulte : 20 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 13,50 € (et enfant 1 à 3 ans : 5,50 €). Tarifs au départ d'Andernos. Possibilité de partir d'Arcachon à partir de 16 € par adulte.
L'île aux Oiseaux, en avez-vous entendu parler ? Enfin, pas seulement dans la chanson de Pascal Obispo ! Pardonnez l'humour… Non, l'île aux Oiseaux, c'est un incontournable de la région. Cette bande de terre au nom enchanteur se dresse au centre du bassin. L'île est soumise au rythme des marées et peut par moment faire 16 km de circonférence ou seulement 5 km. Ancien banc ou haute dune fixée sur sa base ? Mystère… Elle doit son nom aux 300 espèces d'oiseaux qui y vivent ou y passent lors de leur migration. Retrouvez les courlis cendrés, les poules d'eau noires sarcelles ou encore les aigrettes… Toutes aussi célèbres que les oiseaux, les cabanes tchanquées se dressent sur leurs pilotis, défiant les éléments. Elles regorgent d'histoire et d'anecdotes, peut-être trouverez-vous des locaux bavards qui vous les conteront. Saviez-vous que l'île était un lieu de pâturage pour les vaches et les chevaux ? Vous succomberez probablement à l'envie de vous en approcher, des bateaux vous emmèneront faire le tour de cette île aux multiples curiosités. Vous pourrez aussi vous en approcher en paddle, une façon plutôt originale pour découvrir un environnement fragile.

PLAGES
Deux plages à Pyla-sur-Mer : au centre, la plage Daniel-Meller est idéale pour la famille et les amateurs de voile. Au pied de la dune, la plage de la Corniche face et sa sublime vue face au Banc d'Arguin. Le Petit Nice : label Handicap, stationnements réservés, pente douce jusqu'à la plage et Tiralo. La Lagune est une plage espace naturiste. La Salie nord est plutôt réservée aux sports de glisse. La Salie sud accueille les animaux bienvenus. Les plages de Cazaux, au nombre de deux, sont tranquilles sur le lac et surveillées en saison 7j/7 de 11h à 13h et de 14h à 19h. Celle de Cazaux lac est équipée d'un Tiralo.

ZOO DU BASSIN D'ARCACHON
★
Route de Cazaux
✆ **05 56 54 71 44**
www.zoodubassindarcachon.com
zooland@orange.fr.com
Bus : Baïa Bassin d'Arcachon.
Fermé en janvier. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Voir les heures d'ouverture sur le site pour les autres périodes de l'année. Fermeture des caisses 1h30 avant la fermeture du zoo. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 22,90 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 15,90 €. Groupe (15 personnes) : 18,90 € (et 11,90 € par enfant). Abonnement à l'année 33 € à partir de 12 ans et plus, 26 € par enfant de 3 ans à 11 ans. Chèques non acceptés.
Faites le plein de nature et d'exotisme au zoo d'Arcachon qui est né en 1989 de la passion de Bernard Couturier, un homme qui rêvait de vivre parmi les fauves. Ils sont aujourd'hui une centaine : lions, tigres, pumas… que l'on découvre de manière inattendue, en franchissant un pont suspendu. Frissons garantis ! Retrouvez les classiques éléphants, singes, ours, rhinocéros ou girafes mais également des hippopotames nains, si si ça existe ! Ou encore des buffles nains, des hyènes rayées… dans de beaux décors. La volière africaine s'étend sur 3 000 m^2. Les marabouts, cigognes, ibis, spatules, grues, etc. cohabitent avec les hippopotames nains. Du 20 octobre au 4 novembre on assiste au nourrissage pédagogique de certains animaux et du 1er avril au 30 septembre les enfants de plus de 10 ans ou les adultes peuvent devenir soigneurs d'un jour ou d'un soir (4 personnes minimum). Un parc de loisirs est également à la disposition des enfants, pour une pause détente bien méritée après tant d'émotions !

© POPAK – FOTOLIA

L'une des cabanes tchanquées de l'île aux Oiseaux.

Le couvert

LA BRASSERIE DU PHARE
Centre commercial Les Océanides
✆ 05 56 54 87 06
Ouvert du lundi au samedi le midi de 11h45 à 15h. Menus de 13 € à 17 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 11 €. Plat du jour : 12,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes.
La Brasserie du Phare, située à l'intérieur du Centre commercial Leclerc de La Teste-de-Buch, vous accueille dans un cadre élégant, toute l'année pour un déjeuner tout en gourmandise. Ici, on fait honneur à la cuisine dite traditionnelle concoctée à partir de produits frais, à laquelle on apporte une touche d'élégance. A la carte, en plus des suggestions du jour qui varient selon le marché, vous découvrirez la poêlée d'oreilles de cochon à la provençale, la terrine de foie gras de canard maison au Lillet, des salades copieuses aux inspirations asiatiques, norvégiennes, savoyardes et régionales, ou encore le délicieux burger basque avec son pain brioché, son steak haché d'agneau, sa pancetta et son fromage de brebis. Chaque jour de la semaine a aussi son plat : par exemple le mercredi le chef pense aux enfants avec son fish & chips et le jeudi il propose sa spécialité, la « véritable » tête de veau qu'il accompagne de sa sauce gribiche. Un vrai régal ! Le service est agréable et souriant ce qui ne gâche rien au plaisir. Notez l'installation d'une grande terrasse pour profiter des beaux jours.

BRASSERIE OH' MARCHÉ
Place du marché municipal.
2 rue François Legallais
✆ 05 56 22 97 56 – www.ohmarche.fr
Ouvert du lundi au mercredi de 8h à 17h ; du jeudi au samedi de 8h à 0h ; le dimanche de 8h à 18h. Menus de 21 € à 23 € (midi samedi, pas de menu le dimanche). Carte : 28 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 € (à 18 €). Terrasse. Animations.
Jean-Marc Hetzel et Philippe Alonso assurent la direction de la Brasserie Oh'Marché, un lieu convivial où on se régale de bons petits plats préparés à base de produits frais et locaux. En terrasse face à la place du marché, ou dans la salle dans un environnement boisé, vous goûterez à une cuisine savoureuse et raffinée avec des pointes d'exotisme. Au menu du midi : un œuf 64°, bouillon thaï, noodles et soja sauté, puis suit un émincé de poulet à l'estragon et champignons, tagliatelles fraîches, croquant de vitelottes et en dessert une verrine green mojito, tout choco et praline, tiramisu, fontainebleau. Tout est bon. Autour d'un verre, la carte propose une belle série de tapas et de planches à partager. Et parce que cette brasserie se veut être un lieu de gourmandise, mais également de fête, des soirées à thème y sont régulièrement organisées. Pour suivre le programme : www.ohmarche.fr

LA CABANE PALIQUEY
115, avenue Ovide Rousset ✆ 05 56 66 73 91
http://lacabanedupaliquey.fr
Basse saison : ouvert du jeudi au mardi de 9h30 à 19h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 21h30. Carte : 20 € environ.
La Cabane du Paliquey, située à deux pas du port de La Teste-de-Buch, est devenue en quelques années le lieu incontournable des amateurs d'huîtres du bassin d'Arcachon. Charnues et goûteuses, elles se dégustent toute l'année sur place, pourquoi pas dans la pinasse installée en terrasse aux beaux jours ou à la maison. Outre les huîtres, l'équipe sympathique de la Cabane du Paliquey vous propose des bulots, des bigorneaux, des crevettes ou encore du pâté, et pour accompagner le tout, des vins du Château du Coureau dont le très célèbre Blanc des Cabanes, un vin immergé six mois dans le bassin d'Arcachon.

LA CANTINA DI DON CAMILLO NOUVEAU
5, avenue de Binghamton
✆ 05 56 66 32 14
http://lacantinadidoncamillo.fr
don_camillo@orange.fr
Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 28 € environ.
Cette pizzeria a fait le choix de l'originalité. La salle de restaurant du rez-de-chaussée côtoie un terrain de pétanque tandis qu'au premier étage des vieux films avec Fernandel passent en boucle. Les nostalgiques de Don Camillo et de Pepone se réjouiront, les plus jeunes découvriront ce qui a enchanté leurs grands-parents et arrière-grands-parents. Dans les assiettes des pizzas cuites au feu de bois, des pâtes, des viandes cuisinées à l'italienne et d'excellents desserts.

LE FER À CHEVAL
785, route de Cazaux ✆ 05 56 54 10 27
www.hippodrome-lateste.com
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les midis du lundi au vendredi, les jours de courses et le soir sur réservation. Menus de 12,50 € à 30 €. Plat du jour : 9,50 €. Vue panoramique sur l'hippodrome. Accueil des groupes (séminaire, repas d'entreprise).
Le Fer à Cheval est le restaurant panoramique de l'hippodrome de La Teste-de-Buch. Dans un cadre verdoyant donc, avec vue directe sur les pistes, vous goûterez à la cuisine généreuse du chef Philippe Gaudou. Une cuisine traditionnelle agrémentée toutefois de quelques touches d'originalité : rémoulade de crabe à la pomme Granny Smith, terrine de joue de bœuf au foie gras, risotto à l'encre de seiche, pépites de saumon et pointes de roquette, parmentier de canard aux deux purées, pour ne citer que quelques exemples. Toutefois, sachez que le chef donne libre court à son imagination et peut par conséquent changer la carte du jour au lendemain en fonction de ses trouvailles au marché et de ses inspirations. Les prix tout à fait raisonnables finiront de vous convaincre.

LE CABANON
136, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 05 56 66 93 05
www.lecabanon-arcachon.fr
lecabanon33@orange.fr
Haute saison : ouvert du mardi soir au dimanche soir. Basse saison : ouverture du mercredi midi au dimanche soir. Menu unique à 26 € (menus de 13 € : entrée + plat ou plat + dessert ; à 16€ : entrée + plat + dessert ; le midi en semaine). Menu enfant : 12 €. Terrasse.

La réputation du Cabanon n'est plus à faire. Le cadre d'abord. Ici, le bois a repris ses droits et donne au lieu une ambiance chaleureuse très appréciable notamment en période hivernale. Aux beaux jours, vous apprécierez sa terrasse ombragée et fleurie, qui accueille régulièrement des groupes musicaux. Un verre de vin, une assiette de bonnes tapas, quelques amis, un peu de musique, il n'en faut pas plus pour être heureux. La décontraction est de rigueur, elle est d'ailleurs revendiquée par l'équipe du Cabanon, qui n'en reste pas moins professionnelle. Côté assiettes maintenant. Vous goûterez à une cuisine au bon goût régional tant du côté mer que du côté terre. La parillada de poissons fait des émules, tout autant que le magret de canard entier grillé aux cèpes et foie gras accompagné de ses frites maison, ou encore le ris de veau aux cèpes et ses tagliatelles. Les assiettes sont bien fournies, vous ne repartirez pas avec la faim. S'ajoute à la carte une ardoise qui varie selon la saison. Si vous voulez vous régaler, pensez à réserver !

FOOD & SAISONS

Avenue de l'Europe ✆ 07 82 35 68 99
info@foodetsaisons.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi et le vendredi de 11h45 à 14h15. Informations sur la page Facebook. De 2,50 € (entrées et desserts) à 7,50 € (burgers et plats du jour). Terrasse. Vente à emporter.

Le premier food truck du Bassin est une petite merveille. Amateurs de goût et de cuisine de saison, cette adresse risque de rapidement devenir votre repaire. Tandis que Florence vous accueille et vous conseille avec le sourire, aux fourneaux, Stéphane concocte chaque jour des recettes créatives, gourmandes et généreuses. Du vrai burger maison avec confit d'oignons, petits légumes et sauces maison qui vont bien, aux plats du jour (deux au choix), c'est un régal. Parmi les créations on trouve, selon la saison, les ballotins de dinde farcis aux épinards et lentilles mijotées, le curry de porc épicé, le magret de canard et sa purée maison, mais aussi des entrées délicieusement surprenantes, des terrines et foie gras maison et des desserts à se damner comme le superbe lemoncurd framboises fraîches et craquelin. Envie de surprise gustative ? Réveillez vos papilles avec la cuisine inventive et délicate de Food & Saisons.

FOUS DE BASSIN

62 bis, avenue des Ostréiculteurs
✆ 05 56 83 67 48 – fousdebassin.fr

D'avril à octobre. Ouvert tous les jours et les jours fériés le soir. Prix maximum à la carte : 35 €. Terrasse.

Tout au bout du port de la Teste cet établissement est dans cadre pittoresque, idéal aussi bien pour boire un verre, déjeuner entre amis ou dîner en amoureux puisque le coucher de soleil, admiré de la terrasse, offre toujours un moment absolument magique. Dans ce cadre romantique donc, vous découvrirez une cuisine consacrée aux produits frais régionaux qui marie saveurs subtiles avec audace et talent sans oublier les huîtres déclinées chaudes, en cromesquis ou en tartare. Selon, son humeur le chef prépare un taboulé aux légumes croquants accompagné de cuisses de grenouilles, très original. Un peu chère, mais superbe la tourte royale au pigeonneau, choux, légumes et foie gras. Les desserts restent plus classiques, mais ils ont le mérite d'être tous faits maison.

CHEZ JÉJHÉNE
Cabane n°15
Avenue des Pêcheurs
✆ 05 57 73 62 88
Juillet/août : 9h30 à 21h tous les jours – Septembre à juin : 9h30 à 18h sauf mardi et mercredi. Dégustation d'huîtres : 6 moyennes : 6 € – 12 moyennes : 10 € – 6 grosses : 7 € – 12 grosses : 12 €.
La cabane n° 15 n'est pas facile à trouver, il vous faudra contourner le port de la Teste-de-Buch. Mais une fois que vous y serez, vous pourrez profiter d'un moment agréable. Hélène et Jérôme Laboual vous proposent de déguster sur place ou à emporter des huîtres délicieuses accompagnées pourquoi pas de crevettes grises ou roses, de bulots, de bigorneaux ou d'un pâté. Le tout arrosé d'un verre de vin blanc d'Argilius. Vous apprécierez la simplicité du lieu et le bel accueil que vos hôtes vous réserveront.

LE MELTING POTES
13, rue Pierre Dignac
✆ 05 57 52 08 20
Ouvert tous les jours de 11h à 14h30 et de 17h30 à 23h45. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 13 € (à 16 €, plat du jour à 9,50 €). Tapas à partir de 5 €.
Deux copains, Thomas et Mathieu, ont ouvert Le Melting Potes en 2015 en plein centre de La Teste. Ce bar-restaurant est rapidement devenu un lieu de rendez-vous, toutes générations confondues. C'est une adresse conviviale où se retrouvent des habitués, des potes, mais aussi des touristes en mal d'une adresse pour boire un verre dans un endroit où l'on peut bien manger pour pas cher. En bas le bar et sa collection de tire-bouchons, en haut la mezzanine avec des tables conventionnelles, des tables plus hautes et des coins salon. On vient pour l'ambiance mais aussi pour les plats, bien cuisinés et toujours alléchants, servis uniquement le midi. On peut commencer par un velouté de potimarron et châtaignes suivi d'un filet de bar grillé, sauce citronnelle et fondue de poireaux, et terminer par une poire aux épices et sauce chocolat. Le soir, à partir de 19h, exit le menu et place aux tapas plutôt variées. On partage – ou pas – un bol de frites, un duo de charcuterie, des bruschettas au butternut et brie de Meaux – un délice – tout comme le saint-marcellin rôti au sirop d'érable et noisette. On choisit la bouteille ou le verre pour aller avec parmi une belle carte de vins français et du monde. Les patrons en connaissent un rayon et ils sont toujours de bon conseil.

LA MISE EN BOUCHE
RD112
✆ 05 56 66 35 14
www.la-mise-en-bouche.fr
Haute saison : ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Menus de 27 € à 39 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 14 € (et 16 €).
La Mise en Bouche, installée sur l'espace d'une ancienne station-service, route de Cazaux, c'est l'histoire de deux garçons : Jimmy derrière les fourneaux – passé par deux beaux établissements à Arcachon – et Alex en salle. Le cadre est contemporain et clair grâce à de grandes baies vitrées. La terrasse, à l'ombre des parasols et située à quelques mètres du barbecue, est agréable. Tous les jeudis, en période estivale, elle s'anime pour une soirée grillades accompagnée parfois d'animations musicales. La carte, qui varie en fonction des saisons, sait satisfaire aussi bien les amateurs de produits de la mer que ceux qui aiment la bonne viande. Le chef choisit ses produits régulièrement au marché municipal de La Teste, à la criée d'Arcachon et chez des producteurs régionaux. Il les sublime par l'élégance de ses plats et la finesse des mélanges de saveurs. Parmi les incontournables le tournedos de Saint-Jacques et ris de veau au beurre blanc de Noilly, un pur bonheur. Pas mal non plus l'œuf cocotte à la crème de cèpes, copeaux de foie gras et ses mouillettes. En dessert le crumble de pommes et poires, pépites de chocolat est un excellent final.

L'OCÉ
670, avenue Vulcain
✆ 05 56 66 10 10
www.brasserieloce.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Formule : 15,90 € (à 19,90 €, plat du jour à 12,90 €). Repas d'affaires, familial ou de groupes (jusqu'à 150 personnes).
Au *Petit Futé*, nous ne sommes pas fans des restaurants situés dans les centres commerciaux, notamment pour l'environnement qui n'est pas toujours très agréable. On ne va pas vous dire que l'Océ fait exception à la règle, mais la salle est vaste et claire et la terrasse ensoleillée. Et surtout cet établissement est réputé pour ses produits de la mer très frais et ses viandes d'une qualité exceptionnelle. Vérification faite. La carte met à l'honneur des produits régionaux (huîtres du Bassin) et des plats faits maison. Des suggestions sont présentes tous les jours sur la carte en plus des plats habituels comme des moules à l'escabèche, une parillada de poissons ou une entrecôte de 250 grammes avec ses bonnes frites croustillantes. Le service est impeccable.

LA PETITE MARÉE
25, rue Victor-Hugo
✆ 06 76 41 15 41
www.la-petite-maree.com
la.petite.maree@orange.fr
Ouvert le mardi et le mercredi de 9h à 13h ; du jeudi au samedi de 9h à 13h et de 18h à 21h ; le dimanche de 9h à 14h. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 16 € (à 18 €). Plateaux de fruits de mer au crabe : 29,70 € la part. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Livraison à partir de 25 € sur la Teste-de-Buch et Arcachon.
Une envie de produits de la mer ? Pas de problème, à La Petite Marée, représentée par Gary Carillo, on vous accueille avec gentillesse et bienveillance. Sur place, assis à la terrasse aménagée sous une tonnelle blanche, face au marché municipal, chez vous ou même le midi à votre bureau, faites-vous plaisir. A la carte des tartinables pour l'apéro, des tartares, des fritures de poissons, des inspirations du moment (tataki de thon, calamars à la persillade, wraps de crevettes, moules gratinées à l'aïoli) des burgers, des fruits de mer, des coquillages et crustacés à la carte ou en plateaux généreux, appétissants, bien présentés et surtout composés de produits ultras frais, tout juste arrivés de la criée d'Arcachon. Les desserts sont faits maison. Pour vos soirées, sachez que la Petite Marée

assure un service traiteur. Epatez et régalez vos convives sans rien avoir à faire, à part décrocher votre téléphone et passer commande ! Testé et approuvé, et vous ?

■ **SURF CAFÉ**
5, rue Camille-Pelletan
✆ 05 56 66 38 61
www.surfcafe.fr
contact@surfcafe.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 18h à 2h. Restauration de 19h à minuit. Tapas à partir de 8 € ; burgers à partir de 15 € ; tartes flambées à partir de 10 € ; planches de charcuterie à partir de 14 €. Terrasse. Animations.
Pour déguster tapas, burger ou tartare de bœuf dans un cadre délicieusement décalé et subtilement branché, avant de se déhancher sur la piste, le Surf Café est l'adresse idéale. A deux pas du port de la Teste, cet établissement dynamique et convivial propose des soirées musicales inoubliables et des retransmissions sportives. De nombreux concerts sont organisés toute l'année. Des assiettes savoureuses et bien garnies, un cadre accueillant, une bonne musique… de quoi passer une très belle soirée !

■ **WOK IN BAG**
52, avenue Saint-Exupéry ✆ 05 57 15 72 62
www.wokinbag.fr – contact@wokinbag.fr
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 14h et de 18h à 22h ; le dimanche de 18h à 22h. Menus de 8,90 € à 16,90 €. Carte : 18 € environ. Vente à emporter. Livraison possible à domicile.
Wok in Bag est un restaurant d'inspiration asiatique d'un nouveau genre. Outre les plats traditionnels proposés tels que le Pad Thaï poulet, le célèbre porc caramélisé ou encore les crevettes façon thaïe, le tout fait maison à partir de produits frais, cet établissement vous invite à composer vous-même votre wok servi dans une « box ». Ainsi, vous choisissez votre base (riz thaï, nouilles chinoises ou japonaises), votre garniture (poulet, porc, crevettes, seiche, canard), votre sauce (aigre-douce, curry coco, spicy thaï, etc.) et votre topping (oignons frits, coriandre, graines de sésame, etc.) et créer ainsi votre plat selon vos goûts. Sur place, à emporter ou en livraison, là encore c'est à vous de choisir la formule qui vous conviendra. A découvrir.

Le gîte

■ **ALL SUITES APPART HOTEL LA TESTE DE BUCH*****
1246, avenue Gustave-Eiffel
✆ 05 56 22 05 00
www.allsuites-apparthotel.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 195 chambres (appartements de la studette à la suite 5-6 personnes). Studio / appartement à partir de 84 € ; suite à partir de 215 €. Petit déjeuner : 10,50 € (enfant + 5 ans : 5,50 €, – 5 ans : offert). Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus. Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé. Tarifs dégressifs à la nuit, à la semaine ou au mois en basse saison. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Service de ménage.
La Teste de Buch est un haut lieu touristique au patrimoine écologique remarquable mais aussi un centre économique en plein essor, qui possède quatre joyaux naturels : la dune du Pilat, l'île aux Oiseaux, le banc d'Arguin et le lac de Cazaux. Edifiée sur les rives d'un plan d'eau très agréable, All Suites Appart Hôtel offre 195 appartements du studio à la suite familiale. Ce bel ensemble a fait l'objet d'une attention particulière quant à la qualité des matériaux. Mobilier contemporain et cuisine équipée confèrent aux appartements raffinement et chaleur. La résidence propose de nombreux services (petit déjeuner, salle de séminaire, réception, laverie, ménage, tennis…) et offre des prestations de standing (parking privé sécurisé, accès géré par carte magnétique, ascenseurs, tv écran plat, téléphone par ligne directe, piscine extérieure…). Des atouts indispensables pour répondre à une forte demande d'hébergement de court ou long séjour sur le Bassin. La résidence est parfaitement adaptée à recevoir particuliers arrivants dans la région et séjours d'affaires sur le Bassin d'Arcachon. Seulement à 40 km de Bordeaux par voie rapide, elle est l'endroit idéal pour réussir votre séjour.

▸ **Autre adresse :** sur le site internet

■ **BEST WESTERN PLUS****
960, avenue de l'Europe
✆ 05 57 15 22 22
www.hotels.com
reservation@designspa-arcachon.com
Accueil 24h/24. 103 chambres. Chambre double à partir de 75 € ; suite à partir de 150 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 13 €. Parking inclus. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Cet hôtel est situé à 5 kilomètres d'Arcachon dans le parc d'affaires de la Teste-de-Buch. Il possède une piscine extérieure, une salle de sport et un spa de 1 000 m², l'un des plus grands d'Aquitaine. Les chambres – certaines sont familiales – présentent une décoration contemporaine aux couleurs vives et un miroir coloré de la tête de lit reflète le mur thermoformé. Elles sont toutes dotées d'un balcon. Le restaurant propose un menu différent chaque jour pour le dîner et un petit déjeuner buffet est à prendre dans la belle salle très claire ou sur la terrasse.

■ **LA GUITOUNE**
95, boulevard de l'Océan
✆ 05 56 83 00 00
www.laguitoune-pyla.com
Ouvert toute l'année. 24 chambres. Chambre double à partir de 130 € ; chambre triple à partir de 150 €. Petit déjeuner : 14 € (ou 8 € sur le pouce). Parking inclus. Cabanes-guitounes à partir de 220 €. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.

Cet hôtel-restaurant est un lieu mythique au Pyla. Deux enfants du pays, Edouard Lacoste et Benjamin Delaux, l'ont repris et l'on transformé en un repaire original. La décoration est inspirée des années 50 à 70 avec des couleurs flashy. Le bar de 12 mètres de long est habillé de mosaïque où sirènes et hippocampes se promènent, un thème que l'on retrouve sur les rideaux des chambres. Le homard en bleu et rouge se balade sur les moquettes et les papiers peints de parties communes, quant aux poissons rouges ils sont perchés sur les luminaires. Le restaurant et le bar ont été revus et le salon s'adapte aux besoins des clients (salon, salles de réunion, cinéma). Les couloirs de l'hôtel sont tapissés d'affiches de cinéma des années 60 à 80 et un fond sonore est permanent. Dans les chambres, les murs blancs sont rehaussés par des rideaux et des têtes de lit imprimés et colorés et le mobilier reste très années 70. Les petits carreaux jaunes et noirs des salles de bains nous plongent encore plus dans le passé. Les chambres 19 et 20 ont une petite terrasse avec vue sur le Bassin, très agréable pour prendre son petit déjeuner en été. Les Guitounes sont des petits cottages, bien au calme à l'arrière de l'hôtel dans un espace arboré. Elles disposent toutes d'une terrasse privée. Au restaurant des menus simples style bistrot et au bar une belle carte de tapas.

Campings

LE PETIT NICE****

Route de Biscarrosse
✆ 05 56 22 74 03
www.petitnice.com
petit-nice@capfun.com

Qualité Tourisme. Fermé de novembre à mars. Exposition : mi-ombragé. Sol : sablonneux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 20 € à 41 €. Bungalows pour 4 personnes à partir de 265 € la semaine ; bungalows pour 4 à 6 personnes à partir de 236 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (5 € par nuit, chiens de catégorie I et II non acceptés). Aire pour camping-cars. Restauration. Bain bouillonnant. Animations. Ping-pong, pétanque, bain à remous, aire d'envol pour delta-planes et parapentes réservée aux campeurs.

Le Petit Nice, c'est avant tout une ambiance. L'impression d'être au bout du monde, dans un lieu privilégié. Ensuite, c'est un coup de cœur : comment résister au point de vue sur l'océan et le banc d'Arguin ? Enfin c'est aussi l'assurance d'un séjour de qualité des services de qualité. Emplacements pour votre tente, locations dans des tentes sahariennes, des cottages et mobil-homes qui se marient dans le paysage : vous avez le choix. Au cœur de la forêt et au bord de l'océan, vous vous prendrez vite pour Robinson, alors autant avoir tout sur place, du restaurant à la superette en n'oubliant pas, bien sûr, les animations et les activités nombreuses. Vous pourrez même profiter d'une aire d'envol pour delta-planes et parapentes ! Et puis si l'aventure vous tente, enfourchez votre vélo, la piste cyclable passe devant le camping.

LA PINEDA****

Route de Cazaux ✆ 05 56 22 23 24
www.campinglapinede.net
pineda@franceloc.fr

Fermé du 30 septembre au 31 mars. Exposition : mi-ombragé. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes à partir de 161 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 3 personnes à partir de 133 € ; chalets pour 4 personnes à partir de 154 € ; mobil-homes pour 6 à 8 personnes à partir de 245 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (35 € par semaine). Wi-fi gratuit. Restauration (cuisine snack et plats). Animations. Depôt de pain. Ping-pong, boulodrome, châteaux gonflables.

Au cœur de la pinède, à deux pas ou à un coup de pédale de l'océan et des rives du bassin d'Arcachon via des pistes cyclables, le camping La Pinèda vous séduira par son emplacement privilégié. La forêt landaise, le Lac de Cazaux à 3 km, la Dune du Pyla, L'île aux oiseaux, le Phare du Cap Ferret : un cadre naturel parfait pour vos vacances ! Son centre aquatique de bonne taille ravira les petits et les grands avec son décor exotique et ses toboggans. Les enfants seront enchantés du bateau pirate qui y flotte, et se prendront pour de vrais pirates… et peut-être que vous aussi monsieur ! Vous pourrez aussi vous initier ou parfaire vos compétences en ski nautique, et goûter aux joies du parachutisme. Enfin tout le nécessaire sera soit proposé au sein du camping, soit pas très loin. Les mobil-homes sont peut-être un peu serrés, la route un peu cahoteuse, mais le charme de la région l'emportera sur le reste, et vous passerez de bonnes vacances à la Pinèda !

Loisirs

AÉRO-CLUB DU BASSIN D'ARCACHON

Aérodrome de Villemarie ✆ 05 56 54 72 88
www.acba-fr.com – secretariat@acba-fr.com

Ouvert toute l'année. Consulter le site Internet pour connaître les tarifs.

CITY BEACH

341, avenue Vulcain
✆ 05 57 16 65 64

Ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h à 22h ; le jeudi et le vendredi de 12h à 22h. Initiations uniquement samedi et dimanche de 10h à 14h sur réservation. Initiation : Simulateur de glisse : 27 €/personne la session – Skim Park : 22 €/personne la session. Sessions : Simulateur de glisse ou Wake Box : 24 €/personne la session – Skim Park : 19 €/personne la session. Coin détente et restauration.

C'est une belle nouveauté. Le samedi 28 janvier 2017, au 341 avenue Vulcain à La Teste-de-Buch, un complexe unique en Gironde a ouvert ses portes pour le plus grand plaisir des amoureux de la glisse. Avec son simulateur de glisse, sa Wake Box et son Skim Park, petits et grands pourront s'amuser à rider, en toute sécurité, et même par temps de pluie. Pour les moins aguerris, le City Beach organise des sessions d'initiation les samedis et les dimanches de 10h à 14h, mais attention, il faut réserver.

Les accompagnateurs peu à l'aise sur un wakeboard et autres planches pourront s'installer au coin détente composé de bois et de sable. Sachez qu'il est possible de privatiser les lieux à l'occasion d'un anniversaire, d'un enterrement de vie de fille ou de garçon, etc. Parce que rider ça creuse, le City Beach a tout prévu en accueillant dans son complexe un food-truck qui rassasiera les plus grands appétits.

■ **GOLF INTERNATIONAL D'ARCACHON**
35, boulevard d'Arcachon ✆ 05 56 54 44 00
www.golfarcachon.org
golfarcachon@free.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 7h30 à 20h. Restauration. Boutique.
Le golf, sur le Bassin, c'est plus d'un siècle d'histoire ! C'est donc un lieu de choix à plusieurs égards. Le cadre est effectivement exceptionnel et contribue à l'intérêt du parcours. Il est dans un premier temps vallonné. Plus plat sur la deuxième moitié, vous serez confronté à des obstacles d'eau. Débutants ou chevronnés, vous apprécierez forcément les senteurs qui se dégagent des pins, mimosas et arbousiers. Il s'agit d'un parcours de 18 trous sur plus de 5 700 m avec un par de 72. Le Numéro 19, non non pas le trou, le Club House… vous accueillera dans un cadre agréable et convivial pour un moment de détente autour d'un verre ou d'une bonne assiette. De nombreuses compétitions se déroulent au golf international d'Arcachon, dont l'Opend'Arcachon.

■ **YAK'OCEAN**
121, Les Solariales ✆ 06 11 92 05 83
www.yakocean.com
contact@yakocean.com
Plage de Caton, Chemin de Sabas à Sanguinet.
Location d'un stand-up paddle : 15 € l'heure – Location de canoë-kayak : descente de 20 km sur la Leyre, 25 €/ personne – Randonnée en pirogue sur le Bassin d'Arcachon (3h30) : 50 €/personne.
Canoë-kayak, stand-up paddle, pirogue ou wave rafting, Yak'Ocean vous propose de multiples activités pour découvrir autrement le bassin d'Arcachon et notamment l'île aux oiseaux, les cabanes tchanquées, la dune du Pilat et le banc D'Arguin, le lac de Cazaux-Sanguinet et le delta de Leyre. Les plus initiés pourront simplement louer le matériel, tandis que les amateurs pourront s'initier à ces différentes activités à l'occasion de randonnées accompagnées par un professionnel. Outre l'aspect sportif, Yak'Ocean met un point d'honneur à aborder, lors de chaque balade, le sujet de la préservation de notre environnement et de son équilibre fragile. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter le site : www.yakocean.com.

Location de deux-roues

■ **BASSIN SCOOT**
679, avenue du Parc des Expostions
✆ 05 57 15 30 30
www.bassin-scoot.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.
Bassin Scoot est le plus grand espace de vente de scooters à Arcachon. Quatre grandes marques : Piaggio, Vespa, Gilera et Aprilia sont représentées et de nombreux modèles de scooters sont visibles en magasin, qu'ils soient neufs ou d'occasion ainsi que des accessoires, de l'équipement pour le pilote et son passager. Un atelier est également dédié à l'entretien des deux-roues.

Sorties

■ **HIPPODROME DE LA TESTE-DE-BUCH**
785, route de Cazaux
✆ 05 56 54 74 26
www.hippodrome-lateste.com
contact@hippodrome-lateste.com
Fermé de mars à septembre. Visite guidée de l'hippodrome et du centre d'entraînement par l'Office de tourisme de la Teste-de-Buch en juillet et août. Renseignements au 05 56 54 63 14. Entrée : 2 €. Gratuit pour les enfants, militaires, retraités, cartes PMU et PMR. Restauration. Hors courses le plat du jour est à 9,50 €. Menus à partir de 12,50 €. Les jours de courses, menus à 30 €. Salle de réception. Parking gratuit et surveillé.
Géré par la Société des Courses de la Teste, l'une des plus anciennes sociétés de courses du Sud-Ouest créée en 1891 ; l'hippodrome de La Teste-de-Buch fait partie des quatre plus beaux de France. Installé sur 80 hectares de verdure, cet hippodrome qui accueille du mois de mars au mois de septembre pas moins de 16 journées de courses au galop exclusivement, s'est développé et modernisé au fil des années. Il est doté de 600 places assises et d'un centre d'entraînement. Le Fer à Cheval est un restaurant panoramique de 120 couverts offrant une vue exceptionnelle sur les pistes. Il est ouvert tous les midis du lundi au vendredi, les jours de courses et le soir les jeudis et vendredis avec menus thématiques. Il est prudent de réserver. On peut louer le Salon du champ de courses pour des réceptions jusqu'à 250 personnes assises et 350 debout.

■ **MAXICOFFEE – COFFEE SHOP & STORE**
1051 A, boulevard de l'Industrie
✆ 05 57 16 24 82
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h. Brunch le samedi : 16,90 € et 9,90 € pour les enfants.
Jean-Charles Krompholitz est l'un des leaders dans la vente de café en ligne. Il a choisi La Teste pour lancer son premier coffee shop & store. Cela signifie que vous pouvez venir acheter du café ou des machines, mais aussi pour déguster. L'odeur du bon café torréfié vous transporte dans un autre monde dès que vous pénétrez dans la boutique. Les baristas réalisent le café en direct et ils sont même capables de dessiner le motif de votre choix sur la mousse de lait de votre boisson. On peut goûter des grands crus ou autres cafés, des thés, des chocolats et des jus de fruits, le tout accompagné d'une pâtisserie, d'un *veggie bowl*, d'un sandwich, d'un toast, de salades, etc. Le samedi, c'est brunch ! Tout y est prévu pour venir en famille : les enfants ont à leur disposition plein de jeux de société et l'espace très vaste permet de ranger les poussettes.

ROOM 401 CABARET
401, avenue de vulcain
✆ 06 87 67 22 71
http://room401.fr/
Ouvert toute l'année. Restauration.
Le Room 401 vous fait la promesse d'une soirée féérique. Au cœur de la zone industrielle, à l'endroit même où était installé El Commandante autrefois, cet établissement vous fera découvrir l'univers du cabaret et music-hall. Un concept qui se fait rare sur le Bassin d'Arcachon, vous en conviendrez. Ainsi, tous les week-ends, Le Room 401 accueille sur sa scène des artistes, chanteurs, danseurs, humoristes, transformistes, performers entre autres talents, qui vous feront passer un moment exceptionnel, dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Spectacle seul ou dîner spectacle, chez le Room 401, on vous laisse le choix d'organiser votre soirée selon votre envie. Retrouvez tout le programme, les spectacles sur la page Facebook. En marge de ces soirées spectacles, les passionnés de danse (amateurs ou confirmés) peuvent également s'inscrire à des stages en présence de talentueux professeurs.

V&B
1, boulevard de Curepipe
✆ 05 56 83 50 67
lateste@vandb.fr
Ouvert le lundi de 14h30 à 20h30 ; le mardi et le mercredi de 10h à 13h et de 14h30 à 20h30 ; du jeudi au samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 21h. Animations. Concerts.
Le V&B est devenu le lieu incontournable des amateurs de bières mais aussi de vins. Le V&B se divise en deux espaces. Le premier, lorsqu'on pousse la porte de l'établissement, est un magasin avec une cave à bières et une cave à vins composées de plus de 300 références chacune ainsi qu'une cave à rhums et whiskies avec 200 références du monde entier. Le second, très prisé, est un espace de dégustation. Accoudé au bar, vous pouvez goûter aux produits présentés au magasin, tout en grignotant un saucisson tranché. L'endroit, qui fait office d'afterwork, est très festif et très convivial. On peut y suivre des matchs de foot, de rugby ou d'autres sports grâce aux écrans de télévision installés face au comptoir.

LE VIN D'ORGE
101, avenue André-Ampère
✆ 07 82 62 18 28
www.levindorge.com
contact@levindorge.com
Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 21h.
Le Vin d'Orge est le fruit du travail de deux épicuriens, Adrien et Julien, qui ont réuni bar à bières, cave à vins, et espace dédié à la dégustation de produits locaux rigoureusement sélectionnés. Sans cesse à la recherche de nouveautés qui sauront surprendre et séduire la clientèle, cette adresse nous fait découvrir plus de 500 références de bières issues de micro-brasseries, de vins bio-dynamiques, des rhums et whiskies du monde entier. Ne vous laissez pas décourager par l'environnement peu engageant et poussez la porte du Vin d'Orge, satisfaction garantie !

Autre adresse : sur le site internet

WHITE MOUSTACHE
18, rue Lagrua
✆ 05 56 66 55 72
contact@whitemoustache.fr
Ouvert du lundi au samedi de 15h à 22h ; le dimanche de 18h à 22h. Happy hours (de 19h à 20h : 2 € les 25 cl sur les tireuses en salle).
Le White Moustache est un bar à bières qui connaît un succès fulgurant. La qualité des animations ainsi que celle du service ont fait, bien sûr, sa bonne réputation, tout autant que le nombre de références en bières, whiskies, rhums ou même de vins, de champagne et de cocktails que l'on accompagne de tapas. Le plus, ce sont les tireuses à bières à la disposition des clients. Vous pourrez ainsi goûter, entre autres, à la Mira, bière du bassin d'Arcachon ou à la Vitus. Par ailleurs, une carte de fidélité permet de faire quelques économies sur les consommations, mais attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Emplettes

BRASSERIE MIRA
370, avenue Vulcain
✆ 05 57 52 52 52
http://brasseriemira.fr
contact@brasseriemira.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 0h. Retransmission de matches de foot et de rugby sur grand écran – Soirées concerts – Spectacles d'humoristes. Soirées à thème. Boutique juste à côté du Pub. Formule le midi à 15,90 € le midi (entrée + plat ou plat + dessert) et menu enfant à partir de 10,90 €.
La brasserie Mira est devenue un incontournable des soirées branchées sur le Bassin d'Arcachon. Mira, on connaissait déjà le nom, et même la bière depuis la création en 2015 de la brasserie par Jacques et Aurélien, deux enfants du pays. Ces deux passionnés de houblon entourés de leur équipe ont pensé et réalisé une première gamme de bières inédites, brassées à l'eau de source du bassin ; identifiée sur les bouteilles par une chimère. A la dégustation de ces bières (avec modération, bien sûr), restent en bouche des arômes subtils ainsi qu'une sensation de légèreté. Un peu plus tard une deuxième gamme, la BM, plus puissante que la précédente, est née. En deux ans, les bières Mira n'ont cessé de séduire les amateurs de houblon, il était donc logique (mais courageux tout de même) que les brasseurs-malteurs aillent jusqu'au bout de leur ambition en créant un pub. On y goûte des mousses (blondes, brunes, blanches et ambrées), qu'on accompagne le midi d'un plat cuisiné maison à partir de produits frais et locaux par le chef Valentin Deveaux comme un magret de canard rôti aux fruits de saison et caviar d'aubergine aillé et le soir de tapas ou d'une pièce du boucher. Dans ce lieu vaste à la décoration contemporaine, on sait faire monter l'ambiance d'un cran lors de soirées concerts notamment. Découvrez toute la programmation sur http://brasseriemira.fr. Notez que vous pourrez vous procurer des bières Mira à emporter à la maison dans la boutique mitoyenne au pub.

■ **CAFÉS TCHANQUÉ**
26, rue des Maraîchers
✆ **05 56 54 14 52**
www.cafe-tchanque.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Achats en boutique ou en ligne.
Les fameuses cabanes tchanquées ont « prêté » leur nom à des cafés, les « Cafés Tchanqué » inventés par Nicolas Bellangé, un amoureux du Bassin, passionné et grand connaisseur de café. Il a élaboré avec des assemblages à partir de cafés du Brésil, Cameroun, Colombie, Ethiopie, Indonésie, Inde, Guatemala, Mexique ou Salvador pour créer des saveurs et des complexités aromatiques différentes, mais le café reste toujours 100 % arabica. Il vient de passer la main à Mélanie Badets, une ingénieure agronome au nez et palais fin qui a été responsable de production chez Café Michel à Pessac. Elle connaît donc bien le café et la torréfaction. On peut commander les sachets ou les capsules de café sur Internet, mais nous ne saurions que trop vous conseiller de vous rendre directement à la boutique installée le long de la rue des Maraîchers pour rencontrer Mélanie et l'écouter parler des cafés « 100 % Bassin ».

■ **LES GOURMANDISES D'ALIÉNOR**
251, avenue du Parc-des-Expositions
✆ **05 56 54 10 83**
www.alienorchocolat.com
contact@alienorchocolat.com
♿
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Ouvert le dimanche. Visite commentée gratuite du lundi au samedi à 10h, 11h, 15h, 16h et 17h. Visites libres en dehors de ces horaires.
L'équipe des Gourmandises d'Aliénor vous entraîne au sein de sa chocolaterie artisanale et son savoir-faire au cours d'une visite dégustation gratuite libre ou commentée de 30 minutes environ. Vous y apprendrez l'histoire du cacao et de la fabrication du chocolat. Impossible de résister à quelques emplettes après cette démonstration : huîtres en chocolat du Bassin d'Arcachon, ganaches fruitées, pralinés, cannelés d'Aliénor en chocolat, dragées… Du pur plaisir pur beurre de cacao. L'enseigne a une boutique, rue des Remparts, à Bordeaux.

■ **LES SOURIS FROMAGÈRES**
32, rue Victor Hugo
✆ **05 57 52 12 50**
www.lessourisfromageres.fr
contact@lessourisfromageres.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 9h à 13h. Plateaux de fromages à composer.
Elles sont gourmandes ces souris et elles ont dégoté pour vous le meilleur du fromage français bien sûr mais aussi étranger. Passionnée par les fromages, Anna vous reçoit et vous conseille avec gentillesse. Sûre de ces fournisseurs (des producteurs fermiers qui cultivent le goût avec passion), elle compose le plateau qui fera frémir de plaisir les papilles de vos convives. Vous trouverez également charcuterie et épicerie fine sélectionnées avec le même amour du goût. Amateurs de fromages, cette adresse est pour vous !

Marchés

Centre historique du bassin d'Arcachon, la Teste-de-Buch reste naturellement un lieu de commerce important. Retrouvez le marché municipal au centre de la commune ; il s'agit d'un marché intérieur du mardi au dimanche et d'un marché de plein air le jeudi, le samedi et le dimanche. Convivialité, bons produits et large choix, surtout en période estivale, sont au rendez-vous. Vous y trouverez même des articles de textile, maroquinerie ou chaussures. Le marché bio se tient quant à lui le vendredi matin entre 8h et 13h. Pensez également au marché de Cazaux, le mardi de 8h30 à 13h, place du Général-de-Gaulle.

■ **MARCHÉ**
Marché tous les lundis de 8h à 13h. Le marché municipal est ouvert les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche (sauf hors saison) de 8h à 13h.
Centre historique du bassin d'Arcachon, la Teste-de-Buch reste naturellement un lieu de commerce important. Retrouvez le marché municipal au centre de la commune ; il s'agit d'un marché intérieur du lundi au dimanche et d'un marché de plein air le jeudi, le samedi et le dimanche. Convivialité, bons produits et large choix, surtout en période estivale, sont au rendez-vous. Vous y trouverez même des articles de textile, maroquinerie ou chaussures. Le marché bio se tient le vendredi matin entre 8h et 13h et le marché de producteurs le jeudi et le samedi. Pensez également au marché de Cazaux, le mardi de 8h30 à 13h, place du Général-de-Gaulle.

Dans les environs

Cazaux

Cazaux est rattaché à la commune de La Teste-de-Buch. Vous avez probablement entendu parler de son lac, le lac de Cazaux-Sanguinet. Il s'agit du deuxième plus grand lac d'eau douce de France. Mais outre ce magnifique site, Cazaux est doté d'une halte nautique et d'un patrimoine naturel particulièrement riche. La forêt s'étend sur des kilomètres et invite à la balade, voir à la randonnée ! Un charmant canal relie le lac au Bassin d'Arcachon. Depuis 1914, une base aérienne militaire est implantée à Cazaux. En 1959, du pétrole a été décelé en sous-sol, vous pouvez désormais apercevoir des puits de pétrole dans le paysage. Autre curiosité du village : son église. Implantée au bord du lac entre le XI^{e} et le XII^{e} siècle, elle a été démolie, transportée et reconstruite par la population à son emplacement actuel. Sa cloche datée du XVI^{e} siècle est classée aux Monuments historiques.

■ **LAC DE CAZAUX**
✆ **05 57 52 99 60**
www.tourisme-latestedebuch.fr
Restauration. Aires de pique-nique, parkings.
Le site est partagé entre les Landes et la Gironde, lac de Cazaux ou de Sanguinet, selon le côté où l'on se trouve. Mais chacun s'accorde à dire qu'il s'agit d'un site exceptionnel. Deuxième lac d'eau douce de France, il se niche au cœur d'une magnifique forêt de 5 500 hectares, luxuriante et sauvage et s'étend sur 55 km^2.

C'est un lieu privilégié pour des vacances en famille. Les plages sont sûres, loin de l'agitation de la côte Atlantique, avec la beauté et le confort d'un beau sable fin et blond. Les aires de jeux sont nombreuses, et on ne compte pas les aires de pique-nique. Deux de ces plages sont surveillées de mi-juin à mi-septembre, de quoi passer des vacances rêvées en toute sécurité. Eh oui, vous aurez pied ! Le lac est accessible par la piste cyclable depuis la ville de La Teste-de-Buch. Amateur de farniente, de nage, de voile, de canoë, de kitesurf, de pêche, de balade, de randonnée, de nature… vous vous ferez forcément plaisir au lac de Cazaux.

LE BÔ SITE
23, rue Osmin-Dupuy
✆ 05 56 22 52 25 – http://lebosite.fr

Fermé du 15 novembre au 15 mars. Hors saison : fermé le mardi, ouvert tous les midis, le soir sur réservation. Haute saison : ouvert 7 jours sur 7. Menus de 23 € à 28 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 9 €. Tapas : 6 € l'unité. Accueil des groupes (repas d'affaires, séminaires, baptêmes..). Terrasse. Vente à emporter. Animations. Transat sur plage.

Le Bô Site porte très bien son nom. En effet, ce restaurant bénéficie d'un des plus beaux spots de Cazaux. Les pieds dans l'eau, sur la plage du lac, vous pourrez savourer les plats préparés avec des produits frais venus de producteurs locaux et admirer la vue, dépaysement et bonheur garantis ! Huîtres du Bassin, cromesquis d'escargots gujanais au vert pré, pièce de bœuf sauce béarnaise maison (viande de race, blonde d'Aquitaine), tagliatelles aux écrevisses, crème de crustacés, fricassée d'anguilles à la persillade ou soupe de fraises glacée, les saveurs défilent au rythme des saisons et de l'inspiration du chef. Si par ailleurs vous n'avez qu'une petite faim, l'établissement propose également des snacks. Les amateurs de tapas pourrons déguster les nombreuses propositions aussi gourmandes que créatives et ils n'oublieront pas de consulter la carte des vins. A noter que tout l'été, de nombreux concerts sont organisés au Bô Site, de quoi passer de belles soirées… Rendez-vous est pris !

LA MISE EN BOUCHE
112, route de Cazaux
✆ 05 56 66 35 14
www.la-mise-en-bouche.fr
lamiseenbouche33@orange.fr

Fermeture annuelle en janvier. Fermé le mardi soir et le mercredi hors saison. Fermé le lundi en saison. Menus de 27 € à 39 € (vin et café compris). Formule du midi : 14 € (à 16 €). Accueil des groupes. Terrasse.

A Cazaux, La Mise en Bouche plaira à tous. L'accueil y est sympathique et attentionné. Le chef Jimmy Hoffmann et son épouse proposent de belles prestations dans un cadre superbe. En terrasse en période estivale, c'est soirée barbecue avec animation musicale certains jours. La salle n'est pas en reste, spacieuse et décorée avec goût. Côté cuisine, des plats savoureux réalisés avec des produits frais, locaux et surtout avec talent ! Des entrées aux desserts, tout est raffiné et préparé avec soin : goûtez dans le premier menu au velouté de potimarron, éclats de châtaignes et foie gras puis au filet de daurade en croûte de brebis, crème de piquillos au basilic et petits légumes. Le dessert est, comme le reste, une petite merveille de saveurs : un carpaccio d'ananas au rhum, sorbet piña colada et tuile au chocolat. La carte varie très régulièrement mais Jimmy Hoffmann a une spécialité c'est le tournedos de Saint-Jacques et ris de veau au beurre blanc de Noilly. L'établissement accueille les groupes jusqu'à 60 personnes et propose ses services de traiteur. Du beau, du bon, juste comme il faut.

LE VINGT-HUIT
28, avenue de Verdun ✆ 05 56 22 90 59
www.levingthuit.com
hotelbassin@gmail.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi le midi et le soir. Haute saison : du dimanche au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menu Family 4 personnes à 29,90 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 12,50 €. Nuit à partir de 45 € hors saison et 59 € en pleine saison. Petit déjeuner : 6,50 €. 1/2 pension et pension complète. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Wi-fi gratuit. Climatisation. Livraison gratuite sur Cazaux à partir de 15 € de commande de 18h30 à 22h30.

L'Hôtel-Restaurant Le 28 est une halte reposante après une grande journée aquatique au lac de Cazaux ou une belle balade dans la forêt. Vous recherchez un point de chute pour passer la nuit ? Vous êtes au bon endroit ! L'accueil est chaleureux et l'ambiance conviviale. Vous voulez boire un verre ? Le bar a tout ce qu'il faut entre vins, bières, alcools, et boissons softs. Côté restauration,

la carte est ouverte à tous les goûts et toutes les envies : salades, pâtes, une bonne trentaine de pizzas préparées avec une pâte maison et des ingrédients frais, des « petites boîtes » remplies de nuggets, accras de morue, beignets de calamars, oignons rings, wings de poulet, frits maison, etc. et en dessert du traditionnel : mousse ou fondant au chocolat maison, île flottante, brownie maison framboises ou pécan, glace Smarties, etc.
Les matinaux ne devront surtout pas rater le marché sur la place du Général-de-Gaulle, le mardi dès 8h. Cazaux se pare alors de couleurs et de produits frais, pour le plus grand plaisir des locaux et des touristes. Mais que les lève-tard se rassurent, ils auront jusqu'à 13h pour dénicher quelques bons fruits et autres produits.

Le Pyla-sur-Mer ★★★

LE CAFÉ HA (A) ÏTZA
Avenue Louis-Gaume
✆ 05 56 22 06 06
www.haaitza.com
contact@haaitza.com
Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 18h à 22h. Menus de 29 € à 34 €.
Le Café Ha (a) ïtza a été pensé par William et Sophie de la Co (o) rniche et réalisé par Philippe Starck. Le bois s'impose en terrasse comme en salle dans cette brasserie qui allie parfaitement tradition et modernité. Le résultat se laisse découvrir en toute convivialité. Côté cuisine, on y déguste des plats simples réalisés à partir de produits frais. pris dans la formule : pieds de porc croustillants, pintade rôties aux herbes et tarte Tatin maison. Du sans bavure. Notez que la carte change tous les jours en fonction des trouvailles au marché.

LA CO (O) RNICHE
46, avenue Louis Gaume
✆ 05 56 22 72 11
www.lacoorniche-pyla.com
contact@lacoorniche-pyla.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 55 € à 63 €. Assiette de la mer à partir de 40 €. 29 chambres disponibles de 275 € à 995 €, petits déjeuners offerts. American Express. Terrasse.
Waouh ! La plus belle vue du Bassin d'Arcachon se trouve sans aucun doute à La Co (o) rniche. Cet hôtel-bar-restaurant de grand standing offre un panorama composé de la Dune du Pilat, de l'océan Atlantique, du banc d'Arguin, de la pointe du Cap Ferret et de la forêt de pins. Les points phares du Bassin se sont réunis pour créer un tableau de toute beauté, visibles depuis la terrasse à ciel ouvert où logent la piscine à débordement réservée à la clientèle de l'hôtel et le restaurant de l'établissement. C'est le designer Starck qui s'est chargé de la déco. L'ambiance est chic et le personnel tout de blanc vêtu. La Co (o) rniche est probablement l'un des endroits les plus courus du Bassin. Profitez de ce lieu exceptionnel et admirez le coucher de soleil avec un mojito (le cocktail phare de la maison) tranquillement assis dans les canapés en bois. A table, dégustez par exemple le poulpe mariné, guacamole et pamplemousse, éclats de noisettes, suivi d'un filet mignon de cochon ibérique, pommes anna et émulsion boulangère, jus corsé. Terminez avec une farandole d'agrumes et son sorbet pomelos citron, sablé reconstitué ivoire ou le Paris Pyla, praliné. La Co (o) rniche est un lieu à voir au moins une fois, pour boire un verre ou prendre le petit-déjeuner servi jusqu'à 11h, histoire d'en prendre plein les yeux…

LE CAFÉ HA (A) ÏTZA
Avenue Louis-Gaume
✆ 05 56 22 06 06
www.haaitza.com
contact@haaitza.com
38 chambres. Chambre double de 195 € à 465 € ; studio / appartement de 995 € à 1 595 € ; suite de 435 € à 740 €. Lit supplémentaire : 70 €. Parking : 25 € (par jour uniquement sur réservation). Animaux acceptés (35 € par jour). Wi-fi gratuit. Restauration (brunch du dimanche). Tv satellite. Bain bouillonnant. Soins.
L'Hôtel Haïtza – le roc en basque – a été construit en 1930. Son architecture néo-basque et son emplacement privilégié a attiré des nombreuses personnalités : l'actrice Annabella, la couturière Jeanne Lanvin, les familles Rothschild, Michelin, Charles Trenet, Yves Montand, etc. L'établissement est devenu le point de rencontre incontournable des amoureux du Bassin. En 2016 Sophie et William Techoueyres – déjà à l'origine de la renaissance de l'Hôtel La Co (o) rniche – lui insufflent une seconde jeunesse en lui apportant un mélange de simplicité, de proximité et d'élégance. La réhabilitation est confiée à Philippe Starck qui a retenu le sable de la Dune du Pyla comme l'un des éléments constitutifs du lieu. Dans le salon les photos et objets de famille côtoient les souvenirs de voyages en Afrique. Dans un univers de yacht le restaurant gastronomique est ouvert tous les soirs. Aux commandes le chef doublement étoilé Stéphane Carrade. Il décline au quotidien des propositions gourmandes élaborées à partir de produits de saison et locaux, selon son humeur et le marché du jour. La carte compte quatre entrées, quatre plats et quatre desserts.

LA CO (O) RNICHE*****
46, avenue Louis Gaume ✆ 05 56 22 72 11
www.lacoorniche-pyla.com
contact@lacoorniche-pyla.com
10 chambres (dont 1 suite, 4 pers. max). Chambre double à partir de 275 € ; suite à partir de 725 €. Petit déjeuner en chambre inclus. Parking inclus. Personne supplémentaire : 70 € par personne et par jour (enfant 2-10 ans : 50 €, 0-2 ans : offert). American Express. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. L'institut est ouvert du mercredi au dimanche et sur rendez-vous.
La Co (o) rniche c'est le nec plus ultra du Pyla. Il en a vu passer des stars, des écrivains, des peintres et des anonymes, tous charmés par l'endroit. Même si l'établissement a été rénové, il a conservé la mémoire du temps. A votre arrivée, à l'extérieur, vous déambulerez sur un magnifique carrelage Art déco menant à l'hôtel, un petit jardin de plantes aromatiques et un échiquier géant attireront votre regard.

La façade s'apparente à une grande maison bourgeoise de style basque, le hall d'accueil et les couloirs menant aux chambres à l'éclairage faible et teintes sombres tranchent littéralement avec les cinq vastes chambres d'un blanc immaculé du sol au plafond (environ 28 m²), parsemées de quelques teintes douces, rose pâle et lait-citron. La déco est comme un grand bol d'air, sans agression, il faut dire que la vue spectaculaire se suffit à elle-même. C'est une maison de vacances version design. En tant que client, vous aurez accès à la piscine à débordement (28 °C) installée sur la terrasse, en première ligne. Si vous désirez profiter du bar, vous bénéficierez d'un espace privé avec des banquettes matelassées, auquel la clientèle extérieure ne peut accéder. Cinq autres chambres de 45 mètres carrés avec une terrasse de 18 mètres carrés sont disponibles dans des cabanes. Le restaurant ouvert midi et soir fait la part belle aux produits de la mer.

■ HÔTEL TTIKI ETCHEA**

2, place Louis Gaume ✆ 05 56 22 71 15
www.hotel-ttiki-etchea.com
contact@hotel-ttiki-etchea.com

28 chambres. Chambre simple à partir de 84 € ; chambre double à partir de 86 € ; chambre triple à partir de 97 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (enfant de – de 5 ans : 8 €). Parking inclus. Animaux acceptés (très petit calibre : 10 €/nuit). Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Situé tout près de la dune du Pyla, le Ttiki Etchea est un hôtel plein de charme de style basque des années 30, situé dans un cadre verdoyant bordé d'une forêt de pins. En saison estivale, vous apprécierez vous installer sur sa belle terrasse pour un moment de détente, avec vue sur le jardin fleuri. L'accès direct à la plage est un plus incontestable. Les chambres, de double à triple, sont spacieuses, élégantes et confortables. Sérénité, détente et calme sont les maîtres mots de ce lieu.

■ CAMPING DE LA DUNE***

Route de Biscarrosse
✆ 05 56 22 72 17
www.campingdeladune.fr
reception@campingdeladune.fr

Fermé d´octobre à mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 16 A) de 20 € à 40 €. Mobil-homes à partir de 205 € la semaine ; chalets à partir de 405 €. Tente lodge 5 à 7 places à partir de 250 la semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Animaux acceptés. Restauration (snack). Animations.

Au beau milieu de la forêt et au pied de la dune du Pyla, l'endroit est merveilleusement bien situé pour qui souhaite communier avec le ciel, le sable, le soleil et l'océan, à 500 mètres seulement. Et puis dans ce camping alias « Les flots bleus » ont été tournées des scènes des films *Camping* 1, 2 et 3. La piste cyclable est accessible devant l'entrée. L'ensemble est très bien équipé : épicerie, boutique, piscine, patataugeoire, tennis, laveries, mini-club enfants, restaurant, bar-club. En soirée, distraction assurée avec le bar du camping : La Cabane Bambou. Bref, tout pour se la couler douce et se la jouer « Franck Dubosc » à deux pas des plus belles plages océanes.

■ CAMPING LA FORÊT DU PILAT***

Route de Biscarosse
✆ 04 30 05 15 19
www.tohapi.fr

Fermé du 29 septembre au 5 avril. Mobil-homes à partir de 254,80 € la semaine. Emplacement sans électricité à partir de 83,30 € la semaine, avec électricité à partir de 107,80 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sur demande). Wi-fi payant. Restauration. Animations.

Le camping La Forêt est situé sur un site d'exception, au pied de la célébrissime dune du Pilat. Un escalier a même été construit pour aller profiter de la vue ! Emplacements, tentes équipées et mobil-homes (tous accompagnés d'une place de parking) vous attendent pour profiter de ce site de 12 hectares. Le camping dispose d'une piscine et de navettes pour accéder aux plages, distantes de 3 km, tout comme le practice de golf. Mini-club pour les enfants de 4 à 12 ans et nombreuses activités rythmeront vos journées au pays de l'ostréiculture.

■ PYLA CAMPING***

Grande dune du Pyla
✆ 05 56 22 74 56
www.pyla-camping.com
reception@pylacamping.fr

Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18 € à 40 €. Mobil-homes pour 4 à 8 personnes à partir de 330 € la semaine. Caravane à partir de 210 € la semaine – Tente lodge à partir de 255 € la semaine. Location à la nuit en avril, mai, juin et septembre. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (5 € par jour, un seul par emplacement et carnet de vaccination obligatoire). Service de ménage. Restauration. Vente. En bordure du bassin d'Arcachon à l'extrémité sud de la grande dune du Pyla.

Planté à l'extrémité sud de la très célèbre dune du Pyla, ce camping est dans un cadre exceptionnel parsemé de chênes et de pins. Outre son décor naturel et son accès direct à la plage, le Pyla Camping se démarque par la qualité de ses prestations. Côté hébergements, vous pouvez soit planter la tente ou garer votre caravane, soit louer un mobile-home, une tente lodge ou une caravane estivale. L'ensemble des équipements sont parfaitement entretenus. Côté services on trouve tout le nécessaire pour passer des vacances en autonomie et en toute détente. En période estivale, de nombreuses animations sont organisées pour les petits et les grands. Une aire d'envol privée est réservée aux clients du camping et à la waggas school.

■ CERCLE DE LA VOILE DE PYLA-SUR-MER

Place Daniel-Meller
✆ 05 56 54 00 29
http://cvpm.fr
info@voilepyla.com

L'école est ouverte pendant la saison estivale, les vacances de printemps et d'automne. Basse saison : ouvert du mercredi au samedi. Haute saison : tous les jours. Stage 5 jours : 165 € (optimiste), 137 € (planche à voile). Cours de 1 heure : 47 €/personneLicence école : 11 €. Pour les

petits (4 à 6 ans) existe le club « Jardin des mers » : 158 € le stage de 5 jours. Compétitions. Organisation de journées pour les groupes scolaires et d'entreprise.
Les stages de l'école de voile sont dispensés durant les vacances scolaires de printemps, d'été et de la Toussaint. Toute l'année, l'école du sport propose des entraînements réalisés en groupe, sous l'encadrement de moniteurs diplômés pour se perfectionner à la voile ou s'initier à la régate. Une ambiance décontractée, voire festive en soirée, assure de passer un bon moment. Pour les petits, découvrir la navigation dans ces conditions est assez idéal. Possibilité pour les groupes et les séminaires d'entreprise de bénéficier de tarifs intéressants. Au mois de juillet et d'août, vous pouvez également louer un paddle (15€ de l'heure).

MINI GOLF
Place Louis-Gaume
✆ 06 32 23 74 38
Ouvert du mois d'avril à septembre, de 11h à 23h. Tarifs adulte : 7 €, enfant : 5,50 €, groupe : 5 €.
Du mois d'avril au mois de septembre, ce mini-golf situé à 50m de la plage qui compte 18 trous, est soigneusement entretenu. Le lieu idéal pour s'amuser en famille ou entre amis, travailler son swing et se dégourdir les jambes au milieu des pins et des arbousiers. Une fois la partie terminée, vous pourrez prolonger votre moment de détente du côté du snack du mini-golf (boissons fraîches ou chaudes, confiseries etc).

PYLA SURF SCHOOL
45, avenue de la Forêt
✆ 06 47 40 16 81
https ://pylasurfschool.com
pylasurf@gmail.com
Cette école de surf souhaite, par ses méthodes, rendre l'apprentissage du surf facile et accessible à tous à partir de l'âge de 5 ans et jusqu'à « no limit » quel que soit le niveau. La passion qui anime les moniteurs depuis plus de 20 ans a permis de transmettre les connaissances de base aux surfeurs et de développer chez eux de nouvelles compétences, de leur donner confiance en eux et de les sensibiliser à l'environnement. La zone de surf se situe entre Biscarosse et La Teste-de-Buch et le stand-up paddle se pratique depuis la dune du Pilat jusqu'au Bassin d'Arcachon.

LANTON – TAUSSAT – CASSY – BLAGON

Idéalement placée à mi-chemin entre le Cap-Ferret et Arcachon, la petite ville de Lanton vous surprendra par son charme. L'une de ses curiosités est la présence de quatre bourgs : Blagon, Taussat, Cassy et Lanton. A deux pas d'Andernos ou d'Audenge, la commune à taille humaine dispose d'un patrimoine intéressant : une église dont les soubassements datent du XII[e] siècle ou encore des villas du XIX[e] siècle, préservées, qui se dressent fièrement face aux années qui passent. On trouve également trois ports à Lanton. Mais c'est peut-être le patrimoine naturel de la ville qui est le plus impressionnant : 11 000 hectares de forêt, ce qui en fait la troisième commune forestière de France. A marée basse les prés salés se dévoilent. On y trouve également les valeurs sûres pour des vacances réussies : pistes cyclables, plages, marchés, animations… Plusieurs visites guidées sont proposées toute l'année pour la découverte de Lanton, qui vous promet des vacances au calme.

OFFICE DE TOURISME
CŒUR DU BASSIN D'ARCACHON
1, route du Stade
✆ 05 57 70 26 55
www.tourisme-coeurdubassin.com
info@tourisme-coeurdubassin.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h30. Avril, mai, juin, septembre, octobre : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h (fermé le jeudi, samedi, dimanche et jours fériés).
L'antenne de Lanton fait partie de l'Office de tourisme Cœur du Bassin d'Arcachon, qui concerne les villes de Lanton, Biganos et Audenge. En ce qui concerne la ville aux quatre bourgs, plusieurs visites guidées vous sont proposées, telle que la visite de Taussat-les-Bains qui vous permettra de découvrir l'histoire de cette station balnéaires au charme indéniable avec ses superbes villas du XIX[e] siècle. Renseignez-vous, il y en a pour tous les goûts : initiation à la pêche à pied, balades en pinasse du bassin, visite de l'écomusée de Gardarem, jeu de piste… Entre nature, culture, patrimoine… et détente évidemment, renseignez-vous auprès de l'antenne de Lanton pour tout connaître de la commune.

LE VIEUX BOURG DE TAUSSAT-LES-BAINS
✆ 05 57 70 67 56
Ouvert toute l'année. A partir de 10h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. CB non acceptée. Visite guidée.
Le bourg de Taussat-les-Bains est un véritable petit bijou. Ce village dépend de la commune de Lanton qui touche Andernos, côté nord du bassin, le centre idéalement situé au bord du bassin. Il abrite des demeures du XIX[e] siècle, parfaitement conservées parmi lesquelles trône, royale, la villa Bagatelle qui fut la propriété d'un ami du célèbre peintre Toulouse-Lautrec. Celui-ci y vécut à la fin de sa vie comme le dévoile une stèle déposée en son honneur en 2001 et sur laquelle on peut lire : « À la mémoire d'Henri de Toulouse-Lautrec […], il séjourna à Taussat de 1895 à 1901 (date de sa mort), aima le village et ses habitants ». Surveillées de près par l'association pour la préservation de Taussat, les ruelles à demi-sauvages et ensablées s'enlacent jusqu'à vous conduire à la plage. Une plage immense et souvent déserte, que la marée couvre et découvre au fil du jour, laisse les navires échoués sur le sable. Un paysage de carte postale dans lequel on n'entend plus que le bruit des cordes qui claquent sous le vent tandis que les embruns parfument délicatement vos vacances. Peut-être le plus bel angle pour découvrir ce majestueux et énigmatique bassin d'Arcachon.

Points d'intérêt

ÉCOMUSÉE GARDAREM
Port de Taussat
2, allée des Cabanes
✆ 06 63 58 78 81
www.gardarem.fr
contact@gardarem.fr
Ouvert toute l'année. Le week-end de 17h à 19h. Sur réservation en semaine et pour les groupes. Ouvert durant les vacances scolaires. Gratuit. Participation globale de 30 € pour les groupes de 15 personnes. Visite guidée.
Un nom tout trouvé pour ce musée, puisque Gardarem signifie « nous garderons » en gascon. C'est bien ce qui a été fait puisque l'écomusée abrite une collection de plus de 600 outils du travail de la terre ou de la mer (ostréiculture). Ici, les ostréiculteurs et les gemmeurs sont à l'honneur. Entre explications, histoire et anecdotes, la visite qui dure environ 1h30 permet de comprendre les métiers et les gestes encore perpétués aujourd'hui. Le gemmage est une opération qui consiste à inciser un pin pour qu'il sécrète de la résine. Afin de cicatriser cette blessure, le gemmage permet d'obtenir de l'essence de térébenthine (utilisée dans les peintures, vernis et produits d'entretien) et de la colophane (adhésifs, colles…). Mais on vous l'expliquera bien mieux à Lanton ! Vous pourrez déguster quelques huîtres à la fin de la visite et les enfants pourront jouer aux grands, littéralement, puisque des initiations aux échasses sont possibles.

SENTIER DU LITTORAL
Le cœur du bassin d'Arcachon constitue une des zones naturelles les plus intéressantes de France grâce à la richesse de sa flore et de sa faune : hérons, aigrettes, cormorans, cygnes, diverses espèces de canards, loutres et ragondins. Ses paysages ne manquent pas non plus d'attraits : rives marécageuses du delta de la Leyre, anciens marais salants transformés au XVIII[e] siècle en réservoirs à poissons, digues aménagées. C'est pour nous faire découvrir tous ces trésors que 13 kilomètres de sentiers ont été aménagés en 1985 : il s'agit du sentier du littoral qui part du Port de Cassy à Lanton jusqu'au Domaine de Certes à Audenge. Il longe ainsi les réservoirs du Renet, la plage de Suzette, les réservoirs à poissons, la conche de Lanton pour finalement arriver au Domaine de Certes – voir Audenge. Les sportifs pourront poursuivre jusqu'au port d'Audenge en longeant sur 3,5 km, toujours sur le sentier littoral, le domaine de Graveyron. A chaque point d'accès du circuit, les promeneurs disposent de parkings et sont informés par des panneaux et des balises d'orientation. Une très jolie balade nature.

Le couvert

L'ATELIER N.3
Rue du Port
✆ 05 56 82 84 62
Fermé du 30 septembre au 15 mai. Basse saison : ouvert le vendredi et le samedi le soir ; le dimanche midi. Haute saison : du lundi au vendredi le soir ; le samedi midi et soir ; le dimanche midi. Carte : 20 € environ.
Sur le bassin il y a cabane et cabane. Celle-ci mérite vraiment qu'on la déniche à Cassy. Ludovic Ortiz est un Languedocien qui a émigré en Gironde pour élever des huîtres. On se régale aussi de bulots, de crevettes, d'une marmite de mer, d'huîtres sur des toasts à l'aïoli, de moules à la plancha sauce Pépé Louis dont la recette est bien gardée…

LE CABANON
Port de Cassy
✆ 05 56 82 99 54
www.restaurant-lecabanon-lanton.com
Ouvert toute l'année. Fermeture : décembre et janvier. Du mardi au dimanche de 16h à 21h30. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Huîtres du bassin : 8 € les 6.
Que du frais pour cette adresse du bassin qui existe depuis plus de trente années. La propriétaire des lieux, Sophie Davasse Ragot, a transformé une cabane d'ostréiculteur en un chouette restaurant. Cette charmante dame connaît sur le bout des doigts les mets prêts à régaler les doux palais de ses clients. Inutile de vous préciser qu'ici vous dégustez les huîtres du bassin directement issues des parcs les plus proches. Le Cabanon propose des dégustations à toute heure, accompagnée d'une terrine de campagne. Pour un tour complet de la gastronomie locale, optez pour la savoureuse assiette du pêcheur, du poisson grillé à la plancha suivant arrivage ou bien pour la salade du Cabanon. Les suggestions du jour affichent, entre autres, un mulet noir d'Arcachon pour deux… Pas de viande, exceptée une entrecôte et sa garniture. A noter que l'après-midi, le restaurant se transforme en glacier et crêperie avec pâte à crêpe maison et gaufres. L'accueil est sympathique et la terrasse… les pieds dans l'eau.

L'ENTRACT RESTAURANT
20, boulevard Charles de Gaulle
✆ 05 56 60 97 21
Basse saison : ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 21 € à 26 €. Carte : 32 € environ. Formule du midi : 14,50 €.
Un joli cadre contemporain et un accueil chaleureux donnent tout de suite envie de s'installer et de découvrir la cuisine simple à l'inspiration terre ou mer suivant vos goûts. La terrine de foie gras maison mi-cuit basse température est une valeur sûre avec son chutney aux figues. La carte affiche quelques belles pépites comme un filet de daurade en écailles de chorizo, un magret entier au pamplemousse ou gratin de pommes caramélisées.

LE F DES FONTAINES
Taussat
Port de Paisance
✆ 05 57 70 23 43
www.restaurant-les-fontaines.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 32 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 11 €. Vin au verre. Terrasse.

Quelle vue ! Ce sera sans doute votre premier commentaire positif. Rendez-vous dans ce beau restaurant au décor chic et épuré dont la magnifique terrasse est un atout de choc et de charme. On déguste la cuisine inventive et raffinée du chef Yoann Pellé où fruits de mer et poissons sont à l'honneur : huîtres, soufflé de pétoncles, tombée de poireaux, sauce hollandaise au citron vert, blanquette de seiches royale, riz safrané sans pour autant négliger les viandes (tatare de bœuf ou magret du Périgord). Qualité et fraîcheur sont les maîtres mots de l'établissement, dommage que parfois le service ne soit pas tout à fait à la hauteur. Prenez un verre dans le coin lounge de la terrasse ou dégustez un cocktail. Pour une soirée romantique ou un dîner entre amis, profitez du coucher de soleil juste face à vous dans un cadre exceptionnel !

■ **L'OCEANA**
7, avenue Guy-Célerier
Taussat
✆ **05 56 82 06 20**
www.oceana-hotel.fr
contact@oceana-hotel.fr
Haute saison : ouvert du lundi au samedi le soir. Uniquement. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule : 23 €. Acceuil groupe sur réservation midi et soir. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
L'accueil à l'hôtel est aussi professionnel que la cuisine de l'Océana est bonne. Les prestations se suivent et la qualité reste au rendez-vous. Dans la véranda à la déco contemporaine ou à l'ombre de la terrasse, vous serez bien installé pour vous laisser aller à une escale culinaire de bon goût, variant au fil des saisons. Au programme des assiettes, toutes en finesse et travaillées avec les produits locaux : Saint-Jacques et gambas en tempura et fondue de poireaux ; dos de cabillaud rôti, rissoto crémeux et ses petits légumes et en dessert un ananas confit, rafraîchi à la noix de coco. De quoi se mettre l'eau à la bouche, rien qu'à la lecture de la carte. Un beau doublé hôtel-restaurant pour l'Océana.

■ **LE PLATANE**
Port Ostréicole
1, allée Thalassa
Taussat
✆ **05 56 60 58 98**
www.restaurant-leplatane.fr
Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 29 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 11 € (- de 12 ans). Formule du midi : 10,50 € (et 15 €).
Voici un petit coin de paradis que les locaux préfèrent garder secret. Et pour cause, situé au bord de l'eau sur le port ostréicole, le Platane régale les gourmands dans un cadre magnifique. Dans les assiettes, les produits de la mer sont rois… Ils sont sublimés selon l'arrivage et l'inspiration du chef : la soupe de poisson maison reste un produit phare. A cela on peut ajouter les huîtres gratinées, le steak de thon rouge, la brochette de lotte sans oublier les fruits de mer et quelques crustacés. Plus terriennes une planche de charcuterie, une entrecôte grillée ou une salade gourmande. Laissez-vous tenter par les suggestions à l'ardoise ou optez pour le menu, vous ne serez pas déçu. La cuisine, comme le lieu sont à découvrir, mais chut ! Ne le répétez à personne.

■ **LE PONTON DE CASSY**
23, avenue de la République
✆ **05 56 26 80 75**
http://lepontondecassy.com
Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi. Le vendredi et le samedi soir en basse saison sur réservation. Week-end et jours fériés. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 15,50 € (entrée plat ou plat dessert et 20,9€ entrée plat dessert). Terrasse.
Un joli cadre qui donne sur le port et les marinas, face aux cabanes ostréicoles. Delphine, d'origine bretonne, en salle et Bruno aux fourneaux pratiquent la culture du bien vivre et sont adeptes du slow food qui prône le respect du produit et du producteur. Terre et mer occupent une carte régionale : le cochon noir est basque, le bœuf de Bazas, les fruits et légumes de saison, la pêche, les huîtres et les fruits de mer sont du bassin. La cuisine est sans chichis mais tout est frais et fait maison. On commence par d'excellentes rillettes de poissons du chef ou une assiette nordique (mix de poissons fumés). Suivent les incontournables chipirons à la plancha au piment d'Espelette accompagnés de ratatouille ou un filet de bar écrasé de pommes de terre aux algues et sa sauce vierge. Le dessert sera une simple tartelette aux fraises. On n'oublie pas une carte des vins qui ne privilégie pas que les domaines de la région.

Le gîte

■ **L'OCEANA****
7, avenue Guy-Célerier
Taussat
✆ 05 56 82 06 20
www.oceana-hotel.fr
contact@oceana-hotel.fr

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 25 chambres (et 4 gîtes). Chambre simple à partir de 60 € ; chambre double à partir de 70 € ; chambre triple à partir de 80 € ; studio / appartement à partir de 115 € ; suite à partir de 90 €. Demi-pension (à partir de 30 € en plus par personne). Petit déjeuner : 9 € (et 6,50 € pour enfant de – de 10 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Gratuit pour un enfant de moins de 3 ans l'utilisation d'un lit bébé. Soirée étape VRP à partir de 80 €. Chèque Vacances. Accueil groupe sur réservation midi et soir idem pour les séminaires. Animaux acceptés (supplément de 2 € par nuit). Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.

L'Océana, petit havre de paix entre l'eau et la forêt. Les chambres sont décorées de manière épurée et disposent de tout le confort nécessaire. Vous êtes nombreux ? Pas de souci, les appartements vous accueillent : il y a de la place pour 4 à 6 personnes ! Pour un séjour en toute indépendance, ils sont entièrement équipés. Profitez également de la véranda ou de la terrasse ombragée, devant une belle assiette proposée par le restaurant. La cuisine est savoureuse et locale ! En bref, une bonne adresse, à la situation et aux prestations parfaites. L'accueil de la gérante Vanessa Defoy est très chaleureux.

Chambres d'hôtes

■ **CHEZ CHRISTINE ET PHILIPPE**
22, allée Suffren
Taussat ✆ 05 57 70 97 87
philippe.prost8@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Chambre simple à partir de 72 € ; chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Lit bébé sur demande. CB non acceptée. Wi-fi gratuit. Restauration (le soir à la demande, panier pique-nique le midi).

Le plaisir de recevoir, c'est ce que vous retiendrez de ce charmant couple qui vous accueille dans leurs chambres d'hôtes, situées à 5 min à pied du petit port de Taussat. Que vous logiez dans la chambre Zen ou la chambre Africa, la décoration est soignée mais discrète pour que chacun s'y sente bien. Le petit plus, c'est l'accès indépendant qui permet une plus grande intimité. Le cadre est magnifique, profitez du jardin ou partez en vadrouille, la piste cyclable n'est qu'à 100 m, et on vous prête des vélos. Profitez d'un petit déjeuner copieux pour discuter avec vos hôtes, passionnés par leur région, des meilleures balades à faire et des activités à ne pas manquer. Les plus gourmands profiteront de la table d'hôte, le soir, pour des repas conviviaux.

■ **GÎTES TIMELLEN**
1, impasse des Makilas
✆ 06 06 85 14 18
www.gites-timellen.jimdo.com
gitetimellen@gmail.com

Fermé du 1er janvier au 19 avril. 2 chambres. Chambre double à partir de 85 € la nuit, à partir de 430 € la semaine. Forfait ménage 4 partir de 30 €. Petit déjeuner (8 €) possible sauf en juillet-août. Wi-fi gratuit. Livraison de vos huîtres directement de chez le producteur, ouverture de vos huîtres ; confiture maison.

Le gîte Timellen respire l'ambiance « Cabanes du Bassin », à 300 mètres du golf des Aiguilles Vertes de Cassy. La Séraphine est un appartement de 48 m², en rez-de-chaussée d'une petite résidence à proximité immédiate des commerces de Biganos. Ces deux gîtes sont une destination idéale, à égale distance du Cap-Ferret et d'Arcachon, pour profiter d'un micro-climat exceptionnel et de paysages éblouissants. Situé à la sortie de Lanton côté forêt pour l'un et côté Biganos pour l'autre, les gîtes baignent dans la verdure. En plus de la forêt, le golf ouvre des perspectives verdoyantes au cœur de la pinède. L'intérieur de Timellen est résolument moderne dans le style traditionnel du bassin, ambiance « cosy ». Le bois est omniprésent, jusqu'à la terrasse privative très convoitée dès le petit déjeuner. Il ne vous restera plus qu'à enfourcher votre vélo pour partir à la découverte de la région, à commencer par le pittoresque port de Cassy situé à proximité.

Campings

CAMPING LE COQ HARDI***
3, avenue de la République
✆ 05 56 82 01 80
www.campingcoq-hardi.com
violesgalyon@aol.com

Fermé du 1er novembre au 31 mars. Terrain de 8,5 ha. 426 emplacements (4 espaces : la Chênaie, la Pinède, la Plage, l'Entrée). Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16,50 € à 29 €. Mobil-homes pour 4 à 8 personnes de 270 € à 990 € la semaine ; chalets pour 4 à 6 personnes de 260 € à 880 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (supplément de 2 € à 3 € la nuit). Sauna. Animations. Salle de jeux mise à disposition des plus jeunes.

Idéalement situé en bordure du Bassin d'Arcachon, le Coq Hardi est un camping familial qui a élu domicile dans un cadre exceptionnel avec ses deux accès directs à la plage. Entre pins et chênes, vous dormirez en pleine nature ! Et justement, vous aurez le choix de votre emplacement, selon vos envies vous pourrez préférer la proximité des piscines, de l'entrée et de ses animations, de la proximité de la plage ou du calme des arbres centenaires. Vous aurez également le choix entre caravane, chalet, mobil-home ou encore camping en tente, le vrai de vrai ! Le Coq Hardy promet de nombreuses animations, des sorties organisées, du canoë par exemple, ainsi que des soirées conviviales. Espace aquatique avec 2 piscines et 2 toboggans avec piscine de réception. Animations diverses pour tous les âges, de 10h à minuit en saison. Epicerie, bar, snack, terrains de jeux et de sports (beach-volley, basket, hand-ball, mini-golf, pétanque, badminton, ping-pong…), sorties (canoë, accrobranches), soirées (DJ et jeux de lumières, karaoké, repas à thème, loto, soirée mousse, cirques, magie…). Location de chalets et de mobil-homes soit pour des week-ends ou des longs séjours en hors saison (d'avril à juin et septembre à octobre), soit à la semaine en pleine saison (juillet et août) : tous les ingrédients sont réunis pour des vacances de folie au Coq Hardi ! Avec une équipe sympa et attentive pour réussir votre séjour.

Loisirs

BASSIN DE BAIGNADE AMÉNAGÉ
Route de la Plage
✆ 05 56 03 86 00

Label Handiplage. Baignade surveillée en juillet et août.

Pour une baignade en famille en toute sécurité sur le bassin d'Arcachon, le bassin de baignade de Lanton est idéal. Sur le plan d'eau de mer aménagé, petits et grands s'amuseront comme des fous, en profitant du grand air. Du 1er juillet au 31 août les maîtres nageurs sauveteurs veilleront sur vos petites têtes blondes et sur vous ! Profitez également en pleine saison des activités ludiques et sportives. A noter que les personnes à mobilité réduite sont accueillies sur cette plage labellisée Handiplage. Vous serez séduit par le côté pratique, mais également par la beauté du paysage.

CLUB NAUTIQUE TAUSSAT-CASSY
Vieux Port de Taussat
Avenue Albert Pitres
✆ 05 56 82 57 22
secretariatcntc@gmail.com

Haute saison : ouvert tous les jours. Stand-up Paddle : 1 h : 12 €, carnet de 5 h : 50 € – Initiation sur 2 jours, 1h par jour : 35 € Les inscriptions se font uniquement par téléphone ou au club.

Pour une expérience 100 % bassin, mener sa barque ou son petit voilier, ou encore mettre les deux pieds sur un paddle…, le club nautique de Taussat-Cassy est le club qu'il vous faut. Ici on propose des stages d'initiation, de perfectionnement, pour tous les niveaux. Plusieurs types d'embarcations sont disponibles : l'optimist, l'Equipe, le 420, le catamaran, la planche à voile et le paddle. Les petits aussi ont leur bateau : la Galaxie leur permettra de naviguer collectivement avec le moniteur pour une initiation à la voile. Les formules de stage de 6 jours vous permettent de devenir autonome, avec trois ou quatre heures de cours par jour, pour assimiler les rudiments de la navigation en toute sécurité.

■ **GOLF DES AIGUILLES VERTES**
Route de Bordeaux
✆ 05 56 82 95 71
www.golfstars.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. 9 trous de 18 € à 26 €.
Le golf des Aiguilles Vertes à Cassy/Lanton est accessible à tous. Au milieu des pins et sur un terrain plat, ce 9 trous donne vraiment envie de s'initier au golf si l'on est novice, de se perfectionner ou simplement de se faire plaisir. Cours individuels ou à deux, stages sur mesure en juillet et août, vous trouverez la formule qui vous convient, dans une ambiance conviviale et dans un lieu qui reste magique : le bassin d'Arcachon.

■ **SKATE PARK ET CITY STADE**
Derrière la salle des Sports.
Pour les riders, la commune de Lanton est également équipée d'un skate park situé derrière la salle des sports. Deux grandes rampes, deux petites, une barre de slide et une table sont à disposition.

Sorties

■ **ARTHUR'S PUB**
3, avenue Paul Gauguin
✆ 05 56 60 41 14
www.arthurs-pub.com
contact@arthurs-pub.com
Ouvert tous les jours de 9h à 2h. Menus du midi de 11,90 € à 14,90 € avec 1/4 de vin.
L'Arthu's Pub est digne d'un vrai pub irlandais : des boiseries et murs en brique, un grand bar en acajou, trois salles, un jeu de fléchettes, un billard, de la bière (9 à la pression et 100 en bouteilles) et des whiskies. Pour l'apéro des tapas et pour se restaurer midi et soir des plats simples de brasserie, à la carte ou en menus, comme des moules marinières frites, des pâtes, des hamburgers, des tartares de bœuf, du magret entier ou en brochettes, de l'entrecôte et du poisson selon arrivages et des desserts. Côté animation : retransmissions sportives et soirées concerts ou thématiques sont souvent au programme. Une grande terrasse et un espace en extérieur couvert font le bonheur des fumeurs.

CAFÉ LE BARYTON
8, avenue Paul-Gauguin
✆ 06 43 51 95 84
www.cafelebaryton.fr
contact@cafelebaryton.fr
A proximité de l'Intermarché.
Ouvert toute l'année. Le vendredi et le samedi à partir de 21h30. Le 1er et 3e jeudi : rendez-vous mensuels. Entrée libre. Terrasse. Restauration.
Le Baryton est un café associatif au dynamisme incroyable. Tous les week-ends, concerts et représentations aux styles très variés sont à découvrir : jazz, rock, reggae, blues ou encore tango et théâtre… La programmation est diversifiée et permet aux artistes locaux et ou amateurs de se produire dans de très bonnes conditions, les murs du café Barython se transforment également en galerie d'art pour des expositions photos ou peintures d'artistes locaux et régionaux. Réservez pour dîner avant le concert, prix imbattables et repas savoureux. Les chefs sont bénévoles et se décarcassent pour votre plus grand plaisir. Et tous les mois : jeux de société, café-philo et pot des bénévoles.

Emplettes

■ **MARCHÉ**
✆ 05 56 03 86 00
Le marché a lieu à Lanton-Cassy le dimanche matin, rue Téchoueyres, à Cassy de 8h à 13h. Des marchés nocturnes sont également organisés en saison estivale. Dans les environs, sur le bassin d'Arcachon, le marché se tient le dimanche matin à Biganos et le mardi matin à Audenge.

LE TEICH

Avec 80 % de son territoire recouvert de forêt et une situation au cœur du Parc naturel des Landes de Gascogne, le Teich est LA ville nature du Bassin d'Arcachon. Située sur le delta de la Leyre, véritable Camargue miniature, elle offre des paysages uniques en Gironde, des prairies du delta jusqu'à la sombre forêt-galerie ainsi qu'une faune ornithologique unique.
Ces trésors sauvages sont à découvrir au détour des sentiers de randonnées et lors de la visite du fameux parc ornithologique. La commune est par ailleurs très engagée dans la valorisation et la préservation de son patrimoine naturel exceptionnel.
Un conseil : se rendre au Teich à vélo de Biganos par la piste cyclable et découvrir ainsi progressivement la forêt, les marais puis le parc. De ce point de vue et pour les férus de nature, on se rend compte de toute la qualité paysagère du site.

■ **OFFICE DE TOURISME**
1, place Pierre-Dubernet
Point Accueil à l'entrée du Parc Ornithologique du Teich
✆ 05 56 22 80 46
www.leteich-tourisme.com
office-de-tourisme-le-teich@wanadoo.fr
Lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h, les samedis des vacances scolaires et de mai à septembre de 10h à 12h30 et de 15h à 18h, les dimanches et jours fériés de 10h à 13h. Fermé les mardis hors vacances scolaires.
Pour tout connaître des balades et randonnées possibles au Teich rendez-vous à l'office de tourisme. Profitez notamment des balades gourmandes, qui vous permettent d'initier vos papilles, pour votre plus grand plaisir, aux produits régionaux : huîtres, esturgeons, caviar d'Aquitaine… Les visites sont commentées et

agrémentées de dégustations bien sûr. Avec plus de 12 km de pistes cyclables rien qu'au Teich, il serait dommage de ne pas en profiter. L'office de tourisme vous fournira le détail des pistes du Bassin, ainsi que des idées d'itinéraires adaptés à vos envies. On vous loue même des vélos ! Enfin renseignez-vous aussi sur les diverses manifestations de la ville, le festival Music O Teich par exemple, a lieu le week-end du 14 juillet (concerts gratuits, fête foraine, restauration).

Points d'intérêt

■ **PARC ORNITHOLOGIQUE DU TEICH** ★★
Rue du Port
✆ 05 56 22 80 93
Voir page 20.

Le couvert

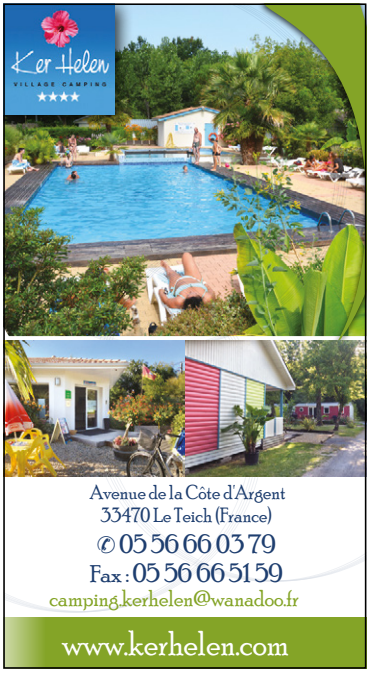
■ **LA BRASSERIE DU DELTA**
1, rue du Port ✆ 05 56 22 80 93
brasseriedudelta@live.fr
Fermé en janvier. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 15h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 19h. Vin au verre. Salades de 10 € à 12 €, snack (tartines, quiches à 8 € avec salade), menu du jour entre 10 € et 13 €, pâtisseries maison. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Après une belle promenade dans le parc ornithologique du Teich, la Brasserie du Delta, installée à l'entrée du parc ornithologique, est un endroit bien sympathique pour se détendre, boire un verre et manger sur le pouce. Tous les jours, de bons petits plats, tous faits maison, vous attendent. Menu du jour, salades, quiches, tartines et desserts sont proposés avec le sourire. La terrasse est très agréable pour profiter du soleil et admirer les volatiles de passage.

Le gîte

Campings

■ **CAMPING KER HELEN******
Avenue de la Côte-d'Argent
✆ 05 56 66 03 79
www.kerhelen.com
camping.kerhelen@wanadoo.fr

Fermé du 15 octobre au 13 avril. Terrain de 5 ha. 140 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Location réfrigérateur : 39 €/semaine. Emplacement de 6,70 € à 14,50 €. (avec 10 A) de 3,60 € à 4 €. Bungalows pour 4 personnes à partir de 200 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 4 personnes à partir de 249 € ; chalets pour 2 à 4 personnes à partir de 309 €. Hors saison estivale location des chalets, mobil-homes et cottages possible pour 2 jours minimum. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Animations. Excursions.
Ici on ne s'ennuie pas, l'ambiance est 100 % famille, sports et loisirs. Situé à 5 minutes du parc ornithologique et du village ostréicole, à 15 minutes des plages et bordé par la L'Eyre dans un environnement fleuri, le camping Ker Helen offre dépaysement, repos et détente pour petits et grands. Louez un emplacement tout confort pour camper ou préférez chalets, cottages, lodges et bungalows. Notez que certains cottages sont accessibles aux personnes à mobilité réduites. Sur place, vous trouverez un bar, un restaurant, une épicerie, un glacier et de nombreuses animations. En journée, il est possible de profiter de l'aire de jeux, de l'espace fitness, de la piscine. On y organise des tournois de volley, de pétanque, de foot, des sorties VTT, des initiations à l'escalade… Les vélos sont prêtés. Des prestations sont possibles, comme des sorties en canoë, en bateau… Evidemment l'équipe propose des soirées dansantes destinées à tous les âges.



Hôtels

ALL SUITES APPART HOTEL LE TEICH
Lieu-dit Grange Neuve
7, rue Copernic
✆ 05 56 22 08 08
www.allsuites-apparthotel.com
leteich@allsuites-hotel.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (borne d'accueil). 49 chambres. Chambre simple à partir de 62 € ; chambre double à partir de 47 € ; suite à partir de 107 €. Petit déjeuner : 10,50 €. Parking ouvert inclus. Prêt de matériel selon dispo (fer à repasser, lit bébé, etc.). Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +. Sauna.

Situé à quelques kilomètres du parc ornithologique du Teich et très facilement repérable depuis la voie rapide, cet hôtel atypique, tout de bois vêtu. Au cœur de la forêt, l'adresse conjugue les atouts de l'enseigne aux trésors naturels de l'environnement. A peine passé le seuil, la décoration sobre et moderne se retrouve jusque dans les chambres. Climatisées, équipées de lit 160 cm, d'un accès Internet par WiFi, d'une télé satellite (TNT + chaînes étrangères), d'une douche avec sèche-cheveux et d'un coin bureau, les 49 chambres justifient toutes de l'appellation de standing. Les suites familiales combleront les tribus avides de repos et de détente, tout en profitant de leurs proches. Les plages océanes et les centres-villes des communes du Teich et de Gujan-Mestras sont à quelques minutes. La salle de sport et le sauna, font également de cet hôtel une escale incontournable. La piscine extérieure est très agréable avec ses bains de soleil, face à la salle de sport. Notez que la salle de sport, le sauna et la piscine sont en libre accès et totalement gratuits (de 8h à 21h, sauna jusqu'à 24h).

Autre adresse : ALL SUITES APPART HOTEL MERIGNAC Allée Felix Nadar 05 56 184 184 - ALL SUITES APPART HOTEL LA TESTE DE BUCH 1246 Avenue Gustave Eiffel 05 56 22 05 00 - ALL SUITES APPART HOTEL BORDEAUX LAC Rue du Professeur Georges Jeanneney 05 35 31 01 01.

MADAME VACANCES RÉSIDENCE LES RIVES MARINES***
Rue du Port
✆ 05 56 66 06 33
www.madamevacances.com

Ouvert toute l'année. Studio 2 personnes à partir de 144 €/semaine. Appartement 4/5 personnes à partir de 201 €/semaine. Wi-fi gratuit. Boulangerie en juillet et août. Salon de jardin.

Au Teich, la nature n'est pas un vain mot. La Résidence Madame Vacances vous permettra de profiter pleinement de cet environnement exceptionnel. Depuis le vaste parking, on devine déjà les façades colorées d'un petit village. Tous les appartements profitent d'une terrasse ou d'une loggia avec mobilier de jardin. Le séjour est ouvert avec un coin cuisine tout équipée : plaques de cuisson, micro-ondes, réfrigérateur et lave-vaisselle. Au bout de la rue du Port, vous accédez à une plage en bord de rivière, alors que la mer se trouve à 4 km que l'on parcourt aisément à vélo. Dans la résidence, une piscine extérieure chauffée est à votre disposition et des activités conviviales sont proposées en saison pour toute la famille : tournois de pétanque et ping-pong, ateliers, cours de danse et de yoga, massages et soins…

Loisirs

AMAZONE CANOË
16, rue du Pont Neuf
✆ 06 72 76 34 58
www.amazonecanoe.com
contact@amazonecanoe.com

Les départs se font au port du Teich, en face du parc ornithologique. Uniquement sur rendez-vous. Parcours à partir de 15 €/adultes en location libre et 26 € en randonnée encadrée.

Quoi de plus agréable qu'une balade sur les flots ? La Leyre qu'on appelle parfois la « petite Amazone » se prête merveilleusement bien à ce type d'activité. Amazone Canoë vous propose des circuits à la journée ou à la demi-journée. Nathaniel vous fait remonter la rivière jusqu'à son delta. Découvrez la flore et la faune sauvages du lieu et laissez vous glisser au fil de l'eau. Autre balade : le canal des Landes jusqu'au lac de Cazaux et le bassin (dune du Pilat, banc d'Arguin, Ile aux oiseaux). Attention il faut savoir nager, renseignez vous auprès d'Amazone pour tout connaître des conditions de location et de sécurité. Possibilité de balade sur plusieurs jours, de deux à cinq jours, depuis Sabre jusqu'au Teich, soit 90 kilomètres.

VILLETORTE LOISIRS
30, rue du Pont-Neuf
✆ 05 56 22 66 80
www.loisirs-arcachon.com

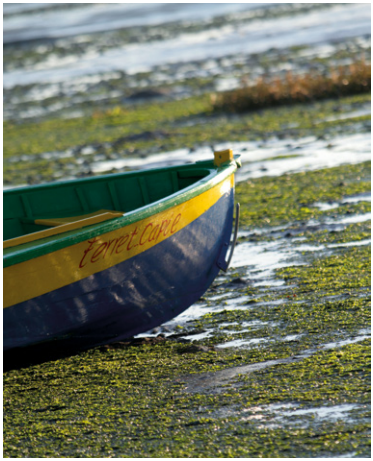
Fermeture annuelle en hiver. Réouverture selon le temps et la praticabilité de la rivière. Ouvert tous les jours. Location vélos à 10 € la demi-journée et 13 € la journée entière, promenade à cheval à partir de 20 €, canoë et kayak à partir de 15 € par personne. Chèque Vacances. Parking gratuit pour la clientèle.

En dehors des balades en barque ou canoë proposées par la Maison de la Nature du Bassin d'Arcachon, située à l'entrée du Parc ornithologique (visites naturalistes, kayak de mer ou descente de la Leyre), il existe un autre espace dédié aux loisirs de nature et à la famille au Teich. Cette base de loisirs à plus de 20 ans d'expérience dans l'accueil du public. Ici (presque) tout est possible : la

location de kayak ou de canoë, avec deux parcours au choix de 10 ou 20 km, la location de vélos pour partir à la découverte des sentiers du bassin (avec carte, anti-vol et siège enfant possible) ainsi que des promenades guidées à cheval en forêt et sur le bord de la rivière.

Emplettes

L'ESTURGEONNIÈRE
Route de Mios-Balanos
✆ 05 56 22 69 50
www.lesturgeonniere.com
contact@lesturgeonniere.com
Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h ; le vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h. Visite de l'exploitation sur rendez-vous.
L'Esturgeonnière s'est développée au cœur de la forêt des Landes, dans une clairière qui se découvre au bout d'une petite route. Depuis 1991, les esturgeons sibériens sont élevés pour donner le caviar d'Aquitaine qui répond au doux nom de Perlita. Au départ, la production de caviar était purement fortuite, elle est devenue, depuis 1999, la raison d'être de l'exploitation. Et si le caviar est au top niveau aujourd'hui, c'est grâce à une politique d'investissement qui a mobilisé, la géothermie, l'électronique avec le suivi de chaque poisson par marqueur et l'environnement en construisant une centrale de traitement des eaux unique en Europe. La qualité est donc à tous les niveaux. Vous pouvez visiter cet établissement en prenant rendez-vous ou en contactant l'office de tourisme du Teich. Le caviar d'Aquitaine Perlia est distribué autour du Bassin d'Arcachon et à Bordeaux, notamment par la société Lafitte foie gras, l'Epicerie à Bordeaux, le Comptoir Arcachonnais, l'épicerie du cap Ferret, la poissonnerie Lucine et aussi vendu en ligne.



© MARC DE TIENDA

Le bassin à marée basse.

Marchés

MARCHÉ
Place du Souvenir
Ouvert le samedi de 7h30 à 13h30.
Le rendez-vous des Teichois se déroule le samedi matin à partir de 7h30 jusqu'à 13h30, place du Souvenir. Retrouvez chaque week-end une vingtaine de commerçants pour vos produits locaux, fruits et légumes frais, viande, poissons, plats cuisinés ou encore pour votre pain. Mais vous trouverez également quelques stands de fleurs, de plantes et même de vêtements. De quoi passer une matinée agréable et conviviale.

MIOS

La commune de Mios se situe en plein cœur de la forêt des Landes de Gascogne et est donc située dans le parc naturel régional des Landes de Gascogne. Elle est également située sur la Leyre. Très étendue la commune habite près de 6 900 Miossais.
A noter la cloche de la chapelle Saint-Brice, datée du XVIII^{e} siècle et classée monument historique. L'église Saint-Martin a quant à elle été agrandie au XIX^{e} siècle, mais semble dater du XVI^{e}. Mios est une commune au patrimoine naturel exceptionnel, propice à la randonnée et à la balade.

OFFICE DE TOURISME
1, allée de Val-de-San-Vicente
✆ 05 57 70 67 56
www.tourisme-coeurdubassin.com
info@tourisme-coeurdubassin.com
Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Novembre, décembre, janvier, février, mars : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 (fermé samedi, dimanche et jours fériés). Avril, mai, juin, septembre, octobre : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h (fermé le jeudi, samedi, dimanche.
Ne cherchez pas un grand bâtiment, l'Office de Tourisme est niché dans une petite cabane au centre de Mios. Ouvert toute l'année, il est à proximité du camping municipal et de la halte nautique au bord de l'Eyre. L'office organise des visites de la palombière ainsi que des sorties au bord du petit fleuve. Vous pourrez même louer un canoë pour descendre jusqu'à l'embouchure, dans le bassin d'Arcachon. Renseignements et réservations auprès de l'Office de Tourisme. Pour de belles balades dans le massif forestier location de VTC à l'Office de Tourisme du 15 juin au 15 septembre. Le personnel de l'Office de Tourisme vous attend pour vous donner tous les renseignements nécessaires à votre séjour : où manger, où dormir, quelles balades, et quelles activités, etc ?

Le couvert

L'EYRA
70, avenue de la République ✆ 05 40 12 18 44
http://restaurant-leyra.com
contact@restaurant-leyra.com
Mardi et dimanche de 12h à 14h, mercredi, jeudi, vendredi, samedi midi et soir de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Menus de 27 € à 35 €. Menu enfant : 8,90 € (moins de 10 ans). Formule du midi : 13 € (à 16,50 €). Chèque Restaurant. Terrasse.
Le patron des lieux n'est autre que Vincent Bianchi, bien connu sur le bassin d'Arcachon puisqu'il tenait autrefois Les Pavois à Gujan-Mestras. Il s'est lancé dans une nouvelle aventure avec toujours cette volonté féroce de régaler ses convives. Et ils sont nombreux à s'être déjà passé le mot, car aussi récent soit-il, ce restaurant affiche régulièrement complet. Il faut dire que la carte alléchante met à l'honneur les produits du Sud-Ouest à l'instar de la terrine de foie gras de canard maison mi-cuit et sa confiture de piquillos, une des spécialités de L'Eyra. Mais vous goûterez également au carpaccio de saumon et magret fumés maison sur lit de wakamé, au millefeuille Terre et Mer (tournedos de magret, Saint-Jacques et daurade) ou encore aux Saint-Jacques lardées à la pancetta comme un tournedos. Pour accompagner votre repas, L'Eyra affiche une carte des vins raisonnable. L'accueil est chaleureux et attentionné.

L'OBERGE
27, avenue du Val de l'Eyre
✆ 05 56 26 67 47
Ouvert le lundi de 9h à 15h ; du mardi au jeudi de 9h à 15h et de 18h à 21h ; le vendredi de 9h à 15h et de 18h à 0h ; le samedi de 9h à 15h et de 18h à 2h. Menu unique à 19,50 € (le soir). Carte : 28 € environ. Formule du midi : 12,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Espace de jeux réservé aux enfants.
L'Oberge est un hôtel-restaurant marqué par sa simplicité. A l'extérieur, les propriétaires ont fait le choix d'une façade habillée de lames boisées. A l'intérieur, une décoration moderne avec une belle cheminée. Les murs sont décorés d'œuvres contemporaines de Karen Gastoldi. Côté cuisine une terrine de foie gras, de l'andouillette grillée, des gambas flambées, une brioche façon pain perdu, etc. Les chambres sont épurées, mais elles ont un confort.

Le gîte

LA TONNELLE
8, avenue des Landes de Gascogne
✆ 05 56 26 46 66
www.restolatonnelle.com
la-tonnelle@orange.fr
Ouvert toute l'année. 11 chambres. Chambre double à partir de 44 €. Petit déjeuner : 6 €. 70 € la chambre pour 4 personnes. Wi-fi gratuit. Restauration (ouvert midi et soir du lundi au vendredi midi, samedi soir et dimanche midi). Tv satellite.
Situé à Mios, sur la route qui mène à Salles, l'hôtel-restaurant La Tonnelle est peu rustique, ce qui, pour certains, fait tout son charme. Néanmoins, Martine et Jean-Jacques, les propriétaires, ont à cœur de vous recevoir en toute convivialité. Les chambres ont toute une salle de bains privée. De plus, le service restauration est de qualité. Concoctés à partir de produits frais, les plats traditionnels sont principalement inspirés du Sud-Ouest : foie gras mi-cuit, cuisse de canard confite, entrecôte garnie et cèpes, filet de bar sauce pineau des Charentes. Une très bonne adresse aux portes du Bassin.

Loisirs

LAKE CITY
108, route du Barp
✆ 06 40 65 11 71
www.lakecity.fr
contact@lakecity.fr
Fermé du 5 novembre au 15 mars. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 21h. Pour le reste

Voie verte de Mios à Bazas

Une balade de 76 km plongé dans la nature, ça vous tente ? Réalisée par le Conseil départemental de la Gironde sur le tracé d'une ancienne voie ferrée, cette piste nommée la RD802 vous emmènera de Mios jusqu'à Bazas, que vous soyez à pieds, à vélo, à trottinette, à rollers ou même en fauteuil roulant. Elle permet de relier le bassin d'Arcachon au canal de Garonne (Langon et Castets-en-Dorthe). On entame le parcours à partir de Salles. Sac à dos accroché dans le dos nous voilà partis sur le bitume, plutôt bien entretenu, sauf par endroits où des amateurs de moto cross indisciplinés se sont visiblement essayés aux dérapages au bord de la voie, il faut donc slalomer entre les cailloux. Mais le parcours reste très agréable car très varié. On file à travers la forêt de pins du Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne, on se laisse surprendre par une biche qui traverse la voie juste devant nous (véridique !). Au fil des kilomètres, on quitte la ville pour pénétrer dans un décor où les bruyères se mêlent aux genêts en fleur, où seuls quelques oiseaux et autres animaux et insectes non identifiés se font entendre. Quelques pentes nous donnent du fil à retordre, mais l'effort est vite récompensé, le paysage coloré qui s'offre à nous est magnifique. Les haltes sont réparatrices et contemplatrices. À découvrir !

de l'année voir sur le site. Découverte : 20 minutes sur le petit téléski (bi-poulies) + forfait 2 heures sur le grand téléski : 50 € au lieu de 60 €. Matériel fourni : wakeboard, bi-skis, kneeboard (planche à genoux), wakeskate, gilet de flottaison, casque.
Lake City est une base de loisirs sur la route du Barp, mais c'est surtout le 1er Wakepark équipé en France ! Lake City c'est 100 % glisse : wakeboard, ski nautique, paddle… une découverte dès l'âge de 4 ans, apprentissage, perfectionnement avec du matériel adapté et encadré par des moniteurs diplômés d'État. C'est aussi un Aquapark pour s'amuser en famille ou entre amis : des structures gonflables et une catapulte géante !

T EN LEYRE
Allée de la Plage
✆ 06 33 08 20 86
www.parcours-acrobatique-t-en-leyre.fr
Ecoresponsable dans un parc Natura 2000. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Ouverture du 7 avril au 5 novembre inclus. Le mercredis et les week-end hors vacances scolaires. Réservation conseillée en juillet et août. Enfant de 4 à 6 ans, 3 parcours : 10 €. Enfant de 7 à 11 ans, 6 parcours : 15 €. 12 ans et plus, 8 parcours : 18 €.
Avis aux amateurs de sensations fortes, petits – à partir de 4 ans – et grands. Le parc d'aventure en hauteur T En Leyre s'étend sur 2 hectares et propose 80 jeux suspendus. Trois parcours acrobatiques et sécurisés sont destinés aux enfants et huit aux adultes. Les plus téméraires s'essaieront aux « parcours noirs » et monteront à la force des bras jusqu'à 13 mètres du sol grâce à une échelle instable et termineront par une tyrolienne de 70 mètres de long ! Ceux qui n'ont pas le goût de l'aventure pourront patienter au bord de la Leyre ou à la buvette où ils goûteront à des produits bio et locaux. Chacun y trouvera son compte à n'en pas douter. A vous la grande aventure !

Emplettes

JAMBONS 10 VINS
12, avenue de la Libération
✆ 05 56 26 36 47
jambons-10-vins@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 22h ; le dimanche de 9h à 14h. Ouvert le dimanche. Sur place ou à emporter. Repas entre 13 € et 36 €.
L'épicerie de Fabio Iaconelli est un commerce coquet, chaleureux et accueillant. On y vend bien sûr des produits italiens, comprenez des pâtes fraîches, de la charcuterie ainsi que des fromages, entre autres. Vous pouvez les déguster chez vous ou sur place, car Fabio et Armelle réalisent des plats savoureux concoctés à partir des produits vendus dans la boutique : Hot Focaccia (brioche légère, saucisses piquantes, huile d'olive, tomates, mozzarella), Bruschetta 3 formaggi (tartine dorée, mozzarella, taleggio crémeux et gorgonzola) ou encore Piadina de Parma (fromage frais, chutes de jambon, le tout roulé dans une galette de blé chaude). Les desserts sont aussi délicieux, goûtez donc au tiramisu ou au baba au limoncello. Vous trouverez aussi bien sûr, des vins, mais aussi des bières du monde, et des rhums arrangés. Parce qu'il aime partager, Fabio Iaconelli organise des cours d'œnologie et de cuisine.

Marchés

MARCHÉ
Mercredi et samedi matin.
Retrouvez le convivial marché de Mios toute l'année : le mercredi matin, allée de Val de San Vicente, sur le parking de la salle des fêtes et le samedi place de l'Église à Lacanau de Mios.

Plage de Lacanau.

© © ALOHASPIRIT – ISTOCKPHOTO

MÉDOC

MÉDOC

CARCANS-MAUBUISSON ★

Station balnéaire campée entre le plus grand lac d'eau douce de France et l'océan, Carcans-Maubuisson a tout aménagé pour accueillir un tourisme nature et familial, avec une profusion d'activités de loisir, d'animations l'été et de nombreuses régates à suivre tout au long de l'année. Carcans-Maubuisson fait partie intégrante de la marque Médoc Océan avec les communes de Lacanau et Hourtin depuis 2011 (date du lancement de la marque) Médoc Océan qui devient à ce jour Médoc Atlantique et englobe les communes de la côte jusqu'au Verdon. Les offices de tourisme se sont regroupés pour n'en former qu'un, celui de l'office de tourisme Médoc Atlantique basé à Lacanau Océan. A Carcans, il y a Carcans Océan, Maubuisson (Carcans Lac, plan d'eau de 18 km par 5 km, le plus grand lac de France au bord de l'océan Atlantique), et Carcans bourg, les trois lieux sont inséparables car complémentaires. Depuis plusieurs années, une dynamique s'est développée à Maubuisson et sur le site de Bombannes, le domaine sportif UCPA du bord du lac, où la voile est reine, ce qui a permis à Carcans-Maubuisson de se placer parmi les hauts lieux européens de la voile sportive : entraînement des équipes nationales, championnat de France… L'océan a aussi sa place avec les grandes plages sauvages comportant des espaces surveillés, tout comme la vaste forêt de pins maritimes, de chênes verts, de chênes-lièges, d'arbousiers et de mimosas qui invite aux promenades en toute tranquillité. Quelque 120 km de pistes cyclables sont à la disposition des amateurs de belles balades à vélo. A noter que Carcans est Pavillon Bleu d'Europe depuis 1995, site Handi-Plage doté du label Tourisme et Handicap : moteur, auditif et mental, et que Station Kid propose des hébergements spécifiques, des aires de jeux, de nombreuses animations et des activités encadrées à destination des enfants. La station balnéaire reste proche des châteaux viticoles, pour les amateurs de bons vins, et de Bordeaux pour les journées pluvieuses ou les visites de musées. Rendez-vous sur le site de la mairie de Carcans (www.carcans.fr) ou de l'office de tourisme Médoc Atlantique (www.medoc-atlantique.com).

■ **OFFICE DE TOURISME MÉDOC ATLANTIQUE – BUREAU DE TOURISME DE CARCANS**
127, avenue de Maubuisson
✆ **05 56 03 21 01**
www.medoc-atlantique.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h. Avril, mai, juin et du 1er au 14 septembre : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Label Tourisme & Handicap.
Bienvenue à Carcans-Maubuisson, station balnéaire de la Gironde, à 45 km de Bordeaux. Carcans-Maubuisson est située au cœur d'une forêt de pins, à la fois bordée par le plus grand lac d'eau douce naturelle de France (lac de Carcans-Maubuisson) et bercée par les vagues de l'océan Atlantique (Carcans-Océan). Avec les communes de Lacanau à Soulac, elle forme désormais le Médoc Atlantique. Paradis des sports de glisse et de plein air, Carcans Maubuisson est labellisée Famille Plus ce qui garantit un accueil privilégié aux familles. En plein été, une animation intense au cœur de la station avec une programmation culturelle et sportive très dense (compétition, concerts, festivals…). En juillet et août, l'office de tourisme vous propose de nombreuses visites et excursions pour toute la famille : Vinifamily, la balade du p'tit explorateur, la balade en attelage au cœur de la forêt, la tournée du petit résinier et son croq', la balade des 5 sens, la visite de la Réserve naturelle de Lacanau/Carcans, la découverte des lacs en goélette et en catamaran, le survol de ce beau paysage et des plages immenses en ULM, les visites des châteaux du Médoc en bus, les sorties nocturnes… de quoi passer des vacances inoubliables dans le Médoc Atlantique.

Points d'intérêt

RÉSERVE NATURELLE DE L'ÉTANG DE COUSSEAU ★
Route de Lacanau
✆ **05 56 03 34 94**
Visite libre depuis le parking au lieu-dit « Marmande » ; animations et visites guidées à pied ou à vélo, organisées par l'office de tourisme de Carcans (ou celui de Lacanau).
La découverte de ce site protégé de plus de 600 hectares demande quelques efforts, car vous ne pourrez y accéder qu'après avoir arpenté à pied un chemin dans les sous-bois tapissés de mousse. Mais quel plaisir de s'immerger ainsi au cœur de la nature pour découvrir l'étang… Enfin ! Vous pourrez sentir et toucher le pin, le chêne vert, l'arbousier, la fougère aigle, le houx, les ajoncs, les genêts ou la bruyère sauvage. Et peut-être au détour d'une allée, un oiseau (200 espèces y vivent) sur la branche, un chevreuil qui vous fait de l'œil, une libellule (30 espèces), et bien d'autres merveilles à découvrir. Une petite rando nature de 5 km. Attention aux moustiques en été…

Le couvert

■ **ARTIGIANO**
38, route de Bordeaux
✆ **05 57 70 37 40**
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 11h à 14h et de 18h à 22h. Haute saison : tous les jours de 11h à 14h et de 18h à 22h. De 9 € à 13,50 € la pizza de 29 cm et de 14 € à 19,50 € la pizza de 40 cm. Calzone de 10,50 € à 18 €.

Ce petit artisan est situé à l'entrée juste après la boulangerie en venant de Bordeaux. Il propose des pizzas et des calzones, préparés avec passion, à emporter. L'attente peut paraître un peu longue pour certains mais il travaille seul et les pizzas sont très fraîches. Si vous décidez de rester sur place, c'est avec gentillesse et bienveillance qu'il discute avec vous tout en pétrissant sa pâte. Plus d'une trentaine de pizzas sont à la carte (salées ou sucrées).

L'ATELIER RESTO NOUVEAU
138, avenue de Maubuisson
✆ 07 88 51 38 80
Ouvert de Pâques à la Toussain. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le soir ; le week-end le midi et le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 18 € environ (le soir 27 €). Plat du jour : 18 €.
Il y a la Boutique et l'Atelier Resto, une jolie cabane coloniale en bois, à la déco soignée, montée par Emmanuel Gieze, déjà connu dans la restauration notamment grâce au Café Maritime. Dépaysement au bord de l'Océan pour une cuisine sans chichis, légèrement exotique et très honnête, à base de produits frais. Jetez-vous sans réfléchir sur le pavé de thon snacké sauce créole ou sur les moules marinières frites, plus classiques mais pas décevantes. Ça change des pizzas…

AU P'TIT CANON
1, rue des Tilleuls
✆ 05 56 03 33 14 – auptitcanon@gmail.com
Ouvert toute l'année. Fermeture du 20 octobre au 7 novembre. Le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : tous les jours le midi. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique.
Au coeur du bourg de Carcans, il y a un café-restaurant que nous vous recommandons. Ici, pas de chichis mais un bon accueil, de la cuisine familiale, et une sélection de vins du Médoc ! Au P'tit Canon, situé au rond-point, face à l'église, sur la route du lac et de l'océan, vous pouvez boire un verre, déguster une salade en terrasse l'été, petit-déjeuner et déjeuner toute l'année. Le chef propose un menu unique composé d'un buffet pour les entrées (crudités, pâté, quiche maison), de trois plats et deux desserts au choix qui se renouvellent chaque jour, lors de notre venue le tableau affichait : blanquette de veau aux cèpes, bavette ou entrecôte (400 g) avec frites ou pommes vapeur et salade. Installées à la « cave », la deuxième salle du restaurant, entièrement refaite, qui présente de bonnes bouteilles de vins de la région, sur des étagères en bois, nous avons vu arriver de belles assiettes copieuses. Une blanquette goûteuse et une viande fraîche et tendre. Un très bon rapport qualité-prix !

Le gîte

Gîtes

L'ENTRE BERGES NOUVEAU
5, Impasse des Grépins
✆ 07 71 72 02 02
www.lentreberges.com
lentreberges@gmail.com
A partir de 55 € la nuit pour le studio, à partir de 60 € pour appartement de 4 et de 5 personnes. Linge de lit et de toilettes et la taxe de séjour sont inclus dans le tarif. En supplément le ménage est facturé 30 €.
En pleine forêt, sur un terrain de 1 000 m² c'est la détente absolue dans cet endroit à l'atmosphère calme et reposante. On entend juste l'océan… Les gîtes sont à quelques minutes des plages et des commerces. Ils sont répartis en un studio pour 2 personnes de plain-pied et 3 appartements pour 4-5 personnes en duplex. Ils sont bien aménagés avec de belles terrasses privatives, sous les pins et dotées de mobilier de jardin. On est accueilli par la charmante Daria, très à l'écoute et très souriante. Avec Jean-François, son compagnon, elle a vécu en Corse, dans la Loire et voyagé aux quatre coins du monde. Ces passionnés de kitesurf, de plongée et amoureux de la nature sont d'excellents guides pour vous renseigner sur les activités, notamment sportives, à Carcans-Maubuisson.

Chambres d'hôtes

LE HANGAR
1, route d'Hourtin
✆ 06 76 10 20 62
https://lehangar-carcans.fr
lehangar@sfr.fr
Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 80 €. Parking inclus. CB non acceptée. Wi-fi gratuit.
Laurence Guoinaud a installé sa maison d'hôtes dans un ancien garage automobile situé en face de l'église et en plein cœur du village de Carcans. L'idée est séduisante d'autant plus qu'elle a choisi de la décorer dans un style industriel qui correspond bien au lieu. Tout est neuf.
Les trois chambres (deux pour 2 personnes et une pour trois), toutes au premier étage, sont confortables et bien au calme. Elles sont décorées avec beaucoup de goût tout comme les salles de bains. On prend le petit déjeuner au rez-de-chaussée sur une grande table d'hôtes en bois massif ou en terrasse. L'endroit est paisible et l'accueil très agréable.

Campings

CAMPING LES MIMOSAS***
Route du Touate
173, route de la Barrade ✆ 05 56 03 39 05
www.les-mimosas-camping.fr
lesmimosas33@wanadoo.fr

Ouverture du 15 juin au 20 septembre. Accueil de 8h à 21h. Gardé le jour. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 6 A) de 17 € à 22 €. 4 caravanes de 240 € à 440 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 355 € à 820 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3,50 €). Wi-fi gratuit. Restauration (snack et épicerie – Dépôt de pain). Location de vélos : Adulte 9 € la journée, Enfant : 7 €.
C'est au cœur de la forêt de Carcans-Maubuisson, à 5 minutes du centre du bourg et à 5 minutes du lac en direction d'Hourtin, qu'est situé ce camping 3 étoiles. Les Mimosas, familial et tranquille, est le lieu idéal pour se détendre et profiter de vacances nature avec les enfants. Entre lac et océan, pour la plage, le surf et la voile, la forêt pour les balades à vélo, à proximité des plus prestigieux châteaux du Médoc et à 30 minutes de Bordeaux, votre séjour promet d'être riche en découvertes. Le camping dispose de mobil-homes tout confort, de tentes et de caravanes pour 4 personnes, en plus de la piscine extérieure chauffée, du billard, du baby-foot, du boulodrome et des jeux pour enfants, il y a des barbecues pour les soirées sympas avec vos voisins !

CAMPING DE MAUBUISSON***
81, avenue de Maubuisson ✆ 05 56 03 30 12
www.camping-maubuisson.com
camping.maubuisson@wanadoo.fr

Ouvert de mars à mi-novembre. Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end de 10h à 12h et 14h à 18h. Réservation recommandée. Terrain de 12,5 ha. 300 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 13 €. Bungalows jusqu´à 4 personnes à partir de 290 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes à partir de 350 € ; chalets jusqu´à 6 personnes à partir de 350 €. Mobil-home adapté aux personnes handicapées. Pendula à partir de 250 € la semaine. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €, interdits dans les locations). Wi-fi payant. Restauration (à 150 mètres).
Dans un vaste parc boisé, le camping de Maubuisson, classé Tourisme et Handicap et Etape Trigano, est idéalement situé à 150 m d'une plage de sable fin du lac de Carcans. Le camping de Maubuisson loue des emplacements de la tente à la caravane, des mobil-homes, des chalets et des bungalows toilés pour les amateurs de calme, de repos et de nature. A seulement 3 km de l'océan, vous y bénéficiez, d'un minigolf 18 trous, d'un bar-restaurant, d'une piscine (petit bémol : les personnes faisant moins d'1,50 m n'ont pas pied… pas très pratique avec des enfants), d'une aire multisport avec terrains de foot, tennis, volley, basket et tables de ping-pong. Les emplacements sont assez vastes pour que les vacanciers n'aient pas à pâtir d'une trop grande promiscuité. Le camping peut contenir 2 000 personnes. C'est une bonne adresse pour les familles qui souhaitent profiter pleinement du lac sans faire de gros frais. Fêtards s'abstenir. Ce camping n'a pas de grandes prestations, mais il permet de passer des vacances peu onéreuses et dans le calme. Les sanitaires sont corrects et petit plus pour les familles, un coin bébé avec baignoire et table à langer a été installé. Ce qui est très appréciable. Hormis le bar-restaurant à l'entrée, il n'y a pas d'animations le soir, mais il est très facile de sortir manger une glace à quelques mètres dans le centre animé de Maubuisson.

CAMPING LES PINS***
20, route de Barrade ✆ 05 56 03 38 72
www.campinglespins-carcans.com
contact@campinglespins-carcans.com

Fermé du 16 novembre au 14 mars. 108 emplacements (95 mobile home et 13 emplacements tente). Emplacement + véhicule + 2 personnes de 8 € à 10 €. (avec 10 A) à partir de 3,80 €. Mobil-homes pour 4 à 8 personnes à partir de 330 € la semaine. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,50 € par jour ou 14 € par semaine). Aire pour camping-cars. Wi-fi payant. Restauration. Snack. Bain bouillonnant. Animations.
Entre Médoc et océan, ce superbe camping vous accueille en famille ou entre amis : vous serez chouchoutés par toute l'équipe ! Entre les animations quotidiennes, les activités pour tous les âges, l'océan à quelques kilomètres et les nombreuses visites à faire, dont bien sûr la route des vins, la ville de Bordeaux ou encore le zoo de la Palmyre, vous ne voudrez plus le quitter. De nombreux services pratiques comme la location de chaises hautes la vente de draps vous faciliteront la vie. Et monsieur, vous serez enchanté par la piscine extérieure (chauffée d'avril à septembre), tandis que madame profite du bain bouillonnant et vos enfants s'amusent dans la pataugeoire ! Vous pourrez même rejoindre la plage via les belles pistes cyclables. Confort, convivialité, mais également calme : vous risquez fort de revenir au Camping les Pins !

■ **CAMPING LE PARADIS**
32, route de Philibert ✆ 05 56 03 33 57
www.campingleparadis-carcans.com
info@leparadis-carcans.fr
Ouvert d'avril à septembre. Terrain de 5 ha. 130 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 18 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes à partir de 346 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi gratuit et payant. Restauration (plats préparés et snack sur place ou à emporter). Vente (épicerie d'appoint). Animations.
Le Paradis est un camping 4 étoiles situé sur la côte atlantique dans la forêt du Médoc. Dans un cadre privilégié entre forêt, lac et océan, à proximité des richesses du Médoc et de Bordeaux, vous pourrez profiter de vacances relaxantes, sportives ou culturelles… il y en a pour tous les goûts. Que vous soyez en camping-car, avec une tente ou que vous souhaitiez louer des mobil-homes neufs avec trois chambres, vous pourrez profiter du calme et des équipements : la grande piscine couverte et chauffée, avec pataugeoire et jets d'eau, une salle événementielle pouvant accueillir une centaine de personnes (mariage, anniversaire, séminaire…), minigolf tout neuf, sanitaires refaits à neuf et toujours de nouvelles activités. L'aire de jeux ravira les enfants et les nombreuses soirées à thème animeront votre séjour. Pour des vacances nature et ludiques !

Loisirs

■ **AIR NAWAK**
Base ULM de Carcans
D3 Route de Lacanau ✆ 06 43 50 39 75
www.airnawak.com
Ouvert du 1er février au 30 novembre. Sur réservation. Accessible dés 8 ans. Baptême ou promenade de 45 € à 160 € : à partir de 45 € les 15 minutes – Promenade lac et plage 30 min : 75 € – Initiation et promenade 60 min : 145 €. CB non acceptée.
Survoler la plus belle région du Médoc, le plus grand lac d'eau douce de France, l'océan, la forêt… et le bassin d'Arcachon. Des paysages à couper le souffle pour des souvenirs plein la tête… ou dans l'objectif ! Une expérience unique proposée par Air Nawak. Vous décollerez de la base de Carcans ULM, située entre Lacanau et Carcans, pour un baptême de 15 à 30 minutes ou plus… Le centre de formation est agréé par la fédération, ce qui est un gage de sérieux et de sécurité. Deux instructeurs expérimentés dispensent des formations complètes, dès 15 ans, pour faire de vous un vrai pilote !

■ **ÉCOLE DE SURF LES LOUBINES**
11, rue de la Forêt
✆ 05 56 03 47 00
www.lesloubines.onlc.fr
lesloubinesurf@aliceadsl.fr
Ouvert d'avril à novembre. Le stage à l'année se déroule à partir des vacances d'avril jusqu'au mois de juillet, la reprise des cours se fait fin août avec une semaine complète pendant les vacances de Pâques et une autre lors des vacances de la Toussaint. Tarif adulte : découverte 2 heures à 35 €. Tarif enfant (de 5 à 10 ans) : découverte 2 heures à 30 €. Stage 2h x 5 jours : 135 € pour adulte et 120 € pour enfant.
L'école de surf Les Loubines à Carcans Océan propose des cours de surf et body-board pour les groupes et les individuels, à partir de 5 ans. Plusieurs formules sont disponibles comme les forfaits découverte à la journée, à la semaine (cours de deux heures par jour pendant deux, trois, quatre ou cinq jours) ou encore des stages sur une saison entre avril et octobre. Les tarifs comprennent l'assurance, le prêt du matériel, les cours théoriques et pratiques. Le magasin dispose également d'un grand choix de planches de toutes sortes (hybrides et paddleboards) et de toutes tailles (shortboards ou longboards).

■ **ROD'S SURF SHOP**
10, Avenue de la Plage
✆ 06 03 24 47 90
contact@rods-surf.com
Haute saison : ouvert tous les jours. Ouvert dès les beaux jours. Vente neuf et occasions, dérives amovibles, finitions, réparations avec devis.
Voici un surf shop digne de ce nom, qui possède son atelier de shape (fabrication artisanale de surf). On trouve ici un grand choix d'accessoires et de surfwears de marques. Pour les combinaisons, un choix en Billabong, Excel et Alder. Les planches sont exclusivement Rod's.
Les débutants seront fort aises de trouver du matériel accessible : des planches Bic et d'occasion. Quant aux puristes, ils sont avant tout sensibles à ce qui se passe dans l'arrière-boutique, l'atelier où officie depuis de nombreuses années le shaper Rodolphe Scheel. Shorboards, hybrides, mini malibus et long boards sont faits et décorés mains. Ces pièces uniques au style, à la taille et au poids de chaque surfeur. Le must est d'en avoir plusieurs pour s'adapter aux conditions de vague et aux envies de glisse du jour.

Location de deux-roues

BICY'COOL
111, avenue de Maubuisson
✆ 05 56 03 43 23
https ://location-velo-carcans.com
bicycool.maubuisson@gmail.com
Ouvert tous les jours. Ouvert toute l'année. Si boutique fermée, contacter le gérant par téléphone. Livraison possible. Vélo (VTC – VTT) 9 € la demi-journée, enfant 7 €, 11 € la journée, enfant 9 €. vélo électrique : 25 € la 1/2 journée, 33 € la journée. Tarifs dégressifs en fonction de la durée de la location.
Bicy'Cool c'est pour les sportifs, les familles et les « tranquilous ». Vous aurez le choix parmi des centaines de vélos adaptés à tous. VTT, VTC, tandem, vélo électrique, fatbike, trottinette et vélo pour enfant : que ce soit pour les balades en couple, en famille, pour une découverte sportive de la côte Atlantique, vous trouverez votre vélo chez Bicy'cool à Maubuisson. Tout a été pensé pour faciliter l'accès au vélo au plus grand nombre avec la location de remorque pour enfants et même… pour médor ! Avec la location, il vous sera fourni une carte des pistes cyclables, un casque, un antivol et un siège bébé. Et pour ceux qui souhaitent découvrir le lac en toute liberté, Bicy'cool vous propose des paddles gonflables à la location ! Un point location vélos est aussi présent au camping de l'Océan (camping municipal) à Carcans plage !

Sorties

CAFÉ-THÉÂTRE DE CARCANS
10, place des combattants
✆ 06 82 72 97 95
www.theatrecarcans.fr
contact@theatrecarcans.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au samedi à partir de 19h. Haute saison : du jeudi au samedi à partir de 20h. Entrée : 17 €. Enfants -12 ans et groupe (à partir de 10 personnes) 15 €. Soirée concert : 6 €. Formule Plateau-Théâtre : Assiette du moment + un verre de vin + place théâtre : 28,50 €.
Chaque fin de semaine, au nord de Lacanau, au sud d'Hourtin, à Carcans plus précisément, on entend résonner les rires et les applaudissements venant tout droit du petit café-théâtre. Et oui ! le Médoc océan a son café-théâtre, face à l'église à Carcans bourg. Une belle initiative qui a vu le jour le 17 octobre 2014 grâce à Nathalie et Xavier. Le Petit café théâtre a depuis bonne réputation et on se déplace de partout pour une soirée rire et détente côté océan. Programme et formule via le site Internet.

DOMAINE DE SPORTS ET LOISIRS DE BOMBANNES UCPA
Maubuisson ✆ 05 56 03 95 95
https ://bombannes.ucpa.com
bombannes@ucpa.asso.fr
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours à partir de 9h. Hors saison : activités et événements sur réservation pour les groupes et les particuliers. Village nautique, camping, restaurant, bar (soirées animées), snack-bar, pizzeria au bord du lac. Accès à la plage pour handicapés. Parcours aventure, animations, formations nautiques, sports, loisirs, beach club, locations.
Ces 250 hectares de pinède et de pleine nature aménagés autour du lac de Carcans-Maubuisson, à 5 kilomètres de l'océan, vous offrent un cadre idéal pour de nombreuses activités sportives et de loisirs pour toute la famille. Le domaine vous offre des possibilités de restauration et d'hébergement avec le centre de vacances et les campings. Vous pouvez pratiquer le surf et bodyboard, le spot de Carcans plage vous offre des vagues de qualité, il est d'ailleurs très reconnu et sécurisé. Tous les moniteurs – charte UCPA – sont diplômés pour un encadrement professionnel. Le domaine de Bombannes permet de pratiquer de nombreuses activités au cœur de la forêt : tennis, tir à l'arc, escalade, vélo, course d'orientation, trampoline, minigolf, pétanque, ping-pong, beach-volley, pelote basque… Il propose aussi des espaces clubs enfants, 8 parcours aventures accro-branches de difficultés différentes, avec plus de 80 ateliers. Nouveauté 2019 : L'aquapark et ses 8 structures gonflables reviennent sur le domaine de Bombannes à côté de l'accueil sport et loisirs. Pour se restaurer simplement dans une ambiance conviviale, L'Origin'all café est idéal avec sa nouvelle terrasse et sa vue panoramique sur le lac. Côté hébergement, le camping 3 étoiles la Dune Bleue dispose de 380 emplacements ombragés avec de nombreux services et une piscine. Ouvert toute l'année. Les activités sportives et de loisirs sont payantes, mais l'entrée du domaine et le parking sont gratuits.

Emplettes

L'ATELIER BOUTIQUE NOUVEAU
138, avenue de Maubuisson
✆ 07 84 43 27 88
sophiesayo@hotmail.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 20h.
Sophie, la maîtresse des lieux, a rassemblé dans son atelier des objets hétéroclites, inspirés parfois de ses périples hors de nos frontières : Maroc, Indonésie, etc. Les gamins craquent pour l'accroche-rêves ou les lapins en chiffon, les mamans pour les bijoux, les chapeaux, la vaisselle, les luminaires, les tapis, les coussins, les paniers en osier, les objets de déco pour l'intérieur et l'extérieur… Bref, L'Atelier est une jolie caverne d'Ali Baba, idéale pour se faire plaisir et faire plaisir à ceux qu'on aime. Cerise sur le gâteau : les prix sont vraiment calculés pour tous les budgets, même les plus petits. On peut aussi suivre Sophie sur son compte Instagram : lateliermaubuisson.

PHILIPPE RIVERA BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR
1, route du Lac
✆ 05 56 03 30 11
Ouvert du samedi au mardi et le jeudi de 8h à 13h ; le vendredi de 8h à 13h et de 16h à 19h. Traiteur, repas livré à domicile ou servis à la boutique. Ouvert le dimanche.
C'est sans aucun doute le meilleur boucher-charcutier-traiteur de la région. Philippe Rivera, vous propose de la viande de qualité, de la charcuterie traditionnelle maison et un service traiteur. L'équipe vous accueille avec sourire et gentillesse, vous conseille et vous parle volontiers de ses produits de terroir et de ses recettes faites maison. Durant la période estivale, il propose des plats et salades composées à emporter, de belles brochettes de bœuf ainsi que des plat cuisinés comme la paella maison ! Idéal quand on n'a pas envie de cuisiner les repas, entre amis ou en famille, quand on revient de la plage…De la mi-juin à la mi-septembre, vous pourrez retrouver le camion de la Boucherie Rivera sur le marché de Maubuisson le mercredi matin, au 117 boulevard du lac à Maubuisson le lundi matin et le samedi après midi. Tout le long de l'année Philippe est présent sur les marchés de Saumos, Lacanau Ville, Ste-Hélène et Castelnau-de-Médoc.

LE SALON DE LA GLACE
142, avenue de Maubuisson
✆ 05 56 03 30 80
famille.feuillet@hotmail.fr
Ouvert de 8h15 à 0h30. Salle climatisée. Terrasse. Ouvert le week-end seulement en mars et avril, et tous les jours à partir du 1er juin jusqu'au 15 septembre.
Cela fait des années que le fils puis le petit-fils, Julien, formé chez Le Nôtre (élu meilleur glacier du monde) par Gérard Taurin, honorent l'univers parfumé et coloré de la glace, avec pas moins d'une cinquantaine de parfums sans le moindre colorant ou arôme artificiel, ni conservateur. Les coupes sont énormes et autant dire qu'il y a de quoi se faire plaisir. La carte est intégralement renouvelée tous les 2 ans, et pour parfaire la performance, 2 nouveautés

sont en vitrine chaque semaine. Pour bien démarrer la matinée, plusieurs petits déjeuners copieux sont servis à partir de de 8h, l'anglais, le nordique, le savoyard et le français. On vous conseille de réserver, car le week-end ces « petits » déjeuners gargantuesques sont pris d'assaut et à 10h, il n'y a plus rien !

Marchés

MARCHÉS

Marché à Carcans bourg tous les vendredis matin, à Maubuisson tous les mercredis matin du 17 juin au 16 septembre, et à Carcans plage tous les lundis matin du 1er juillet au 31 août.

Le marché de Carcans a lieu toute l'année les vendredis matin de 8h à 13h place de l'Eglise. De mi-juin à mi-septembre à Carcans-Maubuisson (grand parking de Carcans Lac) de 8h à 13h les mercredis matin, c'est le grand marché d'été. A Carcans Océan, tous les lundis matin en juillet et en août de 8h à 13h. Foires artisanales et gastronomiques en juillet et août : les vendredis toute la journée à Carcans-Maubuisson et les jeudis soir à Carcans Plage.

RTL2 FM 106.8

Dans les environs

Carcans-Plage

Si Carcans-Maubuisson séduit les amoureux du lac, le plus grand de France, et de la tranquillité, Carcans-Plage serait plutôt pour les amateurs de surf, de belles vagues et de bronzette. La magnifique plage avec l'océan à perte de vue est très accessible et surveillée tous les week-ends de mi-mai à mi-septembre et 7j/7 en haute saison par les CRS et les sauveteurs civils. La petite ville de la station balnéaire de Carcans-Océan est située entre Lacanau-Océan et Hourtin-Plage. Carcans-plage (le petit centre ville) est regroupé autour des deux plages : plage Sud et plage centrale. On trouve uniquement des commerces saisonniers (bars, restaurants, surf shop… boutiques) et les campings. Les plages de Carcans côté océan sont dans la continuité des plages de Lacanau et de Hourtin. Elles se rejoignent pour former une vaste étendue de sable. Sur les abords, on trouve de hautes dunes aménagées qu'il faut franchir pour accéder aux plages. Pour trouver des endroits sauvages, il faut s'écarter un peu du centre. L'accès peut se fait à vélo par la piste cyclable mais, il faut marcher et traverser les dunes et le trajet peut être un peu long et difficile avec des enfants, mais cela en vaut vraiment le coup ! Pour plus de tranquillité, on se rend sur les plages du lac de Carcans à Maubuisson. La zone la plus animée se situe autour de Maubuisson (petit bourg en bord de lac) où l'on trouve les plages surveillées. Sur ce lac d'eau douce, on pratique toutes les activités nautiques au domaine de Bombannes (UCPA). On trouve d'autres plages sur le côté ouest du lac, en direction de Hourtin. Par contre, l'accès en voiture n'est pas toujours aisée, il est recommandé d'utiliser les pistes cyclables à vélo.

CHEZ HEIDI
13, avenue de l'Océan
✆ 05 56 03 42 92

Fermé d´octobre à mai. Haute saison : ouvert le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Bières allemandes. Accueil des groupes. Terrasse.

Original et incontournable à Carcans-Plage ! Chez Heidi est un restaurant situé au pied des dunes face à l'entrée de la plage sud de Carcans-Maubuisson.

Et ce n'est pas un petit resto de plage, c'est un restaurant digne de ce nom, tenu par une famille d'origine allemande, tombée sous la charme de la région, qui a posé ses valises côté Médoc Océan pour proposer une carte de bonnes spécialités de chez eux comme le jambon braisé et ses pommes de terre au four, le jarret grillé choucroute, la choucroute garnie, les salades fraîcheur et de bonnes bières de Munich.

Voilà l'originalité, on ne s'attend vraiment pas à trouver un tel restaurant en bord de plage ! La cuisine est simple, les assiettes sont copieuses et bien servies, l'accueil est chaleureux et l'ambiance très conviviale, à l'image d'Heidi, la maîtresse des lieux. Une petite choucroute après votre journée à la plage ? L'adresse est tout indiquée !

Brach

MEDOCAN'S BURGER
✆ 06 31 19 78 81
medocans.burger@gmail.com
Le Food Truck se déplace dans le Médoc Océan. Menu unique à 11 €. Menu enfant : 8,50 €. Burgers à 8 €, nuggets par à à 2,50 €, frites à 2,50 €, desserts « maison » à 2,50 €, boissons à 2 €. Vente à emporter. Food Truck (camion).
Le joli camion gris et rose avec l'énorme logo Médocan's Burger déambule dans le Médoc Atlantique, du Porge à Lacanau, de Carcans à Hourtin avec des petits tours dans les terres. Ce food truck propose de bons burgers et des pâtisseries faites maison. Après une reconversion professionnelle, le couple fort sympathique, résidant à Brach a décidé d'accueillir les gourmands et les gourmets sur les parkings des supermarchés pour nous faire goûter leurs burgers généreux de qualité supérieure réalisés à base de produits frais issus de fournisseurs locaux. Chaque burgers est accompagné de frites et les desserts proposés sont « maison » (mais pas tous). Vous pouvez également retrouvez le Médocan's Burger sur les manifestations estivales dans le médoc, le mieux est de suivre leurs déplacements via leur page Facebook, vous découvrirez ainsi leurs recettes originales de Burger !

ROUTE 207
29, route de Carcans ✆ 05 57 29 21 92
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 11h à 14h et de 17h30 à 21h30. Ouvert tous les jours en haute saison. Pizza de 6,50 € à 13,50 €. Terrasse. Vente à emporter.
Le pizzaïolo de la Pizzeria Route 207 prépare de bonnes pizzas avec base de tomate ou de crème fraîche, de l'océane à l'orientale en passant par la Forestière à la surprenante 207 spéciale à tester si vous êtes curieux, car elle est composée de steak haché, d'escargots, persillade, fromage et olives. Chaque mois de l'année a sa pizza en fonction de la saison et de l'humeur du chef : Raclette en décembre, Périgourdine en janvier, etc. Pour votre halte déjeuner sur place ou à emporter il y a aussi des paninis, des sandwiches, des frites, des plats comme la Patate montagnarde (pomme de terre farcie avec lardons, crème fraîche, oignons, fromage râpé, reblochon et salade) et des boissons fraîches.

ÉPICERIE DU ROND-POINT
25, route de Carcans ✆ 05 56 69 75 89
Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 13h et de 16h à 20h ; le dimanche de 7h30 à 13h.
La petite commune de Brach, sur la route des plages du Médoc océan manquait cruellement de commerces, seul depuis quelques années, sur la route principale, un café et de temps en temps, un camion à pizza sur la place. Et bien c'est fini ! Vive le commerce de proximité avec cette nouvelle épicerie au premier rond-point (d'où son nom) en venant de Bordeaux ou de Castelnau, là où se cache la boulangerie.. Et, comme à l'ancienne, on trouve de tout dans l'épicerie d'Olga, des fruits, des légumes, de la crèmerie… et tout ce qui peut dépanner quand on vit ici avec son sourire en prime. Des habitants du coin aux touristes de passage l'été, tout le monde est ravi !

CUSSAC-FORT-MÉDOC

Entre vignes et estuaire, la ville de Cussac Fort Médoc a eu un port très actif sur la Gironde jusqu'au XVII[e] siècle. Les 2 122 habitants se nomment les Cussacais et Cussacaises. C'est son fort bâti par Vauban – comme la citadelle de Blaye – inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO et ses nombreux châteaux vinicoles qui méritent la visite. Le vignoble de Cussac, classé Haut Médoc, représente plus de la moitié de la surface agricole de la commune. Ici, on produit le saint-julien…

Points d'intérêt

FORT MÉDOC ★★
Route du Fort-Médoc
✆ 05 57 88 85 00
Voir page 14.

Le gîte

CHÂTEAU MICALET
10, rue Jeanne-d'Arc ✆ 05 56 58 95 48
www.chateaumicalet.fr
earl.fedieu@wanadoo.fr
Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. Pour 6 personnes (120 m², 3 chambres). A partir de 200 € la nuit. Wi-fi. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle. Excursions (visite gratuite des chais du château – de 9h à 12h et de 15h à 19h sur rendez vous le samedi).
La famille Fedieu a créé un gîte au premier étage d'une belle maison indépendante avec cour et jardinet, en pierres de taille des années 1880 au cœur d'une exploitation viticole en agriculture biologique. La maison peut accueillir jusqu'à 6 personnes qui trouveront là tout confort ainsi qu'une agréable proximité avec les chemins de randonnées, les vignobles, le Fort Médoc, l'estuaire de la Gironde. Le propriétaire propose de vous faire découvrir le Médoc viticole sans oublier la dégustation des vins de la propriété.

Emplettes

BOUTIQUE CUSSAC – FORT MEDOC
Société Coopérative Agricole
105, avenue du Haut-Médoc ✆ 05 56 58 92 85
www.cave-fort-medoc.fr
contact@cave-fort-medoc.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En été, ouvert le dimanche après-midi et jusqu'à 18h30 en semaine, parfois entre midi et deux. Visite dégustation gratuite, toute l'année.
Située à la sortie de Cussac en direction Pauillac, la cave coopérative intitulée Vignerons associés Moulis – Listrac

et Cussac Fort Médoc, regroupe 43 viticulteurs et près de 165 hectares. La boutique distribue du vin en vrac (bib de 10 litres) et les crus de cette mosaïque de terroirs. On trouve également des vieux outils de chais et une sélection de vins blancs d'Alsace, ce qui s'explique par le jumelage de la commune de Cussac avec le village de Sigolsheim. La cave fait partie de la charte « Vignobles & Chais en Bordelais ».

■ **CHÂTEAU DU RAUX**
✆ 05 56 58 91 07
www.chateauduraux.fr

Prendre rendez-vous pour les visites. Vigneron indépendant.
Depuis 1879, la passion du vin se transmet de génération en génération. Aujourd'hui Patrick Bernard est à la tête de la propriété. Ce vignoble, situé entre Pauillac et Margaux, dont le château se niche au cœur de 20 hectares de vigne produit un excellent cru bourgeois. La bâtisse du XVIII[e] siècle, en pierre de taille, est très représentative des maisons de maître de cette époque. Patrick Bernard est un vigneron qualifié qui, à l'occasion, n'hésite pas à faire goûter sa production directement à la barrique, grâce à un procédé complexe surprenant. On y déguste un Haut Médoc médaillé à plusieurs reprises, à un prix très raisonnable. Le merlot et le cabernet-sauvignon sont les deux cépages qui entrent à part égale dans la composition de chaque millésime.

■ **CHÂTEAU MICALET**
10, rue Jeanne-d'Arc ✆ 05 56 58 95 48
www.chateaumicalet.fr
earl.fedieu@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Visite le samedi sur rendez-vous et pour les groupes.
Depuis trois générations, la famille Fédieu traite ses vignes dans le plus grand respect de la nature, n'utilisant pour cela aucun désherbant chimique pour l'entretien des sols. Ces dernières années on adhéré à une démarche biologique et depuis 2009 l'intégralité du domaine est estampillé « AB ». Damien et Dominique Fédieu travaillent dur sur leurs différentes parcelles pour que leur vin donne le meilleur, et la reconnaissance est au rendez-vous. Le millésime 2008 a d'ailleurs été récompensé au 15[e] concours national Amphore des vins issus de l'agriculture biologique à Paris. Le vin du château Micalet se déguste au-delà des frontières, le Japon est le premier client à l'export.

HOURTIN ★

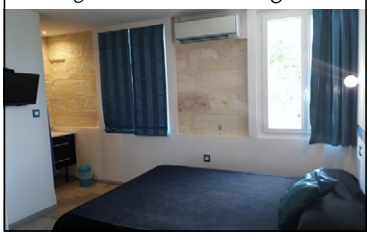
Hourtin est un site privilégié qui se distingue par ses grands espaces, sa nature généreuse et partage avec Carcans le plus grand lac naturel d'eau douce de France. A Hourtin Plage, vous pourrez profiter de l'Océan Atlantique et des sports de glisse comme le surf ou le kite surf. Les amoureux de la flore et de la faune autant que des randonnées ont plaisir à se retrouver dans des sites enchanteurs tels que la lagune de Contaut au sein de la réserve naturelle des Dunes et Marais d'Hourtin, et les rives du lac qui sont des lieux sensibles protégés. Et pour les enfants, faites un tour à l'île aux enfants à Hourtin Port où ils pourront jouer aux aventuriers dans un château en bois grandeur nature. Hourtin est le lieu idéal pour les vacances famille et nature. Hourtin fait partie de la communauté de communes du littoral Médoc Atlantique : www.medoc-atlantique.com

■ **OFFICE DE TOURISME MÉDOC ATLANTIQUE – BUREAU D'HOURTIN**
1, route de Lacanau ✆ 05 56 03 21 01
www.medoc-atlantique.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h. Avril, mai, juin et septembre : tous les jours, de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Visites et excursions réservation obligatoire pour certaines activités.
Bienvenue à Hourtin, station balnéaire de la Gironde à 70 km de Bordeaux. Hourtin se situe au cœur d'une forêt de pins, la station est à la fois bordée par le plus grand lac d'eau douce naturelle de France et bercée par les vagues de l'océan Atlantique. La pratique du surf y est bien développée. Connue pour son accueil tout particulier pour les familles, découvrez l'île aux enfants à Hourtin Port ! Ici, les conseils sont fort précieux et attentionnés pour que vous passiez des vacances océanesques ! Vous y trouverez documents et informations nécessaires pour vos sorties, votre hébergement et vos activités. Sorties en bateau sur les lacs d'Hourtin/Carcans et Lacanau, visites de châteaux en famille, découverte de la faune et de la flore dans les réserves naturelles… Il est bien entendu possible de réserver certaines activités directement sur place. Une borne interactive est accessible 7j/7 et 24h/24. A ne pas manquer : la Bambino Party, le festival des enfants de 3 mois à 12 ans à la mi-juin et le championnat du monde de lancer de tongs début août !

Le couvert

■ **LE SURF**
25, avenue Jean-Lafitte
✆ 05 56 09 11 39
www.le-surf-restaurant-hourtin.com
le-surf@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Un œil sur la carte, l'autre sur la plage océane : les clients du Surf sont gâtés ! Vous pourrez abandonner ici un peu de temps de votre planning estival avant de vous jeter à l'eau. Le restaurant se fond dans le décor avec une terrasse en bois exotique ornée de plantes vertes et un intérieur lambrissé. Le service est assuré par une équipe jeune et serviable, même quand les déjeuners estivaux battent leur plein. Il y en a pour tous les goûts. Les moules/frites, les grillades et les poissons (la délicieuse morue à la plancha, ou le tartare de thon frais aux mangues et gingembre) sont préparés à partir de produits frais et locaux. Le soir, l'ambiance se fait plus tamisée et l'on apprécie de déguster un plateau de fruits de mer, par exemple. Plus tard encore, le feu s'empare de la piste de danse lors des concerts ou soirées qui attirent une clientèle festive.

Hôtel - Bar
Restaurant d'Hourtin
17, place de l'Eglise • 33990 Hourtin
Tél. 05 56 09 11 15 • www.hbrhourtin.fr
Chambres climatisées • Wi-fi • Restaurant
Idéalement situé pour lac et plage mais également visite des vignobles.



Le gîte

■ **HÔTEL BAR RESTAURANT D'HOURTIN**
17, place de l'Eglise
✆ 05 56 09 11 15
http://hbr-hourtin.fr
contact@hbr-hourtin.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle pendant les fêtes de fin d'année, 3 semaines. Accueil de 7h à 21h. 17 chambres. Chambre simple à partir de 57 € ; chambre double à partir de 67 € ; chambre triple à partir de 70 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking (15 € par jour. Abri sécurisé pour vélos). Soirée étape (par personne) : 61 € en basse saison, 71 € en haute saison. Chèque Vacances. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 23 € à 33 €, formule du midi à 12,50 € sauf les dimanches et jours fériés).

Le petit hôtel-bar-restaurant d'Hourtin, le HBR, est situé sur la place du village, au milieu des commerces, à mi-chemin entre Lacanau et Montalivet. L'hôtel dispose de 17 chambres équipées de salles de bains privatives avec toilettes. La plupart ont été refaites entièrement notamment celles qui ont des lits jumeaux. Le restaurant est ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et propose une cuisine traditionnelle dans un cadre simple et convivial : soupe de poisson de roche faite « maison » avec ses croûtons aillés et sa rouille safranée, faux filet au jus de viande épicé, galette de quinoa et fondue de poireaux, agrumes givrés nappés de chocolat chaud. L'établissement est à seulement 2 kilomètres du lac naturel d'Hourtin et à 12 kilomètres de l'océan. Les amateurs de vélo seront au paradis, la première piste cyclable est à 200 mètres et l'établissement dispose d'un abri à vélos sécurisé. L'été, on apprécie volontiers l'ambiance du village avec le marché qui déballe sur ses étals les bons produits du terroir juste en face, trois fois par semaine. Il est possible aussi de louer des salles pour organiser des réunions d'affaires.

Campings

■ **CAMPING DOMAINE DE LA RÉSINIÈRE******
100, avenue du Lac
✆ 05 56 09 02 42
www.camping-hourtin.com
contact@camping-hourtin.com

Locations disponibles des vacances de Pâques à fin septembre. Réservation impérative. Basse saison : 9h30-12h30 / 14h-17h. Fermé le dimanche et le mercredi. Juillet et août : 10h-13h / 15h-19h tous les jours. 36 emplacements (de 200 m2). 4 mobil-homes pour 6 personnes à partir de 390 € la semaine ; 2 mobil-homes pour 4 personnes à partir de 300 €. Tarif à la nuit de 60 € à 90 € suivant saison et capacité. Animaux acceptés (chiens, chats : 1,50 € par nuit, 10 € la semaine, 15 € la quinzaine (demander confirmation que l'animal est autorisé dans le mobil-home demandé)). Wi-fi gratuit.

Un esprit nature au cœur de la forêt des Landes de Gascogne, à 200 m des plages de l'un des plus grands lacs naturels de France et à moins de 10 km de l'océan, c'est le camping 4 étoiles du Domaine de la Résinière. Situé à Hourtin, à 200 m du lac, c'est un lieu de villégiature nature, familial et à taille humaine. 36 mobil-homes tout confort sur des parcelles de 200 m^2 vous attendent pour des vacances inoubliables dans le cadre exceptionnel du Médoc Océan. Si vous êtes 2 à 3 familles à partir ensemble, sachez que vous pouvez louer la Résinière, la maison des gérants, avec piscine privative qui peut accueillir jusqu'à 12 personnes. Il est possible de réserver en ligne sur le site Internet du camping.

■ **CAMPING LE BON COIN*****
52, rue des Coudifles
Hourtin-Plage ✆ 09 50 66 77 73
www.campingleboncoin.com
contact@campingleboncoin.com

Fermé de novembre à mars. Accueil de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 20h. Terrain de 2,6 ha. 94 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 39 €. (avec 4 A) à partir de 4 €. 12 mobil-homes pour 2 à 6 personnes à partir de 390 € la semaine. Bivouac 2 personnes à partir de 210 € la semaine, Tipi 2/3 personnes à partir de 250 €, Cabane 4 personnes à partir de 330 €, Lodge 5 personnes à partir de 499 €,. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 € à 4 €, tenus en laisse). Wi-fi gratuit.

Ce petit camping familial est un havre de paix pour les parents et les enfants. L'accueil chaleureux de Maryline et Bruno vous mettra tout de suite dans l'ambiance. Ici, pas de soirée merguez ou d'animation en journée, vous êtes libre et au repos. L'environnement y est aussi pour quelque chose : la zone est boisée et au calme, les emplacements sont grands, ombragés et confortables. Tous les mobil-homes sont de dernière génération, équipés d'une terrasse mais il existe des hébergements insolites : lodge inspiré de l'esprit des safaris africains, le Nid composé de trois plateformes sur pilotis avec tentes, surmontant un espace de vie avec tout le confort, Cabane sans sanitaire, Tipi et Bivouac. Le camping offre des équipements sportifs et conviviaux : piscine extérieure, court de tennis et de badminton, terrain de volley-ball sur herbe, tables de ping-pong, barbecues collectifs… Sur demande, on mettra à votre disposition du matériel pour les bébés, comme une mini baignoire ou encore un barbecue individuel électrique si vous voulez passer une soirée tranquille. Sur place, il est possible de louer des vélos. Les belles plages du lac ou de l'océan sont accessibles en quelques minutes en voiture. Très bon rapport qualité-prix.

LA ROTONDE – LE VILLAGE WESTERN
Chemin de Bécassine
✆ 05 56 09 10 60
www.village-western.com
village-western@orange.fr

Fermé du 25 septembre au 4 juin. Réservation recommandée. Terrain de 11 ha. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16,50 € à 45 €. Chalets à partir de 260 € la semaine ; bungalows à partir de 225 € ; mobil-homes à partir de 230 €. Tipis 5 personnes, 2 chambres de 50 € à 90 € la semaine -. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (4 €). Restauration (pizza au feu de bois). Bain bouillonnant. Animations. Pataugeoire.

A vous le Stetson et le lasso : parce qu'il fait bon vivre dans un western et parce que les sensations sont garanties. En ce lieu, vous vous sentirez l'âme d'un Lucky Luke. Si vous raffolez des westerns et si vous souhaitez que les Indiens n'aient plus de secret pour vous, vous allez adorer Le Village Western ! Plongez dans un cadre unique et dépaysant : l'Ouest américain à Hourtin ! Profitez de l'océan, des vignes, du lac d'eau douce et la forêt. Participez au parcours pédagogique et découvrez la nature, ou bien prenez part aux animations thématiques telles que l'orpaillage, l'initiation au lasso ou encore la construction de tipi pour les enfants. D'ailleurs, vous pouvez pousser l'expérience jusqu'à séjourner dans un tipi ou choisir le camping ou les mobile-homes bien intégrés dans le paysage ! Vous pourrez également profiter du centre équestre Western qui fait la fierté de l'établissement ou encore des animations de danse country ou du restaurant tex-mex. Prenez votre chapeau de cow-boy ou votre coiffe d'indien et vivez une aventure unique !

Loisirs

SPA OCEAN
14, avenue du Lac
✆ 05 56 09 23 85
www.spa-ocean.fr
spa.ocean@outlook.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 20h ; le samedi de 9h à 13h et de 14h à 17h. En semaine, l'accueil de l'établissement ferme ses portes à 19h. Soin du visage : 35 € (coup d'éclat les 30 mn). Epilation : 17 € (demi-jambes). Maquillage : 35 € (maquillage jour et 40 € pour le soir). Spa et jacuzzi : 12 € les 30 mn.

Cet espace bien-être, à deux pas des plages de l'Atlantique et du lac d'Hourtin, souffle ses deux bougies à la mi-juin. Il offre pas moins de 650 m² dédiés à la détente et à la beauté. Ce lieu contemporain, à la décoration épurée, est un 3-en-1 : un spa, une salle de fitness et un institut de beauté. C'est que du bonheur entre un spa de nage avec des canons à eau, un hammam, un sauna, un seau à bascule. A l'extérieur un bain à remous avec terrasse, un espace de détente tisanerie et un jardin l'été. Les éducateurs sportifs du Spa Océan vous invitent à rester toniques avec des cours de stretching, Pilates, aquabike ou aquagym. Et pour rester belle (et beau ! Spa Océan c'est aussi pour les hommes…) des formules détente (zen, cocooning avec massage, bien-être, future maman ou mariée) et des soins esthétiques (soins du visage, cils, maquillage, épilation – femmes et hommes –, soins du corps, dépilation lumière pulsée, liposculpture, calluspeeling pour les pieds…). N'oubliez pas votre serviettes, votre maillot de bain et vos tongs !

Emplettes

LA CAVE DE L'ATLANTIDE
4, rue du Médoc
✆ 05 56 09 22 76
www.cave-atlantide.com
contact@cave-atlantide.com

Ouvert du mardi au samedi jusqu´à 13h et de 14h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Ouvert le dimanche. Livraison possible (expéditions avec commande par Internet).

Dans cette famille de cavistes passionnés, c'est Pierre le fils qui dirige l'établissement. Avec plus de 200 références de vins fins, des vins au détail, des spiritueux, c'est un tour du monde gustatif unique que vous propose la cave de l'Atlantide. Ils faut dire que les propriétaires traite avec de nombreux pays comme l'Australie ou la Corée. Tous les grands cus du Médoc sont là, ainsi que de nombreux vins étrangers, le tout dans un rapport prix plaisir appréciable. Spécialisé en magnum, double magnum et Jéroboam bordelais (4 à 5 litres), vous trouverez également 38 variétés de whisky. La boutique recèle également des produits de terroir (oie, lamproies, sarments du Médoc, chocolat, miel…). C'est une passion pour le bon goût que cette famille transmet lors de séances de dégustation, d'animations œnologiques et de circuits découvertes qui ont fait la réputation de cet établissement.

LIBRAIRIE LULUBERLUE
14, place de l'Église ✆ 05 56 41 30 71
contact@librairie-luluberlue.fr
Ouvert le lundi et le jeudi de 8h à 12h30 ; le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 8h à 12h30 et de 16h à 19h30 ; le dimanche de 8h30 à 12h30.
Au printemps 2018, les habitants d'Hourtin ont assisté à une renaissance : celle de la librairie Luluberlue, institution locale créée à la fin des années 60, fermée suite au décès du propriétaire. A l'extérieur, la belle vitrine attire l'œil. Une seule envie : pousser la porte de cette charmante librairie papeterie presse. Dans ce lieu de vie et de culture, 100 m² de surface sont dédiés à la littérature, aux beaux livres et aux magazines. La force de la librairie Luluberlue est son ancrage dans la vie locale. En effet, les trois cogérants Delphine, Eric et Sylvie, entretiennent un rapport étroit avec les acteurs du livre de la région. Chez eux, vous trouverez des maisons d'édition, des auteurs ou encore des photographes du Médoc et plus globalement de la Gironde. Rencontres avec les auteurs, atelier écriture, lectures… Luluberlue, un lieu de partages et d'animation !

JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC

La commune de Jovis pour les Romains se compose de trois paroisses distinctes, réunies vers 1840 : Saint-Pierre-de-Jau, Saint-Pierre-de-Dignac et Saint-Romain-de-Loirac. Elles forment les extrémités d'un triangle dont le centre de gravité se nomme : Jau-Dignac et Loirac ou « Le Centre ». Le territoire de la commune est caractérisé par des digues et des polders de Hollande construits au XVII[e] siècle sur la rive gauche.

Loisirs

BALADE DES POLDERS
Toute l'année.
Une jolie balade au niveau de la mer… Pour découvrir les polders, les « mattes » selon le terme local. Les polders sont des terres gagnées sur la mer et asséchées selon une méthode bien particulière. Des ingénieurs hollandais, dont une grande partie de leur territoire a été façonnée selon cette technique, sont venus exercer leur art à la demande de Louis XIV. Les mattes s'étendent de Valeyrac jusqu'aù Verdon. Ces grandes étendues dévolues au pâturage traversent des haies de tamaris et des fossés drainants. Pour profiter au mieux de ces paysages, partez du phare de Richard, « maison phare », mis en service en 1845 pour créer un alignement dans une partie de l'estuaire de la Gironde. Trop petit, il est remplacé pour l'éclairage par un phare métallique édifié juste à côté en 1871. Celui-ci fonctionnera jusqu'en 1953. Du sommet du phare, avant la balade, vous pourrez profiter d'un point de vue unique sur l'estuaire dans sa partie la plus large, la plus majestueuse, et les « polders » du Médoc côté terre. Puis, longez le littoral de l'estuaire et direction les terres au niveau du port Richard. Continuez jusqu'à la route D2 et prenez l'un des sentiers qui repart vers le phare.

Dans les environs

CHÂTEAU LE BOURDIEU
1, route de Troussas
VALEYRAC ✆ 05 56 41 58 52
www.lebourdieu.fr
guybailly@lebourdieu.fr
Visite des chais gratuite et sur rendez-vous tout au long de l'année. Livraison possible (conditionnement en carton de 12 bouteilles de 0,75 cl). Location de deux gîtes ruraux à la semaine pour 2 et 4 personnes.
Le château a été construit vers 1830 par Philippe Delacourt reconnu seigneur de Bourdieu dans un style architectural typique des maisons de maître du XIX[e] siècle. 39 ha de vignoble constituent le château Le Bourdieu, situé au bord de l'estuaire de la Gironde, les sols sont composés de graves, de sable et d'argile ce qui est un avantage pour ce cru Bourgeois. La production de ce vin est élaborée dans la pure tradition. Si les vendanges sont réalisées à la machine, le tri est manuel. Le vin est ensuite élevé 12 mois en barriques de chêne. Il est bien sur possible de visiter les chais sur rendez vous. En 2018, le Château Le Bourdieu 2015 a reçu la médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles. Le château Bourdieu, engagé dans une démarche environnementale, propose également 2 gîtes avec tout le confort pour 2 à 4 personnes.

LACANAU-OCÉAN ★★

Au premier siècle, une modeste bourgade de huttes gauloises s'élevait à l'embouchure de la rivière de la Canau. Ce petit port du nom de Port Maurice fut occupé par les Romains qui remplacèrent les huttes par de belles maisons de pierre. Au VI[e] siècle, un phénomène géologique fit sortir du fond de la mer une grande quantité de sable qui envahit toute la contrée. C'est au XII[e] siècle que fut construit sur la presqu'île des boucs le premier château féodal. Celui-ci fut déplacé et remplacé au XIII[e] siècle par un autre château, en bois comme le précédent, mais plus solide. Lacanau est alors une étape des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle partant de Blaye et passant par Soulac, Sainte-Hélène-de-l'Etang et Carcans. Lacanau tient son nom de '-canau' qui vient bel et bien de '-canal', et ce n'est pas du tout un passage du singulier au pluriel. La-canau signifie bien le-canal,

en l'occurrence celui qui reliait autrefois, naturellement l'étang de… Lacanau à l'océan atlantique. Vers 1810, l'ingénieur Nicolas Brémontier pense fixer les dunes avec des pins mais ce n'est qu'après l'assèchement des marais que les sols deviennent propices à la végétation forestière vers 1855. En 1884, Pierre Ortal, propriétaire à Lacanau-ville et chef de service aux Chemins de fer des Landes, fait connaître son intention de créer une station balnéaire sur les dunes littorales de la commune. En 1906, les premières villas sortent des sables. Pour la première fois apparaît dans un document de la commune de Lacanau le nom de la station : Lacanau-Océan. Lors de la Première Guerre mondiale, les Américains aménagent une base d'hydravions et une école de pilotage au Moutchic. Aujourd'hui, Lacanau est synonyme de vacance et de surf, comme en témoigne le Lacanau-Pro, prestigieuse compétition internationale de surf en août. Les équipements dédiés à la pratique de sports et à la découverte de l'environnement sont nombreux : des dizaines de kilomètres de pistes cyclables, des sentiers pédestres balisés, le plan d'eau de Pitrot dédié à la pratique du ski nautique, le lac qui ravit pêcheurs, amateurs de planche à voile, voire de farniente sur un des îlots après l'acheminement en barque à moteur de location… Enfin, la station compte un équipement rêvé pour les golfeurs mais n'oublie pas les amateurs d'équitation, de tennis, squash… Les habitants de Lacanau sont les Canaulais et Canaulaises. La commune de Lacanau fait partie de la Communauté de communes des Lacs médocains qui regroupe les communes de Lacanau, Carcans et Hourtin, et du regroupement tout récemment des communes du bord de mer de Lacanau à Soulac sur mer, nommée : Médoc Atlantique (qui remplace le Médoc Océan).

■ **OFFICE DE TOURISME MÉDOC ATLANTIQUE**
Place de l'Europe ✆ 05 56 03 21 01
www.medoc-atlantique.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. En mai, juin et septembre, ouvert de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.
L'Office de Tourisme Médoc Atlantique est né de la fusion des Communautés de Communes des *Lacs Médocains* et *Pointe du Médoc*. Il est chargé du développement touristique de 14 communes : Lacanau, Carcans-Maubuisson, Hourtin, Naujac-sur-Mer, Vendays-Montalivet, Soulac-sur-Mer, Le Verdon-sur-Mer, Jau-Dignac et Loirac, Saint-Vivien de Médoc, Grayan et l'Hôpital, Talais, Vensac, Queyrac et Valeyrac. Huit d'entre elles ont conservé des bureaux d'informations touristiques : Vendays-Montalivet, Soulac-sur-Mer, Le Verdon-sur-Mer, Carcans-Maubuisson, Saint-Vivien de Médoc, Grayan et l'Hôpital, Hourtin et Lacanau où se trouve le siège social. L'Office de Tourisme Médoc Atlantique regroupe toutes les informations nécessaires à un séjour touristique (expériences thématiques, balades, à voir, à faire, où dormir ? etc.) que ce soit dans les stations balnéaires ou à l'intérieur des terres. Médoc Atlantique ce sont des plages à perte de vue, des forêts de pins, des vignobles renommés, des lacs, des richesses patrimoniales et gastronomiques avec les huîtres et gambas de l'estuaire.

LA CONCHE
Restaurant au bord du lac de Lacanau

24 allée du club de Voile
La Grande Escoure
33680 Lacanau

Le couvert

■ **LA CONCHE**
22, allée du Club de Voile
✆ 05 56 03 08 37
Fermé d´octobre à mai. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 40 € environ.
Il faut dire que ce restaurant est idyllique car il est posé au bord du lac, dans un quartier résidentiel, sous les pins, loin du tumulte de Lacanau Océan. Depuis la terrasse la vue est magnifique, du coup il est préférable de réserver car les tables sont très demandées. Si le temps n'est pas trop clément, on se réfugie à l'intérieur, vaste et agréable. Stéphen Escola, le patron des lieux, et tout son personnel sont très accueillants et le service efficace est professionnel.
La carte se partage entre terre et mer. Les produits sont frais, de qualité et le chef sait les travailler. Les huîtres « sélection de l'Impératrice » de Joël Dupuch ou les bulots mayonnaise font partie des incontournables mais on peut leur préférer un foie gras de canard mi-cuit maison et confit d'oignons rouges ou un camembert rôti à l'armagnac, salade mélangée et croûtons. Le soir de notre visite les calamars à la basquaise sur lit de purée étaient un régal. Le chef réussit aussi à merveille la lotte en curry vert et lait de coco, citronnelle et linguines à l'encre. En dessert le café gourmand porte vraiment son nom : financier, cannelé de Bordeaux, panna cotta limoncello et sucette choco. On se laisse séduire même si l'on n'a plus faim. L'été, les Apéros canaulais se déroulent en musique dans une ambiance bon enfant.

■ **L'ASSIETTE**
Boulevard de la plage
✆ 05 57 70 04 72
Ouvert de fin avril à mi-octobre. Ouvert tous les jours de 9h à 2h. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 13,50 €. Vin au verre.

Ce petit restaurant fort sympathique est en front de mer. Quand on y vient déjeuner ou dîner, on repart toujours heureux. Pour l'accueil déjà, Arnaud et Béa sont très avenants et discutent volontiers, ici on a vite l'impression de faire partie de la famille. Et puis la situation du petit resto, face à la mer, et ses plats exotiques et goûteux, à manger sur place ou à emporter, font partie du charme. Les assiettes sont bien servies, copieuses et les produits sont de qualité. Le chef d'origine africaine influence forcément cette cuisine épicée et pleine de saveurs, de façon très positive, on se régale par exemple d'un filet d'églefin rougail d'avocat et d'un gâteau au chocolat et son sorbet coco. De saison en saison, on en parle, on y revient et on se passe l'adresse.

LE BISTROT DES COCHONS
1, rue Docteur Darrigan ✆ 05 56 03 15 61

Fermeture du 11 novembre au 12 février. Ouvert le midi et le soir. Basse saison : le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir ; le dimanche midi et soir. Menu unique à 25 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Vin au verre.

Petit coup de cœur pour ce restaurant au nom et à la déco atypiques. Niché au centre de Lacanau Océan, dans une rue tranquille, c'est un endroit vraiment idéal pour une soirée entre amis ou un repas en amoureux. Dès les beaux jours on investit la grande terrasse, sinon on se pose dans la salle où prédominent le bois et tout un tas d'objets totalement hétéroclites. L'accueil est vraiment chaleureux et la cuisine est concoctée à base de produits frais que le chef sublime par des notes exotiques et inventives. On peut commencer par se partager quelques tapas notamment une boîte de sardillas à la fleur de sel ou plus original des accras de cochon avec un ketchup de betterave. C'est vraiment une belle recette. La carte affiche également des entrées savoureuses comme des huîtres chaudes, lard poivré et crème de morille ou un bouillon de canard, foie gras poché et wakamé. En plat on ne résiste pas à la nage de gambas aux épices thaï, galanga et citronnelle. Il faut quand même laisser une place pour les desserts notamment pour le macaron, ganache au chocolat blanc, avocat et framboises. Une belle adresse très discrète.

LA CABANE
19, avenue du Général-Leclerc
✆ 05 56 03 19 15

Fermé de novembre à février. Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h ; le week-end de 12h à 15h. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Jardin. Terrasse.

Sur la route des campings, un peu à l'écart du centre, dépaysement total assuré dans ce restaurant au décor d'inspiration indonésienne. Une cabane est installée certes dans un jardin, mais qui invite à aller beaucoup plus loin avec son concept de restaurant dépôt-vente où toute la décoration peut s'acheter. Au son d'une musique « cool », aux accents reggae, « lounge » ou soul, dans une ambiance paisible, on détaille le bar et déco, un magistral totem, mais aussi le jardin intérieur exotique, avec ses ravissantes cabanes arcachonnaises, ses sculptures indonésiennes, ses plantes vertes… Installé sur les chaises en rotin, devant les belles tables en teck, on est paré pour bruncher, déjeuner ou dîner. Dans de massives assiettes originales en bois, on découvre des plat exotiques et surprenants, comme le filet de zèbre, le crocodile en fish & chips, le chameau en burger… la fameuse assiette de la Cabane (cassolette de calamars, gratiné de Saint-Jacques, sashimis de poisson au sel noir…) ou le filet de kangourou, à noter que les cocktails sont sublimes !

CAFÉ MARITIME LACANAU
9, boulevard de la Plage
✆ 05 56 03 70 98 – www.cafemaritime.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 29 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 20 € (entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert). Vin au verre. Tapas à partir de 6 € – Huîtres spéciales n° 3 de Chez Rozan Arcachon, les 6 : 10 €. Terrasse. Vue sur la mer.

C'est l'un des restaurants les plus courus de la station. Avec une vue imprenable sur l'océan, les pieds dans le sable, on peut le dire, le cadre est enchanteur. La décoration contemporaine pour un lieu cosy fait la part belle aux bois précieux et à l'esprit surf. La cuisine est à résonance basque pour les poissons à la plancha, les tapas et les fruits de mer. Le menu propose pas moins de 3 entrées au choix, 3 plats et 3 desserts. Les produits sont frais et les saveurs originales. C'est du côté des poissons que le Café Maritime se démarque : ceviche de bar aux agrumes, pickles d'oignons rouges et grenade en entrée, dorade royale rôtie, crémeux de fenouil, légumes oubliés glacés en plat. Dernier atout de taille, la petite tour qui domine la salle du rez-de-chaussée accueille les clients qui souhaitent apprécier un beau coucher de soleil sur l'océan…

LE KAYOC
2, allée Pierre-Ortal ✆ 05 56 03 20 75
www.restaurant-lacanau.com
lekayoc@wanadoo.fr

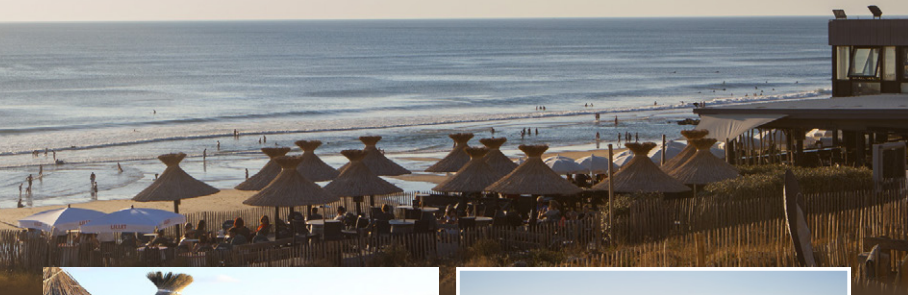
Ouvert toute l'année. 7j/7. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 22h30. Service en continu. Sans réservation. Menu unique à 32 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 12 € (-10 ans). Formule du midi : 19,90 € (jusqu'à 15h). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Accès wi-fi gratuit.

Incontournable à Lacanau Océan, Le Kayoc ! Il trône face à la mer et contre la dune… Tout en hauteur, on apprécie sa splendide terrasse panoramique. Confortablement assis, on se prend à rêvasser, sous un parasol de paille de bruyère en dominant les caprices de l'océan. Le soir l'endroit est idyllique pour un verre en tête-à-tête devant le coucher du soleil… Le Kayoc vous accueille toute l'année pour vous faire déguster ses petits plats, et si le restaurant est complet, car ici on ne réserve pas, on vous fait gentiment patienter au bar le temps de vous donner une table. Pour déjeuner et dîner, le chef propose une carte gourmande avec un large choix de poissons grillés, des fruits de mer, des moules façon Kayoc ou des huîtres du Cap Ferret de Julien Brizard. La gastronomie du Sud-Ouest, faite maison, n'est pas oubliée comme le magret de canard grillé escalopé « sauce miel » ou la cuisse de canard confite de la Maison Andignac. La carte affiche le bœuf en carpaccio, façon tartare ou grillé. Le burger du berger (fromage de brebis, bacon, steak, sauce béarnaise et pommes frites fraîches) est original. Le Kayoc c'est aussi la Bodega de Marcel où l'on boit un verre accompagné de tapas, de salades, de frites maison et en dessert on vous recommande les crêpes sinon la carte propose toute la panoplie de desserts classiques.

LE RESTAURANT-LACANAU

KAYOC

IL NE MANQUE QUE VOUS !



le restaurant-bar sur l'océan

Sans réservation

LACANAU OCÉAN

Design : www.jld.fr Photo : twinphotographie.com

GIGI BY AVE GIULIA
12, avenue du lieutenant Pinceteau
✆ 09 86 67 60 62
Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 32 € environ.
Il y a d'abord eu Ave Giulia pour de la restauration rapide ou à emporter, et maintenant il y a Gigi by Ave Giulia juste en face, sur la même place. C'est toujours l'Italie pour des envies de pizzas bien fraîches et de qualité mais aussi d'antipasti, de charcuterie et de fromages italiens ou d'un tiramisu classique, toujours au top sur le podium des desserts. Parmi les plats on vous recommande sans hésiter le thon rouge à la sauce Giovanni, butternut et courgettes rôtis à la cannelle. C'est incroyablement bon. Les serveurs sont efficaces et accueillants. Côté déco c'est tendance : graffitis en façade, néons très colorés, murs en briquettes toutes blanches, sièges plutôt vintage et ne pas oublier la terrasse. Nicolas Legrand, le co-fondateur, a tapé dans le mille en mettant l'Italie au cœur de Lacanau.

LA ROMA PIZZERIA
2, rue Gabriel Dupuy ✆ 05 56 03 21 32
www.laromalacanau.com
laromalacanau@gmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h. Menus de 13,90 € à 18,50 € (menus à emporter). Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,90 €. Vin au verre. Pizza à partir de 9,90 €, pâtes à partir de 8,90 €. CB non acceptée. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Déco rouge et bois pour l'intérieur avec de jolies petites nappes à carreau rouge et blanc, un immense comptoir derrière lequel on aperçoit les fours et le pizzaiolo qui façonne la pâte de vos pizzas. A l'entrée, une grande terrasse en bois, que l'on remarque en arrivant sur la place du Général de Gaulle, où deux splendides oliviers prônent fièrement, tables et manges debout peuvent accueillir une cinquantaine de personnes par tous les temps car la terrasse, en partie couverte, est chauffée, ce qui est très agréable en arrière saison. La Roma est idéale pour un repas en famille ou entre copains, la carte propose quelques salades (attention, très copieuses !), des antipastis, des tapas italiennes, 4 plats de « pastas » et bien sûr une grosse vingtaine de pizzas à la pâte fine et croustillante. A déguster sur place ou à emporter.

LA TASCA BODEGA
8, avenue Jules-Ferry
Croisement rue Princeteau ✆ 05 57 70 56 09
keline2009@live.fr
Fermé du 15 novembre au 9 février. Ouvert tous les week-ends et vacances scolaires tous les soirs. Veille de jours fériés et jours fériés. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 26 € à 32 € (arrivage de poissons régulier). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Paëlla royale : 18 €, platos combinados compter 10 €, tapas de 2,50 € à 6 €, parilladas à la plancha. Chèque Vacances. Terrasse. Vente à emporter. Animations.
Voici de l'originalité à Lacanau Océan, un vrai restaurant espagnol avec les jambons ibériques qui pendent au dessus du bar, les fresques colorées, les tables hautes, les chaises en fer forgé et les stores en bois foncé… Puis la musique ! Un grand bravo pour la sélection. Vous l'aurez donc compris, pour faire la fête, la Tasca Bodega est l'endroit idéal, même pour un goûter (churros chocolat et café gourmand excellents). La qualité est dans l'assiette avec une présentation toujours soignée : tapas à gogo, platos combinados (poulet/tortilla/salade ou version merlu et lomo), pata negra et serrano pour commencer, puis dégustez les poissons à la plancha en fonction de la pêche du jour, le chef vous propose toujours d'excellents poissons cuisinés à sa façon. Côté spécialités, la tentation est grande : parillada de poissons et fruits de mer, marmite de moules au chorizo et pommes de terre fondantes, thon à la plancha foie gras au yakitori… Gardez une petite place pour la fin, les desserts faits maison sont délicieux. Le lieu est beau et coloré, la musique à danser, l'accueil chaleureux… les soirées sont festives avec démonstration de Salsa et initiation : on n'aime pas… on adore !

VILLA COSTES NOUVEAU
11, avenue Sylvain Marian
✆ 05 56 60 80 25
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 24 € à 28 €. Carte : 34 € environ.
Laurent Costes, chef étoilé passé par le Relais de Margaux, le Régent Grand Hôtel et son propre restaurant Bateau Lavoir au Bouscat, a décidé avec sa femme Valérie de s'installer à Lacanau Océan dans l'ex Monkey. Une excellente idée pour les amateurs de cuisine gourmande et locale à la fois… Le couple a conservé la décoration à l'atmosphère ethnique ce qui apporte une ambiance chaleureuse et un cachet très personnalisé. Deux terrasses, l'une devant et l'autre à l'arrière, sont au calme et ombragées. Les produits du terroir sont mis en avant d'une façon originale. Le menu ne comprend que 3 entrées, 3 plats et 3 desserts ; la carte est, elle aussi, courte avec 3 suggestions et 4 spécialités mais tout donne envie. Le ceviche de thon aux piments d'Espelette, avocat, lime et fruits de la passion est une petite pépite gastronomique. En plat il ne faut pas se priver de l'une des spécialités de la maison : les ris de veau rôtis au beurre fin demi-sel, écrasé de pommes de terre au lard grillé et jus au vieux modène. On termine par une fabuleuse tarte framboise, biscuits pistache, mousse légère et copeaux de chocolat blanc. Une adresse gastronomique à des prix très raisonnables avec un personnel souriant et efficace.

LE YAKA…
Promenade Emile Lacaze
✆ 05 56 03 15 14
www.le-yaka-lacanau.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 15 € environ (de 10 à 20 €). Vin au verre. Brunch le dimanche, prix moyen : 25 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Ambiance soleil, tapas et apéro pour le Yaka… Dans un esprit « Pays basque espagnol » on se régale aussi de fruits de mer, poisson frais du marché avec une carte évolutive suivant la belle humeur du chef ! Les cuisses de grenouilles sont un délice… Petits plus très appréciable, les plats cuisinés sont préparés à la vue du client grâce à la transformation du bar dans la salle principale.

Le dimanche, le Yaka propose un brunch de 11h à 16h. Dès les beaux jours, le plaisir de la dégustation de ces bons petits plats, d'un verre de vin ou d'un cocktail est encore plus appréciable sur les belles terrasses en bois situées face à l'océan. Incontournable à Lacanau !

Le gîte

HÔTEL CÔTE D'ARGENT
3, boulevard de la Plage ✆ 05 56 03 21 58
www.hotel-lacanau.fr
info@hotel-lacanau.fr

Ouvert toute l'année. 7 jours sur 7. 22 chambres. Chambre double à partir de 60 €. Petit déjeuner : 7 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus (garage a vélo et planches de surf gratuit). Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande avec supplément de 6 € la nuit). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Face à l'océan, sur le front de mer, cet hôtel domine les vagues et la station balnéaire de Lacanau. Vous n'avez qu'une rue à traverser et vous êtes sur la plage ou à quelques mètres de l'animation de l'allée Pierre-Ortal. Les chambres décorée simplement, sont équipées d'un écran plat, de salles d'eau avec douches à l'italienne. Certaines – les moins chères- ont les WC sur le palier, d'autres ont un balcon, idéal pour un apéro ou petit déjeuner tranquille face à l'océan. A noter que le Côte d'Argent possède un billard et écran géant. Il est doté d'une belle cheminée pour les séjours en hiver.

HÔTEL L'OYAT**
Front de Mer
✆ 05 56 03 11 11
www.hotel-oyat.com
contact@hotel-oyat.com

Fermé d´octobre à mars. 30 chambres. Chambre simple à partir de 50 €; chambre double à partir de 60 €; suite à partir de 150 €. Petit déjeuner buffet : 9 € (5 € pour les moins de 12 ans). Parking fermé. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.

Sur le front de mer, dans un environnement unique et préservé, l'hôtel l'Oyat offre calme et confort et une bonne bouffée d'air vivifiante à Lacanau Océan. Prenez une chambre avec sa terrasse panoramique offrant une vue directe et plongeante sur l'océan, les surfeurs, les vagues, le jeu des marées. Fermez les yeux, même 5 minutes et écoutez la mer… un vrai luxe. Les chambres sont décorées avec goût, elles sont contemporaines, épurées, stylées, de la pierre brute, du bois, du bambou, des peintures au mur, des couleurs chaudes et reposantes, des lits king-size… la classe ! chambres de charme à la décoration soignée ou chambres familiales confortables vous avez le choix.

Pour des vacances réussies, un week-end dépaysant en bord de mer, l'hôtel l'Oyat offre à ses clients une qualité de prestation remarquable et un accueil chaleureux. Vous toucherez le bonheur du bout des doigts.

VILLA ZENITH
16, avenue Adjudant-Guittard
✆ 05 56 26 36 49
www.lacanau-zenith.com

Ouvert d'avril à fin octobre. Chambre double à partir de 55 €; dortoir à partir de 27 €. Sanitaires partagés. La Villa n'est pas équipée pour recevoir les enfants même accompagnés. Deux nuits minimum. Animaux non admis. Wi-fi. Cuisine à disposition. À 200 mètres de la plage et des commerces. Prévoir linge de maison (location modeste possible), location de planche de surf.

A 200 mètres de la plage, la Villa Zénith est aménagée dans une bâtisse du début du siècle. Ici le leitmotiv est simple : venez comme vous êtes et faites comme chez vous ! L'ambiance est « surf » mais ouverte à tous et fondée sur le respect des règles de la vie en commun (pas trop de bruit après 22h, jardin accessible jusqu'à minuit). La villa propose deux sortes d'hébergements : La Surf House & l'Annexe, logement en chambres collectives de 4 ou 6 personnes avec armoires à clés ou chambre double. À partager : cuisine équipée, jardin verdoyant et zen avec barbecue, local sécurisé pour les planches, sanitaires séparés entre filles et garçons pour les dortoirs. La Maison est une partie de la villa plus cosy avec des chambres pour couple joliment décorées avec salle d'eau privative. Idéal pour une clientèle de trentenaires et plus avec éventuellement un enfant. Le gros plus est sans nul doute les propriétaires de ce petit lieu d'exception, ils sont accueillants et chaleureux, et cela dure depuis 1999 !

VITALPARC***
Route du Baganais ✆ 05 56 03 91 00
www.vitalparc.com

Ouvert toute l'année. 57 chambres. Chambre double à partir de 91 €; suite à partir de 130 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 13 €. Parking inclus. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.

Situé au cœur de la forêt près de la région du Médoc, l'hôtel Vitalparc se trouve à seulement 3 km de l'océan et du village du Moutchic. C'est un endroit privilégié où la détente et le repos sont les maîtres-mots. Sur place spa, massages, piscines, salle de sports, restauration, etc. Toutes les chambres, spacieuses et contemporaines, ont un balcon et vue sur la piscine ou la forêt. Les environs sont propices à la pratique de l'équitation, du tennis, de la randonnée et du vélo. Le village voisin comporte plusieurs boutiques, restaurants et discothèques.

Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !

Campings

AIROTEL L'OCÉAN CAMPING ET SPA*****
24, rue du Repos
✆ 05 56 03 24 45
www.airotel-ocean.com
contact@airotel-ocean.com

Famille Plus. Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : sablonneux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 28 € à 65 €. Mobil-homes pour 4 à 7 personnes à partir de 476 € la semaine. Location à la nuitée selon les disponibilités. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sur demande avec supplément (4 € la nuit)). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations.

Cinq étoiles, 5 000 m² d'espace aquatique intérieur et extérieur pour le plaisir de toute la famille et surtout des enfants, un spa de 450 m² labellisé Spa de France avec une accessibilité d'avril à novembre : hammam sec, humide, sauna, douche sensorielle et fontaine à glace pilée ! Soins du corps, du visage, en solo ou à deux. Sous la tente, en caravane ou dans l'un des mobil-homes confort ou grand confort avec sa jolie terrasse en bois, votre séjour à Airotel l'Océan, à 600 m des plages de Lacanau ne peut être que réussi. A vous les grands espaces, la nature, le surf, les balades à vélo, le confort et le luxe…

LES JARDINS DU LITTORAL***
Le Huga
1, allée de Sauviels
✆ 05 56 03 20 72
www.camping-lesjardinsdulittoral.fr
campinglesjardinsdulittoral@orange.fr

Fermé de novembre à mars. 170 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19 € à 33 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 330 € à 800 € la semaine. Accès bloc sanitaire : 3 €/douche, laverie à 5 € et séchage à 3 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sur demande sans supplément, chiens tenus en laisse). Wi-fi payant.

Ce camping municipal est situé à mi-chemin de la plage du Moutchic sur le lac de Lacanau et de Lacanau-Océan, soit 2,5 km de part et d'autre. Il est idéal pour les familles avec des enfants, car les voitures sont interdites pour le bonheur et la tranquillité des résidents. En revanche aucune animation n'est prévue que ce soit pour les enfants ou les adultes. C'est le principe des responsables de ne pas proposer d'activités, mais il y a des tables de ping-pong à disposition, un boulodrome, des aires de jeux pour les enfants de plus de 2 ans, un terrain de beach-volley et une piscine chauffée et sécurisée. Les emplacements font tous 80 m². Tous les mobil-homes disposent d'une terrasse avec salon de jardin. Ils sont équipés de 2 chambres (1 lit double et 2 lits simples), salle de bains, WC séparés, cuisine comprenant plaque de cuisson, réfrigérateur, micro-ondes, cafetière, vaisselle. Dans le séjour une banquette est convertible pour 2 personnes.

YELLOH ! VILLAGE LES GRANDS PINS*****
Plage Nord
Avenue des Grands-Pins
✆ 05 56 03 20 77
www.lesgrandspins.com
reception@lesgrandspins.com
A10 et A62 : sortie n° 8 : Lacanau. A l'entrée de Lacanau-Océan, au 2e rond-point, suivre la direction Plage Nord.

Ouvert de fin avril à mi-septembre. Réservation recommandée. Terrain de 12 ha. 277 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 16 A) de 18 € à 6 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 113 € à 455 € la semaine suivant la saison. 257 locations. Location de cottages : de 245 € à 2 471 € la semaine. Tentes meublées : de 455 € à 994 € la semaine suivant la saison. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Wi-fi payant. Centre Bien-être Cocoon avec bain bouillonnant, sauna, hammam, bain à remous extérieur, douche sensorielle, douche scandinave, massothermie et cabines de soins. Animations. Excursions. Animaux acceptés.

Voici une façon de découvrir ou de redécouvrir les joies de l'hôtellerie de plein air que ce soit en camping-car, tente, caravane ou en location. Le village propose 2 secteurs d'emplacements, un secteur sans circulation automobile pour plus de calme (les véhicules restent sur le parking situé à l'entrée) et un secteur avec circulation automobile. Tous les emplacements ont une superficie de 80 m² et plus. Pour les locations, les amoureux de l'hébergement nature – mais confortable – pourront opter pour la tente lodge meublée de 27 m² prévue pour 4 personnes (2 chambres et une salle de bains), au style élégant et dépaysant ; vous pouvez aussi opter pour les cottages contemporains et de standing, de styles et de catégories différents. Ils sont conçus pour 4 à 6 personnes (cuisine équipée, TV écran plat, terrasse, coffre-fort, salle d'eau et toilettes séparées, ménage de fin de séjour, draps et serviettes fournis, kit bébé offert). C'est le bien-être à moins d'1 km de Lacanau Océan et 350 mètres de la plage de sable fin, le tout au milieu des pins. Les services sont aussi au rendez-vous : laverie, restaurant, snack, vente à emporter, supermarché, boulangerie, rôtisserie, kiosque à pizzas, bar, aire de jeux, animations sportives la journée et ludiques le soir (animateurs trilingues), clubs enfants de 5 à 17 ans, Kid's Park pour les 0-4 ans. Sans oublier l'espace aquatique la « Baïne » de 800 m² avec un lagon-rivière extérieur, une patauegoire, un bassin thermo-ludique et la « Cabane tchanquée », bassin couvert chauffé, avec 2 toboggans et 1 pentaglisse, 4 pistes et des jeux aquatiques pour enfants (arbre à eau). Offrez-vous un pur moment de relaxation au spa « Cocoon » doté d'un hammam, sauna, de douches sensorielles, d'un bain bouillonnant extérieur chauffé et d'une tisanerie, dans un cadre naturel à la décoration soignée. Evadez-vous grâce aux soins prodigués par une équipe professionnelle passionnée en optant pour un modelage seul ou à deux, un soin du visage ou du corps. Un espace multi-sports est présent avec gazon synthétique, ainsi qu'un skate-park et une piscine Zen (réservée aux plus de 18 ans). À noter que des forfaits demi-pension sont proposés.

Loisirs

TENGO FRIO SURF SCHOOL
6, boulevard de la Plage
✆ 06 26 45 67 86
www.tengofriosurfschool.com
Cours découverte et perfectionnement : de 30 à 39 € selon la saison. Stage (5 x 1h30) : de 129 à 145 €. Formule Surf & Yoga : de 39 à 49 €. Séance d'1h30 sur plage. Les prix comprennent le prêt du matériel.
En plus du plaisir de la glisse, ce petit bonhomme en rose vous apporte du soleil et de la bonne humeur ! Enfant du pays (Lacanau), Geoffroy Henno est un ancien sportif de haut niveau et créateur de l'école. Diplômé d'un master sports de glisse option surf, détenteur du brevet professionnel de surf, ancien membre de l'équipe de France de surf et, sachez-le, figure emblématique de Lacanau, Geoffroy vous accompagne dans votre apprentissage du surf, que vous soyez débutant ou pas, et vous aide à évoluer grâce à plus de 20 ans d'expérience. Quel que soit votre niveau, votre âge ou votre condition physique, il adapte sa pédagogie afin que les cours et les stages prodigués restent avant tout un vrai bonheur avec de bonnes tranches de rigolades ! Bref, le bon prof et l'école pour apprendre le surf pendant vos vacances ou pour vous perfectionner cet été, vous l'avez trouvé ! L'école assure donc des cours particuliers de 1 à 3 personnes et peut organiser des sessions pour des groupes.
Petit plus : Tengo Frio c'est aussi du stand up paddle et du yoga SUP sur le lac de Lacanau !

Sorties

LAPPART
9, avenue Lieutenant Princeteau
✆ 06 64 91 20 37
www.lappartclub.fr
contact.lappart.lacanau@gmail.com
Club ouvert aux couples, dames seules et hommes seuls sur recommandation, le samedi à partir de 23h ainsi que le vendredi en saison à partir de 23h. Tarifs avec une conso par personne : 50 € pour un homme seul ; 10 € avec deux consos pour une dame seule ; 30 € pour un couple.
Ce club dédié à une clientèle libertine est installé à Lacanau-Océan. Sur plus de 300 m², dans ce cadre tendance et joliment aménagé, chaque samedi la clientèle qui délaisse petit à petit les clubs bordelais se retrouvent pour des fêtes coquines sur le grand dancefloor de 200 m² avec un DJ qui sait chauffer l'ambiance tout en jouant avec les thèmes des soirées. Et quand tout ce petit monde est bien chaud, l'espace câlin se garnit sans peine. Et avec ses cinq salons à thèmes comme la pièce miroir, une autre appréciée aussi bien par les exhibitionnistes que les contemplateurs, le donjon avec ses équipements ou encore, le grand salon dédié aux jeux collectifs. Et bien sûr, à proximité il y a une salle d'eau avec douches et serviettes à l'effigie du club, démontrant ainsi un certain standing, le tout dans un environnement d'une propreté irréprochable. Concernant la clientèle, sachez que si les messieurs sont les bienvenus, c'est seulement sur recommandation ou en accompagnant un couple.

■ **CASINO DE LACANAU**
Route du Baganais ✆ 05 57 17 03 80
www.casinolacanau.com
lacanau@groupecogit.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Basse saison : du dimanche au jeudi de 10h à 1h ; le vendredi, le samedi et les jours fériés de 10h à 3h. Haute saison : tous les jours de 10h à 3h.
Il est chic et contemporain le Casino de Lacanau. Ce lieu de fête et de rêve est niché dans la forêt de pins entre lac et océan. La grande salle de jeux se compose de 75 machines à sous, d'une table de black jack, d'un sicbo – le jeu le plus populaire de Macao – et d'une roulette électronique. Le restaurant Win est ouvert tous les jours midi et soir. A la carte des formules, des plats bistrots, des plats végétariens, des pizzas. Une fois par an, le casino reçoit un participant de l'émission Top Chef et deux participants de l'émission The Voice. Les animations sont nombreuses et tous les 15 jours, des concerts et des soirées à thème.

■ **LA PAYOTTE HAVANA**
7, boulevard de la plage
✆ 06 72 44 08 18
Burger, servi avec salade, frites ou frites de patates douces à partir de 9,50 €. Moules frites à partir de 11,90 €. Planches de charcuterie et fromages à partir de 12,50 € – Crèpes et gauffres : de 3,90 € à 4,90 €. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts (dJ, musique latine). Bar à Tapas.
Savourer un bon Morito et quelques tapas entre amis avec vue sur mer… ça vous tente ? alors, direction la Payotte Havana sur le front de mer à Lacanau océan. Ici, tout est réuni, l'ambiance décontractée, la musique latine, la déco colorée, du bon dans votre assiette et le sourire du personnel. Nous avons dégustés d'excellentes Tapas et un verre de vin, conseillés et guidés par le serveur discret et de grande gentillesse. La nuit tombante, c'est face au soleil couchant que nous avons partagé nos impressions avec la table d'à côté, un petit moment de bonheur, car la vue est imprenable… Sachez que vous pourrez certaines fois profiter des animations et vous laisser surprendre à danser la salsa sur la terrasse, comme à Cuba ! un très bon moment garanti.

Emplettes

■ **CAVE CHEZ KIKI**
7, avenue de l'Océan✆ 05 56 26 37 00
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 16h à 19h ; le dimanche de 9h30 à 13h. Ouvert toute l'année.
A Lacanau Océan, il y a les grandes plages, les vagues, le surf et… les beaux surfers, et il y a la cave Chez Kiki, n'oubliez pas, nous sommes dans le Médoc, océan certes mais Médoc, et le Médoc c'est le vin. La cave Chez Kiki est installée non loin de la rue principale qui mène au front de mer. Chez Kiki, la passion du vin est une tradition familiale. C'est Annick qui vous accueille et vous conseille volontiers sur le choix de votre bouteille suivant vos goûts et vos envies. Elle vous fera avec plaisir une dégustation gratuite. Vous découvrirez une large gamme de vins, de la petite réserve aux grands crus. La cave Chez Kiki c'est une sélection de vins fins, d'apéritifs, de liqueurs, de produits gastronomiques, de terroir et de spécialités de la région (confit de canard, foie gras, confitures artisanales), vous trouverez également des accessoires autour du vin. De quoi faire un joli panier garni à offrir !

■ **LE ROBINSON**
22, allées Pierre Ortal
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 20h.
Angélique Hele a plusieurs cordes à son arc : sa boutique et ses balades en pinasse sur le lac de Lacanau pour jouer les Robinson d'un jour. Dans son « Ocean Store » du prêt-à-porter pour hommes et femmes original, des bijoux, des accessoires, des objets tendance marqués à la fois par un esprit bord de mer, surf et vintage. On réserve les balades sur place ou par téléphone.

Dans les environs

Lacanau ★★

■ **LES BALADES DE ROBINSON**
72, avenue de la Plage
Le Moutchic ✆ 05 56 03 03 56
www.robinsonlacanau.com
robinsonlacanau@gmail.com
Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 25 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 15 €.
Dès le printemps, les balades en pinasse de 4 à 12 personnes vous attendent sur le lac de Lacanau. A bord de ce bateau traditionnel en bois, typique de la région, vous allez vivre une expérience unique et découvrir une nouvelle façon de voir le lac. Des marins expérimentés vous feront partager leur passion de la faune. Vous aurez l'occasion d'observer des martins-pêcheurs, hérons, cygnes, etc. Au cours de la balade vous pourrez découvrir les petits villages, les conches, le canal, les petits ports. Pique-niquer un midi sur la magnifique île aux oiseaux aux plages sauvages préservées est un réel bonheur. Durant l'été, vous apprécierez les bienfaits d'une baignade en eau douce en toute sécurité. Le soir, le coucher du soleil est toujours un moment inoubliable. Les Balades de Robinson vous accueillent en duo, en groupe, en famille, mais également pour vos événements comme les enterrements de vie de célibataires, anniversaires, etc. Des programmes quotidiens au départ du Moutchic vous sont proposés au bureau de réservation situé au 22, allée Pierre-Ortal à Lacanau Océan.

◗ **Autre adresse :** Magasin Robinson – 22, allée Pierre Ortal 33680 Lacanau Océan

■ **LE BISTROT DU GOLF**
Garden Golf Lacanau océan
Domaine de l'Ardilouse
✆ 05 56 03 02 68
www.ngf-golf.com/gardengolf-lacanau
7 jours sur 7 le midi. Formule du midi : 15,50 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. 17,50 € : entrée + plat + dessert. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Golf.
C'est dans une belle salle conviviale, chic et contemporaine ou sur la grande terrasse l'été face aux trous 9 et 18 du Garden Golf de Lacanau que vous pourrez vous restaurer. Le Bistrot du golf propose deux formules ou un service à la carte. Assiettes bien dressées, gourmandes et réalisées à base de produits frais raviront les golfeurs gourmets.

Exemple de plats du jour : goulasch de veau, tartare de bœuf, jambon braisé mais aussi pour les plus pressés des club sandwiches.

LA CABANE NUMERO 1
Promenade Pech Lèbre
Face au port de plaisance
✆ 06 14 62 05 90

Fermé du 31 octobre au 1er avril. Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h et de 18h30 à 0h. Vin au verre. Assiette de fromage et de charcuterie : 6 €. Huîtres x 6 : 6 €, x 9 : 8 €, x 12 : 10 €. Conserves de la mer : de 5 € à 7 €. Pâté basque : 3 €. Verre de vin : de 3,50 € à 4,50 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Au bord du lac de Lacanau (Lacanau ville), à la halte nautique, un beau mois de juillet est arrivé cette année avec une jolie cabane de dégustation. Une belle surprise, une grande découverte ! A l'initiative de deux Canaulaises, Frédérique et Babeth, avec le soutien du maire de la célèbre ville qui sent bon les vacances, elles ont régalé tout l'été les touristes comme les locaux.

La Cabane Numéro 1 c'est des bons produits du terroir à déguster, des huîtres du bassin d'Arcachon, de la charcuterie, des fromages, des vins et des bières, c'est aussi des animations et des concerts, du sourire et surtout du partage. Seul, à deux, en famille, entre amis, sur la terrasse ou dans un transat les pieds dans le sable face au petit port de plaisance, il n'y a rien de plus agréable que de déguster un vin de producteur accompagné de quelques huîtres élevées par Frédéric Paillère, ostréiculteur du bassin, et de s'émerveiller devant le coucher de soleil sur le lac. Attentives à votre bien-être, Frédérique et Babeth mettent à votre disposition des plaids dès les premières fraîcheurs. La Cabane Numéro 1, on adore ! The place to be à Lacanau ville, au bord du lac.

LA CASEMATE
23, rue du Maréchal Leclerc
✆ 05 56 60 63 15
www.restaurant-la-casemate.fr
la-casemate@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Carte : 32 € environ. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre. Tapas de 6,50 € à 9,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Soirée à thème.

Au cœur de Lacanau ville, juste derrière l'église, la Casemate a remplacé le restaurant Chez Bidule. Et les Canaulais sont ravis ! Nouveau lieu avec une grande terrasse en bois que l'on apprécie l'été, nouvelle déco « vintage », nouvelle cuisine. Le midi la Casemate propose un menu d'un bon rapport qualité-prix avec entrée, plat, dessert, un quart de vin et le café compris. A la carte, salade composée, cuisses de grenouilles, huîtres, côte de bœuf ou encore des chipirons à la plancha vous sont proposés. Le week-end, l'établissement ouvre en soirée et l'on peut se retrouver entre amis autour d'un apéro tapas ou d'une soirée à thème. Infos sur la page Facebook de la Casemate.

© KRYSTELL BONNET PHOTOGRAPHIE

Pins des Landes de Gascogne.

DAR ASMAA
18 bis, avenue de la Plage
Le Moutchic
✆ 05 56 26 23 84
www.asmaatraiteur.com

Fermé du 10 octobre au 31 mai. Ouvert tous les jours de 11h à 15h. Service traiteur. Réservation impérative. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Entrée : 6 à 7 € – Tajines : 14 à 19 € – Couscous : 12 à 19 € – Thé Gourmand (thé à la menthe avec pâtisseries marocaines) : 7,50 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter. Plats à emporter sur commande.

Dar Asmaa, c'est toutes les odeurs et les saveurs du Maroc avec l'accueil chaleureux et bienveillant légendaire des Orientaux. Voici, au Moutchic, une bulle d'exotisme pour les palais gourmands. Mais attention ! Dar Asmaa, ce n'est pas un restaurant, mais une table d'hôtes, il faut donc réserver la veille pour le lendemain ou pour une date précise afin que la maîtresse de maison fasse les courses en conséquence, car elle fait son marché et sa délicieuse cuisine chaque jour, sur commande, pour ses hôtes. Quand nous y sommes allées, le charme a opéré tout de suite, Asmaa nous a installées dans le petit salon marocain sur la terrasse couverte, et après une coupe de champagne offerte, nous avons dégusté un délicieux couscous deux viandes (au choix poulet, merguez, boulette, mouton) accompagné de légumes, pois chiches, raisins confits. Nous étions deux, il y en avait pour quatre, et c'est avec un thé à la menthe et ses petites pâtisseries (à tomber) que nous avons terminé ce repas de reines !

Ô LAC CHAMBRES D'HÔTES SPA ET DÉTENTE

NOUVEAU

20, allée Pierre-Jean Rozié
✆ 06 10 20 36 31 – www.olaclacanau.fr
olacdelacanau@gmail.com

Ouvert toute l'année. Arrivée entre 17h et 19h. 5 chambres. Basse saison : chambre double de 95 € à 210 €. Haute saison : chambre double de 1 050 € à 1 820 € la semaine. Petit déjeuner inclus (petit-déjeuner personnalisé avec des produits frais, des jus et des yaourts faits maison). Enfant de moins de 2 ans : gratuit. Enfant de 2 à 12 ans : 10 € la nuitée. Ado (+ de 12 ans) 20 € la nuitée. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Spa, cuisine d'été avec barbecue et plancha.

Voici cinq chambres d'hôtes dans une ambiance « total bois », avec piscine et bain bouillonnant, nichées au cœur de la forêt, face au lac du Moutchic à Lacanau. Vous logerez dans la Wind Surf, la Cabane au Canada, la Lodge Thaï, la Mauritius Prestige ou la Sweet Coco, pour un dépaysement total garanti. La décoration est soignée, avec bois flotté, rondins, couleurs douces et chaudes, beaux linges, vasques en pierre et autres petits détails de décoration typiquement bord de mer dont Alexandra, la maîtresse de maison, est très fière. Le petit déjeuner proposé est personnalisé : produits frais, jus de fruits pressés et yaourts faits maison. Une adresse à découvrir lors de votre prochain séjour à Lacanau. Possibilité de privatiser les lieux.

LA ROULOTTE DU MOUTCHIC

62, avenue de la Plage ✆ 06 03 83 10 16
laroulottedumoutchic@gmail.com

Ouvert du 1er mai jusqu'à fin septembre. Haute saison en continue. Seulement midi en basse saison. Animations. Plat du jour : 10,50 € (entrée/dessert : 5 €). Sandwich Americain de la Roulotte : 8,50 €. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Repris il y a un an par Florence & Antoine deux Grenoblois qui se sont lancés dans l'aventure de la restauration. Leur objectif était de garder l'esprit de la Roulotte que Sylvain l'ancien propriétaire avait créé : celui du bon et frais ! Pari relevé pour ce jeune couple sensible à l'écologie et qui conserve également l'ambiance décontractée de la Roulotte installée face au lac du Moutchic. Ici, on commande son plat, on s'installe à la terrasse autour d'une table en bois ou sur des sofas et on attend d'être appelé ; des couverts en carton sont à disposition et à la fin du repas, des bacs de tri sont là. Sur place ou à emporter le menu change au gré des saisons et de ce qu'on trouve dans le jardin aménagé juste derrière le restaurant ; Antoine s'y approvisionne en légumes et aromates cueillis du matin : tomates, courgettes, menthe, oignons, piments… Fraîcheur garantie. La cuisine est souvent inspirée de leurs voyages : curry vert, wok de légumes, rougail saucisse… Mais la réputation de la Roulotte est due à son sandwich américain car il est fait dans une baquette entière avec des oignons marinés dans du curry et des frites maison aux herbes de Provence. Il a un succès fou dans tout le secteur. Une adresse à bien conserver.

LODGING LE LAC
30, avenue de la Plage
Le Moutchic
✆ 05 56 03 00 26
www.lodginglelac.com
contact@lodginglelac.com

Fermé du 1er novembre au 31 mars. Réservation impérative. De 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Réservation impérative. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Bungalodge de 2 à 6 personnes de 58,20 € à 140 € la nuit. 120 € (2 pers.). Cabane sur pilotis de 25 € à 76 € la nuit (de 2 à 4 pers.). Baril de tonneau à partir de 80 € pour 2 personnes. Tente saharienne de 80 € à 108 €. Jeux pour enfants. Café-bar de 8h30 à 22h pour les petits déjeuners et apéritifs entre amis. Service VIP à la carte : massage, accès privatisé sauna et solarium, service repassage et ménage. Sauna.

Ce camping brille par ses grands espaces, entre lac, forêt et océan. Le Lodging Le Lac à Lacanau côté lac, au Moutchic plus précisément, a tout pour plaire en matière de nature. Le temps d'une nuit, d'un week-end ou plus, en accord avec la nature, dans une cabane perchée, sur pilotis, dans une bulle ou encore dans un superbe lodge de toile et de bois de style colonial, vous trouverez de quoi passer une nuit insolite et originale dans un lieu calme et intime, les emplacements étant limités à 50. Vous pourrez même dormir à deux en amoureux dans un tonneau aménagé à cet effet… L'équipe peut aussi vous concocter un séjour VIP avec des prestations haut de gamme à la carte (service et champagne, foie gras, petits fours, massage…). Pour un retour à la nature sans bouder son confort, pour une nuit atypique à offrir, optez pour le Lodging Le Lac du Moutchic… Dépaysement garanti !

LA VARANGUE
Chemin de Ceinture de Talaris
✆ 06 85 84 64 47
www.lavarangue.com
la.varangue@orange.fr

5 chambres ; chambre double de 95 € à 135 €. Chambre familiale pour 4 personnes, de 155 € à 210 €. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôte, dîner créole sur demande). Bain bouillonnant. Prêt de Beach Bike, de canoë, surf et body board.

Au milieu de la pinède, à proximité du lac, des golfs, de l'Océan et des pistes cyclables se trouve la Varangue, un des plus beaux endroits qui existent dans les environs. D'inspiration réunionnaise, cette maison accueille 5 chambres d'hôtes. Une bouffée d'oxygène tropical vous prend dès votre arrivée sur les lieux. Lorsque vous entrez, vous êtes saisi immédiatement par les plantes luxuriantes, l'immense bassin, où nagent les poissons, qui court le long de la villa, la piscine, le spa. Profitez de l'espace bar lounge : le cœur de La Varangue, qui a été créé pour partager un café ou un ti punch… Les chambres, toutes refaites par Céline et Philippe, les propriétaires, sont travaillées avec des matières rares, notamment le bois précieux au sol ou sur les murs.

La décoration de chaque chambre est raffinée, aucun détail ne manque : produits, petites serviettes, accessoires, coussins, lumières et tissus de qualité pour un ensemble enchanteur. Sur place, vous pourrez disposer des Beach Bike en libre accès, mais aussi de surf et canoë pour les plaisirs de l'océan. Céline est professeur de fitness et vous propose des cours de stretching et de relaxation dans la salle de remise en forme, mais vous pouvez aussi l'utiliser librement. Si vous êtes amateur, un petit rhum arrangé vous sera offert par les hôtes, ainsi qu'un succulent petit déjeuner, où madeleines et autres gâteaux faits maison vous seront servis en plus de votre boisson chaude. Chacun repart conquis par ce petit paradis grâce notamment à la gentillesse de ses propriétaires. Consultez les photos sur leur page Facebook : émerveillement garanti !

CAMPING LE TEDEY***

Route de Longarisse ✆ 05 56 03 00 15
www.le-tedey.com
camping@le-tedey.com
Lac de Lacanau par le Moutchic.

Ouvert de fin avril à fin septembre. Terrain de 14 ha. 680 emplacements avec et sans électricité à partir de 19,20 €. Du 14 juillet au 18 août, emplacement standard sans branchement électrique à 30,10 € et 34,40 € avec branchement. Superficie de 100 m² en moyenne. Barbecue interdit, chiens interdits. Prix indiqué par nuit pour l'emplacement incluant 2 personnes, un véhicule et les équipements de camping. 6 personnes maximum et un seul véhicule autorisé sur l'emplacement. 40 mobil-homes à partir de 355 € la semaine et 110 € le week-end (2 nuits). Mobile-Home Loft, Grand Large ou Savanah 2/5 pers : 915 € la semaine (période de validité du tarif du 14 juillet au 18 août. Les tarifs hors-saison sont sur le site internet. En sus, taxe de séjour (0,60 €/jour/pers.), frais de réservation (20 €) quel que soit le mode d'hébergement. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Relief : plat. Salle de bains pour bébés. Wi-fi gratuit. Restauration (bar-crêperie au bord du lac et plats cuisinés à emporter), services (presse-bazar, location de vélos, alimentation, location de coffres). Animations, boulodrome, aire de jeux pour enfants. Mini-golf. Chèques vacances.

Ce camping au bord du lac de Lacanau est à environ 7 km des plages océanes. Les vacances comme on les aime : au bord de l'eau et dans l'eau, au soleil puis à l'ombre des pins, au calme puis au beau milieu d'une soirée animée, à la sieste puis à fond sur le vélo. Et avec ça, que des gens contents et détendus autour de vous ! Les emplacements sont vastes et les mobil-homes bien équipés (30 m² environ) : cuisine équipée, réfrigérateur, micro-ondes, gaz 4 feux ; 2 chambres, 1 lit double 140x190, 2 lits 80x190 ; 1 salle d'eau, lavabo, douche ; 1 WC et chauffage. Terrasse avec salon de jardin (chaises, table, parasol). Draps et linge de maison non fournis. Entouré par la forêt et le lac de Lacanau avec ses dunes boisées, vous trouverez ici un petit coin de rêve pour vous sentir pleinement en vacances. Le camping est très agréable et son isolement du reste du monde est un véritable enchantement si vous recherchez la tranquillité et la vie à un rythme plus doux que le quotidien. Véritable paradis pour les amateurs de voile, de vélo ou encore de pêche, la situation exceptionnelle plaira aux petits et aux grands ! Et si vous souhaitez passer du temps à l'océan (ou retrouver la civilisation), à vélo ou en voiture vous vous y retrouverez facilement.

Loisirs

LES 3 BANDITS

Lieu dit Pitrot
prés du lac (à côté du camping Talaris)
✆ 06 64 74 50 51 – www.lacanaupaintball.com

Ouvert d'avril à novembre – vacances scolaires été : 10h à 20h. Paint ball famille : 24 € les 150 billes par personne. Paintball warrior : 30 € les 30 billes par personne. Laser game : intérieur 5 € les 15 minutes ; extérieur : 8 € les 20 minutes.

Juste à côté du lac de Lacanau, en direction du Moutchic, vous pouvez vous éclater et vous en donner à cœur joie ! Le paint ball beach s'est installé dans un grand espace nature, juste à côté du camping des Talaris. Petits, ados et adultes peuvent découvrir le paint ball light, le laser game en intérieur et extérieur, du Archery game – un mix entre tir à l'arc et paintball –, du kart à pédales, des jeux gonflables et des trampolines, du bubble foot où l'on se glisse dans une grosse bulle transparente, sur un terrain à sol glissant pour jouer au foot. De belles tranches de rigolades en perspectives en famille et entre amis. Plus les plus aguerris (adultes et ados à partir de 13 ans) et, les plus sportifs, le Paintball Warrior vous attend avec des lanceurs gros calibre. Tenues de combat, casques… les équipements sont fournis et les « 3 bandits » se chargent des scénarios. Voilà la bonne idée pour fêter un anniversaire, un enterrement de vie de jeune fille ou de garçon ! A partir de mi-juin jusqu'au 31 août baptême de poney et balade à cheval le long du canal (pour enfants et adultes).

LES BALADES DE ROBINSON

72, avenue de la Plage
Le Moutchic ✆ 05 56 03 03 56
www.robinsonlacanau.com

25 € par personne, – de 12 ans : 15 €, gratuit pour les – de 2 ans.

Dès le printemps, les balades en pinasse de 4 à 12 personnes vous attendent sur le lac de Lacanau. A bord de ce bateau traditionnel en bois, typique de la région, vous allez vivre une expérience unique et découvrir une nouvelle façon de voir le lac et ses coins cachés pendant 2h30. Les bateaux sont très confortables et on s'installe à l'avant ou à l'arrière pour profiter au maximum du spectacle. Vous aurez l'occasion de découvrir la faune et la flore, d'observer des martins-pêcheurs, hérons, cygnes, etc. ou dé déguster des produits du Sud-Ouest. Au cours de la balade, vous pourrez découvrir les petits villages, les conches, le canal, les petits ports. Pique-niquer un midi sur la magnifique île aux oiseaux aux plages sauvages préservées, car accessibles uniquement en bateau, est un réel bonheur. Durant l'été, vous apprécierez les bienfaits d'une baignade en eau douce en toute sécurité. Le soir, le coucher du soleil est toujours un moment inoubliable. Les Balades de Robinson vous accueillent en duo, en groupe, en famille, mais également pour vos événements comme les enterrements de vie de célibataires, anniversaires, etc. Des programmes quotidiens au départ du Moutchic vous sont proposés au bureau de réservation situé au 22, allée Pierre-Ortal à Lacanau Océan. Les capitaines des bateaux sont tous des marins qualifiés, aguerris et passionnés.

Autre adresse : Magasin Robinson – 22, allée Pierre Ortal 33680 Lacanau Océan

Le Tedey ★★★

LAC de LACANAU

CAMPING
CARAVANING
LOCATION

CÔTE ATLANTIQUE

Route de Longarisse - LACANAU
Tél. 05 56 03 00 15 - www.le-tedey.com

■ **NOMADE**
4, avenue Plantey
✆ 05 56 03 06 99
www.location-velo.org
nomadelacanau@gmail.com
Ouvert tous les jours de 9h à 20h. Ouvert de Pâques à la Toussaint. Location vélo : 11,50 € la journée – Enfant : 8 € la journée.
Nomade est le meilleur ami de vos vacances. Dans cette jolie boutique aux couleurs vives qui vous accueille à votre arrivée à Lacanau-Océan, on vous propose des locations de Vélos Surfer Californie, de VTC, de VTT, de vélos enfants, de tandem, d'accessoires et également la vente de vélos d'occasion.. Une fois que vous avez posé vos valises, faites un saut chez Nomade où Thierry vous préparera un programme sportif ou détente.

■ **CHAÏ TEA & HOUSE**
15, avenue Poincaré
✆ 06 59 06 68 56
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h30 à 20h.
Voici un petit endroit (non loin des plages océanes) idéal pour se détendre autour d'un bon thé accompagné d'une pâtisserie faite maison… (le cake thé Matcha est une petite merveille…). Chai Tea and House est un salon de thé /coffee shop mais pas que… c'est aussi une petite boutique de déco, ambiance brocante et macramé… Bougies, coussins, tapis, paniers en osier, petite vaisselle, hamac, sac de plage et maillots de bain sont à vendre. Ce joli lieu cosy décoré avec goût d'objets, de tables et de chaises chinées de ci de là, est signé Sarah, sa propriétaire. Ne vous étonnez pas si sur un coin de table vous trouvez quelques brochures et magazines de surf, car Sarah n'est autre que la sportive Sarah de : Sarah et Rico surf tandem (dix fois champions de France, vainqueur de deux Coupes du monde et d'un championnat du monde !). Envie d'une pause café, à la recherche d'une idée cadeau ou déco ? Chai Tea & House vous est recommandé !

■ **LE MULLIGAN**
6, boulevard de la Plage
✆ 06 77 85 01 63
Ouverture de 10h à 2h. Concerts. Brunch. Bar à tapas.
The place to be à Lacanau Océan ! Le Mulligan est un bar à tapas où il fait bon se retrouver entre amis. Dans un décor boisé, on vient boire une bière, regarder un match de rugby, jouer aux fléchettes ou tout simplement se détendre et déguster cocktail et tapas. L'été, la terrasse vous offre une vue sur l'océan. Le patron est charmant et l'équipe très attentive et souriante. Les Canaulais et les surfeurs s'y retrouvent régulièrement pour partager de bons moments.

■ **TÊTE CHERCHEUSE**
8, avenue de la Forge
✆ 05 40 24 61 28
www.tete-chercheuse.com
tetechercheuselacanau@gmail.com
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 20h. Hors saison ouvert du lundi au dimanche pendant les vacances scolaires. Partie pour 2 personnes : 25 €.
Résoudre des énigmes, jouer au cluedo ou à l'inspecteur gadget vous a toujours passionné ? La Tête Chercheuse est faite pour vous ! Cet escape game vous invite à jouer en famille ou entre amis, le concept proposé est le suivant : dans une pièce fermée, par équipe de 2 à 6 joueurs, vous devez retrouver votre liberté le plus rapidement possible. Mais avant de pouvoir sortir, il faut résoudre des énigmes et faire marcher vos méninges ! Plusieurs missions sont proposées : en couple (Pixel), en famille avec des enfants à partir de 8 ans (*O'râge o'désespoir*), entre amis ou collègues pour les plus de 14 ans (Le Testament). Un véritable School Bus est implanté sur le site pour servir de salle de réception pour tous événements avec 14 places assises et tout le confort dont vous aurez besoin : cafetière, écran télé, lecteur DVD, jeux de société.

■ **FILLES DE L'OCÉAN**
Rond-point de la Gaité
2, avenue de la Libération
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.
Caroline Rostaing met tout en œuvre pour dénicher des perles en un ou deux exemplaires pour le plus grand plaisir de ses clientes. A la pointe de la mode (marques italiennes et espagnoles) robes, pulls, manteaux, chaussures, accessoires et petite maroquinerie raviront les *fashion* victimes et celles qui cherchent la petite robe de l'été. Et si on ajoute quelques objets de décoration, la panoplie est complète.

LESPARRE-MÉDOC ★

■ **OFFICE DE TOURISME CŒUR MÉDOC**
7 bis, place du Maréchal Foch ✆ 05 56 41 21 96
www.tourisme-coeurmedoc.com
tourisme.coeurmedoc@orange.fr
Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le samedi de 10h30 à 16h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. D'octobre à mars du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30. Le samedi de 10h30 à 16h. D'avril à juin et en septembre du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Le samedi de 10h30 à 16h.
L'office de tourisme Cœur Médoc vous permet de trouver toutes les informations nécessaires afin d'agrémenter votre séjour en Cœur Médoc. Il vous conseille sur toutes les possibilités d'hébergement et de restauration sur le territoire mais également sur les animations et les sites touristiques culturels et patrimoniaux incontournables. Vous trouverez les possibilités de visite des nombreux châteaux de l'appellation Médoc ainsi que les sentiers de randonnée pour découvrir le vignoble et l'estuaire de la Gironde. Des visites guidées sont organisées en semaine. Point wi-fi gratuit.

Le couvert

■ **LES BAÏNES**
9, place Maréchal Foch ✆ 05 56 41 06 91
Ouvert toute l'année. Le lundi et du mercredi au samedi le midi et le soir ; le mardi midi. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 15,50 € (plat du jour à 10 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Finie la déco industrielle, place à un cadre plus chaleureux imaginé par les nouveaux propriétaires Céline et Franck Pentecouteau. Désormais on peut s'attabler midi et soir, sauf le mardi soir et le dimanche. Le buffet a disparu de la salle et, par conséquent, de la formule. Il est remplacé par des entrées comme une salade de chèvre chaud ou une terrine de campagne. Les plats sont simples (magret, bavette, entrecôte frites, burgers faits maison dont un végétarien, poisson du jour, bœuf bourguignon, etc.) mais bien servis. Le restaurant a conservé des prix raisonnables pour une cuisine traditionnelle faite maison.

■ **LE SÛSACÖ**
10 bis, route de Bordeaux ✆ 06 88 66 14 00
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 11h à 13h30 et de 17h30 à 20h30. Plateau de sushis à partir de 10 € et plateaux japonais à 12 €. Vente à emporter.
Le Sûsacö est un restaurant-traiteur français qui propose de la cuisine japonaise. Installé dans une impasse sur route de Bordeaux à Lesparre, il est conseillé de faire attention et de rouler doucement, car on le repère très mal de la route, mais ça vaut vraiment le détour. La véranda du Sûsacö propose une cuisine artisanale et diététique, les plats sont élaborés uniquement avec des produits frais et ça se sent et se savoure… les makis, sushis et sashimis sont copieux et délicieux, tout est préparé sur place… Le chef compose aussi des suggestions et des plateaux du jour comme : riz pané, tartare thon, saumon, avocat, gingembre et crevette plus une petite salade de quinoa, edame, wakame, saumon, avocat. La maison propose également un service traiteur pour vos réceptions : cocktail dînatoire, anniversaire, mariage, baptême…

Le gîte

■ **TOUR HÔTEL****
Z.A.C. de Belloc
Avenue de Bordeaux ✆ 05 56 73 39 20
www.tourhotelmedoc.fr
26 chambres. Chambre double à partir de 59 €. Petit déjeuner buffet : 7,40 € (à 9 €). Lit supplémentaire : 13 €. Parking inclus (digicode). Soirée étape : 71,40 €. Wi-fi gratuit. Pas de restauration sauf pour les professionnels uniquement, un menu traiteur est proposé du lundi au jeudi soir. Tv satellite, Canal +.
Situé à proximité du centre commercial dans la ZAC de Belloc, cet hôtel rénové est particulièrement adapté pour une halte sans mauvaise surprise en famille, ou en amoureux, idéal pour une étape VRP. Fer à repasser, sèche-cheveux, bouilloire, oreiller supplémentaire sont à disposition de la clientèle dans un ensemble confortable et très net. Chaque chambre est aménagée d'un grand lit de 160 ou 140 ou de 2 lits de 90. A noter pour les personnes arrivant après 21h : il est possible de se faire servir un plateau-repas dans la chambre. Services et confort, tout simplement !

Loisirs

■ **VERTICAL SKI**
9, place Gambetta ✆ 06 81 34 20 00
www.verticalski.fr
Pour profiter des « week-ends » ski, l'inscription est soumise à l'adhésion à l'association et au paiement de la cotisation, celle-ci n'est pas comprise dans le prix du séjour. Cotisation : 10 €.
Rien de surprenant à ce que Stéphane Vignolles aime les sports de glisse : vivant dans le Médoc, à Lesparre, il est plutôt bien placé. Cependant, ce n'est pas le surf qu'il pratique, Stéphane préfère la neige ! Ce champion d'Aquitaine de boardercross (snowboard) a décidé de proposer des séjours sportifs en montagne pour une découverte et une pratique des sports d hiver comme le ski et le snowboard, au plus grand nombre et dans les meilleures conditions. Il s'occupe de tout : organisation des transports, hébergements, remontées mécaniques et pension complète, l'apprentissage et le perfectionnement en ski et snowboard (encadrement par des moniteurs diplômés MF1/MF2) ainsi que l'assurance, et au programme l'accès aux grandes stations des Pyrénées et des Alpes. Avec l'association Vertical Ski, Stéphane souhaite rendre les activités sportives d'altitude accessibles à tous.

Emplettes

■ **LA MAISON D'ARTÉMIS**
68, rue Jean-Jacques-Rousseau
✆ 05 56 73 75 84 – http://maison-artemis.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h.
Forte de son expérience bordelaise, Florence Guillot, Strasbourgeoise tombée amoureuse d'un Gascon, officie dans le Médoc en grande prêtresse : torréfactions maison, mélanges pures origines, matés, thés, infusions et plantes médicinales, confiseries, épices, machines à café, théières, bouilloires, tasses et accessoires, etc. La Maison d'Artémis propose même une petite restauration à déguster au pied levé (réservation recommandée, attention !) ainsi que des formules déjeuners végétariennes et des brunches le samedi jusqu'au 15 décembre.

▸ **Autre adresse :** 9, rue Aristide-Briand – 33250 Pauillac ✆ : 05 56 73 83 37

Marchés

▸ **Marché hebdomadaire de Lesparre** les mardi et samedi matin Place Gambetta.

▸ **Foire Mensuelle de Lesparre** tous les premiers vendredis du mois Place Georges Clemenceau.

▸ **Foire aux vins de Lesparre :** les 4, 5 et 6 août.

▸ **L'instant MIAM :** Tous les 1ers samedis du mois de mai à septembre.

▸ **Marché des producteurs de Pays :** juillet et août.

Dans les environs

Bégadan

■ **HÔTEL ROLLAN DE BY**
3, Route Haut-Condissas
✆ 05 56 41 27 75
www.hotelrollandeby.com
hotel@rollandeby.com
Ouvert toute l'année. € ; chambre double 150 €. Petit déjeuner inclus.
Tout près de l'estuaire de la Gironde et dans le décor reposant du vignoble Rollan de By, l'hôtel vous ouvre les portes d'une élégante chartreuse de pierres blondes à l'architecture harmonieuse, typique des vignobles bordelais. Dans un lieu unique où tout est reflet de charme, vous découvrirez six chambres spacieuses et confortables, dévoilant chacune un univers subtil dans une ambiance feutrée invitant au voyage ; lits à baldaquin, meubles anciens, tableaux du XVIII[e], statuettes d'Orient, tapis colorés et objets contemporains. Un endroit précieux et magique.

■ **CHÂTEAU LABADIE**
1, route de Chassereau ✆ 05 56 41 55 58
www.chateau-labadie.com
Visites et dégustations gratuites sur rendez-vous.
Le Château Labadie mérite bien le qualificatif d'exploitation familiale et de tradition. Une fois les bâtiments restaurés et des chais modernes aménagés, la marque Château Labadie voit le jour en 1970. Le vignoble de 66 hectares, sur des plateaux et coteaux orientés est-ouest, est coplanté de merlot à 75 %, de cabernet franc à 10 % et de cabernet sauvignon à 15 %. Il produit 210 000 bouteilles chaque année. Le Château Labadie est élevé en fûts neufs une année. Joël Dupuy a su lui donner ses lettres de noblesse comme en témoignent les nombreuses distinctions attribuées, médailles d'argent et médailles d'or ! Le Château a reçu pas moins de 80 médailles en 200 ans d'existence. Le Château a obtenu 1 étoile au guide Hachette en 2015 pour le 2012, 2 étoiles en 2013 pour le 2010, 2 étoiles en 2007 pour le 2006. A l'amour de son métier de vigneron, Joël Dupuy allie un sens de l'accueil affirmé. Toutes ces raisons expliquent pourquoi c'est un réel bonheur que de visiter l'exploitation et de goûter à ces millésimes.

■ **CHÂTEAU L'ARGENTEYRE**
43, route de Courbian
✆ 05 56 41 52 34
Sur rendez-vous.
Ce domaine de la famille Reich est avant tout guidé par la passion. Sur 50 hectares d'exploitation, 25 sont sur le cru bourgeois de L'Argenteyre. Les terres bénéficient d'un climat océanique, ce qui donne des vins de caractère. Les cépages sont composés de 40 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 15 % petit verdot, 5 % carménère. La vinification est réalisée dans des cuves en béton et en inox à une température constante entre 24 et 26 °C. Ensuite, après 5 semaines de macération, les raisins sont pressés dans un pressoir hydraulique vertical pour conserver le meilleur du fruit. L'élevage est réalisé pour 80 % en fûts de chêne dont 35 % neufs et pour 20 % en cuves. La cuvée Partage est un excellent médoc à moins de 6 euros la bouteille.

Blaignan

■ **LES NOISETTINES DU MÉDOC**
1, route de la Landette ✆ 05 56 09 03 09
www.noisettines.fr
noisettines@gmail.com
Réservation du 1[er] septembre au 30 juin. Sans rendez-vous du 1[er] juillet au 31 août, à 11h, 14h30, 15h30, 16h30 et 17h30. Pas de visites les dimanches et jours fériés. Visite d'une heure avec dégustation gratuite.
« Tu croc… tu crac » : c'est tellement vrai ! Amateurs de douceurs, ne ratez pas cette visite et surtout la dégustation. La Noisettine du Médoc est une noisette plongée dans un sirop maison, cuite et enrobée de caramel, qui nous rappelle les pralines de notre enfance. L'histoire de sa création est passionnante : cette confiserie est née dans la famille Noyez il y a plus de 40 ans, quand le père la confectionnait à la maison. Petit à petit, il a développé son activité et s'est installé dans un vieux chai de 200 ans, à l'époque en ruines, dont lui, Michel, et sa femme Edith sont tombés amoureux. Aujourd'hui, cette fabrique familiale est devenue un petit musée qui accueille près de 40 000 visiteurs par an.
La gamme de produits est large et gourmande : les Noisettines, la crème de Noisettine, la poudre de Noisettine, le cannelé Noisettine, la Mécoquine (une truffe sans chocolat, sans matière grasse ajoutée et sans gluten) ou encore l'Estuaire de Noisettines, un spiritueux à base d'eau-de-vie de raison et de Noisettine… Tout est fait main, sans colorant, ni conservateur. Si vous n'achetez pas tout sur place, il est possible de commander via la boutique en ligne.

◗ **Autre adresse :** 34 rue des remparts – Bordeaux – ✆ 09 53 92 55 05 - Ouvert le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 11h à 19h.

Couquèques

■ **LE CABARET SAINT-SABASTIEN**
11, rue Charles-Plumeau ✆ 05 56 41 38 65
www.saintsabastien.com
contact@saintsabastien.com
Ouvert toute l'année. De 12h à 18h et de 20h à 4h. Principalement le week-end, uniquement sur réservation. 30 € le spectacle (19 € pendant les « Rendez-Vous de l'été ») ; le spectacle & menu prestige 59 € : avec entrée, plat, fromage, dessert et boissons en supp. – 67 € avec le forfait cocktail-vin-café – 79 € avec le forfait cocktail-vin-café-champagne. Restauration. Salle climatisée (120 couverts). Parking privé. Hébergements à proximité. Soirées karaoké les vendredis soir au Tagadabar. Déconseillé aux enfants de moins de 5 ans.
Voilà déjà 20 ans que le cabaret Saint Sabastien fait salle comble avec son dîner-spectacle ! Une soirée dans ce lieu totalement improbable situé en plein cœur du Médoc vaut à elle seule le détour. La renommée de l'établissement dépasse d'ailleurs largement les frontières régionales. En

couple ou entre amis, tout est fait pour que l'on s'y sente bien : cadre raffiné, personnel prévenant, accueil chaleureux, cuisine soignée, ambiance conviviale et surtout, un spectacle absolument bluffant. Les numéros présentés sont basés sur le principe du transformisme, l'établissement a d'ailleurs été inauguré et parrainé par Michou, du célèbre cabaret parisien. Les artistes, en majorité des hommes, entrent à tour de rôle dans la peau de personnages fictifs (la Castafiore, la Reine des Neiges…) ou réels (Stromae, Madonna, Dalida, Elvis…) avec beaucoup de justesse et d'humour. Grace à l'art du maquillage et à la maîtrise du play-back, les imitations sont souvent troublantes de réalisme, et les fous rires nombreux. La troupe vous embarque ainsi pour 4 heures de détente et de bonne humeur (2 heures de repas et 2 heures de spectacle) sans que l'on sente le temps passer. Et pour finir en beauté, vous pouvez même rencontrer les artistes et prolonger la nuit au Tagadabar, le club privé du cabaret. Réservation obligatoire par téléphone ou en ligne *via* le site internet du Cabaret.

Gaillan

■ **CHÂTEAU GADET-TERREFORT**
Lieu-dit Coudessan
7, route de Vendays ✆ 06 08 17 97 51
www.gadet-terrefort.com
anais.bernard@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Juillet et août, 7j/7 de 10h à 15h et de 17h à 19h. Hors saison, du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Guillaume Bernard achète l'exploitation viticole de 4 hectares en 1921, elle est ensuite reprise par son fils et aujourd'hui par sa petite-fille Anaïs. Ce sont 36 hectares de vigne qui composent le domaine du château Gadet-Terrefort. Désireuse de partager sa passion du vin, Anaïs ouvre le château Calmeyrac (propriété de son oncle qu'elle gère désormais) aux touristes en créant des chambres d'hôte, une salle de dégustation ainsi qu'une épicerie fine. C'est au cœur des vignobles du Médoc, à 15 minutes de l'océan que vous pourrez vous ressourcer en chambres d'hôte ou dans un gîte (2 villas sont proposées à Montalivet) et déguster les bons vins de la propriété.

■ **L'ATTABLÉE**
5, Rue du Bourg
✆ 09 54 60 92 98
Fermé du 6 au 26 août. Haute saison : ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 12,90 €.
Christelle et Philippe ont ouvert leur restaurant pour offrir aux clients une cuisine simple mais faite maison avec des produits toujours frais. Le menu du midi (2 entrées, 2 plats, 2 desserts) change tous les jours et il s'adapte aux saisons : potage en hiver ou poireaux vinaigrette, tartiflette ou faux-filet et fromage de brebis ou île flottante. La salle de restaurant est vaste et la terrasse très vite prise d'assaut. L'accueil agréable, le service efficace et l'excellent rapport qualité-prix du menu font de ce restaurant une très bonne adresse à Gaillan.

■ **CHÂTEAU BEAU JARDIN HÔTEL & RESTAURANT******
50, route de Soulac ✆ 05 56 41 26 83
www.chateaubeaujardin.com
book@chateaubeaujardin.com

Ouvert d'avril à septembre. 7 chambres. Chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner : 10 €. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.
Michèle et Jean reçoivent dans leur élégant manoir du XIXe siècle transformé en petit hôtel, au cœur d'un ravissant parc. Le charme de la propriété associé à la chaleur des lieux vous offriront un séjour inoubliable. Les sept chambres climatisées sont très élégantes. La décoration est classique et personnalisée. Idéale pour un petit séjour ambiance « vie de château ». Côté restaurant, Jean vous propose une cuisine gastronomique française raffinée et délicieuse servie dans la salle à manger du château, où l'atmosphère reste élégante et décontractée. Les mets proposés sont réalisés à base de produits de la région, vous serez guidés si vous le souhaitez pour le choix du vin, la cave renferme les meilleurs grands crus de la région.

Naujac-sur-Mer

■ **PLAGE DE NAUJAC-SUR-MER**
✆ 05 56 73 00 55
Seulement sur les plages non surveillées, chiens tenus en laisse.

■ **LE RUCHER DES SABLES**
1, impasse Pierre Charron
✆ 06 37 82 57 05
www.le-rucher-des-sables.fr
contact@le-rucher-des-sables.com
Boutique en ligne. A partir de 4,40 € le pot de miel de 250 g.
Cet apiculteur producteur passionné vend aussi en ligne. Sa production artisanale implantée au cœur du Médoc propose différents nectars, miel de forêt, d'acacia, toutes fleurs… Elle est issue de ses propres ruches soucieux d'une production de qualité et du respect de l'environnement. Vous trouverez également dans la boutique de Mickaël les produits dérivés du miel : bonbons, pains d'épices, gelée royale, et de jolis coffrets découverte.

Ordonnac

■ **CHÂTEAU MOULIN DE L'ABBAYE**
6, route de l'Abbaye ✆ 05 56 09 00 55
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Sur rendez-vous. Vin bio.
Vignerons depuis 1984, Sylviane et Jean-Pierre Cavanihac sont les heureux propriétaires du Moulin de l'Abbaye depuis 1999. Son nom vient de l'abbaye cistercienne voisine. Le domaine, une petite exploitation familiale, fait 5 hectares. Aux cépages d'origine, cabernet sauvignon et merlot, est venu s'ajouter le malbec, pour enrichir les arômes de ce vin. Ici, tout est bio, aucun produit chimique. Accueil est chaleureux et convivial.

Saint-Christoly-de-Médoc

Le fort de Castillon, érigé à Saint-Christoly pour défendre l'embouchure de la Gironde contre les invasions des Normands au IXe siècle, fut démoli sur l'ordre de Louis XIII. Le port de Saint-Christoly est presque un port miniature et mérite le détour pour sa belle vue sur la Gironde et ses vieux bateaux à quai. Ce fut le chef-lieu de l'ancienne seigneurie de Castillon avant d'appartenir à la maison Pardaillan puis aux ducs d'Antin. Le port de Saint-Christoly mérite vraiment le détour pour sa jolie vue sur la Gironde et ses vieux bateaux à quais. L'ancien nom du village est Saint-Christoly-de-Castillon. Pendant l'occupation anglaise et la guerre de Cent Ans, la forteresse médiévale joue un rôle important. Au XIIe siècle, le château est détruit. Les vestiges sont maintenant le but d'une promenade. Son port est un lieu de rencontre et de convivialité. L'activité de la pêche est toujours présente.

■ **LA MAISON DU DOUANIER**
2, route de By
✆ 05 56 41 35 25
www.maisondudouanier.com
contact@lamaisondudouanier.com
Fermé du 1er janvier au 31 mars. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 75 €. Menu enfant : 20 €. Formule du midi : 25 € (entrée + Plat ou Plat + Dessert). Chambres d'hôte de 120 € à 135 € suite de 230 € à 260 € (petit déjeuner inclus). Jardin. Terrasse.
Cet ancien bureau de douane, transformé en restaurant depuis des années, est tenu aujourd'hui par une équipe jeune et expérimentée aux CV bien remplis. Le chef, Jean-Luc Beaufils, affiche entre autres Ledoyen, Hélène Darroze, le Ritz, L'Air de famille aux Chartrons). Vincent Moreau a lui aussi de belles références (service de gestion du Ritz, chef de rang au Moulin de l'Abbaye à Brantôme, l'Atelier des Chefs à différents postes de cadre). Enfin Romain Kervadec est passé par New York, Bruxelles, Margaux et l'Atelier des chefs. Le trio a eu le coup de cœur pour cette maison de caractère, merveilleusement bien placée. La salle du restaurant agrémentée de grandes baies vitrées et la terrasse offrent une vue superbe sur l'estuaire de la Gironde. La décoration est contemporaine dans un esprit de bistrot chic. Quant à cuisine, elle est à la hauteur des lieux. Jean-Luc Beaufils n'aime que les produits frais et de qualité, issus pour certains du jardin potager de la Maison. Il les travaille de façon inventive : la terrine de campagne au boudin de pays est accompagnée d'une ravigote de piquillos qui lui donne tout son sens. On s'exile un peu avec le tataki de bœuf, marinade thaï, courgettes sautées et riz sauvage. La marinade est subtile. On termine par des pêches pochées en trois façons. La Maison propose des chambres d'hôtes lumineuses, meublées simplement mais très tendance, avec une vue qui appelle au calme et à la sérénité. Les trois garçons ont ouvert pour la haute saison la Cabane du Douanier à quelques encablures du restaurant. Au menu : terrine de campagne, huîtres, bulots et tourteaux mayonnaise, charcuterie, fromages, etc.

THE FRENCH HOME COOKING
6, rue du Maréchal Ferrant
✆ 06 62 27 59 53
www.thefrenchhomecooking.com
contact@thefrenchhomecooking.com

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (dans la chambre Tradition). Gîte de 10 à 12 personnes à partir de 1 500 € la semaine, 700 € le week-end. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Bain bouillonnant.

Nathalie et Etienne se mettent en quatre pour leurs visiteurs. Avant de vous « briefer » sur le Médoc, ils vont vous installer confortablement dans l'une des chambres d'hôte, aussi belles les unes que les autres. Elles donnent toutes sur le jardin et sont équipées d'une bouilloire électrique avec café et thé à disposition. Seuls les thèmes changent : la « tendance » et sa décoration épurée, la « tradition » et ses lits qui proviennent du château Lafite-Rothschild, la « Médoc » décorée dans l'esprit château et « l'exotique », surtout pensée pour les amoureux et les amateurs de voyages. Les chambres sont réparties dans deux bâtiments et les hôtes ont accès à une salle commune avec cuisine. Un superbe gîte pour 10 à 12 personnes est idéal pour partager des vacances en famille ou à plusieurs couples d'amis. Il dispose de 2 espaces de vie de 250 m². Toutes les confitures du petit déjeuner sont faites maison.

CHÂTEAU SAINT-CHRISTOLY
1 bis, impasse de la Mairie
✆ 05 56 41 82 01
www.chateausaintchristoly.com

Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visite gratuite sur rendez-vous.

« Heraud & filles » : la mention est suffisamment rare pour être soulignée. Cathy (Vigne et chai) et Sandrine (vente et gestion) prennent la relève de 7 générations de viticulteurs sur ce domaine. Elles s'évertuent à donner à leur vin une note féminine et très personnelle. Leurs efforts sont régulièrement récompensés dans divers concours. Le travail passionné, à la vigne (30 hectares) et au chai, permet millésime après millésime d'exprimer magnifiquement les saveurs et les valeurs de ce terroir d'exception. Le vin est mis en bouteille au château exclusivement, avec une production de 180 000 unités par an. Le château est situé au cœur du village et mérite le coup d'œil avec ses jolies tourelles, mais aussi les expositions qu'il abrite entre avril et fin septembre dans le chai à barriques. Et pour couronner le tout, c'est le seul cuvier peint en rose (clin d'œil féminin) que nous connaissions ! Un accueil chaleureux vous sera réservé, et vous pourrez déguster différents millésimes de ce médoc de grande qualité, pour ensuite choisir celui dont vous régalerez vos invités.

CHÂTEAU TOUR CASTILLON
3, route du Fort Castillon
✆ 05 56 41 54 98
www.vignoblespeyruse.com
contact@vignoblespeyruse.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visite et dégustation des vins de la propriété : 20 €/adulte et 10 €/enfant. Soirées Wine and Music : 20 €/personne, balades commentées : 20 €/adulte (15 € pour les 6–14 ans).

La famille Peyruse a fort bien compris ce qu'est l'œnotourisme et propose des prestations uniques dans le genre. Toute l'année, la famille propose des randonnées de 2 et 3 heures, suivie d'une visite des chais et d'une dégustation des vins du château. Il est également possible de participer à des ateliers vendanges, à des apéros dînatoires et concerts, à des balades en bateau commentées… Toutes les activités sont réalisables en famille ; en juin 2008 une palette de vin a été immergée en Bretagne et plus particulièrement du petit village de pêche de Pors-Even pour une durée de 12 mois… Cette cuvée sera uniquement vendue sur réservation dans un packaging atypique ; bourriche d'huitres. Le stock étant limité il est conseillé de réserver rapidement.

Saint-Yzans-de-Médoc

Saint-Yzans marque le passage du Haut Médoc au Médoc. Terre sauvage avec ses paysages de marais et ses vignes, c'est « la pampa », comme on la nomme ici. Les vestiges gallo-romains des Ier et IIe siècles de la villa du Bois-Carré prouvent que le village existe de longue date (collection de monnaies à voir à la mairie), mais c'est surtout vers le château Loudenne que l'on se dirigera. Il donne directement sur l'estuaire et un passage public permet à chacun d'accéder au fleuve. Ne pas manquer de pousser jusqu'au petit port de la Maréchale via le chemin de randonnée, perdu dans la verdure et les roseaux, où l'on pourra surprendre un bateau de pêche au départ. En sortant de Saint-Yzans vers Pauillac, il faut remarquer la très jolie façade de la dernière maison à gauche : son fronton est décoré de grappes de raisins. Les habitants sont appelés les Saint-Yzannaises et les Saint-Yzannais. La petite commune s'étend sur 11,5 km² et compte 441 habitants. A voir : l'église gothique avec mobiliers classés, le musée des outils de la vigne et du vin (Château Loudenne), le site archéologique, vestiges gallo-romains du 1er et 2e siècle, au lieu-dit « le Bois carré » la Colonne à la Vierge, classée monument historique. Les vignobles (une vingtaine de châteaux et une cave coopérative) et ses 3 petits ports sur l'estuaire bordés de carrelets.

CHÂTEAU LOUDENNE

✆ 05 56 73 17 88
www.chateau-loudenne.com

Visite et dégustation gratuite pour les particuliers d'avril à octobre du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h de novembre à mars sur rendez-vous. Dégustation de 2 vins du domaine. Vente de vins à la propriété. Panier Pique-nique.

Château Loudenne est le fameux « Château rose » du Médoc, réputé dans les années 20 pour ses fêtes mondaines et les nombreuses personnalités venues y séjourner. Construit en 1670, Château Loudenne est une chartreuse typiquement médocaine avec une vue à couper le souffle sur l'Estuaire de la Gironde. Le chai Victorien du XIXe siècle a été dessiné par Ernest Minvieille, célèbre architecte de Bordeaux, selon le principe révolutionnaire à l'époque de gravité.
L'ensemble est entouré d'un très beau parc à l'anglaise avec une collection de roses anglaises anciennes et rares et un port privé et bien sûr de son vignoble de 62 hectares. « Il n'est de grand terroir qui ne regarde le Fleuve ». Comme les plus grands crus de la presqu'île du Médoc, le vignoble du Château Loudenne bénéficie d'un terroir exceptionnel ; deux croupes graveleuses directement situées en bordure de l'estuaire de la Gironde qui, tel un miroir reflète les rayons du soleil, diminue les risques de gel et favorise la maturation du raisin. Cette situation privilégiée apporte aux vins de Loudenne élégance, complexité et finesse. Le Château Loudenne produit également un vin blanc depuis 1880 ce qui en fait le plus ancien producteur de vin blanc de la région du Médoc.

LISTRAC-MÉDOC ★

Le couvert

L'EMBELLIE

8, route de Soulac
✆ 05 56 79 17 13
www.lembellie-listrac.com

Fermeture le mercredi et le dimanche. Ouvert le lundi et le mardi de 7h à 19h30 ; le jeudi et le vendredi de 7h à 0h ; le samedi de 8h à 0h. Service jusqu'à 23h. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 16 €.

L'Embellie est une belle découverte quand on est dans le coin. La salle, très grande et décorée comme une brasserie met en valeur le bar gigantesque où sommeillent moult bouteilles de vin. Dès que l'on arrive, le sourire est de mise, et dans l'assiette on se régale. La cuisine est élaborée à partir de produits frais de saison d'où un menu du midi restreint (2 entrées, 2 plats et 2 desserts) qui change tous les jours. Les plats sont travaillés avec soin pour donner au produit des saveurs originales. On peut se régaler d'une mousseline de petits pois, crevettes aux agrumes et tuile de blé, d'un suprême de volaille, jus corsé, flan de courgette et pomme campagnarde et d'une mousse au chocolat minute avec des éclats de noisette et tuiles aux amandes, le tout accompagné d'un verre de vin du Médoc. Richard Belaud, le patron, apporte de précieux conseils pour accorder les mets et les vins.

LE NOUVEAU RELAIS DE LISTRAC

28, avenue de Soulac
✆ 05 16 54 49 20
www.nouveau-relais-de-listrac.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Lundi, mardi et mercredi ouvert sur réservation le soir. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 15 € (et 18 € le soir et le week-end). La chambre, le petit-déjeuner et le dîner pour 75 € (hors saison) par personne. Accueil de groupes sur réservation.

En façade, un imposant écusson gravé dans la pierre, tout à la gloire du vin. A l'intérieur, une vaste salle claire à la hauteur de plafond impressionnante. L'ancien Relais a été repris et il s'appelle désormais le Nouveau Relais de Listrac. Changement de nom, de décor et de carte. Le chef prépare une cuisine simple, traditionnelle de bistrot à l'ancienne confectionnée à base de produits frais uniquement : soupe du jour, harengs pomme à l'huile, poireaux vinaigrette, jarret de porc braisé, coq au vin, tarte aux pommes, etc. Les plats sont copieux et goûteux. On peut aussi passer une nuit – ou plusieurs – dans l'une des 5 chambres d'hôtes. La terrasse située à l'arrière offre en été un cadre bucolique.

Emplettes

■ **GRÈS MÉDOCAINS**
Touleron
3, route de Carcans ✆ 05 56 58 16 58
www.gres-medocains.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h. Atelier découverte : 10 €, terre à modeler 8 € les 10 kg.
Installée à Listrac-Médoc, cette entreprise familiale et artisanale prospère depuis 1880. Grès Médocains utilise l'argile riche en silice, extraite dans les carrières alentours pour fabriquer leurs produits. Elle est ensuite travaillée, mouillée et mise en forme. Poterie culinaire, assiette, pichet, poterie de jardin, vase et carreaux pour les sols sont fabriqués ici, exprimant tradition et savoir-faire. Les produits sont séchés avant leur cuisson dans le four à 1 298 °C : la particularité de cet argile est qu'il supporte des cuissons très élevées. Ces températures permettent à la terre de se « fermer » et donc d'empêcher la pénétration ultérieure de l'eau. Grâce à cette imperméabilité, les produits bénéficient de l'appellation « grès » et non de terre cuite. Dans l'atelier, il y a aussi un four à bois qui date de 1892. Ce four ancestral permet d'obtenir des coloris mats, sable, roses ou flammés, typiques de la côte atlantique. Pour la cuisson de teintes chaudes et brillantes, ce sont des fours à gaz qui sont utilisés. L'entreprise se visite sur rendez-vous et propose également des ateliers découverte ouverts à tous. Que vous soyez curieux, débutant ou professionnel, vous pourrez réaliser vous-même des objets, des poteries ou des sculptures.

MACAU

Porte du Médoc, Macau est le pays des artichauts et aussi du vin. Cette charmante ville portuaire, datant de l'époque gallo-romaine, est dotée d'une ravissante église du XII[e] siècle, remaniée au XIX[e] siècle et classée aux Monuments historiques pour son clocher roman fortifié. A voir aussi le château de Gironville et le château Cantemerle, ainsi que l'île Macau.

Dans les environs

Ludon-Médoc

■ **CHÂTEAU D'AGASSAC** ★
15, rue du Château d'Agassac
✆ 05 57 88 15 47
www.agassac.com – contact@agassac.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 18h (dernière visite à 17h). Haute saison : tous les jours de 10h à 18h (dernière visite à 17h). De novembre à avril, ouvert sur rendez-vous. Visite guidée. Salles de réceptions et de réunions de 20 à 270 personnes.
Le château d'Agassac est un véritable château de contes et de légendes, datant du XIII[e] siècle et classé aux monuments historiques. Ses vins d'exception sont reconnus dans le monde entier. Le domaine est aussi, pour la qualité de son accueil, lauréat des Best of Wine Tourism. Cette féérie, à 15 minutes de Bordeaux, enchantera les jolies princesses et les preux chevaliers et envoûtera les amateurs de grands vins grâce à une visite guidée, une dégustation à thème, un jeu de piste « Vin-Teractif » équipé d'un I-Pad mais aussi des concerts, des paniers pique-nique ou encore une projection en plein air dans le cadre des Scènes d'Eté en Gironde et des moments particuliers tout au long de l'année : Portes Ouvertes dans le Cadre du Printemps des Châteaux, Portes Ouvertes de Noël, Pièce de Théâtre…

■ **LE 1902**
99, rue Lafond ✆ 05 56 69 80 45
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 ; le vendredi de 19h à 22h. Ouvre certains week-end dans l'année pour des évenements privées (infos sur facebook). Menu unique à 29 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 18 € (à 23 €). Vin au verre. Accueil des groupes (seminaires). Terrasse.
Aux commandes du 1902, Sonia Fernandez, aux cuisines, Martial Gaillard, pour vous proposez, au cœur des vignobles de Pauillac, une cuisine bistronomique ! Une cuisine pleine de saveurs et haute en couleur dans laquelle sont mis à l'honneur les bons produits du Sud-Ouest. Salade froide de lentilles vertes au magret laqué en entrée puis un tian de bar aux 2 citrons, écrasé de pommes de terre et son bouquet de légumes ! Quant aux desserts, ils sont tous faits maison, du cannelé bordelais façon profiteroles au cœur coulant au chocolat et son coulis passion. Le lieu, très agréable, et sa terrasse ombragée peuvent être privatisés. Sonia met à votre disposition différents espaces (salle équipée pour 29 personnes, 40 personnes en amphithéâtre, salon, mezzanine, terrasse) pour les mariages, baptêmes, séminaires et autres événements.

MARGAUX

Le nom même de ce petit village de 1 519 habitants (2014) est connu mondialement pour ses vignobles et ses châteaux qui se classent parmi les meilleurs crus du monde. Un tiers des grands crus classés sont réunis sur cette langue de terre ne représentant qu'un dixième du vignoble médocain. Fleuron des vins de cette appellation : le Château Margaux, premier grand cru classé en 1855, dont les chais se visitent sur rendez-vous.

Le couvert

■ **LE SAVOIE**
1, place de la Trémoille
✆ 05 57 88 31 76
www.lesavoie.net
Ouvert tous les jours. Service traiteur. Menus de 33 € à 71 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 24 € (à 26 €). Vin au verre.
La bâtisse blanche et rouge bordeaux est magnifique et à l'intérieur, le cadre est somptueux et verdoyant. Le restaurant propose plusieurs ambiances de la terrasse ensoleillée, la verrière chic avec ses fauteuils clubs en cuir noir à la salle fleurie très élégante. Philippe Vilet, maître restaurateur, et son équipe mettent en œuvre leurs savoir-faire et compétences pour donner à ce restaurant gastronomique les lettres de noblesse qu'il mérite et c'est réussi. Trois menus (Le Savoie, Traditionnel et Dégustation) et la carte qui évoluent au fil des saisons et des trouvailles sur le marché, les assiettes sont pleines de créativité, agrémentées de saveurs d'ailleurs : tartare de saumon en écailles de Saint-Jacques, au caviar Daurenki Royal, émulsion de citron yusu, filet de pigeonneau Rossini, glacé foie gras, macaron à la truffe et aux cèpes, purée d'artichauts, truffe poire au vin, sphère de chocolat aux fruits rouges « Mojito », chocolat chaud. Un régal. Egalement des tapas à partager autour d'un verre car le restaurant ne propose pas moins de 170 références de vins, dont 35 grands crus classés. Service traiteur pour les groupes, séminaires, anniversaires, baptêmes, mariages…

Le gîte

■ **LE PAVILLON DE MARGAUX**
3, rue Georges-Mandel
✆ 05 57 88 77 54
www.le-pavillon-de-margaux.fr
le-pavillon-margaux@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au dimanche de 7h à 23h. 14 chambres. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 12 €. Parking inclus. Animaux acceptés (supplément de 8 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (formules de 22 € à 29 €). Tv satellite. Excursions (visite et dégustation de vins).
En plein cœur de Margaux, cet établissement est un havre de paix qui offre une vue panoramique sur les vignes. L'hôtel restaurant Le Pavillon de Margaux dispose de 9 chambres salons et de 5 chambres traditionnelles Certaines sont climatisées et toutes sont équipées de salle de bains, télévision satellite, minibar, Wifi et d'autres équipements à votre disposition pour améliorer votre confort lors de votre séjour. Le service réceptif organise selon les demandes des animations telles que des visites avec dégustations dans les châteaux du Médoc, mais aussi des balades en VTT, en quads, des promenades en calèches à travers le vignoble. Dans le restaurant, vous découvrirez une cuisine soignée, préparée avec des produits régionaux tout en respectant les saisons. Vous aurez même la possibilité de modifier la composition de votre menu à votre goût. Quant à la belle cave à vins, riche en bordeaux divers, elle a de quoi mettre l'amateur dans tous ses états… Avec modération bien sûr !

■ **RELAIS DE MARGAUX******
5, route de l'Ile-Vincent
✆ 05 57 88 38 30
www.relais-margaux.fr
reservation@relais-margaux.fr

Ouvert toute l'année. 88 chambres. Chambre double à partir de 105 €; suite à partir de 218 €. Petit déjeuner en chambre : 19 €. Parking inclus. Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé et pour un enfant de moins de 12 ans l'utilisation d'un lit disponible est facturée 40 € par nuit. Garde d'enfants. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Bain bouillonnant. Massage en supplément.
Le Relais de Margaux est un ancien château viticole de la fin du XIX[e] siècle. Toutes les chambres, spacieuses et calmes, sont personnalisées en fonction de leur catégorie. Certaines offrent une superbe vue sur le lac ou sur le golf. La décoration reste classique mais les équipements sont totalement modernes. Sur place le restaurant L'Ile Vincent abrité dans un ancien chai, la Brasserie du lac et sa vue imprenable, le spa et le golf complètent l'offre hôtelière pour un séjour de détente dans un lieu hors du commun.

Emplettes

■ **CHÂTEAU BRANE-CANTENAC**
✆ 05 57 88 83 33
www.brane-cantenac.com
contact@brane-cantenac.com
Visite du chai, des vignobles et dégustation uniquement sur rendez-vous en semaine. Il est possible de réserver en ligne via le site Internet.
Château Brane Cantenac est un second cru classé du Médoc en 1855, le domaine est la propriété de la famille

Lurton depuis 1925, aujourd'hui, Henri Lurton perpétue les valeurs traditionnelles. Le terroir exceptionnel de graves profondes, planté de cabernet sauvignon pour 55 %, de merlot pour 40 %, de cabernet franc pour 4,5 % et de carmenère pour 0,5 %, produit un vin alliant finesse et complexité aromatique, élégance et densité tannique. Un équilibre si subtil, que certaines critiques ont qualifié ce vin de « la quintessence de Margaux ». Le second vin du château, Le Baron de Brane, rend hommage à celui qui fut le propriétaire de ces terres au XIX[e] siècle. Comme son grand frère, il est élevé en 18 mois en barriques, dont 50 % de barriques neuves.

■ CHÂTEAU LA GALIANE
SCEA René Renon
14, rue Alfred de Luze à Soussans
✆ 05 57 88 35 27
www.scea-rene-renon.com
scea.rene.renon@wanadoo.fr
Visite sur rendez-vous.
Situé sur les terres de Margaux, entre mer et estuaire, le château La Galiane est une propriété familiale depuis cinq générations. Le vignoble de 5 ha est morcelé parmi les grands crus de l'appellation. Christiane Renon, qui gère également Château Charmant, vous accueille au domaine pour faire découvrir avec passion tous les aspects du vignoble, travaillé dans les traditions et le savoir-faire familial. Il est labouré et le désherbage n'est pas chimique, les vendanges se font manuellement, l'élevage est effectué en barrique de chêne, les vins sont collés au blanc d'œuf. Toutes ces conditions donnent des vins de grande qualité.

■ MADEMOISELLE DE MARGAUX
1, route de l'Ile-Vincent
✆ 05 57 88 39 90
www.mademoiselledemargaux.com
contact.web@mademoiselledemargaux.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h30. Et le samedi aux moments des fêtes de Pâques et de Noël. Atelier de dégustation de chocolat aux portes ouvertes des châteaux du Médoc.
Cette chocolaterie, située au cœur du vignoble médocain, existe depuis 1969. Composée essentiellement de femmes au moment de sa création, elle prend très vite le nom de Mademoiselle de Margaux. La Guinette est l'une de ses plus anciennes productions : c'est une cerise griotte dénoyautée enrobée de chocolat noir dans sa réserve d'Armagnac. La Griotte, elle aussi emblématique de la maison, allie le chocolat noir pur beurre de cacao, le kirsch et la cerise griotte. Clin d'œil bien sûr au vin avec les Sarments du Médoc, brindilles de chocolat fin rehaussées de différentes notes (orange, framboise, lait caramel, noir-menthe, thé Earl grey, etc.), craquantes et fondantes à la fois. Les Sarments du Médoc figurent aujourd'hui à l'inventaire du patrimoine gastronomique aquitain… Ajoutons une autre spécialité en lien avec la vigne : Les Perles du Médoc. Ce sont des gourmandises à base de grains de raisin moelleux aux douces notes de pêche et d'abricot dans un enrobage de chocolat noir intense. La boutique de Margaux est aménagée dans un chai bordé de vignobles prestigieux, comme pour les grands vins ! Mademoiselle de Margaux a pignon sur rue à Bordeaux depuis décembre 2018. Elle est également distribuée dans les épiceries fines, grands magasins gourmets, boutiques d'aéroports et en ligne sur son site.

▸ **Autre adresse :** 65, rue des Remparts – 33000 Bordeaux

■ LA MAISON DU VIN DE MARGAUX
7, place de la Trémoille
✆ 05 57 88 70 82
www.maisonduvindemargaux.com
syndicat.margaux@wanadoo.fr
Ouvert de juin à septembre de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 et le reste de l'année de 9h à 12h et de 14h à 18h. Vins disponibles à la vente.
L'appellation Margaux et ses grands vins n'auront plus de secret pour vous… La Maison du vin de Margaux dispose d'une très belle cave, tous les vins de l'appellation y sont représentés au prix de la propriété, les grands crus classés en 1855, les crus exceptionnels, les crus bourgeois et les crus artisans, ou prestigieuses appellations. Vous pourrez trouver la carte des châteaux à visiter, des parcours balisés dans les vignobles pour des balades en VTT ou à pied avec des idées de cadeaux, de nombreux articles liés à l'univers du vin comme les gelées de cépages, les sarments du Médoc, les guinettes ou encore les « demoiselle de Margaux ».

Dans les environs

Arcins

■ **LE LION D'OR**
11, route de Pauillac ✆ 05 56 58 96 79
www.leliondor-arcins.fr

Ouvert du mardi au samedi et les jours fériés de 12h à 13h45 et de 20h à 21h45. Menu unique à 48 € (menu Chasseur). Carte : 40 € environ. Formule : 18 €. American Express. Chaises bébé. Terrasse. Wi-fi gratuit.
Michaël Lemonnier, qui a travaillé avec les plus grands, conserve l'esprit convivial et terroir avec toujours des prix attractifs. Sa cuisine de marché est simple avec des produits de qualité, frais et de saison. Au menu des spécialités maison telles que, selon la saison, des palombes flambées au cognac, des colverts à la sauvagine, de la lamproie à la bordelaise et toute l'agneau de région, la tête de veau ravigote, le pigeon rôti et foie gras chaud. Les desserts sont tout aussi bons comme ces fruits exotiques et glace passion en caramel ou le cannelé de la maison. Une sélection de vins de vignerons de la région accompagne bien les repas. La décoration est celle d'une auberge de campagne où les tables sont encore napées de blanc et les serviettes en tissu.

Avensan

■ **CABLEPARK**
Lac de Casalié
4, route de Casalié ✆ 06 23 01 84 03
www.cablepark.fr
teleski-medoc@hotmail.fr
Fermé du 30 octobre au 25 mars. Se renseigner via le site Internet pour les horaires. Entrée : 20 € (1 heure. Compris dans ce tarif : gilet de flottaison, supports de glisse (wake à straps, Kneeboard, bi-skis).
Glisser sur l'eau, voler dans les airs, faire des pirouettes suspendu à un câble ! Passer un bon moment en découvrant une discipline en maillot de bain, de 8 à 80 ans c'est possible ! Situé entre Avensan et Margaux, l'équipe du Cable Park vous accueille dès les beaux jours pour vous initier et vous faire découvrir ce sport de glisse plutôt fun, le téléski sur l'eau ! C'est le même principe que des remontées mécaniques dans les stations d'hiver, explication : Le téléski nautique est un système innovant construit dans le but de faire découvrir les sports de glisse. Le système est électrique et donc plus besoin de bateau ; de plus, la pratique de ce système silencieux s'effectue en toute sécurité, et peut être pratiqué par 10 personnes à la fois. Vous êtes tractés par un câble circulaire et la vitesse est adaptée à votre niveau et au wakeboard, au ski nautique ou autre discipline. C'est une belle idée inventé dans les année 1960 par Bruno Rixen, ingénieur et passionné de ski nautique, qui avait la volonté de démocratiser le ski nautique. Si vous hésitez encore un peu, vous pouvez juste regarder les prouesses des pros, pas de problème, car vous pouvez vous installer sur la plage, prendre un encas au snack ou une boisson et en prendre plein les yeux ! Afin de pouvoir prendre les modules (tremplins, box et table), vous devez impérativement être licencié. Cette assurance annuelle en vente à la billetterie est valable du 1er janvier au 31 décembre.

■ **CHÂTEAU DE VILLEGEORGE**
1-2, chemin de la Tuilerie ✆ 05 56 58 22 01
www.marielaurelurton.com
receptif@marielaurelurton.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h30. Visite des châteaux tous les mardis de mai à octobre – visites payantes.
Les vignes de ce château ont plus de 30 ans et occupent 18 hectares plantés en cabernet sauvignon et merlot. Ce cru bourgeois a une belle densité et une longueur en bouche. Marie-Laure Lurton est à la tête de cette propriété familiale et avec toute son équipe elle met à disposition l'une de ses trois propriétés médocaines, si ce n'est la plus belle pour organiser une prestation événementielle privée ou professionnelle (séminaire, un dîner de gala, un team building ou un mariage) dans un cadre enchanteur et moderne. Il est possible d'organiser des repas assis pour 100 personnes, de positionner la salle pour des conférences ou interventions pour 50 à 70 personnes et organiser des cocktails ou autres soirées, type cocktail, pour 110 personnes. Toutes vos idées seront étudiées à la loupe par une équipe de professionnels. Marie-Laure Lurton possède également le Château La Tour de Bessan en appellation Margaux.

Cantenac

■ **BRASSERIE DES CHÂTEAUX**
32, avenue de la Ve République ✆ 05 57 10 43 72
www.brasseriedeschateaux.com

Ouvert du lundi au samedi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 9 € (- de 10 ans). Formule du midi : 13,90 €. Formule tapas à 15 €. Accueil des groupes (30 personnes). Terrasse. Vente à emporter.
La Brasserie des Châteaux est un petit restaurant sympathique, situé entre Macau et Margaux, à côté de la très belle église de Cantenac. Le décor est celui d'un bistrot contemporain, l'accueil y est chaleureux et le chef nous invite à voyager en terre médocaine en proposant de traditionnelles recettes du Sud-Ouest, comme la pièce de bœuf et ses échalotes crues ou cuites, la salade de grenier médocain, terrine de foie avec son verre de Lillet. Le menu du midi est d'un bon rapport qualité-prix, proposant une entrée, un plat, un dessert et un quart de vin. L'adresse est agréable et fréquentée par les gens du coin, donc si vous êtes dans un périple de découverte des châteaux dans la région, n'hésitez pas une seule seconde et arrêtez vous, d'autant que le service est très tardif, ce qui s'avère être très pratique quand on est en vacances.

■ **CHATEAU PONTAC-LYNCH**
28, route du Port-d'Issan ✆ 05 57 88 30 04
www.pontac-lynch.com
Fermé du 20 décembre au 5 janvier. Visites d'avril à septembre en semaine à 10h, 11h, 15h et 16h30 précises et samedi et dimanche à 11h et à 15h. Fermé les jours fériés. En période hivernale, visites sur rendez-vous uniquement.

Une allée de palmiers du XIXe siècle vous ouvrira les portes de cette propriété familiale située en plein cœur de l'appellation Margaux. En 1720, le comte de Lynch fit construire la demeure actuelle pour en faire son relais de chasse. Plus tard, elle devint la propriété de monsieur de Pontac. Depuis 1952, le domaine appartient à la famille Bondon et depuis 1988, Marie-Christine gère l'exploitation avec beaucoup de passion. Sur les 10 hectares de la propriété (8 en Margaux, 2 en Haut-Médoc), l'encépagement est à 45 % de merlot et 40 % de cabernet sauvignon. Les vendanges sont faites à la main et les vins vieillissent dans un beau chai à barriques pendant 12 mois. Le vignoble est conduit selon une agriculture raisonnée. L'accueil est chaleureux. A savoir que l' établissement est classé en exploitation à haute valeur environnementale de niveau 3.

Castelnau-de-Médoc

LE CHAPON FIN
2, place Aristide Briand
✆ 05 56 58 44 43
Ouvert du mardi au vendredi le midi ; le samedi midi et soir. Le bar est ouvert dès 7h du matin. Carte : 30 € environ. (11,80 €).
Ce bar-restaurant ne fait pas de bruit et pourtant les gens du coin comme les touristes qui s'y sont attablés n'en font que des éloges. Le chef prépare une cuisine de bistrot avec des produits de qualité à des prix très très abordables. On commence par partager une assiette de cochonnaille pour poursuivre par un parmentier de volailles et finir par une madeleine façon pain perdu. Tout est juste et savoureux. La salle style bistrot moderne est claire et rehaussée de rouge. L'été on s'installe en terrasse pour profiter du soleil et du spectacle de la place.

L'IMPRÉVU
5, rue du Maréchal-Joffre ✆ 05 56 56 61 53
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi ; le vendredi soir. Pas de formule le vendredi. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 12,90 € (entrée, plat et dessert). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes sur réservation). Terrasse.
Situé au cœur de la ville, juste derrière l'ancienne mairie, vers l'église, l'Imprévu est réputé pour sa bonne ambiance. Vous serez accueilli par Martine, Nadine et Nicolas et on s'occupera de vous un peu comme si vous veniez manger à la maison. Le restaurant, d'apparence très simple, est l'endroit idéal pour bien manger, tout en ayant l'occasion de rencontrer « les gens du coin ». Ici tout le monde se côtoie dans une ambiance bon enfant que l'on soit habitué ou de passage. Dans l'assiette, vous aurez le choix par exemple entre l'omelette aux cèpes, la côte de bœuf, le tartare, l'entrecôte, le magret ou encore la cassolette de ris de veau. Les plats sont accompagnés de frites bien croustillantes et de salade. Une cuisine traditionnelle et familiale avec une carte et une formule qui évoluent au fil des saisons. Les vignobles sont à quelques mètres et les vins proposés proviennent directement des domaines alentour. On se régale et on rigole ! En été, ouverture supplémentaire le soir.

RATATOUILLE
1, place du Général Leclerc ✆ 05 56 90 10 47
reservation@ratatouille-restaurant.com
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Le dimanche sur réservation. Menus de 26 € à 47 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 12,90 € (et 14,90 €, café compris. Plat + café à 10,90 €). Terrasse.
Rémy Grosjean, en cuisine, et sa femme Jennyfer, en salle, ont su attirer une clientèle de fidèles, mais aussi de touristes en visite dans le Médoc. Rémy Grosjean a fait ses premières armes, entre autres, au restaurant de l'Institut Culinaire Américain créé par Paul Bocuse à New York et il a beaucoup appris en voyageant. Sa cuisine, inspirée en grande partie des produits du terroir, varie régulièrement. Tout est fait maison à base de produits locaux et bio. On a commencé par un carpaccio de mule du Bassin au combava. Puis est arrivé le magret de canard laqué au miel et sa purée maison. On a terminé par une tartelette sablée meringuée aux agrumes (orange, citron jaune et vert). C'est simple et bon. Le menu du midi est d'un excellent rapport qualité-prix. La salle, lumineuse et vaste, est prolongée par une véranda qui ouvre en été sur la terrasse.

Labarde

LA GARE GOURMANDE
3, route des Châteaux ✆ 05 56 35 92 38
www.la-gare-gourmande.fr
contact@la-gare-gourmande.fr
Basse saison : ouvert du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Haute saison : du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Réservation impérative. Carte : 38 € environ. Menu enfant : 15 €. Vin au verre. Terrasse.
L'ancienne gare de Labarde est devenue, depuis déjà quelques années, un restaurant. La salle et la verrière sont très joliment décorées. Elles accueillent en toute intimité une trentaine de couverts où il se crée naturellement une agréable convivialité. L'été, la terrasse ombragée face aux vignes est idéale pour prendre le temps de s'attabler. Le chef, Pierre Regaudie, mijote les plats devant les clients dans sa cuisine ouverte. L'accueil d'Agathe, son épouse, est très professionnel. Pas de menu, juste une carte qui change très régulièrement avec toujours une soupe chaude ou froide suivant la saison, un poisson et une ou deux viandes, une assiette de fromage et deux desserts au choix. Les plats sont originaux et raffinés : en entrée un velouté de butternut et noisettes torréfiées, puis un filet de canette grillé et déclinaison de carottes et pour finir une poire pochée au vin rouge, sablé breton et crème glacée. Tout était parfait. La carte des vins comporte quelques belles cuvées. D'ailleurs Agathe et Pierre font partager leur passion du vin de 10h à 20h, autour d'une découverte du vignoble médocain avec environ 110 références de vins surtout axées sur les margaux et médoc avec quelques coups de cœur d'ici et d'ailleurs. Pour accompagner les vins, une finger-food avec les grands classiques tels que charcuterie et fromage mais aussi des créations du chef plus élaborées et chaudes, et quelques douceurs sucrées.

■ **LE CHALET DE SIRAN**
13, avenue du comte J.-B. de Lynch
✆ 05 57 88 34 04 – www.chateausiran.com
info@chateausiran.com
Ouvert toute l'année. Pour 6 personnes (3 chambres). De 900 € à 1 150 € la semaine selon saison. Wi-fi gratuit. Cuisine équipée. Tv satellite.
Situé au cœur du vignoble de Margaux dans le Médoc, et plus précisément dans l'enceinte du château de Siran, à 30 minutes de Bordeaux et à 50 minutes des plages de l'Atlantique, le Chalet de Siran est un charmant gîte pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes. Elégant et confortable, il dispose d'un grand salon avec cheminée, d'une salle à manger, d'une cuisine équipée et de trois grandes chambres contemporaines aux couleurs douces (2 chambres doubles, 1 chambre avec 2 lits simples), une avec salle de bains avec douche à l'italienne attenant à une des chambre doubles, une salle de bains supplémentaire avec baignoire et des toilettes séparées avec lave-mains. Pour un week-end de trois nuits ou pour une semaine, vous apprécierez de séjourner sur les terres d'exception du château de Siran.

■ **CHÂTEAU GISCOURS**
10, route de Giscours ✆ 05 57 97 09 09
www.chateau-giscours.fr
giscours@chateau-giscours.fr
Ouvert de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Tous les jours d'avril à octobre et tous les jours sauf le dimanche du 1er janvier au 31 mars. Visite guidée sur réservation en semaine et le week-end. Visite-dégustation en semaine (deux vins) : 10 € et visite-dégustation le week-end et les jours fériés avec trois vins : 12 €.
Le château Giscours, un des grands noms du vin à Margaux, situé au bord de la Gironde, est un classique de l'art de vivre en Médoc, entre pierres de taille blondes et jardin émeraude. Une réputation que les divers propriétaires des lieux, jusqu'à l'actuel propriétaire Eric Albada Jelgersma, homme d'affaires hollandais, ont su défendre en tirant partie de l'exceptionnel emplacement du château. Les 83 ha du vignoble sont entourés de 300 ha de prairies et de forêts. 3e grand cru classé de 1855, l'encépagement du domaine est celui que l'on retrouve dans les grands domaines du Médoc, avec du cabernet sauvignon à 60 %, du merlot à 32 %, du cabernet franc à 5 % et du petit verdot à 3 %. La finesse des tanins, sa longueur en bouche, son élégance douce et raffinée, caractérisent ce vin d'exception. Une qualité que les visiteurs pourront tester en personne durant les visites quotidiennes organisées dans la propriété et dans les chais. Pour profiter pleinement du cadre somptueux du château, trois chambres d'hôtes haut de gamme ont été aménagées dans les écuries du domaine, avec une vue imprenable sur les vignes. Une connexion wi-fi gratuite, des dégustations de vins et des visites des caves sont proposées. Le château dispose d'une salle de réception de 440 m² pour les séminaires, réceptions, mariages et autres événements.

Lamargue

■ **AU PETIT NICE**
Port de Lamarque ✆ 05 56 58 97 25
Fermé d´octobre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 28 € environ.
Au Petit Nice a un gros avantage : sa situation au bord de l'estuaire. Dès les beaux jours on s'installe en terrasse pour admirer les carrelets. La cuisine est simple et la marée est la spécialité de la maison : sardines ou crevettes roses grillées avec frites, duo de tartares de saumon et de saint-jacques, assiette de crustacés (1/2 tourteau et 3 langoustines), moules marinières, etc. Quelques plats de viande comme une brochette d'onglet contentent ceux qui préfèrent la terre. Au Petit Nice certaines soirées sont animées avec des concerts. Une pause plus qu'agréable en attendant le bac ou en revenant….

MOULIS-EN-MÉDOC ★

■ **MAISON DU VIN DE MOULIS EN MÉDOC**
423, avenue de la Gironde
✆ 05 56 58 32 74
http://moulis.com/la-maison-du-vin
chateaux@moulis.com
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 11h à 18h.
Sur la place ombragée du hameau de Grand Poujeaux, la Maison du Vin de Moulis-en-Médoc vend des vins de l'AOC Moulis, conseille aussi sur les vins et les châteaux à visiter. De informations pratiques et touristiques sont disponibles ainsi que la découverte du chemin pédestre de 14 km qui parcourt la commune et ses châteaux. L'été, dégustation quotidienne du Moulis du jour.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU MAUCAILLOU – MUSÉE DES ARTS ET MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN** ★
25, route Gare ✆ 05 56 58 01 23
www.maucaillou.com
Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 17h. En été, visites toutes les heures. En hiver, visites à 10h, 11h, 14h, 15h et 16h. Adulte : 8 €. Visite guidée (1h30). Tables et chambres d'hôtes sur réservation. Boutique (également commande par internet). Ecole du vin. Séjours découverte. Survol en hélicoptère.
Le château Maucaillou est situé juste entre Margaux et Saint-Julien. Construit au XIXe siècle, il offre une visite instructive

© JEAN PIERRE LAMARQUE

Vue d'une salle du Musée des Métiers de la Vigne et du Vin.

grâce à son *Musée des arts et métiers de la vigne et du vin* assez exceptionnel doté d'une mise en scène pédagogique et originale : travaux de la vigne et de la cave depuis le cep jusqu'à la dégustation, mais aussi du tonnelier, du verrier, du fabricant de bouchons… On voit des machines à soufrer et à embouteiller, un pressoir ancien, et un orgue à arômes, le tout sur 2 500 m^2, avec une visite commentée des chais et la projection d'un film présentant la propriété. Suit la dégustation d'un millésime où l'on emportera en souvenir un verre gravé de ce cru bourgeois de l'appellation Moulis. Le château Maucaillou a mis en place des ateliers œnologiques, pédagogiques et ludiques, en français et en anglais : atelier de dégustation, atelier du sommelier, atelier du tonnelier, journée dans la vie d'un maître de chai. Par ailleurs il dispose de 4 salles de réception pour séminaires d'entreprises, repas de groupes, et tourisme d'affaires avec salle de projection, service traiteur et animation musicale. Il propose également 5 chambres d'hôtes situées dans le château et toutes identifiées par le prénom de chaque membre de la famille Dourthe, Philippe, Micheline, Caroline, Pascal et Magali. Élégantes et sobres, elles sont équipées de salle de bain avec baignoire, WC privatifs, minibar, TV satellite. Le petit déjeuner est servi dans le boudoir et possibilité de table d'hôtes sur réservation.

Le gîte

DOMAINE DE GIRON
15, chemin de Giron ✆ 05 33 05 97 73
www.domainedegiron.com
cj.grosbois@domainedegiron.com

6 chambres. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Animaux acceptés (sur demande sans supplément). Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Massage en supplément.
Envie de calme et de luxe dans un lieu à la décoration chic et soignée ? Idéalement situé entre golf, vignobles et lacs, le Domaine de Giron est fait pour vous. Il offre design, confort, espace et quiétude d'un joli parc de chênes au milieu des vignes. Chaque chambre possède sa terrasse privative couverte donnant sur une agréable piscine chauffée. Christian-Jacques Grosbois, le propriétaire et ancien expert dans le monde viticole, organise des cours de dégustation ainsi que des séjours œnotouristiques de 1 à 2 jours en fonction des saisons pour partir à la découverte du vignoble médocain. La table d'hôtes sur demande prolonge les moments de convivialité.

Loisirs

RANDONNÉE
Fontaine et table de pique-nique à mi-parcours. Parking devant l'église.
Pour parfaire la visite de Moulis-en-Médoc, vous pourrez apprécier de vous promener sur un chemin pédestre de 3 heures. Ce sont plus de 12 kilomètres qui s'étendent sur une partie de la commune à travers les vignobles, menant au musée de la Vigne et du Vin, à la fontaine de la Raze, au moulin de Tiquetorte datant du X^e siècle et à l'église Saint-Saturnin. Ce chemin fait partie de la route de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Emplettes

CHÂTEAU BISTON-BRILLETTE
91, route de Tiquetorte
✆ 05 56 58 22 86
www.chateaubistonbrillette.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h. Visites et dégustations gratuites sur rendez-vous.
Serge et Jean-Paul Barbarin gèrent ensemble le domaine depuis 1985. Les deux frères ont apporté de la modernité et ont amélioré les processus de production sur les 26 hectares de vigne en appellation Moulis qui se partagent entre des terroirs de graves qui apportent finesse et élégance et des terroirs argilo-calcaires plus forts et plus colorés.

Lors des visites, on découvre l'élevage traditionnel du vin en se promenant parmi les installations, le chai et le cuvier. La visite s'achève par une dégustation où vous pourrez apprécier le château Biston-Brillette ou le château Biston, second vin du domaine, qui sont tous deux à des prix très abordables. Le vin est d'une grande régularité grâce au merlot tandis que le cabernet-sauvignon lui apporte une excellente conservation.

CHÂTEAU GRANINS GRAND POUJEAUX
18, chemin de l'Ancienne-Ecole – Grand-Poujeaux ✆ 33 0 5 56 58 05 82
www.chateau-granins.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Week-end sur rendez vous. Fermeture 2ième quinzaine de janvier. Visite et dégustation gratuite. Groupes (à partir de 10 personnes : 5 €).
Cette exploitation viticole familiale a vu le jour en 1930. Edouard Batailley en était le propriétaire et le domaine portait le nom de Château Peyradon. En 1954 les vignes du domaine voisin, le cru bourgeois Granins, sont rachetées d'où le nom actuel. Aujourd'hui Marilyne et Pascal Bodin sont aux commandes de la propriété et ils représentent la troisième génération. Ils pratiquent la lutte raisonnée, l'effeuillage, les vendanges vertes et la révolte manuelle dans le respect de l'environnement et pour une production plus saine. Les vins sont des AOC Moulis en Médoc.

CHÂTEAU MAUVESIN-BARTON
✆ 05 56 58 41 81
www.mauvesin-barton.com
chateau@mauvesin-barton.com
Visites sur rendez-vous, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Fermé le week-end, les jours fériés et pendant les vendanges.
Le château Mauvesin est l'une des trois « maisons nobles » qui appartenait en 1457 à Jean de Foix Grailly. Il passa à la famille de la Rivière à la fin du XV^e^ siècle. En 1582, Marguerite, dame de Mauvesin, épousa Jacques Leblanc, conseiller du roi au parlement de Bordeaux, qui devint par ce mariage seigneur de Mauvesin. Le vicomte et la vicomtesse A. de Baritault du Carpia qui en étaient les propriétaires ont vendu le château Mauvesin en 2011 à Madame Lilian Barton-Sartorius, également propriétaire depuis 8 générations, des châteaux Léoville Barton et Langoa Barton, deuxième et troisième grands crus classés à Saint-Julien. L'endroit, rénové et arrangé avec goût, est absolument magnifique. Ce lieu qui abrite un étang et un grand parc notamment vous coupera effectivement le souffle dès le premier regard. Un nouveau cuvier moderne a été construit et de nombreux travaux de restauration ont été faits dans les chais à barriques et vous serez surpris par la salle de dégustation qui surplombe l'un d'eux quant au vin, il est juste excellent ! Il ne demande qu'à être dégusté…

PAUILLAC

A mi-chemin entre Bordeaux et la pointe de Grave – 50 km de chaque côté –, à 30 km des stations balnéaires, cette petite ville se partage entre deux pôles indissociables : le vignoble et le fleuve. Elle est également aujourd'hui le centre européen de convergence des pièces du nouvel Airbus A380. Posée sur l'estuaire de la Gironde, la commune abrite 100 propriétés viticoles – 65 regroupées en caves coopératives et 35 indépendantes – dont 19 grands crus classés, incluant les trois premiers, mondialement connus : château Lafite-Rothschild, Latour et Mouton-Rothschild. Pauillac, c'est également une longue tradition de navigation qui se perpétue dans son ravissant port de pêche et de plaisance – 150 places. Depuis la superbe façade des XVIII^e^ et XIX^e^ siècles des quais de la ville, on aperçoit les carrelets – les typiques cabanes de pêcheurs –, les bateaux « libellules » partant à la pêche et les îles disséminées au milieu de l'estuaire. La lumière de la presqu'île médocaine est si particulière que chaque jour et chaque saison offrent des paysages différents.

MAISON DU TOURISME ET DU VIN DE PAUILLAC
La Verrerie
✆ 05 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h.

© KRYSTELL BONNET PHOTOGRAPHIE
Vignes – Pauillac – Médoc.

Une maison du tourisme incontournable, très fréquentée par les touristes étrangers qui dispose d'une documentation complète, ainsi que d'une véritable boutique-vinothèque, avec près de 300 vins issus des 8 appellations Médoc, vendus à l'unité et à prix châteaux ! On peut par ailleurs déguster quelques médocs au verre, les jeudis lors des rencontres avec les viticulteurs ou au quotidien dans le cadre d'un jour, un vigneron uniquement juillet et août, avant de choisir un cadeau utile ou un souvenir lié au vin : un anti-goutte, un parapluie en forme de bouteille de vin, un tire-bouchon design… La Maison du Tourisme et du Vin propose entre autres des projection vidéo gratuites présentant les vins, le Médoc et l'Estuaire de la Gironde, un service de réservation individuelle pour la visite des chais, des visites dans les grands crus classés du Médoc tous les jours, de mai à septembre, l'organisation de séjours et circuits en Médoc, des croisières sur l'estuaire de la Gironde, avec des escales sur certaines îles, pour partir à la découverte du plus grand estuaire d'Europe. N'hésitez surtout pas et venez vous renseigner avant d'entreprendre la visite des châteaux, trouver un hébergement, un restaurant. Vous serez très bien conseillé. Le site internet vous donne toutes les infos quand aux hébergements, restaurations et manifestations.

Points d'intérêt

■ **GROTTE D'ARTIGUES**
✆ **05 56 59 03 08**
www.pauillac-medoc.com
contactpauilac@tourisme-medoc.fr
Gratuit. Petit patrimoine rural.
Le détour par Artigues, un hameau près de Pauillac, vous mènera à une grotte accessible par une petite route juste avant l'entrée d'Artigues. Vous vous retrouverez devant une grotte surplombée par une statue de la Vierge. Cet étrange site est la réplique de la célèbre grotte miraculeuse de Lourdes. Ce clone médocain aurait été construit en 1897 par Anne-Françoise Averous, propriétaire d'un vignoble à Pauillac. La légende dit que, chaque année, les demoiselles Averous échangeaient un tonneau de leur vin contre un tonneau d'eau bénite de Lourdes afin d'en arroser la vigne. Aujourd'hui lieu de pèlerinage, la grotte est aussi une halte sympathique pour pique-niquer à l'ombre de grands arbres, surtout ne vous privez pas d'un petit rafraîchissement à la fontaine, son eau est peut-être miraculeuse !

■ **ÎLE DE PATIRAS**
Face au n° 2 quai des Chartrons
✆ **05 56 39 27 66**
https ://croisiere-bordeaux.com
contact@bordeaux-river-cruise.com
Fermé de novembre à avril. Départ assuré à partir de 20 personnes. Tarifs en fonction de la croisière, à partir de 45 € par adulte et 25 € par enfant. Visite guidée (croisière).
On embarque à Blaye ou Cussac-Fort-Médoc pour une croisière promenade organisée par River Cruise. Après une navigation commentée sur l'estuaire, un passage entre les îles de la Gironde et les châteaux des grands crus classés du Médoc, et une escale sur l'île Margaux avec pique-nique et dégustation de vins, la balade se termine sur l'île de Patiras. Ce petit écrin de verdure situé au milieu de l'estuaire de la Gironde, en face de Pauillac, appelle à la détente. sur l'île. Après avoir gravi les nombreuses marches du phare entièrement rénové (allez-y doucement !), vous accéderez à un belvédère et à une vue magnifique par beau temps. Vous en apprendrez beaucoup sur la vie de l'estuaire et ses habitants. Autre version : déjeuner de mai à octobre sur la terrasse du Refuge. Vous reprendrez ensuite la navigation jusqu'au port de départ.

Le couvert

■ **CAFÉ LAVINAL**
Village de Bages
Place Desquet
✆ **05 57 75 00 09**
www.jmcazes.com/fr/cafe-lavinal/bistrot-et-cafe
contact@cafelavinal.com
La fermeture annuelle sera du 22 décembre 2019 après le service au 11 Février 2020. Le Café est ouvert à partir de 10h. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 39 €. Plat du jour + café : 12,50 €. American Express, Diners Club, Chèque Restaurant. Accueil de groupes. Séminaires (salle de réunion). Privatisation possible. Terrasse.
Ce bistrot chaleureux et convivial, ouvert pour les déjeuners, apéritifs et dîners, propose une cuisine de marché traditionnelle et savoureuse, élaborée avec des produits de la région. A la belle saison, sa terrasse ensoleillée est appréciée pour sa vue et son emplacement.

Le gîte

■ **CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES******
Route des Châteaux
✆ **05 56 59 24 24**
contact@cordeillanbages.com
Accès A10 sortie 10 puis route D2.
Relais & Châteaux. La fermeture annuelle est de mi-novembre à mi-mars. 28 chambres (dont 4 suites). Basse saison : chambre double de 200 € à 280 € ; suite de 330 € à 390 €. Haute saison : chambre double de 280 € à 420 € ; suite de 500 € à 640 €. Petit déjeuner : 27 €. Lit supplémentaire : 60 € (45/jour pour les – de 12 ans). American Express. Restauration (de 45 € à 195 €). Tv satellite, Canal +. Sauna.
Cette ravissante chartreuse du XVII[e] siècle abrite un hôtel de charme 4**** membre des Relais & Châteaux. L'hôtel offre 5 catégories de chambres de style moderne, la literie est italienne, king-size, les meubles et les luminaires sont signés par des designers tel que Franck Gehry, Andrée Putman, Achile Castiglion… La décoration est épurée. Vous bénéficiez d'une piscine extérieure chauffée à 25°, d'un espace bien-être avec sauna… pour un séjour de grand confort au cœur du vignoble médocain. Le fameux restaurant membre des Grandes Tables du monde, mérite à lui seul le déplacement, il est ouvert tous les jours du mercredi au dimanche, d'avril à novembre.

■ **HÔTEL DE FRANCE ET D'ANGLETERRE*****
3, quai Albert-Pichon ✆ 05 56 59 01 20
www.hoteldefrance-angleterre.com

Logis (2 cheminées). 28 chambres. Chambre simple à partir de 65 € ; chambre double à partir de 75 € ; chambre triple à partir de 95 €. Demi-pension (à partir de 69 €). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 10 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking (public gratuit). Soirée étape VRP à partir de 88 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande avec supplément (10 €)). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.

L'hôtel de France et d'Angleterre est superbement bien placé, face au quai de Pauillac. Les terrasses en façade permettent dès le retour des beaux jours de profiter des rayons du soleil et d'une vue imprenable sur l'estuaire de la Gironde de l'aube au coucher du soleil. Les chambres sont réparties en deux catégories : Standard avec vue sur le jardin ou sur le port, et Confort dotées en plus d'un balcon ou d'une terrasse privative. Leur décoration est moderne et épurée. La qualité des services et l'attention du personnel au bien-être des clients sont excellentes. L'idéal est de rester au moins un week-end pour apprécier la table et des délices du chef soit à l'ardoise le midi en formule Bistrot soit à la carte et au menu. La cuisine du marché, simple et goûteuse, est réalisée en grande partie à base de produits du Sud-Ouest. Trois salles de réception avec terrasse sont également à votre disposition pour vos soirées et événements. L'hôtel a mis en place des séjours à thème pour deux nuits : Escapade romantique, A la découverte des grands crus de 1855 ou Week-end.

Campings

■ **LES GABARREYS******
Route de la Rivière
✆ 05 56 59 10 03
www.pauillac-medoc.com
camping.les.gabarreys@wanadoo.fr

La Clef Verte. Fermé d´octobre à mars. Accueil jusqu'à 20h. Terrain de 1,7 ha. 58 emplacements. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 10,80 € à 18 €. 6 mobil-homes pour 4 personnes de 380 € à 600 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (chien 2 € à 3 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Dépôt de pains et viennoiseries. Bain bouillonnant, sauna. Ping-pong, pétanque, volley, salle de détente, bibliothèque.

Labellisé Camping Qualité, ce camping situé au cœur du prestigieux vignoble médocain vous héberge dans un site exceptionnel, en bordure de l'estuaire de la Gironde, à deux pas des grands châteaux que vous aurez plaisir à visiter et découvrir en vous promenant aux alentours lors de votre séjour. Vous pourrez vous familiariser avec les sites à proximité, tels que le lac d'Hourtin, Lacanau et l'Océan. Ce camping est idéal pour les amoureux de la nature à la recherche de calme et d'air pur.

Loisirs

■ **FUN BIKE – L'ATELIER DU VÉLO**
Passage du Desquet
Village de Bages
✆ 05 56 09 76 62
www.funbike.fr – info@funbike.fr

Basse saison : ouvert du jeudi au lundi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Location demi-journée : adulte à partir de 13 €, enfant à partir de 9 €, tandem à partir de 26 €, BMX à partir de 9 €, vélo électrique à partir de 29 €. Caution obligatoire pour casse et vol : 250 € / vélo.

Visiter les vignobles du Médoc en vélo, à deux, entre amis ou en famille, voilà une belle idée. Pour un après-midi dans les vignes ou la journée si vous préférez, rien de plus c'est facile, rendez-vous au village de Bages, louez, pédalez et vibrez ! C'est d'ailleurs la devise de l'atelier du vélo by Fun Bike (le spécialiste de vélo de Carcans-Maubuisson). Ici, on loue, VTT, VTC, vélos électriques, vélos sans chaîne, vélos enfants et remorques bébés, on vend également des accessoires et on répare. L'atelier du vélo met à votre disposition une carte des balades autour de Pauillac et vous conseille volontiers sur les petites routes à découvrir aux alentours et, bien au-delà pour les plus sportifs d'entre vous. En partenariat avec le Château Lynch-Bages, l'Atelier propose également une formule location haut de gamme incluant la visite du château Lynch-Bages avec dégustation de 2 vins. Le prix de la location comprend le prêt d'un panier, d'un antivol, d'un casque, d'un plan des circuits balisés.

Emplettes

■ **CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD**
✆ 05 56 59 26 83
www.lafite.com
visites@lafite.com

Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 15h30. Visite pour les particuliers uniquement sur rendez-vous (demande écrite à visites@lafite.com). 15 personnes maximum.

Les vins de la noble maison Lafite ont certainement pris leur essor lorsqu'un médecin bordelais prescrit au roi Louis XV ce vin comme étant le meilleur et le plus agréable des toniques. Servi à la cour du roi – et très apprécié de la Pompadour –, ce vin acquit une renommée qui n'a jamais décrue. Après une histoire mouvementée et des changements de propriétaires fréquents, le domaine fut racheté par le baron James de Rothschild en 1868. Et si aujourd'hui cette bâtisse du XVIII^{e} siècle est ornée d'un riche mobilier Napoléon III, la principale curiosité des lieux est les chais de deuxième année, réalisés en 1988 par l'architecte Ricardo Bofill. Alliant esthétique et fonctionnalité, les bâtiments de travail font la renommée mondiale de Lafite-Rothschild. Classé premier grand cru en 1855, Lafite compte un vignoble de 100 ha entretenu par des apports d'engrais organique exclusivement. Les vendanges sont réalisées à la main et les vins élevés 18 à 20 mois en barriques de chêne. Une dégustation des vins est proposée après la visite de la propriété.

CHÂTEAU LATOUR
Saint-Lambert
✆ 05 56 73 19 80
www.chateau-latour.com
contact@chateau-latour.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Visite sur rendez-vous en priorité pour les professionnels.
Château Latour fait partie des plus anciens vignobles du Médoc. Il fut en effet créé en 1680 et, depuis, les limites de la plantation n'ont pas changé, un fait plutôt rare pour une propriété viticole. Même pérennité quant à sa prestigieuse notoriété acquise dès le début du XVIII[e] siècle grâce à l'action de son propriétaire le marquis de Ségur est confirmée en 1855 lorsqu'il fut classé premier grand cru. Au centre des 47 ha de l'enclos, la tour, ronde et blanche, construite au XVIII[e] siècle, veille fièrement sur le domaine, à quelques dizaines de mètres de l'estuaire seulement. Le grand vin du château se double d'un second vin, Les Forts de Latour.

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
✆ 05 56 73 20 20
www.chateau-mouton-rothschild.com
Visites sur réservation (possible sur site Internet). Tarifs : visite complète avec dégustation : de 45 à 55 €.
La renommée de ce domaine tient à la personnalité du baron et de son épouse. Dans un superbe parc à l'anglaise, les bâtiments s'organisent autour d'une cour en « U » où se trouve le « grand chai » réalisé par l'architecte Charles Siclis. Véritable « théâtre du vin », comme se plaisait à le dire le baron Philippe, ce bâtiment en impose par sa taille et par l'alignement parfaitement rectiligne des barriques de chêne où vieillit ce premier grand cru classé. A côté, la famille Rothschild a exposé sa collection personnelle d'œuvres d'art représentant la vigne et le vin de l'Antiquité à nos jours. Un musée du Vin dans l'art, ce qui explique le coût relativement élevé d'une visite qui ne manque pas d'attraits, notamment pour l'exceptionnelle collection d'étiquettes réalisées depuis 1945 par les plus grands artistes mais aussi des pièces d'orfèvrerie allemande du XVII[e] siècle (verseuses et coupes provenant du trésor du roi de Naples). Les crus du domaine sont : Château Mouton-Rothschild, le Petit Mouton de Mouton-Rothschild, Aile d'Argent, Château d'Armailhac, Château Clerc Milon, Opus One, Almaviva, Domaine de Baronarques. Autant de flacons magiques qui vous transportent ailleurs…

CHÂTEAU PONTET-CANET
Château Pontet-Canet
✆ 05 56 59 04 04
www.pontet-canet.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi. Visite sur rendez-vous uniquement (guides à votre disposition en français, anglais, espagnol).
Les vignobles du château Pontet Canet se situent au cœur de l'appellation Pauillac, au sud des terres de Moutons Rothschild. Sur 80 hectares s'étend une prééminence du cépage cabernet-sauvignon, signature des grands crus de Pauillac. En visitant le château, vous pourrez peut être apercevoir Reine, Sans Soucis, Surprise, Turbo et Ulysse, les chevaux arrivés il y a quelques années pour cultiver la vigne. Ce n'est pas un retour en arrière mais une véritable révolution qui oblige à adapter le travail du cheval aux contraintes modernes. La méthode ancestrale homme-animal permet le respect des ceps de vigne et du terroir. Les vendanges manuelles sont réalisées avec des cagettes et non des paniers, ainsi, le transfert du raisin se fait directement du pied de vigne à la table de tri. Le vignoble de ce grand cru classé en 1855 a le double label agriculture biologique et biodynamie. Ce sont aujourd'hui les descendants de Guy Tesseron, son fils Alfred et ses nièces Mélanie et Philippine, filles de Gérard Tesseron, qui possèdent le domaine et peuvent s'enorgueillir de bâtir un vignoble futuriste alliant haute technologie et respect de la nature.

LE PIAN-MÉDOC

Le couvert

LE CLUB
Chemin de Courmateau
✆ 05 56 70 31 31
www.hotelgolfdumedoc.com
contact@hotelgolfdumedoc.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 40 €. Carte : 45 € environ. Formule : 17 € (à 27 €). Chambres doubles à partir de 135 € et petit déjeuner à 24 €.
Le Club est situé dans l'enceinte du golf du Médoc Resort. Tous les golfeurs ont besoin de se restaurer et Le Club est là pour répondre à leurs attentes mais aussi à celles des non-golfeurs. La salle est un espace clair où l'on respire d'autant mieux qu'on apprécie la vue sur la terrasse qui donne sur le parcours des Châteaux. Ici on peut choisir parmi les incontournables le M burger Rocamadour, sauce tomate aux piquillos, frites et salade ou le tartare de bœuf charolais au couteau, frites et salade. On peut aussi succomber à l'envi au millefeuille de poireaux, saumon fumé et crème acidulée, vinaigrette de betterave, au suprême de poulet gascon Label Rouge rôti au citron confit et cumbawa, légumes fanes ou au plat signature : une côte de cochon basque du Domaine Abotia, rôtie au lard bordelais séché, jus au thym frais, pommes de terre nouvelles. Les végétariens ne sont pas oubliés avec des plats qui leur sont dédiés. En dessert l'abricot rôti sur un sablé breton, ganache chocolat blanc et fève de tonka est une merveille. Dans les formules le buffet hors dessert est à volonté. Le menu du marché n'est servi que les soirs. Le restaurant a sa propre cave Millésimes qui renferme de grands crus classés mais aussi des bouteilles à des prix beaucoup plus abordables. On peut dormir sur place à l'hôtel spa du golf.

Loisirs

GOLF DU MEDOC
Chemin de Courmateau
✆ 05 56 70 11 90
www.golfdumedocresort.com
Accès depuis la rocade de Bordeaux sortie n° 8 – direction Le Pian-Médoc, lieu-dit Louens.
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 19h. Tarifs 18 trous haute/basse saison : 90 €/59 €. Pour les jeunes -25 ans 45 €/30 €. Restauration. Boutique.
Niché au cœur de 200 hectares de nature, le Golf du Médoc Resort, créé en 1989, propose 2 parcours de 18 trous : les Châteaux (6 576 m) et les Vignes (6 237 m). Classé parmi les 100 meilleurs golfs d'Europe continentale, ses 2 parcours de compétition accueillent régulièrement des Championnats internationaux. Le parcours Les Châteaux a été imaginé dans un paysage de bruyères, d'ajoncs et de genêts qui oblige les joueurs à se surpasser. Le parcours des Vignes, en terrain plat typique des Landes avec ses pins maritimes, reste accessible aux joueurs de tout niveau. Le complexe hôtelier dispose d'un restaurant gastronomique et d'un espace spa (piscine chauffée, fitness, hammam) permettant un agréable moment de relaxation après un parcours âprement disputé. Tous ces atouts en font une destination idéale axée sur l'œnotourisme et le golf. A 20 minutes de Bordeaux et à proximité de l'océan sur la commune du Pian-Médoc, ce golf prestigieux avec son authentique demeure du XVII[e] siècle, allie à la perfection gastronomie, bien-être et golf.

Dans les environs

LA WINERY
Rond-Point des Vendangeurs
ARSAC ✆ 05 56 39 04 90
www.winery.fr
Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 20h.
Située aux portes du Médoc, en direction de Castelnau-de-Médoc, dans un espace exceptionnel de 26 hectares, La Winery est un lieu entièrement dédié au vin. Œnologie, œnotourisme, le monde du vin s'offre à vous. En véritable « dénicheur » de talents, elle fait partager ses découvertes au travers de sa fabuleuse sélection. Grâce aux relations privilégiées qu'elle entretient avec ses partenaires, sa cave recèle des petites merveilles issues de nos terroirs ou du bout du monde : vins de jeunes vignerons passionnés, crus de terroirs méconnus, vieux millésimes ou encore, bouteilles introuvables sur le marché traditionnel… Cette cave-boutique de 650 m² entièrement climatisée compte plus de 1 200 crus français et étrangers pour tous les budgets de 4 euros à 1 000 euros, plus de 250 spiritueux, des bières belges et françaises et de nombreux ouvrages dédiés au vin. Le bar à vin permet de découvrir une 16 vins au verre dans un bel espace de dégustation. Sur place ou à emporter quelques salades fraîches et bocaux à faire réchauffer. Des animations et dégustations sont régulièrement organisées en présence de viticulteurs. Il est également possible de commander en ligne via la boutique e-winery.

LE PORGE

OFFICE DE TOURISME
2, place Saint-Seurin
✆ 05 64 31 07 77
www.leporge.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h.

Le Porge, différent par nature. Plus tout à fait Médoc Atlantique, et pas encore bassin d'Arcachon, Le Porge vit dans une perpétuelle dualité, évolue tout en préservant les richesses naturelles de son territoire, tourné vers l'océan et vers la forêt, avec des activités de surf, des balades, des pistes cyclables, des randonnées, de l'aqua-détente… L'office de tourisme du Porge vous accueille et reste à votre service pour vous renseigner sur les vacances nature.

LE VERDON-SUR-MER ★★

■ **OFFICE DE TOURISME MÉDOC ATLANTIQUE – BUREAU LE VERDON-SUR-MER**
Port Médoc
✆ 05 56 09 86 61
www.medoc-atlantique.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 18h.
L'office de tourisme vous accueille et vous informe sur tout ce qu'il vous faut savoir pour découvrir les environs : le Rocher de Saint-Nicolas, les traversées entre Le Verdon et Royan, le GR8 (sentier le long du littoral), la découverte de l'estuaire en vedette, les marais, le port et le fort du Verdon, le musée du phare de Cordouan, le trajet touristique en petit train de la Pointe de Grave à Soulac.

■ **PHARE DE CORDOUAN**
La Pointe de Grave
✆ 05 56 09 62 93
Voir page 14.

VEDETTES LA BOHEME II ET LA BOHEME III
7, anse de la Chambrette
✆ 05 56 09 62 93
vedettes-laboheme.com
contact@vedettes-laboheme.com
D'avril à octobre. Réservation conseillée et obligatoire pour certains trajets. Toute croisière peut être annulée ou modifiée pour des raisons météorologiques. Phare de Cordouan : 44 € par adulte en basse saison et 49 € en haute saison, 42 € pour les enfants de 1 à 12 ans. Croisière de l'Estuaire : adultes 25 €, enfant 18 €. Pêche en mer le mercredi : adulte 50 €, enfant 35 €. Chèque Vacances. Accueil enfants. Visite guidée. Animaux acceptés à bord sans supplément. Bateau-taxi.
S'il y a des vedettes à fréquenter au Verdon-sur-Mer, c'est bien elles. *La Bohème II* et *La Bohème III* vous conduiront jusqu'au phare de Cordouan – et ce sont les seules et uniques à assurer cette liaison –, elle vous emmèneront aussi en croisière et vous feront découvrir les plaisirs de la pêche. Jean-François Teillac et son équipe, des passionnés de mer, proposent également des mini-croisières (avec escales et restauration, à la journée, pour les groupes), des promenades en mer d'une heure ou plus. Que l'on choisisse la balade jusqu'au phare de Cordouan avec débarquement en annexe amphibie sur le plateau de Cordouan ou par un chaland à roues qui vous amènera sans vous mouiller au phare, le grand tour de l'estuaire nord avec approche des falaises de Meschers, de Saint-Palais, Royan et du Phare de Cordouan (2h30), la croisière avec escale au port de Meschers et visite guidée des grottes de Régulus (4h dont 2 à 3h d'escale), le tour de la côte de Beauté (approche du phare de Cordouan, côte de Beauté, les criques de Pontaillac, le Pont du Diable et ses carrelets, Royan en 1h45 environ), ou le tour de l'estuaire (falaises de Meschers et visite du village de Talmont), le spectacle est inoubliable. On est en toute sécurité à bord d'un bateau de 99 ou de 80 places piloté par des professionnels. Suivez l'actualité des rendez-vous sur le site car des croisières sont créées ponctuellement à des dates précises, comme la sortie spéciale feux d'artifice pour le 14 juillet et le 15 août. Embarquement « Port Médoc face au restaurant Le Belem ».

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DU PHARE DE CORDOUAN ET DES PHARES ET BALISES** ★
Pointe de Grave
2, allée du Sémaphore
✆ 05 56 09 00 25
www.asso-cordouan.fr
Ouverture de mi-avril à mi-novembre. Basse saison : ouvert du vendredi au lundi de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 11h à 19h. Ouvert le reste de l'année sur réservation pour les groupes. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Scolaires : 15 € quel que soit le nombre d'enfants et d'accompagnateurs.
Le musée est situé dans le phare de Grave, à la pointe de Grave. Bâties en 1852, les 108 marches du phare mènent à une table d'orientation d'où la vue est impressionnante. Le musée présente le phare de Cordouan et la signalisation maritime. L'association chargée de la gestion du musée a acquis la vedette Matelier, qui a assuré les relèves du phare de Cordouan pendant plus de trente ans.

LA BOHÈME VEDETTES
Visite du Phare de Cordouan
Mini-croisières avec escales
(Programme et tarifs sur notre site internet à partir de 01/03)
Promenades en mer et sur l'estuaire
Pêche en mer

Port Médoc
33123 Le Verdon-sur-Mer
Tél. 05 56 09 62 93 ou 06 09 73 30 84
E-mail : contact@vedette-laboheme.com
Site : www.vedettelaboheme.com

Camping écolo et humaniste

Camping Le Royannais
88, route de Soulac
33123 Le Verdon-sur-Mer
Tél. 05 56 09 61 12
www.royannais.com

Le gîte

■ **LE ROYANNAIS*****
88, route de Soulac ✆ 05 56 09 61 12
www.royannais.com

Fermé du 1er octobre au 31 mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 26,5 € (basse saison). Emplacement pour personne supplémentaire 7,30 €. Enfant moins de 10 ans 5,40 € (gratuit pour les moins de 2 ans). Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 240 € à 820 € la semaine ; chalets pour 4 à 6 personnes de 340 € à 930 €. Coco sweet 4 places : de 150 € à 450 € suivant la saison. Tipi sur pilotis : 4 places, de 180 € à 590 € la semaine suivant la saison. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : sablonneux / herbeux. Relief : plat. Tarif randonneur : 7,50 € la nuit hors saison, 9,50 € en saison (par personne). Parc animalier en face du camping. Label Clef Verte. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (3,90). Wi-fi payant. Sauna. Animations. Salle de remise en forme, aquagym gratuit, hot spot gratuit au bar.

Le Royannais est un camping 3 étoiles, écolo humaniste, situé à 400 m de l'Océan, à 2 km du bourg du Verdon et à 200 m de la piste cyclable. Labellisé clef verte, il est également membre du Club 1 % pour la planète qui sponsorise des ONG œuvrant pour l'environnement. Il possède une épicerie bio et un snack bar bio, un piscine chauffée (cours d'aquagym gratuits), un jeux gonflable, une salle de jeux ainsi qu'une salle de remise en forme. Tous types d'hébergements sont proposés : de confort constitués de locatifs assez bon marché et sans sanitaires (Coco Sweet, tipi sur pilotis, mobil-homes première génération) ou de grand confort (Asian Lodge, Eco Chalet, chalets, mobil-homes avec sanitaires de 2, 4 et 6 places) et des emplacement pour tentes, caravanes et camping-cars. Le camping se distingue par son engagement environnemental sincère et son ambiance zen. En juin et septembre, des stages de yoga sont organisés dans la yourte d'animation. Les petits plus : un tarif dégressif favorisant les familles nombreuses, et des prix spécifiques pour les randonneurs et les cyclotouristes en raison de leur bilan carbone.

Le couvert

■ **LA PÊCHERIE**
Embarcadère de la Pointe de Grave
2, allée Louis-de-Foix
✆ 05 56 09 60 32
www.lapecherie-leverdon.fr

Ouvert de Paques à Toussaint. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 18 € à 32 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 11,90 € (- de 13 ans). Formule du midi : 16 € (servie entre 12h et 13h45 tous les midis sauf dimanche et jours fériés). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

La maison a été créée par un couple d'anciens poissonniers. Autant dire que les produits de la mer sont à l'honneur. Le menu du midi propose trois entrées aux choix dont deux issues de l'océan et en plat, soit un poisson ou une viande. A la carte c'est une valse de

lotte, sole, crabe, homard, soupe de poisson, persillade d'anguilles… On vous recommande particulièrement le café gourmand en dessert… Ne cherchez pas la haute gastronomie, c'est de la bonne cuisine réalisée à base de produits frais et l'on n'est jamais déçu. Le service est de très bonne qualité et toujours avec le sourire ! Vous trouverez également un bar, pour les gens de passage, qui n'ont que le temps de prendre un verre avant d'embarquer vers Royan.

Loisirs

■ **FLY JET 33**
Port Médoc
✆ 06 66 52 38 26
www.flyjet33.com
contact@flyjet33.com
D´avril à octobre (ouvert tous les jours en juillet et août et les week-ends les autres mois). Randonnée à partir de 110 € de l'heure, parcours en zone libre de 30 mn à 60 €, baptême à 25 €. Equipement fourni : gilet, casque, combinaison et chaussures.
Julien Emelie propose des sensations fortes et l'océan en liberté au départ de port Médoc au Verdon. Randonnées de 1h à 2h en jet ski sans permis à partir de 16 ans ou avec le permis, quartier libre 30 minutes, baptême, baptême sportif, rodéo jet, initiation pour découvrir les plaisirs du jet, mais aussi des randonnées : tour de l'estuaire, traversée de la Gironde, phare de Cordouan. Des moniteurs fédéraux « jet deuxième degré » sont présents pour vous accompagner en toute sécurité sur votre propre jet. Des bouées tractées et encadrées par un moniteur diplômé de 4 à 10 personnes vous feront planer au-dessus des vagues. Au menu également du Fly Board pour monter jusqu'à 6 mètres de haut.

Emplettes

■ **DU TERROIR AU VERDON**
6, rue du Capitaine Henri de Bournazel
✆ 06 36 51 17 14
duterroirauverdon@gmail.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h.
Baptiste Fargue, un Verdonnais pure souche, a installé sa cave gourmande au centre commercial du rond-point du phare de Cordouan. Il a sélectionné bien sûr des vins de Bordeaux mais aussi des alcools dont quelques rhums arrangés, des bières, des limonades, des produits d'épicerie fine et quelques accessoires.

Marchés

■ **MARCHÉ**
Port Bloc
En juillet et en août, tous les jours à partir de 16h.

SAINT-ESTÈPHE

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU LA HAYE**
1, route de Saint-Afrique
✆ 05 56 59 32 18
www.chateaulahaye.com
info@chateaulahaye.com
Ouvert d'avril à septembre de 10h à 17h sauf le dimanche. Adulte : 15 €.
C'est une propriété pleine de romance : les initiales de Diane de Poitiers et de Henri II sont gravées dans la pierre du château, ce qui laisse supposer que la demeure était le lieu privilégié de leurs rendez-vous… Le propriétaire des lieux est un personnage atypique. Chris Cardon, un ancien pharmacien d'origine belge, a découvert la région en courant le Marathon du Médoc en 2006. Il est tombé amoureux du domaine et l'a racheté en 2012. Il a effectué un gros travail de la vigne afin de tirer le meilleur raisin possible compte tenu du potentiel du terroir. De ce fait, les vins produits ici ont considérablement évolué et ils sont en bonne place parmi les crus bourgeois. La visite guidée et gratuite est très enrichissante. Pour finir, vous irez dans une salle élégante dédiée à la dégustation, où certains produits sont proposés à la vente, estampillés Château La Haye, comme des sets de table, des tabliers, des cartes postales. Mais le château est aussi un lieu d'animations. Les Rendez-vous sous le Cèdre se déroulent tous les jeudis à 18h jusqu'à la fin du mois d'août. C'est un moment de détente à l'ombre du cèdre, avec au programme une visite historique et une dégustation de 3 verres de vin accompagnés d'une assiette de charcuteries et fromages locaux. Le château participe aussi tous les ans, début septembre, au Marathon du Médoc.

■ **CHÂTEAU ORMES DE PEZ**
29, route des Ormes de Pez ✆ 05 56 59 30 05
www.jmcazes.com
visit@ormesdepez.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30. Visite guidée. Langues : français, anglais, allemand (sous réserve de disponibilité).
Le vignoble du Château Ormes de Pez s'étend sur 37 hectares et il est entouré d'un très beau parc où l'on aperçoit un noyer qui semble couché sur l'herbe. Cet arbre centenaire a résisté à la tempête de la fin du siècle dernier, en revanche ne cherchez pas les ormes ils ont disparu depuis bien longtemps. La visite dure une heure et elle est suivie par la dégustation d'un Grand Cru Classé. Les amateurs de manga retrouveront la propriété dans le tome 24 du manga *Les Gouttes de Dieu* de Tadashi Agi et dessiné par Shu Okimoto. Le héros participe au marathon du Médoc et il rencontre l'actuel propriétaire, Jean-Michel Cazes, qui lui offre, entre autres, un verre du Château Ormes de Pez.

Le gîte

CHÂTEAU POMYS
Leyssac ✆ 05 56 59 32 26
www.chateaustestephe.com
chateaupomys@gmail.com
Visite sur rendez-vous uniquement. Vente au château.
Au XVIIIe siècle, le Château Pomys était l'une des plus importantes propriétés de Saint-Estèphe, ayant appartenu successivement à des grandes familles telles que d'Estournel, Martin, Hostein, Pullum et Arnaud. Aujourd'hui Michel Reybier, un homme d'affaires français, propriétaire du second grand cru classé Cos d'Estournel, a racheté Pomys. Les ventes successives avaient eu pour conséquence le morcellement de ce grand domaine pour en arriver à sa plus simple dimension en 1951 soit 12 hectares. De 1988 à 1991, la famille Arnaud restaure le domaine en hôtel 3 étoiles de 10 chambres, salle de réception et restaurant qui propose des assiettes de spécialités régionales garnies de verrines de légumes du potager de l'établissement. Grâce à Michel Reybier les deux éléments fondamentaux du domaine se trouvent ainsi réunis : le vin avec le Cos d'Estournel et la demeure historique avec Pomys.

Chambres d'hôtes

CHÂTEAU ORMES DE PEZ
29, route des Ormes de Pez ✆ 05 56 59 30 05
www.jmcazes.com
visit@ormesdepez.com
5 chambres. Chambre double à partir de 119 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Garde d'enfants. Wi-fi gratuit. Restauration (tables d'hôtes sur réservation. Visite et dégustation offertes). Tv satellite.
Cette propriété, à 10 kilomètres de Pauillac et à 2 kilomètres du centre de Saint-Estèphe, fait partie du paysage viticole du Médoc depuis le XVIIIe siècle. Elle appartient à la famille Cazes depuis 1940 et cette famille est également propriétaire du Château Lynch-Bages. Le domaine se visite mais on peut également séjourner dans cinq très belles chambres, meublées à l'ancienne, à la décoration élégante et raffinée. Les chambres disposent d'une salle de bains privative pourvue d'articles de toilette gratuits et d'une baignoire ou d'une douche. D'autre part, elles ont toutes une superbe vue sur la propriété ou sur le vignoble. Le salon est reposant et idéal pour la lecture ou pour déguster un verre de vin de Château Ormes de Pez (AOC Saint-Estèphe). Le petit déjeuner est servi à l'intérieur dans une salle à manger cosy ou à l'extérieur dans le parc. C'est un havre de paix pour celles et ceux qui aiment à la fois le calme et les grands vins.

Emplettes

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
✆ 05 56 73 15 50
www.estournel.com
estournel@estournel.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Sur rendez-vous uniquement.
Grand cru classé de Saint-Estèphe en 1855, le château Cos d'Estournel est également remarquable au titre de son architecture originale. Elle fut inspirée par Louis-Gaspard d'Estournel qui ayant hérité de vignes près du village de Cos, décida de les vinifier. Le succès aidant, le vin s'exporta jusqu'aux Indes… ce qui fit de Louis « le Maharadjah de Saint-Estèphe ». En effet, pour célébrer ses succès commerciaux, il fit surmonter ses chais de pagodes exotiques. Ainsi, Louis-Gaspard d'Estournel aimait les symboles et les devises. Un lion, symbole de force, et une licorne, symbole de pureté, surmontent l'arc de Triomphe qui accueille les visiteurs. Et plus loin, une colombe et la devise « Semper fidelis » : « Toujours Fidèle ». Une philosophie dont le visiteur peut s'imprégner en parcourant cette propriété, qui règne sur 91 hectares, composés d'une trentaine de parcelles.

CHÂTEAU HAUT-MARBUZET
✆ 05 56 59 30 54
infos@haut-marbuzet.net
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Il est une histoire, il est un terroir, il est un homme qui façonne un grand vin. Château Haut-Marbuzet est un vin AOC. Situé entre le château Cos d'Estournel et le château Montrose, le domaine viticole est implanté sur les terres de Saint-Estèphe dans le Médoc et bénéficie d'une superficie de 65 hectares. Il appartient à la famille Duboscq de père en fils depuis 1952. Le terroir est composé de graves avec 50 % de merlot, 40 % de cabernet-sauvignon et 10 % de cabernet-franc. Château Haut-Marbuzet est un vin velours, profond, au fruit généreux. Son caractère séducteur fait la grande fierté de son propriétaire, un poète vigneron qui parle de son vin comme d'une femme sublime, Henri Duboscq.

CHATEAU LAFON ROCHET
Blanquet Ouest
✆ 05 56 59 32 06
www.lafon-rochet.com
lafon@lafon-rochet.com
Visite sur rendez-vous.
En 1960 Guy Tesseron, un grand nom du Cognac, reprend la propriété du XVIIe siècle mais tout est en ruines ou presque. Il rénove les chais, le cuvier et il décide de démolir le château. A la place, il édifie une demeure sur les plans d'une chartreuse. La renaissance du vin est aussi à faire et en 1966 il présente un vin digne d'un 4e Grand Cru Classé. La suite s'écrit avec le rachat du Château Pontet-Canet, quelques années plus tard du Château Malescasse et les descendants de Guy Tesseron. Les vins du château Lafon Rochet proviennent de 40 ha de vignes d'un seul tenant. Ce sont des rouges qui expriment des arômes de fruits noirs dans la majorité des millésimes.

CHÂTEAU ROSE BRANA
Leyssac
21, rue des Tilleuls ✆ 05 56 59 32 70
www.rosebrana.com
contact@rosebrana.com
Visite sur rendez-vous.

Château Rose Brana ou la fine fleur de Saint-Estèphe, voici le nom donné au domaine. Depuis 5 générations, il appartient à la famille Ollier. Aujourd'hui, Christian le dirige avec sa fille Coralie. Ils vous accueillent avec plaisir pour vous faire découvrir les secrets du chai. Les méthodes de travail mêlent savoir-faire ancestral, tradition et modernité. Les vins produits, sur plus de 24 hectares de vignes, sont charpentés, tanniques, souples et fruités. On peut les laisser vieillir jusqu'à 25 ans.

Dans les environs

Saint-Seurin-de-Cadourne

LE THEATRE
4, rue de la Fontaine
✆ 06 63 73 37 27
www.le-theatre-du-medoc.com
letheatre33@orange.fr

Ouvert 15 janvier au 15 décembre. 5 chambres. Chambre double à partir de 87 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (et 10 € pour les enfants jusqu'à 3 ans). CB non acceptée. Restauration (table d'hôtes à 28 € par personne, 10 € pour un enfant ou 20 € pour un enfant dînant comme un adulte. Hors saison assiette composée à 12 €).

Gina et Agnès ont investi l'ancien théâtre de la commune pour ouvrir 5 chambres d'hôtes, toutes différentes par leur couleur et leur mobilier. Elles sont joliment décorées et les salles de bains sont contemporaines avec leur douche à jets. Vous aurez le choix entre le gris de la chambre Galet, le vert de la Bambou, le rouge de la Piment, le beige et marron de l'Ebène ou le mauve et violet de la Lilas…

Elles peuvent toutes accueillir trois ou quatre personnes. La table d'hôtes, sur réservation, est ouverte le soir pour déguster, dans une ambiance chaleureuse, une cuisine authentique préparée avec des produits du jardin et de la région.

CAVE LA PAROISSE
2, rue Clément-Lemaignan
✆ 05 56 59 31 28
www.cave-la-paroisse.fr

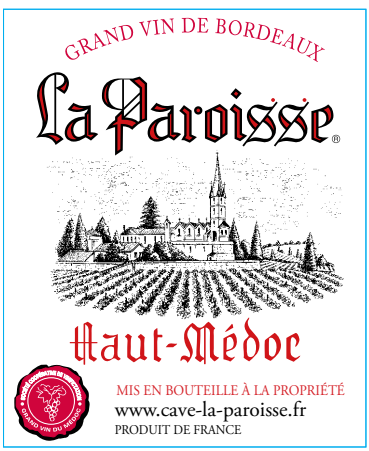
Basse saison : ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h ; le samedi de 8h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h. 10 % de remise à partir de 120 bouteilles achetées. Port offert à partir de 18 bouteilles.

Créée en 1935, la cave coopérative de vinification La Paroisse produit du Haut-Médoc sur 55 hectares. Les vignobles bordent au sud la grande appellation de Saint-Estèphe et s'étendent à l'est sur les croupes graveleuses. Ils sont composés de 60 % de cabernet sauvignons contre 40 % de merlot, pour une moyenne d'âge de 35 ans, ce qui permet de produire 200 000 bouteilles. Ils dominent l'estuaire de la Gironde. Vous trouverez dans cette cave les vins La Paroisse, Le Grand Paroissien, l'Elite et aussi du vin rosé. Notre coup de cœur va à l'Elite de la Paroisse, un vin du Haut-Médoc provenant d'une unique parcelle, dont le raisin est ramassé à la main et vinifié dans des barriques spécialement adaptées à ce millésime, durant 18 mois.

LE SAINT-SEURIN
3, square Maquis-des-Vignes-Oudides
✆ 05 56 41 93 44
lesaintseurin@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Sur réservation le dimanche (groupe uniquement). Menus de 14 € à 30 €. Formule du midi : 14 €. Accueil des groupes (sur réservation).

Sur la route des vins du Médoc se nichent quelques pépites gustatives. C'est le cas du saint-Seurin. Il ne faut pas hésiter à pousser la porte, même si la bâtisse des années 70, vue de l'extérieur, est d'une grande banalité. On est accueilli par Clara dans un cadre simple de bistrot de village. Le jeune chef, Gabriel Gette, un curieux de nature, pratique une cuisine innovante, de qualité, composée de produit frais du marché. Même si la carte courte change régulièrement en fonction des saisons, quelques spécialités sont quasiment présentes à l'année comme le pot-au-feu de foie gras aux légumes croquants, le saumon tel quel accompagnée d'une sauce bordelaise, le magret d'oie au sautoir ou les poires pochées au vin. Plus original le gaspacho de green zebra et pop corn ou les cèpes en carpaccio. Le midi, le menu composé de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts au choix est d'un excellent rapport qualité/prix. On peut se régaler d'une terrine de joue de boeuf ou d'un camembert rôti, très tendance en ce moment. On poursuit par un civet de chevreuil ou une canette rôtie et on termine par une assiette de Brie ou une tarte au citron. En fin du repas Gabriel Gette prend le temps de rencontrer les clients et de connaître leur avis. Le Saint-Seurin affiche un belle carte des vins en provenance de producteurs locaux mais aussi d'autres régions de France. On peut même porter sa bouteille sans droit de bouchon… L'autre attrait de cet établissement c'est sont bar, resté un peu dans son jus des années 70, avec son flipper et son juke-box…



■ **CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET**
Route de Mapon
✆ 05 56 73 38 80
www.sociandomallet.com
info@sociandomallet.com
Ouvert d'octobre à mai du lundi au jeudi à 10h30 et 15h30. Le vendredi à 9h30. Fermé du vendredi après-midi au dimanche inclus. De juin à septembre du mardi au samedi à 9h15 et 11h puis 14h15 et 16h. Les visites peuvent se faire en français, anglais, allemand et espagnol sur demande en fonction de la constitution des groupes. Il est préférable de prendre rendez-vous. Boutique en ligne.
Derrière le célèbre château Sociando-Mallet se cache un homme et le projet d'une vie. C'est l'histoire de Jean Gautreau, ancien professionnel du tennis, « self-made man » totalement étranger au monde du vin. Il a consacré 40 ans à réunir amoureusement 85 hectares de vignes, leur offrant pour paysage la Gironde et pour sol des graves profondes au nord de Pauillac et de Saint-Estèphe. Il a passé le relais à sa fille unique Sylvie. Gagnant peu à peu la considération de ses pairs et du public, Sociando-Mallet s'ouvre plus largement encore avec une boutique et toujours des visites gratuites assurées sur rendez-vous par le personnel de la maison. Un gîte de charme au port de la Maréchale, sur la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, à 3 kilomètres du domaine peut également accueillir quatre personnes. L'accueil, humain et honnête, conforte la réputation de ce Haut-Médoc. Par ailleurs, la devise illustre très bien le propos : ni classé, ni bourgeois… Sociando-Mallet, tout simplement.

■ **VILLA SOCIANDO**
Route de Mapon
Château Sociando Mallet
✆ 05 56 73 38 83
www.sociandomallet.com
sybil.marquet@sociandomallet.com
Pour 4 personnes (2 chambres). De 700 € à 950 € la semaine selon saison. Week-end : 350 €. Ménage de fin de séjour : forfait de 50 €.
Le gîte la Villa Sociando de 120 m² accueille jusqu'à 4 personnes plus un bébé, au cœur du petit port de la Maréchale, à Saint-Seurin-de-Cadourne. Au rez-de-chaussée de cette maison girondine en pierres blondes, le salon-salle à manger vous ravira, avec une jolie vue sur le jardin et la terrasse. A l'étage, deux chambres et un coin lecture décorés avec goût. De là vous n'aurez qu'à choisir entre une randonnée à travers le vignoble et au bord de l'estuaire, visite du château et dégustation des vins de la propriété et un carrelet de pêche à votre disposition. De quoi passer des moments inoubliables au bord de l'estuaire ! Et pour vous simplifier la vie, les petits déjeuners et le linge sont fournis. Un trompe-l'œil, reprenant certains détails de la façade principale, a été dessiné sur le mur du gîte côté jardin, lui donnant une petite touche encore plus chaleureuse.

SAINT-JULIEN-DE-BEYCHEVELLE

Dans le canton de Pauillac, c'est le village qui donne son nom à l'appellation saint-julien, qui n'est peut-être pas la plus connue du Médoc, mais dont les vignes couvrent néanmoins 920 hectares. Les ports de Saint-Julien et de Beychevelle sont charmants. A noter que cette petite commune de moins de 1 000 habitants (44 hab./km²), compte parmi les enfants du pays Jean-Louis Triaud, qui dirige le château Gloria et est par ailleurs président des Girondins de Bordeaux. Depuis 1979, elle est jumelée avec Gaiole, une commune italienne de Toscane.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU BEYCHEVELLE** ★
✆ 05 56 73 20 70
www.beychevelle.com
visite@beychevelle.com
Fermé le 1er novembre. De mai à septembre : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Octobre à avril : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Visites à partir de 12 € par personnes sur rendez-vous au 05 56 73 38 01 ou visite@beychevelle.com. Maxumim : 15 personnes. Animations.
Château Beychevelle est surnommé le « petit Versailles du Médoc ». C'est un vignoble exceptionnel de 90 ha, un prestigieux Cru Classé à l'âme forgée par trois siècles d'histoire… L'élégance de son architecture classique et son jardin à la française en fait l'un des joyaux du Médoc. Il fut convoité depuis sa création par de puissantes familles qui ont successivement marqué de leur sceau la vie économique, politique et culturelle de Bordeaux et sa région. Sous Henri III, le château fut le fief du duc d'Epernon, Grand Amiral de France. Par allégeance, les bateaux qui passaient au large baissaient leurs voiles, « baisse voiles » donna le nom de Beychevelle. Et, assez exceptionnelle en Médoc, le château possède une cave de vieillissement souterraine… Reconstitué en 1644, le vignoble ne cessa d'être amélioré par les propriétaires successifs pour parvenir au classement de Saint-Julien Grand Cru en 1855. Château Beychevelle Grand Cru Classé de St-Julien allie l'élégance à la puissance, le raffinement à l'équilibre, sa belle couleur rubis et son bouquet délicat font sa réputation dans le monde entier. Les chais anciens ont été conservés mais un nouveau chai très contemporain et à la pointe de la technologie a été construit juste à côté de la propriété historique. Les visites se déclinent en trois thématiques, celle de l'Amiral (la moins chère) est une belle approche de la propriété et de ses vins. La Table de Beychevelle, comprenant 11 chambres et 2 suites, deux salons de réception, une salle de réunion et une salle de séminaire hi-tech, s'apparente davantage à une maison de famille qu'à un hôtel ou une chambre d'hôte.

L'Esprit Sociando…

« Là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté ».

L'invitation au voyage,
Charles Beaudelaire

Villa Sociando

Au cœur du petit port
de la Maréchale,
à Saint-Seurin de Cadourne,
la Villa Sociando
vous accueille, à mi-chemin
entre Bordeaux et Soulac.

Incontournable…
tout simplement !

Info et Réservation : sybil.marquet@sociandomallet.com

www.sociandomallet.com

Le couvert

CHEZ MÉMÉ
30, rue de Saint-Julien
✆ 05 56 73 85 32
Ouvert du mardi au samedi le midi. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 16 €. Vin au verre.
Nappes à carreaux, chaises de bistrot et plats traditionnels, pas de doute on est bien Chez Mémé ! 2 salles vous accueillent les midis pour un déjeuner comme chez grand-mère. On apprécie le charme de ce petit restaurant : vaisselle en porcelaine aux motifs à fleurs, fers à repasser d'autrefois et gamelles en cuivre… sans oublier le portrait de Mémé qui veille à ce qu'on termine nos assiettes.
Concernant le repas, le menu du jour est simple mais il a du goût, En entrée filets de harengs, pommes tièdes ou foie gras à la médocaine. Suit une andouillette artisanale ou le traditionnel poulet rôti purée et pour finir un tiramisu maison. Il y a également de belles suggestions à la carte, accompagnées d'un vin d'ici.
Une très bonne halte sur la route des vins.

Emplettes

CHÂTEAU LANGOA ET CHATEAU LEOVILLE BARTON
Châteaux Langoa & Léoville Barton
✆ 05 56 59 06 05 – www.leoville-barton.com
Visites sur rendez-vous.
Classés deuxième et troisième Grands Crus au classement de 1855, les Châteaux Léoville Barton et Langoa appartiennent à la famille Barton (famille irlandaise) depuis 1826. De Thomas à Anthony Barton, le propriétaire actuel, qui gère les châteaux avec sa fille Lilian, 10 générations se sont succédé à la tête des deux domaines situés au cœur de l'appellation Saint-Julien dans le Médoc, bénéficiant de 67 hectares d'un terroir d'exception qui fait partie d'une région viticole enviée et reconnue dans le monde entier comme l'une des meilleures régions où s'élèvent les grands vins. Dans le respect de la tradition, et surtout pour continuer à faire un excellent vin, Anthony Barton a conservé les cuviers en bois. Même si la modernité s'est installée dans les lieux avec entre autres un pressoir de dernière génération, les méthodes de vinification restent les mêmes pour les deux grands crus. Les châteaux Langoa et Léoville Barton sont à visiter et surtout à déguster…

SAINT-LAURENT-DU-MÉDOC

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE SEMIGNAN
Cette maison forte a été édifiée au début du XIVe siècle par les Seigneurs Albret de Vertheuil. Son architecture est toute aussi passionnante qu'intrigante, du fait que nous manquons d'éléments sur le début de son histoire. Elle se compose entre autres d'une tour carrée, de douves, d'un pont. L'association « La Croisade Sémignanaise », œuvre à sa rénovation lors de chantiers d'été et tente de percer son mystère.

Le gîte

LE SAINT LAURENT
43, rue du Général-de-Gaulle
✆ 05 56 59 40 29
www.caruso33.net/le-saint-laurent.php
ausaintlaurent@free.fr
Ouvert toute l'année. 7 chambres. Chambre double à partir de 67 € ; suite à partir de 101 €. Petit déjeuner : 6 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (fermé le samedi et le dimanche sauf demande de groupes). Tv satellite.
Corinne et son mari Jean-Philippe Denizet sont les propriétaires de cet hôtel-restaurant. Sept chambres, toutes avec salle de bains, possèdent chacune leur touche de couleur et leur décoration différenciée. La 1 et la 2 sont plus petites, idéales pour une soirée étape ou pour les voyageurs solitaires. La 5, aux tonalités mauves, est assez spacieuse, possédant un lit deux places et un autre d'une place. La 4, la 6 et la 7 sont les plus amples, pouvant accueillir une famille avec deux enfants. L'endroit est chaleureux et confortable. De plus, le Saint Laurent fait aussi restaurant. Le chef, Jean-Philippe, cuisine des produits du terroir de façon traditionnelle. Les propriétaires possèdent également une maison d'hôtes avec jardin à environ 100 mètres de l'hôtel (sur réservation). Un point de chute idéale pour visiter le Médoc !

Emplettes

LA ROULOTTE À FANFAN
2, La Prairie
laroulotteafanfan@gmail.com
Vente en ligne. En magasin : Chocolatier Jordan Bac – 11, rue Camille-Maumey. – 33112 Saint-Laurent-Médoc. L'été les mardi, jeudi et samedi matin au marché d'Hourtin.
Connaissez-vous le véritable sablé girondin ? Un sablé croquant puis fondant avec un petit goût de fleur de sel de l'île de Ré… un petit délice tout comme les autres biscuits et gourmandises que propose la Roulotte à Fanfan. Sur les étals des marchés l'été, à la chocolaterie de Saint-Laurent-du-Médoc ou en vente en ligne sur le site Internet, vous trouverez de bonnes petites spécialités sucrées comme Le Foundiougnois, Le Délice de Miss Ginger (biscuit au gingembre), la Fleur de Nectar, un biscuit à la fleur d'oranger avec un arôme de fleur d'acacia, miel et violette. Mais aussi les Cacahouètes de Soustons et le Burdicahouette (beurre de cacahouète à la fleur de sel de l'île de Ré). Ne résistez pas et laissez-vous tenter…

SAINT-VIVIEN-DE-MÉDOC

■ **OFFICE DE TOURISME MÉDOC ATLANTIQUE – BUREAU DE SAINT-VIVIEN-DE-MÉDOC**
1, place Brigade-Carnot
✆ 05 56 09 86 61
www.medoc-atlantique.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30. D'avril à septembre, ouvert les après-midis de 15h à 17h30, les mardis, jeudis et vendredis.
Cet Office de tourisme, qui est un bureau de l'Office de tourisme Médoc-Atlantique, répond à toutes les questions que l'on se pose lorsque l'on arrive à Saint-Vivien : recherche d'hébergement, bonnes adresses de produits gourmands et de vignobles, activités de plein air pour petits et grands, visites touristiques, etc. que ce soit dans la commune ou dans cette partie nord du Médoc car il est en relation avec les autres bureaux.

Le couvert

■ **LA FLEUR AU FUSIL**
8, cours Georges Mandel ✆ 05 56 09 98 11
Fermé de décembre à mars. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 15 €.
Marion Métenier et Théo Barazer forment un jeune couple. Ils ont déjà fait leur classe à *Fish la Boissonerie* à Paris, avant de débarquer en plein Médoc, dans un ancien bistrot *Le rendez-vous des chasseurs*, tenu par Bernard, le papa de Marion, pendant plus de 20 ans. Ils sont donc venus la fleur au fusil à la conquête de ce rade vintage, meublé à la chine. Et c'est parti pour une cuisine réalisée avec passion afin de séduire les gens du coin et pas seulement. La carte est courte, tout comme les circuits empruntés pour s'approvisionner. Le thon rouge, péché à la ligne, arrive entier et directement de Saint-Jean-de-Luz, les asperges blanches viennent d'Hourtin, les huîtres de Saint-Vivien, le cochon de la ferme de Clavisy, etc. Bref, le client à la traçabilité des produits, le plus souvent achetés chez les commerçants et producteurs locaux, mis en musique dans son assiette. Et quelle assiette… rien ne cloche que ce soit la présentation, les saveurs, la qualité, la fraîcheur. Le fromage de tête est une pure merveille, le maigre de Courdouan, purée de pommes de terre infusée au romarin et chou est tout simplement délicieux. Quant aux desserts classiques, revisités par Marion, on ne sait lequel choisir. Le short bread au caramel, chocolat au lait, noix de pécan, glace caramel au beurre salé est une petite pépite. C'est sans doute l'une des meilleures tables de cette Pointe de Grave.

■ **LA PETITE CANAU**
✆ 05 56 09 49 66
Fermé du 15 septembre au 15 juillet. Haute saison : ouvert tous les jours le soir. Menu unique à 19 €. Carte : 25 € environ. Formule : 12 € (et 15 € (casse-croûte de la ferme). Gambas : 53 € le kg.
La guinguette de Philippe Lucet se déniche au bout d'une route qui longe les canaux depuis le port de Saint-Vivien. Cet ingénieur agro élève ici des gambas depuis des années. Il possède aussi quelques parcs à huîtres du Médoc. Tous les matins de 11h30 à 13h30 on s'installe pour le casse-croûte du pêcheur qui, selon la formule choisie, se compose de 6 huîtres du Médoc Spéciales, d'un pâté gascon et d'un verre de blanc. Pour 3 € de plus on a droit à 4 gambas… Les gambas cuisinées sont affichées sur la carte au kilo. Elles sont accompagnées de frites et en dessert c'est tarte aux fraises ou gâteau au chocolat… Pour commencer le Kir au vin blanc, le Médocain (vin rouge et cassis) ou le Communard (vin rouge et crème de mûre) font office d'apéritif. C'est sans chichis et il est prudent de réserver.

SOULAC-SUR-MER ★★

■ **COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA POINTE DU MEDOC**
9, rue Maréchal d'Ornano ✆ 05 56 73 29 26
www.pointe-medoc.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h. Fermé le samedi.
Onze communes sont réunies dans la communauté de communes de la pointe du Médoc : Grayan et l'Hôpital, Jau-Dignac et Loirac, Naujac-sur-Mer, Queyrac, Saint-Vivien de Médoc, Soulac-sur-Mer, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer. Vous serez et resterez sous le charme de cette région enchanteresse et surprenante de variétés : faune, flore, paysages et gastronomie. Sur le site internet, vous trouverez toutes les informations nécessaires sur le patrimoine, les circuits touristiques, les randonnées, la plaisance, les horaires du bac, les transports en commun, les adresses utiles et pratiques pour préparer votre séjour. Toutes les communes y ont une fiche détaillée. Et ce secteur laisse beaucoup de place aux pistes cyclables et aux amateurs de la petite reine. Dans le nord Médoc on compte cinq pistes cyclables qui desservent presque toutes les petites villes de la communauté de communes et toutes ont un « itinéraire bis » réservé aux VTT.

■ **OFFICE DE TOURISME MÉDOC ATLANTIQUE – BUREAU DE SOULAC-SUR-MER**
68, rue de la Plage ✆ 05 56 09 86 61
www.medoc-atlantique.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Ouvert le dimanche et les jours fériés en avril, mai, juin et septembre ainsi que pendant les vacances scolaires, de 10h à 12h30 et de 15h à 17h30. Wi-fi gratuit.

L'office de tourisme propose les adresses utiles concernant l'hébergement et la restauration, les bons plans, des visites guidées du village ancien de Soulac, de la basilique et de la dune. Un guide vous entraînera à la découverte des 500 villas et chalets de style néocolonial construits en briquettes roses avec leurs gouttières sculptées et leurs façades sur lesquelles s'étendent marquises et arabesques. Les maisons sacrifient à la tradition du Sud-Ouest et portent des noms évocateurs : Rayon d'Or, le Rêve de ma Vie, le Bercail, les Asphodèles, le Bocage, la Savane… Fan de nouvelles technologies, vous pourrez télécharger des visites Quick sur votre smartphone en flashant un QR Code et suivre ainsi l'actualité du village sur Twitter et Facebook. L'office de tourisme met à votre disposition des topo-guides pour partir à la découverte de la nature et l'architecture de Soulac, à pied et à vélo. Tout un programme est élaboré lors des vacances scolaires pour les enfants et des visites théâtralisées sont organisées en juillet et août. De plus, deux écoles de surf sont gérées par l'office de tourisme. L'équipe vous accueille avec chaleur et attention. Rattachée depuis 2017 aux communes du littoral, retrouvez toutes les infos de Soulac sur www.medoc-atlantique.com

Points d'intérêt

BASILIQUE NOTRE-DAME-DE-LA-FIN-DES-TERRES
Route de Bordeaux
✆ 05 56 09 86 61
Voir page 15.

Le couvert

CHEZ PEP'S
6, rue Brémontier
✆ 05 56 09 81 19
www.restaurant-chez-peps.fr
catherine.bellot2@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. wi-fi gratuit. Basse saison : le vendredi soir ; le week-end le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Vacances scolaires : tous les jours midi et soir. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Pizzas à partir de 9,30 €. Pâtes à partir de 8,90 €. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Chez Pep's n'est pas une simple pizzeria. C'est un restaurant italien installé à Soulac depuis 3 générations dans une charmante rue du village. Les grands-parents, des Napolitains pure souche, ont monté ce restaurant en 1955 et depuis, les enfants perdurent la tradition et les bons « petits » plats italiens. Le restaurant est composé de 4 salles aux murs en briquettes et joliment décorées. Quelle que soit l'ambiance de votre soirée, en amoureux ou entre amis ou en famille, vous vous régalerez. Au programme des réjouissances, les entrecôtes au marsala et gorgonzola côtoient les escalopes milanaise et bolognaise. Pour les férus de pâtes et pizzas, le bonheur est dans la carte : paysanne, delparme, cocotte, tandoori, tous les goûts sont au rendez-vous sur une pâte extra fraîche, pour les plus classiques, pasta carbonara ou bolognaises, que vous accompagnerez sans aucun doute d'un bon Chianti ou Valpolicella. Chez Pep's on vous propose également la livraison à domicile et la vente à emporter.

CHEZ JACKOUIL
12, rue André Leroux
✆ 06 27 84 88 85
Fermé de décembre à mars. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 7h à 2h. Service continu. Menu unique à 20 € (le soir). Carte : 25 € environ. Formule du midi : 16 €. Petits déjeuners à partir de 7 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Quel drôle de nom allez-vous penser pour un établissement de bord de mer… Rassurez-vous, « les visiteurs » ne vont pas débarquer ! « Jackouil », c'est tout simplement le surnom du gentil patron. Depuis 4 ans, Chez Jackouil est un restaurant/bar à tapas où il fait bon passer une soirée entre amis ou prendre un apéro après la plage en s'installant en terrasse, avec du joli mobilier et un écran pour les soirs de matches ou de compétitions sportives importantes. C'est le seul restaurant de Soulac à vous accueillir non-stop ! Plusieurs planches sont à déguster seul ou à plusieurs : « Tapas de l'océan » avec une recette de calamars/poulpe et chorizo (un délice !), « La planche des copains » avec des produits basques, « L'assiette Terre et Mer » pour deux, avec un mojito – sans doute le meilleur de Soulac – « bien dosé comme on dit… » … Vous passerez aussi un bon moment avec « la salade Vegane » avec des fruits, « Le Mix Grill » très copieux, « La cassolette d'Axoa » ou le menu à 16 euros le midi et à 20 euros le soir, plus *les Faritas* qui sont une institution dans la région… L'ambiance est agréable, le service sympathique et la déco (briquettes rouges, bois et coussins colorés) est très réussie. C'est également l'adresse préférée des amateurs de mojitos, ti punchs, rhums arrangés et de bons cocktails sans alcool. Côté animation : soirées à thèmes, concerts, retransmissions sportives, anniversaires et les clients peuvent même choisir leurs play-lists et enflammer les lieux !

Le gîte

HÔTEL DES PINS***
92, boulevard de l'Amélie
✆ 05 56 73 27 27
www.hotel-des-pins.com
info@hotel-des-pins.com
Logis (2 cheminées). Fermé du 1er janvier au 31 mars. 29 chambres. Chambre double à partir de 68 € ; chambre triple à partir de 90 € ; suite à partir de 110 €. Demi-pension (à partir de 39 € pour adulte et 29 € pour enfant). Petit déjeuner buffet : 12,50 € (et 9,50 € en basse saison). Parking fermé inclus. Animaux acceptés (sur demande sans supplément). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Bain bouillonnant. Soins massages de 35 € à 125 €.
L'hôtel des Pins est situé en bordure de forêt de pins et à 100 mètres de la plage de sable fin de l'Amélie, c'est le cadre idéal pour un séjour agréable à deux ou

en famille. Vous pourrez explorer les sentiers pédestres et découvrir notre région à vélo. L'hôtel a un petit côté touchant et rappellera sûrement à certains leurs vacances d'avant quand les hôtels n'étaient ni design, ni froids. Celui-ci est accueillant et chaleureux, les chambres et salles de bains sont contemporaines, les couleurs et les tissus ont été choisis avec goût dans les tons doux et pastel, la décoration est unique dans chacune d'elle, mais les prestations ne changent pas. Trois bâtiments constituent l'hôtel : le principal a des chambres avec de belles terrasses et des balcons qui donnent sur l'océan, l'annexe en face a une déco plus récente et met à votre disposition un petit salon très agréable et enfin, le troisième bâtiment l'Amélia donne sur un grand jardin et a un côté beaucoup plus champêtre. Ce dernier n'est ouvert que l'été. Le chef Lénaïc Levrat et son équipe travaille des produits frais de saison avec beaucoup d'originalité : saumon façon gravelax mariné à l'aneth et coriandre, salade de lentilles vertes aux noisettes, œuf parfait ; sole blonde grillée à la plancha puis rôtie, beurre persillé et en dessert la pavlova glacée aux saveurs mangue, passion et caramel. Si vous avez envie de découvrir le secteur, demandez à Claude Moulin de vous concocter un petit circuit.

OCÉAN HÔTEL AMÉLIE***
L'Amélie
Boulevard Guy Albospeyre
✆ 05 56 09 78 05
www.oceanhotelamelie.com
mail@oceanhotelamelie.com

Fermé du 16 octobre au 14 mars. 18 chambres. Chambre simple à partir de 88 € ; chambre double à partir de 98 € ; chambre triple à partir de 108 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Parking inclus. Moitié prix pour les enfants de -9 ans. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande). Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Bain bouillonnant. Massage, coiffeur sur demande.

En plein cœur de la forêt et à seulement 900 m de l'immense plage de sable fin, l'Océan Hôtel Amélie est en parfaite communion avec les éléments. Idéal pour les visiteurs qui souhaitent profiter de vacances « nature ». Mais l'Océan Hôtel Amélie a voulu offrir davantage, et en plus de l'élégante sobriété des bâtiments, de la douceur de la décoration, du confort général – chambres calmes et spacieuses avec douche ou bain/wc, TV, frigo, coffre-fort – et du grand jardin entouré de pins. En plein cœur de la forêt, l'établissement propose une aire de jeux pour les enfants et une piscine avec un bain bouillonnant. L'accueil chaleureux et convivial de Ruth et Konrad Bachmann est un atout supplémentaire pour partager cet art de vivre.

Campings

CAMPING LES GENETS***
43 bis, boulevard Guy-Albospeyre
✆ 05 56 41 82 14
www.campinglesgenets-soulac.com
info@campinglesgenets-soulac.com

Accueil vélo. Fermé d´octobre à mars. 250 emplacements (superficie de 80 m² à 100 m2). Exposition : ombragé. Sol : sablonneux / herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 23 € à 35 €. Mobil-homes pour 4 à 5 personnes à partir de 240 € la semaine ; bungalows pour 4 à 5 personnes à partir de 160 €. Prévoir linge de lit et de toilette. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (3,50 € par nuit). Wi-fi gratuit. Restauration (snack). Animations. Volley, ping-pong, aires à barbecue.

Ce lieu de villégiature vous héberge dans un cadre calme, agréable, familial et convivial. Situé à la pointe du Médoc, entouré de forêts et à moins de deux kilomètres d'immenses plages, ce camping de 4 hectares et demi propose différents services afin de vous faire passer un agréable séjour. Plusieurs hébergements sont possibles : mobil-homes, bungalow bois et pagotel. Entièrement équipés, ils disposent de terrasse ou jardin. De nombreux emplacements libres d'une superficie de 80 à 100 m² sont également disponibles pour les campeurs (cycliste, tente, caravane, camping-car). La piscine est ouverte du 15 juin au 15 septembre. Diverses animations sont proposées en soirée et les enfants peuvent s'amuser au mini-club tous les matins en haute saison. L'après-midi place au sport pour les ados et les adultes avec des tournois sportifs (volley-ball, ping-pong, pétanque). Le soir karaokés, concerts, soirées dansantes ou soirées à thème au snack (couscous, moules, paella, etc.).

CAMPING LES LACS*****
126, route des Lacs
✆ 05 56 09 76 63
www.camping-les-lacs.com
info@camping-les-lacs.com

Fermé du 12 novembre au 12 avril. 228 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : sablonneux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 23 € à 34 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes à partir de 320 € la semaine. Forfait journalier hors juillet et août à partir de 49 € la nuit pour 4 personnes et 8 € par personne supplémentaire. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (4 € par jour). Aire pour camping-cars. Wi-fi. Animations. Excursions.

Vous voici à 2,5 km des plages de Soulac-sur-Mer, à la pointe du Médoc. Dans ce camping 5 étoiles, on prend le temps de respirer, de se détendre, de flâner et on s'amuse. Il faut bien le dire, c'est le lieu rêvé pour les enfants avec son parc aquatique : une magnifique piscine extérieure de 500 m², son toboggan, ses cascades et sa pataugeoire, sans oublier le bassin intérieur couvert et chauffé de 200 m². Une belle aire de jeux à quelques mètres le centre équestre « Les Petits Chevaux », et le Zouzou parc… Pour les sportifs, de nombreux terrains de jeux sont à disposition, un minigolf, baby-foot, ping-pong… Les hébergements de 2 à 4 chambres sont spacieux et lumineux, le mobil-home « Andaro family » permet aux personnes à mobilité réduite de profiter du camping. Tous les emplacements font 100 m² minimum. Le camping propose aussi de nombreuses promos hors saison.

CAMPING MUNICIPAL LES OYATS
101 bis, boulevard Albospeyre
✆ 05 56 09 78 54
www.soulac-campinglesoyats.com
Fermé du 1er octobre au 1er avril. Terrain de 5 ha. 76 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : sablonneux. Relief : plat. Animations gratuites pour les enfants tous les matins. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 17,80 € à 22,70 €. Chalets pour 4 à 6 personnes de 350 € à 749 € la semaine ; bungalows jusqu'à 4 personnes de 241 € à 503 €. Enfant de 2 à 13 ans : 3,50 €. Chèque Vacances. Cabine de douche adaptée aux personnes à mobilité réduite. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (forfait semaine chien : 43 €). Wifi gratuit. Restauration (snack).
A 4 km de Soulac et 800 mètres de la plage, le camping des Oyats est le lieu idéal pour se ressourcer en famille. Calme et ombragé, le camping dispose de tous les services qui contribueront à votre confort et votre bien-être : snack, ping-pong, tir à l'arc, terrain de volley, pétanque, flipper, baby-foot, billard, et salon TV. Les enfants de 5 à 11 ans peuvent être pris en charge gratuitement tous les matins du lundi au vendredi, en juillet et en août. Location de vélos et tennis possible dans la station.

Loisirs

SOULAC SURF SCHOOL
Plage centrale
68, rue de la Plage ✆ 06 06 42 44 43
www.ecoledesurf-soulac.com
Ouvert toute l'année. A partir de 27 € le cours d'initiation d'une heure pour adulte et enfant de 5 à 13 ans et 46 € en formule intensive pour adulte et enfant dès 9 ans.
Labellisée par la Fédération Française de Surf, cette école propose diverses formules de stages et cours tous niveaux à partir de 6 ans : pour s'initier, se perfectionner, intégrer les bases théoriques ou encore pratiquer tous les jours de la semaine. Pour les initiés location de combinaisons et de planches (surf, longboard, skimboard et bodyboard). Vestiaires et douches, accès direct sur la plage sud de Soulac.

Sorties

CASINO DE LA PLAGE
1, avenue El Burgo de Osma
✆ 05 56 09 51 00
www.casinodesoulac.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours. De 11h à 2h suivant les jours. Privatisation du bar Le Cosy : 150 € (salle avec mobilier + chambre froide.).
C'est le seul casino de Gironde avec vue sur mer, ouvert toute l'année même en hiver. Face à l'océan, vous pourrez déjeuner, dîner, danser, assister à des soirées à thème (fluo, célibataire, cocktail dînatoire…), jouer car tout est réuni pour passer un moment convivial. L'établissement a plus d'un atout dans sa manche puisqu'il intègre un casino avec 50 machines à sous et une table de Black Jack, un restaurant, Le Viet, ouvert très tard pour manger sur place ou emporter, le Snack du Chalet ouvert tous les samedis soir de 0h30 à 5h30 pour des petites faims, un bar-lounge, Le Cosy, doté d'une magnifique cheminée Louis XV avec un espace de 100 m² qui peut être loué à des professionnels ou à des particuliers afin d'organiser des réceptions avec de nombreux services proposés en supplément (musique, traiteur…). Pour que la fête soit à son maximum, un night-club, le Zinc est ouvert tout l'été mais aussi les week-ends hors saison.

CHEZ JACKOUIL
12, rue André Leroux
✆ 06 27 84 88 85
Ouvert 7j/7 du 1er avril au 15 novembre. Ouvert à partir de 7h et jusqu´à 2h. Petit déjeuner à 7 €. Terrasse. Restauration. Soirées à thème.
Quel drôle de nom pour un bar à tapas, allez-vous penser… Rassurez-vous, « Les Visiteurs » ne vont pas débarquer ! Jackouil, c'est tout simplement le surnom du gentil patron ! Situé à l'angle de la rue André-Leroux et de la rue de la Trouche, parallèle au front de mer, dans la jolie petite station balnéaire de Soulac-sur-Mer, Chez Jackouil est un bar à tapas où il fait bon passer une soirée entre amis et s'installer, quand le temps le permet, autour d'une table sur la terrasse pour déguster quelques pinchos (tapas espagnoles) faites maison, plateaux de « petites cochonnailles », l'assiette des stars, crudités et autres gourmandises salées pour accompagner votre cocktail ou votre verre de vin, des salades sont également à la carte la journée. Tout l'été des concerts et des soirées à thème sont organisées : basque, vintage, mexicaine, etc. L'ambiance est agréable, le service sympathique et la déco de l'endroit (briquettes, bois et coussins colorés) est très réussie. C'est également l'adresse préférée des amateurs de mojito.

LE ZINC
Casino de la Plage – Front de mer
1, avenue El Burgo de Osma
✆ 05 56 09 51 00
Ouvert toute l'année. Basse saison : le vendredi et le samedi de 23h30 à 5h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 23h30 à 5h30. Tous les vendredis

et samedis en basse saison. Vestiaires : 2 € par vêtement.
Ce night-club est le seul endroit dans cette partie du Médoc ouvert toute l'année pour faire la fête et cela depuis des années. Il a toujours attiré une clientèle éclectique car la musique est plutôt généraliste. Le service d'accueil et de sécurité sont très efficaces pour le plus grand confort de la clientèle. En pleine saison le Snack du Chalet propose midi et soir (et surtout tard dans la nuit pour les fringales post night-club) des sandwiches américains, hamburgers et kebabs à manger sur place ou à emporter.

Emplettes

GLACIER JUDICI
15, rue de la Plage
✆ 05 56 09 81 48
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 22h. Fermé du 1er novembre à début avril.
La maison présente de génération en génération s'est fait plus qu'un nom. Elle est réputée pour servir les meilleures glaces de la pointe du Médoc, offrant un panel de saveurs impressionnant incluant même la célèbre spécialité régionale : la Noisettine du Médoc ! Signe fort de la qualité de ce Glacier, la maison existe depuis 1927, et ce n'est surement pas les touristes et leurs familles qui nous feront mentir quand ils viennent s'agglutiner devant les panneaux énumérant les multiples parfums ! Relayés pour les plus gourmands par un vaste salon de thé où l'on peut déguster des gaufres et crêpes natures ou généreusement servies avec de la chantilly, du chocolat ou des fruits frais.
Les clients peuvent profiter de l'ambiance rajeunie du lieu et s'installer derrière l'immense bar en zinc ou dans le coin plus cosy avec banquettes et tables basses pour siroter les délicieux cocktails de la carte ! On n'oublie pas la terrasse ensoleillée l'été pour déguster ses gourmandises en observant le mouvement de la rue.
Alors, jus d'ici ou d'ailleurs, Judici est une adresse judicieuse et incontournable pour les gourmands, les passants qui souhaitent déguster une bonne glace en se baladant sur le front de mer de la jolie petite ville balnéaire de Soulac.

Marchés

FOIRE GASTRONOMIQUE
Autour du 14 juillet et du 15 août. De 11h à 19h, place de la Basilique.
C'est du 14 au 17 juillet et du 12 au 15 août qu'a lieu chaque année la grande Foire Gastronomique de Soulac, place de la Basilique. De 11h à 19h, artisans, vignerons et producteurs proposent aux visiteurs tous les produits du terroir du Médoc, les spécialités d'Aquitaine : vins, spiritueux, liqueurs, foies gras, charcuteries et autres produits régionaux… Et de belles découvertes. Couleurs, saveurs et dégustations au programme, de quoi réjouir nos papilles !

Dans les environs

CENTRE NATURISTE EURONAT****
Lieu-dit Dépée
GRAYAN-ET-L'HÔPITAL ✆ 05 56 09 33 33
www.euronat.fr – info@euronat.fr
camping naturiste.
Ouvert 1er avril au 29 novembre. Réservation recommandée. Accueil de 9h à 21h en haute saison et de 9h à 17h30 en basse saison (19h le week-end). Service de gardiennage jusqu'à 20h ; minuit en haute saison. Terrain de 335 ha. Exposition : ombragé / ensoleillé. Sol : sablonneux. Relief : plat. 1,5 km de plage avec 2 baignades surveillées. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 83 € à 101 €. Mobil-homes pour 2 à 4 personnes à partir de 275 € la semaine ; chalets pour 2 à 5 personnes à partir de 294 €. Tente prêt à vivre pour 4 à partir de 288 € la semaine, cabane océane à partir de 318 € pour 4 la semaine. Club enfants. Animaux acceptés (5 € plage réservée pour les chiens). Wi-fi payant. Thalassothérapie : journée découverte à 90 €, forfait week-end (8 soins) à 180 €. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Centre de thalassothérapie.
Vivre à son rythme, respirer un air sain non pollué, lézarder sur la plage, se retrouver en famille ou entre amis adeptes du naturisme… ce sont les vacances qu'Euronat propose sur 335 ha de pinède accédant directement à la plage.

La formule d'hébergement que vous choisirez (camping, tente prêt à vivre, cabane, mobil-home ou chalet) sera au plus près de votre budget.
Vous profiterez des piscines intérieures et extérieures mais également du centre de thalassothérapie où toute une gamme de soins ou de cures est adaptée à vos envie et vos besoins (massages du monde, « journée pour vous », remise en forme, soins de beauté, ostéopathe…). Au programme : détente, remise en forme dans une eau de mer à 31 degrés. Bonne nouvelle : ce centre n'est pas réservé qu'aux résidents et vous aussi, vous aurez droit à votre bulle de bonheur ! Le soir, le restaurant et le programme d'animation termineront vos journées en beauté.

VENDAYS-MONTALIVET

OFFICE DE TOURISME MÉDOC ATLANTIQUE – BUREAU DE VENDAYS-MONTALIVET
62, avenue de l'Océan
✆ 05 56 09 30 12
www.medoc-atlantique.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. En mai, juin et septembre, ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.
Si vous séjournez à la pointe du Médoc, vous vous devez de passer par l'Office de tourisme qui propose énormément d'activités tout l'été, pour tous les âges et pour tous les goûts. Le jeudi, vous pourrez profiter de randonnées pédestres dans les marais voisins, sur une longueur de 10 kilomètres, entre dune et forêt, avec un guide naturaliste qui vous permettra d'approcher au mieux la faune et la flore de la région. Des journées balade à vélo sont organisées, toujours avec un guide naturaliste, sur 20 kilomètres, avec un départ à 10 heures le matin, une pause pique nique et une visite des beaux sites patrimoniaux de Montalivet. Vous pourrez vous initier à la dégustation de vin avec visite des châteaux mais aussi profiter d'excursions sur l'estuaire avec visite des îles. De nombreuses activités sportives sont à l'honneur, notamment sur sable : volley, rugby, surf ainsi que de l'équitation, du tir à l'arc, du djembé, des ateliers artisanaux. Pour les activités du soir, des séances de cinéma, des concerts et des pièces de théâtre sont proposés gratuitement ! Il va sans dire que l'accueil du personnel est attentionné, disponible et très chaleureux.

Points d'intérêt

PLAGE DE VENDAYS-MONTALIVET
✆ 05 56 73 32 02
3 plages : plage sud, plage centrale et plage nord.
Les grandes plages de sable blond de Montalivet, station balnéaire tranquille et familiale, s'étendent sur douze kilomètres. Elles bénéficient du label Pavillon Bleu. Les plages sud et centre sont les plus populaires et proposent un grand nombre d'activités comme le char à voile, le bodyboard, le kayak, le fly-surf et le surf, bien sûr !

Le couvert

LE MARIN
18, avenue de l'Océan
✆ 05 56 41 46 33
www.restaurantlemarin.fr
info@restaurantlemarin.fr
Fermé de novembre à janvier. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 23h. Menus de 19 € à 26 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 13 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Formule entrée + plat + dessert + café : 16 € – Plateau de fruits de mer : 27 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Wi-fi.
Le Marin fait partie des bonnes tables du Médoc Atlantique. Situé en bord de mer, vous trouverez dans

Quelques manifestations à Vendays-Montalivet

- **Juin** : Show Bike Aquitaine. Depuis bientôt vingt ans, les Bikers se retrouvent, et cette année c'est les 22, 23, 24 Juin à Vendays – Montalivet pour le plus grand show Bike du sud ouest. 15000 motos sont attendus pour ce show bike Aquitaine près de Bordeaux.
- **Juillet et Août** : Le grand marché de Montalivet Plus de 200 stands l'été ! Traditions, produits régionaux, artisanat, animations, un spectacle à ne pas manquer. Pendant la saison estivale, chaque matin le marché de Montalivet est plus européen que jamais. Le nombre et la diversité des stands permet à chacun d'y trouver ce qu'il souhaite. Les huîtres et les vins du Médoc sont toujours très appréciés… Le marché de Montalivet est un incontournable.
- **Septembre** : Longboard Pro les 23 et 24 septembre. Compétition Internationale de longboard Pro AM qui réuni dans les plus belles vagues les amateurs et les professionnels sur 2 jours avec expo peinture, sculpture et photo, surf art, vintage surfboards et véhicules anciens, Beach picnic et APERO avec DJ.

© PHOVOIR

Plage de Montalivet-les-Bains.

cet établissement un accueil chaleureux et des produits frais. Les hôtes, d'origine picarde, sont d'une gentillesse et d'une attention rares. Ils nous conseillent sur les suggestions du jour et nous expliquent que si le producteur n'a pu les livrer ou s'ils n'ont pas trouvé ce qu'ils voulaient exactement sur le marché local, et bien il faudra s'en passer, car ici, tout est frais. Les cuisines travaillent pour nous préparer de succulentes moules marinières, bien charnues, des brochettes de Saint-Jacques et gambas à la sauce aux langoustines. C'est une équipe qui s'active, aussi bien en salle qu'en cuisine, pour nous donner entière satisfaction. Un patio et une terrasse permettent de profiter du lieu dès les beaux jours comme hors saison, à l'heure du repas ou dans l'après-midi pour déguster tranquillement des glaces. Une adresse que nous vous recommandons située dans la rue principale de Vendays-Montalivet, à deux pas de l'océan !

LA PART DES ANGES
32, boulevard du Front de Mer
✆ 05 56 41 14 83
Face à la mer, direction Soulac.

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours, midi et soir. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 25 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 9,50 € (moins de 12 ans). Vin au verre. Plat du jour : 13 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Animations.

Vincent Arias est à la tête de ce restaurant de bord de plage qui n'est pas un piège à touristes. Loin de là… Il est ouvert toute l'année et il tient à sa réputation. On adore la terrasse où l'on est bercé par le bruit de l'océan, juste en face. A l'intérieur une décoration bistrot chaleureuse avec un poêle à bois allumé en hiver. A la carte, vous retrouverez une cuisine réalisée par un chef qui travaille avec des produits frais du marché et tout est du fait maison avec seulement 4 entrées au choix et quatre plats (deux côté mer et deux côté terre) ! A noter que le menu du marché, servi même le samedi midi, change tous les jours. Le jour de notre visite, il proposait une salade de hareng avec des pommes de terre bien tièdes et bien fondantes ou un velouté de butternut (excellent) puis une aile de raie à la persillade ou une brochette de veau sauce moutarde. Pour finir une grosse part de tarte aux pommes ou une coupe de 2 boules de glace et chantilly. Rien à dire rapport qualité-prix, tout était simple, mais parfait, et le chef vient même donner un coup de main en salle où il ne reçoit que des compliments.

LA TABLE PAYSANNE
4, rue des Genêts
✆ 05 56 09 59 36
latablepaysanne@gmail.com

Carte : 40 € environ. Menu enfant : 9,50 € (moins de 12 ans). Vin au verre. Plateau de fruits de mer : 25 € – Plateau royal et son homard : 31 € – Parillada de crustacés : 29 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Si vous prenez la route de la plage, que vous faites une petite halte au marché, et qu'il est l'heure de déjeuner, prenez une petite rue transversale des Genêts. Vous allez tomber sur une devanture blanche et bleue, à l'inscription façon basque : « La table paysanne ». Installez-vous en terrasse ou à l'intérieur et vous ne serez pas déçu ! Une belle et bonne table où l'on fait tout en cuisine de l'épluchage au dressage, une bonne cave et une épicerie fine basque de produits de la ferme vont ravir vos papilles et pupilles ! Dans une déco authentique de bord de mer en terrasse et d'épicerie en salle : tables en bois joliment décorées, ambiance basque, jambons suspendus au plafond… Vous pourrez déguster des plateaux de fruits de mer, poissons et produits de terroir : huîtres tièdes au sauternes et à la citronnelle, pierrade de poissons, magrets aux saint-jacques, etc. L'accueil de Céline est chaleureux et les assiettes bien dressées. Le petit détour en vaut la peine !

Le gîte

HÔTEL DES ACACIAS
64, route Montalivet
✆ 05 56 41 73 23
www.acaciashotel.fr
montalivet@acaciashotel.fr

Ouvert de fin juin à mi-septembre. 24 chambres. Chambre double à partir de 64 € ; suite à partir de 77 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Lit supplémentaire : 11 €. Supplément kitchenette : 15 €. Gîte pour 2 à 4 personnes de 350 € à 550 € par semaine. Animaux acceptés (7 €). Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Canal +.

A cinq minutes de l'océan et des vignobles, l'hôtel se situe au milieu d'un parc boisé et fleuri de 5 000 m², il dispose de vingt-quatre chambres et de gîtes. Vous avez le choix entre les chambres-bungalows avec salle de bains, toilettes, double vitrage, terrasse couverte privée et vue sur le parc, les chambres avec balcon, avec douche, toilettes et donc un grand balcon donnant sur le parc et les chambres standards avec douche et toilettes. Les moins chères sont sans TV… Les gîtes offrent dans un espace de 40 m² chambre, salon, kitchenette séparée, deux salles de bains et deux terrasses couvertes privées. L'hôtel est calme et décoré avec soin. Des locations de vélos sont possibles.

Campings

CAMPING MONTALIVET**
RN 215 D 101
8, route de Mayan
✆ 05 56 41 72 74
www.camping-montalivet.com
info@camping-montalivet.com

Ouvert de 1er avril au 14 octobre. Réservation recommandée. Horaire réception : 9h30-12h et 15h-18h ; 8h30-20h en juillet-août. 65 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : sablonneux / herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 6 A) de 22 € à 32 €. Mobil-homes pour 3 à 6 personnes à partir de 270 € la semaine ; bungalows pour 4 personnes à partir de 185 € ; bungalows pour 4 à 5 personnes à partir de 282 € ; mobil-homes pour 2 à 4 personnes à partir de 200 €. Lodge premium avec salle d'eau pour 7 personnes à partir de 295 la semaine, Lodge 5 personnes à partir de 190 €. Coco Sweet pour 4 personnes à partir de 180 € la semaine, Coco Sweet 2 personnes à partir de 160 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (vacciné + 4 €). Wi-fi gratuit. Restauration.

Pour des vacances nature entre mer et estuaire, forêt et vigne, le camping propose des emplacements (tente, camping-car, caravane) et des locations (mobil-home, chalet, bungalow et bungalow toilé). Le Coco Sweet possède une chambre pour 2 personnes, idéal pour des vacances en couple, de 11 m², un concept à la fois fonctionnel, joli, cosy et tout équipé. Les emplacements sont spacieux, les locations de qualité, l'endroit idéal pour des séjours en famille à la conquête du Médoc Atlantique.

CAMPING TOHAPI – ATLANTIC CLUB MONTALIVET***
Avenue de l'Europe
✆ 08 25 00 20 30
www.campings.village-center.fr
contact@tohapi.fr

Fermé de novembre à mars. Réservation recommandée. Exposition : ombragé. Sol : sablonneux / herbeux. Relief : plat. Mobil-homes pour 5 à 6 personnes à partir de 260 € la semaine ; chalets pour 4 à 6 personnes à partir de 260 €. À partir de 130 € la toile de tente équipée. Club enfants. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Accès directe à la plage.

Ce camping est situé au milieu des pins maritimes avec un accès direct sur les plages de l'océan. En plus, le confort est au rendez-vous : dans un parc de 36 hectares au bord de l'océan, les hébergements haut de gamme (mobil-homes et chalets) sont équipés d'un réfrigérateur-congélateur et d'un micro-ondes. Un lieu de vacance familial, doté d'un espace aquatique splendide (trois toboggans, piscine chauffée, bassin couvert, pataugeoire, pistes pentagliss, solarium, etc.), d'une Oasis bien-être avec bains à bulles, massages, soins du corps et du visage. Pour les sportifs : tennis, volley-ball, pétanque, ping-pong, salle de sport et une école de surf. De clubs pour enfants et adolescents, les soirées animées viennent compléter une offre de grande qualité pour des vacances réussies à Montalivet.

LE SOLEIL D'OR***
Front de mer
✆ 05 56 09 31 37
www.campinglesoleildor.com
info@campinglesoleildor.com

Fermé de novembre à mars. Réservation recommandée. Réception ouverte de 9h à 21h. Disponibilités, devis et réservations 24h/24h en ligne. Terrain de 1,80 ha. 89 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : sablonneux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 18 € à 35 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes à partir de 553 € la semaine. Lodges pour 2 à partir de 770 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,80 €). Wi-fi gratuit. Restauration (ouvert de 12h30 à 14h et de 19h à 22h, formule petit déjeuner ; dépôt de pain et pizzas sur place ou à emporter). Animations. 2 barbecues libre service (charbon non fourni).

Proches des services et commerces, le camping Le Soleil d'Or est idéal pour passer des vacances nature et familiales. Sa situation est exceptionnelle, placé en front de mer et proche du centre-ville, il permet d'aller à la plage ou au marché à pied ! Pas besoin de voiture, une paire de tongs ou le vélo, ça suffit.. Vous avez le choix entre un emplacement unique, plus traditionnel, 4 types de mobil-homes pour 2 à 6 personnes : éco, confort, grand confort et premium avec vue sur l'océan. Ce camping 3 étoiles est à taille humaine avec ses 89 emplacements. Il offre en plus tout un panel de services pour les petits

et grands : bar, restaurant, barbecues à disposition, jeux, wi-fi gratuit et laverie. Vous pourrez profiter pleinement de la plage, située à seulement quelques mètres, ou encore admirer le panorama que vous offre votre lieu de villégiature, entre les pins et l'océan. Vous pourrez visiter les environs et profiter du célèbre marché de Montalivet, participer à ses animations ou flâner au centre ville à votre rythme.

Emplettes

MARCHÉ DE VENDAYS-MONTALIVET
Tous les matins. Marché en plein air le dimanche matin place de l'église.

En 1957, la construction du marché couvert de la commune donne le point de départ d'une nouvelle ère. Les commerçants de Vendays-Montalivet et d'ailleurs viennent y installer leurs bancs. A l'extérieur, les marchands non sédentaires viennent déballer eux aussi leurs marchandises. La construction de nombreuses villas et la renommée du Centre Hélio Marin – le centre naturiste – attirent des vacanciers fidèles. Pendant la saison estivale, le marché de Montalivet est incontournable. Il offre un déballage de plus de 200 stands dans une débauche de couleurs et de produits, dont notamment de l'artisanat, des spécialités régionales et des stands de vin. Le traditionnel arrêt au stand à huîtres, debout avec un petit verre de vin blanc, coude à coude au comptoir avec les potes ou de joyeux inconnus, est incontournable !

VENSAC

Vensac est une petite commune viticole, située dans le nord du Médoc, entre deux stations balnéaires phare de la côte Atlantique : Soulac-sur-Mer et Montalivet. Certains de ses habitants ont la particularité de s'adonner à la confection de mounaques, autrement dit des poupées de foin et de chiffon. La commune compte également un moulin à vent du XIXe siècle.

MOULIN DE VENSAC
✆ 05 56 09 45 00 – www.moulindevensac.fr
infos@moulindevensac.fr
Ouvert de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Juillet et août, tous les jours. Juin et septembre : tous les week-ends. Avril, mai et octobre : le dimanche après-midi et jours fériés. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 5 à 13 ans) : 3,50 €. Visite guidée (30 minutes).
Primé en 1985 au concours « Chef-d'œuvre en péril » pour sa restauration et son fonctionnement, ce moulin à vent témoigne de l'activité agricole de la région, lorsque de vastes travaux d'assèchement permirent la transformation des marais en polders appelés localement les mattes. On y cultiva tout d'abord du blé, puis ces terres furent consacrées à la vigne et à l'élevage des chevaux au XIXe siècle. Si on aperçoit de nombreux moulins en ruine en parcourant le Médoc, celui-là est un des rares encore en fonctionnement. Datant du XVIIIe siècle, il a été déplacé sur le site actuel en 1858 et ce n'est qu'en 1982 qu'il a repris du service, après plus de 40 années de sommeil. La visite guidée permet de découvrir ses rouages anciens : courroie à godets, engrenages, vis sans fin, blute… et ses astuces de fonctionnement puisque tout est en ordre de marche. Grâce à ses ailes toilées de 15 mètres d'envergure et à son toit pivotant, le moulin peut capter tous les vents ! Vous aurez sans doute la chance d'assister à une démonstration de mouture de la farine en direct, et cela vous donnera une bonne idée du travail du meunier de l'époque. On peut même acheter en partant la bonne farine du moulin !

Visite du verrou Vauban à Blaye.

© BLAYE TOURISME

HAUTE-GIRONDE

HAUTE-GIRONDE

BLAYE ★★

En 1685, Vauban, à la demande de Louis XIV, apporte ses plans de citadelle à Blaye pour y réaliser celle dont il est la plus fière. Place stratégique de défense de Bordeaux et du Royaume de France, Blaye et sa contrée furent l'objet de nombreuses convoitises et connurent ainsi une histoire riche et mouvementée dès le néolithique, et ce jusqu'au XIXe siècle. De tout temps occupée, les Romains, dès le 1er siècle, apprécièrent la douceur de vivre de la contrée en s'y installant, comme le montre la présence des villas gallo-romaines de Plassac, riche témoin de ce passé. Charlemagne de retour de Roncevaux déposa la dépouille de son neveu Roland, Comte de Blaye, à la basilique Saint-Romain en partie détruite aujourd'hui. Au XIIe siècle, elle fut la patrie du troubadour Jaufré Rudel qui se rendit à Tripoli pour y retrouver sa bien-aimée, Mélissinde, à qui il dédia ses « amours lointains ». Après la guerre de Cent Ans, la ville connaît un calme relatif et Blaye est marquée au XVIIe siècle par le passage du Roi Soleil. Ce dernier, sentant la menace anglaise arriver, demanda à Vauban de rebâtir la ville pour la transformer en citadelle entre 1685 et 1689. En 1832, Son Altesse Royale Marie-Caroline Duchesse de Berry, séjourna quelque temps dans le Pavillon de la Place, après avoir tenté de soulever la Provence et la Vendée contre Louis-Philippe, au nom de son fils le Duc de Bordeaux. C'est ainsi que l'antique Blavia fut surnommée, au XIXe siècle, le « verrou de l'Aquitaine » en raison du rôle militaire qu'elle joua en défendant Bordeaux contre les Anglais. Elle devint alors l'Étoile et la Clé de l'Aquitaine, toujours devise de la ville. Restée longtemps édifice militaire, la citadelle, classée Monument historique constitue désormais le site majeur de la Haute Gironde et de l'Aquitaine, avec ses 17 hectares de casernements, magasins, poudrière et logements des officiers. Elle est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2008 au sein du verrou Vauban sur l'estuaire et avec onze autres fortifications Vauban en France. Mais Blaye possède d'autres trésors, à l'image du vignoble du Blayais, terroir d'une richesse rare.

Quelques manifestions en 2019

- **Avril** : 27 et 28 avril. Fête de l'Asperge du Blayais.
- **Juillet** : du 11 au 14 juillet. Jumping International de Blaye
  Du 4 juillet au 29 août : Festibalade, soirées au château en Blaye Côtes de Bordeaux, à partir de 18h.
- **Août** : du 2 au 11 août. Festival Flam' : concerts de musique classique.
- **Décembre** : 7 et 8 août. Livres en Citadelle au Couvent des Minimes.

■ **OFFICE DE TOURISME DE BLAYE**
Rue des Minimes
✆ 05 57 42 12 09
www.tourisme-blaye.com
info@tourisme-blaye.com
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année, tous les jours. En janvier, février, novembre et décembre de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. De mars à mai et en octobre de 10h à 12h et de 14h à 17h30. De juin à septembre de 10h à 18h30. Service de billetterie : croisières sur l'estuaire et petit train touristique. Visite guidée de la citadelle. Wi-fi gratuit.
La ville de Blaye vous promet de très belles visites et découvertes. « La citadelle par les souterrains » notamment vous plongera dans une autre époque et vous permettra de découvrir ce monument sous un angle différent : en dessous ! Une chose est sûre, le poids de l'histoire ne vous échappera pas une fois dans les entrailles de la majestueuse citadelle. La Balade Verrou vous permettra de découvrir l'ensemble du Verrou Vauban : inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. A Blaye, on s'amuse ! Le « grand jeu de la Citadelle », promet une découverte ludique de la citadelle de Vauban, à découvrir en famille ou entre amis. Envie d'escapades à deux ? De visites originales en famille ? Découvrez les balades-apéro sur l'estuaire de la Gironde et la halte-déjeuner sur l'île Patiras, de juin à septembre ! L'office de tourisme, ayant obtenu la marque « Qualité tourisme », vous renseignera également pour les balades équestres, pédestres ou cyclables dans le vignoble et au bord de l'estuaire seul, entre amis ou en famille !

■ **BACS GIRONDE (FERRYS)**
Service maritime départemental
6, cours du Général-de-Gaulle
✆ 05 57 42 04 49
ferry@gironde.fr
Ouvert toute l'année. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 2,80 € (aller simple). Enfant (de 4 à 13 ans) : 1,40 €. Tarif véhicule-voiture-vl : 14,70 € Bicyclette : 1,70 € Moto : 8,20 € Camping-car : 21,20 € Caravane : 15,50 €.
Pratique et rapide, un ferry traverse l'estuaire de la Gironde et vous conduit d'une rive à l'autre : depuis Blaye (aux Allées Marines) jusque dans le Médoc à Lamarque (sur le port) ou de Lamarque vers Blaye. Tous les jours de l'année, entre 4 et 10 départs ont lieu de 7h15 le matin à 20h30 le soir. Les horaires varient selon les saisons et les jours de la semaine : n'oubliez pas de consulter les heures de traversée sur le site internet ! Vous pouvez prendre le bac quel que soit votre moyen de transport (voiture,

Etape par étape : une balade de Blaye à Bourg-sur-Gironde

- **Etape 1** : Rendez-vous à Blaye.
- **Etape 2** : Une fois à Blaye, ne manquez pas la visite de la citadelle. Classé au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2008, cette forteresse livre les secrets de la stratégie militaire du « pré-carré » initiée par Vauban au temps du Roi-Soleil. Construite par Ferri, ce monument de 22 hectares est la partie principale d'un triptyque destiné à commander la navigation sur la Gironde.
- **Etape 3** : Pour emprunter le plus joli itinéraire, passez par Saint-Genès-de-Blaye puis par Cars où vous pourrez admirer un somptueux clocher d'église avant de rejoindre la ville de Plassac et ses vestiges gallo-romain.
- **Etape 4** : Plassac abrite un patrimoine archéologique très intéressant qui atteste de l'occupation du site depuis 500 ans (3 villas gallo-romaine et un musée en bord de Garonne) ainsi que quelques très jolies maisons. La visite de ce lieu vaut réellement le détour.
- **Etape 5** : A Plassac, rendez-vous devant la boulangerie puis tournez à gauche en direction de Blaye et rejoignez ainsi le ravissant petit port de Plassac.
- **Etape 6** : Rejoignez la D669 en direction de Bourg sur Gironde puis tournez à droite en direction de Roque de Thau et Marmisson. Vous remarquerez sur votre gauche des maisons troglodytes que vous pourrez mieux observer en vous arrêtant pour une petite balade sur les sentiers qui les relient les unes aux autres.
- **Etape7** : Longez le bord de l'eau pendant plus d'un kilomètre, l'environnement y est très agréable avec ces maisons bourgeoises en pierre jaune et leurs jolis jardins. Un délice pour les yeux.
- **Etape 8** : Remontez jusqu'à Bayon et dirigez-vous vers la « Corniche de la Gironde ». Depuis la route on bénéficie d'une vue imprenable sur le bec d'Ambès, lieu où se rencontrent les rivières Garonne et Dordogne pour former la Gironde.
- **Etape 9** : Enfin, rendez vous à Bourg sur Gironde où vous avez bien mérité une petite pause !

vélo, moto ou encore camping-car) et la traversée durera 30 minutes. Il est recommandé aux usagers d'arriver 30 minutes avant le départ.

LA BASILIQUE SAINT-ROMAIN DE BLAYE

La Citadelle ✆ 0682347266
www.tourisme-blaye.com
museedeblaye@orange.fr

La basilique Saint-Romain de Blaye, érigée au IVe siècle, est une ancienne nécropole qui a principalement abrité les rois mérovingiens. Le plus célèbre personnage enterré ici fut sans doute Roland (connue pour sa fameuse chanson), seigneur de Blaye. Le premier tombeau qu'a accueilli cette basilique fut cependant celui de saint Romain, au IVe siècle, un peu avant la période mérovingienne, un évangélisateur de la région. Mise à mal durant les guerres de Religion, la basilique fut finalement détruite entre le XVIIe et le XVIIIe siècle lors de la construction de la citadelle. Elle ne laisse aujourd'hui que quelques ruines, découvertes lors de fouilles archéologiques vers 1969. Le musée de Blaye propose une visite guidée, mais il est aussi possible de visiter librement. Renseignements au Musée archéologique et d'histoire de Blaye, Bâtiment de la Manutention, La Citadelle.

LE CLOS DE L'ECHAUGUETTE

Citadelle de Blaye ✆ 05 57 42 94 20
www.vin-blaye.com

Visite chaque mercredi de juin à septembre. Tarif : 5 €. Réservation auprès de la Maison du Vin de Blaye et en ligne.

La Citadelle de Blaye, édifiée entre 1685 et 1689, offre aux visiteurs un panorama majestueux sur le plus vaste estuaire d'Europe. Classée au patrimoine mondial de l'Unesco en 2008, le Citadelle fait partie des sites les plus visités du Bordelais. Niché en son cœur, au sein du « bastion des Pères », un tout petit vignoble mérite qu'on s'y intéresse. Accessible uniquement par un tunnel creusé sous le rempart de terre, le Clos de l'Echauguette est un lieu chargé d'histoire. Planté à 100 % en Merlot, ce vignoble de 15 hectares seulement bénéficie d'une situation exceptionnelle. Conduit en agriculture biologique, il est un modèle en matière de biodiversité : labour à cheval, vendanges manuelles, jachère fleurie… Pour ce millésime en appellation Blaye Côtes de Bordeaux et élevé en fût de chêne, 737 bouteilles sont produites seulement (une par pied de vigne !). L'été, le Clos de l'Echauguette se visite. Début août, une soirée festive est organisée en compagnie des vignerons. Au programme : dégustations, buffet dînatoire, démonstration de labour et animation musicale. Un moment exceptionnel !

CROISIÈRE AUTOUR DU VERROU VAUBAN

Office de tourisme du canton de Blaye
Rue des Minimes
La Citadelle
✆ 05 57 42 12 09
www.verrou-vauban.com
info@tourisme-blaye.com

Durée de la visite : 2 heures. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 24 €.

Partir à l'assaut du Verrou Vauban, voilà tout un programme ! L'office de tourisme de Blaye vous propose un circuit unique en bateau pour un panorama imprenable sur le tryptique Vauban. Vous profitez de la visite guidée des souterrains de la citadelle pour comprendre toute l'ingéniosité de son créateur, pour ensuite faire une croisière sur l'estuaire de la Gironde, à l'assaut des deux autres forts. D'autres balades, à pied, à vélo, sur l'eau, des croisières et des animations sont organisées durant toute la saison estivale pour découvrir l'estuaire, son histoire, ses îles, sa faune et sa flore… Paré pour de belles aventures ? Alors n'hésitez pas, réservez votre visite auprès de l'office de tourisme de Blaye.

■ **CROISIÈRES SUR LA GIRONDE**
✆ 05 57 42 12 09
www.tourisme-blaye.com
info@tourisme-blaye.com
Ouvert de juin à septembre et les week-ends d'avril, mai et octobre. Embarquement sur la halte nautique de Blaye. Visite guidée. Restauration.
Ces croisières sur l'estuaire pour profiter du bon air sont à réserver auprès de l'office de tourisme de Blaye. Ces balades teintées de calme et, oui, il faut le dire, de romantisme, vous mèneront à la rencontre des magnifiques paysages de la région. A l'année pour les groupes et en période estivale pour les individuels, ces croisières se déclinent en différentes thématiques et durées : balade simple d'environ une heure, combiné Verrou Vauban – île Nouvelle, combiné 2 îles… Amis gourmands, sortez votre serviette de table à l'occasion des très appréciées croisières-culinaires. Une promenade sur l'eau, un bon dîner en charmante compagnie, le rêve… N'hésitez pas à vous renseigner pour les escales sur Patiras qui promettent de belles surprises.

■ **DÉCOUVREZ LE BLAYAIS EN PETIT TRAIN TOURISTIQUE**
✆ 05 57 42 12 09
www.tourisme-blaye.com
info@tourisme-blaye.com
Départ porte Dauphine au pied de la Citadelle.
Ouvert du 7 juillet au 31 août et les 20 et 21 septembre. Départ tous les jours à 11h, 14h30, 16h et 17h30 à partir de 8 personnes réservées. Le conducteur se réserve le droit d'annuler en cas d'intempéries. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 2 à 12 ans) : 4 €. Groupe (15 personnes) : 5 € (en juillet et août). Pour les groupes, en mai, juin, septembre et octobre sur réservation à partir de 25 personnes uniquement. Vente des tickets à l'office de tourisme ou directement auprès du conducteur. Visite guidée.
Montez à bord du petit train pour une visite de la ville rythmée par les commentaires. Attention au départ ! C'est parti pour une escapade d'environ une heure à la découverte de Blaye et de sa majestueuse citadelle, en passant par le vignoble de Blaye côtes-de-bordeaux sans oublier un petit détour par le plus vaste estuaire d'Europe avec ses 70 kilomètres de long. Profitez du plaisir de vous laisser porter à travers des paysages époustouflants, chargés d'histoire et d'anecdotes. A bord de ce train, garanti sans grève, sans retard et sans contrôleur, seulement le bonheur d'un voyage en toute quiétude dans le Blayais. Les départs se font au pied de la citadelle, Porte Dauphine.

■ **VISITE DE L'ÎLE NOUVELLE**
✆ 05 57 42 12 09
Départ depuis la halte nautique de Blaye (au pied de la citadelle) ou de Pauillac. Ouvert d'avril à novembre. Départ à 14h pour un retour vers 16h30/17h. Possibilité de visites hors saison pour les groupes. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 8 €. Enfant : 6 € (moins de 12 ans). Billetterie à retirer à l'office de tourisme de Blaye ou à la maison du tourisme et du vin de Pauillac selon le lieu de départ. Animaux interdits.
Située face à la ville de Blaye, au cœur du plus grand estuaire d'Europe, l'Ile Nouvelle s'étend sur près de 6 km de long et 700 m de large. Cette île est née de la réunion de l'île Bouchaud et de l'Ile Sans-Pain (ainsi nommée en référence au dur hiver 1830 qui l'empêcha d'être ravitaillée). Elle est riche à la fois d'un patrimoine écologique dense et d'une histoire singulière. Jusqu'aux années 1950, la viticulture domine sur cette île et ses deux villages, datant du XIX^{e} siècle, accueillaient alors jusqu'à 150 « îlouts » (habitants). Elle va connaître par la suite de mauvais jours : vigne arrachée, villages abandonnés… En 1991, l'île est finalement achetée par le Conservatoire du Littoral pour son potentiel écologique exceptionnel et confiée en gestion au conseil général. L'été, des balades et des visites commentées sont proposées pour découvrir toutes les facettes de l'île Nouvelle et de sa gestion environnementale.

Points d'intérêt

■ **CHATEAU MARQUIS VAUBAN**
Route des Cones ✆ 05 57 42 80 37
www.voyages-grand-cru.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Visites et dégustation : Toute l'année sans rendez-vous et de Novembre à Mars sur réservation. Horaires de visites et dégustations : Toutes les demies-heures à partir de 15h. – Visite + dégustation de 3 de nos vins en A.O.C Blaye : 8,00 €.
Le Château Marquis Vauban a été édifié au XVII^{e} siècle tout près de la fameuse Citadelle de Blaye. En poussant les portes, faites un voyage dans le temps et partez à la découverte du vin. Plusieurs visites sont proposées, alliant la découverte des chais et des vignes, la dégustation de 3 des meilleurs vins en AOC Blaye et, selon les formules, un déjeuner vigneron organisé dans les anciens chais du Château. Vous pourrez notamment découvrir la nouvelle cuverie des vignobles de Cancave, alliant tradition et modernisme. Lors des visites vous seront expliquées les différentes étapes du travail de la vigne, le rôle de l'élevage du vin en barrique et toutes les questions en lien avec l'élaboration des différents AOC.

■ **CITADELLE DE BLAYE**
Office de tourisme du canton de Blaye
Rue des Minimes
✆ 05 57 42 12 09
Voir page 13.

■ **MUSÉE D'HISTOIRE DE LA CITADELLE DE BLAYE**
La Manutention
Rue du 144e-RI
La Citadelle ✆ 06 82 34 72 66
www.tourisme-blaye.com
museedeblaye@orange.fr

Fermé le 25 décembre. Voir jours et horaires d'ouverture sur le site Internet. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 3,50 €. Groupe : 4 € (par personne). Billet couplé avec le conservatoire de l'estuaire : adulte 6 €, enfant 4,50 €. Visite guidée (6 € par personne et sur rendez-vous pour les groupes et scolaires).
Prison civile et militaire à sa construction en 1677, devenue, fait surprenant, boulangerie au début du XIXe siècle, c'est bien dans cet endroit au cœur de la citadelle de Blaye que vous trouverez le musée d'Histoire et d'Archéologie. À travers les cachots et les fournils, venez découvrir plus de sept mille ans d'histoire illustrés par le mobilier archéologique découvert dans l'enceinte de la citadelle Vauban mais également dans l'ancienne abbaye Saint-Romain. La maquette du château médiéval et les différents plans d'évolution de la forteresse viennent compléter votre visite tout comme les collections liées à la vie quotidienne de l'époque. Seuls ou accompagnés d'un guide, laissez-vous transporter dans l'histoire de ce lieu d'exception.

LE PORT DU BERNU
Office de tourisme
Rue des Minimes
La Citadelle ✆ 05 57 42 12 09
www.tourisme-blaye.com
Envie d'une évasion ? Partez à la découverte d'un étier ! Un étier est un chenal étroit contenant de l'eau provenant de la mer. A seulement 6 kilomètres de Blaye à la hauteur de Saint-Genès-de-Blaye, le Port du Bernu est entouré d'un superbe paysage tout à fait unique et sauvage. Vous aimerez vous relaxer en regardant les carrelets et les yoles (embarcations légères à l'aviron du XIXe siècle) amarrées aux piquets et aux pontons sommaires. Ce lieu authentique et pittoresque vous permettra de découvrir une zone peu connue placée sous le signe de la nature.

Le couvert

LE CARMA
23, rue Prémayac
✆ 05 57 64 17 22
Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Formule du midi : 14,50 €.
Derrière sa grande façade rouge se cache un restaurant authentique au service impeccable. A deux pas de la place de l'Europe, une terrasse ombragée vous accueille dès les beaux jours pour savourer une cuisine traditionnelle remplie de saveurs. Pour l'hiver, vous trouverez une salle avec des belles tables dressées et une cheminée pour vous réchauffer. Le service est rapide et souriant et les plats joliment dressées. Côté cuisine, le chef propose des recettes fait maison mettant en valeur les produits du terroir : velouté d'asperges du Blayais, tourteau farci au piment d'Espelette, faux-filet braisé et pommes de terre sarladaises, sauté de canard forestier… Ici, la cuisine du Sud-Ouest est à l'honneur !

LA GALERIE
9, rue Saint-Simon
✆ 05 57 68 50 65
www.lagalerieblaye.com
info@lagalerieblaye.com

RTL2 FM 106.8

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Assiette de Tapas : 13,90 € – Barbecue servi avec pommes de terre, salade verte, tomates et concombre : de 14,90 € à 21,90 € – Burgers : 14,90 € à 15,90 € – Salades composées : 15,90 €.
Voici un restaurant atypique ! Situé à deux pas de la place de l'Europe, face à la Citadelle de Blaye, La Galerie vous propose un voyage extraordinaire, à la fois gustatif et artistique. Dans ce lieu magnifique aux ambiances de brocante et au style bohème chic, vous pouvez découvrir régulièrement des expositions d'œuvres d'artistes peintres, de photographes et de sculpteurs. Ici, des dégustations et animations autour du vin sont proposées. La terrasse en arrière-cour se prête volontiers en été aux apéros entre amis autour d'une assiette de tapas faites maison. La spécialité de La Galerie c'est le barbecue, rien de plus convivial en famille… Art, vin et tapas, une adresse comme on les aime.

HÔTEL-RESTAURANT DE LA CITADELLE
Rue des Minimes ✆ 05 57 42 17 10
www.hotelcitadelleblaye.com
hotelcitadelle.blaye@orange.fr
Ouvert du lundi au jeudi le midi et le soir ; le vendredi midi. Réservation recommandée. Formule du midi : 25 €. Vin au verre. Menu de groupe à 30 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
Cet hôtel 3 étoiles propose 21 chambres tout confort et toutes neuves dont 14 possèdent une vue imprenable sur les îles de l'Estuaire. Si vous dînez à la brasserie de l'établissement, vous pourrez jouir d'une vue imprenable sur l'estuaire de la Gironde et peut-être profiter d'un moment romantique devant un coucher de soleil, si vous misez sur la terrasse. A ce moment de la journée, la vue est à couper le souffle. De jour comme de nuit, cette terrasse est un endroit des plus agréables pour se restaurer. Le service et l'accueil sont très agréables et le menu du jour propose un excellent rapport qualité-prix.

■ **PIZZERIA LA CASA**
10, Rue neuve
✆ 05 57 42 81 39
pizzeria-lacasa.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 14 € (du lundi au vendredi hors juillet-août). Vin au verre. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes). Terrasse. Vente à emporter.
Au pied de la Citadelle depuis 40 ans, la pizzeria La Casa est bien connue des locaux, mais aussi des touristes qui ne manquent pas d'y faire une halte. D'ailleurs, le chef actuel est aux fourneaux depuis 12 ans et c'est sa femme Stéphanie, originaire de la région, qui se charge du service. L'accueil et le service sont très bons et tout le monde a le sourire. De fait, l'ambiance est très agréable et chaleureuse. Midi et soir, entre les traditionnelles pizzas, les pâtes, les bruschettas, les salades, les viandes et les poissons, la carte est variée, adaptée à tous les plaisirs et toutes les faims. L'été, on profite avec plaisir de la terrasse pour siroter un cocktail avant son plat ou sa formule déjeuner. Les prix des boissons sont très corrects. Si on préfère, il est possible d'emporter les pizzas et les plats à la maison, ou ailleurs. De temps en temps, des concerts sont organisés.

■ **LE P'TIT CANON**
3, place d'Armes
Dans la citadelle
✆ 05 57 64 23 86
www.petit-canon.com
contact@petit-canon.com
Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Formule du midi : 19,50 € (entrée + plat ou plat + dessert à 14,50 €). Animations.
Le Petit Canon ne manque pas de charme ! Au cœur de la Citadelle de Blaye, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, ce petit restaurant offre une vue splendide sur l'estuaire de la Gironde. L'été, venez profiter d'une belle terrasse et l'hiver d'un bon feu de cheminée réconfortant. Dans l'assiette, vous ne trouverez que du fait maison : velouté de potiron, terrine de foie gras mi-cuit, véritable bœuf bourguignon, *fish & chips*, moelleux au chocolat, déclinaisons de profiteroles… Ici, les parts sont généreuses et les recettes gourmandes. De nombreux événements sont organisés notamment des soirées salsa, comprenant le repas (formule restaurant ou formule bar à vin) et le cours. N'oubliez pas de réserver !

Le gîte

■ **L'AUBERGE DU PORCHE*****
5, rue Ernest Regnier
✆ 05 57 42 22 69
http://auberge-du-porche.com
contact@auberge-du-porche.fr
Rond-point du jardin public.

Hôtel ouvert toute l'année, 7/7j. Service réservation : 9h-12h / 15h-20h. 8 chambres (1 à 4 pers.) de 75 à 120 € selon la saison. Lit supplémentaire : 18 €. Petit-déjeuner à partir de 6,80 € en salle, + 1 € en chambre. Garage à vélos gratuit, 3 € pour les motos. Stationnement : 3 parkings gratuits à proximité. Assiette repas en chambre à partir de 15 €, sur commande. Salon-bar-terrasse. Wi-fi. American Express, Chèque Vacances. Salon-bar-terrasse.
A quelques minutes du centre-ville et de la Citadelle de Vauban, au niveau du petit rond-point du jardin public, l'Auberge du Porche a élu domicile, il y a 20 ans, dans une magnifique bâtisse de 1830. Ce petit hôtel de charme*** offre aux voyageurs le plaisir d'une soirée-étape ou d'un séjour d'une plus longue durée. Christine, – la propriétaire –, a à cœur de vous recevoir avec le sourire. C'est d'ailleurs un peu la politique de l'Auberge. Il ne faudra pas hésiter à solliciter cette native du Blayais pour obtenir quelques bons conseils de visite dans les environs et lui commander un panier pique-nique pour partir en excursion. Les 8 chambres, aux noms de fleurs, sont traditionnelles, spacieuses et bien équipées, conçues pour accueillir jusqu'à 4 adultes. Toutes se situent au premier étage, tournées côté Gironde ou côté patio. Au salon, un espace de détente vous est spécialement réservé avec des journaux en libre accès, de nombreuses brochures touristiques, mais aussi des jeux de société. L'après-midi, le salon-bar de l'Hôtel ouvre à tous et propose des cocktails et des smoothies maison. L'une des 3 terrasses, suffira-t-elle à vous offrir le calme recherché ? L'atmosphère est vraiment plaisante. Notez par ailleurs, qu'il est possible de privatiser l'ensemble de l'Auberge ou de louer une salle pour un séminaire ou un événement privé.

■ **AU BON ACCUEIL**
77, cours Bacalan Route de Bourg
✆ 05 57 42 12 98
Fermé du 21 décembre au 3 janvier. Accueil jusqu'à 22h. 33 chambres. Chambre simple 55 € ; chambre double 57 € ; chambre triple 65 €. Petit déjeuner : 6 €. Parking ouvert. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Tv satellite.
A moins d'un kilomètre du centre-ville de Blaye et de l'embarcadère du bac, permettant de traverser l'estuaire, l'hôtel Au Bon Accueil est une halte idéale. Pour se reposer après une visite de la citadelle, ce petit établissement propose des prix attractifs. A l'accueil, le couple Rein, gérants de l'établissement depuis 22 ans, sont à votre écoute pour rendre votre séjour agréable. La convivialité et le calme sont à l'honneur. Toutes les chambres sont claires et confortables avec douche, toilettes et télévision. Appréciable, un parking privé et gratuit vous évitera de tourner en rond pendant l'été. Le mobilier du bar et des chambres, en chêne massif, a été spécialement réalisé par un artisan et cela a son charme. Pas d'esbroufe mais l'assurance d'une bonne chambre accueillante.

L'asperge du Blayais

Bien sûr il y a le vin dans le Blayais mais pas que ! Il y a l'asperge aussi ! Produite dans des petites exploitations près de l'estuaire de la Gironde, elle se cultive sur un sol de sable noir riche en matières organiques (humus) qui fait sa particularité gustative. Cette asperge blanche aux pointes violettes se récolte de mars à la fin mai. Sachez que les asparagiculteurs du Blayais, c'est comme cela qu'on les appelle, sont tous vignerons ou presque. Produit d'exception, l'asperge de Blayais a un petit goût sucré, elle est très tendre, douce en bouche, avec une pointe très fondante. Sa production s'élève à environ 800 tonnes par an, ce qui n'est pas rien. On la trouve en vente sur les étals des marchés girondins et en vente directe chez le producteur. L'asperge du Blayais a obtenu le label IGP (Indication géographique protégée) en décembre 2015.

Emplettes

AUTOUR DE LA CITADELLE
4-6, avenue du 144e RI
✆ 05 57 42 59 25
souvenirscitadelle@gmail.com
Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 12h à 16h45 ; le week-end de 10h30 à 18h.
Après votre visite de la Citadelle de Blaye, faites un tour dans cette jolie boutique de souvenirs. Ici, produits du terroir et produits régionaux sont à l'honneur ! Parmi les gourmandises proposées, craquez pour les raisins au Sauternes enrobés de chocolat noir, les bouteilles de sel de vin, les délicieux cannelés à l'armagnac, le foie gras de canard ou encore les Noix du Périgord. Vous trouverez également des idées cadeaux et des souvenirs de votre passage dans le Sud-Ouest. Pour le logement, laissez-vous guider : Autour de la Citadelle propose un studio meublé pour deux personnes dans un bâtiment classé au patrimoine mondial de l'Unesco.

LE CELLIER DES VIGNERONS
Porte Dauphine – La Citadelle
✆ 05 57 42 36 14
Ouvert en juillet et août du mardi au dimanche de 14h à 19h30.
Chaque été, cette cave nichée dans la Citadelle de Blaye vous propose quelques 80 références de vins de Blaye Côtes de Bordeaux rouges et blancs vendus à prix propriété. Le Cellier des Vignerons est en quelque sorte une annexe de la Maison du Vin, située non loin de là, au 12 cours Vauban.

CHÂTEAU PEYREDOULLE
Berson
✆ 05 57 98 29 69
www.cdf-chateaux.com/Peyredoulle
Info@crusetdomainesdefrance.com
Le château Peyredoulle est illustre, car il appartenait à la famille de Pic de la Mirandole, le célèbre philosophe italien. En 1867, il subit d'importantes modifications. Du bâtiment original ne subsiste qu'un pavillon carré recouvert d'un pignon. Aujourd'hui, le château est le siège bordelais de Germain-Saincrit, société à la tête de laquelle on retrouve les enfants de Bernard Germain, le domaine Château Peyredoulle est rattaché au groupe « Fermière des Grands Crus de France ». Il se situe dans le vignoble de Bordeaux, dans la commune de Berson en Gironde. Il produit des vins rouges en appellation AOC côtes-de-bordeaux. Le domaine exploite une superficie plantée de vignes d'environ 21 hectares. L'encépagement se compose de merlot noir, de cot noir, de petit verdot noir, de cabernet-franc noir et de cabernet-sauvignon noir. Les vignes bénéficient en général d'un climat atlantique. Le terroir qu'exploite le domaine Château Peyredoulle est essentiellement composé, dans des quantités plus ou moins grandes et éparses, d'argile-calcaire. Le vignoble est conduit par la pratique de la viticulture raisonnée.

CHÂTEAUX SOLIDAIRES
9, Le Piquet
BP 94 Cars
✆ 05 57 42 13 15
www.chateaux-solidaires.com
Ouverture du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
En 1937, des vignerons décident de mettre leur force en commun pour produire leurs vins d'appellation « Blaye, Côtes de Bordeaux » d'abord sous le nom de « La Cave coopérative du Blayais ». En 1997, cette initiative poursuit son chemin change de nom et devient « Châteaux Solidaires ». Ainsi, une dizaine de vignerons se retrouvent dans une seule et même cave où chacun procède à l'opération de vinification avec ses propres raisons pour produire son propre vin. Cette cave est également un outil de commercialisation commun. Après avoir découvert les installations dédiées à la vinification, cuverie et chai, installez-vous sur l'un des sièges hauts de la salle de dégustation aux couleurs chaleureuses et utilisez votre vue, votre odorat et votre goût pour apprécier comme il se doit les vins des Châteaux Solidaires. Les vins sont vendus au prix de la propriété.

AU COMPTOIR DES MODES
4, Place de la citadelle
✆ 05 57 33 08 69 – joerobert@live.fr
Joe, cette femme dynamique et généreuse, tient cette agréable boutique depuis 4 ans dans une petite rue près du futur Office du Tourisme. Tout le monde la connaît sur Blaye et au-delà. Elle déniche ses pièces sur Bordeaux mais aussi à la capitale, en fonction des collections avec sa touche personnelle. C'est chic et tendance, Au comptoir des Modes propose des vêtements et accessoires pour Homme et Femme de la taille 34 au 48.
Joe anime plusieurs fois dans l'année des événements Afterwork où les clients sont conviés à partager un apéritif et y découvrir la nouvelle collection : moment opportun pour faire des affaires. Elle organise également des défilés de mode notamment dans le Château de Vauban situé derrière la Citadelle de Blaye.

■ **LA MAISON DU VIN DE BLAYE**
12, cours Vauban ✆ 05 57 42 91 19
www.vin-blaye.com/la-maison-du-vin
info@vin-blaye.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Vente en ligne sur le site Internet : www.boutique.vin-blaye.com. Initiation à la dégustation.
Véritable vitrine des vins de l'appellation, la Maison du Vin de Blaye vous propose plus de 300 références de vins : des cépages classiques aux assemblages les plus audacieux. Laissez-vous conseiller par une équipe de professionnels à l'écoute de vos goûts et de vos envies. La présentation des bouteilles est très soignée, l'accueil on ne peut plus chaleureux et les conseils de dégustation très utiles. Un guide de la Route des Vignerons sera offert aux visiteurs. De nombreux objets « autour du vin » sont disponibles : carafes, tonnelets, stop goutte, tire-bouchons, jeux autour du vin… Chaque été, la boutique « le cellier des vignerons » nichée au cœur de la citadelle de Blaye propose quelque 90 références de vins de Blaye côtes-de-bordeaux rouges et blancs vendues à prix château ! Découvrez les différents crus dans l'intimité de ce lieu chargé d'histoire. Des initiations à la dégustation et des cours de cuisine avec accords mets & vins sont animés à la Maison du Vin pendant l'été.

■ **POZ'KIDS**
8, rue Bastion Saint-Romain ✆ 06 76 44 34 20
vallade.delphine17@gmail.com
À partir de 15 € pour un puzzle à encastrer, 47 € pour un Molky et à partir de 100 € pour un cheval à bascule.
Installée dans la Citadelle de Blaye depuis l'été 2016, Poz'kids est une jolie petite boutique de jeux et jouets en bois, mais aussi un lieu où les enfants peuvent se retrouver autour d'ateliers ludiques. A l'origine de cette belle initiative, Delphine Vallade, une jeune femme passionnée par les jouets en bois d'autrefois et qui a décidé de créer sa boutique dans un endroit plein de charme. Des jeux, des jouets, il y en a pour tous les goûts, pour les petits comme pour les grands !

Dans les environs

Berson

■ **BOUCLE LOCALE DE BERSON**
On peut découvrir les monuments, les vignobles et les bois grâce aux chemins de randonnées pédestres. La petite ville de Berson propose une boucle locale ainsi que plusieurs jonctions avec les circuits départementaux (au Nord vers Cartelègue puis Saint-Savin ou Saint-Ciers-sur-Gironde, au sud vers Plassac et Bourg, à l'ouest vers Cars et Blaye). La boucle locale de Berson est sur environ 3,5 km, du Grand Pierre pour rejoindre les villages de Boudeau et de Galineau puis, elle longe le chemin communal et les bois pour repartir vers le moulin de Berthenon et remonter vers le Grand Pierre. On y croise des monuments du patrimoine tels que des fontaines et des moulins, mais aussi des vignes, des bois et des gourmandises (mûres sauvages et champignons pour les connaisseurs). Accès facile en famille, un léger dénivelé vers la fin du parcours pour monter vers le Grand Pierre.

■ **MAISON FORTE DE BOISSET**
✆ 05 57 64 36 26
En venant de Blaye,
prendre à gauche direction Bordeaux
après le carrefour de Bel-Air.
Inscrit aux Monuments historiques, cet édifice mérite le détour. C'est l'une des deux survivantes des quarante maisons fortes du Blayais, bâties au Moyen Age. L'autre se trouve à Générac. Cette maison fortifiée date du XIII[e] siècle, mais elle a été remaniée de nombreuses fois. La bâtisse est très belle et ses tours imposantes. Avant d'être possédée par la famille Pujo, la maison appartenait au duc de Saint-Simon.

Braud-et-Saint-Louis

■ **POINT D'INFORMATIONS TOURISME**
9, Ferchaud
✆ 05 57 32 76 86
www.estuaire-tourisme.fr
ot.saintcaprais@orange.fr
Janvier-février de 9h-13h et 14h-17h du lundi au vendredi. Mars à juin et septembre à octobre de 9h à 13h et de 14h à 18h du lundi au vendredi. Juillet & août de 10h à 19h 7 jours sur 7.
Retrouvez ici toutes les informations pratiques et les conseils de l'office de tourisme de l'estuaire. Balades, visites, cartes et autres renseignements vous seront délivrés avec plaisir.

■ **CENTRALE NUCLÉAIRE DU BLAYAIS**
CNPE du Blayais
✆ 05 57 33 33 33
www.edf.fr/blayais
Ouvert le lundi, le mardi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
Le Centre d'Information du Public est un lieu privilégié d'échanges. Venez vous renseigner sur l'enjeu énergétique de demain au plus près d'un lieu de production d'électricité, le temps de conférences et de projections sur différents thèmes, d'expositions thématiques et de modules interactifs. Construit entre 1974 et 1983 dans les marais du Blayais, en bordure de la rive droite de l'estuaire de la Gironde, le C.N.P.E. a nécessité un important travail de remblaiement du site. La centrale comporte 4 tranches de 900 MW chacune de la filière des Réacteurs à Eau Pressurisée. Chacune des quatre unités de production est pilotée par une salle de commande et de contrôle qui permet d'effectuer un suivi constant. Mise en service en 1981, la Centrale produit 120 % de la consommation de la région Aquitaine, ce qui permet d'exporter en Europe. La visite des installations est possible sous conditions.

Cars

Ce petit village à quelques kilomètres à l'est de Blaye mérite le coup d'œil. Son église romane du XI[e] et XII[e] siècle se démarque surtout pour son clocher de forme carrée, du XVII[e] siècle. Le clocher de l'église Saint-Pierre est effectivement recouvert de mosaïques de couleurs vives. Ce sont en fait des tuiles plates,

Terres d'Oiseaux

Visite ornithologique. Dans un parc aménagé et respectueux de la nature, au cœur de l'estuaire de la Gironde, Terres d'Oiseaux vous propose d'observer et de découvrir la faune et la flore. Après avoir garé votre voiture sur le parking, face à l'estuaire, un premier observatoire gratuit vous offre une vue à 360° sur les Terres d'Oiseaux. Avant de pénétrer dans le parc, à l'accueil vous pourrez choisir une balade découverte, seule, à votre rythme, ou une visite guidée avec un naturaliste. Ce spécialiste des oiseaux vous guidera et vous permettra d'enrichir vos connaissances ou de découvrir plus de 50 espèces d'oiseaux dans leur environnement. Pour visiter le parc d'une autre manière, en saison, le samedi et le dimanche après-midi, Terres d'Oiseaux vous propose des sorties en calèche dans la réserve avec une animatrice nature. Terres d'Oiseaux est accessible à tous, petits et grands. Terres d'Oiseaux : 05 57 32 88 80, contact@terresdoiseaux.fr, adresse : 2 les Nouvelles Possessions 33820 Braud-et-Saint-Louis, www.terresdoiseaux.fr

multicolores et vitrifiées. C'était l'idée de l'abbé Palles, au XIX[e] siècle. Les Carsiens peuvent ainsi se vanter d'avoir un village au charme indéniable avec en plus, une petite curiosité.

■ **VIGNOBLES BOSSUET HUBERT**
Château Peybonhomme les Tours
✆ 05 57 42 11 95
www.hubert-vigneron.com
contact@vignobles-hubert.com
Visite sur rendez-vous. Vente en ligne.
Bienvenue au Château Peybonhomme-les-Tours. Ici, le vin est une affaire de famille. Vignerons depuis six générations, les Hubert sont installés à Cars depuis 1895, vignoble de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. Depuis 2000, le vignoble est certifié en biodynamie. Les soins apportés à une vinification naturelle permettent d'atteindre complexité et pureté dans les vins. Le Château de Peybonhomme propose des vins fruités et minéraux. Vous pouvez les acheter sur la boutique en ligne sur le site Internet.

Cartelègue

■ **CHEZ OLGA**
15, route de Saintes
✆ 05 57 64 71 18
www.chez-olga.com
12 chambres. Chambre simple de 50 € à 60 € ; chambre double de 60 € à 70 €. Demi-pension : 71 € (à 82 €). Petit déjeuner : 8 €. Soirée étape de 75 € à 86 €. Wi-fi gratuit. Restaurant est ouvert du lundi au vendredi. Tv satellite, Canal +.
L'établissement est tenu par Jean Durand, troisième génération aux fourneaux. Situé au bord de la départementale, Chez Olga est bien connue des habitants de Haute Gironde. Bien plus qu'une simple adresse, elle est devenue une escale incontournable. L'esprit de convivialité remonte au temps d'Olga, la grand-mère du propriétaire actuel qui a ouvert cette maison familiale en 1947, le premier routier de Gironde. L'établissement attire viticulteurs, négociants et autres gourmands épatés par le menu du jour qui allie bon rapport qualité-prix. Les desserts sont tous faits maison, rien de surprenant, le chef est également pâtissier ! Les chambres sont claires, modernes et épurées. On s'y repose le temps d'une étape. Le charme opère et l'accueil est parfait.

Etauliers

Etauliers a pu prospérer par le passé, grâce à sa localisation. La commune se situe effectivement sur le chemin de pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle, très fréquenté aux XII[e] et XIII[e] siècles. Etauliers faisait le lien entre le nord du département et le sud de la Charente-Maritime, d'où sa forte activité commerciale : les foires mensuelles étaient très importantes. De nombreuses halles furent construites au XIX[e] siècle : la halle des bouchers et charcutier, la halle des drapiers et merciers ainsi que la halle aux grains. Aujourd'hui le village jouit d'un très beau paysage qui se décline entre terres de culture, marais, forêts et cours d'eau…

■ **RELAIS DE L'ESTUAIRE**
79, rue Principale ✆ 05 57 64 70 36
www.hotel-de-lestuaire.fr
contact@relais-estuaire.fr
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Hôtel ouvert 7 jours sur 7. Réservation recommandée. Menus de 13,50 € à 23 €. Formule du midi : 11 € (entrée plat ou plat dessert du lundi midi au vendredi midi). Jardin. Terrasse.
C'est dans un cadre plein de charme que le Relais de l'Estuaire vous accueille pour la nuit ou pour vous restaurer. Vous apprécierez le parc arboré qui s'organise autour de l'étang. Si un rayon de soleil s'invite, profitez-en pour savourer un moment de calme et de détente. La cuisine est traditionnelle : testez par exemple le foie gras sur toast et sa confiture de figues, les filets de rouget à la crème d'ail et sa julienne de légumes et sa timbale de riz, et terminez par les profiteroles au chocolat. Si le cadre et l'accueil vous plaisent, vous pourrez prolonger votre escale et passer quelques nuits à l'hôtel du Relais de l'Estuaire. Les chambres sont toutes accessibles au rez-de-chaussée, près de l'étang. Elles disposent du confort nécessaire. Pour vos séminaires, événements familiaux ou réceptions, renseignez-vous, une salle pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes, équipée et indépendante, est à votre disposition au Relais de l'Estuaire.

■ **MARCHÉ**
Place des Halles
Retrouvez les produits locaux sur le marché d'Etauliers qui se déroule le mardi matin, de 8h à 13h, seulement le 2[e] mardi du mois. Les marchés d'été et le marché de Noël se déroulent également sur la commune.

Marcillac

Marcillac est un petit village situé à la limite du département de la Charente-Maritime. Très forestier, il est recouvert de 1 200 hectares de bois. Il dispose de plusieurs éléments patrimoniaux intéressants, tels que d'anciens moulins à eau, des fours à pain, des fontaines, des lavoirs ou encore des calvaires. L'église Saint-Vincent est de style roman et date du XII[e] siècle, elle a été remaniée au XVIII[e] siècle. Son portail est classé aux Monuments historiques, tout comme le clocher, carré et massif, a priori daté du XIV[e] siècle. Partez à la découverte des petits trésors de Marcillac, à pied ou à vélo.

■ **DOMAINE DE TOUT L'Y FAUT**
5, lieu-dit Lardière
Véronique et Jean-Marie Camus
✆ 05 57 32 48 30
www.blaye-asperges-vins.com

Ouvert du mardi au vendredi de 10h30 à 16h30. Ouvert toute l'année. Domaine fermé occasionnellement suivant les déplacements des propriétaires. Label Bienvenue à la Ferme. Conserves. Coffrets et paniers gourmands. Visite de la ferme. Visite pédagogique pour les groupes. Accueil camping-car. Label Tourisme & Handicap.

Voilà un bon plan pour confectionner un beau et bon panier garni de la région du Blayais. Comment ? Avec les produits de la ferme du Domaine de Tout l'y faut. L'asperge est le produit phare et est présentée fraîche lorsque c'est la saison – de fin mars à fin mai – et en conserve sous mille et une formes et recettes : entières, en morceaux, pointes, en velouté, en mijoté et même en pâte à tartiner ! Plutôt sucré ? Véronique et Jean-Marie Camus raviront les gourmands avec leurs confitures de poires, pêches, melons… et gelées de raisins, framboises, groseilles… qu'ils réalisent dans un petit chaudron en cuivre. Les gelées se déclinent également en « confits de vin » blanc ou rouge. Le Domaine donne également dans le vin : un blanc 100 % sauvignon et un rouge de tradition AOC côte-de-blaye se laissent déguster. Il existe des coffrets tous prêts pour les plus pressés. En famille, initiez-vous à la culture de l'asperge et de la vigne et réservez votre sac pique-nique composé de produits issus du réseau « Bienvenue à la ferme ». Sur demande, possibilité de visites et ateliers pédagogiques pour les groupes. Les camping-cars sont les bienvenus pour une nuit.

VIGNERONS DE TUTIAC
1, La Cafourche
✆ 05 57 32 48 33
www.tutiac.com
boutique.marcillac@tutiac.com
Accès sortie 38 autoroute A10.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Visite, vente et dégustation.

Les Vignerons de Tutiac vous ouvrent les portes d'un savoir-faire et d'une passion qui marient valeurs traditionnelles et tendances contemporaines. Ce groupe a été créé en 1974, il est désormais incontournable pour tous ceux qui souhaitent connaître davantage les côtes-de-bordeaux. Qualité et accessibilité sont leurs maîtres mots ! Notez d'ailleurs que les 550 vignerons de Tutiac sont inscrits dans la démarche Agriconfiance qui incite à une exploitation respectueuse de l'environnement. Il existe cinq boutiques en Gironde et depuis peu un bar à vin ouvert dans le centre-ville de Bordeaux : le Tutiac Wine Bar ! Vous y trouverez les vins des vignerons de Tutiac ainsi qu'une délicieuse gamme de produits régionaux.

▸ **Autres adresses :** Civrac-de-Blaye • Etauliers • Périssac • Saint-Laurent-d'Arce

Plassac

Suivez les traces des Gallo-Romains en remontant la rive droite jusqu'à Plassac, charmant village d'armateurs en bordure de l'Estuaire, où un grand nombre des vestiges témoignent d'un riche passé. Depuis la rue du Chardonnet, vous pourrez admirer l'Estuaire et le site classé Monument historique de la fameuse villa antique de Plassac. Ce qu'on appelle « les ruines de la villa gallo-romaine » concernent en fait trois constructions successives, occupées des années 20-40 après Jésus-Christ jusque dans le cours du VI[e] siècle et dont il ne reste aujourd'hui que des fondations ou des murs arasés. La 1[re] villa était clairement inspirée des grandes villas maritimes italiennes. Les archéologues pensent qu'elle s'étendait sur tout le territoire actuel de la commune. La 2[e] construction est établie au tout début du II[e] siècle. Elle possédait une architecture encore plus prestigieuse, inspirée de celle d'un palais impérial du Palatin, avec près de 6 000 m² de cours, de galeries, de jardins et d'espaces clos. La 3[e] villa, réaménagée entre la fin du IV[e] siècle et le tout début du V[e] siècle, témoigne d'un resserrement de l'espace, avec une partie résidentielle qui semble se concentrer sur la partie orientale, où sont installés un petit ensemble thermal et des salles aux sols revêtus de mosaïques. Ici aussi, vous pourrez, dans le musée contigu au site, observer notamment les panneaux de peinture murale de la première villa et remonter le temps grâce à la visite virtuelle en 3D de la restitution de la deuxième villa. Le village de Plassac regorge de trésors qui ne demandent qu'à être découverts…

■ **MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE ET VILLA GALLO-ROMAINE**
5, allée de la Mairie
✆ 05 57 42 84 80
www.villagalloromaine-plassac.fr
contact@villagalloromaine-plassac.fr

Fermé de novembre à mars. Ouvert du lundi au samedi de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit à 3 € (enfants 8-16 ans et groupes à partir de 10 personnes). Visite guidée.

Le musée archéologique de la villa gallo-romaine a vu le jour suite à de nombreuses découvertes dans les environs de Plassac. Il est situé à proximité des vestiges d'une ancienne villa, reconstruite à plusieurs reprises : la première datant des années 20 à 40 après Jésus-Christ, la dernière entre les IV[e] et V[e] siècles. Le musée archéologique est géré par l'association des amis du vieux Plassac et met en valeur le patrimoine historique de la région. L'association présente sur deux étages le mobilier archéologique issu des fouilles : décors muraux,

éléments architecturaux, mobilier, outillage… Ainsi qu'une reconstitution virtuelle en 3D de la villa du IIe siècle. Un site rare et passionnant à découvrir !

Autre adresse : Les Amis du vieux Plassac – 5, allée de la Mairie – Plassac

PANORAMA DE MONTUZET
Office de Tourisme du canton de Blaye
✆ 05 57 42 12 09
www.tourisme-blaye.com
info@tourisme-blaye.com
Que de légendes à Plassac ! Celle-ci est étroitement liée à Charlemagne. Elle raconte qu'après la victoire de 804, le célèbre roi des Francs aurait lancé son épée victorieuse de Monconseil et que celle-ci atterrit à cet endroit. Il décida d'y faire élever une petite chapelle dédiée à la vierge pour la remercier de l'avoir aidé à vaincre les Sarazins. Ce lieu est donc la colline de Montuzet, mont de auzet ou le mont des oiseaux, qui devint Montuzet, sur laquelle a été érigée en 1874 la Vierge des Marins, qui fait face à l'estuaire.

LA VILLA DE PLASSAC
44, route de l'Estuaire
✆ 09 67 49 76 38
www.lavilladeplassac.fr
avilladeplassac@gmail.fr
Chambre double 60 €. Petit déjeuner inclus. Table d'hôte 25 €.
David et Christophe ont rénové en 2015 cette belle demeure du début du XIXe siècle pour en faire une somptueuse maison d'hôtes. Le résultat est à la hauteur de leurs ambitions : ce charmant établissement est un véritable havre de paix dans le petit village de Plassac, au cœur de l'appellation de Blaye Côtes de Bordeaux. La décoration est soignée, avec beaucoup de goût et tout le confort est présent pour passer un excellent séjour. Si vous souhaitez dîner sur place, c'est possible, sur demande. Une table d'hôtes vous sera proposée : un repas à base de produits frais et régionaux. Le lieu ne manque pas de cachet, que ce soit à l'intérieur ou dans les espaces extérieurs. Aux beaux jours, vous pourrez prendre votre petit déjeuner dans le jardin ! A découvrir.

CHÂTEAU MONCONSEIL – GAZIN
Vignoble Jean-Michel
et Françoise Baudet
15, route de Compostelle
Monconseil ✆ 05 57 42 16 63
www.vignobles-michel-baudet.com
chateau@monconseilgazin.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Dégustation, vente directe. Visite commentée des vignes et du chai sur réservation de préférence. Agroécologie – certifiée TERRA VITIS.
Situé sur le chemin de Compostelle, le Château Monconseil est l'un des plus vieux domaines viticoles de la région de Blaye. La propriété est exploitée par la famille Baudet depuis 5 générations. Aujourd'hui, Jean-Michel et son épouse perpétuent avec passion la tradition viticole du lieu. Les vins sont élevés en barriques de chêne français durant une période de 12 à 18 mois. La famille Baudet vous invite à visiter le domaine mais pas seulement, vous pourrez partager avec elle, si vous le souhaitez, vendanges, événements et sortie des nouveaux millésimes… Venez découvrir leur nouvelle animation : un Escape Game Œnologique.

Saint-Androny

PHARE DE PATIRAS
Ile de Patiras ✆ 05 57 42 12 09
www.tourisme-blaye.com
info@tourisme-blaye.com
Fermé du 1er mai au 18 septembre. Croisière. Ouvert du lundi au samedi. Départ à 14h de la halte nautique. Adulte : 12 €.
Connaissez-vous le phare de Patiras ? Il se situe sur l'île de Patiras, au milieu de l'estuaire, en face de Pauillac. Affecté au Conservatoire du Littoral, il porte le nom de phare Saint-Paul mais sa gestion est assurée par « L'Assaut des Îles ». Il est visitable au départ de Blaye en croisière organisée par l'office de tourisme de mai à septembre. On peut aussi le louer pour des réceptions : l'ancienne maison du gardien a été rénovée et transformée dans ce but par le propriétaire.

Saint-Caprais-de-Blaye

MAISON DU TOURISME
Point information touristique
9, lieu dit Ferchaud
✆ 05 57 32 76 86
www.estuaire-tourisme.fr
contact@estuaire-tourisme.fr
Horaires selon les saisons, à voir sur le site.
La Maison du Tourisme propose toutes sortes d'informations sur les loisirs et activités à pratiquer à Saint-Caprais et aux alentours. A partir de Saint-Caprais-de-Blaye, vous rejoignez l'Estuaire de la Gironde, le plus grand d'Europe, les vignobles avec ses châteaux, le marais… et pour les amateurs, une visite du site « Terres d'Oiseaux » avec sa flore et sa faune où 200 espèces d'oiseaux ont élu domicile s'impose. Accessibles aux familles et aux groupes, sur réservation à la Maison du tourisme et à l'office du tourisme de Braud et Saint-Louis.

LA CLOSERIE DU CHÊNE BLEU
4, Chez Grelier ✆ 05 57 58 36 98
www.lacloserieduchenebleu.com
lacloserieduchenebleu@orange.fr
Ouvert toute l'année. 2 chambres. Basse saison : chambre double à partir de 45 €. Haute saison : chambre double à partir de 70 €. Jeux pour enfants. Équipement pour bébé. Salon de jardin.
C'est une jolie maison aux volets bleus au milieu des vignes et, pour en faire profiter les touristes, Cathy et Didier ont créé le gîte de la Closerie du chêne bleu. Ils vous proposent deux belles chambres simples et confortables, indépendantes, avec des parties communes comme la salle à manger et la cuisine. Elles donnent sur une belle terrasse avec vue sur le jardin arboré, le tout au milieu d'un vignoble. Le couple vous réserve un bon accueil et des conseils pour les visites dans la région.

Saint-Ciers-sur-Gironde

Saint-Ciers-sur-Gironde se trouve à 70 km au nord de Bordeaux. Cette commune n'a pris son nom actuel qu'en 1902. Elle s'appelait alors Saint-Ciers-la-Lande. Très marécageuse, la zone fut asséchée au XVIIIe siècle par le duc de Saint-Simon. Peu dynamique depuis la première guerre mondiale, c'est l'implantation de la Ccntrale nucléaire du Blayais en 1976 qui permit à la commune de rebondir économiquement et démographiquement. Parmi le patrimoine de Saint-Ciers, on retrouve le charmant port des Callonges, ainsi que le musée des Vieux Métiers.

■ PORT DES CALLONGES

Quai d'Orio
www.estuaire-tourisme.fr
tourisme@cc-estuaire.fr
Ouvert toute l'année. Port de plaisance. Gratuit. Jeux pour enfant. Animaux acceptés.
Le port des Callonges sur l'Estuaire de la Gironde où sont amarrés des bateaux de pêche et de plaisance risque de vous séduire par son charme typique. Sur les berges, admirez les fameux carrelets, ces petites cabanes de pêcheurs en bois sur pilotis. Un ponton a été mis en place pour accueillir les bateaux à passagers. En été, vous pouvez profiter de manifestations maritimes comme des journées voiliers et kayaks. Le site « Terres d'Oiseaux » est juste à proximité du port et offre aux amateurs la possibilité de profiter de la richesse ornithologique des marais. Pour profiter de la journée, se restaurer et se détendre, un restaurant panoramique avec vue sur l'Estuaire et une guinguette vous accueillent.

CHÂTEAU DES MATARDS

27, avenue du Pont-de-la-Grâce
✆ 05 57 32 61 96
www.chateau-des-matards.com
info@chateau-des-matards.com
Ouvert tous les jours de 9h à 17h.
Les vignobles Terrigeol, c'est une famille de famille ! Depuis trois générations, les Terrigeol cultivent les vignes à Saint-Ciers-sur-Gironde. Les 88 hectares de vignoble sont répartis sur 3 appellations. D'un côté, le vin « Château des Matards », et de l'autre le Cognac et le Pineau des Charentes « Domaine de la Morgotterie ». Les vins sont délicieux et le prix très raisonnable. A découvrir !

Avis des œnologues.
Château des Matards, cuvée Nathan, 2014, Blaye côtes-de-bordeaux.Une robe rubis sombre. Un nez frais, fruité et épicé. La bouche possède une attaque souple, une structure moyenne et facile.Château des Matards, cuvée Quentin, Blaye côte-de-bordeaux blanc 2015. Une robe jaune pâle brillante, note typée sauvignon de cèdre, de buis, des notes minérales, rondes, une belle vivacité en bouche.

■ MARCHÉ

Place du 8 mai 1945
Le marché hebdomadaire de la commune de Saint-Ciers-sur-Gironde se déroule le dimanche matin, de 8h à 13h. La Fête de l'Estuaire et du Marais se déroule lors du week-end de la Pentecôte.

Saint-Martin-Lacaussade

Comme beaucoup de ses voisines, plusieurs vestiges gallo-romains ont été retrouvés Saint-Martin-Lacaussade. Les « pentus » et « mamelons » (coteaux) étaient propices aux exploitations viticoles, tradition toujours très présente à ce jour. Le village se situait sur la route vers Saint-Jacques-de-Compostelle, aussi c'était un lieu de passage pour les pèlerins. L'église templière bâtie au XIIe siècle a été restaurée plusieurs fois. Le clocher carré et massif mérite le coup d'œil. A noter que le village tire son nom de l'évêque de Tours saint Martin et que Lacaussade vient d'une déformation latine qui signifiait « chaussée ».

■ CHÂTEAU CHARRON

11, rue Emile-Frouard ✆ 05 57 42 31 02
www.chateau-charron.com
Visites et dégustations sur rendez-vous.
Situés sur la rive droite de la Gironde, les 26 hectares du château Charron font face au Médoc. Le château Charron a été reconstruit en 1731. Cette propriété est dirigée depuis le 1er janvier 2011 par Sébastien Cazaux et Valérie Germain. Une grande dominance de merlot sur son encépagement lui apporte fruit, finesse et élégance. Avec son terroir argilo-calcaire, parfaitement drainé, il bénéficie d'une exposition sud-sud-ouest. Le château Charron est référencé par le restaurant gastronomique le Saint James à Bouliac pour sa cuvée Acacia 2010.

■ CHÂTEAU FREDIGNAC

7, rue Emile-Frouard
✆ 33 5 57 42 24 93
www.chateau-fredignac.fr
contact@chateau-fredignac.fr
Visite et dégustation sur rendez-vous. 3 chambres d'hôtes. de 2 à 4 personnes, de 61 € à 66 € petit dejeuner compris.
D'une main de maître, Ludivine et Vincent gèrent le Château Frédignac. Ils s'appliquent tous deux à respecter la tradition familiale. Même s'ils transforment un peu l'exploitation (modernité oblige), ils restent attachés aux valeurs qui font depuis 100 ans le succès des vins en AOC Blaye, côtes-de-Bordeaux, du château Frédignac. Aujourd'hui, une partie du vignoble est en conversion en agriculture biologique, pour le respect de l'environnement bien sûr, mais aussi pour la biodiversité des organismes vivants dans les sols. Cet équilibre a une grande influence sur le potentiel aromatique des vins.

■ CHÂTEAU LACAUSSADE SAINT-MARTIN

8, route de Labrousse ✆ 05 57 32 51 61
www.lacaussade-saintmartin.com
Visite et dégustation 7j/7, sur rendez-vous de préférence.
Le vignoble est situé à 40 km de Bordeaux, le long de l'Estuaire de la Gironde, côté Rive Droite, juste en face des Grands Crus Classés du Médoc. Il bénéficie de la douceur des températures et d'une belle luminosité. Les origines du château Lacaussade Saint-Martin remontent au XIXe siècle. Repris en 1991. il faisait seulement 18 hectares, contre 40 hectares aujourd'hui. C'est Jacques Chardat qui vous accueille dans sa propriété pour vous parler de sa passion, de son château et de son terroir. Cet œnologue saura vous transmettre son savoir et son savoir-faire. Méthodes traditionnelles, modernité

Vignobles Terrigeol et Fils
Producteur-Récoltant
Château des Matards
Blaye Côtes de Bordeaux

Domaine de la Margotterie
Pineau des Charentes
Cognac

27, avenue du Pont de la Grâce
Le Pas d'Ozelle
33820 Saint-Ciers-sur-Gironde
Tél. 05 57 32 61 96 - Fax 05 57 32 79 21

et respect de l'environnement, telles sont les valeurs défendues sur cette propriété pour produire des vins AOC blaye-côtes-de-bordeaux rouge et blanc. La visite de la propriété et notamment des chais est des plus agréables !

Saint-Palais-de-Blaye

Tout petit, le village de Saint-Palais-de-Blaye abrite à peine 506 habitants. Vous le trouverez donc au nord, à la limite du département de la Charente-Maritime. Vous pourrez observer sa charmante église datée du XII[e] siècle et sa façade du XIV[e], de style roman saintongeais. On notera également les sculptures du portail.

Saint-Seurin-de-Cursac

Saint-Seurin-de-Cursac est un petit village situé à 5 km à peine de Blaye. Il se situe d'ailleurs sur le site préhistorique découvert au pied de la butte de La Garde et de Peylon. Mais ce n'est pas le seul morceau d'histoire lié à la commune puisque le neveu de Charlemagne, Roland de Roncevaux aurait, depuis Saint-Seurin, lancé son javelot dans le fleuve, la Gironde, en 775. Il partir ensuite en expédition et constitua l'arrière garde de l'armée de Charlemagne, avant de mourir à Roncevaux. Les vins élevés dans ce village sont d'appellation premières côtes-de-blaye.

BOURG-SUR-GIRONDE ★★

Quelle histoire à Bourg ! Cette ville a connu dès le IV[e] siècle une histoire mouvementée, elle est d'ailleurs fortifiée dès la fin du siècle. Au V[e] siècle, lors de l'invasion en Aquitaine, les Wisigoths se sont installés à Bourg. Au fil des ans, la ville a subi de nombreuses batailles et sièges, notamment en 1653 lorsqu'elle fut livrée aux Espagnols. Bourg, village ancien, jouit d'un patrimoine historique exceptionnel et d'un charme incroyable. Au-dessus de la Dordogne, 500 marches séparent la ville haute et la ville basse. Découvrez le musée de la Citadelle, le superbe lavoir couvert de 1828, la villa Mauresque, la crypte de la Libarde, mais aussi le château de la citadelle, le port… Les yoles de pêcheurs, les vieux quais, les remparts, les rues abruptes, le quartier médiéval, l'énumération est interminable tant Bourg possède de richesses. La grande diversité des styles architecturaux rendent le village d'autant plus intéressant : retrouvez les maisons fortifiées, les façades des XVIII[e] et XIX[e] siècles (voir celle du 31 de la rue Valentin-Bernard). Entre histoire, charme et caractère, vous risquez fort de vous plaire à Bourg et ce ne sont pas les Bourquais qui vous diront le contraire.

OFFICE DE TOURISME
Hôtel de la Jurade
Place de la Libération ✆ 05 57 68 31 76
www.tourisme.bourg-en-gironde.fr
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Janvier, février, mars, novembre et décembre : du mardi au vendredi de 14h à 18h, le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h, le dimanche de 9h30 à 12h30. Avril, mai et octobre : du mardi au samedi 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. le dimanche de 9h30 à 12h30. Fermé le 1[er] janvier, le 1[er] mai et le 25 décembre.
Pour découvrir le joli petit village médiéval de Bourg, pensez à l'office de tourisme pour être sûr de ne rien rater de ses trésors. Profitez des visites guidées du mardi « Sur les pas de Louis XIV » qui offrent un tout autre regard sur la ville. Des visites audioguidées sont possibles, à pied ou en voiture, pour des circuits de découverte insolites. Découvrez ainsi les fenêtres sur l'Estuaire, des installations architecturales installées le long de la route de la corniche et offrant une superbe vue sur l'estuaire de la Gironde. L'office de tourisme propose aussi la location de vélos électriques et une visite guidée originale et inoubliable « Vin et Vélo électrique en Côtes de Bourg » les jeudis en juillet et août.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

Croisière Printemps des Vins de Blaye

Le 14 avril 2019, Le Printemps des Vins de Blaye célèbre sa 25e édition. A cette occasion, découvrez les vins de Blaye Côtes de Bordeaux le temps d'une croisière-dégustation à bord du bateau La Sardane. Le rendez-vous est donné au petit matin, sur le quai des Chartrons à Bordeaux. Un guide-conférencier vous accompagnera sur les flots jusqu'à Blaye et agrémentera de commentaires et anecdotes la dégustation de quelques vins de l'appellation. Après un déjeuner gourmand libre dans la Citadelle de Blaye, les curieux munis de leur « Pass' Dégustations » participeront aux animations organisées par les viticulteurs de l'appellation, avant de retourner à Bordeaux en bus. Tarifs : adulte : 49 € – enfant de 5 à 12 ans : 20 €. Renseignements et réservations sur www.croisiere-bordeaux.com, puis rendez-vous à 9h45 au ponton Bordeaux River Cruise !

BALADES ESTUARIENNES

Croisières promenades
✆ 05 56 39 27 66
http://croisiere-bordeaux.com
contact@bordeaux-river-cruise.com
Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 21 € (à 38 €). Enfant (de 5 à 12 ans) : 15 € (à 20 €). Suivant les formules choisies de 18 € à 45 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Animations.
La Sardanne navigue sur la Garonne à la découverte des îles de l'Estuaire. Ce navire rouge et noir a tout pour affronter « la rivière de Bordeaux » quelques fois capricieuse. A bord, un salon cosy offre 50 places assises autour d'un bar où s'organisent les dégustations de vins. En extérieur 25 places permettent de profiter de l'air du large. Plusieurs formules sont proposées dont la balade avec apéritif vigneron, en compagnie d'un viticulteur des Côtes de Bourg, le terroir local n'aura plus de secret pour vous. Vous dégusterez des vins de l'appellation. Si vous optez pour la Balade estuarienne, la nature incroyable, les maisons de pêcheurs et les îles de l'estuaire devraient vous combler.

FENÊTRES SUR L'ESTUAIRE ET ITINÉRAIRES DE DÉCOUVERTE

Office de Tourisme de Bourg Cubzaguais
Place de la Libération
✆ 05 57 68 31 76
www.bourg-cubzaguais-tourisme.fr
tourismebourg@grand-cubzaguais.fr
Visite guidée (par audioguides).
Ces fenêtres paysagères sont des installations architecturales réparties le long de la route de la corniche entre Bourg et Roque-de-Thau. En complément des itinéraires de découverte, elles présentent des contenus sur l'histoire, la géographie, l'environnement, le patrimoine et la culture du territoire. 3 itinéraires en français ou en anglais permettent de découvrir Bourg en Gironde d'une manière originale et en toute autonomie. Muni d'un road-book, un jeu permet au visiteur de transformer le circuit en une véritable aventure ponctuée d'énigmes. L'itinéraire « Sur les pas de Louis XIV » est consacré à la ville de Bourg. Le circuit « Terre d'estuaire » comprenant 18 étapes emprunte la route de la corniche puis l'intérieur des terres pour y découvrir les multiples églises romanes. Enfin, l'itinéraire « Terroir d'histoire » est un parcours découverte qui guide le visiteur vers la grotte de Pair non Pair et le Moulin de Lansac. Tout au long de ces circuits, le visiteur est invité à rencontrer les viticulteurs de l'appellation sur leurs exploitations. En complément de ces itinéraires de découverte, 9 fenêtres sur l'estuaire sont réparties aux 4 coins du canton. Elles se déclinent sous différentes formes : stèles, ponton ; ziggourat, rose des vents… et ont pour but d'aborder un thème lié au territoire.

ROUTE DE LA CORNICHE

Office de tourisme de Blaye
Rue des Minimes – La Citadelle
✆ 05 57 42 12 09
www.tourisme-blaye.com
Prenez le temps de partir à la découverte de jolis paysages en prenant la petite route étroite et pittoresque qui longe la Dordogne jusqu'à la formation de l'estuaire de la Gironde. Vous suivrez les magnifiques jardins fleuris qui font partie de cette promenade, unique dans la région. Vous y découvrirez les jardins fleuris d'anciennes petites maisons de pêcheurs, des habitations troglodytes nichées au cœur de la falaise et bien sûr, les surprenants *carrelets*, ces curieuses cabanes de pêcheur perchées au-dessus des eaux. C'est aussi des vues sublimes et rares qui mêlent le fleuve, la pierre et la vigne et, qui vous sont présentés et racontés dans l'itinéraire audioguidé « Terre d'estuaire ». Cette promenade exceptionnelle est ponctuée par les Fenêtres sur l'estuaire, des aménagements paysagers et ludiques qui permettent de comprendre la faune et la flore de la corniche. La route de la corniche c'est la rencontre de paysages apaisants, voire romantiques…

Points d'intérêt

LA MAISON MAURESQUE

Elle fait partie des curiosités de la ville de Bourg. Pittoresque, de par son architecture, la Maison Mauresque date du XIXe siècle du côté Dordogne et du XVIIIe siècle du côté rue. Il est très étonnant de trouver un tel édifice au style oriental au milieu de la petite ville girondine. Ce serait l'œuvre d'un homme vivant dans les colonies, qui, de retour à Bourg, aurait décidé de modifier la façade de sa maison pour perpétuer son rêve d'exotisme. Il en existe une seconde dans la ville, saurez-vous la trouver ?

MUSÉE DE LA CITADELLE

3, place de la Citadelle
✆ 05 57 68 23 57
www.bourg-cubzaguais-tourisme.fr
commune-de-bourg@wanadoo.fr
Fermé du 1er octobre au 31 mai. Ouvert les week-ends et jours fériés (sauf le 1er mai) des mois de mars, avril, mai et octobre. Visites guidées : 10h, 11h30, 14h, 15h30 et 17h.

Groupes sur réservation. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 10 à 15 ans) : 1,50 € (gratuit pour les moins de 10 ans). Groupes de 10 à 24 personnes 4.00 €, de 25 à 49 personnes 3.00 € et plus de 50 personnes 2.50 €. Carte ambassadeur de l'office de tourisme acceptée. Visite guidée.

Le musée « Au temps des calèches », désormais appelé le musée de la Citadelle vous promet un joli voyage dans le passé. Situé dans le site enchanteur et prestigieux du château de la Citadelle, avec ses parcs et sa vue imprenable sur le fleuve, le musée expose une collection unique en Aquitaine : 40 voitures hippomobiles, ces fameux véhicules du XIX[e] siècle tirés par un ou plusieurs chevaux. Vous pourrez contempler landaus, sociables, coupés, cabriolets, attelage, charrettes, ainsi que de nombreux accessoires (colliers, harnais ou encore éperons de dressage). Pour poursuivre le voyage, le souterrain, vestige du château du XVI[e] siècle, vous conduit à l'entrée des immenses cuves à pétrole souterraines édifiées lors de la Seconde Guerre mondiale à 12 mètres sous terre, puis détruites par les Allemands. Ici, en un lieu, on traverse l'histoire !

■ PARC DE LA CITADELLE

✆ 05 57 68 23 57

Ouvert tous les jours du 1[er] juin au 30 septembre. De novembre à février pour les groupes sur réservation. De mars à mai et en octobre le week-end et sur réservation en semaine. Gratuit.

Le Parc de la Citadelle est situé juste à côté du musée des Calèches. Vous pourrez donc venir vous y reposer, après une petite balade dans les allées verdoyantes, pour visiter le musée de la voiture à cheval « Au temps des calèches » : une jolie collection de véhicules datant du XIX[e] siècle. Ici, vous allez découvrir et connaître tous les secrets de la citadelle de Bourg qui est l'ancêtre de la citadelle de Blaye ! Souterrain cavalier, salles voûtées du XVI[e] siècle… Mais aussi la salle des spectaculaires cuves à pétrole de la Seconde Guerre mondiale. Depuis peu, et uniquement lors des visites guidées de 11h et 15h, vous pourrez pénétrer à l'intérieur de l'une de ces cuves.

■ LE PORT

✆ 05 57 68 40 04
www.bourg-gironde.net
commune-de-bourg@wanadoo.fr

Tarifs Port de Plaisance : Plaisancier visiteur forfait de 10 € par jour donnant droit à l'utilisation de la halte nautique. Toilettes, sanitaires.

Le quartier du port au pied des remparts de la cité offre des activités variées. Les plaisanciers peuvent faire une escale de plusieurs jours, admirer ainsi le fleuve et profiter d'un instant de détente. Le club nautique Bourquais propose à tous de naviguer et ainsi de découvrir l'estuaire de la Gironde. Des promenades fluviales sont proposées, une façon de découvrir la ville de Bourg, vue de l'eau, petit bijou accroché aux remparts. Vous pouvez choisir votre embarcation : voile, kayak, aviron, régate… pour vivre l'estuaire à votre façon, et retrouvez également les pêcheurs de la ville aux pontons municipaux, face à la piscine. Enfin, à pied, une balade est idéale pour admirer un point de vue différent sur Bourg qui s'élève au-dessus de vous…

Le couvert

■ LES 4 BAIGNEURS

7, cours du Port ✆ 05 57 32 30 54
www.les4baigneurs.fr

♿

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menus de 19 € à 24,50 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 14,50 €. Chaises bébé. Terrasse.

Dans le village médiéval de Bourg vous attendent Les 4 Baigneurs. Derrière ce curieux nom se cache deux chefs qui ont à cœur de proposer des recettes gourmandes à travers une carte de saison simple et authentique. Tout est élaboré à base de produits frais régionaux, dont notamment les œufs bio d'Aquitaine de Serge Gestas. Velours de châtaignes avec des pépites de morilles et éclats de noisettes, tournedos de boudin et sa sauce moutarde violette, mousse de chèvre frais aux herbes et gelée de cranberry… Autant de recettes savoureuses à déguster avec un verre de vin : la carte propose une belle sélection de productions vinicoles locales. Le tout à savourer face au petit port de Bourg !

■ LE PLAISANCE

4, place Eugène Marchal
Au Port ✆ 05 57 68 45 34
www.restaurant-le-plaisance.com
contact@restaurant-le-plaisance.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 11h à 15h et de 19h à 23h. Bar à vin de 9h à 2h – Dégustation de grands vins -. Menus de 19 € à 25 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 € (plat+ verre de vin + café du lundi au vendredi). Grandes assiettes de tapas de 9 € à 16 €. Accueil des groupes (repas de famille, associations, entreprises. Tarifs adaptés, salle et équipement complet pour séminaires, devis sur mesure). Terrasse. Animations. Soirées à thème, concerts.

Au cœur de la cité, ce restaurant à la fois bar à vins ne désemplit pas au moment du déjeuner, les connaisseurs optant pour l'agréable salle aux grandes baies vitrées, tournée vers le port. Le lieu est animé et on y trouve son compte avec une cuisine gastronomique essentiellement préparée à base de produits frais et de saison, sans oublier les desserts faits maison. La cave à vin propose de choisir soi-même côtes-de-bourg et premières-côtes-de-blaye vendus au prix de la propriété. Vous pouvez aussi profiter d'une dégustation de vin, parmi 80 références en bouteilles et 48 crus au verre. Le concept est simple, on vous remet une carte magnétique et pré-créditée à votre arrivée, vous dégustez le ou les vins que vous souhaitez sur une quantité de 3, 6, ou 12 cl. Vous réglez ensuite ce que vous avez consommé. Le Plaisance vous propose quatre assiettes de tapas variées pour que la dégustation soit encore plus conviviale avec notamment le camembert rôti aux pommes, ou encore la spéciale Sud-Ouest avec son duo de foie gras mi-cuit et foie frais poêlé, magret fumé, tartine de fromage basque de brebis, jambon Serrano 9 mois, confiture de cerise noire. Le restaurant organise des soirées à thèmes, des concerts (blues, jazz, piano-bar). L'occasion de profiter d'un bon repas dans une ambiance sans stress et feutrée. Le Plaisance est un des seuls lieux de la région à proposer ce type de prestations.

Dans les environs

Gauriac

Retrouvez le village de Gauriac sur la rive droite. Du XV^e^ au XIX^e^ siècle, l'activité principale concernait l'extraction de pierre calcaire, dans des carrières souterraines. Ces pierres étaient ensuite conduites à Bordeaux *via* le fleuve. Les gauriacais vivent dans plusieurs hameaux dispersés sur le territoire de la commune. En ce qui concerne le patrimoine historique de Gauriac, on peut citer l'église Saint-Pierre, dont l'abside romane date du XII^e^ siècle, ainsi que le château de Thau, bâti au cours du Moyen Age. Le patrimoine naturel de la commune est également très riche, entre fleuve et falaise, la corniche de la Gironde vous offre un point de vue imprenable sur l'estuaire et vous permet de découvrir les cabanes à carrelets ainsi que les habitations troglodytiques. Enfin, le site naturel du Mugron s'étend sur 23 hectares, idéal pour de longues balades à travers la riche végétation.

WINE-ODYSSEY-BORDEAUX
Lieu-dit Perringue
26, route des Astéries ✆ 05 57 64 88 65
www.domainedesdeuxcedres.com
contact@domainedesdeuxcedres.com
Côtes de Blaye et de Bourg : à partir de 100 €/personne. Journée découverte du Médoc : à partir de 130 €/personne. Visite de Bordeaux 1 journée : à partir de 150 €/personne (apéros vignerons + 30 €). Saint-Emilion 1 journée : à partir de 160 €/personne. Journée « Golf and wine » : à partir de 150 €/personne (les prix ne comprennent ni les éventuels achats de vins à la propriété ni le vin au restaurant).
Voici une agence œnotouristique en Bordelais (labellisée Atout France) qui a été créée en 2015 par Sophie et Eric, deux passionnés déjà présents sur le terrain depuis longtemps puisqu'ils animent (plutôt qu'ils ne gèrent) un lieu d'hébergement d'exception : le Domaine des Deux Cèdres. Leur expérience tant en hébergement touristique (chambres et table d'hôtes) qu'en organisation événementielle ainsi que leur implantation en plein vignoble des Côtes de Bourg leur ont permis de tisser des liens avec de nombreux châteaux du vignoble bordelais. C'est ce réseau tissé au fil d'un longue fréquentation créant des accointances personnelles autant que professionnelles qui donne à leur offre tout son prix, à quoi s'ajoute leur personnalité elle-même, toute en convivialité, enthousiasme, communicabilité, qui rend leur commerce (au sens noble) si agréable ! C'est du moins ce dont témoignent la plupart des hôtes séjournant aux Deux Cèdres. Outre une série de propositions récurrentes, nos deux initiateurs sont également à votre disposition pour vous tailler des séjours « sur mesure » …

CHÂTEAU DE THAU
Vignobles Albert Schweitzer
46, route de la Gabare ✆ 05 57 64 80 79
www.schweitzer-albert.com
Construit au Moyen Age, il portait alors le nom de château de Taur. Il fut saccagé lors de la guerre de Cent Ans et reconstruit au cours du XVI^e^ siècle. Ses hautes murailles crénelées et ses douze tourelles à pointe passèrent entre les mains de la famille du Sault, du Marquis d'Alesmes, du Marquis de Saint-Laurent, puis suite à son exécution, le château fut à nouveau démantelé et détruit en partie. De nos jours restent quelques ruines et le colombier, daté du XII^e^ siècle, restauré en 2004. Il se présente sous la forme d'une grosse tour ronde, à l'intérieur de laquelle des poteries sont scellées au mur, pour servir de nid aux pigeons. On appelle ces poteries « boulins » et leur nombre est d'importance capitale puisque ils représentent la surface des terres qui sont sous l'autorité du suzerain. Le propriétaire de ce colombier et du château médiéval de Thau, fleuron de Gauriac, Albert Schweitzer exploite 41 hectares de vignes, face à l'estuaire de la Gironde, dont 27 composent le vignoble du château de Thau et produit des vins de l'appellation AOC côtes-de-bourg : Château de Thau, Château Poyanne, Château les Violettes et Puy de Lignac.

SITE DU MUGRON
✆ 05 57 68 31 76
www.tourisme.bourg-en-gironde.fr
ot@bourg-en-gironde.fr
Vous désirez profiter d'un espace où l'on domine l'estuaire le plus vaste d'Europe ? Cet espace, c'est le site de Mugron situé sur la commune de Gauriac, un site naturel qui s'étend sur une superficie de 23 km^2. Le long des multiples sentiers propices à la randonnée pédestre ou au VTT, vous bénéficiez d'une vue imprenable sur les îles. Le site du Mugron est très apprécié parce qu'il bénéficie d'un microclimat ensoleillé à l'abri du vent : ne soyez pas surpris d'y voir des espèces végétales méditerranéennes. Enfin, les coteaux du Mugron abritent des galeries souterraines, formées lors de l'extraction des pierres, par le passé. Pourquoi ne pas poursuivre la balade par la route de la corniche et apercevoir ses habitats troglodytiques ?

DOMAINE DES DEUX CÈDRES
26, route des Astéries
✆ 05 57 64 88 65
www.domainedesdeuxcedres.com
contact@domainedesdeuxcedres.com
Fermé en janvier. 5 chambres (plus un gîte familial de 200 m^2). Chambre double de 100 € à 102 € ; suite de 180 € à 190 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes sur réservation avec 3 menus faits maison : Menu du Mascaret, (entrée, plat principal, dessert, café) 31 € ; Menu des Deux Cèdres 28 € ; Menu de l'Estuaire 39 € à 42 €). Spa extérieur : ouverture en mai. Excursions.
Niché au milieu des vignobles de Gauriac, vous trouverez un petit coin de paradis qui se nomme le Domaine des Deux Cèdres. Vous y serez accueilli en chambre d'hôtes par Sophie et Eric qui ont mené plus d'un an de travaux de rénovation, avec le désir de garder intacte l'âme de cette belle demeure. Idéalement située pour découvrir l'estuaire et les environs, la bâtisse vous séduira depuis l'extérieur. Les chambres sont décorées avec goût : des tons de couleur bien associés, des petites touches personnelles discrètes pour des chambres harmonieuses dans lesquelles il fait bon se détendre. Pour des soirées conviviales, vous pourrez

vous retrouver dans l'ancien chai, réaménagé. Côté jardin, la jolie terrasse vous attend pour de longues soirées d'été ou les petits déjeuners gourmands. La grande piscine sécurisée est appréciée pour les après-midi ensoleillés et le spa installé à l'extérieur vous offrira un moment de détente ! D'ailleurs vos hôtes vous offrent une séance d'une demi-heure gratuite. Quant à la table, elle est à l'image de Sophie et Eric, généreuse ! Les amateurs d'œnotourisme seront ravis de se faire ouvrir les portes des propriétés viticoles voisines pour des visites et des dégustations. Il y a tant à dire sur le Domaine des Deux Cèdres… le mieux c'est d'y séjourner quelques jours, mais attention, vous risquez de ne plus vouloir repartir…

Prignac-et-Marcamps

Ce petit village Prignac-et-Marcamps est issu de la fusion de deux communes en 1965, Prignac et Marcamps-et-Cazelle. Cette commune dispose d'un très riche patrimoine naturel, les amoureux de la nature et adeptes de randonnées, à pied ou à vélo, apprécieront le territoire de la commune. On y trouve une zone naturelle de protection de la faune et de la flore de 22 hectares : le site du Moron. Mais c'est la richesse patrimoniale qui distingue ce village : on y compte plusieurs églises, chapelles, lavoirs. François Dalleau y a même découvert en 1881 la grotte Pair Non Pair, ornée de gravures pariétales de chevaux, bouquetins ou mammouths, datés entre 33 000 et 26 000 ans avant Jésus-Christ. Vous l'aurez compris, il y a de très belles choses à découvrir dans ce petit village de Prignac-et-Marcamps.

■ **GROTTE DE PAIR-NON-PAIR** ★
2, chemin de Pair-Non-Pair
✆ 05 57 68 33 40
pair-non-pair@monuments-nationaux.fr
Fermé le 1er janvier, 1er mai et 25 décembre. Ouvert tous les jours sauf le lundi 15 juin au 15 septembre, visites à 10h, 11h15, 14h30, 15h30, 16h30, 17h30 16 septembre au 14 juin, visites à 10h, 11h15, 14h30, 16h. Gratuit jusqu'à 18 ans (et demandeurs d'emploi). Adulte : 8 €. Groupe (20 personnes) : 6,50 €. Tarif réduit : 6,50 €. Visite guidée. Boutique. Selon les impératifs de conservation, nombre de visiteurs strictement limité.
La cavité fut découverte de façon fortuite, le 6 mars 1881, lorsque François Daleau partit à la recherche d'une vache s'ayant coincé une patte dans l'une des cheminées de la grotte. Après plusieurs années de fouilles et d'études, c'est en 1900 que la grotte de Pair-Non-Pair fut classée aux Monuments Historiques. Aujourd'hui, c'est la seule et unique grotte préhistorique qui se visite en Gironde, elle fait d'ailleurs partie des grottes ornées les plus remarquables du paléolithique supérieur. Si les premières traces de la présence de l'homme y sont estimées à 80 000 ans (elle a donc l'avantage de l'âge sur Lascaux), les gravures les plus intéressantes dateraient de quelque 30 000 ans av. J.-C ! Avec l'aide précieuse du guide, on arrive à discerner des bouquetins, des bovidés, des chevaux, des mammouths (certains représentés par paires), et surtout un megaceros, un cervidé aujourd'hui disparu et dont la ramure pouvait atteindre 3 mètres d'envergure et dont on ne connaît qu'une douzaine de représentations de par le monde.

■ **CLOS MARCAMPS**
2, chemin des Carrières
✆ 05 57 58 57 09 – www.closmarcamps.fr
5 chambres. Chambre double de 95 € à 135 € ; suite de 95 € à 135 €. Restauration. Soins.
C'est au cœur du vignoble bordelais que le Clos Marcamps propose le gîte dans une chartreuse du XIXe siècle. Une maison d'hôtes de caractère, aussi plaisante que confortable. Si le l'extérieur regorge de charme – un parc arboré d'arbres centenaires, un bassin de nage de 14 mètres chauffé en saison… –, l'intérieur n'est pas en reste. Le Clos Marcamps offre deux chambres doubles (dont une avec spa privatif extérieur) et trois suites luxueuses. Toutes disposent d'une terrasse et possèdent le confort nécessaire. Si vous avez une envie gourmande, faites venir, par le room service, une planche apéritive de produits frais et locaux. Des soins sont également proposés dans ce lieu d'exception.

Pugnac

■ **ALLIANCE BOURG**
42, rue de la Cave ✆ 05 57 68 81 01
www.alliancebourg.com
Ouvert tous les jours de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Dégustation gratuite. Aire de repos ombragée avec table. Objet cadeaux : coffrets, carafes, verres, produits du terroir. Boutique en ligne. Magasin de Tauriac : Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.
Alliance Bourg (Union des caves de Pugnac, Bourg Tauriac et Lansac) est l'aboutissement de la volonté de 81 artisans-vignerons travaillant sur plus de 605 hectares et réunis autour de 3 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), AOC Côtes de Bourg, AOC Blaye Côtes de Bordeaux et AOC Bordeaux. Derrière chaque bouteille est identifié un terroir. Deux des vins de la coopérative ont été récompensés en 2017 lors du Concours Général Agricole de Paris. Deux magasins sont à votre disposition pour venir découvrir une large gamme de vins généreux et authentiques. Une équipe de professionnels vous attend pour vous informer et vous conseiller dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Mais vous pouvez aussi commander en ligne *via* le site internet. Chaque année, Alliance Bourg participe à l'événement œnotouristique incontournable de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. Rendez-vous le premier week-end d'avril.

◗ **Autre adresse :** ALLIANCE BOURG (EX-CAVE DE BOURG-TAURIAC) – 3, avenue des Côtes-de-Bourg – TAURIAC ✆ 05 57 94 07 07

Saint-Trojan

Ce petit village, qui accueillit aux XIVe et XVe siècles un hôpital de l'ordre des chevaliers de Malte, est aujourd'hui un lieu privilégié pour les amateurs de randonnées pédestres et de promenades à cheval, grâce à son relief tourmenté et ses multiples panoramas. Dans un paysage de coteaux plantés de vignes et couronnés de châtaigniers, Saint-Trojan est un pays parcouru de nombreuses sources où les randonneurs apprécieront le panorama depuis le point culminant de la région Bourg-Blaye, situé non loin d'une ancienne motte féodale.

CHÂTEAU MERCIER
✆ 05 57 42 66 99 – www.chateau-mercier.fr
info@chateau-mercier.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h ; le samedi de 10h à 12h. Visites des chais et dégustation gratuite sur rendez-vous pour les groupes ou en dehors de ces horaires. Gamme de prix entre 6 € et 12 €.
Tenu par la fratrie Philippe, Martine et Christophe Chéty, le château Mercier est une propriété familiale depuis 13 générations. Le domaine est situé sur la rive droite de la Gironde, au nord-ouest de l'appellation côtes-de-bourg. Les 23 ha de vignes y sont travaillés dans la tradition. Rouge, blanc et Clairet sont issus des vignes poussant sur un sol argilo-graveleux, favorisant l'enracinement, facteur de qualité. Suivant les principes de l'agriculture raisonnée, le château dispose de la certification ISO 14001. Château Mercier propose des chambres d'hôte et un gîte pour des séjours « œnotourisme ».

Avis des œnologues. Château Mercier, côtes-de-Bourg contrôlée, 2013 : Belle robe jaune pale limpide et brillante. Nez frais et technique, fruits blancs, fleurs, buis, et agrumes. Bouche avec une belle fraîcheur, beaucoup de gras, des notes délicieuses d'agrumes. Bel équilibre.
Château Mercier, côtes-de-Bourg contrôlée, 2011 : Robe rubis sombre. Nez puissant à dominante épicée, puis, de fruits rouges mûrs, prune, framboise, cassis, de pain grillé, de torréfaction, Belle bouche bien construite, charnue, savoureuse, sur des tanins fondants et frais. Retour de fruits rouges frais, fraise des bois. Belle longueur, vin très apprécié.
Château Mercier, cuvée prestige, côtes-de-Bourg contrôlée, 2011 : Robe rubis vive. Nez très toasté, pain grillé, vanillé, fruits rouges. Une attaque équilibrée en bouche, ample, sur des tanins bien enrobés. Belle consistance. A attendre.

SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC

A une petite trentaine de kilomètres de Bordeaux, cette localité est intéressante à plusieurs titres, notamment pour la visite de son église romane, le plus ancien édifice de la commune. Construite par les bénédictins de la Grande-Sauve au XII^e^ siècle, elle fut remaniée aux XV^e^ et XVI^e^ siècles et restaurée en 1837 par l'architecte Durand qui réussit à préserver la nef et le clocher roman à quatre étages. L'église renferme une petite pietà d'albâtre datant de la fin du XIV^e^ siècle. Elle accueille des concerts. Au hasard de la promenade, on découvre au numéro 83, de la rue Nationale la maison natale du commandant Jacques-Yves Cousteau, le château Robillard, petit castel du XVI^e^ siècle, devant lequel se dresse un platane âgé de plus de 300 ans (classé depuis 1936 à l'Inventaire des sites naturels). L'édifice héberge de nombreuses expositions et manifestations culturelles. Son théâtre de verdure permet également l'organisation de spectacles en plein air. La promenade se poursuit avec l'ancien cloître des Cordeliers construit en 1626 sur les ordres de François de Sourdis, archevêque de Bordeaux. Il a été l'objet de plusieurs années de travaux depuis 1984 et abrite aujourd'hui la bibliothèque dans un cadre architectural exceptionnel. Terminons cette halte par une marche jusqu'à l'ancien port de pêche de Plagne, qui a fait place à un petit port de Plaisance, où l'on peut encore croiser pêcheurs cubzenais d'aloses et de lamproies.

OFFICE DE TOURISME DU CUBZAGUAIS
9, allée du Champ-de-Foire
Square François-Mitterrand ✆ 05 57 43 64 80
www.bourg-cubzaguais-tourisme.fr
contact@cubzaguais-tourisme.com
Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30.

Randonnée bucolique dans le Cubzaguais

Le point de départ de votre escapade sera le port de la commune de Cubzac Les Ponts. En longeant la Dordogne par la route passant devant les établissements Cusenier qui élaborent le fameux crémant de Bordeaux, vous pourrez admirer la curiosité du secteur, le pont routier construit par Gustave Eiffel entre 1879 et 1883. Il a été construit sur les bases d'un premier pont suspendu (1839-1869) emporté par une tempête. Partiellement détruit pendant la Seconde Guerre mondiale, le pont Eiffel a été rebâti par le petit fils du célèbre ingénieur. Jetez également un coup d'œil au pont de chemin de fer bâti en 1889 par l'entreprise Deyle et Pillet ainsi qu'au pont autoroutier de Guyenne par lequel passe l'A10 depuis 1974. Sur les bords de Dordogne, vous pourrez aussi contempler les vestiges du château de Montauban (ou château des 4 fils Aymon) bâti à l'époque carolingienne puis reconstruit au XIII^e^ siècle. Il ne subsiste aujourd'hui que la porte d'entrée de la forteresse flanquée de deux tours. En remontant vers le bourg, n'oubliez pas de faire une halte à l'église pour admirer le tableau dédié au Baptême du Christ. Reprenez votre route en direction du château de Terrefort. Une partie de ce très bel ensemble implanté sur le point le plus haut de la commune date de la Renaissance. L'édifice est entouré de superbes vignobles. Principalement composé de cabernet franc, de merlot et de cabernet sauvignon, les vins du cubzaguais allient finesse et bouquet. Profitez de votre halte pour déguster les nectars locaux, tout en jouissant du panorama sur le fleuve. La boucle vous permettra ensuite de longer le château de Timberle et le moulin de la Racace. Puis, vous pourrez vous restaurer sur l'aire de pique-nique situé à proximité de l'étang de Meillac. Parvenu au tertre de Bernescut, vous aurez une vue imprenable sur les palus (prés inondables) de la Virvée. Le retour vers le bourg de Cubzac Les Ponts s'effectue en suivant la D137.

L'enfant du pays : le commandant Cousteau

Le célèbre commandant Jacques-Yves Cousteau est né le 11 juin 1910 à Saint-André-de-Cubzac. L'explorateur océanographe au bonnet rouge est l'une des personnalités qui a le plus marqué les Français. Sa famille possédait la pharmacie au 83 rue Nationale, sa maison natale y est toujours présente. Jacques-Yves Cousteau conçut le premier scaphandre autonome avec Emile Gagnan, ce qui façonna la plongée sous-marine moderne. Ses explorations à bord de la *Calypso* le menèrent dans les fonds marins. Ses films et documentaires passionnèrent le public. En 1956 il remporte d'ailleurs la Palme d'Or à Cannes, avec *Le Monde du Silence*. La Cousteau Society est fondée en 1973, cette association à but non lucratif a pour mission l'exploration océanique et la protection de la nature. Il disparait le 25 juin 1997 et est inhumé à Saint-André-de-Cubzac. La ville lui a rendu hommage en prêtant son nom à la rue qui mène à sa maison natale. Vous pourrez y trouver une plaque commémorative.

Le Cubzaguais est une région qui présente un territoire intéressant, notamment avec son vignoble mondialement réputé, situé sur la rive droite de la Dordogne, magnifique fleuve (l'estuaire) et riche patrimoine, à environ 25 minutes de Bordeaux. L'office de tourisme vous guidera à travers les différentes facettes de ce territoire afin de vous permettre de toutes les découvrir. Partez à la découverte des traditions du Cubzaguais, et découvrez les 10 communes qui composent ce territoire. Quelles visites, quelles activités, quelles manifestations autour de la vigne ou du fleuve ? L'office de tourisme répondra à toutes vos questions.

Points d'intérêt

■ **DOMAINE DE LA VERNERIE**
705, chemin du Plantier
✆ 06 10 81 86 41
www.lavernerie.com
lavernerie@gmail.com
Ouvert au public sur rendez-vous les week-end de mai à fin juin. A l'issue de la visite, un rafraîchissement peut vous être proposé sur demande. Visite guidée. Sur place, chambre « La Vigneronne » du Domaine de La Vernerie : gîte de France.
Avec de nombreux châteaux, petits ports, églises et son platane Robillard tricentenaire, la commune de Saint-André-de-Cubzac possède différents atouts. Située dans la basse vallée et sur les coteaux de la Dordogne, elle est au cœur du vignoble bordelais. C'est dans ce contexte patrimonial que le Domaine de la Vernerie déploie son jardin à l'anglaise. Typique de ces jardins où les formes irrégulières du site sont mises en valeur sans être maîtrisées, il possède une grande variété d'essences européennes et américaines. Près d'un bois de feuillus et de pins, deux bassins sont le théâtre de scènes changeant au fil des saisons. Une vision romantique due à l'équilibre subtil diffusé par trois espaces. Au gré des massifs et de l'arboretum, les ambiances changent. Par définition, le jardin à l'anglaise est l'écrin d'une demeure, ici une maison girondine des années 1940. Ce parc a reçu « une feuille » dans la catégorie « Beaux jardins », distinction décernée par la Société d'horticulture de la Gironde.

■ **LES MOULINS DE MONTALON ET LE 45EME PARALLELE**
Rue des Moulins ✆ 05 57 43 64 80
Le moulin est ouvert toute l'année, sur rendez-vous pour les groupes.
Les Moulins de Montalon s'élèvent sur le coteau du même nom, point culminant de la région, 73 mètres, au milieu des vignes. Ces moulins, loin d'être isolés dans la région, sont dotés d'une particularité : une stèle à proximité signale le passage du 45e degré latitude Nord. Ce 45e parallèle est à distance égale du pôle Nord et de l'Equateur. Le panorama qui s'étend depuis ce point de vue est superbe et permet de voir du tertre de Fronsac aux Côtes de Blaye, en passant même par Bordeaux. Plusieurs ruines de moulins à vent, construits au XVIIIe siècle, sont également parsemées sur le territoire. On en trouve à Lansac, Vensac ou à Verdelais, en état de marche. Montalon était le lieu ou le grain des terres à blé, seigle ou avoine était moulu. Deux des trois tours du site ont été rénovées, renseignements auprès de l'office de tourisme.

Le couvert

■ **LE BŒUF KIRI**
283, rue Nationale ✆ 05 57 45 38 09
www.boeufkiri.com
leboeufkiri@hotmail.fr
♿
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Jusqu´à 23h le week-end. Menus de 25 € à 35 € (servis midi et soir). Carte : 20 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Accueil des groupes. Terrasse.
Les grillades cuites sur ceps de vigne dans la cheminée, c'est la spécialité de la maison ! Au Bœuf Kiri, on mange du bœuf de plusieurs façons, grillé, en salade, façon hamburger, vous ne serez pas déçu par la qualité de la viande qui est excellente et par les cuissons qui sont parfaitement maîtrisées par le chef ; cependant il faut y mettre le prix. Au niveau de l'ambiance, c'est animé, à l'intérieur les tables sont touche-touche et le niveau sonore grimpe vite. Le rouge viande des chaises design sur lesquelles vous êtes hissé y est peut-être pour quelque chose. N'hésitez pas demander à déjeuner en terrasse pour savourer votre grillade en toute tranquillité. Les serveurs sont sympas et le sourire est là.

Emplettes

CHÂTEAU SAINCRIT
555, chemin du Peuy ✆ 06 07 16 47 53
www.chateau-saincrit.com
contact@chateau-saincrit.com
Direction Bourg-sur-Gironde,
1re route à droite.
Visite et dégustation sur rendez-vous.
Le château Saincrit, du haut de son coteau de Montalon, offre une jolie vue sur les plaines et le fleuve. Nous avons ici un domaine, un vignoble de 16 hectares et, des petites touches en plus comme de la poésie, du glamour, de la féminité, et c'est très agréable. Passionnée par son terroir et ses vignes, Florence Prud'homme cultive ici sa passion depuis 2003. Florence produit plusieurs vins qui se caractérisent par leur fraîcheur et leur côté acidulé. L'Ephémère AOC Bordeaux Blanc, le Noctambule, AOC Bordeaux Rosé, le Love & Cabernet, AOC Bordeaux Supérieur. Je craque littéralement sur l'étiquette de Love & Cabernet sur laquelle on retrouve la petite licorne, emblème du château mais également, le rouge passion de l'amour avec ce côté artistique qui donnerai envie de garder la bouteille, même vide. Mais rien de très étonnant quand on sait que tout au long de l'année, Florence accueille des artistes dans son chai. Sculpteurs et peintres vous proposent leur art autour d'un verre de vin.

MARCHÉ
Place du Champ-de-Foire
Saint-André-de-Cubzac est une ville de marché, c'est donc naturellement que celle-ci en compte deux hebdomadaires. Ils se déroulent sur la place du Champ-de-Foire, lieu tout trouvé pour un moment de convivialité où les meilleurs produits se côtoient. Ainsi retrouvez le principal marché le samedi matin entre 7h et 13h, et le second le jeudi matin, de 8h à 13h qui lui est essentiellement alimentaire.

Loisirs

THE ROOM
ZAC du Parc d'Aquitaine
Saint-André-de-Cubzac ✆ 05 57 43 72 10
www.the-room.fr– contact@the-room.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 23h30. Déconseillé aux moins de 10 ans.
Ce nouvel escape game n'est pas comme les autres ! The Room est un concept original et créatif mêlant science-fiction et high-tech. Dans ce jeu d'évasion grandeur nature, vous vous retrouverez dans un monde apocalyptique et vous devrez résoudre la mission ZK-68. On vous plante le décor : 2017, un virus mutant a transformé les humains en zombies. Beaucoup plus immersif que d'autres jeux d'évasion, The Room est une expérience à part. Pendant une heure d'énigme et d'enfermement, la pression monte crescendo démultipliant les sensations. Mieux vaut ne pas trop dévoiler les surprises qui vous attendent pour ne pas gâcher le plaisir à venir. The Room va ouvrir une nouvelle salle : la mission Space Pirates ainsi qu'un nouveau lieu à la Cité de Blaye : soyez les premiers à tester les cachots de la Citadelle !

Dans les environs

Cubnezais

Petite commune située entre Saint-André-de-Cubzac et Saint-Savin, Cubnezais abrite environ 1 374 habitants. Amis randonneurs, promeneurs, le coin se prête très bien aux balades, plus ou moins sportives, à votre goût. L'église fortifiée Saint-Martin est inscrite aux Monuments historiques, d'origine romane elle mérite le coup d'œil, notamment son portail et ses vitraux.

CHÂTEAU BERTINERIE
✆ 05 57 68 70 74 – www.chateaubertinerie.com
Ouvert tous les jours de 14h30 à 18h. Visite et dégustation 5 €.
Le château Bertinerie fait partie d'une exploitation viticole familiale dirigée par Daniel Bantegnie et ses deux fils. Elle est composée de trois vignobles, trois terroirs et donc de trois châteaux : Château Bertinerie, Château HAUT Bertinerie, Château Manon le Lagune qui s'étendent sur environ 60 ha. La Bertinerie produit des vins d'appellation Blaye-côtes-de-bordeaux, en rouge, clairet, blanc sec et rosé. De nombreuses médailles récompensent régulièrement les vins de la propriété familiale. Ils en comptent d'ailleurs 59 d'or. Depuis plusieurs années, ce professionnel de la vigne pratique une agriculture raisonnée avec une volonté de culture bio, et les vendanges sont manuelles. Les vins de la propriété proposés à la vente ne sont pas des vins de garde et sont donc à consommer dès l'achat. C'est dans des caves souterraines qu'ils sont élevés et vieillis. A noter également que ces derniers pratiquent une technique appelée les vignes en lyre qui vise à obtenir des vins d'une qualité gustative bien supérieure.
Avis des œnologues : Château Haut Bertinerie, côtes-de-bordeaux, blanc, 2009 : jaune brillant. Nez de pêche, citron vert, fruits exotiques, qui nous invite au voyage. Le bois enrobe le tout sans venir gêner le bouquet. Une belle minéralité contribue au parfait équilibre aromatique.Bouche grasse, savoureuse, appétissante. Attaque de bonbons anglais. Les fruits sont toujours de la partie. Le caractère minéral accompagne la finale.
Château Bertinerie, blanc sauvignon blaye-côtes-de-bordeaux, 2010 : robe jaune pale brillante, joli nez très franc et frais sur des notes de litchi, pamplemousse, sorbet citron. Bouche vive et franche longue de belle persistance aromatique.
Château Haut Bertinerie, blanc sauvignon blaye-côtes-de-bordeaux, 2009 : robe brillante, reflets dorés, nez floral, note d'abricot, la bouche ronde, ample légèrement acidulée, finement boisée et bien équilibrée.
Château Manon la Lagune blaye-côtes-de-bordeaux, 2008 : robe rubis, nez légèrement boisé, pain d'épice, bouche poivrée, acidulée, épicée.

Cubzac-les-Ponts

Avez-vous deviné la curiosité de cette commune ? Petit indice, son nom… Cubzac-les-Ponts possède effectivement trois ponts. Ils traversent la Dordogne et relient l'Entre-deux-Mers au Cubzaguais. Le premier, le pont Eiffel, a été bâti entre 1879 et 1883 par le célèbre Gustave. Il fut détruit pendant la seconde guerre mondiale et reconstruit par son petit-fils. Long de 553 mètres, on peut admirer ses belles arcades. Le second

pont est le pont de chemin de fer, pont ferroviaire achevé en 1885. Le pont autoroutier quant a lui été terminé en 1974, puis doublé en 2000. Pour avoir un point de vue sur ces trois ponts, prenez la route du port. Mais ce n'est pas le seul attrait de la commune, car elle se situe au cœur d'un superbe vignoble et est parée de belles façades blondes. L'église Saint-Julien-de-Cubzac est intéressante de l'extérieur, avec ses vestiges romans ou encore sa porte sud, de style baroque, mais également de l'intérieur. Elle abrite en effet la toile du « Baptême du Christ », daté du XVIII[e] siècle et classée aux Monuments historiques. Le château des Quatre Fils Aymon vaut également le détour. Cubzac-les-Ponts est un village typique au riche patrimoine qui ne demande qu'à être découvert.

LE CHÂTEAU DES QUATRE FILS AYMON
✆ 05 57 43 64 80

Les ruines du château des Quatre Fils Aymon sont inscrites à l'inventaire des monuments historiques. Sur la haute rive rocheuse surplombant la Dordogne, le château de l'époque carolingienne a été reconstruit par le comte de Leicester en 1249. La bâtisse est une forteresse qui surplomba la région pendant des siècles. Assiégé par Charlemagne, l'édifice est reconstruit par le comte de Leicester pour le Roi d'Angleterre lors de la guerre de Cent Ans. En 1453, pendant la bataille de Castillon, le château est démantelé. Aujourd'hui en ruine, il ne reste que la porte d'entrée. Amateurs de vieilles pierres, ces ruines valent le coup d'œil.

LE PONT GUSTAVE EIFFEL

Le samedi 28 avril 2018 a été marqué par l'inauguration du Pont Gustave Eiffel. Il aura fallu 20 mois de travaux et près de 25 millions d'euros pour renforcer les deux viaducs qui relient les rives de la Dordogne à celles de la Garonne. Le pont désormais consolidé s'est même agrandi avec la création d'une passerelle pour piétons et cyclistes. Il est désormais possible de relier Cubzac-les-Ponts (et non pas Saint-André-de-Cubzac !) à la ville de Saint-Vincent-de-Paul. Et si vous vous demandez l'origine du nom, sachez que le pont, construit à l'origine en 1839, fut emporté par une tempête en 1869. L'ingénieur Gustave Eiffel est alors appelé pour le reconstruire en 1883, donnant ainsi son nom à l'édifice, et ce quelques années avant l'inauguration de la fameuse Tour Eiffel !

Saint-Gervais

BRASSERIE ALIÉNOR
Rue Cantemerle
✆ 06 31 42 41 62
www.brasseriealienor.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h.

Une bière brassée en plein vignoble bordelais, c'est l'idée un peu folle d'un Belge qui a créé la marque de bière Aliénor en 2010 à Saint-Gervais. L'entreprise a été relancée en 2016 par Patrick Lalanne, un épicurien qui est aussi le gérant du club La Plage à Bordeaux. Les bières sont produites sur place, à base de malt et de houblon sans aucun arôme artificiel. Elles sont conservées dans des fûts en plastique rétractables, comme des bouteilles d'eau, ce qui les rend 100 % recyclables. La gamme se compose de bières blondes, rousses et brunes. Une bière est réalisée à base de jus de citrons de Marmande frais et pressés. Les bouteilles sont personnalisables à partir d'une certaine quantité (240) tout comme les recettes. On ne visite pas l'usine et il n'y a pas de boutique même si l'accueil est ouvert de lundi au vendredi. Les bières Aliénior sont distribuées par France Boisson, on les retrouve aussi dans les grandes surfaces, chez les cavistes et au marché de Saint-André de Cubzac le samedi matin.

CHÂTEAU DES ARRAS
✆ 05 57 43 00 35
www.chateaudesarras.fr
chateaudesarras@gmail.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Visite, vente et dégustation, sur rendez-vous le week-end. Chambres d'hôte de 50 € à 70 € – 35 € pour les pèlerins.

Derrière le Château des Arras se cachent deux sœurs à la tête de cette propriété familiale datant de 1560 : Marie-Caroline et Anne-Cécile Rozier. Les vignes, quant à elles, ont été plantées dans les années 50 par leur grand-père. Ici, au cœur d'un vignoble de 27 hectares, elles ont créé leurs vins, qui couvrent toutes les couleurs du Bordeaux. Citons notamment le Rosé des Arras, un vin fruité existant depuis plus de 30 ans, la Cuvée ELLES, élaborée par Claudine Rozier et ses filles, 100 % Merlot, ou encore la Cuvée Rhéa sans sulfite. Chacune des cuvées du Château des Arras a une histoire à raconter ! La famille fait également chambres d'hôtes, et propose des visites du domaine et des vignobles dans le cadre de l'œnotourisme.

L'avis des œnologues.

Château des Arras, Bordeaux supérieur cuvée prestige, 2012 : Robe rubis grenat sombre. Nez intense et plaisant, frais, framboise mûre, griotte, fraise des bois, épices et réglisse. Belle bouche ronde et construite, sur des arômes de fruits rouges intenses. Les tanins sont de belle facture, très prometteurs. A attendre un peu. Beau vin. Château des Arras, Bordeaux supérieur contrôlée cuvée tradition, 2014 : Robe grenat intense. Nez puissant, notes de caramel au beurre salé, réglisse, brioche, cerise rouge, cassis. L'attaque en bouche est fraîche, plaisante, les arômes de fruits rouges intenses, nous retrouvons la cerise. Les tanins sont encore fermes, et méritent l'attente. Finale fraîche et élégante.

DOMAINE DE CANTEMERLE
9, domaine de Cantemerle
✆ 05 57 43 11 39
www.domaine-cantemerle.com
contact@domaine-cantemerle.com

Le domaine de Cantemerle se situe à Saint-Gervais, entre Saint-André-de-Cubzac et Bourg-sur-Gironde. La famille Mabille, issue d'une longue lignée de vignerons, a repris ce domaine viticole en 1998. Le vignoble s'étend sur 45 hectares sur deux appellations : côtes-de-bourg et bordeaux supérieur. Parmi les bouteilles proposées, vous pourrez trouver La Rose de Cantemerle, un rosé, le Château Cru Cantemerle 2010 cuvée Grande Réserve AOC Bordeaux supérieur, médaillé d'or au concours agricole de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2012 et au Challenge international du vin 2012. L'exploitation pratique une culture raisonnée et a d'ailleurs reçu une qualification dans ce domaine. La famille Mabille vous accueille toute l'année pour vous présenter leur domaine et leurs vins. Pensez à réserver, afin qu'elle puisse vous consacrer plus de temps.

Château de vayres.

© CHÂTEAU DE VAYRES

LIBOURNAIS

LIBOURNAIS

CASTILLON-LA-BATAILLE

Castillon-la-Bataille est avant tout connu pour sa fameuse bataille du 17 juillet 1453. Son nom en latin, Castellum, signifie fort ou château fort. Plus d'une quinzaine de communes portent ce nom en France mais ce village est le seul à avoir ajouté « la bataille » à la suite. Pendant longtemps, le village a été décisif et stratégique, puisqu'il permettait de voir l'unique point de passage pour traverser la Dordogne : le gué du Pas de Rauzan. C'est seulement en 1953 que la commune prend son nom actuel. La bataille a fait rage aux pieds de la cité et elle marqua la fin de la guerre de Cent Ans entre les Français et les Anglais. Malgré les siècles qui se sont écoulés, cette bataille reste dans les mémoires, grâce notamment à la très célèbre reconstitution historique costumée, qui se déroule près du château de Castegens. Ce spectacle son et lumière nocturne a lieu durant la saison estivale sur une mise en scène d'Eric Le Collen. Ce ne sont pas moins de 700 bénévoles dont 450 comédiens et plus de 50 cavaliers qui font revivre un morceau d'histoire, sur 7 hectares de scène. Un véritable show grandiose à ne pas manquer ! Mais ce n'est pas la seule richesse de Castillon-la-Bataille qui dispose d'un patrimoine exceptionnel : l'église et la mairie du XVIII[e], la porte du Midi, la chapelle Sainte-Marguerite du XII[e] siècle… La Dordogne ajoute à la commune un charme fou. Que ce soit au fil de l'eau, le long des ruelles ou encore dans le temps, Castillon-la-Bataille vous transportera à coup sûr…

OFFICE DE TOURISME CASTILLON PUJOLS
5, allées de la République
✆ 05 57 40 27 58
www.tourisme-castillonpujols.fr
tourisme@castillonpujols.fr

J'irai Déguster Chez Vous

Lancé en 2016, J'irai Déguster Chez Vous by Castillon Côtes de Bordeaux, est le rendez-vous vin qui innove ! Le concept : venir à la rencontre des consommateurs pour des dégustations directement à domicile. En réservant au préalable une soirée sur le site *jiraidegusterchezvous.fr*, les participants accueillent chez eux un duo de vignerons. Pour l'occasion, vous êtes invités à convier votre famille et/ou vos amis, entre 8 et 15 personnes, pour un moment privilégié de partage et de découverte, dans la bonne humeur. Les vignerons vous présentent leur vin et leur appellation. Une soirée unique !

Ouvert du mardi au jeudi et le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le vendredi de 14h à 17h30. Juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et 14h à 18h ; le dimanche de 9h30 à 12h30.
L'Office de Tourisme Castillon Pujols propose plusieurs circuits pédestres dont, pour les individuels et les groupes en compagnie d'un guide de l'office : un parcours thématique sur la biodiversité. Même chose pour les amateurs de vélo, sachez que de nombreuses boucles « découverte du territoire » vous seront proposées. Toutes les informations utiles sont disponibles et consultables en ligne. Les marchés y sont même référencés ! Parmi les incontournables : le spectacle de la reconstitution de la bataille de Castillon, en juillet et août, est un immanquable. Rauzan, Branne, Gensac… Des Bureaux d'Informations touristiques vous accueillent au plus près de vous (les horaires sont propres à chacun).

Autres adresses : Bureau d'accueil de Branne : route de Cabara, 33420 Branne ✆ 05 57 74 90 24 • Bureau d'accueil de Rauzan : 12 rue Chapelle, 33420 Rauzan ✆ 05 57 84 03 88 • Point d'info saisonnier de Gensac : place de la Mairie, 33890 Gensac ✆ 05 57 47 46 67

Points d'intérêt

LA BATAILLE DE CASTILLON
Chemin de La Brande ✆ 05 57 40 14 53
www.batailledecastillon.com
info@batailledecastillon.com
Spectacle de mi-juillet à fin-août (voir les dates sur le site). Réservations par internet, téléphone ou à l'Office de Tourisme. Ouverture du village d'Aliénor à 18h30, début du spectacle à 22h30. Gratuit jusqu'à 5 ans (sur les genoux des parents). Adulte : 24 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 12 €. Personne en fauteuil roulant : 15 €. Parking : 1 €. Restauration (repas chaud à l'Auberge Aliénor : 12 € (vin non compris, réservation conseillée). Animations. Bar et restauration rapide (début des services à 19h).
La reconstitution évoque l'un des événements majeurs de l'histoire de France : la victoire française qui mit fin à la guerre de Cent Ans, le 17 juillet 1453. Sur une aire scénique grandiose de 7 hectares, plus de 600 bénévoles parmi lesquels des comédiens et une cinquantaine de cavaliers entraînent chaque soir de l'été, près de 3 000 spectateurs en plein Moyen Age, au cœur de cette grande bataille. Pendant 1h30 relevé de cascades et d'effets pyrotechniques, le public vit, sous le regard de la Duchesse-Reine Aliénor, les événements marquants de la guerre de Cent Ans et la victoire de Charles VII qui rendit l'Aquitaine au royaume de France. A ne pas manquer ! Dégustations avec les viticulteurs, artisans médiévaux, animations, jeux… N'hésitez pas à prendre le pouls du

village d'Aliénor avant de rejoindre les tribunes pour vous laisser emporter par la magie d'un spectacle de grande ampleur.

Emplettes

LA MAISON DU VIN
6, allée de la République
✆ 05 57 40 00 88
www.castillon-cotesdebordeaux.com
contact@castillon-cotesdebordeaux.com
Ouvert le lundi et le mardi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; du mercredi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. De début mai à fin septembre, ouvert le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Boutique.
Située en rive droite de Bordeaux, – à une trentaine de kilomètres –, les coteaux de Castillon-Côtes de Bordeaux sont dans le prolongement de ceux de Saint-Emilion. Pleine de style et de personnalité, l'appellation propose un large éventail de vins rouges aux qualités et saveurs variées. Qualifiés de charnus, charpentés et puissants, les vins de cet AOC s'accordent très bien aux grillades, gibiers et fromages. Créée en 1989, l'appellation couvre 9 communes sur 2 300 ha et regroupe près de 230 familles de vignerons dont 25 % sont en agriculture biologique. Castillon-Côtes de Bordeaux est la 1ère appellation bordelaise à mettre en place une station de traitement des effluents vinicoles en 2012 ! Elevés avec le plus grand soin, les vins des Côtes-de-Castillon portent en eux toutes les promesses des grands crus. Visites de chais, balades dans les vignes, chambres d'hôtes et gîtes… L'équipe de la Maison du Vin est à votre disposition pour vous faire découvrir et déguster près de 60 références à prix propriété, ainsi que ses nombreuses activités œnotouristiques. Tous les mois, les Déjeuners Créateurs d'Accords, par le chef Jean-Christophe Loste, sont l'occasion de partager un repas gourmand dans un château de l'appellation en compagnie du vigneron, suivi d'une visite personnalisée. De mai à fin septembre, ce sont les Samedis Dégustations…

Marchés

MARCHÉ
Le lundi matin de 7h30 à 12h30.
Le très animé marché de Castillon-la-Bataille a lieu tous les lundis matin. Dès l'aube, les commerçants investissent les rues et les places de la ville. Parmi les 80 exposants, jusqu'à 100, l'été, de nombreux producteurs sont au rendez-vous. Le marché de Castillon-la-Bataille fait la part belle aux produits de bouche de qualité : des légumes de saison bien sûr, de la viande et de la charcuterie, du poisson, des fromages… Au rendez-vous également, un traiteur qui propose, selon l'humeur, de quoi se régaler avec des spécialités de la région, mais pas seulement. Il faudra choisir entre les 4 recettes du jour. Si vous avez de la chance, vous goûterez peut-être à la lamproie à la bordelaise. Bien entendu, il n'y a pas que lui pour vous régaler sur le marché ! Vous pourrez aussi dénicher des épices du monde, et notamment du safran. Et cette odeur de café, vous sentez ? C'est celle du food truck café. En plus, textile, chaussures… Rien ne manque ! Pour ajouter à l'ambiance, Florence Jost, adjointe au Maire, concocte quelques animations. Avec son micro, impossible de la louper. Grâce à des petits quiz, elle a toujours quelque chose à vous faire gagner chez l'un des commerçants.

Prenez de l'altitude

A bord d'un avion de loisir, au départ de l'aéroclub de Libourne, appréciez une visite guidée de l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux. En toute intimité, admirez la beauté des paysages que vous offrent le vignoble et ses jolies propriétés. De retour sur la terre ferme, une dégustation de vins est organisée au sein du Club House des pilotes.

Dans les environs

Gensac

Au cœur du libournais, entre Castillon-la-Bataille et Sainte-Foy-la-Grande, à proximité de la Dordogne, c'est là que vous trouverez la charmante, et c'est peu dire, commune de Gensac. Classé « village ancien », le lieu ne manque pas de cachet. L'ancienne ville forte surplombe la vallée de la Durèze et de la Dordogne. Côté histoire, Gensac n'en pas non plus ! Assiégée lors de la guerre de Cent Ans, pendant les guerres de religion, on retrouve dans le vieux bourg des rues pavées à l'ancienne, des restes de remparts, des façades médiévales. Petite curiosité du village : la maison du XVe siècle appelée « maison aux chats » et située juste à côté de l'office de tourisme. Elle est aisément indentifiable grâce à sa sculpture de pierres. C'est là que Pierre d'Escodéca de Boisse, Seigneur de Pardaillan a été assassiné le 14 février 1621. Grâce à Michel Zévaco, célèbre romancier de cape et d'épée du début du XXe siècle, le personnage prit une vraie dimension légendaire. En pleine période estivale, le village est entièrement transporté à l'époque médiévale à l'occasion de fêtes locales. Le festival de Gensac qui se déroule en août est une belle occasion d'apprécier de beaux concerts de musique classique.

MARCHÉ
Le vendredi matin, sur la place de la Mairie.
Le marché de Gensac fait honneur au terroir avec la présence de producteurs locaux qui vous proposent de découvrir et pourquoi pas, de goûter, leurs meilleurs produits, le vendredi matin de 8h à 13h. L'artisanat est aussi bien représenté sur ce marché.

Pessac-sur-Dordogne

■ **LE GLASS HOUSE**
Château Carbonneau ✆ 05 57 47 46 46
www.chateau-carbonneau.com
carbonneau@orange.fr
Salon de thé & bar à vin. Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 21h.
Quelques mois auront suffi après l'ouverture du Glass House pour que le château Carbonneau soit récompensé par un « Best of Wine Tourism 2019 » dans la catégorie « Restauration à la propriété ». À la fois salon de thé et bar à vin, Le Glass House est un lieu superbement atypique. Pour l'afternoon tea, on vous propose une large sélection de boissons (thés du monde, cafés, smoothies, etc.) à accompagner, si le cœur vous en dit bien sûr, d'un scone ou d'une part de gâteaux (préparés « maison »). Plutôt branché salé ? Dans ce cas, vous apprécierez pouvoir partager une planche de charcuteries et fromages pour l'apéritif ou pour dîner. Les assiettes – terroir ou végétarienne – sont à agrémenter d'un verre de vin de la propriété ; blanc, rosé, rouge ou crémant. Un bon moment dans un bel endroit !

Saint-Jean-de-Blaignac

■ **COUP 2 FOUDRE**
Château de Bonhoste
✆ 05 57 84 12 18
www.coup2foudres.com
contact@coup2foudres.com
Best of Wine Tourism 2016. Une nuit pour 2 personnes dans un foudre + petit déjeuner + visite guidée et dégustation du Château de Bonhoste : 139 €. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Lit parapluie, matelas de confort, chauffe-biberon et poussette de courtoisie sur demande.
Vous voulez de l'insolite ? En voilà ! Après les bulles, les cabanes sur l'eau ou dans les arbres, vous avez l'opportunité de dormir dans un tonneau de vin. Oui, oui, un tonneau à vin ! Au milieu des vignes, bien sûr, nous vous proposons de séjourner dans de véritables foudres conçus par Seguin Moreau, un expert en tonnellerie. Les foudres qui servent habituellement à l'élevage et à la vinification des vins ont été aménagés en parfait cocon. Dans un décor moderne, chaque foudre vous offre une belle chambre, mais aussi une salle de bains avec douche à l'italienne, une kitchenette et coin salon. Que ce soit dans le Métal Glam ou le Lovely Cosy, vous allez vivre une expérience unique. Le montage a été réalisé dans la plus stricte tradition de la tonnellerie (sans clous ni vis). Le bois ainsi que les variations de température font travailler les foudres du matin au soir. Vous pourrez ainsi attendre le craquement du bois à tout moment. Cependant, n'ayez crainte, comme le disent les propriétaires : « Il n'y a pas de fantômes au grenier ! ».

Saint-Magne-de-Castillon

■ **CÔTE ET LAGUNES**
6, Place de la mairie
SAINT-MAGNE
✆ 09 70 35 13 55
www.restaurant-hostens.com
Ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée le soir. Menus de 20 € à 30 €. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 14 €. Plat du jour : 10 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Des produits frais et du fait maison, tels sont les maîtres-mots de ce restaurant qui met le Sud-Ouest à l'honneur dans ses assiettes. Pour agrémenter ses recettes traditionnelles, mais qu'il ne se prive pas de revisiter, le chef récolte lui-même ses fruits et ses légumes dans le jardin bio de l'établissement. Vous apprécierez le cadre élégant de la salle et profiterez d'une dégustation arrosée de rayons de soleil sur la terrasse. Ambiance conviviale.

■ **CHÂTEAU LESCANEAUT**
13, route de Mansy
✆ 06 10 22 11 11
www.chateau-lescaneaut.com
contact@chateau-lescaneaut.com
Visites et dégustations sur rendez-vous.
Lescaneaut, c'est d'abord le nom de la maison familiale du XVII[e] siècle, qui surplombe joliment la Dordogne. C'est aussi et surtout, le vignoble, la terre et le nom des vins qui y naissent. Sixième génération de vignerons à reprendre le flambeau du domaine (8,8 hectares), Malika et Pascal ne cessent, depuis, de développer un vin naturel, équilibré et respectueux du terroir. Les vignes du château Lescaneaut bénéficient des sols argilo-calcaires des coteaux de Castillon pour l'épanouissement du merlot (75 %) et en plaine, les cabernets francs (15 %) et cabernets sauvignons (10 %) s'expriment sur des sols graveleux (veine de Graves Lescaneaut). Inscrit dans une démarche d'agriculture raisonnée, le couple se convertit

accès direct à la plage
bar
blanchisserie
climatisation
discothèque
distributeur d'argent
eau potable
équitation
espace fumeurs
établissement non-fumeurs
fitness
golf miniature
handicap malentendant
handicap malvoyant
handicap mental
handicap moteur
jardin ou parc
jeux
lave-linge / laverie
location de vélos
magasin d'alimentation
navette aéroport
pêche
piscine intérieure

Quelques manifestations

- **Fête de la Lamproie.** Dernier week-end d'avril. Dégustations, intronisations de la confrérie, et autres festivités.
- **Fête du Cheval et de la Nature.** Premier week-end de juillet, plage de Sainte-Terre, sur les berges de la Dordogne.
- **Festival des Cinq Sens.** Troisième week-end de juillet, sur les allées de platanes centenaires. Foire gastronomique et artisanale regroupant des exposants de produits régionaux et des viticulteurs de la commune. Animations de rue et brocante toute la journée du dimanche.
- **Fête de la Dordogne en Feu.** Premier week-end d'août, animations, bandas, dégustations… Embrasement de la Dordogne : spectacle pyrotechnique.

à la culture biologique à partir de 2008. Les millésimes sont certifiés bio (écocert) en 2012. Le domaine est engagé dans le système collectif du CIVB pour la gestion environnementale (SME) et bénéficie de la certification internationale ISO 14001. Depuis 2017, Lescaneaut a reçu la certification de « Haute Valeur Environnementale ». Les vins de Lescaneaut sont des vins de garde, gourmands et typiques de leur terroir. Malika et Pascal se feront un réel plaisir de vous raconter leur histoire, celle des vins et du domaine.

Sainte-Terre

Sainte-Terre est un nom peu conventionnel pour une commune. Au retour de la première croisade, de la terre fut ramenée de Palestine et répandue tout en haut du village. Une église y fut construite au XI^e^ siècle et nommée Sancta-Terra. Le village prit ce nom par la suite. Entre la vigne et la Dordogne, le village est propice à de belles balades. Le fleuve a permis à Sainte-Terre de s'imposer comme la capitale de la lamproie. La pêche est une tradition ancestrale de la commune qui perdure encore de nos jours. Au XV^e^ siècle déjà, une pêcherie se trouvait à Lavagnac. Les aloses, anguilles ou civelles titillent les pêcheurs, mais c'est bien la lamproie qui est reine ici ! Elle fait l'objet de plusieurs événements à Sainte-Terre : une confrérie de la lamproie se charge même de faire connaître l'étrange animal. Pour mieux découvrir ce poisson, le Jardin de la Lamproie vous accueille gratuitement.

LE JARDIN DE LA LAMPROIE
Lieu-dit Lavagnac
20, rue Charles de Gaulle
✆ 05 57 55 28 28
www.saint-emilion-tourisme.com
accueil@saint-emilion-tourisme.com
Jardin en accès libre. Ouvert tous les jours de 8h à 18h30. Visite commentée gratuite. Animations. Écomusée, aire de jeux, aire de pique-nique, parking.
Et si vous profitiez de votre venue au Jardin de la Lamproie pour en apprendre davantage sur la Dordogne, sa faune, sa flore et bien entendu sur son emblème : la lamproie ? Lors d'une visite guidée gratuite de 30 minutes, votre guide vous entraînera métaphoriquement, bien sûr, au bord de la Dordogne… En visite libre, des panneaux explicatifs vous aideront à apprécier la végétation variée de ce jardin atypique, élaboré autour des thèmes de la rivière et de cette mystérieuse lamproie. La salle d'exposition propose pour les petits comme les grands, un film documentaire et des films d'animation sur ce curieux animal apparu il y a 450 millions d'années… D'avril à septembre, un Bureau d'Informations Touristiques avec une jolie boutique de produits de la région, ouvre ses portes au cœur du jardin. Une aire de pique-nique (qu'il est possible de privatiser) et un terrain de pétanque sont à disposition des visiteurs. Ateliers culinaires, dégustations… Pensez à vous renseigner sur le programme des animations.

LE MELCHIOR**
5, Grand Jeannot
✆ 05 57 40 53 39
www.le-melchior.fr
melchior@orange.fr
En baisse saison, l'hôtel est ouvert le vendredi et le samedi uniquement. 6 chambres (50 à 92 €). Petit déjeuner : 10 €. Parking inclus. Wi-fi gratuit. Restauration (pensez à vérifier les jours d'ouverture). Vente (épicerie de produits maison et vins à emporter). Tv satellite.
Au calme entre les vignes et les champs de tournesol, à 8 km du village de Saint-Emilion, l'hôtel-restaurant « Le Melchior », autrefois maison de retraite, a l'allure d'une jolie demeure girondine. Au cœur d'un parc arboré de 3 000 m², l'établissement vous propose 6 chambres confortables qui permettent d'accueillir de 1 à 4 personnes. Située au rez-de-chaussée, la chambre PMR peut, elle aussi, recevoir jusqu'à 4 personnes. Chacune des chambres est dotée d'une salle de bains privative. Toutes disposent d'une vue agréable sur le parc ou la piscine (chauffée). La décoration est simple. Bonne nouvelle, les chambres sont dorénavant climatisées ! « Le Melchior » vous invite également à déguster ses spécialités de lamproie à la bordelaise, de foie gras ou tricandilles, en explorant la diversité des vins du Libournais et de Saint-Emilion. Les plats du terroir côtoient les grands classiques de la restauration. A l'exception du pain, tout est fait maison (y compris les glaces et les sorbets). La carte des vins fait la belle aux appellations locales. L'été la grande terrasse est un vrai bonheur !

COUTRAS

La ville de Coutras n'est pas dépourvue d'histoire. En effet la commune apparaît sur une carte romaine comme étape entre Bordeaux et Périgueux. Un camp fortifié romain était d'ailleurs installé sur le point culminant la Motte-de-Mont. Coutras garde le souvenir d'une importante bataille de l'Histoire de France le 20 octobre 1587, dans le contexte des guerres de religions. Elle oppose les catholiques, parti du roi Henri II avec à sa tête le duc de Joyeuse et les protestants dirigés par Henri de Navarre, futur Henri IV. Les troupes protestantes affrontent dans un violent combat les ligueurs catholiques, de jeunes nobles inexpérimentés. Ce fut un véritable massacre avec près de 4 000 morts en deux heures presque exclusivement issus des rangs catholiques. Le duc de Joyeuse périt ce jour-là, ses entrailles seraient enterrées dans l'église de Coutras. Selon la légende un buisson fleurirait chaque année à l'emplacement où le duc a perdu sa vie. La ville, située au confluent de l'Isle et de la Dronne, compte aujourd'hui plus de 8 000 Coutrillons et Coutrillonnes. Elle dispose d'un riche patrimoine historique et naturel et de nombreux sites méritent le détour. Passez par exemple devant le puits Henri IV qui date de 1551, ou encore l'église, qui a subi de nombreux remaniements et abrite des sarcophages mérovingiens. Mais il y a aussi le site panoramique les Jourdennes pour admirer la vue sur la vallée, le superbe hôtel de ville ainsi que la passe à poissons, près du barrage. Coutras bénéficie de nombreux attraits et mérite le déplacement.

Points d'intérêt

Désormais emblème de la ville, le puits d'Henri IV, situé au cœur de la ville, sur la place Ernest-Barraud, est classé monument historique. Ce seul vestige du château de Coutras détruit en 1731, porte la devise du Maréchal de Saint-André : « nodos virtute resolve », ce qui signifie « la vérité se joue des difficultés ». Au sein de la cité on peut observer de nombreuses maisons bourgeoises des XVIII[e] et XIX[e] siècles, dont certaines construites avec les pierres du Château : Maison du Général Soulé – 71, rue Gambetta ; Chartreuse de Ségur Boiral – 4, rue de la République ; Maison du Sénéchal – 206, rue Pierre-Brossolette ; Maison de l'Hospital – 233 de cette même rue ; Hôtel de ville – place Ernest-Barraud. A voir aussi, le site panoramique des Jourdennes, qui domine la vallée de l'Isle et de la Dronne ; à la sortie de Coutras, le musée du Collectionneur (jouets et voitures anciennes) qui se situe sur une ancienne huilerie datant de la fin XIX[e] siècle. Les deux rivières, l'Isle et la Dronne, sont deux lieux privilégiés pour les pêcheurs.

Le gîte

HÔTEL HENRI-IV***
Place du 8 Mai
✆ 05 57 49 34 34
www.hotelcoutras.com
contact@hotelcoutras.com

Ouvert toute l'année. 16 chambres. Chambre simple à partir de 65 €; chambre double à partir de 72 €; chambre triple 92 €; suite à partir de 102 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (enfant -12 ans : 7 €). Lit supplémentaire : 17 €. Parking fermé inclus (dans la limite des places disponibles). Plateau repas pour le dîner : 16 €. Chèque Vacances. Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.

La vallée de l'Isle, de Saint-Seurin à Guîtres

Pour profiter pleinement d'une balade au fil de l'Isle, rejoignez la base nautique de Saint Seurin-sur-l'Isle où vous pourrez louer un canoë-kayak pour découvrir les berges environnantes.
A Porchères, à quelques encablures en amont, se dresse le Moulin du Barrage. Enjambant l'Isle, cette superbe minoterie en pierre de taille a été édifiée en 1850. Ce fut le dernier moulin en activité dans la région puisqu'il fonctionna jusqu'en 1997. Si vous avez du temps, n'hésitez pas à vous aventurer jusqu'à Saint-Antoine-sur-l'Isle pour contempler le château fondé par les hospitaliers des Antonins au XI[e] siècle. En redescendant la rivière, mettez le cap sur Camps sur l'Isle, cette commune abrite une véritable curiosité au lieu dit Biroche : un tilleul datant de la Révolution. Au passage, jetez un coup d'œil à l'église du bourg qui a été édifiée au XII[e] siècle. Un peu plus en aval, vous rejoindrez le village de Saint-Médard de Guizière où vous pourrez tranquillement contempler l'église Sainte-Radegonde.
Votre prochaine étape vous amènera à Abzac. Sur place, pas question de manquez le château érigé en 1593 à l'emplacement d'une ancienne forteresse médiévale. Au pied de cet édifice, contre le barrage et l'écluse, vous apercevrez le moulin qui fabriquait autrefois de la farine exportée jusqu'aux Antilles. Le bâtiment fut reconverti en huilerie au XIX[e] siècle, et héberge de nos jours une cartonnerie. L'escale suivante passe par Coutras où vous pourrez jouir d'un magnifique panorama sur la vallée de l'Isle depuis le site des jourdennes. L'été, il est également possible d'embarquer à partir de la halte nautique du Fagnard sur le bateau promenade pour une balade commentée sur les traces des bateliers d'autrefois.
Avant d'arriver à Guîtres, faites une halte sur le site de Laubardemont, ancienne huilerie qui héberge désormais des collections d'automobiles et de jouets anciens. Et une fois à Guîtres, n'oubliez pas de visiter la superbe abbatiale des bénédictins.

L'Hôtel Henri IV est une belle maison traditionnelle girondine du début du XIXe siècle en pierre de taille et entourée de deux jardins. Toutes les chambres à la décoration contemporaine, sont très confortables. Certaines sont conçues pour recevoir une personne, d'autres 3 ou 4 invités. Le salon, aux notes de gris et aubergine, a conservé ses belles boiseries et ses portes anciennes. Il est accueillant avec de confortables fauteuils en cuir modernes. Le petit déjeuner, généreux, est servi sous la véranda. Largement ouverte sur le jardin paysagé, elle permet de commencer sereinement la journée en profitant de la vue. Et si vous êtes amateur de vin, notez que Saint-Emilion se trouve à moins de 25 minutes. N'hésitez pas à solliciter l'équipe de la réception qui se fera un plaisir de vous conseiller sur les lieux incontournables et les bonnes tables de Saint-Emilion. Bon à savoir, l'hôtel est situé près de la gare SNCF.

Emplettes

MARCHÉ

Le mercredi et le samedi matin, place de la Mairie.

Le rendez-vous est donné sur la place de la Mairie à Coutras et dans le marché couvert. Maraîchers, poissonniers, fleuristes, fromagers, bouchers… Tous vous attendent le mercredi et le samedi matin dès 7h.

Dans les environs

Abzac

Abzac est situé au nord-est du département à 45 kilomètres de Bordeaux (sortie 11 sur l'A89) et à 15 kilomètres de Libourne et de Saint-Emilion. La commune qui domine la vallée de l'Isle en face de Coutras possède un important patrimoine architectural. C'est d'abord son château qui a été construit vers 1665 à la place d'un vieux château fort. A son pied se trouve le moulin d'Abzac qui est une imposante manufacture édifiée vers 1770 pour alimenter en farine le grand commerce transatlantique bordelais. Devenu huilerie au XIXe siècle, puis centrale électrique, c'est aujourd'hui l'usine mère et le siège social d'une cartonnerie. Le château, qui est ouvert à la visite, et le moulin ont été classés Monuments historiques en 2013. Enfin, l'ancien presbytère, qui date du début du XVIIIe siècle et qui abrite aujourd'hui la mairie, déploie face à la vallée son importante façade encadrée de deux tours.

Puynormand

Puynormad est une toute petite commune pleine de charme, nichée entre Saint-Seurin-sur-l'Isle et Francs. Des traces remontant au néolithique ont été retrouvées : des silex de la période des romains. Un texte daté de 1274 atteste du nom que portait alors la commune : Podo Normani, suite au passage des vikings. Un château féodal de plus de 4 000 m² était implanté à Puynormand, mais il fut démantelé sous Louis XIII. La population du village a fortement baissé depuis le XIXe siècle, on compte désormais plus de 300 habitants.

PARCOURS BOTANIQUE DU CHÂTEAU VILATTE
5, Lieu-dit Vilatte
✆ 05 57 49 77 60
www.chateauvilatte.com
info@chateauvilatte.com

Ouvert toute l'année. Parcours libre, départ au Château Vilatte.

Acquis en 1973 par la famille Massart, le château Vilatte produit des vins rouge, rosé, blanc et crémant, d'appellation Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Véritables passionnés, les propriétaires ont mis en place une production raisonnée dans le respect du terroir et des produits. Le château Vilatte compte d'ailleurs parmi les « Best of Wine Tourism 2019 » dans la catégorie « pratiques environnementales ». Visite, dégustation et vente à la propriété ont lieu toute l'année, de préférence sur rendez-vous. Le château est aussi le point de départ d'une promenade botanique et didactique, au cœur des vignes, des prés et des forêts. Le chemin fléché offre à chacun le moyen de découvrir, à son rythme, la végétation de la campagne Puynormande, son environnement et sa diversité paysagère. Les plus rapides se promèneront durant 2h. Les plus appliqués pourront faire durer le plaisir pendant 5h. En effet, une trentaine de variétés végétales sont présentées et expliquées tout au long du parcours. Pour peu que le soleil soit de la partie, c'est une belle balade qui vous attend. Notez que le Château abrite également un musée où vous pourrez voir des outils et des véhicules liés à la culture de la vigne, du XIXe siècle jusqu'aux années 1960. Il y a tant à faire au Château Vilatte !

GÎTES RURAUX AU CHÂTEAU VILATTE
5, Lieu-dit Vilatte
✆ 05 57 49 77 60
www.chateauvilatte.com
info@chateauvilatte.com

Ouvert toute l'année. À partir de 420 € la semaine.

Dans l'enceinte de la propriété viticole, Stefaan et Hilde Massart vous accueillent chaleureusement dans l'un de leurs deux gîtes. Lumineux et avec une vue imprenable sur les vignes et la campagne du pays de Coutras, ces gîtes ruraux sont aménagés dans une belle bâtisse datant du XVIIIe siècle. Proche l'un de l'autre, il est possible de louer un gîte seul ou de coupler les deux si vous êtes nombreux. Le grand gîte permet de s'attabler sans soucis à six convives dans la salle principale et sur les terrasses extérieures ombragées. Le petit gîte est conçu pour 4 personnes. L'eau et l'électricité sont incluses dans le prix. Enfin, si vous ne désirez pas vous charger du ménage de fin de séjour, un petit supplément vous permettra de vous en désister. Les gîtes sont loués à la semaine. Pour un séjour au calme sous le signe de la découverte des environs, des villages médiévaux et des églises romanes, vous serez sous le charme. Situé à 4 km du village de Saint-Seurin-sur-l'Isle, les alentours offrent de nombreuses activités : équitation, tennis, piscine chauffée ouverte toute l'année, base nautique en bordure de rivière l'été… Petit secret en passant, on se fait dire qu'une excellente boulangerie-épicerie se trouve seulement à 10 min à pied.

Saint-Seurin-sur-l'Isle

Saint-Seurin-sur-l'Isle est une belle commune dont les premières traces d'occupation remontent à la préhistoire. Au XII[e] siècle, une église fortifiée fut bâtie sur les rives de l'Isle, détruite puis reconstruite au XVII[e] siècle ; il ne reste aujourd'hui de l'époque romaine que l'abside et la façade nord. Au XVIII[e] siècle, quelques moulins sont en activité. A partir de la seconde moitié du XIX[e] siècle, la commune prend une voie très industrielle avec plusieurs usines. Très agréable aujourd'hui, la commune dispose d'une base de loisirs avec 3 hectares d'eau : idéal pour les activités nautiques, ainsi qu'une plage de sable blanc et des pelouses. Saint-Seurin jouit d'un patrimoine naturel exceptionnel comme en témoigne la zone naturelle de l'Aubarède.

Son patrimoine historique est tout aussi intéressant, parmi quelques points d'intérêts, on compte les écluses, la grange Donadier ou encore le presbytère. Entre nature et histoire, Saint-Seurin-sur-l'Isle vaut le détour. A noter que la commune abrite le croisement de Greenwich : le méridien 0 et le 45[e] parallèle nord s'y croisent effectivement. On trouve un point matérialisé sur la route en direction de Puynormand.

BASE DE LOISIRS DE LA CHARBONNIÈRE
Rue Henry de Monfred

Il n'y a pas que l'océan ou le bassin d'Arcachon en Gironde, il y a aussi de très beaux sites à l'image de la base de loisirs de la Charbonnière. Lieu de détente avec 3 hectares d'eau, de sable blanc et de pelouses ombragées, la base de loisirs est un lieu de promenade et de loisirs. Les activités sont multiples : pêche, balade, navigation, baignade… Avec ses nombreux sentiers et ses aires de pique-nique, c'est l'endroit idéal pour une belle journée en famille ou entre amis. Jeux pour enfants, parcours de santé, étang de pêche, tout est vraiment prévu pour que chacun s'amuse ! La baignade est surveillée en juillet et en août. Durant l'été, vous pourrez également louer un canoë, un kayak, un paddle ou un bateau à pédales pour naviguer librement sur le bras de l'Isle. Pour cela, rendez-vous au club de Canoë-kayak.

ZONE NATURELLE DE L'AUBARÈDE

Une nature foisonnante, bordée par l'Isle ! Espace préservé de toute urbanisation, la zone naturelle de l'Aubarède s'étend sur environ 47 hectares. Le site présente de nombreuses espèces animales et végétales que les promeneurs, s'ils sont un peu patients, se feront un plaisir de découvrir. La rivière, reliée à un plan d'eau, est le terrain de jeu de quelques ragondins. Des sentiers de randonnée ceinturent cette belle zone naturelle et offre 1h30 de promenade.

FRONSAC

Sa vigne, ses vins, ses châteaux, Fronsac est sans aucun doute une terre de viticulture. La ville a été occupée par plusieurs personnages hauts en couleur. Parmi eux, Charlemagne qui a fait construire un château en 769, que Louis XIII détruisit en 1623. La famille de Richelieu a reçu du roi le tertre, qui fut par la suite donné à Louis-Armand de Vignerot du Plessie, duc de Richelieu et de Fronsac. Il fit construire au même emplacement une magnifique demeure à l'architecture italienne. De nombreuses fêtes galantes se déroulèrent en ces lieux ce qui propulsa les vins de Fronsac jusqu'à la cour de Versailles. Le Fronsadais, à travers tertres et combes, ou collines et vallons, au confluent de l'Isle et la Dordogne, propose sites et paysages magnifiques.

Points d'intérêt

MAISON DES VINS DE FRONSAC
3a, chemin de Richelieu ✆ 05 57 51 80 51
www.vins-fronsac.com – info@vins-fronsac.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Boutique. Animations.

Située au cœur du village de Fronsac, la Maison des Vins est le meilleur point de départ pour partir à la découverte des vins et des châteaux, de grands terroirs des appellations Fronsac et Canon Fronsac. Avec plus de 100 références au prix-propriété, la boutique vous offre déjà un beau tour d'horizon en présentant au moins, un millésime par château. Tous les jours ou presque, un vin est proposé en dégustation. Vous trouverez également de nombreux accessoires et idées cadeaux. Chaque année en octobre, la Maison des vins organise des portes ouvertes dans une trentaine de vignobles. Au programme : dégustation des derniers millésimes, déjeuners champêtres, animations, expositions et bien d'autres choses encore. A suivre !

Le couvert

LE BORD D'EAU
Route de Libourne
4, Lieu-dit Poinsonnet ✆ 05 57 51 99 91

Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 35 € à 56 €. Formule du midi : 20 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Parking.

On est immédiatement séduit par l'emplacement, sur pilotis, au bord de la Dordogne avec une vue panoramique exceptionnelle sur la rivière et sur la porte du port de Libourne, mais aussi par la cuisine du marché élaborée par Isabelle Rossard, maître restaurateur, et son équipe. Viandes, gibiers et poissons sauvages sont les spécialités du Bord d'Eau. Tout est fait maison, même le pain, et tous les produits sont d'une extrême fraîcheur. Pour se mettre en bouche, la trilogie de foie gras de canard fumé, mi-cuit et en cannelé est une jolie façon de porter les couleurs de la Région. La suite, côté poisson, pourrait être les encornets de nos côtes à la planche, jus de chorizo et piquillos, côté viande, un civet de lièvre de chasse au vin de Fronsac et gnocchis à la châtaigne. Les desserts sont plus classiques, mais on se laisse assez tenter par la douceur d'un macaron de Saint-Émilion comme un vacherin. La cave fait la part belle aux vins de Fronsac, sans oublier les voisins bordelais et d'autres vignobles plus lointains. Le cadre est assez rétro, mais la cuisine raffinée, le service agréable et la vue très agréable.

■ **CHEZ GABY : LA BONNE FOURCHETTE**
32, rue du Général de Gaulle ✆ 05 57 24 05 23
Basse saison : ouvert du lundi au samedi le midi. Haute saison : du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13,50 €. Terrasse.
Le restaurant Chez Gaby : la bonne fourchette, est situé en plein centre du bourg de Fronsac, dans l'ancienne gare de tramway. Chez Gaby (pour les intimes) pas de chichis, c'est à la bonne franquette et à un bon rapport qualité-prix ! On vous propose une cuisine traditionnelle sans prétention où la carte n'est pas un inventaire à la Prévert. En entrée, par exemple un saumon fumé ou un os à moelle. En plat : un confit de canard, un steak tartare, une omelette aux cèpes ou un pavé de saumon. Pour le dessert, ça pourrait être une tarte tatin, une crème brûlée ou un fondant chocolat. Le cadre est à l'image de la cuisine, plutôt simple. Pour l'accueil, il est plutôt chaleureux. La terrasse est agréable.

Le gîte

■ **PETIT GARROS**
3, Lieut-dit Garros ✆ 06 88 63 33 48
petitgarros@gmail.com

5 chambres (à partir de 99 €). Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi. Table d'hôtes le soir sur réservation (entrée, plat, fromage et dessert : 27 €).
Petit Garros est une des deux maisons du lieu-dit planté de vignes qui porte son nom. En bordure de Dordogne, la maison Petit Garros, dont les plus anciennes traces retrouvées datent de 1749, vous reçoit dans l'une de ses 5 chambres. La plus grande d'entre elles s'appelle Blanche. Il y a également la Parme, la Rouge, la Bleue pour 4 personnes, et enfin, la Chambre aux Tulipes. Cette dernière a été spécialement aménagée pour les personnes à mobilité réduite. Ainsi, elle possède une entrée de plain-pied qui donne un accès direct au parc (le reste de la maison est également parfaitement accessible). Chaque chambre offre une salle d'eau ou une salle de bains et des WC privatifs. Déclinées en différentes couleurs, les chambres sont spacieuses. Pierre apparente sur les murs, parquet ancien, mobilier ancien… Le charme opère. La maison, le parc et sa piscine sont superbes. Petit Garros offre la promesse d'un séjour au calme.

Sorties

■ **LE BAZ'ART**
11, route de Loiseau ✆ 05 57 74 70 69
www.le-bazart.com – musetsam@gmail.com
Bus Trans-Gironde direction Saint-André-de-Cubzac, arrêt Loiseau.
Fermé du 15 juillet au 30 août. Billetterie sur place : ouverte en semaine de 14h à 18h (sauf lundi), jusqu'à 2h le vendredi et le samedi. Voir les spectacles sur le site internet. Location de salles de 150 € à 450 €. Cave à vins appellation Fronsac, ouverte du lundi au vendredi de 14h à 18h. Restauration « spectacle week-end » : food-truck Pic Pic Macadam (cuisine du monde) à partir de 13 € le vendredi, formule à 16 € le samedi (planche charcuteries-fromages, dessert et boisson).
Situé face aux quais de Libourne, le Baz'Art a élu domicile dans un hangar à bateaux de l'ancienne base nautique d'aviron. C'est une belle initiative de Gilles Troulet, un Parisien venu s'installer en Aquitaine pour un changement de vie, et de sa compagne Constance Malaquin. Tous deux intermittents du spectacle, ils avaient envie de créer un endroit multiculturel, attractif pour petits et grands et pour toutes les bourses. Ce lieu regroupe un théâtre de 100 places, un espace restauration et un lieu d'expositions. On peut aussi s'y retrouver pour des ateliers de théâtre organisés sur l'année pour les adultes, les ados et les enfants. Les spectacles sont plutôt tout public : comédies, one-man-shows, spectacles musicaux, visuels ou d'improvisation. Côté restauration, sur réservation c'est mieux, on a la possibilité de manger avant (à partir de 19h) ou après le spectacle. Le Baz'Art peut être privatisé, y compris pour des goûter d'anniversaire.

© BP LAMARQUE
Le vignoble de Fronsac.

Emplettes

■ **CHÂTEAU BARRABAQUE**
✆ 05 57 55 09 09
www.chateaubarrabaque.com
chateaubarrabaque@yahoo.fr
Visites et dégustations gratuites sur rendez-vous. Vente en ligne sur le site.
Il faut quitter la route qui longe la Dordogne et monter le long d'un petit chemin pour trouver ce charmant château de 1747. Cette propriété de 10 hectares appartient à la même famille depuis 1936. Aujourd'hui c'est Caroline qui en est propriétaire. Les vins rouges et rosé sont parmi les plus réputés des appellations Fronsac et Canon Fronsac avec le Merlot comme cépage dominant. Soucieux de la préservation de la santé et du respect de l'environnement, le château pratique une culture raisonnée de la vigne. Les méthodes de culture et de vinification allient à la fois la tradition et les techniques modernes : vignes travaillées en fonction du terroir, tri soigné de la vendange, fermentation en cuves fermées thermorégulées, macération de 3 semaines minimum, élevage en barriques des vins. Une belle adresse sur votre route des vins. Le petit plus qui a de l'allure : les bouteilles de rosé et de blanc ont des bouchons en verre !

■ **CHÂTEAU RICHELIEU**
1, chemin du Tertre ✆ 05 57 51 13 94
www.chateau-richelieu.com
info@chateau-richelieu.com
Ouvert du lundi au vendredi. Visite et dégustation, le week-end sur rendez-vous.
Ce vignoble serait, aux dires des experts, le premier vignoble historique du Bordelais. Le cardinal de Richelieu y jeta son dévolu en 1632. À peine un siècle plus tard, son arrière-petit-neveu et filleul de Louis XIV porta le titre de duc de Fronsac et vécut au château. Ce personnage, emprisonné à la Bastille pour ses galanteries libertines, fut le premier à faire découvrir le vin de Fronsac à la cour de Versailles, on lui attribuait des vertus médicinales qui lui valurent le nom de « tisane de Richelieu ». L'équipe du château propose une visite guidée du vignoble, des chais et une dégustation des vins. À noter également la possibilité d'être accueilli dans l'une des 5 luxueuses chambres d'hôtes aux noms évocateurs : Aramis, Athos, Porthos, D'Artagnan et Richelieu dont dispose le château.

■ **VIGNOBLE PAUL BARRE**
Château la Grave
✆ 05 57 51 31 11
www.vignoblespaulbarre.com
domaine@paulbarre.com
Les vignes de La Grave, AOC Fronsac, surplombent la Dordogne et s'étendent jusqu'au pied de l'Eglise Saint-Martin de Fronsac. C'est un vignoble où fleurent bon la terre et les produits naturels. Pionnier en agriculture biologique, le vignoble Paul Barre est en biodynamie depuis 1990. Cinq vins rouges (Merlot, Cabernet Franc, Malbec) sont élaborés par la Maison, dont le Château La Fleur Caillau en AOC Canon Fronsac et le Château la Grave. Transmise à son fils, la passion du père marque l'histoire du domaine pour hier, aujourd'hui et demain. Ne boudez pas votre plaisir et profitez donc de votre venue pour découvrir les vins et apprécier les rayons de soleil s'écrasant sur les vignes. Une statue de la vierge, restaurée aux frais du viticulteur, indique l'entrée du vignoble…

Dans les environs

Cadillac-en-Fronsadais

Entre Saint-André-de-Cubzac et Libourne, le village de Cadillac en Fronsadais domine la rive droite de la Dordogne. Le village a abrité de nombreuses villas gallo-romaines, son nom est d'ailleurs tiré d'une famille noble « Catulliacus ». Jusqu'en 1926 la commune s'est appelée Cadillac sur Dordogne. Au II^{e} siècle une église fut bâtie. En 1887 une nouvelle église remplaça l'ancienne. Cadillac abrite notamment deux châteaux, le château du Branda et le château de Cadillac, ancienne forteresse restaurée au XVIII^{e} siècle, qui mérite le coup d'œil.

La Lande-de-Fronsac

La Lande de Fransac est un petit village situé entre Libourne et Saint-André-de-Cubzac. Les traces d'occupations de la commune remontent au néolithique puisque des vestiges ont été retrouvés dans les sols. De même des traces d'habitat gallo-romain ont été retrouvées. L'église Saint-Pierre a été classée monument historique,

autrefois dépendante de l'abbaye de Guîtres. Le château Loiseau est également un bel édifice du XIIIe siècle qui mérite le coup d'œil.

Périssac

On pourrait passer par le petit village de Périssac sans s'y attarder, mais ce serait bien dommage. La jolie commune abrite en effet le moulin de Grandes Vignes, un musée de la Vigne et du Vin. En plus de ce musée, vous pourrez admirer un magnifique moulin à vent aménagé qui peut toujours moudre du grain. Autre site intéressant du village, l'église Saint-Pierre-aux-Liens, qui construite au XIXe siècle remplace une ancienne église romane.

■ **DOMAINE DE LA CHATAIGNIERE**
1, les Grandes Terres
✆ **06 85 52 26 88**
www.domaine-chataigniere.fr
laurent.francais@sfr.fr
Ouvert toute l'année sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2 €.
Dominant le vignoble de Périssac, le Moulin à Vent des Grandes Vignes a la particularité d'avoir été construit en 1984, par la famille Français, dans le respect des données anciennes (toiture pivotante, ailes munies de toiles de lin, aménagement intérieur du moulin, engrenages). A défaut d'être historique, le Moulin à Vent des Grandes Vignes est encore l'un des rares à être capable de moudre du blé. Non loin du Moulin, on doit également le Musée de la Vigne et du Vin à la famille Français. Sur une surface de 400 m², le musée présente le matériel des vendanges et de la vinification, utilisé par nos ancêtres. A découvrir en passant… Néanmoins, les visites du Domaine de la Chataignière – le moulin et le musée – se font sur rendez-vous auprès du propriétaire.

La Rivière

■ **LE FACE A L'EAU**
8, Port de Tressac ✆ 05 57 24 97 10
Ouvert du 1er mai au 30 septembre. Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 6 €. Assiettes de tapas à partir de 5 €. Terrasse. Animations.
Entre Libourne et Saint-André de Cubzac, la petite commune de La Rivière abrite au pied de son Château et au bord de l'eau, une guinguette très conviviale. Ici pas de chichi ! La carte fait la part belle aux poissons et aux fruits de mer. Quelques plats ont été ajoutés pour les amoureux de viande. Ambiance guinguette oblige, des groupes de musique viennent animer les plus belles soirées.

■ **CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE**
✆ **05 57 55 56 51**
www.chateau-de-la-riviere.com
5 chambres. Basse saison : chambre simple à partir de 137 €. Haute saison : chambre simple à partir de 159 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 40 €. Parking. Lit bébé gratuit. Wi-fi gratuit. Restauration (le Confort Table, sur réservation uniquement). Vente. Excursions (visites des caves, dégustations, escape game).
Avec ses 5 chambres d'hôte haut de gamme dans l'aile Renaissance, le château de la Rivière est une vraie merveille. L'idée quand on vient ici : vivre la vie de château… Les chambres sont décorées en ce sens, avec élégance et raffinement. Deux d'entre elles, conçues pour communiquer, permettent de créer une belle suite. Bien sûr, toutes sont équipées d'une salle de bains privative avec sèche-cheveux, peignoirs et serviettes. Laquelle de la chambre du Marquis, de Marie-Charlotte, de Viollet-le-Duc ou de Charlemagne, allez-vous choisir ? Le matin, vous apprécierez très certainement le copieux et savoureux petit déjeuner servi dans l'ancienne cuisine du château ou sur la terrasse surplombant le vignoble. Salons, bibliothèque, tisanerie, piscine extérieure, terrain de tennis… Le château la Rivière offre des prestations très complètes et agréables. Vous pourrez ainsi visiter le château et ses immenses caves souterraines de 8 hectares où sont stockés les vins pour l'élevage en barriques, participer à des séances de dégustation, vous balader en forêt ou résoudre un escape game. Sur place, en septembre, on peut aussi aider aux vendanges et p, début juillet, participer au Festival Confluent d'Arts, autour de la chanson, du cinéma, des arts de la rue, du théâtre, etc.

Saint-Germain-de-la-Rivière

Tout petit village, Saint-Germain-de-la-Rivière est situé dans la vallée de la Dordogne et sur les coteaux. Le musée des Eysies, en Dordogne, abrite une sépulture magdalénienne, témoin des premiers représentants de l'humanité retrouvée sur le territoire de Saint-Germain : « La Dame de Saint-Germain ». L'église de style roman du village, est daté du XIIIe siècle et la croix du cimetière, qui elle est classée monument historique, est daté du XVIe siècle. Les nombreuses carrières souterraines témoignent de l'ancienne activité d'extraction de la pierre à Saint-Germain.

■ **OFFICE DE TOURISME DU FRONSADAIS**
Maison du Pays Fronsadais
1, avenue Charles de Gaulle
✆ **05 57 84 86 86**
www.tourismefronsadais.com
contact@tourisme-fronsadais.com
Ouvert toute l'année (sauf les jours fériés) : le lundi de 14h à 17h ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Mi-juin à mi-septembre : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 16h.
L'Office de Tourisme vous accueille sur le site de la maison du Pays Fronsadais où vous trouverez une boutique des vins du Fronsadais, le restaurant « Chez Carles » et sa terrasse donnant sur un petit étang de pêche, un parc de 2,5 hectares, une aire de jeux pour les enfants, des tables de pique-nique, ainsi que plusieurs chemins de randonnée. On vous dira tout sur ce qu'il y a à voir, à explorer et à faire dans les environs, mais aussi où manger, pique-niquer et se loger. En plus des conseils que l'on vous délivrera, des brochures touristiques sont mises à votre disposition afin de vous accompagner tout au long de votre séjour dans la région.

CHEZ CARLES
1, avenue Charles de Gaulle
✆ 05 57 84 44 50– contact@chezcarles.com
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi et le dimanche le midi. Menus de 25 € à 40 €. Menu enfant : 9 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking. Service traiteur.
Le restaurant « Chez Carles » est une institution. L'accueil est toujours aussi chaleureux et la cuisine familiale, toujours aussi savoureuse. Ici, on déguste des produits de la chasse et c'est assez rare pour être souligné ! Sauté de sanglier, faisan en cocotte et palombe ont la part belle. Côté rôtisserie et grillades, le restaurant est dominé par une immense cheminée dans laquelle vous pourrez déguster de délicieux poissons et viandes saisis aux ceps de vigne ou aux sarments : magret, saumon, gigot, tournedos de bœuf… Les plats sont agrémentés de très bonnes préparations de légumes de saison comme la purée de potimarrons ou le gratin dauphinois. Sur commande, vous pouvez également déguster de copieux fruits de mer. Les menus, à des prix attractifs, sont extrêmement copieux. Le cadre est charmant en bordure d'eau, au milieu des collines vallonnées de vignes et entouré de verdure, avec une aire de jeux pour les enfants. Le lieu se prête idéalement aux repas de groupes, tant la salle est immense et le service efficace et très aimable.

Saint-Michel-de-Fronsac

L'ESCAPADE DU FRONSADAIS
Queyreau Est ✆ 05 57 74 19 91
Ouvert du lundi au samedi de 12h à 13h45 ; le vendredi et le samedi de 19h à 22h. Carte : 32 € environ. Formule du midi : 13,80 € (en semaine uniquement). Plateaux complets à 17,50 €. Terrasse. Vente à emporter. Animations.
Coralie Lachaize a quitté le monde du vin, pour les fourneaux de la cuisine française ! L'Escapade du Fronsadais est un restaurant à l'ambiance cosy et moderne. Que vous soyez installé dans la jolie salle ou en terrasse, le midi pour le menu du jour ou le soir pour des plats à la carte et les nombreuses suggestions, vous passerez un bon et délicieux moment. Tous les produits sont frais et tout est fait maison. La formule du midi laisse le choix entre 3 entrées, 3 plats, dont au moins un poisson, et deux desserts. Cela pourrait être, par exemple, un demi-tourteau, puis un boudin sauce moutarde et une salade de fruits de saison. C'est plus qu'honnête ! La spécialité qui fonctionne très bien ici, ce sont les plateaux complets avec salades, frites, viandes ou burgers et fromages. La carte affiche aussi des plats simples parmi lesquels : œuf cocotte au foie gras, cuisse de canard confit, crème brûlée maison… À la saison, les fruits de mer et les crustacés s'imposent sur la carte.

GUÎTRES ★

Terre d'accueil entre pays d'oc et pays d'oïl, Guîtres est situé au nord de la Gironde, à proximité de Saint-Emilion, non loin de la Charente et de la Dordogne. On y trouve des coteaux boisés, des vignes et de nombreux cours d'eau épousant les différents paysages, et « au milieu coule une rivière » : l'Isle. Grâce à ses nombreux plans d'eau aménagés pour la pêche, Guîtres a de quoi offrir d'impérissables souvenirs : cette rivière et ses affluents (la Dronne et le Lary) foisonnent de poissons blancs, migrateurs (alose, lamproie, anguille) et carnassiers.

TRAIN TOURISTIQUE GUÎTRES-MARCENAIS
13, avenue de la Gare
✆ 05 57 69 10 69
www.trainguitres.fr
commercial.aacfvi@trainguitres.fr
Les trains réguliers circulent du 1er mai au 31 octobre. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 12 € (14 € du 1er juillet au 31 août). Enfant (de 4 à 12 ans) : 7,50 € (8 € du 1er juillet au 31 août). Tarifs de groupe. Privatisation possible jusqu'à 300 personnes. Musée.
Près de 40 ans que ça dure ! Au départ de la gare historique de Guîtres, un superbe train à vapeur, vous embarquez jusqu'à Marcenais, pour une balade hors du temps de 15 km à une vitesse de 30 km/h. Au moment où nous rédigeons ses lignes, la circulation du train à vapeur a été suspendue temporairement et remplacée par les trains diesel. Si le charme est sans doute un peu rompu, cela n'empêche en rien la beauté du parcours. L'escapade reste inoubliable ! Avant la montée dans le train ou à votre retour, pensez tout de même à faire un petit tour de la gare pour admirer les magnifiques locomotives dont certaines de leurs voitures, entièrement restaurées, sont classées Monuments historiques. Le musée finira de satisfaire les passionnés d'histoires et les curieux. En plus d'y découvrir les origines du train de chemin de fer de Guîtres vous pourrez admirer de nombreux objets anciens, panneaux de signalisation, instruments, plaques émaillées, wagons d'époque… Petits et grands ne pourront échapper à la magie des trains !

Points d'intérêt

ABBATIALE NOTRE-DAME DE GUÎTRES
4, avenue de la Gare
✆ 05 57 69 11 48
www.abbatialedeguitres.com
Visite libre en juillet et août du lundi au vendredi de 14h à 18h. Visite guidée pour les groupes toute l'année sur rendez-vous. Concerts.
C'est au tout début du XIe que la construction de l'abbaye a débuté. De style roman, ce sont les Bénédictins de Fleury-sur-Loire et de Cluny qui commencèrent à la bâtir, jusqu'au XVe. La Révolution sonna la fin de sa suprématie. Elle fut démantelée pierre par pierre vers la fin XVIIIe… L'église en revanche ne fut pas détruite. Cette église abbatiale a accueilli au fil des ans de nombreux pèlerins sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Elle abrite un grand orgue, majestueux, qu'il serait dommage de ne pas entendre. Le mieux est encore d'assister à l'un des concerts donnés en période estivale. Les billets sont disponibles sur place ou auprès des offices de tourisme de Libourne, Coutras et Guîtres. Classée Monument historique en 1901, l'abbatiale de Guîtres est l'une des plus grandes églises romanes de la Gironde. Sa charpente est particulièrement remarquable.

Emplettes

MARCHÉ

Le dimanche matin, en centre-ville. Foire aux oignons, le 2ème mercredi de septembre.

Produits locaux, objets issus de l'artisanat local… Le marché se tient chaque dimanche matin en centre-ville. La commune de Guîtres est aussi connue sa Foire aux oignons ! Chaque année en septembre et comme le veut la tradition depuis plus de 180 ans, les oignons, l'ail et les volailles sont mis à l'honneur. Un grand vide-greniers est organisé lors de ce grand rendez-vous.

Dans les environs

Lagorce

Le village aux trois bourgs de Lagorce est situé aux frontières de la Dordogne et de la Charente, au nord-est de la Gironde. Le territoire de la commune s'étend dans les vallées de la Dronne et du Lary. Au point culminant entre les deux vallées, la Vieille Gorce, se trouve un tumulus celtique et une église du XIe siècle. L'église Saint-Pierre a été remaniée plusieurs fois depuis sa construction au XIe siècle. Le clocher est à tour carré et la voûte de la nef a été réalisée au XIXe siècle. On trouve également la chapelle Notre-Dame, datée de 1853. Le long du cours d'eau Lary se trouvent quatre moulins sur le territoire de Lagorce, à l'époque dédiés à la production de la farine. Rural et pittoresque, le village de Lagorce est propice aux belles balades dans ses paysages forestiers.

Laruscade

Loisirs

LA FERME DU CIEL

Laruscade – 1, lieu-dit Buisson

✆ 05 57 33 52 60 – www.lafermeduciel.fr

Ouvert toute l'année. Balades en montgolfière de 189 € à 300 € par personne, selon la formule. Vol exclusif « Grand Cru » : 1 200 €. Tarif réduit la semaine du lundi au vendredi, hors congés scolaires et jours fériés, tarif plein week-end, valable tous les autres jours.

Une balade en ballon au-dessus de la Haute-Gironde et de Saint-Emilion, ça vous tente ? Envolez-vous donc en montgolfière pour une escape aérienne. Vous assisterez au gonflage du ballon et si vous choisissez l'option « Grand cru », vous vivrez l'expérience unique d'une dégustation en plein vol… le rêve ! Les paysages défileront sous vos yeux, et sous vos pieds, avec les explications aguerries de votre guide et des points de vue inédits sur les châteaux de la Gironde. A l'arrivée, on vous attend avec une collation de produits du terroir (ainsi que votre diplôme de baptême de l'air). Au lever du jour ou en fin de journée, le survol des vignobles, des vallées et des forêts promet d'inoubliables surprises. La Ferme du Ciel vous permet de choisir entre un vol simple, ou de le combiner avec une des formules proposant séjour, vol et repas. Notez que la Ferme du Ciel héberge le club de loisirs aériens « le Ciel est à Toi », qui propose une école de pilotage à ballon à air chaud.

LIBOURNE ★★

Libourne, comme certaines de ses plus petites voisines, est une ville bastide. Elle a effectivement été construite autour d'une place cernée par des arcades, idéale pour les marchés. Située au confluent de l'Isle et la Dordogne, la cité a longtemps occupé une place stratégique. La filleule de Bordeaux, tantôt alliée, tantôt rivale, a connu de belles périodes de développement. Fondée en 1268 par Edouard Ier, la ville dotée d'un port devient le débouché naturel des vins de la vallée de la Dordogne. Leyburnia connaît une grande prospérité et est ainsi la deuxième ville après Bordeaux. De nos jours, Libourne est une commune urbaine qui abrite près de 24 000 habitants, nichée entre les deux rivières. Cette dernière évolue au cœur de territoires viticoles exceptionnels : Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac, Lalande-de-Pomerol… A moins d'une demi-heure de Bordeaux, d'une heure des plages océanes et desservie par le TGV, Libourne est une destination touristique de choix. En période estivale se tient d'ailleurs un événement de taille : le Fest'arts, le festival international des Arts de la rue, qui depuis plus de 20 ans propose des centaines de représentations dont de nombreuses sont gratuites.

■ **CALIBUS (SOCIÉTÉ TRANSPORTS LIBOURNAIS)**
62, avenue Gallieni (gare routière)
✆ 05 57 51 00 24
http://calibus-inscription.lacali.fr
transports@lacali.fr
Horaires sur le site www.lacali.fr. Gratuit pour les habitants de la Communauté d'Agglomération du Libournais (46 communes). Ticket 1,10 €, et carnet de 10 tickets : 8,60 €.
La Cali gère les transports sur l'ensemble de son territoire et la partie urbaine de la ville. Libourne est desservie par 5 lignes régulières, une navette de centre-ville et une ligne de Plage. Les bus circulent entre 6h30 et 20h en fonction des lignes. La ligne 1 relie Garderose hôpital, centre-ville et Vercors. La ligne 2 relie Vercors, centre-ville et collège des Dagueys. La ligne 3 relie Carré, centre-ville et Bonalgue. La ligne 4 relie zone Ballastière et la gare SNCF. La ligne 5 relie Barreau, Max Linder et collège des Dagueys.La navette Bastidette (ligne B) relie Montaudon et la résidence Michelet aux marchés hebdomadaires de la place Abel Surchamp (le mardi et le vendredi). Elle joue la proximité et surtout elle permet des arrêts à la demande. Il suffit d'un signe au chauffeur et ce dernier s'arrêtera et vous déposera où vous le souhaitez dans la bastide. La Bastidette est en service le mardi et le vendredi de 9h à 12h à une fréquence d'environ 30 minutes, Le bus « plage » dessert la plage des Dagueys pendant l'été le dimanche.

■ **OFFICE DE TOURISME DU LIBOURNAIS**
42, place Abel Surchamp ✆ 05 57 51 15 04
www.tourisme-libournais.com
bienvenue@tourisme-libournais.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Du 14 juillet au 15 août : ouvert jusqu'à 19h en semaine, jusqu'à 18h30 le samedi et le dimanche de 10h à 13h. L'antenne de Coutras est ouverte, du 1er juillet au 31 août du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h ; le samedi matin. Du 1er septembre au 30 juin, du mardi au jeudi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h.
Entre nature et patrimoine, le Libournais ne manque pas de coins charmants à découvrir pour se faire une idée des charmes du Sud-Ouest. Pour vous aider à les dénicher, l'Office de tourisme de Libourne, mais aussi de Coutras, vous tend la main en vous proposant des visites guidées, des randonnées pédestres, des dégustations, des visites de château, etc. Pour cela, dépliants, livrets, cartes, mais surtout bons conseils sont divulgués à l'office ! Renseignez-vous sur la saison culturelle et sur les manifestations qui se tiendront pendant votre séjour. Beaucoup valent le coup d'œil comme le Festival International des Arts de la rue !

Autre adresse : Office de Tourisme du Pays de Coutras : place du Château, 33230 Coutras ✆ 05 57 69 75 78

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DES BEAUX-ARTS**
42, Place Abel Surchamp ✆ 05 57 55 33 44
www.ville-libourne.fr
Ouvert le mardi de 14h à 18h ; du mercredi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h. Fermé les jours fériés. Gratuit. Visite guidée (sur demande).
Le Musée des beaux-arts est né de la volonté du duc Elie Decazes (1780-1860). Lorsqu'il fut nommé ministre de l'Intérieur par Louis XVIII, il fit envoyer à Libourne des œuvres majeures. Avec des pièces remarquables accumulées au fil des années, le musée peut être fier de sa collection d'œuvres du XIVe au XXe siècle, comportant notamment des noms célèbres tels que Auguste Rodin et Jan van der Straet, sans oublier des artistes locaux. Actuellement, un choix d'œuvres appartenant aux collections du musée est présenté au deuxième étage de l'Hôtel de Ville dans les salles d'expositions permanentes. Le Musée des beaux-arts de Libourne est un établissement reconnu « Musée de France » par le ministère de la Culture et de la Communication.

CALIBUS
UN SERVICE DE LA CALI
Pour me déplacer à Libourne,
j'utilise le réseau Calibus.
Réseau de bus de Libourne gratuit
pour tous les habitants de La Cali*
*Sur simple demande à l'agence Calibus - 62 Avenue Gallienni, Libourne - Tél. 05 57 51 00 24
Pour en savoir plus : www.lacali.fr

Le couvert

L'ART DES METS
20, place Decazes
✆ 05 57 51 89 57
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Assiette de l'écailler : 20 € – Plateau de fruits de mer : 38 €. Terrasse.
Un cadre soigné, une salle aérée, une terrasse pouvant être abritée sous des tentes et une cuisine où la mer envahit la carte, c'est tout l'Art des Mets. À la façon d'un vivier, depuis la salle, on aperçoit la cuisine à travers trois baies vitrées. Ici, on vient pour les salades aux fruits de mer, l'assiette de l'écailler, les plateaux de fruits de mer, les chipirons poêlés, les couteaux à la plancha ou en persillade, une parillada de poissons, le homard bleu entier ou le thon rouge au foie gras et jus de crustacés. En provenance directe de la criée, les poissons sont servis généreusement dans les assiettes. Bon et frais ! Pas de panique pour ceux qui préfèrent la viande, puisqu'elle s'invite aussi à la carte : onglet de veau, filet de bœuf, magret de canard, rognons grillés…

LE BISTROT MARITIME
12, quai Souchet
✆ 05 57 51 66 77
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 15 € (plat+dessert+café). Plat du jour à 10 €.
Le Bistrot Maritime est vraiment un très bel endroit. La grande salle contemporaine ouvre grâce à d'immenses baies vitrées sur la rivière. Tous les jours le chef nous fait ses suggestions. Le jour de notre visite nous avons eu droit le midi à un croustillant de canard et sa fricassée de légumes et en dessert une île flottante maison. Une cuisine simple mais bien préparée et goûteuse. A la carte les entrées se partagent (planche de charcuterie ou bocal de foie gras mi-cuit et ses deux verres de Sainte-Croix du Mont), on peut aussi se faire plaisir avec une poêlée de gambas flambées à l'anis et son risotto ou un carré de porc ibérique, confit d'ail et échalotes puis se délecter d'un tiramisu caramel au beurre salé ou d'une tarte au citron meringuée selon la recette du Bistrot. Le service est agréable.

BRASSERIE DE L'ORIENT
6, esplanade François Mitterand
✆ 05 57 51 17 59
contact@brasserie-orient.fr
Menus de 20 € à 30 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 15 €. Buffet de fruits de mer : 27€ (le mercredi soir).
La brasserie l'Orient a fière allure sur l'esplanade. Eté comme hiver, la terrasse est dressée. Impeccable ! Les serveurs portent la traditionnelle chemise blanche, et certains l'agrémentent d'un nœud papillon. Pas de doute, c'est une vraie brasserie. La salle est superbe, l'ancien se mêle au contemporain. Le plafond appelle le coup d'œil… A la carte ou du côté des menus, on retrouve les grands classiques de la bistronomie, saupoudrés toutefois de quelques petites surprises. On vous propose ainsi un foie gras de canard à la vanille, un risotto aux champignons et tête de moine et un clafoutis aux poires. C'est bon, bien dressé et suffisamment généreux. Il n'y a non plus rien à dire sur la qualité de l'accueil et du service. Le seul bémol, l'attente entre les plats.

CAFÉ DE LA MARNE
101, rue de la Marne
✆ 05 57 74 36 96
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h. Restauration le midi uniquement. Carte : 15 € environ. Plat du jour : 10 €. Formule du jour : 12,50 à 15 €. Accueil des groupes. Terrasse.
L'été, on adore la terrasse du Café de la Marne avec ses voiles rouges, ses coussins colorés et ses palmiers qui donnent vraiment un petit air de plage, loin de la rue et de tout. L'hiver, on aime aussi la salle où les tables ne sont pas à touche-touche. La décoration est simple et contemporaine à la fois. En fonction du marché et des saisons, le menu du midi laisse généralement le choix entre trois entrées, quatre plats et trois desserts à des prix tout à fait corrects. Attendez-vous à une cuisine bistrot de terroir. C'est bon, c'est goûteux, on se régale !

GRAND CAFÉ DU LAC
6, rue Schwandorf
✆ 05 57 25 00 56
grandcafedulac@gmail.com
Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h et de 19h à 22h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 2h30 ;

le dimanche de 12h à 14h. Menus de 22,50 € à 29 €. Menu enfant : 7,50 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 13,50 € (entrée/Plat ou Plat/Dessert à 12,50 €). Vin au verre. Terrasse.

Une belle surprise ! Situé au bord du lac des Dagueys, le Grand Café du Lac vous accueille dans un cadre convivial. De la décoration à la qualité des plats en passant par l'accueil chaleureux et attentionné, impossible de ne pas être séduit ! La salle affiche d'ailleurs complet quasiment tous les midis ainsi que le soir. Une ambiance très agréable se dégage des lieux, sans doute grâce au personnel aux petits soins. À la carte ou aux menus, le chef vous propose, selon son humeur, une cuisine « faite maison » de type brasserie. Les suggestions sont diverses et variées, si bien que l'on voudrait y revenir… Dans les assiettes, rien que des produits frais et bien travaillés pour faire voyager vos papilles. On se régale jusqu'au dessert. Le Grand Café du Lac, c'est aussi une belle carte des vins, de cocktails et des digestifs de qualité. En bref, on peut venir ici pour manger ou boire un verre en partageant quelques tapas, une planche de charcuterie ou fromagère. Été comme hiver, on adore !

LE CARRÉ D'AS
168, avenue du Général De Gaulle
✆ 09 54 23 20 11

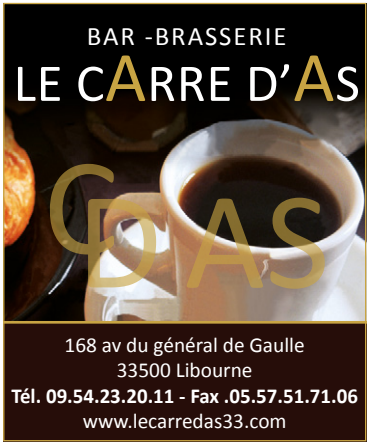
Ouvert du lundi au samedi de 6h à 20h30. Restauration de 11h à 15h. Menus de 12 € à 14 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 € (steak haché, frites maison + boule de glace). Plat du jour : 10 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Avis à tous ceux qui cherchent un petit coin typique et sympa pour déjeuner ! Le Carré d'As est une brasserie 100 % authentique, véritable lieu de rendez-vous des travailleurs libournais. Qu'on y vienne boire son café du matin, y acheter ses cigarettes, tenter sa chance à un jeu ou tout simplement faire une pause du midi bien méritée, tout le monde passe forcément par ce bar-brasserie. La carte est simple mais efficace avec des suggestions du chef et un menu du midi fort attractif ! Notre conseil : il faut arriver tôt pour profiter de la formule. Les assiettes sont copieuses, on se régale. Les plus pressés pourront se ravir des croque-monsieur qui se trouvent à la carte. Il y a aussi tout un panel d'omelettes et de salades composées. Pour les petits budgets, c'est le top ! Pour qui veut se plonger dans le cœur de la vie libournaise, le Carré d'As est l'adresse à souhait.

LA FONTANA
53, avenue Galliéni
✆ 05 57 51 81 97
lafontana@hotmail.fr

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 18h à 23h ; le dimanche de 18h à 23h. Service tardif. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 7,50 €. Vin au verre. Pâtes fraîches entre 11 € et 13 €. Pizzas entre 9 € et 13,50 €. Desserts à partir de 6 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

La Fontana est une pizzeria haute en couleur ! Originale et changeante, la décoration donne à ce restaurant un air festif et dynamique. L'ambiance est à cette image, très chaleureuse et conviviale. Quant au personnel, il n'y a rien à dire : aimable et professionnel. En plus, l'Italie est dans l'assiette. Pâtes, mais aussi pizzas (bien sûr) sont au rendez-vous. Une chose à faire : se laisser tenter ! Tout est bien cuisiné et de nombreuses suggestions viennent agrémenter la carte selon les arrivages et la saison. Surtout, gardez une place pour un dessert. Ils ont fait la réputation de la maison. Vous auriez tort de rater leurs profiteroles au chocolat, plaisir assuré ! Le tout avec un excellent rapport qualité-prix. Vous en voulez plus ? Allons ! On aime beaucoup la terrasse située à l'étage qui vous transporte au pays du soleil. Les grandes baies vitrées y sont pour quelque chose, la pièce est vraiment lumineuse. Enfin, pour les amoureux, notez que plein de recoins vous permettront de manger les yeux dans les yeux…



L'EMBARCADERE
102, rue Michel Montaigne

Ouvert d'avril à fin octobre. Haute saison : ouvert tous les jours de 12h à 22h. Carte : 20 € environ. Plateau de l'écailler : 24 €, galette + salade : 9 €. Ardoise / Salade : de 12 € à 14 €. Terrasse.

A mi-chemin entre un food-truck et une guinguette, ce charmant container occupe les quais de Libourne depuis le 1er août, face à l'embarcadère, d'où son nom. Ce restaurant éphémère vous accueille aux beaux jours sur sa terrasse ornée d'une quinzaine de tables ainsi que des transats pour une pause détente et gourmande. Au menu : de très belles salades joliment garnies et copieuses raviveront vos papilles. Un coup de cœur pour la salade l'Embarcadère : saumon, chorizo, chiperons, crevettes sautées. Peut-être craquerez-vous pour leurs galettes faites sur place. Et tout au long de la journée sont servies crêpes et douceurs à déguster face à la Garonne. Sorties des bureaux, le lieu se transforme en place conviviale où vous pouvez vous retrouver entre collègues ou entre amis pour partager un verre et une ardoise de fromages/ charcuteries ou celle du Petit écailler composée de fruits de mer. Le service est aussi souriant que serviable : que des bons points. Que vous soyez d'ici ou d'ailleurs, l'Embarcadère est une adresse à retenir !

MARCELLINÔ
14, place Abel Surchamp
marcellino.restaurante@gmail.com

Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 14h ; le vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le samedi de 19h à 21h. Réservation recommandée. Formule du midi : 15 € (pizza du jour, dessert et café). Pizzas de 13,90 € à 16 €. Terrasse. Vente à emporter.

Sous les arcades de la Place Abel Surchamp, une ardoise indique la direction d'une pizzeria… La terrasse n'est pas dressée, nous sommes en hiver. On jette un rapide coup d'œil à l'intérieur, il y a très peu de tables, mais au moins l'une d'elles est libre. La décoration est charmante, c'est cosy. La carte est courte, mais très attirante. C'est bien simple, il n'y a que des pizzas, une dizaine, et de très bons produits. Le choix est rapide et le service tout autant, – c'est l'avantage d'une petite salle. De notre table, on remarque que la charcuterie italienne est coupée à la minute et en tranche fine s'il vous plait… C'est sûr, on va se régaler ! D'ailleurs, sur le prospectus que l'on a récupéré avant d'entrer, il est écrit « certainement les meilleures pizzas de Libourne ». Pour sûr, les pizzas sont très appétissantes et bien garnies, et effectivement, elles sont très bonnes. La pâte fine est goûteuse et chaque ingrédient est correctement mis en valeur. Les saveurs sont là ! C'est un oui !

CHEZ OLIV'
34, allée Robert Boulin
✆ 09 83 93 79 43
www.chez-oliv.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le week-end le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 12 €. Pizzas de 7 € à 16 €. Terrasse. Vente à emporter. Livraison à domicile.

Chez Oliv' est une petite pizzeria très mignonne où l'accueil est plus qu'agréable. Les quelques tables à l'intérieur sont vite occupées. Pourquoi ? Parce que les pizzas sont plutôt bonnes. Proposées en trois tailles, elles conviennent à tous les appétits. Les petits prix pratiqués comptent aussi parmi les arguments. La formule du midi est aussi très intéressante. Pizzas, plats de pâtes, salades et desserts, la carte est fournie sans trop l'être. Le tout est fait maison !

CHEZ RÉMI
4, rue Fonneuve
✆ 05 57 51 27 71
remi.gogniat@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menu unique à 13 € (plat du jour + dessert au choix). Carte : 28 € environ (entrée, plat et dessert). Menu enfant : 6 €. Plat du jour : 9,90 € (midi et soir). Entrées à partager de 12 à 15 €. Terrasse.

Au bout de la rue Fonneuve, tout près des quais, il y a Chez Rémi. Après avoir quitté la Guinguette des Ventres-faims sur les quais de Libourne, Rémi et son père ont posé leurs fourneaux dans ce petit resto-bistrot qui affiche « la cuisine de mon père » faite maison avec des produits frais. Au-delà de cette entrée en matière plutôt alléchante, il y a l'accueil du patron. Tout sourire, il vous installe et vous apporte même un petit seau à champagne pour mettre votre parapluie tout dégoulinant. Pour les enfants, la chaise haute est immédiatement proposée et le menu servi en premier afin que les parents prennent l'apéro tranquillement. À l'ardoise, tous les plats donnent envie ! Le canard est très présent. Pour varier les plaisirs, les suggestions font saliver elles aussi. Les assiettes étant très généreuses, il est coutume ici de partager les entrées. On vous recommande réellement de goûter à l'assiette de foie gras. N'ayez crainte, si vous ne finissez pas, demandez un doggy bag ! Le service est impeccable, la salle simple, mais chaleureuse et l'ambiance très familiale. L'été quelques tables sont installées en terrasse.

LA RENAISSANCE
1 bis, Place Joffre
✆ 05 57 51 01 38
www.larenaissance-libourne.fr

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 2h. Menu unique à 18,50 €. Carte : 32,50 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €. Salades de 12,5 € à 16 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Terrasse. Accès Wifi. Retransmission d'évènements sportifs.

La Renaissance n'a de trop classique que ces lettres… En réalité, c'est une belle et grande brasserie moderne où l'on mange très bien. L'effervescence de ses grands espaces à l'heure des déjeuners, rajoute un charme supplémentaire. Dans la salle, les tables occupent l'espace devant le bar jusqu'aux grandes portes-fenêtres ; lesquelles sont ouvertes sur la terrasse couverte dès les premiers rayons de soleil. Là encore, les baies vitrées pourront s'ouvrir sur une terrasse d'été. Ainsi, même quand le temps est maussade, l'établissement est baigné de lumière. La carte affiche exclusivement des plats de bistrot : rognon de veau à la persillade, bavette grillée

sauce roquefort, tartare de thon façon thaïe, entrecôte sauce Saint-Emilion, omelette, camembert rôti… Dans la même veine, le menu du jour est très intéressant. Ce jour-là, par exemple, nous avons pu déguster un délicieux pot-au-feu. Même s'il était très copieux, notre gourmandise nous a poussés jusqu'au dessert : une mousse au chocolat. La cuisine est bien exécutée, le service est rapide et efficace. Allez-y !

LA VILLA VIETNAM
141, avenue du Général de Gaulle
✆ 05 57 51 61 93
http://lavillavietnam.free.fr
lavillavietnam@yahoo.fr
Ouvert le lundi de 19h à 22h30 ; du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Menus de 14 € à 22 €. Menu enfant : 9 € (jusqu'à 8 ans). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking.
On ne peut pas se tromper, à la Ville Vietnam tout respire l'Asie orientale ; le décor, l'accueil réservé par Annie et Thanh Hai Bach, le service de qualité et les menus aux noms évocateurs : Saïgon, Bangkok et Hong Kong. Ici, on s'attable toujours avec plaisir, et pourquoi pas avec un cocktail de la maison à base de litchi. La cuisine est raffinée et originale. La Villa Vietnam est bien loin des traiteurs asiatiques et des buffets à volonté. Les nems sont faits maison, le bò bún est un régal, le bœuf luc lac est bien présenté, le porc au caramel est un délice et la banane au lait de coco une tuerie… Quant aux prix, ils sont vraiment tous doux. Le menu découverte est un bon compromis. À la carte, le choix est grand et tout vous donnera envie, des entrées aux desserts. La Villa affichait complet ce jour-là, pensez donc à réserver une table au préalable.

LE ZINC AUTHENTIQUE
42, rue Fonneuve
✆ 05 57 25 34 84
www.lezinc-bar.com
Ouvert du mardi au samedi le soir. Menu enfant : 10 €. Plat de 15 à 22 €. Tapas à partager dès 7,50 € Planche mixte serrano/coppa/fromages : 14 €. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente de vins. Animations.
Le Zinc Authentique est une adresse que l'on adore où il est permis de boire un verre dans la joie et la bonne humeur. Avec des amis et quelques petites choses à grignoter, c'est encore mieux. Le soir, et uniquement le soir, il est possible de venir s'attabler à l'une des tables pour dîner. A se mettre sous la dent (en plus des suggestions) : du Mont d'Or, un camembert au four, le burger de la maison, un tartare, un magret tranché, une pièce du boucher ou le poisson du jour. Les grillades sont délicieuses ! Les plus gourmands prendront sans doute un dessert. Repère des épicuriens oblige, au Zinc Authentique, le repas s'accompagne très souvent par la dégustation d'un vin (en verre ou en bouteille). La carte présente en effet, un large choix de vins de France et d'ailleurs ainsi que des champagnes. Située en plein centre-ville de Libourne, l'adresse est bien connue. Dès les beaux jours, on s'installe d'ailleurs en terrasse dans un charmant jardin intérieur. Très sympa et bonne ambiance, des soirées à thème et des concerts sont régulièrement programmés ici.

Le gîte

HÔTEL DE FRANCE***
7, rue Chanzy ✆ 05 57 51 01 66
www.hoteldefrancelibourne.com
Vignobles et Découvertes. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h. Chambre simple à partir de 70 € ; chambre triple à partir de 95 € ; suite à partir de 137 €. Petit déjeuner : 10,50 € (14 € en chambre). Parking (selon les disponibilités). 2 chambres aménagées pour les personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
L'Hôtel de France est un établissement de charme niché au cœur de Libourne. Il se trouve en effet, dans un ancien relais de poste : une belle chartreuse couleur crème, dont on franchit le seuil décoré de buis, pour profiter d'un cadre à la fois chaleureux et actuel. Authenticité et modernité s'y côtoient. La salle du petit déjeuner, le salon de détente avec ses couleurs ocre et ses fauteuils en osier, le salon de lecture autant que les chambres déclinées dans les camaïeux terre de Sienne orange et ocre, jouent la carte de l'élégance sobre, mais cosy. Les chambres sont spacieuses et confortables, équipées de climatisation, téléphone, télévision, Internet, minibar et coffre pour certaines. Une importante salle de séminaire est également disponible. L'Hôtel de France est un très bon établissement, prétexte à une halte de détente bien méritée, entre la route des Vins de Pomerol et de Saint-Emilion.

HOTEL MERCURE
LIBOURNE SAINT-EMILION**
3, quai Souchet ✆ 05 57 25 64 18
www.accorhotels.com – h6238@accor.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (check-in à partir de 12h, check-out jusqu'à 12h). 81 chambres (dont 3 pour personnes à mobilité réduite et 3 suites famille). Chambre double à partir de 69 € ; suite à partir de 110 €. Petit déjeuner buffet : 15,50 € (petit-dèj express : 8,50 €). Parking fermé : 10 € (par jour, sous réserve de disponibilité). Garde d'enfants. Animaux acceptés (service payant). Séminaires. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.
A 10 km de Saint-Emilion, situé à l'entrée de Libourne sur les bords de la Dordogne, l'hôtel Mercure Libourne Saint-Emilion est un endroit idéal pour passer un séjour d'affaires ou de loisirs. Le hall d'entrée, très design et épuré avec ses notes de blanc et de bois ainsi que la terrasse du bar Le Rive Droite avec son revêtement en teck, donnent le ton. Chaleureuses et d'un confort absolu, les chambres sont très joliment éclairées. Elles sont contemporaines et climatisées pour offrir des nuits agréables et très reposantes. Vous apprécierez l'harmonie des couleurs qui contrastent, notamment, avec celles du bar à vin. Ouvert tous les jours de 18h à 23h, ce lieu de détente propose des petits encas à grignoter et des suggestions du jour. Les dégustations organisées par le maître sommelier vous donneront d'ailleurs, un premier aperçu de toute la diversité de la richesse viticole des appellations du Bordelais. L'hôtel dispose également d'une salle de réunion de 70 m² pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes.

■ **LA TOUR DU VIEUX PORT****
23, quai Souchet
✆ 05 57 25 75 56
www.latourduvieuxport.com
contact@latourduvieuxport.com

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 15 chambres. Chambre simple de 50 € à 89 € ; chambre double de 50 € à 89 € ; suite à partir de 89 €. Demi-pension (1 personnes : 89 € ; 2 personnes : 130 €, 3 personnes : 150 €). Petit déjeuner : 9 €. Parking fermé : 8 € (par jour, uniquement sur réservation). Soirée étape : 85 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (ouvert tous les jours de la semaine sur réservation, menus à partir de 18 €, fermé le samedi et dimanche de novembre à mars). Tv satellite.

Adossé à la porte du grand port en plein centre-ville de Libourne, l'hôtel-restaurant La Tour du Vieux Port est vraiment très bien situé. La jolie demeure offre tout le confort nécessaire pour de paisibles nuits. Les 15 chambres, qu'il est possible de louer à partir d'une nuit, sont toutes décorées différemment avec une certaine originalité qui frôle parfois le kitsch. L'une d'elles est adaptée aux personnes à mobilité réduite. Toutes sont climatisées mais ne disposent pas toujours d'un balcon et d'une vue sur la Dordogne… Du côté du restaurant, pour les clients de l'hôtel ou non, on vous propose une cuisine du marché autour des spécialités locales (et incontournables) accompagnées de grands crus de la Gironde. Une des spécialités à déguster sur la terrasse, dans le patio ou près de la cheminée : les rognons de veau poêlés au Lillet. Que du fait maison !

Loisirs

■ **FEST'ARTS**
✆ 05 57 74 13 14
Voir page 41.

■ **JEUX BARJO**
62, rue Fonneuve
✆ 05 47 11 27 47

Ouvert le mercredi et le jeudi de 14h à 20h ; le vendredi et le samedi de 14h à 0h ; le dimanche de 10h à 22h. Parking gratuit le week-end et en semaine à partir de 19h. Forfait : 3 € par joueur (3 jeux courts ou 1 jeu long). Petite restauration à partir 7 €.

Vous avez dit barjo ? Après Bordeaux, c'est à Libourne que l'enseigne des Jeux Barjo a ouvert un nouveau café-jeux de société pour petits et grands. La boutique est tenue par Romain et Pauline, deux mordus de jeux. Que vous veniez en famille ou entre amis, pour un verre ou une partie endiablée, le mot d'ordre est la bonne humeur. Ici, l'idée est de venir partager un bon moment tout en découvrant ou redécouvrant les plaisirs des petits-chevaux, mais pas seulement… Des plus classiques aux plus stratégiques, en passant par les plus rigolos, de très bonnes surprises vous attendent parmi les 300 références disponibles. Laissez-vous guider par les idées proposées par Romain et Pauline. Pour les règles, pas de panique, ils les connaissent sur le bout des doigts et vont tout vous expliquer ! Pour accompagner vos parties, une petite restauration toute simple, mais de qualité, est proposée : tartinades, planches végétariennes ou mixtes… Vin et bières locales du côté du bar licence 3 ! Le lieu est très agréable. La boutique est aussi l'occasion de s'offrir ou d'offrir un nouveau jeu. Toutes les actualités (elles sont nombreuses) sont à retrouver sur Facebook.

■ **THÉÂTRE LE LIBURNIA**
14, rue Donnet
✆ 05 57 74 13 14
www.theatreleliburnia.fr
liburnia@festarts.com

Horaire de la billetterie : du lundi au vendredi de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h. Restauration.

Conçu par l'architecte Yvan Peytavin, Le Liburnia a été entièrement détruit et repensé sur l'ancien site. Depuis, les 544 places numérotées offrent une visibilité parfaite et l'installation des décors est facilitée par les trappes et machineries modernes. La salle elle-même est dotée de techniques modernes en termes d'acoustique, de lumière et de mise en scène. L'espace scénique couvre un peu plus de 80 m² et l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite est garantie. A l'extérieur, l'ancienne façade en pierre a été conservée et intégrée de manière harmonieuse dans une belle façade de verre, le tout s'insérant parfaitement dans le paysage urbain. Le Liburnia est aussi un lieu de vie propice aux échanges culturels puisque cohabitent aujourd'hui sur ce même site, les bureaux administratifs du service municipal Festivités et Actions Culturelles (F.A.C.), la billetterie et des espaces consacrés aux expositions et aux représentations plus réduites. Géré par les bénévoles de l'association « Culture et cie », le Café du Théâtre vous permettra de boire un verre avant ou après une représentation. Sur réservation au moins 48 h à l'avance, il est même possible de s'y restaurer.

Sorties

■ **LE ZINC AUTHENTIQUE**
42, rue Fonneuve
✆ 05 57 25 34 84
www.lezinc-bar.com

Ouvert le mardi et le mercredi de 17h à 2h ; le jeudi et le vendredi de 12h à 14h et de 17h30 à 2h ; le samedi de 18h à 2h. Tapas et planches à partager à partir de 7 €. Restauration le soir uniquement. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente de vins. Concerts.

A l'heure de l'apéritif, le Zinc Authentique est une adresse plutôt sympa pour qui aime prendre un verre avec des amis et partager quelques assiettes de fromage et/ou de charcuterie (mais pas seulement !). Au moindre rayon de soleil, la très jolie terrasse ombragée est prise

d'assaut. Bar à vin oblige, la carte fait la part belle aux vins de notre territoire ainsi qu'aux champagnes. Pour animer le tout, des soirées à thème et des concerts sont programmés très régulièrement. Côté restauration, il faut souligner quelques changements. En effet, pour s'attabler au Zinc Authentique et déguster de délicieuses grillades à la cheminée, il faudra s'inviter à l'heure du dîner. Poisson, tartare, burgers… Les classiques sont toujours à la carte. Amis bons vivants, le lieu est à découvrir ou à redécouvrir au plus vite !

Emplettes

CHÂTEAU DE SALES
11, chemin de Sales
✆ 05 57 51 04 92
www.chateau-de-sales.fr
chdesales@chateaudesales.fr
Ouvert du mardi au samedi. Visites sur réservation.
Tout au bout d'une allée de platanes, se dresse un mastodonte de pierres : le Château de Sales. La forteresse a été construite à la fin du XV^e siècle, mais la chartreuse date du début du XVII^e siècle. Architecturalement remarquable, le château est inscrit aux Monuments historiques. En activité depuis le XIX^e siècle, la plus grande propriété de l'appellation Pomerol se transmet dans la même famille de génération en génération, par les femmes, depuis plus de 500 ans. Ici, Famille-Château-Vin s'accordent avec Tradition-Modernité-Excellence. La transmission du château s'est toujours faite par les femmes. Aujourd'hui, 14 cousins de famille de Lambert, la 25^e génération, ont décidé de reprendre les rênes de l'exploitation familiale. Sur les 90 ha de la propriété, les vignes dont l'âge moyen est de 30 ans, représentent 47,6 ha (73 % en Merlot, 15 % en Cabernet Sauvignon et 12 % en Cabernet Franc). Les sols sont majoritairement constitués de graves et de sables avec quelques bandes argileuses et cultivés dans le respect de l'environnement. Le château Chantalouette porte le nom d'une parcelle du domaine et possède une rondeur et une amabilité proche de son aîné. Elle atteint plus rapidement sa maturité (5-10 ans). Environ 250 000 bouteilles du Château de Sales et de Chantalouette sortent chaque année des caves de la propriété. A visiter et à découvrir.

CHÂTEAU DU TAILHAS
195, route de Saint-Emilion
✆ 05 57 51 26 02
www.tailhas.com
info@tailhas.com
Toute l'année, visites et dégustations commentées : du lundi au vendredi de 9h à 17h ; le week-end sur rendez-vous.
Acquise en 1932 par Philippe Nebout, la propriété est exploitée depuis 1981 par ses descendants. Jouxtant les Grands Crus de l'Appellation Saint-Emilion, le vignoble du Château du Tailhas, s'étend d'un seul tenant, sur 11 hectares, sur le versant sud du plateau de Pomerol. L'encépagement traditionnel est composé de 80 % de Merlot, 10 % de Cabernet Sauvignon et 10 % de Cabernet Franc). L'âge moyen des vignes est de 35 ans, elles sont vendangées à la main. Les vins sont élevés en cuves avant d'être coulés pour plusieurs mois, dans des barriques de chêne afin de souligner la finesse de leurs tanins et développer ce goût si particulier de fruits mûrs et de sous-bois. En jachères pendant de nombreuses années, la parcelle familiale du Château Paillette-Villemaurine située sur la commune de Saint-Emilion, est plantée de Merlot et de Cabernet France. Des vins à découvrir toute l'année lors des visites et dégustations !

LA TOQUE CUIVRÉE
164, avenue du Général de Gaulle
✆ 05 57 24 46 94
www.la-toque-cuivree.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h à 13h. Ouvert le dimanche (de 8h à 13h). Canelé à partir de 0,40 €. Ventes en boutique et sur Internet (livraison à domicile sous 24h).
Véritable emblème bordelais, le canelé est un délice qui remonte au XVI^e siècle. C'est une pâtisserie à base de farine, d'œufs, de lait, de vanille et de rhum… De prime abord, rien d'exceptionnel, me diriez-vous ? Et pourtant, c'est un vrai challenge, quand on essaie de les préparer soi-même, que de réussir la prouesse d'obtenir un canelé moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Si la vraie recette est affichée sur le site, le Petit Futé vous conseille de laisser de côté vos moules en silicone et de vous rendre à La Toque Cuivrée où vous bénéficierez d'un accueil toujours très chaleureux. La boutique perpétue un savoir-faire unique, rendant ces petits gâteaux caramélisés particulièrement délicieux ! Vous pourrez même vous laisser tenter par d'autres spécialités comme les tourtières ou les caramels aux éclats de canelés ! Si vous n'êtes pas sur place et que vous souhaitez faire découvrir le canelé à vos proches, sachez que vous pouvez commander en ligne et que vous serez livrés sous 24h ! En période de fêtes, nous vous recommandons de passer commande auprès de votre magasin. Jetez un coup d'œil au site pour trouver les adresses de toutes les boutiques dans la Région (et ailleurs aussi).

Marchés

MARCHÉ
Marché de plein air : le mardi, le vendredi et le dimanche. Marché couvert : le mardi et du jeudi au dimanche.
Le mardi, le vendredi ainsi que le dimanche, la bastide de Libourne s'anime au rythme du marché de plein air. De 8h à 12h30, les commerçants s'emparent de la jolie place Abel Surchamp (place centrale bordée d'arcades) et des rues adjacentes. Prisé notamment par les Bordelais, le marché du dimanche reste le plus important et le plus vivant. En plus, le marché couvert situé rue Montesquieu, contigu au marché de plein air, accueille toute l'année 19 commerçants de bouche 5 jours sur 7, – le mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche –, entre 6h et 13h. Au fil des saisons, d'autres marchés et événements se déroulent au cœur de Libourne.

Dans les environs

Génissac

■ **CHÂTEAU PENIN – VIGNOBLES CARTEYRON**
39, impasse Couponne ✆ 05 57 24 46 98
www.chateaupenin.com
vignoblescarteyron@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Samedi sur rendez-vous.
Domaine familial depuis 1854, le Château Penin est un aujourd'hui dirigé par Patrick Carteyron (5e génération et œnologue de formation). Digne successeur, il améliore sans cesse les infrastructures de la propriété tout en développant la vigne dans le respect de l'environnement. Par exemple avec ce nouvel appareil de traitement de la vigne limitant les doses de produit et permettant alors une application localisée afin d'éviter des contaminations extérieures. Bordeaux Clairet, rosé, Blanc Sauvignon, route Château Grand Clauset… Sur 45 hectares, 300 000 bouteilles sont produites chaque année. Le Château Penin est issu d'un terroir de graves très localisées, obligeant la vigne à aller chercher profondément ses ressources. Le résultat donne un raisin très concentré, d'une grande maturité. Parmi quelques références, on peut souligner la cuvée « Natur », vinifiée et conservée sans ajout de soufre. Les vins de la propriété sont récompensés par de nombreuses médailles. Au sujet du Château La Fleur Penin 2015, Saint-Émilion Grand Cru, l'Union de la Sommellerie Internationale parle de « grand art » et de « haute couture ».

Lugon-et-l'île-du-Carney

Lugon, si nous suivons le principe des habitants qui abrègent le nom de leur village, est situé au bord de la Dordogne, entre Libourne et Saint-André-de-Cubzac, à 35 kilomètres de Bordeaux. Quelques vestiges gallo-romains ont été identifiés, mais les historiens pensent que Lugon a longtemps été un territoire de culture et de chasse et était probablement peu peuplé. « Carney » est un mot gascon qui signifie « charnier », et se rapporterait à l'histoire de l'île, car c'est ici qu'auraient été massacrés les Sarrazins venus piller la région au VIIIe siècle. Jusqu'à la Révolution de 1789, avant d'arriver à Libourne, les bateaux faisaient quarantaine au port de Lugon. On pourra s'arrêter pour les châteaux de Carney (XVIe siècle) et de Pardaillan (XVe-XVIe siècles), restaurés, mais aussi pour la tour octogonale et les vestiges du prieuré. L'église romane est remarquable pour son tympan datant du XIe siècle… Les habitants de Lugon-et-l'Ile-du-Carney sont les Lugonais.

■ **IBER CAFÉ**
32, avenue Jean Jaurès ✆ 09 83 41 89 93
Basse saison : ouvert du lundi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Haute saison : du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Ouverture exceptionnelle le dimanche sur réservation pour les groupes. Plat du jour : 9,90 €. Formule du midi : 13,50 €. Formule du soir : 15 €. Formule tapas à partir de 12,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Restaurant, bar et tapas, l'Iber Café est une adresse ibérico-portugaise ! Bien souvent, l'établissement affiche complet le vendredi et le samedi soir… Il faut dire que l'assiette de tapas espagnoles est presque un plat à elle toute seule, pour un petit prix. On aime aussi les spécialités maison qui sentent bon le Sud comme le cocido (un pot-au-feu à la portugaise), la caldeirada (bouillabaisse à la Portugaise) ou la fameuse bacalhau (morue) toujours à la Portugaise… Il y a aussi les empandanas, le churrasco de poulet… En dessert, la pasteis de nata est souvent de rigueur. Un couscous royal vient parfois se glisser dans le menu en fin de semaine. Bonne nouvelle : toutes ces bonnes recettes peuvent s'emporter. Pour cela, rien de plus simple qu'il vous suffit de commander à l'avance. Pour le café, on vous reçoit à partir de 7h30 et pour la bière, jusqu'à 19h30 ou 22h30 selon la saison et le jour de la semaine. Côté déco, la salle est toute simple. La terrasse n'est pas forcément le point fort de l'Iber Café, son environnement n'étant pas idéal. Pour tout le reste, on adore !

Saint-Germain-du-Puch

■ **LE JARDIN DE LA SOULOIRE**
31, route de la Souloire ✆ 05 57 24 52 32
http://vignoblesdegas.fr
Visite du jardin uniquement sur rendez-vous. Réception, location de salle, shooting photo (tarifs sur demande).
Le Moulin de la Souloire possède un superbe jardin à l'anglaise. Il a été créé en 1960, par Marie-José Degas. Dessiné autour d'un ancien moulin médiéval et de 3 étangs, il s'étend sur 8 hectares. Niché dans un bel environnement boisé, le jardin est riche d'environ 2 500 essences indigènes rapportées des quatre coins du monde. Leur enchevêtrement, la floraison des glycines et le foisonnement des végétaux produit une impression de dépaysement très marquée. Ce jardin appartient aux Vignobles Degas qui se conjuguent au féminin avec le duo constitué par Diane et Eugénie, les petites-filles de Marie-José Degas.

■ **CHATEAU DU PETIT PUCH**
3, chemin du Petit-Puch ✆ 05 57 24 52 36
www.chateaupetitpuch.com
chateaupetitpuch@yahoo.fr
Visite et dégustation toute l'année sur rendez-vous. 10 € ou gratuit si achat.
C'est en 2004 que la famille Le Proux de la Rivière acquiert cette magnifique maison noble dont la tradition viticole remonte au XVIe siècle. Sur 14 hectares, il se compose à 80 % de merlot et à 20 % de cabernet-sauvignon sur un terroir graveleux. Les vignes ont une moyenne d'âge de 20 ans et la vendange est entièrement manuelle. Le fruit de ces vendanges est élevé durant 12 mois en fûts de chêne. La maison dispose également de 4 chambres d'hôtes. Occupant une situation privilégiée sur le coteau dominant Génissac et la vallée de la Dordogne, le Château Tour Caillet invite au détour et à la visite, au cours de laquelle on découvrira ses 3 Bordeaux supérieurs, une cuvée tradition, la cuvée prestige et une sélection de ses plus vieilles vignes vinifiées en fûts de chênes neufs : la Fleur De Caillet.

Vignobles Carteyron
33420 Génissac • Tél. **05 57 24 46 98** • Fax 05 57 24 41 99
www.chateaupenin.com - vignoblescarteyron@orange.fr

Saint-Laurent-des-Combes

L'ATELIER DE CANDALE

1, Grandes Plantes
✆ 5 57 24 15 45
https ://atelierdecandale.com
atelier@mtdecoster.com

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Brunch tous les dimanches d'avril à octobre (32 €). Carte : 70 € environ (entrée, plat et dessert). Menu enfant : 16,50 € (selon leurs envies). Formule du midi : 26 € (plat du jour : 15 €). Menu gastronomique : 36 €. Menu vegan : 28 €. Terrasse.

À la sortie du village de Saint-Émilion, venez profiter d'un emplacement unique et d'une magnifique terrasse à la vue imprenable sur les vignes d'un grand cru et la vallée de la Dordogne. La salle est superbe, très lumineuse et élégante. En cuisine, Cyrille Gallard travaille les produits en fonction des saisons et des arrivages sur le marché. Il ajoute ensuite toute son inventivité, ce qui confère à nos papilles de belles surprises. Pour ne citer que quelques exemples, en entrée, vous pourriez choisir entre une lotte fumée aux agrumes, orange et condiments ou une terrine de foie gras de canard, vinaigrette de champignons. Parmi les plats : un cabillaud de ligne, beurre de cresson, émulsion fenouil-pistou ou une tarte fine de saint-jacques rôties, châtaignes, tomates et jus d'agrumes. Fabuleux ! Pour finir en apothéose : une tarte tout chocolat. Le chef propose également un menu enfant et un menu vegan. Allez-y !

LA PETITE MADELEINE

6, Lieu-dit Saint-Jean-de-Béard
✆ 06 67 68 23 52
www.la-petite-madeleine.com
la.petite.madeleine@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double à partir de 90 € ; chambre triple à partir de 95 € ; suite à partir de 110 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Table d'hôte (sur réservation) : 25 € par personne (hors boisson). Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.

A 3 km de Saint-Emilion, La Petite Madeleine vous fait la promesse de calme et de détente au cœur du vignoble. Le cadre est charmant et la vue sur les vignes est superbe. Ressourçant ! De plus, l'accueil que l'on vous réserve est vraiment agréable. Cette maison girondine, entièrement rénovée, compte cinq chambres d'hôte sympathiquement décorées et très confortables. Elles portent toutes des noms en rapport avec la vigne… Le soir, la table d'hôtes est ouverte sur réservation. Les propriétaires, Véronique et Thor Inge, dînent avec leurs hôtes dès qu'ils le peuvent. Point de départ de jolies randonnées pédestres, n'hésitez pas à partir à la découverte des terres…

VIGNOBLES SABY

Château Rozier
7, Le Sable
✆ 05 57 24 73 03
www.vignobles-saby.fr
info@vignobles-saby.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h. Boutique.

Fondés en 1775, les vignobles Saby sont présents dans le Saint-Emilionnais depuis 9 générations, sous 7 appellations – Fronsac, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Rosé, Lussac Saint-Emilion, Saint-Georges-Saint-Emilion, Montagne Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru -, sur plus de 70 hectares. Ce sont aussi 9 châteaux : Château Bertin, Château Guillou, Châteaux Hauchat et Hauchat la Rose, Château Haut La Grâce Dieu, Château Reindent, Château Rozier, Château Saby Rosé, Château Saint-André Corbin et Lucaniacus. En 2011, la production des Vignobles Saby s'est orientée vers une production responsable. Les vendanges sont faites à la main pour présélectionner les meilleures grappes de raisin. Héritiers de la passion familiale, ce sont aujourd'hui, Jean-Christophe et Jean-Philippe, œnologues, qui produisent des vins puissants en alliant traditions et modernité. Les vignobles Saby sont très régulièrement récompensés lors des concours et reconnus par des magazines spécialisés, tels que le *Guide Hachette*, *Parker et Wine Enthusiast*. En partenariat avec l'office de Tourisme de Saint Emilion, certaines propriétés ouvrent en grand leurs portes, notamment lors des événements « Château du Jour » ! Afin d'en profiter d'une autre façon encore, la Guesthouse Saby, un gîte de caractère au cœur des vignes, peut accueillir jusqu'à 16 voire 22 voyageurs. La visite des chais de la propriété en Saint-Emilion Grand Cru, Château Rozier, est offerte.

Autres adresses : Site des Fronsac et Bordeaux : Château Hauchat « La Rose », 1 Huchat, 33126 Saint-Aignan. • Site des Satellites Saint-Emilion : Château Saint André Corbin, 1 Corbin, 33570 Montagne

Agenda local

- **1er week-end après Pâques :** fêtes gourmandes, brocante et fête de l'agneau, chapitre de printemps de la connétablie des graves-de-vayres.
- **15 août :** fête locale et spectacle pyro-symphonique dans le parc du château de Vayres.

Sainte-Radegonde

■ **L'EFFERVÉSANSE**
1, Lieu-dit Sanse ✆ 05 57 56 41 10
www.chateaudesanse.com
contact@chateaudesanse.com
Ouvert à partir du 1er mars. Ouvert du vendredi au mardi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 44 €. Formule bistrot, le midi (hors jours fériés) : 14,50 € (pour 2 plats) ; 19 € (pour 3 plats). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Service traiteur sur demande.
Ancien château du XVIIIe, le Château de Sanse est aujourd'hui un très beau joyau de pierres blondes au milieu d'un écrin de verdure, au cœur des vignes. C'est à la fois un hôtel*** de charme et un restaurant réputé pour sa cuisine maison qui allie tradition et modernité sans jamais oublier d'être gourmande. En terrasse ou installé dans une lumineuse véranda qui vous offrira un panorama magnifique, laissez-vous convaincre par le menu « Gourmet » ou « EffervéSanse ». Vous pourriez par exemple vous régaler avec un croustillant de gambas, pousses d'épinards au gingembre, salsa de mangues puis avec un dos de cabillaud, sauce mouclade et sa purée de patates douces. Les amateurs de fromages se laisseront certainement tenter par le Trappe d'Échourgnac aux noix rôties. On adore l'idée de retrouver l'ensemble des plats à la carte. Le midi, le Château Sanse propose une carte brasserie et une formule du jour à prix intéressant. Orchestrée par le chef Eric Berthelot, la carte est renouvelée régulièrement. Les produits sont frais et cuisinés sur place. Du côté des vins, on relève quelques références du Château. Les enfants sont les bienvenus.

Vayres

Citée habitée dès l'Antiquité, sur la voie romaine allant de Burdigala (Bordeaux) à Vesuna (Périgueux), la seigneurie de Vayres est mentionnée dès le XIe siècle. Propriété des Albret puis des Gourgue, la ville de Vayres rélève une beauté architecturale au travers son château et son église. Ce qui ferait presque oublier qu'un massacre y fut accompli lors de la Fronde. Vayres n'est pas seulement connue des historiens, mais également des amoureux de la glisse. En effet, le mascaret, un courant qui remonte la Dordogne, est particulièrement visible et praticable au port de Saint-Pardon-de-Vayres, grâce à toutes sortes d'embarcations (surf, canoë, kayak, etc.), de juin à octobre en particulier. Quant aux adeptes de la randonnée pédestre, ils auront également de quoi faire, car des itinéraires balisés ont été aménagés. Les habitants de Vayres sont les Vayrais.

■ **CHÂTEAU DE VAYRES**
63, avenue de Libourne
✆ 05 57 84 96 58
www.chateaudevayres.com
contact@chateaudevayres.com
RN 89 sortie 7.
Haute saison (début juillet à mi-septembre) : ouvert tous les après-midi (horaires et heures de visites variables). Basse saison : ouvert le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h30 (visites à 15h, 16h et 17h). Gratuit jusqu'à 5 ans. Groupe (20 personnes) : 10,50 € (tous les jours sur rendez-vous pour les groupes). Visite guidée du château + visite libre des extérieurs avec parcours-jeu numérique : 5-15 ans 10 € ; à partir de 15 ans : 12,50 €. Les extérieurs (visite libre avec parcours-jeu numérique) à partir de 5 ans : 8 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Visite guidée.
Cet ancien château fort du XIIIe siècle, ex-propriété d'Henri IV, a été remanié à plusieurs occasions, d'où sa partie Renaissance bâtie vers 1600 par Ogier de Gourgue, ainsi que la façade à l'italienne et l'escalier monumental, construits après la Fronde par monseigneur de Gourgue, évêque de Bazas. Ses superbes jardins à la française mènent directement aux rives de la Dordogne et méritent presque à eux seuls le détour. Le château est meublé d'époque. Il a par ailleurs, toujours été habité. A ne pas manquer non plus : un parcours ludique d'environ 1 heure avec 3 niveaux de difficultés pour les adultes, les enfants et les 3-6 ans, qui vous fera découvrir le parc du château sous un angle différent, original et amusant. Classé Monument historique et Jardin remarquable, Vayres a reçu le Prix de l'animation du Patrimoine et la médaille 2013 du Tourisme. Des spectacles nocturnes animent les lieux en juillet-août. En réalité, de nombreux événements s'y déroulent notamment en périodes de vacances scolaires pour les enfants. Le château de Vayres est l'un des plus beaux édifices de la région.

Le mascaret

Le mascaret, phénomène naturel des plus spectaculaires, est un fort courant, créant une vague, remontant la Dordogne sur près de 150 kilomètres. Il passe notamment à Saint-Pardon-de-Vayres, qui en est devenu « LE » spot français. En effet, c'est l'endroit où le mascaret est le plus long et le plus accessible. L'occasion pour les surfeurs et autres amoureux des sports aquatiques de profiter d'une vague qui n'en finit plus… Il n'est pas rare de voir une centaine de personnes à l'eau, et sur toutes sortes d'embarcations : surf, windsurf sans voile, canoë, kayak… Au mois de septembre, la mairie de Vayres, organise sur le pont Saint-Pardon le Festivague. Chaque année entre 3 000 et 4 000 amoureux de la glisse mais aussi de la fête (concerts et bandas) participent à l'événement. Pour plus d'informations sur les horaires de passage du mascaret : www.mairie-vayres.fr

© CHÂTEAU DE VAYRES

Façade dominant la Dordogne.

AL'AUTHENTIQUE
8, route de Bordeaux
ARVEYRES ✆ 05 57 84 95 98
www.restaurant-al-authentique.fr
Ouvert du lundi au samedi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menu unique à 27,90 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 14 € (entrée/Plat ou Plat/Dessert : 12.40€). Vin au verre. Planches apéritives à partir de 8,90 € ; Pizzas à partir de 10,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (à partir de 15 personnes). Terrasse. Vente à emporter. Animations.
La Villa San Marco n'est plus… En lieu et place, sur la route entre Bordeaux et Libourne, le restaurant « AL'AUTHENTIQUE » a été repris par un jeune couple. Tous deux sont issus du monde de la restauration, lui est aux fourneaux et elle, en salle. Ensemble, ils vous proposent une cuisine traditionnelle faite maison. Viande, poissons, salades et pizzas composent la carte. A manger sur place ou à emporter, la pizza de la maison à base de tomate, serrano, coppa, chorizo, mozzarella et roquette nous a bien plu. Le menu du jour, servi uniquement en semaine, est à un très bon rapport qualité-prix. En plus, le service est rapide ! L'accueil est toujours chaleureux et attentif. A l'ombre de ses tonnelles, notez qu'une jolie terrasse se cache à l'arrière de la salle. Une fois par mois, des soirées à thème sont organisées (karaoké, barbecue, paella, mojito…).

CHÂTEAU LA PONTETE
8, Lieu-dit Montifaut
✆ 05 57 74 76 99
www.lapontete.com
lapontete@gmail.com

2 chambres (à partir de 80 €). Gîte à partir de 1 200 € la semaine. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôte sur réservation : 27 €). Tv satellite. Visite de la propriété.
Dormir au cœur d'un vignoble dans le Libournais, ça vous dit ? La proposition de Yannick et Christian Lacombe a de quoi séduire ! Ces viticulteurs, qui produisent un vin d'appellation contrôlée des Graves de Vayres, vous proposent de séjourner au Château de Pontête, au bord de la Dordogne. Leurs chambres d'hôtes (une pour 2 personnes et une pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes) sont très accueillantes et joliment décorées. Chacune est équipée d'une salle d'eau et de WC privés. La pièce à vivre est commune aux deux chambres. Un gîte est également ouvert à la location. Pour une semaine ou un week-end, il permet de recevoir 10 invités. À la table d'hôte, on partage convivialité et gastronomie du terroir. Attention, vous risquez de ne plus vouloir repartir…

CHÂTEAU L'HOSANNE
124, avenue de Libourne
✆ 05 57 74 70 55
chateaulhosanne@orange.fr
Visite et dégustation gratuite sur rendez-vous.
Ce petit vignoble de 6,5 hectares est dorloté avec amour par le couple Chastel depuis 1988. Lors de votre visite, n'hésitez pas à les questionner sur l'origine du nom du château, vous en apprendrez beaucoup sur l'histoire de la région. Ici, on produit 30 000 bouteilles chaque année, en rouge, blanc et rosé : 100 % merlot et 100 % sémillon. Le vin de la propriété est issu de l'agriculture biologique. La première récolte a eu lieu en 2011. Une suite logique pour ce propriétaire qui produisait déjà en culture raisonnée ! Jetez un coup d'œil aux petites images amusantes sur les cuves en inox… Alors, qui a dit que les vignerons n'avaient pas le sens de l'humour ?

MAISON DU VIN DES GRAVES DE VAYRES
67, avenue de Libourne ✆ 05 57 74 86 42
contact@gravesdevayres.com
Ouvert du mardi au jeudi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 10h à 13h30. Livraison possible.
Deuxième plus ancienne appellation du Bordelais, l'appellation des Graves de Vayres a officiellement vu le jour en janvier 1926. Nichée entre Bordeaux et Saint-Emilion, la région viticole est située sur la rive gauche de la Dordogne et forme une enclave sur la commune de Vayres et la partie haute d'Arveyres. Les sols sont constitués de terrains graveleux, de couches successives d'alios déversées par le fleuve, d'argiles ocre, de sables et de limons très doux.

Issus d'un vignoble déjà existant à l'époque gallo-romaine, l'AOC couvre 700 ha – 80 % de la surface en rouge, 20 % en blanc –, pour une production moyenne de 20 175 hl. Les blancs sont fruités et bien typés grâce à l'assemblage de Sémillon, Sauvignon et Muscadelle. Les rouges (Merlot noir Cabernet Sauvignon, Cabernet franc ou Malbec), sont fins et délicats. Aujourd'hui, 30 domaines se partagent le terroir. La maison du vin est d'ailleurs en mesure de vous proposer, au prix direct propriété, 2 à 3 références par château. Les murs de la salle principale sont recouverts par les portraits de l'ensemble des vignerons. Sur place, des dégustations gratuites peuvent être organisées sans rendez-vous. Une chose est sûre, vous serez bien reçu.

■ **MARCHÉ**
Place du Gestas
Le dimanche matin de 8h à 13h.
Vayres dispose d'un marché où l'on peut trouver de nombreux produits frais et locaux. Les commerçants sont fidèles et des nouveaux arrivent de temps en temps pour le plus grand plaisir des habitants. Vous pouvez ainsi trouver des maraîchers, un boucher-charcutier, un poissonnier, un volailler, un fromager, un ostréiculteur et même une couturière-retoucheuse. En juin, Vayres vous donne rendez-vous au Marché de la ferme, au cœur du Château de la Pontête, pour un temps d'échange et de partage, privilégié avec les producteurs.

ARVEYRES

■ **AL'AUTHENTIQUE**
8, route de Bordeaux ✆ 05 57 84 95 98
Voir page 355.

■ **A TABLE**
1, place Coquilleau-Gabriel
✆ 09 83 91 09 30
Ouvert du lundi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Menu unique à 20 €. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 13,90 € (entrée / plat ou plat / dessert : 12,90€ ; plat du jour : 9,90€). Terrasse. Vente à emporter. Livraison soir et week-end. Parking.

Le restaurant ne paye pas de mine, mais… L'accueil y est tout de suite chaleureux. Vous verrez, le chef n'hésite pas à servir et à saluer les habitués entre deux envois de plats. Le menu du midi satisfait tous les appétits. Les plats sont copieux et parfaits. Nous avons d'ailleurs immédiatement remarqué la vraie sauce au vinaigre balsamique… En plus de la carte et des pizzas (bien garnies sur une pâte fine), le chef a aussi quelques suggestions du jour : escargots à la persillade, escalope de veau sauce forestière… Selon l'humeur ! Enfin, il y a le fameux menu « Prestige » ; une bien belle affaire. Le service est super efficace. Le restaurant se trouvant deux minutes de la double voie RN 89, il mérite vraiment le détour.

POMEROL ★

Un petit village pour une renommée internationale grâce à une appellation prestigieuse. Il faut savoir, en effet, que le vin le plus cher au monde, le Château Pétrus, est produit sur les terres de Pomerol. Mais Pomerol était prédestinée à une telle renommée, puisqu'en latin, son nom pomum, signifie « pépins de raisin ». N'était-ce pas là un signe ? Le village était une ancienne commanderie de Saint-Jean-de-Jérusalem et une étape importante sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Au début du XII[e] siècle, les hospitaliers, installés dans le Libournais, décident de fonder la commanderie de Pomerol. La donation de la terre de Barbanne par le seigneur Guillaume de Ségur et ses frères constitue l'acte fondateur de la commanderie. L'appellation Pomerol connaît aujourd'hui une renommée mondiale ! Son église romane partiellement démolie au XIX[e] siècle c'est en 1899 que l'architecte Hosteing est chargé de la reconstruire. Le chœur est aménagé seulement en 1971. Quelques belles demeures et de jolis parcs sont disséminés sur la commune. A voir également, l'ancien presbytère de Pomerol.

Le couvert

LA TABLE DE CATUSSEAU
86, route de Catusseau
✆ 05 57 84 40 40 – www.latabledecatusseau.fr
Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h ; le mercredi et le dimanche de 12h à 14h ; le samedi de 19h30 à 21h. Menus de 33 € à 55 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 21 €. Accueil des groupes. Terrasse. BIB Gourmand 2018. Cave à vins.
Kendji Wongsodikromo et sa femme Nadège vous invitent à faire une pause gourmande en plein cœur du vignoble. Le chef, néo-calédonien, a fait ses armes dans des tables réputées à Bayonne et aux Eyzies. A la Table de Catusseau, il imagine des recettes raffinées qui teintent de soleil, les produits traditionnels du Sud-Ouest dans un esprit bistronomique. En entrée à la carte, vous retrouvez par exemple un foie gras mi-cuit au naturel accompagné d'une brioche au thé toastée ou encore, une raviole de brie de Meaux, espuma de fromage affiné et condiments poires caramélisées au vinaigre balsamique. A suivre, des aiguillettes de Saint-Pierre « grenobloise » servies avec une pulpe de brocolis au lard de Colonata, sinon du pigeonneau de Brannens rôti sur le coffre frotté au laurier et grué de cacao. Pour terminer, un steusel sésame, cacahuètes, chocolat Oriado bio, confit de griottes et glace arachide ou, à partager, un éclair craquelé, ganache montée opalys (confit menthe, orange, yuzu). De grands moments pour nos papilles ! Le menu « Catusseau » est tout aussi réjouissant. Vous pourriez également avoir envie de vous laisser surprendre par le menu « surprise » du chef, en 4 services à l'ensemble des convives. Qu'importe votre choix, l'expérience gustative est garantie.

Château Le Caillou
Château la Tour du Pin Figeac

L'élégance de 2 grands terroirs historiques...

SARL André GIRAUD
41 Rue de Catusseau 33 500 POMEROL
Tél : 05 57 51 06 10 Fax : 05 57 51 74 95
Mail : giraud.belivier@wanadoo.fr
Site : www.giraud-belivier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

CHÂTEAU LA TOUR DU PIN FIGEAC
Vignobles Giraud-Belivier –
SARL André Giraud Château le Caillou
41, rue de Catusseau ✆ 05 57 51 06 10
www.giraud-belivier.com
giraud.belivier@wanadoo.fr
Visite et dégustation sur rendez-vous, sauf en juillet et août (10h à 16h). Adulte : 8 €.
Les générations de Giraud-Belivier se succèdent depuis 1923. Le château La Tour du Pin Figeac fait partie des trois domaines appartenant à la famille Giraud avec le château Le Caillou (AOC Pomerol) et le Domaine du Vieux Manoir (AOC Lalande de Pomerol). Le terroir d'exception du château La Tour du Pin Figeac est situé sur la Haute-Terrasse de Figeac-Pomerol et s'étale sur 11 hectares, contigu au prestigieux premier cru Cheval Blanc. Le vignoble produit un vin classé Saint-Emilion Grand Cru. Toujours à la recherche de l'élégance, André Giraud et ses fils pratiquent une viticulture respectueuse des sols et de la vigne, une agriculture raisonnée, de l'enherbement avec travail mécanique aux vendanges manuelles. Élevé 12 mois en barriques de chêne français, le château produit environ 45 000 bouteilles par an. Accueil chaleureux et véritable partage de vignerons passionnés et passionnants.

Emplettes

CHATEAU PETIT-VILLAGE
126, route de Catusseau
✆ 05 57 51 21 08
www.petit-village.com
Visite et dégustation du lundi au vendredi sur réservation. Groupe accepté (25 personnes maximum). Tarif 10 €. Langues parlées : français, anglais et espagnol. Boutique.
Le château Petit-Village est situé au plus haut du plateau de Graves qui constitue le cœur de l'appellation Pomerol. Le corps de ferme et les dépendances forment une sorte de village, dont on dit qu'il aurait donné son nom à la propriété. L'architecture actuelle présente un ensemble très sobre et lumineux alliant tradition et modernisme tout en respectant parfaitement la vigne entourant la propriété. L'encépagement compte 75 % de Merlot, 18 % de Cabernet-franc et 7 % de Cabernet-sauvignon. Chaque année, la production est d'environ 3 500 caisses de Château Petit-Village et de 1 300 caisses pour Le Jardin de Petit-Village, composé essentiellement de Merlot et qui a vu le jour pour la première fois en 1996. Il est possible de découvrir le vignoble et ses installations techniques lors de visites organisées sur rendez-vous, suivies d'une dégustation de deux millésimes de Château Petit-Village.

SYNDICAT ET MAISON DU VIN DE POMEROL
8, rue Tropchaud ✆ 05 57 25 06 88
www.vins-pomerol.fr – syndicat@vins-pomerol.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h30.
Conçu et réalisé par l'architecte bordelais Pascal Teisseire, la Maison des Vins – attenante à la Maison du Syndicat –, est un espace dédié à la vente et à la promotion de l'Appellation Pomerol. Propice à la découverte des millésimes de cet écrin viticole – un des plus réputés au monde, 70 références y sont présentées et vendues au prix propriété. Notez que chaque année au mois de juin, le Syndicat Viticole et la Confrérie des Hospitaliers de Pomerol organisent leur Fête de Printemps.

CHÂTEAU DE SALES
11, chemin de Sales
LIBOURNE ✆ 05 57 51 04 92
Voir page 351.

Dans les environs

Lalande-de-Pomerol

L'appellation viticole du même nom est aussi célèbre que ce village est petit. Les visiteurs venant à Lalande-de-Pomerol peuvent découvrir le vignoble à travers les propriétés viticoles dont de nombreuses sont ouvertes à la dégustation tout au long de l'année. La maison du syndicat viticole, située dans le centre du village, vous fournira les renseignements sur l'ensemble de l'appellation qui s'étend sur les communes de Lalande-de-Pomerol et de Néac, ainsi que les visites de chai et dégustations dans les châteaux. Si vous souhaitez flâner un peu plus, vous pourrez visiter la belle église du XII^{e} siècle, récemment rénovée, qui est la seule église des Hospitaliers (ou Templiers) de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem existant dans la région. De plan rectangulaire, elle possède un chevet plat percé de cinq fenêtres et fut ornée de deux chapelles attenantes au XVIII^{e} siècle. On peut voir une belle croix gothique dans le cimetière, qui date du XV^{e} siècle.

CHÂTEAU DES ANNEREAUX
3, rue des Annereaux
✆ 05 57 51 03 01
www.annereaux.com
contact@annereaux.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Visite et dégustation gratuites en semaine sur rendez-vous, possibilité le week-end sur rendez-vous également. De très gros travaux de restauration ont été fait en 2015, pour un accueil encore plus convivial.
C'est une bien belle histoire que nous raconte ce château construit en 1598, appartenant à la famille Annereau présente sur ces terres depuis 1390 et dont l'architecture actuelle date de 1912. Le propriétaire Dominique Hessel n'a eu de cesse de faire perdurer le travail entamé. Il a instauré dès 2005 la démarche d'agriculture raisonnée pour finalement obtenir le label Agriculture Biologique en 2010. D'ailleurs, aujourd'hui, la relève semble assurée, son fils Benjamin l'a rejoint aux commandes. Trois vins sont conçus au château, le Grand Vin Le Château des Annereaux, le Second Vin le Château des Biscarrats et le vin de bordeaux, l'Ane mort. Le domaine s'étend sur 25 ha, dont 22,7 sont réservés à l'appellation Lalande de Pomerol donc constitué de 85 % de merlot, 11 % de cabernet franc et 4 % de cabernet sauvignon et 2,3 ha à l'appellation Bordeaux, avec 80 % de merlot et 20 % de verdot. L'élevage du vin dure 12 mois en barriques, il est même possible de venir visiter le processus de fabrication, le temps d'une charmante visite guidée. Il est possible d'acheter le vin directement à la propriété, à tarif préférentiel. A noter que le château est régulièrement récompensé**.**

VIGNOBLES BEDRENNE
7, rue du 8 Mai 1945
✆ 05 57 51 46 75
www.vignobles-bedrenne.com
Ouvert tous les jours. Visite et dégustation des chais et du vignoble. Boutique.
Au cœur du village de Lalande-de-Pomerol, non loin de l'église des anciens hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, les vignobles Bedrenne méritent une visite. L'entreprise représente 3 appellations : le Château la Croix de la Chenevelle en Lalande Pomerol, le Château la Croix de Nault en Montagne Saint-Emilion et le Château Gaillou en Bordeaux Supérieur. Le Château La Croix de la Chenevelle, qui s'étend aujourd'hui sur 8 hectares, appartient depuis 5 générations à la famille Bedrenne. Monique Bedrenne apporte sa touche féminine tout en respectant le caractère du vin de Lalande-de-Pomerol. L'accueil est particulièrement chaleureux et vous pourrez déguster plusieurs millésimes. Dans la salle, sont exposées des œuvres d'artistes locaux, sculpteurs, peintres… Si vous venez en groupe (40 pers.), vous aurez aussi la possibilité de vous restaurer sur place. De préférence, appelez avant votre venue pour vérifier les disponibilités de visites.

Néac

CHATEAU MONCETS
Chemin de Roussillon
✆ 05 57 51 19 33 – www.moncets.com
Visite sur rendez-vous. Travail de la vigne en culture raisonnée.
Situé sur la commune de Néac, en AOC Lalande-de-pomerol, le château Moncets se trouve à quelques centaines de mètres du très connu château Pétrus. La propriété arbore un château, grande et belle demeure du XIX^{e} siècle qui possède notamment un magnifique parc ombragé où la confrérie des vins de lalande-de-pomerol a coutume de se réunir. Elle doit son nom au général de Moncets qui acheta ces terres en 1872. A force de patience, les descendants du général ont constitué un domaine d'un seul tenant à la croisée de quatre vignobles aux crus prestigieux : montagne, néac, saint-émilion et pomerol. Sur les 25 ha, 20 sont plantés en vignes donnant une récolte d'environ 1 000 hl. Les méthodes traditionnelles sont maintenues : vieillissement en fûts de chêne, soutirage au soufflet, clarification au blanc d'œuf, qui contribuent à la qualité des bouteilles. Et ici, on travaille en agriculture raisonnée, pour le respect de la terre comme pour la qualité du grain. Le résultat, c'est un vin de grande finesse, de haute distinction, au bouquet harmonieux, reconnu par les connaisseurs, dont un quart est vendu directement à la propriété.

CHÂTEAU SIAURAC
✆ 05 57 51 64 58 – www.siaurac.com
reception@siaurac.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h. Langues parlées : français et anglais. Visites et dégustations. Boutique.
Propriété historique de l'Appellation Lalande de Pomerol, le Château Siaurac appartient à la même famille depuis 1982. Son histoire est passionnante… Les origines du vignoble Ciorac remontent au XVII^{e} siècle. La famille a voulu construire un véritable château dans le style du XVIII^{e} siècle. Un parc romantique a été créé à la place des vignes devant la maison et les vignes proches ont été rachetées. Siaurac est aujourd'hui, la plus grande propriété de l'Appellation. C'est en respectant la philosophie familiale que les propriétaires travaillent avec leur équipe, à perpétuer le savoir-faire sur trois appellations. Le Château Siaurac, à Lalande-de-Pomerol, est cultivé sur 46 ha en agriculture raisonnée, le Château Vray Croix de Gay, à Pomerol, est cultivé sur 3 ha et le Château Le Prieuré est cultivé sur 6 ha, en appellation Saint-Emilion, grand cru classé. On aime particulièrement le nom des seconds vins de ces châteaux : le Plaisir de Siaurac, le Délice du Prieuré et l'Enchanteur de Vray Croix de Gay. Des expositions y sont régulièrement organisées, mais aussi des visites guidées suivies d'une dégustation. Le château, pouvant accueillir jusqu'à 500 personnes assises et 800 debout (à l'intérieur et/ou à l'extérieur), ouvre aussi ses portes pour fêter un événement, privé ou professionnel, pour organiser un spectacle, un mariage, un séminaire, un pique-nique ou encore un concert, tout est possible…

SAINT-EMILION ★★★

Cette magnifique cité médiévale fut fondée au VIIIe siècle par un moine breton : Émilian. D'autres hommes se joignirent à lui et fondèrent l'actuelle cité. À la fin du XIe siècle, les bénédictins entreprirent de creuser l'église monolithe, une œuvre monumentale qui demanda une dizaine d'années de travail. Au cours des siècles suivants, des religieux d'autres congrégations élevèrent des couvents et des églises dans la ville puis la ceinturèrent de remparts. Jean sans Terre fonda véritablement la ville en 1199 et lui donna une organisation politique sous forme de jurade (sorte de conseil municipal), avec moult privilèges à la clé. Entouré de coteaux calcaires, le village se consacra au vin, étendit son activité et commerça avec l'Angleterre pendant la guerre de Cent Ans. La ville s'enrichit et se couvrit de maisons bourgeoises en pierre blonde et d'hôtels particuliers, tandis que les riches propriétaires entreposèrent leur vin dans 70 hectares de galeries souterraines pour le faire vieillir. Ce village est l'un des plus riches en monuments historiques de tous les villages de France. En effet, on peut y trouver des monuments tels que l'église troglodytique Saint-Pierre réalisée du IXe au XIIe siècle, les carrières, les catacombes, la chapelle de la Madeleine, la commanderie, le couvent des Cordeliers et celui des Dominicains. Étape rituelle des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle, ceux-ci honoraient les reliques de saint Émilion dans l'église souterraine. On a découvert dans le cimetière de la Madeleine de nombreuses sépultures de pèlerins recelant des coquilles Saint-Jacques. À voir aussi, l'église collégiale et son cloître abritant de belles peintures et un orgue classé du XIXe siècle. Le portail du couvent des Jacobines, lui, est orné d'une sculpture du XVe siècle. Celui des Cordeliers date de la même époque. Les galeries souterraines sont aménagées en chais à barriques et en musée de la Poterie possédant de très belles pièces du XIIIe siècle. Saint-Émilion est le premier vignoble inscrit au patrimoine mondial par l'Unesco : les paysages, le patrimoine, les saveurs et le charme du lieu vous séduiront à coup sûr.

OFFICE DE TOURISME DU GRAND SAINT-EMILIONNAIS
Le Doyenné
Place des Créneaux
✆ 05 57 55 28 28
www.saint-emilion-tourisme.com
accueil@saint-emilion-tourisme.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le week-end et les jours fériés de 9h30 à 18h. Les horaires d'ouverture variant selon les périodes, nous vous conseillons de les consulter avant votre venue sur le site internet. Location vélo.

L'Office de Tourisme du Grand Saint-Emilionnais propose tout un panel de visites guidées et organise vos séjours pour partir à la découverte des sites et des monuments, des domaines et des vignobles (à pied, en minibus, à vélo, en tuk-tuk, en petit train…), ainsi que des sorties thématiques (Bordeaux & Saint-Emilion Grands Crus Unesco, les samedis vignerons, les promenades sur la route des vins avec dégustation…). A chaque grand événement, l'Office de Tourisme imagine des visites inédites : « Des entrailles aux sommets » pendant Les Mongolfiades ou « Historique et vin chaud » en période de Noël. Pratique, la plateforme de réservation en ligne vous permet de vous s'inscrire à l'avance et d'organiser votre venue plus facilement. L'Office recense également les cours d'œnologie et les initiations à la dégustation, tout en proposant des programmes pour les enfants, les personnes handicapées, les amoureux de la nature, les groupes et pour des week-ends sur mesure. Où manger, où dormir, où se garer, où dégoter des cadeaux et petits souvenirs originaux, tout vous sera présenté sur place. Insolite, si vous voulez visiter le clocher de l'église, il vous suffit de venir demander la clé… On trouve aussi plein d'autres idées dans les « Nouveautés » ! Parmi les bons conseils à prendre mesdames, troquez vos talons contre une paire de baskets.

© AGENCE PHOTO CRÉATION CH. VAUD

Saint Émilion.

Découverte, dégustation, terroir, l'office de tourisme du grand Saint-Émilionnais vous invite à découvrir autrement la région, son terroir et ses saveurs :

La route des vins en toute intimité. Profitez des belles journées estivales pour sillonner la combe de Saint-Émilion à bord d'un minibus. Le vignoble, son relief moutonné couvert de vignes, les paysages inscrits à l'UNESCO ainsi que le patrimoine du Libournais vous seront contés par un guide durant cette escapade authentique avant de vous présenter ses amis vignerons, qui vous feront découvrir leur domaine et leurs vins lors d'une dégustation. Les + : un circuit en minibus, hors des sentiers battus, visite limitée à 8 personnes. Du lundi au vendredi (hors jours fériés) de mai à octobre. Durée : 2 heures 30 (selon la distance des châteaux), départ de l'office de tourisme, 25 € par personne

Segway Tour et E-vélos. Balades en Giropode Segway® et/ou vélo électrique pour découvrir les paysages de Saint-Émilion autrement lors d'une activité 100 % écologique et 100 % plaisir. Deux balades guidées vous sont proposées en français, en anglais ou en russe : « À la découverte du vignoble et Dordogne » : 1h de balade puis visite du chai et dégustation des vins du Château La Renommée : 25 € par personne et 2h en tout, et « À la découverte des vignobles des grands châteaux » (Pavie, Ausone,…), des paysages alentour de Saint-Émilion (2h de balade), puis visite du chai et dégustation des vins du Château La Renommée : 39 € par personne et 3h en tout. Enfin initiation Segway avec petite balade dans les vignes (15/20 min environ), découverte du chai et dégustation du Château La Renommée : 15 € par personne et 1h en tout. Réservations auprès de Segway Tour Saint-Émilion, ✆ 06 71 91 77 37 ou 05 57 50 57 59. Départ du tour à Le Maine – 33330 Saint-Laurent des Combes.

Atelier d'assemblage au Château Siaurac. L'atelier permet de goûter les 3 cépages cultivés à Siaurac : Merlot, Cabernet Franc, Malbec. À l'aide d'une éprouvette, les participants assemblent en expliquant leur choix. Ces vins n'ont pas été élevés en barriques ce qui permet vraiment d'être en contact avec la matière première « fruit ». Sont abordées les notions : sélection et vinification parcellaire, tanins de fruits, équilibre (acide, amer, sucré), structure, rondeur, potentiel de garde. La dégustation finale est proposée à l'aveugle avec des vins finis en mono cépage, assemblés, élevés en barriques et en cuves. Réservations auprès de Château Siaurac : ✆ 05 57 51 65 20 - Mail : reception@siaurac.com. Sur réservation uniquement. À partir de 30 € par personne.

Hélipropassion. Balade d'exception en hélicoptère au-dessus des vignobles et châteaux de Saint-Émilion : Prenez place à bord d'un hélicoptère et envolez-vous pour garder un souvenir inoubliable de votre passage dans la région. 3 circuits sont proposés. Le temps des fleurs : Le Bell 206 décolle de l'aérodrome de Libourne / Les Artigues-de-Lussac et survole les vignobles de Lussac-Saint-Émilion, Saint-Émilion, puis de Pomerol et Lalande de Pomerol. À partir de 59 € / personne. Durée : 12 minutes + Briefing. Remise d'un diplôme nominatif et d'un sachet de gourmandises.Réservation sur calendrier prédéfini (toute l'année). À bord du Bell 206 « Duo » pour une balade romantique à deux, un premier vol en hélico ou pour un vol touristique au-dessus de Saint-Émilion et des vignobles. 139 € pour 2 personnes. Durée 10 minutes + Briefing. Remise d'un diplôme nominatif et d'un sachet de gourmandises.Sur réservation (toute l'année, tous les jours). Réservation auprès de HéliproPassion : Aérodrome de Libourne – 3266 Route de Lyon – 33 570 Les Artigues-de-Lussac – ✆ 07 61 68 64 98 - Mail : bg@helipropassion.com

Blind Taste. Amateur de vin ou néophyte, le Château La Dominique vous propose de vivre une expérience décalée dans un lieu insolite : une dégustation à l'aveugle ! Après une visite permettant de découvrir le nouveau chai dessiné par l'architecte Jean Nouvel, votre guide vous accompagnera dans la cave privée du Château située en sous-sol ! Vous vous laisserez guider par vos sens sans vous laisser perturber par le monde extérieur. Hors du temps, tentez de retrouver la couleur du vin, son cépage ou encore son millésime. Vous serez ainsi initiés aux grands principes de la dégustation à l'aveugle. Sur réservation uniquement auprès du Château La Dominique : ✆ 05 57 55 20 73 - mail : visite@chateau-ladominique.com – 30 € par personne.

Je cuisine au Château. Entrez dans la peau d'un chef au cœur des cuisines du Château Ambe Tour Pourret. Tel un professionnel derrière votre espace de préparation, partagez un moment des plus conviviaux et laissez-vous guider par les conseils du chef. Dans cet atelier cuisine, vous réalisez un menu mettant en valeur les produits régionaux de saison et vous les dégustez en les associant aux vins de la famille Lannoye. L'atelier est proposé de 2 à 12 personnes. Le cours de cuisine comprend : la visite du Château, le repas, trois verres de vin, eaux minérales, café et macaron de Saint-Émilion. Atelier de 10h à 13h et de 18h à 21h sur réservation. 160 € par personne, pour 2 à 4 personnes et 120 € par personne pour 5 à 12 personnes. ✆ 06 84 71 02 13 ou par mail : visite@vignobles-lannoye.com. Les cours ont lieu toute l'année le midi, de 10h à 13h, et le soir de 17h à 20h. Réservation minimum 5 jours avant la date du cours.

La ferme à roulette. Une autre façon de découvrir le vignoble, ludique et accessible aux grands et aux petits, en famille ou entre amis. Adoptez un petit âne pour vous évader dans le Saint-Émilionnais. La Ferme à Roulettes vous emmène entre vignes et châteaux, accompagnés d'un âne bâté ou sur des roulettes du haut d'une calèche. En chemin, vous profitez d'une visite-dégustation, d'un panier gourmand ou d'un déjeuner sur une magnifique propriété viticole. Balade tranquille (2h et 35 € par personne) ou balade guidée avec visite-dégustation pour les grands et animation pour les petits (1/2 journée

ou journée) ou balade mixte : certains à cheval et les autres avec les ânes ou en calèche. Programme sur le site : www.lafermearoulettes.fr. Réservation obligatoire auprès de La Ferme à Roulettes : Marie-Camille Togan (✆ 06 50 07 41 75) – Mail : contact@lafermearoulettes.fr.

Le village du livre. Plus qu'une librairie, un cabinet de curiosités : une Odyssée Culturelle ! Dans un ensemble architectural chargé de 5 siècles d'histoire, Laubardemont vous invite à l'exploration de ce singulier village. À votre arrivée, une équipe de passionnés vous délivre les clés de 5 Univers, Fil d'Ariane de ce Labyrinthe où d'inépuisables ouvrages et objets hétéroclites prennent place. Partez à la rencontre de ces hommes et de ces femmes artisans de notre Histoire ; redevenez l'enfant émerveillé chargé de trésors, sources d'inspiration et de créativité. Un voyage à travers le temps, l'art, l'histoire et la culture. 8 € par personne et 6,50 € (groupe de plus de 25 personnes), gratuit pour les – 14 ans. Renseignements auprès du Village du Livre : ✆ 05 57 41 14 11 - Mail : info@levillagedulivre.com – https ://levillagedulivre.com. Point restauration avec des produits du pays.

Salon de dégustation. Rendez-vous à la Maison du vin de Saint-Émilion dans un cadre chaleureux et feutré, le Salon Dégustation vous accueille au cœur du village de Saint-Émilion. Ce nouvel espace a été conçu pour vous permettre de découvrir les appellations Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Lussac Saint-Émilion et Puisseguin Saint-Émilion, dans une ambiance conviviale. Un sommelier formateur vous accueille pour vous faire partager sa passion des vins et vous donner les clés de la dégustation. 4 modules sont proposés : Module découverte – 40 min – 20 € par personne. Initiation aux vins de Saint-Émilion en découvrant leur histoire, leurs cépages et les spécificités de ces appellations. Module les terroirs : 3 terroirs, 3 vins – 40 min – 20 € par personne. Le terroir est fondamental dans l'élaboration des vins de Saint-Émilion. La dégustation de 3 vins issus de terroirs différents vous aidera à découvrir les différents types de sols qui forment la mosaïque de terroirs et leurs influences sur la composition des vins de Saint-Émilion. Module bio – 40 min – 20 € par personne. Découvrir des vins issus de l'agriculture biologique autour d'une dégustation commentée de 3 vins représentatifs de cette autre approche de la viticulture. Les Grands Crus Classés – 40 min – 28 € par personne. Unique dans le paysage viticole français, le vignoble de Saint-Émilion s'est doté depuis 1955 d'un classement régulièrement révisable de ses meilleurs vins. Une occasion unique d'en apprendre plus sur ce célèbre classement en dégustant 3 Grands Crus Classés de Saint-Émilion issus de 3 secteurs géographiques différents. Atelier de 5 à 20 personnes. Mineurs non autorisés. Arrêt de la billetterie 5 min avant le début du cours. Renseignements à La Maison du Vin de Saint-Émilion – 1, place Pierre-Meyrat – 33330 Saint-Émilion.

Balade en canoë sur la Dordogne : Le Canoë Castillonnais offre 3 parcours allant de 6 à 20 km au départ d'Eynesse, Pessac-sur-Dordogne et Lamothe-Montravel. Ces excursions se font au départ du Camping des Batailleurs. En juillet/août : ouvert tous les jours de 9h à 18h sans interruption, départ matin et après-midi (parcours de 20 km uniquement le matin). En septembre : ouvert du lundi au vendredi de 13h à 18h (départ le matin possible sur RDV), le samedi et dimanche de 10h à 18h. De 12 € à 19 € par personne, -50 % pour les -10 ans. Réservations auprès de Canoë Castillonnais : ✆ 07 84 20 50 52 - Adresse : Au champ du Ponts – 33350 Castillon-la-Bataille (situé à côté du camping de la Pelouse et du terrain de pétanque du bord de l'eau).

© AGENCE PHOTO CRÉATION CH. VIAUD

Saint-Émilion.

WINE BIKE TOUR – BALADE EN SIDE-CAR
✆ 06 50 68 58 30
www.winebiketour.com
info@winebiketour.com
Adulte : à partir de 20 €. Enfant (6 à 12 ans) : à partir de 15 €. Billetterie Office de tourisme. Visite guidée (sur réservation, français et anglais).
Envie de découvrir le vignoble de notre Région autrement ? Seul ou à deux, partez à la découverte de Saint-Emilion à bord des side-cars à l'esprit « vintage » de Wine Bike Tour ! Confortablement installé derrière ou à côté de votre chauffeur, vous profiterez d'un des 4 circuits existants ou d'un circuit sur mesure, de 15 minutes à 3 heures jusqu'à une journée. En fin de parcours, le plus souvent, une dégustation fromage et vin permet de prolonger le plaisir. Les départs se font devant la Maison du Vin de Saint-Emilion.

Points d'intérêt

LA CHAPELLE DE LA TRINITÉ ET L'ÉGLISE SOUTERRAINE
✆ 05 57 55 28 28
www.saint-emilion-tourisme.com
accueil@saint-emilion-tourisme.com
Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 9 €. Jeunes 10/17 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, religieux, personnes en situation de handicap : 6,5 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Visite guidée (sur réservation, RDV : place de l'église monolithe).
Une immersion au cœur de la pierre calcaire pour une découverte exclusive du patrimoine souterrain de Saint-Emilion, ça vous tente ? Pendant 45 minutes, de l'histoire du moine fondateur du village au creusement de la surprenante église monolithe, la visite « Saint-Emilion souterrain » vous permettra de découvrir 4 monuments : l'ermitage d'Emilion, la chapelle de la Trinité et ses peintures médiévales, les catacombes ainsi que l'église souterraine. Le saviez-vous ? L'église monolithe, dont seul un guide pourra vous ouvrir les portes, est la plus vaste d'Europe ! Concernant la chapelle de la Trinité, construite au début du XIII[e] siècle, elle est classée Monument historique. Ce remarquable édifice vaut lui aussi le coup d'œil. Une visite à ne pas manquer si vous êtes de passage dans cette jolie cité. Une traduction papier est disponible en plusieurs langues sur simple demande à l'accueil de l'Office de Tourisme.

CHÂTEAU PETIT VAL
2, Petit Val
✆ 05 57 24 70 86
www.chateaupetitval.com
contact@chateaupetitval.fr
Ouvert toute l'année. Visite et dégustation à partir de 2 pers. sur rendez-vous.
Château Petit Val est un saint-émilion grand cru plein de charme. C'est en 2014 que Jean-Louis et Olivia Alloin ont pris possession du domaine de 12 hectares, lové dans un vallon au terroir sablonneux/graveleux au nord de la butte de Cadet de Saint-Émilion. À ce jour, David Liorit qui gère le vignoble à leur côté, se donne pour ambition de réaliser un des plus grands crus de l'appellation. La cuvée tradition s'affirme avec un « V » sur le haut de l'étiquette, tandis que « La Muse du Val » se distingue avec un « M » comme majestueux. Le Château Petit Val est élaboré dans le respect de l'environnement, du terroir et de la vigne. Les principes de l'agriculture raisonnée sont pratiqués comme le travail au cheval, le respect de la biodiversité… Quelques ruches ont ainsi trouvé refuge à proximité des vignes. À noter que le précieux breuvage est élevé en fûts de chêne français de 12 à 18 mois. Tout est réuni pour faire de Petit Val un grand nom.

CHÂTEAU SOUTARD
Lieu-dit Soutard
✆ 05 57 24 71 41
www.chateau-soutard.com
contact@soutard.com
Visite guidée. Activités œnotouristiques sur réservation. Hébergement. Réception et séminaire.
Le Château Soutard, construit au XVIII[e] siècle, se dresse tel un mastodonte au milieu d'un tapis verdoyant. À moins d'un kilomètre du centre de Saint-Émilion, le vignoble, situé au cœur du plateau calcaire de l'Appellation, s'étend aujourd'hui sur 30 hectares (63 % merlot, 28 % cabernet franc, 7 % cabernet sauvignon, 2 % malbec). En 2006, AG2R La Mondiale, aussi propriétaire du Château Larmande et du Château Grand Faurie La Rose, rachète le Château Soutard et confie sa direction à Bertrand de Villaines. Plus que jamais, cet homme-là et son équipe œuvrent dans le respect du vignoble. Les méthodes de culture sont traditionnelles, raisonnées et les vendanges sont faites manuellement. Depuis 2011, afin que les plus curieux puissent assouvir leur soif de connaissance, le Château Soutard a développé une activité œnotouristique : visite guidée, « vigneron d'un jour », cours de cuisine, safari vélos, pique-nique à la propriété élaboré par un chef… En famille ou entre amis, partez donc à la découverte de ce Château, autrement. Bien sûr, vous goûterez au bonheur que procure la dégustation d'un grand vin. Le Château Soutard est aussi une charmante maison d'hôtes avec quatre chambres ; une chartreuse entourée d'un magnifique parc.

LES CORDELIERS
2 bis, rue de la Porte Brunet
✆ 05 57 24 42 13
www.lescordeliers.com
contact@lescordeliers.com
Ouvert 7j/7 de 11h à 19h d'avril à octobre et de 11h à 20h de mi-juillet à fin août. Visites guidées des caves souterraines (à pied – 1h) : à partir de 11€ (visite historique + dégustation ; gratuit pour les -10 ans). Visites guidées privées sur demande (à 11h30 et 15h) : 9,35 € par personne (8 personnes minimum). Visite guidée en tuk-tuk électrique (1h) : à partir de 20 € (visite historique + dégustation). Devis personnalisé sur demande. Restaurant-bar : service midi et soir, bar et paniers pique-nique la journée.
Un cadre magnifique, un lieu magique et un vin pétillant unique : ce sont les Cordeliers. Le cloître, classé Monument historique et inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco, date du XIV[e] siècle. A cette époque, Les Cordeliers, les Franciscains, cultivaient déjà la vigne.

Ils ont occupé les lieux jusqu'à la Révolution française. A la fin du XIXe siècle, les sous-sols furent transformés en chais et caves. La visite commentée de ses galeries souterraines, à 20 mètres de profondeur, se termine par une dégustation de la production maison. Vous retrouverez les vins dégustés à la boutique, avec une sélection de vins blancs, rosés ou rouges, ainsi que de nombreux articles d'épicerie fine, de bien-être, de souvenirs… Le bar à vins propose les vins effervescents maison à la flûte ou à la bouteille, ainsi que des boissons sans alcool et une restauration rapide sous la forme de panier pique-nique (pain, pâtés, foie gras, pâtes à tartiner de légumes, tomates, fromages, macarons de Saint-Emilion…). Un espace de réception de 200 m², totalement équipé en vidéo et son, peut accueillir jusque 140 personnes en dîner assis avec un service à table et 200 personnes en configuration debout. L'équipe des Cordeliers étudie avec vous une solution sur-mesure et vous livre une solution clé en main.

LA TOUR DU ROY
Rue des Jurats
✆ 05 57 55 28 28
www.saint-emilion-tourisme.com
accueil@saint-emilion-tourisme.com
Accès de février à décembre. Tarif : 2 € par personne. Gratuit pour les moins de 6 ans. Ouvert tous les jours de mars à octobre, le week-end hors saison.
Le « castel daou rey », la tour du Roy, est le seul donjon encore intact en Gironde. Ce superbe édifice de 32 mètres de haut, est un incontournable de Saint-Emilion. Que vous l'admiriez d'en bas ou que vous partiez à l'assaut de ce témoin du passé, vous en prendrez plein les yeux, mais surtout plein les jambes ! En effet, il y a 118 marches à gravir. L'effort sera très rapidement suivi du réconfort : la magnifique vue panoramique de Saint-Emilion vaut vraiment le coup d'œil ! Construit au cours du XIIIe siècle, le donjon fut utilisé comme citadelle défensive jusqu'à la fin du XVIe siècle. Pour vivre l'expérience à fond, passez donc par Saint-Emilion le troisième dimanche de juin ou le troisième dimanche de septembre. En ces dates sont célébrés, par la Jurade de Saint-Emilion et du haut de la tour, le jugement du vin nouveau et le ban des vendanges. Ce sont des événements costumés et hauts en couleur qui respirent la tradition et la convivialité.

Le couvert

AMELIA CANTA
2, place de l'Église Monolithe
✆ 05 57 74 48 03
www.ameliacanta.com
ameliacanta@orange.fr
Ouvert tous les jours de février à décembre, fermé en janvier. Ouvert tous les soirs d'avril à octobre. Menus de 19,50 € à 26,50 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 15,50 € (entrée du jour, plat du jour et café). Plat du jour : 9 €. Menu végétarien : 19,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Patio.
Situé face à l'ancienne place du marché du village, le restaurant peut certainement se vanter d'occuper l'un des plus beaux emplacements de Saint-Émilion. L'été, sa grande terrasse ombragée offre une vue de premier choix sur l'entrée de la célèbre église monolithe et de son emblématique clocher. Pour sûr, vous serez séduit par les extérieurs, mais aussi par l'intérieur cosy de l'établissement ou encore par le patio pour plus d'intimité. La carte, plus que fournie, vous satisfera tout autant : formules et menus, suggestions du jour, mais également salades, foie gras, viandes et poissons, galettes, soupes, omelettes et planches à partager. Accompagnez, le tout, avec un verre de vin produit sur les terres de la famille, appréciez et passez un bon moment.

© BP LAMARQUE
Le clocher de l'église monolithe – Saint-Emilion.

LES BELLES PERDRIX
Château Troplong Mondot
✆ 05 57 55 32 05
http://troplong-mondot.com/
contact@chateau-troplong-mondot.com
Ré-ouverture prévue en mai 2020.
Le restaurant « Les Belles Perdrix », au château Troplong Mondon, possède une étoile. Derrière les fourneaux, le chef David Charrier propose une cuisine créative mettant en valeur les vins et le terroir de la région bordelaise. Son inspiration ? Les fruits et les légumes du potager et son poulailler. A la carte, un voyage gastronomique et gustatif ! Tout est toujours sublime. La salle de restaurant offre un cadre raffiné et une décoration luxueuse, juste à côté du chai. Les tables sont superbement dressées autour de la cheminée. L'été, la terrasse offre une vue sur les vignes et la vallée de la Dordogne. Malheureusement pour le moment, le restaurant est fermé pour de très importants travaux. Il faudra au moins attendre jusqu'en mai 2020 avant de découvrir, ou plutôt redécouvrir, ce très bel établissement. Il nous tarde de déjeuner avec vue sur les vignes…

LE BIS BY BAUD & MILLET
NOUVEAU

49, rue Guadet
✆ 05 57 25 80 80
www.baudetmillet.com
baudetmillet@hotmail.com

Ouvert du jeudi au samedi de 11h à 15h et de 19h à 22h ; le dimanche de 11h à 15h. Réservation recommandée. Carte : 34 € environ (plat et dessert). Vin au verre. La raclette à volonté : 25 €. L'armoire aux 50 fromages : 29 €. Assiettes à partager : 8 à 22 €. Terrasse.

En 1986, Gérard Baud crée le premier restaurant consacré aux vins & fromages de Bordeaux. En 2009, il passe le relais à Xavier Brung, un passionné lui aussi, qui va élargir la gamme en passant de 60 à plus de 100 fromages à déguster… Après avoir conquis la capitale du vin, il décide d'ouvrir Le Bis à Saint-Emilion, au cœur du célèbre vignoble bordelais et de l'emblématique village médiéval de Saint-Emilion. Comme son ainé, sa carte met à l'honneur les accords Vins et Fromages et les grands classiques de la maison : la raclette, la fondue, le Mont d'Or et une armoise avec 50 fromages… Copieux ! Situé en bas de la rue Gaudat, Le Bis est une adresse intimiste. La salle, ouverte sur la cuisine, est joliment mise en valeur par ses murs en pierre et sa cheminée. Les plus chanceux pourront déjeuner ou dîner sur la terrasse, depuis laquelle, la vue sur le village de Saint-Emilion est exceptionnelle. Nous avons fort à parier que les amoureux des deux piliers de la gastronomie française, – le fromage et le vin –, ne seront pas déçus…

LE BISTROT DES VIGNOBLES

20, rue de la Porte-Brouqueyre ✆ 05 57 24 56 33
bistrotdesvignobles@orange.fr

Ouvert tous les jours le midi ; du lundi au samedi le soir. Service en continu l'après-midi. Menu à 26 € et 32 €. Plat 19 €.

En plein cœur de Saint-Emilion, une adresse au rapport qualité-prix correct. Vous profiterez d'un grand jardin fleuri, au calme de l'agitation, pour déguster vos plats. Au programme, foie gras, couteau en persillade, puis magret de canard ou rouget au foie gras, devraient vous combler. Quand l'adresse est bondée, le service peu s'avérer un peu lent, mais attentionné. Une bonne adresse pour profiter d'un jardin tranquille.

CHAI PASCAL

37, Rue Guadet ✆ 05 57 24 52 45
www.chai-pascal.com – contact@chaipascal.fr

Ouvert tous les jours de 12h14 à 15h et de 19h à 21h15. Vin au verre. Plat du jour : 12,50 € ; Suggestion du soir : 19 €. Plateaux à partager : de 18 € à 19,50 €. Accueil des groupes. Epicerie, accès WIFI gratuit, poste Internet en libre-service.

Au cœur du village, cet établissement, animé par Pascal Fauvel, s'impose comme un vrai lieu de convivialité autour du vin. Restaurant, bar, épicerie… C'est un tout à la fois ! Ici, la carte fait la part belle aux crus de Saint-Emilion de Catherine Papon-Nouvel, – leur propriété vinicole –, ainsi qu'à d'autres vignerons de toute la France bien sûr. En réalité du côté de l'épicerie, on trouve près de 500 références, du vin mais pas seulement. Que l'on s'arrête pour faire le plein de délices de la Région, pour partager un plateau et un verre de vin entre amis, Chai Pascal, vous serez toujours bien reçu. La cheminée, les poutres en bois… on passe un agréable moment. A table, on déguste les grands classiques de la cuisine du Sud-Ouest. C'est simple et efficace avec du goût, des produits frais et artisanaux de qualité. De nombreuses animations sont programmées toute l'année. Le vin a sa place ici autant que la musique, le théâtre et le cinéma. L'épicerie ainsi que le bar sont ouverts sur les heures d'ouverture du restaurant.

CHÂTEAU HÔTEL RESTAURANT SPA GRAND-BARRAIL

Route de Libourne – D243 ✆ 05 57 55 37 00
www.grand-barrail.com
hotelgrandbarrail@hotels-emeraude.com

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h ; le dimanche de 12h15 à 13h30. Haute saison : tous les jours de 12h15 à 14h et de 19h15 à 21h30. Menus de 55 € à 80 € (menus « signature » de 3 à 5 plats). Vin au verre. Menu Bistro (tous les midis, sauf les dimanches, jours fériés et occasions spéciales) : 24 à 29 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Philippe Etchebest, que l'on ne présente plus, a obtenu une étoile dans ces lieux. Romain Gondras lui a succédé et, depuis des années, impose sa cuisine inspirée par le terroir Aquitain. Autour, le cadre est tout simplement exceptionnelle. La salle à manger « Mauresque » avec ses moulures anciennes, ses vitraux d'exception, ses dorures et ses peintures orientales arbore une ambiance baroque. Le Grand Salon, plus conventionnel, a aussi son charme. L'été, vous pourrez profiter de la superbe terrasse avec vue sur le parc et les vignes. Vous en prendrez plein les yeux. Le restaurant du Château Grand Barrail vous propose une expérience gastronomique à un prix abordable. Ce jour-là au déjeuner, parmi les 4 entrées, les 4 plats et les 5 desserts proposés, nous avons opté pour la bruschetta d'avocat, mesclun d'herbes fraîches et feta, puis pour un filet de lieu jaune, ragoût de coco de Paimpol au jus de viande, émulsion de cuisson et par une tarte aux figues, glace vanille pour finir en douceur. Le service est impeccable. Aussi bien dès la réception qu'en salle, le personnel est à la fois attentif et discret. Un seul conseil, allez-y !

LE CLOS DU ROY

12, rue de la Petite Fontaine ✆ 05 24 00 10 37
www.leclosduroy.fr – contact@leclosduroy.fr

Maître Restaurateur. Fermeture annuelle de mi-décembre à mi-février. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h. Haute saison : le mardi de 19h30 à 21h ; du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h. Menus de 33 € à 85 €. Menu enfant : 18 € (- de 10 ans). Accueil des groupes. Terrasse.

Avec un nom pareil, – Le Clos du Roy –, comment être déçu ? L'accueil, le service et les mets de roi vous raviront, soyez-en sûr ! Le chef Nikhola Lavie-Combot possède d'ailleurs plus d'une recette dans sa poche. Et pour cause, il a côtoyé de nombreuses étoiles et chefs d'exception parmi lesquels Paul Bocuse, Thierry Marx ou encore Philippe Etchebest. Vous en voulez davantage ? La beauté du lieu par exemple, qui devrait à elle seule finir de vous convaincre. En plein cœur du village, dans une ambiance intimiste et joliment décorée, les pierres de cette jolie maison se marient aux peintures et aux sculptures qui ornent le lieu. L'été, la terrasse est un enchantement. Tous les plats sont subtilement dressés. Le chef vous invite à découvrir une cuisine moderne, riche en saveurs et dans l'air du temps, avec des produits d'exception, locaux et incontournables. Le menu découverte est très prometteur…

SAINT-ÉMILION

La Cote Braisée

3, rue du Tertre de la Tente • 33330 SAINT-ÉMILION
Tél. 05 57 24 79 65 • Port. 06 08 25 14 51
http://www.lacotebraisee.com
E-mail : restaurant.lacotebraisee@wanadoo.fr

LA CÔTE BRAISÉE

3, rue du Tertre de la Tente
✆ 05 57 24 79 65
www.cotebraisee.fr
restaurant@cotebraisee.com

Fermé en janvier. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h ; le mardi et le dimanche de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Menus de 25,50 € à 37,50 €. Carte : 47 € environ (hors boisson). Formule du midi : 17,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Grâce à son emplacement tellement typique et original dans une rue très escarpée, dominée par une charmante petite terrasse, La Côte Braisée est un restaurant incontournable. On vous promet notamment, de découvrir les nombreuses spécialités gastronomiques du Sud-Ouest, – cuisinées par Mika Pineau –, et de déguster les fleurons de la viticulture française. Le plat « signature » de la maison est le fameux foie gras mi-cuit ! L'accueil est charmant et l'intérieur, très agréable. Deux salles climatisées permettent de vous accueillir ; la première dans une cave voûtée creusée en pierre de taille et la seconde, plus traditionnelle, dans la partie haute du restaurant donnant sur une terrasse.

L'HUITRIER PIE

11, rue de la Porte Bouqueyre
✆ 05 57 24 69 71
www.lhuitrier-pie.com
restaurant.huitrier.pie@gmail.com

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h. Fermeture annuelle de mi-novembre à mi-février. Menus de 48 € à 105 €. Carte : 65 € environ (entrée, plat et dessert). Menu « Retour du marché » : de 28 à 34 € (uniquement pour le déjeuner, hormis le dimanche et jours fériés). Accueil des groupes. Jardin. Réception, mariage, séminaire. Parking.

Courant 2018, L'Huitrier Pie a été repris par un jeune couple ; Camille Brouillard et Soufiane Assarrar, un chef qui a fait ses armes chez des étoilés : le Castellas à Collias, Le Pavillon au Touquet ou La Réserve de Beaulieu à Beaulieu-sur-Mer. Cette fois chez lui, il n'a plus qu'à faire ses preuves là où la gastronomie est reine ! Bien sûr, cela a quelque peu dérouté les habitués, d'autant plus que les prix ont flambé. En effet, L'Huitrier Pie s'impose désormais comme une table gastronomique très prometteuse. Les menus se déclinent en plusieurs plaisirs pour finir en apothéose avec le Concerto de Saveurs en 8 services. Le menu du midi, que l'on entame avec des amuse-bouches, est une bonne approche de l'inspiration quotidienne du chef. La carte est inventive ! Du côté des vins, si les Bordeaux ont été mis à l'honneur, les autres régions de France sont bien présentes. Les prix sont très corrects et les conseils du sommelier sont avisés. Le service, assuré par Camille, est discret et agréable. Les deux salles sont décorées sobrement, relevées par le chic des nappes et serviettes en tissu, la jolie vaisselle et les couverts contemporains. L'été, s'attabler dans le jardin ombragé situé à l'arrière de cette bâtisse du XVI^{e} siècle est un pur bonheur.

L'ABSOLU
7, place du Marché au Bois
✆ 05 57 51 76 41
Fermé en janvier. Ouvert du samedi au mardi et le jeudi de 10h30 à 17h ; le vendredi de 10h30 à 22h. Service continu. Formule du midi : 17,50 €. Assiettes « dégustation » à partir de 16,50 €. Tapas à partir de 11,50 €. Petit déjeuner : 8,90 €. Terrasse.
Sur la place du Marché au Bois, l'Absolu se révèle être un bar à vins/restaurant très agréable pour passer un bon moment en terrasse chauffée par les premiers rayons de soleil ou dans l'intimité de la salle aux pierres apparentes. A la carte, s'affiche une longue liste de tapas, d'assiettes « dégustation », de salades, de plats type brasserie (tartare de bœuf, camembert rôti, etc.) et de desserts. Parmi les desserts, il est possible de se régaler avec une crêpe, un café gourmand, des glaces et surtout l'Ardoise de Saint-Emilion composée de macarons et macarons glacés. Bref, il y a de quoi trouver quelque chose pour accompagner (ou non) les grands crus ou les petits vins d'appellation exposés au bar et présentés sur les bons conseils des serveurs.

LARD ET BOUCHON
22, rue Guadet
✆ 05 57 24 28 53
www.lardetbouchon.fr
contact@lardetbouchon.fr
Ouvert en août du mardi au samedi midi et soir. Menu unique à 29 €. Carte : 47 € environ (hors boisson). Formule du midi : 21 € (entrée, plat et dessert du jour). Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes. Bar à vin.
Au détour des ruelles, vos pas et votre faim vous attireront à coup sûr à la charmante table de Sylvain et Marie-Ange. Ces deux passionnés conjuguent avec justesse et harmonie leurs nombreuses années d'expérience en restauration et bar à vin. L'ancien chai d'une maison gothique du XIVe siècle, où les précieux breuvages sont entreposés dans une cave, fait office de salle de restaurant. Dans les assiettes, vous pourrez déguster des plats « fait-maison », soigneusement préparés avec des produits de qualité. Les plats célèbrent les produits de la région ainsi que les classiques du terroir français. L'œuf en meurette s'accompagne ainsi d'un foie gras de canard mi-cuit, les ravioles de gambas sont arrosées d'une bisque crémeuse et le tartare de bœuf charolais est finement coupé au couteau. La carte change régulièrement en fonction du marché et des saisons. On préfère vous prévenir, le choix sera difficile tant tout fait envie ! A la carte des vins, il y a plus de 400 références, – des petits et des grands crus –, près d'une vingtaine sont proposées servies au verre. Autant du côté du restant que du bar à vin, où l'on accompagne sa dégustation d'une assiette de charcuterie et de fromages affinés, l'accueil est simple et courtois. Un bon moment.

LE MÉDIÉVAL
Place de la porte Bouqueyre
✆ 05 57 24 72 37
www.restaurantlemedieval-stemilion.com
lemedieval@free.fr
Fermé décembre et janvier. Menus de 21 € à 25 €. Menu enfant : 10,50 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 13,50 € (plat du jour : 10 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Situé au pied du joli village de Saint-Emilion, ce restaurant convivial et chaleureux vous propose une formule le midi en semaine, ainsi que 3 menus, dont un pour les enfants. En complément et toujours à bon prix, vous trouverez de quoi satisfaire votre appétit parmi les plats à la carte ou les suggestions affichées à l'ardoise. Les menus sont copieux et les plats savoureux. Pratique, Le Médiéval est ouvert toute la journée et offre des pauses gourmandes salées et sucrées à toute heure : sandwiches, quiches, croque-monsieur, salade, gaufres, crêpes et glaces. La terrasse ensoleillée est très agréable dès l'arrivée des beaux jours. A l'intérieur, les salles se répartissent en plusieurs espaces sympathiques. Les groupes peuvent être reçus jusqu'à 100 personnes avec menu spécial (vin et café compris).

LA TABLE 38
38, rue Guadet
✆ 05 57 74 42 72
https ://latable38-restaurant.com
latable38@gmail.com
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Burgers à partir de 14 €. Assiette de charcuterie : 17 €.
Soraya et Malvina vous attendent à la Table 38 ; un lieu chic et convivial en plein cœur de la cité. La spécialité de la maison ? Le burger, mais pas n'importe lequel ! Si la base est classique, – pain frais, steak de boucher de 150 grammes, sauce burger, oignons rouges, lard paysan, cheddar, tomate, salade –, les ingrédients à venir vont vous mettre l'eau à la bouche : tranches de magret fumé, foie gras poêlé, brie de Meaux, configure d'oignon, effiloché de canard… L'assiette de foie gras mi-cuit maison, la daube de bœuf au vin de Saint-Emilion, le saumon gravlax et les suggestions (aiguillettes de canard sauce orange/mangue/armagnac, camembert rôti…) rendront le choix encore plus difficile. Toujours est-il que

nous vous conseillons de garder une place pour un dessert. En effet, les desserts sont faits maison à partir des fruits frais du marché. Parmi les classiques que l'on aime tant, on retrouve une tarte Tatin aux pommes, un riz au lait et son caramel beurre salé et une mousse au chocolat. Côté vins, ils viennent directement des producteurs. Que demander de plus ?

LA TABLE DE PLAISANCE

5, rue du Clocher
✆ 05 57 55 07 55
www.hostelleriedeplaisance.com
contact@hostelleriedeplaisance.com

Relais & Châteaux. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h15 et de 19h30 à 21h15. Carte : 179 € environ (hors boisson). Menu « Découverte » (le midi, du mardi au samedi et hors jours fériés) à 68 € en 3 mets avec 2 verres de vin « sélection du sommelier ». Menu « Terroirs » à 135 €. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier.

L'Hostellerie de Plaisance est un hôtel***** qui abrite un restaurant gastronomique d'exception, doublement étoilé Michelin. La Table de Plaisance compte parmi les « Grandes Tables du Monde ». En 2014, Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France, a confié sa place à un autre chef de talent. Renan Kervarrec a notamment officié au château de la Chèvre d'Or (deux étoiles Michelin) dans le village d'Èze ; un hôtel***** également membre de Relais & Châteaux et des « Grandes Tables du Monde ». La Table de Plaisance est renommée pour sa cuisine unique et créative associée à ses vins français sans pareil et mis en valeur par Benoît Gelin, le chef sommelier. Le restaurant appartient d'ailleurs à l'affiliation d'Œnotourisme internationale « WinePaths ». La carte, proposée du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner, met à l'honneur des produits d'exception parmi lesquels côté mer : la langoustine sauvage de casier ou le bar de ligne du Golfe de Gascogne et côté terre : le canard de Saint-Romain des frères Ribereau, le lièvre de chasse française ou encore les ris de veau du Limousin. Tout est sublime jusqu'aux desserts. Dans la même poésie, le menu « Terroirs » exprime la promesse d'une balade gourmande à la découverte des producteurs et des produits du Sud-Ouest. Enfin, le menu « Découverte » est une jolie façon de rendre accessible la Table de Plaisance à tous ceux qui souhaitent s'accorder les plaisirs de la gastronomie française.

LA TERRASSE ROUGE

1, château La Dominique
✆ 05 57 24 47 05
www.laterrasserouge.com
contact@laterrasserouge.com

Ouvert tous les jours de 12h à 15h ; le vendredi et le samedi de 19h à 22h30. Menu unique à 39 € (tous les jours, midi et soir (accord mets et vins : + 25 €). Carte : 37 € environ (plat et dessert). Menu enfant : 15 €. Plat du jour : 16 €. Menu du marché (le midi en semaine, hors jour fériés) : 28 €.

Jean Nouvel a réalisé un bel ensemble architectural avec, entre autres en terrasse panoramique, une sorte de « piscine de galets rouges » dont les reflets changent en fonction des saisons et de la lumière. Les chais du château se trouvent juste en dessous. Dans cette table gastronomique ouverte par Nicolas Lascombes, bien connu dans la restauration bordelaise, les vins sont associés à l'art de vivre et à la cuisine du Sud-Ouest. Le chef, Rémi Joly, a travaillé à l'étranger notamment en Italie et au Royaume-Uni avant de poser ses valises à la Terrasse Rouge. Il prépare des plats à base de produits du terroir de très grande qualité, extrêmement frais, et la carte varie très régulièrement. Pour l'apéritif ou les petites faims, de petites portions sont proposées à l'unité : saumon mariné à la vodka et betterave, boule de risotto à la truffe d'hiver, verrine de mascarpone et edaname… Du côté des plats, on se régale autant avec les grillades d'exception parmi lesquelles un faux-filet, 300 g, « Or Rouge » viande limousine, que les plats à la braise, à la plancha ou les cuisinés. Les desserts, réalisés par une chef pâtissière, sont aussi exceptionnels. Pour accompagner votre déjeuner ou votre dîner, le restaurant affiche une fine sélection des meilleurs vins et des grands crus classés. Le menu du jour est aussi une jolie façon de déguster la cuisine de la Terrasse Rouge. Avec vue s'il vous plait. Le cadre est réellement merveilleux.

Le gîte

CHÂTEAU HÔTEL RESTAURANT SPA GRAND-BARRAIL*****

Route de Libourne – D243
✆ 05 57 55 37 00
www.grand-barrail.com
hotelgrandbarrail@hotels-emeraude.com

Ouvert toute l'année. 41 chambres (et 5 suites). Chambre double à partir de 220 € ; suite à partir de 350 €. Petit déjeuner : 24 €. Lit supplémentaire : 50 €. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Entouré d'un parc de sept hectares, le Château Hôtel Grand Barrail est une propriété unique. Le Château est le seul à avoir été édifié au XIXe siècle sur la rive droite bordelaise. L'hôtel 5 étoiles propose des chambres somptueuses réparties dans le château et ses dépendances. Leur charme particulier nous invite à entrer dans un univers des plus raffinés, imaginé et réalisé par des décorateurs de talent. Telles des écrins de luxe, les chambres sont magnifiques comme le reste. Tout a été pensé pour le confort et le bien-être : le restaurant gastronomique pour ravir nos palais, un spa labellisé Club® Cinq Monde où il est donné de prendre soin de son corps comme de son esprit, une piscine chauffée en plein air, une salle de fitness et 2 hammams, mais surtout un bain bouillonnant face aux vignes. L'hôtel Grand Barrail est un lieu enchanteur. Les amateurs sauront apprécier le fumoir et le bar à cigare, mais aussi, le bar à champagne. Tous les services sont à portée de main. Le personnel est très accueillant.

HÔTEL AU LOGIS DES REMPARTS***
18 rue Guadet
✆ 05 57 24 70 43
http://logisdesremparts.com
contact@logisdesremparts.com

Check in garanti à 16 heures. Ouverture de la réception de 7h à 23h. 20 chambres (à partir de 135 €) ; Petit déjeuner buffet : 9 € (servi de 7h30 à 10h). Lit supplémentaire. Parking fermé (garanti selon le type de chambre). L'établissement ne répond pas aux normes d'accessibilités aux personnes handicapées. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit.

A proximité des restaurants, des boutiques, des lieux d'expositions, d'animations et de toutes commodités touristiques, l'hôtel Au Logis des Remparts vous reçoit dans un cadre absolument magnifique. Vous aimez les belles pierres blondes, le confort, le charme et l'authenticité ? Cet hôtel avec sa piscine, ses beaux extérieurs, ses terrasses arborées et ses vues imprenables sur les vignes, à tout pour vous plaire. Un séjour en ces lieux est un véritable enchantement. Les chambres sont soigneusement décorées dans un style contemporain. Elles sont équipées comme il se doit, avec tout le confort nécessaire et plus encore pour certaines. Peut-être aurez-vous la chance de séjourner dans l'une des suites de la « La Maison Gothique », le seul monument historique privé dans Saint-Emilion qui date du XV[e] siècle. Une salle de séminaire, exclusivement réservée aux clients de l'hôtel, a aussi été aménagée. Elle a une capacité de 20 personnes. Au Logis des Remparts, on a su allier authenticité et modernité avec une subtile harmonie. Vous laisserez donc séduire par cet hôtel de charme situé au cœur de la cité médiévale de Saint-Emilion ?

Chambres d'hôtes

CHAMBRES D'HÔTES DU CHÂTEAU FRANC GRÂCE-DIEU
Lieu-dit la Grâce Dieu ✆ 06 25 59 36 77
www.chateaufrancgracedieu.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres (dont une suite). Chambre double à partir de 110 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Lit bébé gratuit – Enfant de 3 à 12 ans : gratuit. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Visite et dégustation.

Passer une nuit dans la superbe cité de Saint-Émilion, c'est bien, mais la passer au milieu des vignes dans un beau domaine, c'est encore mieux ! Si vous séjourniez au Château Franc Grâce-Dieu ? Promis, l'accueil est chaleureux. La maison, avec ses belles pierres blondes, vous plaira forcément ! Très lumineuse et spacieuse, vous trouverez une grande salle dans laquelle vous partagerez le petit déjeuner. En face, se trouve le salon, dans lequel vous pourrez passer des moments plus au calme. Amateurs d'échecs ? Un échiquier géant vous attend. Les pierres anciennes, les cheminées et le carrelage ancien sont mariés avec goût aux touches modernes de décoration. Passer une nuit dans la superbe cité de Saint-Émilion classée au patrimoine mondial de l'Unesco, c'est bien, mais la passer au milieu des vignes dans un beau domaine, c'est encore mieux ! Décorées différemment les unes des autres, les chambres offrent des vues sur les vignes, le parc ou le jardin. Les grandes salles de bains, plus contemporaines, devraient vous plaire également. En réalité, les intérieurs comme les extérieurs sont agréables. Comme vous êtes dans un château, une dégustation des vins de la propriété s'imposera. Besoin d'un taxi ? Envie d'un massage ? Vos hôtes, véritablement aux petits soins, mettront tout en œuvre pour vous satisfaire. Une petite faim ? Pas de problème, ils vous proposeront alors de partager une planche de charcuterie et de fromages.

MAISON DE LA COMMANDERIE
3 bis, rue de la Porte Brunet ✆ 05 57 24 26 59

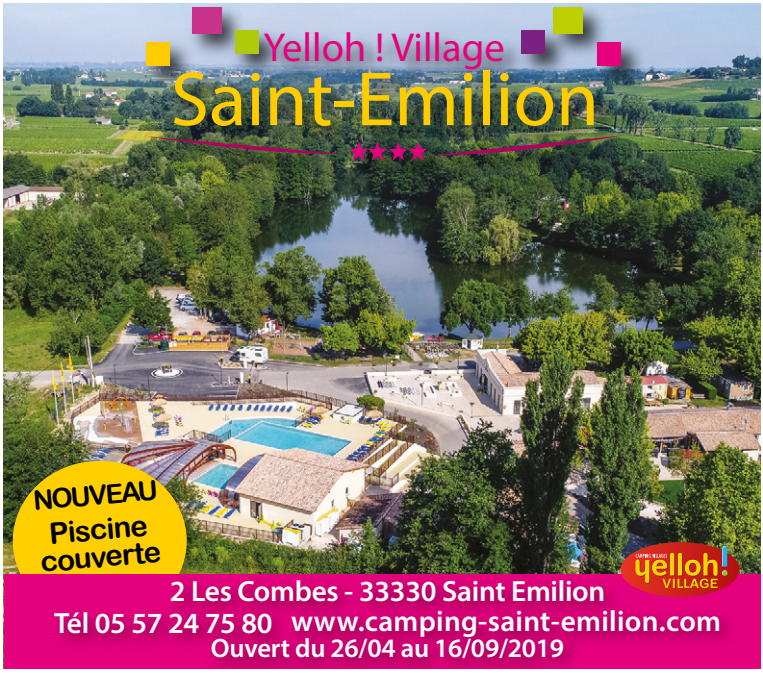
Ouvert toute l'année. 5 chambres (dont 3 suites). Basse saison : chambre double à partir de 100 €. Haute saison : chambre double à partir de 150 €. Petit déjeuner inclus. Parking (à proximité). Animaux acceptés. Wi-fi. Cave. Epicerie fine. Télévision grand écran.

Si vous voulez profiter d'un séjour unique à Saint-Emilion, nous ne pouvons que vous conseiller de poser vos valises ici, car les mots d'ordre sont chaleur, style et convivialité. Cette magnifique maison du XII[e] siècle bénéficie d'une vue imprenable sur le village, la vallée de la Dordogne et le coître des Cordeliers. Pour cause, elle possède une des deux vues classées par l'Unesco (la seconde étant celle de l'église !). Donc sans hésitation, vous vous installerez dans la Suite du Commandeur, un duplex de 40 m² qui peut accueillir jusqu'à 4 personnes. Les quatre chambres de l'établissement sont tout bonnement charmantes, décorées avec soin, dans un style moderne et baroque de très bon goût. On sent l'accueil chaleureux et les efforts fournis par Laurent Simon dans d'infimes détails, comme l'extrême propreté des salles de bain, une table basse qui prend la forme d'un jeu d'échec ou encore la terrasse aménagée pour siroter une bouteille de vin ou de champagne, accompagnée de foie gras maison et de caviar, mis à disposition dans le minibar. Le matin, près de la cheminée, vous sera proposé un petit déjeuner complet, composé notamment de confitures et de tartes aux fruits maison. Ne manquez pas l'épicerie fine du rez-de-chaussée, qui propose des produits de la région. Bref, un petit bijou dans un bel écrin.

LE RELAIS DE FRANC MAYNE
14, la Gomerie ✆ 05 57 24 62 61
www.chateau-francmayne.com
welcome@relaisfrancmayne.com

Fermé de mi-novembre à mars. 5 chambres (de 175 € à 295 €). Petit déjeuner inclus. Personne supplémentaire : 40 € (petit déjeuner inclus). Lit bébé : 10 €. Animaux acceptés (15 €/jour). Wi-fi gratuit. Restauration (assiettes gourmandes et planches). Tv satellite.

Après une période de fermeture, le Relais de Franc Mayne reprend du service à compter d'avril 2019 !



Sous le toit de la maison girondine du XVIII[e] siècle, le Relais de Franc Mayne fait figure de halte idéale pour un séjour au cœur du célèbre vignoble de Saint-Emilion. La demeure, charmante, propose désormais 5 chambres d'hôte de grand confort. Climatisées, équipées d'un téléviseur à écran plat, d'un coffre-fort et d'un mini bar, elles sont conçues pour accueillir 2 à 4 personnes. Les familles avec enfants sont ainsi les bienvenues. Tout le monde appréciera la piscine après une bonne journée de découvertes dans les alentours. Pratique, lors de votre séjour, une petite restauration est assurée : assiettes gourmandes, planches de charcuterie… A accompagner avec un verre de vin de la propriété par exemple ! Et une visite du vignoble avec dégustation et découverte des caves souterraines, vous y avez pensé ?

Campings

■ YELLOH ! VILLAGE – SAINT-ÉMILION****
2, lieu-dit Les Combes
✆ 05 57 24 75 80
www.camping-saint-emilion.com
info@camping-saint-emilion.com
Au nord de Saint-Emilion sur la D122
en direction de Montagne.
Qualité Tourisme. Ouvert de fin avril à mi-septembre. Terrain de 10 ha. 183 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 18 € à 45 €. Mobil-home pour 2 à 6 personnes de 273 € à 1 519 € la semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (6 € par chien). Aire pour camping-cars. Restauration (pizzeria. Possibilité de demi-pension). Excursions.
Ce superbe camping, situé au milieu des vignes à 3 km du centre-ville historique de Saint-Emilion, s'étend sur un terrain de 10 hectares et en bordure d'un lac de 4 hectares. Il propose 78 cottages et 105 emplacements de camping. On peut y planter sa tente, venir avec sa caravane ou son camping-car, louer un cottage et même plus insolite, un cottage flottant sur le lac pour 4 personnes. Le cadre est magnifique, et tout est prévu sur place tant pour le quotidien que pour les nombreuses animations avec en plus, visite de châteaux et dégustations. Une navette électrique est mise à disposition pour rejoindre le village de Saint-Emilion. C'est une étape reposante et bien pensée, au cœur de prestigieux vignobles. Nouveautés 2018 : le parc aquatique chauffé (entouré d'arbres et d'une terrasse-solarium), rénové et agrandi avec un bassin couvert, deux bassins extérieurs, deux toboggans, un espace bain bouillonnant et un « Splash Park », et de nouveaux hébergements 4 personnes ont également été installés. Il s'agit notamment de petites cabanes en bord de lac. Par la même occasion, les bâtiments et l'entrée du camping ont été relookés – ainsi que le restaurant et le bar- et intégrés dans le paysage alentour offrant maintenant une grande place de village piétonne et conviviale. Ce camping est membre de la chaîne « Yelloh ! Village », une marque de référence dans l'hôtellerie de plein air.

La Jurade de Saint-Emilion

Deux fois par an, le 3e dimanche de juin et le 3e dimanche de septembre à l'occasion du Ban des vendanges, a lieu la fête de la Jurade. Reconstituée en 1948 par quelques viticulteurs, la Jurade continue à célébrer tous les grands moments de la vigne et du vin. Depuis 2008 maintenant, elle est également l'ambassadrice des appellations Lussac-Saint-Émilion et Puisseguin-Saint-Émilion. Chaque année, elle proclame le « Jugement du Vin Nouveau » et le « Ban des Vendanges ». Elle organise de nombreuses dégustations et cérémonies d'intronisation pour la gloire et la prospérité du vin de Saint-Émilion. Considérés comme les ambassadeurs du vin de Saint-Émilion dans le monde, les Jurats défilent dans la cité médiévale, de la mairie à l'église collégiale, coiffés d'une toque et vêtus d'une ample robe rouge parée d'hermine. Derrière eux, des centaines de personnes emboîtent leurs pas. Ces fêtes sont l'occasion d'introniser de nouveaux jurats, dont des personnalités politique ou du monde du spectacle, qui jurent fidélité aux vins de Saint-Emilion. La Jurade compte plus de 3 000 membres, ambassadeurs des vins de Saint-Émilion à travers le monde. Toutes les infos via le site : www.vins-saint-emilion.com

Emplettes

CHÂTEAU CORBIN-MICHOTTE
1, petit Corbin
www.boidron.info
Visite & dégustation sur rendez-vous.
Le Château Corbin Michotte et son vignoble de 7 ha se situent entre Pomerol et Saint-Emilion. Ancienne possession du Prince Noir, le domaine a fait peau neuve dans les années 1980, lorsque les chais furent entièrement reconstruits. Ce Grand Cru Classé est la propriété de la famille Boidron qui a commencé l'élaboration du vin en 1760, au rythme de la nature. Ici, pas d'herbicides, on vendange à la main. Seuls les lots de parfaite qualité sont mis en bouteille au Château. Le vin est conservé en cave souterraine fraîche et humide, creusée dans le calcaire. De cette qualité de travail résultent les prix et les médailles obtenus. La famille Boidron se veut à la pointe des nouvelles technologies. Ainsi, grâce à une application gratuite sur smartphone, il est possible de connaître en temps réel, toutes les informations relatives à un vin. Jean-Noël Boidron (œnologue, ancien professeur à l'Institut d'œnologie de Bordeaux, membre de l'Académie Internationale du Vin et de l'Académie des Vins de France) travaille avec ses enfants Hubert, Emmanuel et Isabelle. Il exploite également le Château Calon à Montagne Saint-Emilion et Saint-Georges Saint-Émilion, le Château Cantelauze à Pomerol, le Manse d'Elodé en Bordeaux rosé et le Mayne d'Olivet en Bordeaux blanc.

CHÂTEAU LE CHATELET
✆ 06 72 91 09 29
www.chateau-le-chatelet.com
chateaulechatelet@gmail.com
Visite et dégustation ? chaque jour, d'avril à fin octobre de 11h à 19h sur rendez-vous.
Depuis plus de 5 générations, la même famille œuvre sur le prestigieux terroir de Saint-Emilion. Le Château le Chatelet n'est situé d'un côté, qu'à seulement 300 mètres de l'Eglise Collégiale et du Clocher qui surplombe l'Eglise Monolithe (la plus vaste d'Europe), et de l'autre, la vieille Église de Saint-Martin de Mazerat. La propriété s'étend sur un peu plus de 3 hectares, sur un sol argilo-calcaire, et produit chaque année moins de 15 000 bouteilles. La notoriété du cru n'a plus à être confirmée (80 % Merlot et 20 % Cabernet Franc), car déjà dès 1867, le jury international de l'Exposition de Paris lui décerne, et de plus, en collectivité, la Médaille d'Or. N'hésitez pas à venir visiter le domaine, et par là même, rencontrer Patrick qui se fera un plaisir de vous faire découvrir le Château, les vignes, les chais et bien entendu, de vous faire déguster les vins du Château Le Chatelet. Il est possible d'acheter le vin à la propriété.

CHÂTEAU PIPEAU
12, Barbeyron
✆ 05 57 24 72 95
www.chateaupipeau.com
chateau.pipeau@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi sur rendez-vous.
Château Pipeau, vin rouge d'Appellation Saint Emilion Grand Cru, est un domaine viticole de 25 hectares, exploité depuis 1929 par la même famille où 4 générations se sont succédé et transmises un savoir-faire qui rend ce vin unique. Aujourd'hui, c'est Richard, Brigitte et Jean – des amoureux du terroir –, qui dirigent la propriété viticole. Coup de cœur de nos œnologues lors de la dégustation à l'aveugle ! Un drôle de nom, mais un grand vin !

CHÂTEAU TOUR GRAND FAURIE
7, Grand Faurie
✆ 05 57 74 49 03
www.tourgrandfaurie.com
feytit@wanadoo.fr
Visites et dégustations gratuites toute l'année, du lundi au samedi sur rendez-vous. Boutique à Saint-Emilion.
A l'origine, la propriété appartenait à la famille Dusseaul et s'appelait « Clos Grand Faurie ». Au début du XXe siècle, Pierre Feytit, alors ouvrier agricole, acheta 2 ha de Saint-Emilion au lieu-dit Petit Val et se vit offrir 1,25 ha de Saint-Georges-Saint-Emilion à Divon. Son fils Gérard hérita des terres. Lorsque la guerre éclata en 1939, sa femme s'occupa des vignes et la vente du vin lui permit d'acheter 50 ha pour agrandir la parcelle de Saint-Georges-Saint-Emilion. C'est en 1949, que la famille achète le « Grand Faurie », la maison actuelle, le chai et ses 4 ha de vignes en Saint-Emilion, la Carbonneyre. Et ainsi de suite, la propriété continua de s'accroître. Elle s'étend aujourd'hui sur 15 ha sur un terroir argilo-calcaire et sableux à crasse de fer qui donne au vin velouté et douceur. La sœur et le frère, Isabelle et Franck Feytit, qui représentent la quatrième génération, continuent d'exploiter la propriété familiale et de produire un excellent vin.

Boidron. Par amour du Bouquet

Jean-Noël Boidron
Château Corbin Michotte
33330 Saint-Emilion - France

Tél. +33 (0)557516488 / Fax. +33 (0)557515630
vignoblesjnboidron@wanadoo.fr
www.vin-boidron.com

Boidron. For the love of Bouquet

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

CLOS DES MENUTS, Saint Emilion Grand Cru.
Place du Chapitre (en face de la poste)
05 57 74 45 77 / closdesmenuts@live.fr
www.maisonriviere.fr
Ouvert toute l'année

Parmi les meilleurs Grands Crus de Saint Emilion, le **CLOS DES MENUTS** *possède de très belles caves monolithes au cœur de Saint Emilion. Vous déambulerez le long d'interminables rangées de bouteilles et de murs parfois rehaussés de sculptures réalisées à même la pierre. Une fois remonté de la cave, vous aurez enfin l'immense plaisir de déguster ce grand cru ainsi que tous les crus de propriété de la Famille RIVIERE, Négociant et Propriétaire depuis 5 générations. Vinifié par Stéphane Derenoncourt, le* **CLOS DES MENUTS** *offre des vins de garde à la fois fins & corsés, à la sève riche & délicate et d'une belle longueur en bouche.*

■ CLOS DES MENUTS
Maison Rivière
2, place du Chapitre – Rue Guadet
✆ 05 57 74 45 77
www.clos-des-menuts.com
Ouvert toute l'année, tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h en basse saison, de 10h à 19h en haute saison. Visite libre et dégustation gratuites sans rendez-vous. Groupe à partir de 15 personnes sur réservation.
Le Clos des Menuts, AOC Saint Emilion Grand Cru, est une propriété viticole incontournable de 25 hectares appartenant à la famille Rivière. En plein cœur de Saint-Emilion, le Clos possède de superbes caves médiévales monolithes – parmi les plus belles du village – à température constante de 12 °C. Elles sont parsemées d'anciens silos à grains moyenâgeux. Il y règne une « religiosité » propice au vieillissement de ces grands crus en fûts de chêne. Les caves se visitent et une salle de réception et de dégustation est ouverte toute l'année pour le plus grand bonheur des amateurs de vins. Ici, on se sent comme chez soi, on descend librement et on s'amuse à se perdre dans les dédales de bouteilles et barriques. Ce souterrain est dans son jus avec ses bouteilles poussiéreuses, ses recoins et ses murs de pierre sculptés parfois éclairés. La visite mérite vraiment le détour. En remontant dans la boutique, vous pourrez profiter d'une petite dégustation pour rapporter chez vous quelques bouteilles, des coffrets ou des accessoires. Les promotions régulières et les bons plans à un excellent rapport qualité-prix sont parfois de jolies occasions à saisir. L'hiver et sur réservation, vous pourrez profiter de votre visite pour participer à un vrai cours de dégustation de 90 minutes pour éduquer vos sens.

■ COUTELLERIE LAGUIOLE SAINT-ÉMILION
4, rue de la Cadène
✆ 05 57 24 75 42
www.laguiole-saint-emilion.com
Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Fermé en décembre, janvier et février.
Dans son atelier, Didier confectionne des couteaux certifiés Laguiole en Aubrac dont les ateliers sont situés en « Zone d'origine Laguiole » ; la garantie de l'authenticité et de la fabrication artisanale de toutes ses collections de couteaux. Très connus et très prisés par les amateurs de beaux objets et de bons vins, pourquoi ne pas ramener vous aussi un couteau sommelier Laguiole en Cep de Vigne, en Olivier, en Genévrier ou encore en Ebène ? Les premiers prix sont très abordables, mais vous pourrez aussi faire plaisir en offrant un laguiole en croûte d'ivoire de mammouth fossilisé (si si, ça existe). Il y a encore ceux aux manches en matières naturelles telles que la Pointe de corne, Corne de Buffle ou le Bois de Cerf. Les variations sont osées et infinies ! Ainsi, certains couteaux sont réalisés à partir de pièces certifiées du Concorde, du paquebot *France* ou encore du Golden Gate de San Francisco. Vous trouverez également une large gamme de couteaux pliants et de couteaux de table avec leurs fourchettes et cuillères assorties. Et pour quelques euros, Didier personnalise un couteau en y gravant par exemple des initiales.

■ LA MAISON DU VIN DE SAINT-ÉMILION
Boutique officielle des vins de Saint-Emilion et Ecole du vin
Place Pierre Meyrat
✆ 05 57 55 50 55
www.maisonduvinsaintemilion.com
Ouvert toute l'année, 7 jours / 7. Novembre à mars de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Avril à juin et septembre à octobre de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Juillet et août de 9h30 à 19h. Stages et initiations à la dégustation toute l'année, à partir de 20 €.
Vous êtes à la découverte du vignoble bordelais ? La Maison du vin de Saint-Emilion est une bonne entrée en matière. À la fois cave (à visiter), lieu d'exposition et de dégustation, le Maison du vin de Saint-Emilion dispose également d'une boutique où vous trouverez plus de 450 références et de nombreux accessoires de table, des carafes, des couteaux, des pompes à vin, des tabliers ou encore des verres. Le salon de dégustation, nouvel espace aménagé, vous permet de découvrir les appellations Saint-Emilion, Saint-Emilion Grand Cru, Lussac Saint-Emilion et Puisseguin Saint-Emilion, dans une ambiance conviviale et propice aux échanges. Vous serez en compagnie d'un sommelier formateur qui saura comment vous faire partager sa passion et vous donner les clés de la dégustation. Plusieurs modules thématiques de 45 minutes sont proposés : « découverte », « les terroirs », « bio » et « Les Grands Crus Classés ». N'hésitez pas à demander conseil, vous serez bien accueillis et bien renseignés ! Du côté de l'Ecole du vin, là encore animée par des professionnels,

les formations vont de l'initiation à la dégustation plus approfondie des quatre appellations. Pendant la saison estivale, vous pourrez également rencontrer tous les après-midi de 14h à 18h des viticulteurs.

■ **VÉRITABLES MACARONS DE SAINT-EMILION PAR NADIA FERMIGIER**
Boutique et fabrique
9, rue Guadet
✆ **05 57 24 72 33**
www.macarons-saint-emilion.fr
contact@macarons-saint-emilion.com
Horaires d'ouverture : en saison (de juin à octobre), du lundi au samedi de 8h à 19h30 et le dimanche de 9h à 19h30 - Hors saison (de novembre à mai), du lundi au samedi 8h à 19h et le dimanche de 9h à 19h. 9 € la boîte de 24 macarons.
Connaissez-vous l'histoire des véritables macarons de Saint-Emilion ? Au XIXe siècle, dit-on ces macarons étaient servis en dessert d'un repas où figurait le vin de Saint-Emilion. Les macarons fabriqués par la veuve Goudichaud, ont même été régaler les membres du Jury de dégustation ainsi que les nombreux visiteurs de l'Exposition Universelle de 1867. La réputation de ces macarons n'est donc plus à faire ! Copiée, mais jamais égalée, la recette des macarons de Saint-Emilion a pourtant été élaborée en 1620, par la communauté religieuse des Ursulines dont sœur Lacroix était la mère supérieure. Encore, aujourd'hui, le secret de cette recette ancestrale est bien gardé par Nadia Fermigier, la seule à détenir le droit de fabriquer les véritables macarons de Saint-Emilion. La recette est si remarquable qu'elle est devenue une marque déposée ! Les macarons de Saint-Emilion sont fabriqués chaque jour, de façon artisanale, au 9 rue Gaudet (juste à côté du bureau de Poste). Dans la boutique où le temps semble s'être arrêté, ils sont vendus en boîte de 24, 36 et plus… Vous trouverez également d'autres spécialités. Bref, un passage obligé à Saint-Emilion et des souvenirs gourmands à offrir ou s'offrir ! Les macarons se conservent 15 jours et se dégustent à merveille, avec le café, le champagne, le vin, en dessert avec des fruits frais et/ou de la glace. Dernier petit secret : il y a une boutique en ligne !

◗ **Autre adresse :** Maison Séguin – 160 av. Charles de Gaulle, 33200 Bordeaux Caudéran ✆ 05 57 88 22 20

Marchés

■ **MARCHÉ**
Place Bouqueyre
✆ **05 57 24 72 09**
www.saint-emilion.org
accueil@ville-stemilion.fr
Le mercredi de 8h à 19h et le dimanche de 8h30 à 13h.
Le marché hebdomadaire de Saint-Emilion se tient place Bouqueyre, en bas de la cité. Il se déroule deux fois par semaine, le mercredi de 8h à 19h et le dimanche de 8h30 à 13h. De nombreux marchés animent la cité médiévale au cours de l'année comme le marché nocturne des producteurs, le marché aux truffes ou encore, le traditionnel marché de Noël.

Recette des Véritables Macarons des Anciennes Religieuses de Saint-Emilion
(Gironde) - France
1620
Seule authentique Marque déposée

fabriqués par
NADIA FERMIGIER
successeur de
DANIELE BLANCHEZ
Véritables Macarons de Saint-Emilion

9, rue Guadet
33330 Saint-Emilion
Tél./Fax 05 57 24 72 33

385636

Dans les environs

Lussac-Saint-Emilion

CHÂTEAU HAUT-PIQUAT
✆ 05 57 55 59 59
www.chateau-haut-piquat.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Visite et dégustation gratuites. Vente en direct au château.
Le Château Haut-Piquat se trouve à droite, à l'entrée du village, en arrivant de Libourne ou de Montagne. Il offre une superbe vue sur les collines peignées de vignes et de bois, notamment sur le tertre de Picampeau où se trouve un étonnant mégalithe. La première propriété a été acquise en 1972 dans le cadre de la stratégie de développement des frères Rivière. Cette propriété ne comptait alors que onze hectares. Le Château Haut-Piquat a d'abord fait l'objet d'importants travaux pour reconstituer le vignoble. La vigne bénéficie également d'une taille en Guyot double. Aujourd'hui, ce château peut s'enorgueillir d'afficher 30 hectares d'un seul tenant sur d'excellents plateaux calcaires et des coteaux recouverts de formations sablo-argileuses rouges avec des cépages nobles – 75 % de Merlot, 20 % de Cabernet Sauvignon, 5 % de Cabernet Franc. Un superbe chai de 460 barriques a été construit en 1997. Le vin y vieillit 18 mois dans des fûts de chêne. Un tiers des barriques est renouvelé chaque année. Le Château Haut-Piquat offre des vins de belle robe soutenue, au bouquet délicat, alliant finesse et rondeur en bouche. De grands vins de garde ! Des visites des caves sont organisées sans rendez-vous et gratuitement par Eric Sabaca, le Chef de Culture.

Autre adresse : Cave du Cloc des Menuts, 2 place du Chapitre-et-des-Jacobins à Saint-Emilion – (Tél.) 05 57 74 45 77

MARCHÉ
Le jeudi matin, sur la place de l'Eglise.
Le marché a lieu tous les jeudis matin, dans la charmante commune de Lussac. Volailles, fruits et légumes, poissons, traiteur, épicerie fine, fromages et fleurs… Vous trouverez tout ce qu'il faut !

Montagne-Saint-Emilion

Cette commune qui a fusionné avec les villages de Saint-Georges et de Parsac en 1973, est une des appellations clés du Saint-Emilionais. Au Nord-ouest, les moulins de Calon constituent une curiosité dans la région. Groupés par cinq sur une colline, ces moulins à vent du XV[e] siècle dominent la vallée et témoignent du passé céréalier de Montagne. Deux d'entre eux ont été intégralement restaurés par le producteur du château Calon et en grimpant dans un de ceux qui sont ouverts à tous vents, on dispose d'une belle vue sur la vallée. Ne pas manquer de visiter l'église Saint-Martin de Montagne, bel édifice du XII[e] siècle jouxtant la maison des vins. Les habitants de Montagne sont les Montagnais.

CLOS DE LA BARBANNE
2, les Grandes Pièces ✆ 06 27 05 27 13
www.closdelabarbanne.com
closdelabarbanne@orange.fr
4 chambres (à partir de 180 €). Petit déjeuner inclus. Parking inclus (voitures et motos). Par mesure de sécurité, les enfants et les personnes à mobilité réduite ne peuvent être logés dans les suites Parashiva et Elanie, situées à l'étage. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes le soir uniquement et cours de cuisine réservés aux clients de l'hôtel). Sauna. Golf, équitation et tennis à proximité.
Le Clos de la Barbanne est la maison d'hôtes d'Annie et Laurent Gerber. L'adresse ne manque ni de charme ni de confort. La maison est située au cœur du vignoble de Saint-Emilion, sur la route de Compostelle entre Bordeaux et Bergerac. Ici, on vous propose une chambre et trois suites contemporaines et luxueuses, dont certaines avec vue sur les vignes ou le jardin. Vous pourrez profiter de la piscine intérieure été comme hiver, du sauna infrarouge, des jardins et de la terrasse. Aux alentours, de nombreuses activités sont à faire : golf, survol en hélicoptère, découverte des châteaux, randonnées, etc. Par ailleurs, les motards sont les bienvenus au Clos de Barbanne. Pour le confort des clients, le soir, Annie et Laurent vous reçoivent à leur table. Une occasion parfaite pour en apprendre un peu plus sur le Concerto ; le vin de cette petite propriété viticole en appellation Montagne Saint-Emilion.

CHÂTEAU CALON
1, lieu-dit Calon ✆ 05 57 51 64 88
www.vin-boidron.com
vignoblesjnboidron@wanadoo.fr
Visite sur rendez-vous. Dégustation de 3 vins. Durée 1h00.
Ce vignoble est rassemblé autour du coteau de Calon qui domine le vignoble Saint-Emilionnais et compte 36 hectares de vignes produisant un montagne saint-émilion élevé en cuves et en barriques durant un an et demi, plusieurs fois médaillé. S'y rajoutent d'autres crus, le saint-georges saint-émilion, un saint-émilion grand cru classé et un pomerol. Divers millésimes sont à disposition depuis l'année 1988. À proximité, contemplez les deux moulins à vent du XV[e] siècle entièrement restaurés, d'où l'on bénéficie d'une magnifique vue panoramique. Le site d'une rare beauté est aussi un lieu de décollage de montgolfières.

L'avis des œnologues : Château Calon Saint-Georges, Saint-Emilion 2012 : Robe rubis. Nez toasté, épicé, puis des notes de cèdre, lactées, fruits cuits, noyau de cerise. La bouche est souple et fruitée, puis évolue sur des tanins légèrement serrés. Château Calon, 2008, Montagne-Saint-Emilion : jolie robe rubis sombre. Au nez, complexe note de mûre, myrtille, cerise avec une pointe mentholée. Souple et fruité en bouche, ce vin est à apprécier dès à présent.

MAISON DES VINS – SYNDICAT VITICOLE MONTAGNE SAINT-ÉMILION
80, le Bourg
✆ 05 57 74 60 13
www.montagnesaintemilion.com
contact@montagnesaintemilion.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h.
Situé entre Saint-Emilion et Pomerol, le vignoble de 1 600 hectares de Montagne Saint-Emilion s'étend au milieu des terroirs les plus prestigieux. Le syndicat viticole de Montagne Saint-Emilion est le lieu idéal pour une découverte des vignes et des vins du terroir. Venez donc découvrir les produits de sols anciens et pentus, des vins avec une bonne assise tannique discrète et une palette aromatique riche et variée. Le vignoble s'étend dans un patrimoine naturel exceptionnel qui a valu à la commune son nom « Montagne ». Selon la rumeur populaire, le bas des marches de l'église de Montagne correspondrait au sommet du clocher de Saint-Emilion. Passez donc par le syndicat pour vous renseigner sur les circuits viticoles et toutes les informations pratiques pour partir à l'assaut du vignoble.

Petit-Palais-et-Cornemps

CAMPING LE PRESSOIR****
227, route du Camping
✆ 05 57 69 73 25
www.campinglepressoir.com
contact@campinglepressoir.com
Vignobles et Découvertes. Ouvert toute l'année. Terrain de 2,5 ha. 29 emplacements (de 100 m²). Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 34 €. Bungalows pour 4 à 5 personnes de 385 € à 798 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 8 personnes de 609 € à 994 €. Tente igloo pour 4 personnes de 245 € à 385 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (en emplacement nu, 3 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration (brasserie Le Pressoir, 7 jours /7, midi et soir). Sauna. Animations. Excursions.
Le Camping du Pressoir offre de très belles prestations modernes. Grande piscine chauffée, fitness, vélo, pétanque, jeux pour les enfants… Il y a tant à faire ! La tradition n'est pas en reste. En tente, caravane ou camping-car ou comme à la maison en bungalow toilé ou mobil-home, c'est à vous de choisir les vacances qui vous ressemble. Ici, les emplacements sont comme on les aime, à l'ombre des pins et des chênes. On trouve aussi des rosiers, des palmiers et… Des vignes ? Presque ! Depuis le camping, à pied ou à vélo, partez donc à la rencontre de nos amis viticulteurs qui font la réputation des Saint-émilion, Lussac et Pomerol ! Si vous n'êtes pas en pension complète ou en demi-pension, octroyez-vous un déjeuner ou un dîner à la brasserie du Pressoir. Dans cette ancienne ferme viticole, la grande cuisine du Sud-Ouest est au menu. Terroir, détente, animation et activités de loisirs, un sans-faute pour des vacances réussies !

Puisseguin

Le nom de Puisseguin vient de l'association de Puy, qui signifie Mont, à Seguin, qui était le nom d'un lieutenant de Charlemagne qui choisit ce tertre naturel dominant la Barbanne pour construire un imposant château aux alentours de l'an 800. Le village situé à une demi-douzaine de kilomètres au Nord-est de Saint-Emilion, possède un château des XIVe et XVIIe siècles avec deux tours coiffées de toits en poivrière. Le château ne se visite pas car il est propriété privée, mais le village vaut le détour pour son vignoble d'appellation Puisseguin-Saint-Emilion. Celui-ci couvre 730 hectares de collines au Nord-est de Saint-Emilion et compte quelque 130 viticulteurs. Ce vignoble Emilion a connu un véritable essor durant l'Ancien Régime sous l'influence de Pierre Combret de la Nauze, pionnier de l'agronomie viticole, qui y fit planter des cépages nobles en 1762. Puisseguin dispose donc d'un patrimoine naturel exceptionnel mais également d'un patrimoine historique très riche : l'église Saint-Martin du XIe siècle, l'église Saint-Pierre, les châteaux de Monbadon, de Puisseguin, de Roques… Le village mérite effectivement le coup d'œil et ce à plus d'un titre.

VIGNERONS DE PUISSEGUIN LUSSAC SAINT-EMILION
1 Durand – D17 ✆ 05 57 55 50 40
www.puisseguin-lussac.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Basse saison : le samedi de 9h à 12h. Haute saison : le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture les jours fériés. Visite guidée gratuite des chais avec dégustation (réservation conseillée). Boutique.
Fondée en 1937, la cave coopérative de Puisseguin Lussac Saint-Emilion compte près de 200 adhérents, pour une surface avoisinant les 1 200 hectares de vignes. Les quelque 55 000 hectolitres de vin qui en résultent sont élevés en cuves et en fûts pour certains dans un chai de 1 800 barriques, où ils se bonifient pendant 12 à 18 mois. Certains vins sont issus de mélanges de parcelles, les châteaux ne sont le fruit d'aucune autre association. Les cuvées Renaissance sont produites à partir de vieilles vignes âgées d'une trentaine d'années. Pour en savoir plus, nous vous conseillons de prendre le temps de visiter les chais. La visite dure 1h et elle est suivie d'une dégustation. Au-delà de 7 personnes, il est vivement conseillé de commander. Avant de partir, passez donc par la boutique !

MARCHÉ
Le mercredi matin, sur la place de l'église.
Le petit marché se tient le mercredi matin sur la place de l'église. Les commerçants vous attendent, parfois avant 9h et bien souvent après 12h.

Saint-Cibard

CHÂTEAU PUYFROMAGE
1, Puyfromage
✆ 05 57 41 06 53
www.puyfromage.com
contact@puyfromage.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Visite et dégustation gratuites sur rendez-vous.
Le site est non seulement une propriété viticole de renom, mais c'est aussi un lieu chargé d'histoire. Situé sur le 2e point le plus haut de la Gironde, le Château Puyfromage fut édifié à la fin du XVIe, à proximité d'un donjon du XIe et d'un colombier royal, toujours visible. Le nom étonnant du lieu est hérité d'un épisode de la guerre de Cent Ans. Les troupes anglaises attendant des signaux de fumée émis du donjon au bord du plateau, « from edge » (du bord)… Terme qui se transformât, vous vous en doutez, en « fromage » ! Les 45 hectares de vigne produisent des vins de qualité notable en appellations Bordeaux Côtes de Francs et Côtes de Castillon. La vinification et l'élevage (18 mois) sont réalisés de façon traditionnelle. Le rendement ? 50 hectolitres en moyenne par hectare ! Ici, la maîtrise raisonnée de la production est source de qualité. Le château Puyfromage est notamment cité dans le guide « 1001 meilleurs vins de France » Petit Futé.

Saint-Genès-de-Castillon

COMPTOIR DE GENÈS
5, lieu-dit la Croix
✆ 05 57 47 90 03
www.comptoirdegenes.fr
contact@comptoirdegenes.fr
Fermé en février. Ouvert de novembre à mars, du mardi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Ouvert d'avril à juin et en octobre, du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert de juillet à septembre, du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 14,50 € à 36 €. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 10 ans). Terrasse. Animations (dégustations, expositions, concerts, etc.). Épicerie. Cave à vins. Café.
A moins de 10 kilomètres de Saint-Emilion, en plein milieu des vignes, le Comptoir de Genès est un lieu atypique : il est à la fois un restaurant, une cave à vin, une épicerie et un café. Anne-Marie Galineau est à la tête de ce « multi-service » de la gastronomie et du vin. La grande salle du restaurant est parsemée de casiers à bouteilles dans une décoration à tendance industrielle. Que ce soit dans la formule du midi ou dans les menus du soir, vous aurez le choix entre trois entrées, trois plats et trois desserts qui varient en fonction du marché et des saisons. Autrement, il y a la carte (de saison !) et les incontournables. Tout est fait « maison, goûteux et servi avec un grand sourire. Certains plats sont végétariens ou sans gluten. Inutile de demander la carte des vins, il n'y en a pas. Dirigez-vous plutôt vers la cave à vin et choisissez une bouteille vendue au prix de la propriété. Une hésitation ? Laissez-vous conseiller ! Le Comptoir de Gènes met sur le devant de la scène un producteur local chaque semaine. En dehors des heures de service, vous trouverez de quoi vous restaurer à l'épicerie (sandwich, panini, salade, etc.) et au café.

Saint-Sulpice-de-Faleyrens

CHÂTEAU PALAIS CARDINAL
9, rue des Acacias
✆ 05 57 24 32 27
www.palais-cardinal.fr
chateau@palais-cardinal.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h. Visite et dégustation gratuites.
L'histoire du château Palais Cardinal est plutôt intéressante. Si l'exploitation viticole a débuté en 1850, l'origine du nom, « Palais Cardinal », remonte au XIVe siècle. Grâce à la famille Texier, dont le travail depuis dix ans est à saluer, la propriété a connu un essor sans précédent. Le vignoble du château Palais Cardinal s'étend au sud de Saint-Émilion, sur près de 22 hectares (71 % merlot, 23 % cabernet sauvignon et 6 % cabernet franc). Le cuvier et les chais à barriques valent le coup d'œil. Vous y découvrirez du matériel novateur. On vous expliquera par ailleurs le fonctionnement d'une table de tri optique dernière génération. Un objectif : la perfection ! Le domaine a été acquis en mai 2018 par la SC Établissements Louis Ballande. Une nouvelle page…

Vignonet

CHÂTEAU QUERCY
3, Grave – Vignonet
✆ 05 57 84 56 07
www.chateauquercy.com
chateauquercy@wanadoo.fr
Visites et dégustations sur rendez-vous. Anglais, chinois et italien couramment parlés.
Le domaine produit non pas un, mais deux saint-émilion grands crus : Château Quercy (premier vin) et Château Graves de Peyroutas (second vin). Dans le respect des traditions, on sépare ici les récoltes des différentes parcelles composées de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon, avant de les assembler à la fin du processus. Pour en savoir plus, des visites pédagogiques sont proposées sur un simple rendez-vous. À cette occasion, vous pourrez découvrir l'historique du château, faire un tour du vignoble et de ses vieilles vignes de 1901. Dans le cuvier, le maître de chai vous expliquera les étapes de la vinification, puis de l'élevage des vins durant quinze à dix-huit mois dans le chai à barriques.

SAINTE-FOY-LA-GRANDE

C'est en 1255 que le frère de Saint Louis, Alphonse de Poitiers, ordonne l'édification de la nouvelle ville de Sainte-Foy-la-Grande, dite « Bastide ». Les rues sont tracées en damier. Une halle entourée de couverts est érigée place centrale. Quelques décennies plus tard, la ville sera entourée de murailles flanquées de tours et de cinq portes qui permettront ainsi l'accès à l'intérieur. Au Moyen Âge, la fin de la guerre de Cent Ans amène la prospérité qui donne lieu à la construction de belles demeures. Porte du Périgord, Sainte-Foy-la-Grande a toujours occupé une position particulière entre le Périgord et l'Agenais, tant sur les plans historique, religieux, que géographique et administratif. La cité est l'une des plus petites communes de France : elle s'étend sur 51 hectares aujourd'hui presque entièrement urbanisés. On peut y découvrir les quais bordant la rivière Dordogne, l'église Notre-Dame qui possède l'une des plus hautes flèches d'Aquitaine et de remarquables vitraux du XIXe siècle. Ne manquez pas la maison d'artisan du XIIIe siècle ; l'édifice du XVe avec tour d'angle qui abrite aujourd'hui l'office de tourisme et le musée d'Archéologie , le charme des maisons à colombage et à pans de bois sculptés du XVe et la maison des métiers d'Art et du Patrimoine.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS FOYEN**
102, rue de la République
✆ 05 57 46 03 00
www.tourisme-dordogne-paysfoyen.com
tourisme@paysfoyen.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et 14h à 19h (jusqu'à 18h en juin et septembre). Ouverture le dimanche en juillet et août de 10h30 à 13h et de 14h à 17h30.
L'Office de Tourisme met à votre disposition un espace d'accueil afin que vous puissiez vous informer gratuitement sur l'offre touristique locale. Lors de votre passage, prenez le temps d'observer la maquette de la cité et de parcourir l'exposition sur l'histoire de Sainte-Foy-La-Grande, au 1er étage. L'Office de Tourisme propose également des visites commentées de la ville pour les groupes avec la possibilité de déguster des produits régionaux, en matinée. « Sainte-Foy-la-Grande et ses histoires », « Sainte-Foy-la-Grande au Moyen Age », « La Seconde Guerre mondiale en Pays Foyen », « Les métiers de la ville »… Il ne vous reste plus qu'à choisir selon vos goûts et vos envies. À bord d'un canoë Rabaska d'inspiration amérindienne, cette fois, embarquez à la découverte de la rivière Dordogne via « La randonnée des châteaux en pays Foyen ». Tout au long de la balade, le guide vous contera l'histoire et la vie de la vallée. Des idées de balades (y compris virtuelles et à vélo à assistance électrique), des sorties mais, aussi des activités, il en existe des tas d'autres. Quand viennent les beaux jours, le programme s'enrichit. La région est aussi le terrain de jeu des randonneurs. Des topoguides des sentiers de randonnée sont d'ailleurs en vente à l'Office de Tourisme.

◗ **Autres adresses :** Antenne de Pellegrue – 21 Rue de la République, 33790 Pellegrue ✆ 05 56 61 37 80 • Espace Tourisme et Vin – Zone commerciale « Grand Pineuilh », 33220 Pineuilh – ✆ 05 57 41 21 79.

Manifestations et festivals

◗ **Marché classé parmi les 100 plus beaux de France** tous les samedis matin, élu en 2014 Marché préféré des Français.

◗ **Marchés de Producteurs de Pays*** tous les jeudis à partir de début juillet jusqu'à début septembre terrasse François-Mitterrand.

◗ **150 commerces** et services, 3 hôtels, 15 restaurants et 1 camping.

◗ **Les Puces de la bastide** : Tous les 4es dimanches du mois, d'avril à octobre, retrouvez les Puces de la Bastide rues Victor-Hugo et Alsace-Lorraine. Brocante et vide-greniers pour professionnels et particuliers.

◗ **AQUI L'TOUR :** tremplin ouvert aux musiciens girondins amateurs qui réunit différents partenaires de Dordogne, Gironde et Lot-et-Garonne. Le groupe gagnant du concours remporte une série de concerts dans des lieux partenaires. En mars, renseignements : Communauté de Communes du Pays Foyen, 2 avenue Georges-Clemenceau, 33 220 Pineuilh et sur www.rocksane.com

◗ **Visites commentées aux flambeaux de la bastide.** Les 18 et 25 juillet, les 1er, 8 et 15 août.

◗ **Festival de musique** et concours de peinture en juillet.

◗ **Festival Les Réclusiennes :** sur le thème « Le travail en mutation », un lieu de rencontre privilégié à Sainte-Foy-la-Grande en Gironde où universitaires, chercheurs et écrivains peuvent se retrouver afin d'exposer l'état de leurs réflexions, présenter leurs travaux et confronter leurs points de vue dans le but de concourir au progrès de la recherche et de la connaissance des sciences humaines et sociales. Du 10 au 14 juillet 2019.

◗ **Cinéma de plein air en août.**

◗ **Journées européennes du patrimoine** en Pays Foyen les 21 et 22 septembre.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DE LA BATELLERIE**
Port Sainte-Foy
6, rue Notre-Dame
✆ 05 53 22 24 10
www.port-sainte-foy.com
jacquesreix@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 14h30 à 17h30. Le week-end sur rendez-vous. Adulte : 3 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 2 €.
Au sein d'un bâtiment du XVIII[e] siècle, ce lieu de mémoire évoque l'environnement et la vie des gens du fleuve et leurs traditions. Chaque année, les gabariers présentent des expositions temporaires sur la construction navale, les pêcheurs de Terre-Neuve, l'histoire du Port de Bordeaux, etc. Vous pourrez également déguster les meilleurs vins de ce terroir d'exception et profiter de cette belle journée en optant pour une promenade à bord du bateau « Rivedor » ou partir sur le fleuve à plusieurs en canoë.

Le couvert

■ **LE BEAU ZINC**
38, boulevard Charles Garrau
✆ 05 57 46 47 69
http://le-beau-zinc.com/home
contact@le-beau-zinc.com
Ouvert toute l'année. Le vendredi et le samedi de 9h à 15h et de 18h à 2h. Haute saison : du lundi au jeudi de 9h à 15h et de 18h à 23h. Plat du jour : 9 € (le midi en semaine). Vin au verre. Formule complète du midi : 14,50 € (en semaine uniquement). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Wi-fi.
Situé au cœur de Sainte-Foy-la-Grande, non loin de la gare, le Beau Zinc est à la fois un pub – et sa devanture verte ne trompe pas –, une brasserie et un restaurant. Le chef propose une cuisine du monde à déguster avec l'une des très nombreuses bières à découvrir ici. A savourer également autour de quelques tapas, planches, bruschettas ou encore des grillades. Et quelques bons amis ! Au Beau Zinc, il y a aussi de bons cocktails, des glaces et des plats à emporter ! De plus, l'équipe qui vous accueille chaleureusement, propose de nombreuses soirées à thème.

■ **CÔTÉ BASTIDE**
4, rue de l'abattoir ✆ 05 57 46 14 02
www.cote-bastide.org
Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 13h15 et de 19h30 à 21h. Fermé les jours fériés et le lundi soir en basse saison (du 15 septembre au 30 juin). Réservation recommandée. Menus de 27 € à 32 €. Vin au verre. 3 verres de vin : 15 €, 1 coupe de champagne et 2 verres de vin : 17 €. Jardin. Terrasse. Animaux non acceptés.
Dans une jolie maison de pierre rénovée avec goût, le restaurant Côté Bastide est sûrement l'une des meilleures tables de Sainte-Foy-la-Grande, à en croire les gourmands… Il est dirigé par Cédric, sommelier, et Laurence Tomada (aux cuisines), deux anciens élèves de l'école hôtelière de Talence. Les 20 couverts sont installés dans un cadre chaleureux, soigné et intimiste. En été, on profite de la terrasse installée dans un joli jardin et l'hiver, de la chaleur du poêle installé dans la cheminée. La cuisine est ouverte sur l'entrée du restaurant, ce qui permet d'en apprécier l'ébullition ! Laurence concocte une cuisine créative et gastronomique très bien maîtrisée, avec une cuisson toujours parfaite des produits, frais et de qualité. Voici par exemple, un menu que vous pourriez déguster : Foie gras de canard mi-cuit au parfum de sarments de vigne pour commencer, Noix de Saint-Jacques blanches d'Erquy, purée de panais, beurre truffé pour le plat, et pour finir une crème brûlée maison à la vanille-bourbon avec son sorbet à la framboise. De son côté, Cédric saura parfaitement vous conseiller sur la meilleure bouteille à choisir, pour sublimer les mets.

Le gîte

■ **GRAND HÔTEL DE SAINTE FOY****
117, rue de la République
✆ 09 74 56 64 96
www.grandhotel-sainte-foy.com

17 chambres (de 59 à 71 €). Petit déjeuner : 7,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Garage : 7 € (sur réservation). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Restauration. Tv satellite. Patio.
Fondé il y plus de 100 ans, le Grand Hôtel de Sainte-Foy vous accueille en plein cœur du centre historique de la Bastide et à quelques mètres de la Dordogne. Vous pourrez séjourner dans l'une des 17 chambres de cette bâtisse de la fin du XIX[e] siècle. Ces chambres sont décorées simplement mais disposent du confort nécessaire pour d'agréables nuits. Avec un peu de chance ou en forçant le destin, vous aurez vue sur le charmant patio de l'hôtel, dans lequel vous vous empresserez de prendre un verre auprès du magnolia centenaire. Bref, c'est un séjour serein qui vous attend, à un prix très raisonnable, pour des prestations qualitatives.

■ **LE VICTOR HUGO**
101, rue Victor Hugo
✆ 05 57 41 35 43
www.levictorhugo33.com
levictorhugo33@orange.fr
Ouvert toute l'année. 10 chambres (à partir de 59 €). Petit déjeuner : 7,90 € (servi au restaurant). Lit supplémentaire : 15 €. Formule étape (uniquement du mardi au vendredi) de 79 € à 86 € (petit déjeuner inclus). Animaux acceptés (sur demande, 6 €/nuit). Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.
L'hôtel est situé près de la place Paul Broca, dans une petite rue semi-piétonne du même nom. Il offre une prestation d'un bon rapport qualité-prix. Les chambres – 4 standards, 3 twins et 3 supérieures –, sont simples mais confortables avec une bonne literie et bien équipées avec

une télévision et un bureau. Chaque chambre possède sa propre salle de bains. Le Victor Hugo, c'est aussi un restaurant avec une cuisine traditionnelle, maison et goûteuse à prix abordables. L'accueil est chaleureux, l'équipe très serviable.

Emplettes

MARCHÉ

Le samedi matin, dans le centre de la ville.
Le marché de Sainte-Foy-la-Grande fait partie des fleurons de l'économie du Pays Foyen. Faisant la notoriété de la bastide, le marché hebdomadaire du samedi matin a été élu « Marché préféré des Français » en 2014. Très dynamique et animé, convivial, accueillant et authentique, il compte parmi les 100 Marchés d'Exception de France ! Notez qu'un petit marché de producteurs locaux se tient tous les matins sur la place de la Mairie et tous les jeudis en juillet et août, Sainte-Foy-la-Grande accueille un marché de Producteurs de Pays®, terrasse François Mitterrand.

Dans les environs

Eynesse

AUX TROIS FONTAINES

360, rue des trois fonds ✆ 05 57 41 02 28
www.auxtroisfontaines.com
colardel@club-internet.fr

Gîtes de France (3 épis). 6 chambres (et 1 dortoir). Chambre simple 60 €; chambre double 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Restauration (table d'hôte : 25 € par adulte et 8 € pour les enfants (- de 12 ans), boissons comprises, sur réservation, tous les jours excepté le samedi en juillet et août). Excursions.
Aux portes du Périgord, entre Saint-Émilion et Bergerac, vous séjournerez dans une maison de maître du XIXe siècle. Cette ancienne propriété viticole de 340 m² est située au cœur des vignes. Les 6 chambres d'hôte proposées par Catherine Colardelle sont joliment décorées dans un style romantique. Elle vous accueille chaleureusement et reste à votre écoute pour rendre votre séjour agréable. Le soir, à la table d'hôte, Catherine met à l'honneur les spécialités de la région, le tout dans une ambiance conviviale. Le gîte est l'endroit idéal pour organiser vos fêtes d'anniversaire, cousinades, réunions d'intégration, petits séminaires, etc. Après une bonne journée de visite, la piscine saura vous faire apprécier sa fraîcheur. L'établissement s'intègre dans le programme du week-end viticole en Pays foyen. Renseignez-vous !

Port-Sainte-Foy

Situé aux portes de la Dordogne, ce petit village de pêcheurs et d'artisans et commerçants des métiers de l'eau, de la vigne et du vin, est devenu la commune de Port-Sainte-Foy avec la fusion du Canet, du Tizac et de la Rouquette, et plus récemment, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt avec celle de Ponchapt en 1960. Il a connu son apogée au temps de la batellerie sur la Dordogne, une intense vie marinière animait les quais et les échoppes bordant la « rivière-espérance » : bois de chêne et de châtaigniers en provenance du haut pays, vins en partance pour l'océan.. et, de là, pour les pays lointains de la Grande-Bretagne et de la Hollande. la viticulture en demeure aujourd'hui la principale activité. Les rouges bénéficient de l'appellation Bergerac AOC et les blancs des appellations montravel et côtes-de-montravel. Pour revivre ce riche passé, on peut visiter le musée de la batellerie, mais aussi longer les quais et faire la promenade du chemin de halage. Du 1er avril au 1er novembre, marché le dimanche matin, renseignements sur les festivités durant l'été via la mairie : www.port-sainte-foy.info

ESCAPADE

Route de l'Escapade
✆ 05 53 24 22 79

2 studios de 30 m² à partir de 95 € la nuitée (parking inclus). Lit supplémentaire : 10 €. Petit déjeuner : 10 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Cette maison d'hôtes tout en pierre a un charme fou. L'accueil très chaleureux du propriétaire Tobby, sa gentillesse, son écoute et son flegme très *british* sont un plus. L'escapade vous propose 2 studios de 30 m². Parfaitement équipés, ils permettent d'accueillir chacun 2 personnes. Une grande piscine vous permettra de faire quelques longueurs en début ou en fin de journée.

BALADES AU FIL DE L'EAU EN RABASKA

L'Îlot
62, rue des Sables
✆ 05 53 24 76 28
www.canoe-rabaska.com
jcsell@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année sur réservation. Balades (de 5 à 25 km) à partir de 18 €/adulte et 10 €/enfant (- de 12 ans). Tarifs de groupe à partir de 10 personnes.
Une balade en canoë géant, ça vous dit ? Jean-Claude, guide de rivière, vous propose de naviguer le long de la Dordogne en canot rabaska, une embarcation en bois très utilisée par les Amérindiens. Selon vos envies, vous aurez le choix entre la balade Découverte (5 km, 1h/1h30), la balade du Martin-pêcheur (7 km, 2h/2h30), la balade des Châteaux (12 km, 3h/4h) ou la balade des Gabariers sur une journée (25 km). Les durées sont variables pour plusieurs raisons, mais surtout parce qu'il est possible de s'arrêter quand on le souhaite pour plonger dans l'eau et se relaxer un peu. Pouvant accueillir jusqu'à 45 personnes, l'activité peut être pratiquée entre amis comme en famille. Bon à savoir : le bateau, très stable, est parfaitement accessible aux personnes à mobilité réduite. Au fil de l'eau, vous aurez sans doute la chance d'apercevoir un martin-pêcheur ou un héron cendré, vous pourrez également admirer de la vue sur les villages et les châteaux.

La Réole.

© MAIRIE DE LA RÉOLE

ENTRE-DEUX-MERS

ENTRE-DEUX-MERS

CADILLAC

Bastide du XIII[e] siècle fortifiée au XIV[e] siècle, Cadillac borde la rive droite de la Garonne à une trentaine de kilomètres au sud de Bordeaux. La ville fut fondée en 1280 par Jean de Grailly et de ses fortifications du XIV[e] siècle elle conserve de beaux vestiges, ainsi que son plan intra-muros découpé en îlots rectangulaires. Le mieux est de laisser sa voiture le long des remparts pour faire le tour de la cité à pied grâce au guide en vente à l'office de tourisme, sans manquer de rendre par la suite une visite au très beau château des ducs d'Epernon. Le vignoble de Cadillac produit un vin réputé.

OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE CADILLAC ET DE PODENSAC
2, rue du Cros ✆ 05 56 62 12 92
Ouvert du mardi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h.
Pour tout savoir sur l'histoire, le patrimoine naturel et culturel de la région, pensez à l'Office de Tourisme. Sur site ou en ligne, on vous renseignera sur les choses à faire et à voir, mais aussi où manger et où dormir. Quelques brochures bien utiles sont d'ailleurs à télécharger sur le site internet afin de préparer votre séjour en amont. De cette façon, vous ne passerez à côté d'aucune visite de châteaux ni aucune manifestation ! Metteur en scène de votre passage à Cadillac, on vous dressera un panorama complet de la région !

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE CADILLAC
4, place de la Libération
✆ 05 56 62 69 58
www.chateau-cadillac.fr
Fermé le 1[er] janvier, 1[er] mai et 25 décembre. Du 2 janvier au 31 mai ouvert tous les jours sauf le lundi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Du 1[er] juin au 30 septembre ouvert tous les jours de 10h à 13h15 et de 14h à 18h. Du 1[er] octobre au 31 décembre ouvert tous les jours sauf le lundi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Dernier accès 30 minutes avant chaque heure de fermeture. Gratuit jusqu'à 18 ans (personne handicapée et son accompagnateur, demandeur d'emploi, carte Culture – Carte ICOM et Pass Education). Adulte : 6 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Tarif réduit : 5 €. Gratuité Les premiers dimanches du mois de novembre à mai. Billet jumelé Billet jumelé avec l'abbaye de la Sauve-Majeure : 9 €. Visite guidée (11h, 14h30 et 16h).
L'histoire du château de Cadillac est liée à celle de Jean-Louis de Nogaret de la Valette, premier duc d'Epernon et personnage ambitieux qui fut d'abord mignon à la cour d'Henri III, puis haut personnage sous Henri IV et Louis XIII. Henri III l'avait fait duc et avait arrangé son mariage avec Marguerite de Foix-Candale, fille du seigneur de Cadillac et unique héritière d'une riche famille. Sous l'impulsion d'Henri IV, il fit alors raser l'ancien château médiéval des Foix pour le remplacer par une somptueuse demeure dont le luxe devait rivaliser avec celui des résidences royales. La première pierre fut posée en 1599 et les travaux se poursuivirent durant trente ans. Endommagé à la Révolution, le château fut transformé en prison pour femmes durant 130 ans, jusqu'à la fin du XIX[e] siècle puis en centre d'éducation surveillée pour jeunes filles jusqu'au milieu du XX[e] siècle. La visite de l'intérieur permet de découvrir ses plafonds lambrissés, plusieurs tapisseries et surtout de magnifiques cheminées monumentales en marbre, richement décorées. C'est l'un des premiers exemples d'architecture à la française. La visite libre dure 1h. De nombreux rendez-vous culturels ont lieu tout au long de l'année au sein du château.

CIMETIÈRE DES OUBLIÉS
Avenue Joseph Caussil
Ouvert toute l'année. L'entrée se fait par le cimetière communal.
Le sort des « gueules cassées » a pleinement été révélé par le roman *La Chambre des officiers* de Marc Dugain paru en 1999, puis porté à l'écran en 2001 par François Dupeyron. Les gueules cassées de la guerre 1914-18 durent tant bien que mal revenir à la vie civile mais pour certains, ce retour s'avéra impossible et ces mutilés de la face mais aussi du cerveau se retrouvèrent dans des hôpitaux psychiatriques ou des institutions spécialisées. L'hôpital psychiatrique de Cadillac en Gironde faisait partie de ces établissements où étaient envoyés après-guerre, ces soldats meurtris au même titre que le domaine de Moussy-le-Vieux en Seine-et-Marne ou celui de Coudon dans le Var. En raison de l'important nombre de décès dus à la guerre et à l'après-guerre à l'hôpital de Cadillac, le cimetière communal ne pouvait plus suffire à enterrer ses morts : aussi un champ de vigne fut-il attribué à l'établissement hospitalier pour y enterrer ses patients. Parmi la forêt des 900 croix rouillées rendues anonymes par le temps et l'abandon, un carré inscrit au titre des Monuments historiques a été réservé aux « mutilés du cerveau », ex-soldats de la Première Guerre mondiale.

LE TOUR DES REMPARTS DE LA BASTIDE
✆ 05 56 62 12 92
www.destination-garonne.com
Sur les bords de la Garonne, la Bastide a été fondée en 1280 pour le roi d'Angleterre. En faisant le tour de Cadillac, vous verrez successivement sa place centrale à arcades, lieu de vie de la cité, ainsi que plusieurs maisons anciennes. En poursuivant la promenade, vous trouverez la tour de l'Oeuille (la porte du même nom a disparu vers

1818), puis le Ruet, un passage insolite, aménagé entre les maisons et le rempart qui faisait jadis le tour de la cité. Plus loin, vous admirerez la porte de la Mer (tournée vers le fleuve), sa haute tour carrée et son échelle de crues. Enfin, vous apercevrez la seconde porte qui existe encore sur les quatre construites : celle de l'Horloge, du XIV[e] siècle, transformée au XVIII[e]. A une centaine de mètres de cette dernière, vous pourrez admirer un bâtiment néoclassique qui abrite l'hôpital psychiatrique de Cadillac.

Le couvert

L'ENTRÉE DU JARDIN
27, avenue du Pont ✆ 05 56 76 96 96
www.restaurant-entree-jardin.com
contact@restaurant-cadillac.com
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; le mercredi et le dimanche de 12h à 14h. Menus de 28 € à 55 €. Carte : 58 € environ (hors boisson). Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 15,50 € (uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Le restaurant « L'Entrée Jardin » est né d'une passion, celle de Didier et Hélène pour l'art de la table et la gastronomie française. A l'intérieur, les salles sont toutes plus joliment décorées les unes que les autres. À l'extérieur, la terrasse avec verrière en fer forgé est admirable. En bref, le cadre est splendide ! Installé(s) dans sa grande chaise en cuir devant une belle table dressée avec soin, on passe ici, un excellent moment gastronomique. La cuisine du marché du chef Berguey sait adroitement mêler les saveurs. La carte ainsi que les menus recèlent bien des trésors. Inspirées par la gastronomie de notre région et d'ailleurs, les recettes varient au gré des saisons : homard en bouillon crémeux de potimarron et nem de girolles ou ris de veau braisé, jus de veau à l'Espelette et à la truffe Alba, crème glacée Reblochon parmi les entrées, risotto de légumes et homard au lait de coco combawa, mousse de carottes jaunes à la mangue ou « Comme un hamburger » (pigeonneau du mont royal au foie gras et sauce cacao) pour illustrer les plats. En desserts, l'Alliance du chocolat Guanaja 70 % et du fruit de la passion, à la truffe ou une poire pochée au thé Earl Grey, sablé breton, crème chantilly et glace vanille… Un service tout en sympathie et des saveurs délicieuses à découvrir. A l'annexe du restaurant, « la Cabane », – bar à vin et à tapas -, vous accueille pour des soirées en famille ou entre amis dans une ambiance feutrée. Les tapas, signés par le Chef, sont 100 % faits maison. A découvrir également !

LE PETIT NAPLES
7, rue Porte de la Mer ✆ 05 56 27 47 63
www.lepetitnaples-cadillac.fr
contact@lepetitnaples-cadillac.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h45 et de 19h à 21h45. Réservation conseillée le week end, les jours fériés et pendant les vacances scolaires. Pizze & pasta de 10,40 € à 15,80 €. Salades & antipasti de 9,90 € à 13,50 €. Desserts (glaces et pâtisseries) autour de 6,60 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 8 personnes). Terrasse.
Bien caché à l'abri d'une petite ruelle, Le Petit Naples est bien plus qu'un restaurant… Cette trattoria raconte l'histoire de la vie d'un artisan pizzaïolo depuis plus de 40 ans. Francesco est un vrai Napolitain qui a voyagé et travaillé en Calabre, à Venise et jusqu'à Paris où il devient l'un des pizzaïole les plus demandés. Il s'installe à Cadillac en 2009 pour notre plus grand bonheur. Ses pizzas à la farine bio semi-complète, étalées à la main et cuites sur la pierre, ont le bon goût de l'Italie. La pâte est à la fois croustillante et légère, et les garnitures sont savoureuses. Francesco sélectionne des produits de qualité, on le ressent. Tous les plats sont réalisés sur place à la minute. Il faudra parfois s'armer un peu de patience pour se délecter et en redemander encore… Généreux, le chef partage son savoir-faire avec vous en préparant votre regina, votre sicilienne ou votre quattro stagioni devant vous, au milieu de la salle. Finalement, on ne voit pas le temps passer… Pour la recette de la pâte, il garde tout de même quelques secrets. Au Petit Naples, les plats sont très copieux et le service de qualité et très agréable. Pizzas, pâtes, mais également entrées typiques (salade italienne, carpaccio di Bresaola IGP…) ou plats à base de viande ou de poisson (scalopina au marsala, osso buco milanese, sauté de gambas à la Sambuca…), tout le monde y trouvera son compte. Des assiettes végétariennes sont même venues compléter la carte ! Pour le dessert, entre les glaces et les pâtisseries, le choix s'annonce difficile ! Une chose est sûre, on repart repu, avec le sourire, et même avec un doggy bag si l'on n'est pas parvenu à finir son assiette. *Buon appetito* !

LE VOYAGEUR
22, avenue du Pont
✆ 05 56 62 65 38
www.levoyageur-cadillac.com
contact@levoyageur-cadillac.com
Formule du midi : 13,90 € (plat du jour : 9 €). Terrasse. Hôtel-Restaurant.
Le Voyageur, c'est : un cadre charmant avec une terrasse dressée en saison estivale, un accueil souriant, un service attentionné, une cuisine traditionnelle et bien réalisée. Aux atouts de l'établissement, il est également possible d'ajouter les petits prix. Le menu du jour, uniquement le midi, est un sans-faute ! Du côté de la carte, elle est plutôt bien fournie et renouvelée à chaque saison. De passage ou pour un séjour plus longue durée, n'hésitez pas à vous y arrêter. Le Voyageur est aussi un hôtel**, proposant 10 chambres avec douche, WC, télévision et wi-fi. Notez que la carte bien fournie est renouvelée à chaque saison.

Loisirs

LE LAC AUX BRANCHES
Lac de Laromet – Côte Sud
✆ 06 44 18 38 05
www.lacauxbranches.fr
contact@lacauxbranches.fr
Calendrier en ligne. Tarifs à la journée selon la taille : 10 à 20 €. Tarif groupe : -10 % à partir de 10 personnes (paiement unique). Chèque Vacances.

Sensations fortes garanties ! Le Lac aux Branches est un parcours acrobatique forestier pour les grands et les petits à partir de 4 ans. Dans un cadre naturel magnifique, partez ainsi en toute sécurité à l'assaut des arbres pour une bonne dose d'adrénaline ! Tous les niveaux trouveront un parcours adapté et les plus téméraires pourront tester la plus longue tyrolienne de Gironde tendue au-dessus du lac de Laromet (plus de 300 m aller et 150 m retour). En réalité, il y a près de 2 000 mètres de tyroliennes répartis sur l'ensemble du parc où 7 parcours acrobatiques permettent de les découvrir ; deux parcours pour les tout-petits, un parcours avec son initiation à la slake-line, un parcours avec son saut de Tarzan, un autre avec des jeux en bord de lac, et enfin, les deux derniers, un parcours particulièrement haut et l'autre avec un saut pendulaire et un défi ! Rassurez, la sécurité est de rigueur. En effet, à aucun moment, il n'est possible de détacher votre crochet ; le principe de « ligne de vie continue ». Une chose à faire : s'amuser et faire le plein de sensation ! Afin d'y passer une journée entière, apportez de quoi vous restaurer à l'ombre des arbres.

Emplettes

MAISON DES VINS
Route de Langon ✆ 05 57 98 19 20
www.maisondesvinsdecadillac.com
Visite du musée du vin et de la vigne et dégustation pour les individuels : gratuit, pour les groupes (à partir de 15 personnes) : 3,50 € par personne. Horaires d'ouverture : de janvier à avril et de septembre à décembre : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h, de mai à août : tous les jours de 10h30 à 13h et de 14h30 à 19h. Panneaux explicatifs en français, en anglais et en braille. Accessible aux personnes à mobilité réduite.
Aux portes de la bastide de Cadillac, la Maison des Vins est installée au sein d'une chartreuse du XVIII[e] siècle. Elle abrite un musée de la vigne et du vin, très ludique. Sur 100 m², vous y découvrirez l'histoire de la vigne, les origines des AOC, les sols, les étapes de fabrication… Un piano olfactif vous initie aux différents arômes. La Maison des Vins vous propose des dégustations et un parcours dans les vignes. Jeux, aire de pique-nique.

Dans les environs

Béguey

CHÂTEAU REYNON
Denis Dubourdieu Domaines
21, route de Cardan ✆ 05 56 62 96 51
www.denisdubourdieu.fr
reynon@wanadoo.fr
Visite gratuite sur rendez-vous au Château Doisy-Daëne à Barsac (ouvert du lundi au samedi de 8h à 17h30).
Le Château Reynon, à Béguey, dans les Premières Côtes de Bordeaux, a été acheté en 1958 par le père de Florence Dubourdieu, Jacques David. Sa fille et son gendre Denis Dubourdieu, lui ont succédé en 1976. Les vignobles Dubourdieu s'étendent sur 135 hectares, sur plusieurs domaines dans la région de Sauternes, des Graves et de Cadillac-Côtes-de-Bordeaux. La famille les cultive « comme un jardin », à la main et sans herbicides. Grâce à leurs efforts, Château Reynon est aujourd'hui l'un des crus les plus renommés des Cadillac Côtes de Bordeaux. Le vignoble rouge est constitué de Merlot (81 %), Cabernet Sauvignon (6 %), Petit Verdot (13 %). Le Château Reynon Rouge possède une couleur profonde et des arômes fondus aux nuances de réglisse, de cassis, de fumés. Les saveurs sont veloutées, fines et puissantes. Le vignoble blanc comporte du Sauvignon (87 %) et du Sémillon (13 %).

Cardan

CHÂTEAU DU PAYRE
Vignobles Arnaud & Marcuzzi
13, Le Vic
✆ 05 56 62 60 91
www.chateau-du-payre.fr
chateaudupayre@gmail.com
Ouvert tous les jours sur rendez-vous. Visite Bacchus : 5 € ; visite Verticale : 8 €. Vente et expédition uniquement en France. Conditionnement en carton de 6 bouteilles (75 cl).
« Passion au féminin », voilà un slogan qui attire dans un monde plutôt masculin ! Au château du Payre, on fait la rencontre de Valérie Labrousse, viticultrice et 5[e] génération à reprendre le domaine qui se transmet de mère en fille depuis 1881. Deux formules vous permettront de découvrir les merveilles de ce Château : la visite Bacchus de 45 minutes, avec explication du mode de culture, passage dans les chais et dégustation de trois vins et la « Verticale », avec visite guidée des chais suivie de la dégustation de trois vins rouges du même millésime accompagnés d'un plateau de fromage (à partir de 5 personnes). Le Château du Payre vous propose également des ateliers insolites : « Faites votre vin », « Vendanges en famille », « Sophrologie par le vin », etc. Et d'autres propositions œnotouristiques encore… Ces approches très pédagogiques du monde viticole sont d'autant plus intéressantes que le château du Payre est labellisé Terra Vitis (agriculture respectueuse de l'environnement). En plus du vin, ici, on produit aussi un délicieux jus de raisin. Tout le monde est comblé ! Des visites scolaires pour les classes maternelles et les primaires sont ainsi organisées au château. Notez que le Château de Payre a reçu un trophée dans la catégorie « Hébergement à la propriété », lors de la 14[e] Nuit des Best Of Wine Tourism récompensant les meilleures destinations œnotouristiques de la région pour 2017.

CRÉON

La ville de Créon a été fondée en 1315 par Amaury de Craon, sénéchal du roi d'Angleterre, qui lui prêta son nom. Les bastides ou « villes neuves » ont été créées au XII[e] et XIII[e] siècles en Europe et correspondent à des volontés d'expansion commerciale, économique et politique. Elles sont particulièrement présentes dans le Sud-Ouest de la France. Ainsi, Créon voit ses foires et marchés fleurir et devient une véritable ville campagne et un pôle économique conséquent aux portes de Bordeaux. La bastide a été bâtie selon un plan orthogonal, quadrillé. Sa place centrale, la place de la Prévôté est typique des bastides, elle forme un carré de 70 mètres de côté. Trois de ces côtés disposent d'arcades. Les façades, bien que datées de différentes époques : XVIII[e] ou XIX[e] siècles, valent le détour. Certaines sont ornées d'éléments sculpturaux. La ville de Créon dispose de plusieurs richesses patrimoniales : son église qui abrite une vierge à l'enfant du XIII[e] siècle ou encore son clocher massif. Parfaite pour le tourisme, la ville abrite un gigantesque réseau de pistes cyclables, idéal pour un week-end actif ! Ce fut d'ailleurs la première ville à devenir Point Relais Vélo de France, sur le site de l'ancienne gare. N'hésitez pas à prendre connaissance des nombreuses pistes cyclables qui traversent la ville, pour tout niveau. Créon garde ses traditions et les marchés et foires d'antan connaissent toujours autant de succès de nos jours : marché de pays, petit marché, marché de l'art…

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DU CRÉONNAIS**
62, boulevard Victor Hugo
✆ 05 56 23 23 00
www.entredeuxmers.com
creon@entredeuxmers.com
Ouvert le mardi de 9h30 à 13h ; le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30.
L'équipe d'Entre-deux-Mers Tourisme répond, et avec le sourire, à toutes vos questions et vous aident à organiser votre visite dans la Région en toute simplicité. A disposition, vous trouverez par exemple le plan des 220 kilomètres de sentiers de randonnée pédestre balisés dans le canton, dont un pack randonnée qui vous invite à découvrir les richesses naturelles et patrimoniales en 10 boucles de 4 à 15 kilomètres. Ce pack comprend également le plan des pistes cyclables, dont celle qui relie Bordeaux à Sauveterre-de-Guyenne (55 kilomètres) et un document indiquant les lieux de visites, hébergements et manifestations de l'Entre-deux-Mers. Vous y trouverez également, une importante documentation à consulter tranquillement dans l'espace détente mis à disposition. Sur place, on vous propose également un service de billetterie et, à l'étage, un espace exposition où chaque mois, un artiste ou un art est mis à l'honneur. Vous pourrez aussi découvrir Sonopluie, une ballade sonore immersive sous un cocon-parapluie, au gré d'une déambulation poétique où les témoignages des habitants se mêlent à des compositions sonores originales. Vins, produits de la Région, livres, cartes postales… L'espace boutique est très sympathique.

Le couvert

■ **LA TABLE**
22, place de la Prévoté
✆ 05 56 42 98 40
http://latable-creon.fr
contact@latable-creon.fr
Basse saison : ouvert le mardi et le mercredi le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h. Haute saison : du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menus de 14,50 € à 17,50 € (le midi en semaine uniquement). Menu enfant : 11 €. Plat du jour : 12 €. Menu unique le soir à 28 €. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Juillet et août : bar à vins et tapas dans le jardin et concerts.
En reprenant « La Table » en 2014, Julie et Christophe (lui en cuisine, elle en salle) ont voulu apporter dans les assiettes, – toujours généreuses cela dit en passant –, toutes les saveurs de la cuisine française. Ainsi sur le menu ce jour-là, il y avait un velouté de chou-fleur, chantilly curry ou un œuf cuit basse température, purée de pois cassés, champignons au lard, écume chèvre pour commencer, un tartare de bœuf à l'italienne, un dos de lieu noir et son coulis de piquillos ou bien un pavé de rumsteak, échalotes au vin rouge. En dessert, on a hésité entre la crème brûlée à la noix de coco et le cheese cake aux bananes flambées, sauce caramel. Le menu du soir, plus élaboré apporte sa touche d'originalité. Sans extravagance, le point de départ est bel est bien le produit et le reste le sublime sans l'étouffer. « La Table » présente un décor lounge et cosy, très agréable. A l'extérieur, l'espace verdoyant et coloré est tout aussi charmant. En effet, à l'arrière du restaurant, bien caché des regards indiscrets depuis la place du village, un jardin secret de 1 000 m² s'ouvre à vous. Aux beaux jours, vous pourrez vous restaurer à l'ombre des arbres et arbustes. Si le cœur vous en dit, vous pourrez profiter du coin bar à vins avec plus de 150 références à associer, pourquoi pas, à quelques tapas. Les vendredis d'été, des groupes de musique jazzy, funk, pop, investissent le jardin le temps d'un concert. A ne pas rater !

Le gîte

■ **HÔTEL ATENA****
55, avenue de l'Entre-Deux-Mers
✆ 05 40 25 15 61 – www.hotelatena.fr
contact@hotelatena.fr
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (réception automatique. Accueil physique : du lundi au samedi de 08h30 à 12h et de 17h à 21h ; les dimanches et jours fériés de 08h30 à 12h). 46 chambres (à partir de 59 €). Petit déjeuner buffet : 9 €. Parking fermé inclus. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 €). Wi-fi gratuit. Restauration.

En plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, l'hôtel ATENA est tout indiqué pour organiser un séjour dans la Région, car situé à une vingtaine de minutes de Saint-Emilion, mais aussi de Bordeaux. Depuis l'hôtel, vous pourrez enfourcher votre vélo et découvrir l'une des plus belles voies vertes de France : la piste cyclable Roger Labépie (54 km). Incontournable, que vous soyez à vélo ou non, notez que l'Abbaye de la Sauve-Majeure se trouve à 5 minutes de l'hôtel. Revenons à l'hôtel… Il est très confortable et calme. Les 46 chambres réparties en quatre catégories (double, triple, twin et familiale) sont agréables. Au rez-de-chaussée, deux chambres « double », ont d'ailleurs été entièrement équipées pour les personnes à mobilité réduite. Toutes les chambres disposent d'une salle de bains avec douche et sanitaire privé, d'une climatisation réversible (chaud/froid) d'une télévision avec écran plat. Notez qu'une attention particulière a été portée sur la qualité du petit déjeuner (continental sucré). Une bonne journée, ne commence-t-elle pas avec une délicieuse orange pressée ?

Campings

CAMPING BEL AIR***
Route de Créon
150, Route Départementale 671 Sadirac
SADIRAC ✆ 05 56 23 01 90
www.camping-bel-air.com
contact@camping-bel-air.com

Ouvert toute l'année. Terrain de 3 ha. 86 emplacements (de 19,50 € à 25 € pour 2 pers. et 1 véhicule). Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 399 € à 630 € la semaine. Gîtes pour 6 personnes à 679 € la semaine en haute-saison. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (en emplacement nu, 2,50 € / jour). Wi-fi payant. Restauration (snacking).

Au cœur de l'Entre-Deux-Mers, entouré de châteaux, de bastides et de Monuments historiques, le Camping Bel Air*** est le lieu idéal pour vos vacances entre repos et découvertes. A 20 km de Bordeaux, l'atmosphère familiale de cet établissement vous permettra vraiment de décrocher ! Avec sa piscine en plein air et sa pataugeoire, ses 4 pistes de boules, son mini-golf de 12 trous et son terrain multisports, il ravira les enfants autant que les parents. Sur un beau terrain plat et herbeux, il offre un paysage idyllique entre vignes et châteaux. Vous trouverez tous les renseignements sur place pour vos balades sportives (canoë-kayak, pêche, équitation, karting, randonnées…), culturelles (cités médiévales, musées, zoos…) et gourmandes (marchés, producteurs locaux, fêtes…). Le couple qui tient ce camping attache une grande importance à l'ordre et à la propreté.

Loisirs

PISTE CYCLABLE ROGER LAPÉBIE
Piste cyclable ouverte toute l'année.

Au départ de Bordeaux, une magnifique piste cyclable aménagée de 54 km vous amènera jusqu'à Créon tout en traversant les paysages de l'Entre-deux-Mers. Les amoureux de la nature pourront voir défiler sous leurs yeux, les paysages de vignes et de vallons. Bref, un très bon moyen de découvrir l'Entre-deux-Mers et se balader autour de Créon. Bon à savoir : le relief étant très peu prononcé, cette jolie voie verte convient à toute la famille, y compris aux sportifs du dimanche. L'aménagement est récent et vous suivrez l'ancienne ligne de chemin de fer.

Location de deux-roues

LA STATION VÉLO
60, Boulevard Victor Hugo ✆ 05 57 34 30 95
http://lepointrelaisvelo-creon.fr
contact@lepointrelaisvelo-creon.fr

Ouvert en avril et mai : tous les week-ends et 7j/7 pendant les vacances scolaires de 10h à 13h et 14h à 19h. De juin à septembre : 7j/7 de 9h à 13h et 14h à 19h. En octobre : tous les week-ends et 7j/7 pendant les vacances scolaires de 9h à 13h et 14h à 18h. Location possible pour les groupes en hiver. Location à la demi-journée, la journée, le week-end et la semaine à partir de 10 € (VTC, handbike, tricycle), à partir de 15 € (vélo électrique, tandem) et à partir de 20 € (vélo cargo électrique). Vélo enfant à partir de 6 €.

Pour vos petites et grandes expéditions cyclo, la Station Vélo de Créons vous propose plusieurs vélos à la location. Il y a des VTC, des vélos à assistance électrique, des tandems, des tricycles… Il est également possible d'ajouter un siège pour bébés ou une remorque. Les cadenas, les casques et les paniers sont offerts. À louer de la demi-journée à la semaine complète. Pour vous guider, vous trouverez sur place des parcours de balade, une bibliothèque de cartes et guides de voyage, une mallette à outils et des conseils avisés pour votre parenthèse cyclo en Entre-deux-Mers… Très sympa !

Sorties

BRASSERIE-PUB SAINT-LÉON
48, boulevard de Verdun ✆ 05 57 34 32 82
www.brasseriesaintleon.com
brasseriesaintleon@gmail.com

Ouvert du mercredi au samedi de 11h à 15h et de 18h à 0h. Restauration. Animation. Terrasse.

Nous allons vous conter l'histoire de la brasserie-pub Saint-Léon… À l'origine, Nicolas Hebert n'est pas brasseur, c'est un agriculteur et viticulteur de Saint-Léon. Alors qu'il s'amuse à faire des essais de bière avec un ami et une cocotte-minute, il en est sûr, la bière, c'est son credo ! De nombreuses tentatives plus tard, avec sa propre orge, il arrive au résultat escompté. D'une passion, sont nés son métier et l'envie de construire sa propre brasserie. Très amusant, la brasserie-pub Saint-Léon se trouve au milieu des vignes. Outre la bière maison qui attire les habitués et les curieux, on vient surtout pour passer un bon moment, assister à un concert et manger. La cuisine est sans prétention, mais suffit à régaler les appétits, et ce, jusqu'au dessert (maison !). En plus, les prix sont alléchants. On accompagne le tout d'une bonne bière artisanale ou d'une limonade fabriquée sur place elle aussi. En journée, on peut s'installer et prendre un livre ou un jeu de société dans la bibliothèque. Le week-end, l'ambiance devient plus festive. Chanson française, blues, rock… Il y a des concerts toute l'année et pour tous les styles.

Emplettes

BOUCHERIE DE L'ENTRE-DEUX-MERS
51, avenue de l'Entre-Deux-Mers
✆ 05 57 59 49 08
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h.
Créé en 1983, le Groupement des Eleveurs Girondins (GEG), seule Coopérative de Production à vocation exclusivement départementale, regroupe aujourd'hui 150 adhérents (120 éleveurs de bovins et 30 éleveurs d'ovins) sur le département de la Gironde. Leur devise ? « De la fourche à la fourchette » ! L'aventure de la vente directe a commencé à Daignac, dans un petit commerce traditionnel où les vitrines n'avaient de place que pour des viandes locales : bœuf, veau, agneau, volaille du terroir, en provenance directe des producteurs-adhérents. Aujourd'hui, c'est à Créons qu'il faut se rendre. Outre de belles viandes, et toujours de qualité, vous y trouverez également des produits de charcuterie comme les saucisses et les merguez fabriquées maison. Le petit plus ? La possibilité d'acheter votre viande en demi-gros avec des caissettes de 5 à 10 kilos. Des produits frais de la région, certifiés de qualité, vous ne voulez pas le sourire du boucher en plus ? Pas besoin de demander, vous l'avez d'avance ! Retrouvez l'ensemble des points de vente sur le site internet.

LES CHAIS DU PRÉVÔT
8, rue du Pout ✆ 05 56 23 35 68
www.leschaisduprevot.fr
Ouvert le lundi de 9h à 12h et de 14h à 16h45 ; du mardi au vendredi de 8h45 à 12h15 et de 14h45 à 18h30 ; le samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 9h15 à 12h15. Livraison possible.
La boutique « Les Chais du Prévôt » est l'occasion d'une halte bien sympathique pour faire le plein de souvenirs après votre visite de l'Entre-deux-Mers. Fondée en 1936, la cave dont la boutique dépend, est l'une des plus anciennes de l'Entre-deux-Mers. À l'intérieur, vous pourrez admirer en contrebas les cuves. L'équipe est accueillante et vous aide volontiers dans votre choix. Du vin et d'autres alcools, des coffrets vin/produits du terroir, de l'épicerie fine et des accessoires (verres, carafes, bouchons, etc.) vous attendent. Le vin peut s'acheter en bouteille, en vrac (vous pouvez amener vos contenants ou en acheter sur place) ou bien en Bags In Box (c'est-à-dire en cubis).

LE FOURNIL DE CREON
19, avenue de l'Entre-Deux-Mers
✆ 05 56 06 76 57 – contact@lefournildecreon.com
Ouvert du lundi au vendredi de 6h30 à 20h ; le week-end et les jours fériés de 7h à 20h.
Ici, le pain est croustillant à souhait, élaboré dans la pure tradition française. Les pâtisseries sont délicieuses. Il y a aussi chocolat – travaillé maison sous toutes ses formes et de multiples couleurs –, du pain d'épices, des glaces et des macarons maison à tous les parfums. Les macarons sont préparés chaque jour pour le bonheur des gourmands qui pourront les savourer sur place. En effet, des tables sont à votre disposition, et en cas d'affluence, la salle du restaurant vous sera accessible. Une formule petit-déjeuner vous attend tous les matins, 365 jours par an, avec 1 boisson chaude, 1 jus d'orange et 1 viennoiserie. Le midi ou en fin de journée, la formule déjeuner vous permet de vous restaurer avec 1 sandwich, 1 dessert et 1 boisson. Par ailleurs, n'hésitez pas à commander vos pièces montées et vos gâteaux de fêtes ; la maison se fera un plaisir de vous régaler, aussi bien par la vue que pour le goût.

LE LOCAL FERMIER
26, boulevard Victor Hugo
✆ 05 56 44 30 09
lelocalfermier@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h à 13h.
Du commerce à l'ancienne… Oh, ne vous méprenez pas et interprétez cette expression dans le bon sens du terme. En effet, le Local fermier renâcle à jouer le jeu de l'importation ! Pourquoi aller chercher ailleurs ce que l'on a à côté ? Ainsi, dans leurs petites boutiques implantées à Créon et Camarsac (avenue de Teycheney), Patricia et Bruno vous proposent de goûter à des produits frais et de saison, en provenance de producteurs voisins (moins de 200 km) – des amis qui plus est –, avec une traçabilité sans faille. Le couple se revendique « locavore », voyant dans cette démarche de consommer local, un réel acte écologique, mais aussi économique et social. Nouveau : la cabane du Local est ouverte du mardi au samedi midi pour vous régaler avec des plats « maison » très savoureux. La réservation est conseillée. À découvrir !

© ROGER LAPEBIE – GIRONDE TOURISME

Cyclotouriste devant l'office de tourisme de Créon.

Marchés

MARCHÉ
Le mercredi matin de 8h à 13h, Place de la Prévôté.
Le marché de Créon s'installe tous les mercredis de 9h à 13h sur la place de la Prévôté. Impossible de manquer ce marché traditionnel qui réunit devant la mairie tous les habitants. Ils y font le plein de provisions, mais surtout ils se rencontrent et discutent le bout de gras ! Ce sont ces moments-là qui font vivre tout un village.

Dans les environs

Saint-Genès-de-Lombaud

ARBOR ET SENS
Bois de Mauquey
Route départementale 121
✆ 06 99 74 45 67
www.arbor-et-sens.fr
contact@arbor-et-sens.fr
Ouvert d'avril à octobre. Adulte : 20 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 15 €. Adultes et enfants (à partir de 12 ans) + saut extrême : 25 € ; saut extrême : 10 € ; Circuits « tout petits » à partir de 4 ans : 12 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Aire de pique-nique.
Quoi de mieux que de profiter de la nature d'un autre œil et de quitter la terre ferme ? Ce parc d'aventure propose des circuits pour enfants, débutants ou amateurs de sensations fortes, au cœur d'une forêt naturelle bien respectée.
En effet, elle est située en Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique Faunistique et Floristique. Sauts de Tarzan, tyroliennes en folie, ponts de singe… A travers ses chênes multicentenaires, évoluez à votre rythme avec une équipe de professionnels qui vous encadre en toute sécurité et bonne humeur ! Pour les plus sportifs (ou les courageux), le parcours extrême vous entraînera à des hauteurs vertigineuses et vous pourrez même effectuer le saut le plus haut de Gironde à 15 mètres du sol. N'ayez crainte, tout le matériel de sécurité est fourni et inclus dans le prix (baudrier, longes, poulie). Le parc est aussi doté d'un rocher d'escalade accessible à tous les niveaux. Vous trouverez ici une bonne idée pour célébrer un enterrement de vie de jeune fille ou de garçon ! D'ailleurs, le saut extrême sera offert aux futurs mariés si tous les amis… arrivent déguisés ! Bon à savoir : les entrées donnent un accès illimité au parc toute la journée et les guichets ferment 2 heures avant la fermeture du parc. Pensez à venir avec votre pique-nique ! Arbor et Sens est le plus grand parc Aventure de Gironde, qu'attendez-vous ?

ARBOR ET SENS
Bois de Mauquey
Route départementale 121
✆ 06 99 74 45 67
Voir page 388.

LA RÉOLE ★

La Réole a été fondée en 977. Il s'agit d'un bourg fortifié autour d'un prieuré, avec la Garonne à ses pieds. Le prieuré que l'on peut admirer aujourd'hui date du XVIII[e] siècle. Le patrimoine historique de la commune est effectivement très riche, comme en témoignent le château des Quat'Sos, l'église Saint-Pierre, l'ancien hôtel de ville, l'hôtel de Briet, des ruines de remparts… Cette cité fluviale est superbe et mérite une visite commentée. Au hasard des rues, on découvre notamment la double porte du Sault, la fontaine et le lavoir de la Marmory – XIII[e] siècle –, la chapelle du centre hospitalier du XVIII[e] siècle, le logis du Parlement, un hôtel particulier du XV[e] siècle appelé manoir du Prince Noir. Les maisons médiévales, dont certaines à colombages, sont remarquables. L'une d'elles abrite à la fois la maison des Arts et du Vin et l'office de tourisme.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE
15, rue André Bénac ✆ 05 56 61 13 55
www.entredeuxmers.com
lareole@entredeuxmers.com
Ouvert le mardi de 9h30 à 13h ; le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30.
Le Bureau d'Information Touristique de La Réole, antenne de Entre-Deux-Mers Tourisme, vous informe sur toutes les richesses du territoire. Hébergement, restauration, sports et loisirs, patrimoine, événements… Tous les renseignements sont disponibles. Notez également que l'Office de Tourisme vous propose des séjours clé en main ou sur mesure, sur une journée ou plus.

Points d'intérêt

ANCIEN HÔTEL DE VILLE
Au cœur de la vieille ville de La Réole, se trouve le plus ancien Hôtel de Ville de France. De fait, il compte également parmi les plus anciens bâtiments civils. Appelé aussi Vieille halle aux grains, il aurait été construit à la demande de Richard Cœur-de-Lion, duc d'Aquitaine avant d'être roi d'Angleterre, entre le XII[e] et le XIII[e]. Au cours des siècles, le bâtiment a subi de nombreux remaniements comme le percement d'ouvertures de style Renaissance ou l'ajout d'un balcon de style flamboyant à l'étage, là où se tenaient les réunions de la Jurade jusqu'à la Révolution. Aujourd'hui, la salle permet d'accueillir des expositions. Le rez-de-chaussée, superbement ornementé et décoré, fut longtemps une prise avant de devenir une halle aux grains.

CHÂTEAU DES QUAT'SOS
www.lareole.fr/le-chateau-des-quatsos
Construit par Louis VIII de France en 1224, le château des Quat'Sos a pris la place d'une tour rudimentaire, dressée quarante ans plus tôt dans l'ancien jardin du prieuré. Quatorze fois assiégé pendant la guerre de Cent Ans, le château fut en 1325, le premier à subir les tirs de bouches à feu. La tradition rapporte que les défenseurs négocièrent leur reddition à temps pour les vendanges… Aucune raison politique ne pouvait avoir autant de

© MAIRIE DE LA RÉOLE

La Réole.

valeur que le vin de l'année ! Le château est flanqué de quatre tours d'angle, les quatre sœurs, à l'origine de son nom. Démantelé sur l'ordre de Richelieu, il a cependant conservé trois de ses tours, en particulier la Thomasse qui domine, au sud-ouest, le vallon du Charros, ligne de défense naturelle. C'est là que le château a le mieux gardé son allure de forteresse du Moyen Age.

CIRCUIT URBAIN MÉDIÉVAL AVEC LÉO DROUYN

La ville d'art et d'histoire de La Réole a mis en valeur son patrimoine médiéval en proposant une visite sous le regard affûté de Léon Drouyn, un artiste du XIXe siècle qui a laissé derrière lui plus de 3 000 dessins. À partir d'un circuit et du dépliant, vous pourrez parcourir plus de 12 monuments, du château au lavoir. Vous pourrez ainsi admirer les vestiges médiévaux et les dessins d'un amoureux de La Réole. La visite est libre, il vous suffit simplement de suivre les indications du dépliant.

ÉGLISE SAINT-PIERRE

Bâtie au cours des XIIe et XIIIe, puis démantelée lors des guerres de Religion, elle a été reconstruite en style gothique au XVIIe. Le portail a été dépouillé de toutes ses sculptures en 1795 alors que l'église était devenue Temple de la Raison avant de servir de caserne installée dans le prieuré. Ce n'est qu'en 1821 que l'église est rendue au culte. Elle devient église paroissiale quelques années plus tard. Le clocher carré fut exhaussé en 1845. L'intérieur impressionne par ses proportions : 54 m de long, 16 m de large, 19 m sous les voûtes. A noter : les rosaces, ainsi qu'une toile de Valdès Leal, peintre sévillan, représentant le mariage de la Vierge datée de 1666.

PRIEURÉ DES BÉNÉDICTINS

Cet ensemble sobre et massif date pour l'essentiel de la première moitié du XVIIIe siècle. Des ornements de style Louis XV, tempèrent son austérité. Réalisées par le Réolais Blaise Charlut en 1748, les ferronneries embellissent également cet édifice monumental. La façade sud rappelle que La Réole fut l'un des quatre points de passage à gué sur la Garonne, sur la route des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. Occupé par des administrations, vous pourrez toutefois vous glisser dans les couloirs du monastère aux heures de bureau. On peut y admirer un plafond peint et les majestueux escaliers de pierre, qui autrefois, menaient aux cellules des moines.

Le couvert

L'ÉCHOPPE

14, rue Peysseguin
✆ 05 56 61 06 28
lechoppecafe@gmail.com
Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du mercredi au vendredi le midi et le soir. Formule complète avec boisson et café de 13 € à 16 €. Menu enfant : 9,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Près de l'ancien hôtel de ville de La Réole, L'échoppe est une petite crêperie sans prétention où la cuisine est faite « maison ». Bien reçu, on est très vite installé et prêt à commander. Affichées sur une ardoise, deux formules sont proposées en plus de la carte. Si les recettes sont plutôt classiques, on hésite toujours entre une ou deux. Les suggestions donnent aussi l'eau à la bouche. Pour les grandes faims ou tout simplement pour l'apéritif, L'échoppe vous propose également quelques planches à partager. Pour le dessert, il faudra choisir entre crêpes et boules de glace, ou les deux ! Pour départager le match, nous avons opté pour la Succulente ; une crêpe caramel et chocolat, amandes effilées et glace caramel. Miam !

LES PERLES À PIMPIN

31, rue André Bénac
✆ 05 56 71 29 73
Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30 ; le week-end de 12h30 à 15h et de 19h30 à 23h. Carte : 35 € environ (entrée, plat et dessert). Terrasse.

Les amants de bonne cuisine vont aimer se donner rendez-vous dans ce restaurant situé en plein cœur du vieux La Réole. Vous l'aurez compris, aux Perles à Pimpin la cuisine est délicieuse, généreuse et gourmande. Pour ne rien gâcher à cette justesse, l'accueil fait aussi partie des points forts de l'établissement. Compte encore la décoration et la belle terrasse depuis laquelle on contemple le village. La contemplation sera aussi dans les assiettes où les produits frais et de saison sont merveilleusement cuisinés. La carte est attirante. Elle évolue selon les arrivages et au gré des envies du chef. Le soir, on vient aussi pour déguster de délicieuses tapas. Les quantités sauront satisfaire les grands appétits. Jusqu'au dessert, y compris avec les coupes glacées, on se régale et on apprécie les jolies présentations, les couleurs et les saveurs avec une cuisine traditionnelle mais très bien exécutée. La très jolie carte de vins est à souligner.

■ **LE SOLENDO**
60, rue Armand Caduc
✆ 05 56 61 46 31 – www.lesolendo.com
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 15 €. Terrasse. Vente à emporter.
Accueil chaleureux et cartes alléchantes, tels sont les atouts de ce restaurant aux saveurs italiennes. Le Solendo propose ses spécialités italiennes concoctées par un chef qui porte fièrement le titre de Maître restaurateur. Parmi ses spécialités, on peut surtout mettre en avant ses succulentes pizzas. Le tout fait maison, s'il vous plaît ! Le petit plus du Solendo : la formule demi-pizza et salade à composer. Notez que vous pouvez également déguster toutes ces bonnes choses depuis chez vous. Les valeurs de la maison sont une cuisine à base de produits frais et de saison, de la viande et des poissons locaux. On aime !

Le gîte

■ **CAPUC'INN**
8, rue Bellot des Minières ✆ 05 56 71 26 49
2 chambres (à partir de 75 €). Petit déjeuner inclus. Garage à vélos. Restauration.
En plein cœur du centre-ville de La Réole, ville d'Arts et d'Histoire, les chambres d'hôte Capuc'inn sont délicieuses. Valérie et David vous accueillent avec grand plaisir dans la chambre Lily ou la chambre Noémie. La première est ouverte sur une jolie terrasse privée alors que la seconde, plus spacieuse et lumineuse, donne l'accès sur la terrasse de cette maison typique du réolais dans laquelle vous allez séjourner. Ancien hôtel particulier de 1850, la maison vous offrant des vues imprenables sur la ville. Superbe ! Pour les petites ou grandes faims, sachez qu'il vous suffira simplement de descendre au rez-de-chaussée, là où David tient les rênes du Solendo. Une adresse charmante pour visiter la région, Sauternes, Saint-Emilion, Bordeaux et son patrimoine Unesco ou encore le Bassin d'Arcachon. Pratique, la gare SCNF à 5 minutes à pied !

■ **LA PARENTHÈSE**
22 rue Lagrave ✆ 06 07 25 67 29
www.laparenthese-lareole.fr
laparenthese.lareole@gmail.com
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double à partir de 70 € ; suite 125 €. Petit déjeuner inclus (supplément salé sur demande 2 € / pers). Lit supplémentaire : 25 €. Arrivée tardive : 15 €.
Une parenthèse dans ce quotidien étouffant ! Ce n'est pas un hasard si cette belle bâtisse de la fin du XIX^{e}, transformée en maison d'hôte, se nomme ainsi ; « La Parenthèse ». Plantée dans les terres de La Réole, le long de la route des Vins de Bordeaux, La Parenthèse vous propose deux belles chambres doubles et une suite familiale composée de deux chambres communicantes. Très joliment décorées, ces chambres spacieuses sont également d'un grand confort. C'est le point de chute idéal pour tous les touristes amateurs d'œnotourisme par exemple. Notez, à ce sujet, que La Parenthèse a obtenu en 2016 le label Vignobles et Découvertes.

Loisirs

■ **PISCINE MUNICIPALE DÉCOUVERTE**
35, avenue de la Croix d'Hors
✆ 05 56 61 05 41
Ouvert tous les jours en juillet et août de 10h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h30. Enfant -6 ans : gratuit ; Enfant -16 ans : 2 € ; Adulte : 2.50 € ; Carte 10 entrées : 15 €.
En juillet et août, la piscine municipale de La Réole ouvre ses trois bassins. Les plus agiles s'amuseront à sauter du haut du plongeoir, les enfants s'éclabousseront joyeusement tandis que d'autres, les plus sportifs, s'élanceront dans une série de longueurs. Toujours sous le regard attentif des maîtres-nageurs ! D'autres encore s'installeront sur l'une des deux terrasses en bois qui offrent un superbe panorama. Des cours d'aquagym et de natation sont dispensés par les maîtres-nageurs, pensez à vous renseigner. La piscine est entourée d'un grand parc verdoyant.

Sorties

■ **CAB'CAFÉ**
27, rue Armand Caduc
Ouvert le mercredi et le vendredi de 10h à 18h30 ; le week-end de 11h à 18h30. Salon de thé & brocante.
Le petit nouveau dans la rue Armand Caduc, c'est le Cab'Café. Est-ce un salon de thé ou plutôt une brocante ? C'est plus que ça ! Le Cab'Café est surtout un repère chaleureux où il fait bon s'accorder un moment savoureux et tranquille. Du brunch au *tea time* en passant par de bons petits plats sucrés et salés, le Cab'Café se veut un endroit vintage à la mode. De-ci de-là, quelques curiosités côtoient les jolies tasses de thé. On adore la déco et la vieille vaisselle. Le temps s'arrête, une pause s'impose !

■ **LA PETITE POPULAIRE**
33, rue Armand Caduc
✆ 09 72 65 59 45
lapetitepopulaire@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h. Afterwork le vendredi de 18 à 21h. Programmations culturelles et ateliers, espace de travail, ressources associatives.

La Petite Populaire est un « café associatif et plus ». Véritable lieu de vie, ce charmant petit endroit du centre-ville a vu le jour grâce à la volonté des bénévoles de l'association. Baby-foot et table d'activités pour les enfants, espace de travail pour les parents, espace ressources pour les associations… La Petite Populaire est bien plus qu'un café ! En effet, de nombreux ateliers sont programmés pour les enfants et des concerts sont organisés pour faire vivre ce café pas comme les autres. Vide-dressing, théâtre, littérature sont aussi de la partie ! Seules les soirées after-work du vendredi soir sont réservées aux adhérents. Toute la programmation est à retrouver sur la page Facebook de La Petite Populaire.

Emplettes

MARCHÉ

Le samedi matin.

Le grand marché du samedi matin est le rendez-vous traditionnel et incontournable à La Réole pour découvrir les produits du terroir de l'Entre-Deux-Mers et du Sud-Ouest, et la gouaille des camelots. En haute saison, pas moins de 150 commerçants vous accueillent en bords de Garonne ! Marchés, foires, expositions… Les quais sont toujours animés par ici.

Dans les environs

Auros

L'ABSOLU

2, rue Partarrieu
✆ 05 56 65 29 23
restaurant-absolu.com
benoit.mary@wanadoo.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 25,50 € à 35 €. Carte : 36 € environ. Formule du midi : 18 € (entrée / plat ou plat / dessert à 14 €). Assiettes « culotte courte » de 10 € à 11 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Séminaire.

L'Absolu, situé seulement à une dizaine de kilomètres de Langon, mérite bien des éloges. Sa façade en pierre, déjà, donne le ton ; celui de l'élégance ! La salle Forest, moderne et raffinée, vous offre une pause bien méritée. Avec sa grande fresque murale, on se croirait au cœur d'un sous-bois… Dans toutes les salles, la décoration est très appréciable. Côté cuisine, le chef, qui porte fièrement le titre de Maître Restaurateur, vous propose des plats dans la même veine, raffinés et accompagnés de sauces savoureuses. Parmi les menus, le menu Iris en 3 plats a immédiatement attisé notre gourmandise. Entre autres propositions : chipirons « à notre façon », suprême de volaille aux écrevisses et l'assiette gourmande composée de cinq petits desserts, entre autres propositions. Le tout à un excellent rapport qualité-prix ! En fin de service, lorsque le chef est venu saluer ses convives, nous n'avons pu que le féliciter pour ses prouesses au piano. Grand plus pour les parents ou les grands-parents : un espace aménagé pour les petits, placé sous vidéosurveillance.

LE COYOTE

7, rue castelnau d'Auros ✆ 06 23 80 51 15

Ouvert le mardi et le jeudi de 12h à 15h et de 16h à 21h ; le mercredi de 12h à 15h et de 17h à 21h ; le vendredi de 12h à 15h et de 16h à 2h ; le samedi de 18h à 2h. Terrasse. Concerts. Retransmission de matchs de foot, de rugby, etc.

Le Coyote est le QG des motards du coin ! Toutefois, balayez vos préjugés d'un revers de la main, car dans ce bar, la tête du client importe peu. Adeptes ou non des deux-roues, des vestes en cuir floqué ou des tatouages, on vous accueillera dans ce lieu rustique où la musique résonne fort et en live. Des concerts ou des « bœufs » y sont régulièrement organisés. Excellente ambiance.

PALMAGRI

8, rue Partarrieu
✆ 05 56 65 40 81
www.palmagri-foiegras.fr

Ouvert le lundi de 9h à 12h30 ; du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h. Vente en ligne sur Internet.

Le terroir à l'honneur ! Palmagri est une coopérative agricole spécialisée dans le canard gras, qui regroupe 10 producteurs passionnés, tous éleveurs et gaveurs ; s'occupant des canetons dès leur 1er jour de vie. Dans la plus pure tradition du Sud-Ouest, les canards sont élevés en plein air sur les terres girondines, entre nos vignobles sud-girondins et les Landes de la Gironde. Privilégiant un savoir-faire artisanal, les recettes, sans conservateurs ni colorants, sont concoctées à Auros, dans l'atelier de fabrication. Le canard est dans tous ses états : confit (ailes, cuisses, manchons…), tournedos de canard, magret de canard séché au foie gras, fricassée de guit, canard gras aux pruneaux, garbure, foie gras de canard entier (évidement !), pâté, rillettes, cou farcis, saucisse fine, boudin à la viande de canard… Rien que le meilleur pour sublimer vos repas de fête. Bon à savoir : il est possible de passer commande directement sur le site Internet de la coopérative.

Fontet

HALTE NAUTIQUE

Base de loisirs ✆ 05 56 61 08 30
www.entredeuxmers.com
info@entredeuxmers.com
A proximité du musée des Allumettes.

Ouvert toute l'année. Bar-snack. Aire de pique-nique. Jeux pour enfants. Site de pêche. Aire d'accueil de camping-cars.

La halte nautique de Fontet est une base de loisirs de 8,5 ha. Toute l'année bien sûr, il est possible de s'y balader et de pêcher. A la belle saison, plusieurs options s'offrent encore à vous. Ainsi, il est possible de venir se rafraîchir à l'ombre du parc arboré et profiter du lac de baignade (surveillé en juillet et août). Des jeux pour enfants sont à disposition ainsi qu'une buvette et un point restauration (juillet et août). Pour ceux qui préfèrent, une aire de pique-nique avec barbecue est aménagée sur le site. Canoë ou aviron sur le canal, tir à l'arc, balades sur les chemins de randonnée le long du chemin de halage qui borde le canal… Vous trouverez certainement une activité à la hauteur de vos envies. Le petit port avec ses deux pontons d'amarrage promet des airs de vacances.

LA SAUVE

Bien que le village soit réputé pour son ancienne abbaye, n'hésitez pas à faire un détour par l'église paroissiale Saint-Pierre qui est elle aussi inscrite par l'Unesco au Patrimoine Mondial, au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Vous verrez à l'extérieur son superbe chevet plat, orné de quatre statues du XIII[e] siècle grandeur nature et notamment celle de Saint Jacques Pèlerin. Cette église gothique, érigée au XIII[e] siècle, est entourée d'un cimetière planté de cyprès, offrant une belle vue sur l'abbaye. A l'intérieur, clés sur demande à la mairie, son mobilier est entièrement classé. Il faut prêter une attention toute particulière aux peintures murales représentant, entre autres, le Christ en croix entouré de femmes en costumes médiévaux. Notez également un bénitier fait de deux chapiteaux superposés (XII[e] – XIII[e] siècles) et le gisant d'un archevêque placé au-dessus d'une frise de pierre sculptée, datés tout récemment du début du XIII[e] siècle. Cet ensemble est surmonté d'une chasse qui contiendrait des reliques et est considéré par les habitants de La Sauve, les Sauvois et les Sauvoises, comme étant le tombeau de Saint Gérard, fondateur de l'Abbaye. La Sauve Majeure tire son nom du latin « Silva Major », la grande forêt. Son relief est très vallonné, ce qui fait le charme de ce lieu. Le siège de l'appellation Entre-Deux-Mers est implanté à La Sauve.

Points d'intérêt

ABBAYE DE LA SAUVE-MAJEURE
14, rue de l'abbaye ✆ 05 56 23 01 55
www.abbaye-la-sauve-majeure.fr
25 km à l'est de Bordeaux
(à 3 km après Créon, direction Sauveterre).
20 km au sud de St-Emilion et 20 km au nord de Cadillac-sur-Garonne.
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 13h et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h15 et de 14h à 18h. Dernier accès 30 minutes avant chaque heure de fermeture. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Gratuité les premiers dimanches du mois de novembre à mai.
Fondée en 1079, cette abbaye a été inscrite au patrimoine mondial par l'Unesco. Ce joyau de l'architecture romane est une visite incontournable de l'Entre-deux-Mers. Vous pourrez admirer des sculptures remarquables. Les chapiteaux cachent notamment des créatures exceptionnelles comme une lionne à buste de femme. Etablie sur plus de deux hectares au cœur d'une magnifique prairie arborée, vous voyagerez dans le temps en écoutant les palabres de votre guide.

Emplettes

MAISON DES VINS DE L'ENTRE-DEUX-MERS
16, rue de l'Abbaye
✆ 05 57 34 32 12
www.vins-entre-deux-mers.com
contact@vins-entre-deux-mers.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Du 1[er] juin au 30 septembre : de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Fermé les jours fériés. Boutique. Vente de vin et dégustations.
La Maison des vins de l'Entre-deux-Mers est installée à l'intérieur de la remarquable grange abbatiale classée Monument historique, à l'entrée de l'abbaye de La Sauve Majeure. A admirer : la superbe charpente datant du XVI[e] siècle. Le syndicat viticole peut s'enorgueillir de présenter ses vins de l'AOC Entre-deux-Mers, dans un aussi beau lieu. L'appellation, née en 1937, regroupe 250 viticulteurs sur 1 500 hectares. Elle produit exclusivement du vin blanc sec à découvrir ici, notamment lors de la présence de viticulteurs. La Maison des vins vous permet également d'acheter des bouteilles de vin à des prix très abordables. Vous trouverez également une jolie sélection de verres et tire-bouchons, des accessoires pour la table et des objets tendance à l'effigie de « l'entre2mers ». Bref, un superbe lieu, à déguster tout d'abord avec les yeux…

Dans les environs

Espiet

CAVE DE SAUVETERRE-BLASIMON-ESPIET
4, Lieu-dit Fourcade ✆ 05 57 24 24 08
www.baron-espiet.com
baron-espiet@dial.oleane.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 13h à 17h. Magasin de Sauveterre : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h15 et de 13h30 à 18h15 ; ouvert le lundi en juin, juillet, août et septembre. Boutique en ligne. Livraison possible. Visite et dégustation sur rendez-vous.
La cave coopérative Baron d'Espiet, l'une des plus anciennes de Gironde, et la cave Sauveterre-Blasimon ont fusionné en février 2017. S'imposant dans le paysage viticole bordelais, la cave de Sauveterre-Blasimon-Espiet allie savoir-faire des années et outils de vinification à la pointe du progrès. Deux magasins, l'une à Espiet, l'autre à Sauveterre-de-Guyenne, vous accueillent toute l'année, afin de vous faire découvrir, sous différents formats (bouteille 75 cl, magnum, bag in box), leurs vins rouges de Bordeaux, vins rosés et clairet, vins blancs secs et moelleux. Vous trouverez également des crémants de Bordeaux. Les caisses « panachés » et les coffrets dégustations sont aussi proposés à la vente, ainsi que tout un tas d'accessoires allant de la caisse en bois au livre de cave en passant par les refroidisseurs de bouteille. La cave de Sauveterre-Blasimon-Espiet réunit plus de 165 vignerons adhérents sur un vignoble de 3 200 hectares posés sur un sol assurant un bon développement aux vignes. Les visites des chais sont organisées, uniquement sur rendez-vous du lundi au samedi, sur les sites d'Espiet et de Sauveterre-de-Guyenne.

Autre adresse : 15 Bourrassat, 33540 Sauveterre-de-Guyenne ✆ 05 56 61 55 21

Targon

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
10, Grand Rue
✆ 05 56 23 63 69
www.entredeuxmers.com
targon@entredeuxmers.com
Ouvert le mardi de 9h30 à 13h ; le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30.
Que vous souhaitiez obtenir des conseils pour vos activités œnotouristiques, sportives ou culturelles : vous êtes au bon endroit ! Rattaché à l'Office de Tourisme de l'Entre-Deux-Mers, le bureau d'information de Targon pourra vous proposer de nombreuses animations et idées d'escapade tout au long de l'année : pêche sur les lacs de Laubesc à Cessac (permis nécessaire), visite du jardin de Lusseau à Soulignac, visite du château de Sallebruneau à Frontebac… On pourra également vous remettre la liste des différents hébergements et viticulteurs recevant à la propriété.

■ **MARCHÉ**
Le vendredi de 8h à 13h, Place du XI Novembre.
A Targon, le marché hebdomadaire se déroule chaque vendredi de 8h à 13h, sur la place du XI-Novembre, face à la Poste. Les commerçants qui vous proposent des produits frais et de qualité. Vous trouverez notamment, un marchand de fruits et légumes, un traiteur et une pizzeria. En plus, le 1er dimanche de chaque mois, un marché bio vous accueille de 10h à 14h à la Halle Municipale. Que du bon !

LANGOIRAN

Langoiran est plus connue pour être la patrie du célèbre footballeur international Alain Giresse que pour son apport au rayonnement culturel de la Gironde… Grande erreur ! Non seulement les coteaux voisins produisent de bons crus Cadillac côtes-de-bordeaux, mais en plus la ville a conservé les vestiges d'une histoire haute en couleur, de la guerre de Cent Ans aux artisans du fleuve. Une fois sur place, vous remarquerez deux quartiers distincts : une partie basse moderne et une partie haute plus ancienne. Dans la ville basse, il faut longer les quais de la Garonne puis remonter la rue Berquin, le long de l'Estey, où s'aligne toute une série d'anciennes maisons de pêcheurs. Au bout de cette rue, un pont métallique permet de traverser cette petite rivière pour atteindre Le Tourne. C'est de ce côté de la rive que la vue sur les superbes façades du port est la plus saisissante. Dans la ville haute, le château de Langoiran (fin XIIIe - début XIVe) et l'église romane Saint-Pierre-ès-Liens sont les deux sites incontournables. Attardez-vous dans l'église dont la nef date du XIe siècle et dont l'abside saintongeaise (XIIe siècle) est l'une des plus belles de Gironde.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU MÉDIÉVAL DE LANGOIRAN**
14, Le Pied du Château
✆ 05 56 67 12 00
www.chateaudelangoiran.com
chateaudelangoiran@hotmail.fr
Ouvert tous les jours de 14h à 18h ; en été de 10h à 12h et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Visite guidée (5 € pour les groupes). Animations.
Le château de Langoiran a été construit au début du XIVe siècle par Etienne d'Escoussans, seigneur de Langoiran et allié des Anglais lors de la guerre de Cent Ans. Dominant la Garonne et offrant une vue bien dégagée sur celle-ci, l'édifice ne jouit pas d'une position très stratégique, mais il contrôle l'accès au fleuve, ce qui lui assure une rentrée de subsides grâce aux droits et aux taxes sur les marchandises transitant par le fleuve. Au fil des ans, la propriété passe entre les mains de plusieurs hauts personnages girondins jusqu'à devenir résidence du président du Parlement de Bordeaux au XVIIe siècle. Haut de 19 mètres, le château est assiégé en 1649, lors de la Fronde ; il finira par être abandonné. Acquis par Robert Bibonne en 1972, ce dernier n'a cessé de restaurer le site. Malgré de nombreux remaniements au cours des siècles, il conserve néanmoins une enceinte rappelant l'utilité défensive de tels édifices. L'élément le plus remarquable reste le donjon qui est, selon Léo Drouyn, « *la plus belle tour du département de la Gironde* ». C'est le plus large de France. Bonne nouvelle, il se visite ! A l'intérieur se trouvent encore des fresques ; saint Pierre et saint Michel y sont représentés.

Emplettes

■ **LE CELLIER DE GRAMAN**
25, route de Créon
✆ 05 56 67 09 06
www.cellierdegraman.com
cellierdegraman@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. Fermé les jours fériés.
Voilà plus de 30 ans que Le Cellier de Graman ravit les amateurs de vins avec ses crus locaux, récoltés et vinifiés pour l'essentiel sur les pentes des Premières Côtes de Bordeaux. Les viticulteurs du cellier de Graman se sont associés aux viticulteurs de Duras Landerrouat et Cazaugitat. Le magasin de Langoiran propose ainsi une plus grande gamme de vin. Le Cellier propose aussi d'autres appellations : Bordeaux Supérieur, Graves, Clairet, Cadillac… De quoi trouver son bonheur ! Par ailleurs, les dégustations sont gratuites. Egalement d'autres appellations du Bordelais sont proposées à des prix intéressants : Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Listrac, Moulis, Saint-Julien, Haut-Médoc, Lalande de Pomerol. Vous trouverez aussi plein d'idées cadeaux comme des bouteilles fantaisie ou des paniers gourmands.

CHÂTEAU LANGOIRAN
16 route du lieu-dit
Le Pied du Château ✆ 05 56 67 08 55
www.chateaulangoiran.com
laboutique@vignobles-gonfrier.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.
Vous trouverez cette propriété, au cœur de l'appellation, Cadillac – Côtes de Bordeaux, en montant vers le château médiéval. Construite au XIX[e] siècle dans les remparts du château, cette belle bâtisse offre une vue remarquable sur la rive droite de la Garonne et ses alentours. Le plus spectaculaire reste le chai à barriques implanté dans une ancienne carrière de pierre, vieille de 250 ans, située sous le château médiéval. Avec une température stable et 70 % d'humidité, les conditions sont optimales pour les cuvées La Gravière et Prestige. Les Vignobles Gonfrier sont les propriétaires du Château Langoiran.

Marchés

MARCHÉ
Le marché de Langoiran se déroule tous les jeudis matin. Retrouvez-y les meilleurs producteurs du secteur et repartez avec de bons produits !

Dans les environs

Cambes

DOMAINE DE SAINT AMAND
Lieu-dit Saint-Amand
✆ 05 56 74 05 63
www.domainedesaintamand.fr
contact@domainedesaintamand.fr
Visites et dégustations sur rendez-vous toute l'année ; les jeudis et les vendredis de 10h à 18h et les samedis de 14h à 18h du 1[er] juin au 31 août. Tarif : 5 € par personne à partir de 18 ans. Gîte. Salle de réception.
A environ 18 km du centre de Bordeaux, cette petite propriété viticole de 3,2 hectares produit des vins de qualité. Sur ces terres d'Appellation Côtes de Bordeaux, le Domaine se compose de 2,5 hectares de rouge AOC Cadillac Côtes de Bordeaux rouge et Bordeaux rosé (80 % de Merlot, 20 % de Malbec) et 0,7 hectare de blanc (70 % Sauvignon, 30 % de Sémillon). Sarah Simon est une vigneronne investie attentionnée. Elle met tout en œuvre pour que chaque visite-dégustation soit un moment de partage. Le Domaine de Saint-Amand, c'est aussi un gîte d'une capacité de 4 personnes, avec piscine.

Haux

CHÂTEAU DU COUREAU
Labeyrie Père et Fils
380, Route du Bourg
✆ 05 56 23 05 03
www.chateau-coureau.com
coureau1@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Vente à la propriété. Visite et dégustation sur rendez-vous. Boutique en ligne.
Très belle propriété familiale de 68 ha exploitée depuis cinq générations, le château du Coureau est entouré d'une partie de son vignoble. Les vins produits sont de trois couleurs : blanc (AOC bordeaux et AOC graves), rosé (bordeaux clairet et bordeaux rosé) et rouge (AOC graves, AOC côtes-de-bordeaux et AOC bordeaux). La production est traditionnelle à l'exception d'un vin : le Blanc des Cabanes. Ce vin (cépages sémillon et sauvignon) est né du mariage de l'ostréiculture et de la viticulture, au cœur du bassin d'Arcachon. Les bouteilles de ce vin ont ainsi la particularité de maturer immergées quelques mois en eaux profondes juste à côté des huîtres. Loin d'être un concept fantaisiste, la famille Labeyrie souhaite surtout prouver les bienfaits de cette technique d'immersion. À découvrir.

CHÂTEAU PENEAU
747, Les Faures
✆ 05 56 23 05 10
www.chateaupeneau.com
info@chateaupeneau.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 8h à 12h. Week-end et jours fériés sur rendez-vous. Visite et dégustation gratuite. Accueil camping-cars toute l'année (accès eau, électricité et wi-fi). Location de salle.
Planté de l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux, le vignoble du Château Peneau s'étend sur une terre graveleuse et argilo-calcaire vaste de 30 hectares. Propriété de Dany Douence depuis 1997, fille de viticulteur de plusieurs générations, ce domaine produit des vins authentiques et équilibrés souvent récompensés lors de prestigieux concours nationaux et européens. Le Bordeaux blanc sec (cépages : 60 % Sauvignon blanc, 40 % Sauvignon gris) a obtenu, entre autres récompenses, la Médaille d'Or au Concours général agricole de Paris 2016, pour le millésime 2015. Notez que si vous ne pouvez pas vous déplacer jusqu'au Château Peneau, ce qui est fort dommage, vous avez malgré tout, la possibilité de passer commande via la plateforme internet du domaine.

CHÂTEAUX AMBE TOUR POURRET
Lieu-dit La Clotte
✆ 05 56 67 11 30
contact@cremants-celene.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Visite audioguidée : 5 €. Formule « Dégustation fromages ou chocolats » : 12 €. Formule « Visite guidée du Château et dégustation accords fromages ou chocolats » : 15 €. Formule « Je cuisine au Château » à partir de 115 €. Formule brunch à partir de 28 € (enfant : 20 €). Cave en ligne.
Celene Bordeaux est né du regroupement de la maison élaboratrice historique de crémant de Bordeaux (autrefois nommée Ballarin) et des vignobles Lannoye. Ces derniers sont constitués de trois domaines sur la rive droite de la Garonne et situés en appellation castillon côtes-de-bordeaux (château Moulin de Clotte), puisseguin saint-émilion (château Lanbersac) et saint-émilion grand cru (château Ambre Tour Pourret). Sur 8 hectares en coteaux, le château Moulin de Clotte

produit notamment la cuvée Dominique, issue des plus vieilles vignes. Concernant l'œnotourisme, les idées de manquent pas. D'abord, on vous propose de visiter la propriété avec un audioguide, puis de déguster un vin. Ensuite – on préfère –, on vous propose une visite commentée, suivie d'une dégustation accord chocolat ou fromage. Vous découvrirez quatre vins. Notez qu'il est aussi possible de participer à cet atelier sans faire la visite. Pour changer, mais uniquement d'avril et à octobre et seulement le dimanche, c'est brunch. Là encore, vous êtes libre de visiter ou non. La formule « Je cuisine au château » laisse en partie deviner le programme… Au menu : visite du château, cours de cuisine et repas. Au déjeuner ou au dîner, vous accompagnerez vos préparations de trois verres de vin. Difficile de choisir, n'est-ce pas ?

Le Tourne

■ **LES CHANTIERS TRAMASSET**
20, esplanade josselin
✆ 09 53 65 61 69
www.chantierstramasset.fr
asso@chantierstramasset.fr
Visite libre (livret facultatif : 2 €) du lundi au vendredi de 10h à 17h. Visite guidée sur rendez-vous à partir de 9 personnes : 5 €.
Le chantier naval Tramasset existe depuis 1837, il porte le nom de la famille qui créa et dirigea l'entreprise jusqu'en 1970. Il faisait partie des 6 chantiers du Tourne et de Langoiran qui construisaient des yoles, des filadières, des coureaux, des gabares et des sapines pendant la période où les bateaux en bois assuraient le transport sur la Garonne. Fermés et laissés à l'abandon en 1985, les chantiers Tramasset seront finalement rachetés par la mairie. L'association Les Chantiers Tramasset a été créée en 1997, afin de faire revivre ces lieux historiques. Pari réussi ! Ainsi, elle réhabilite le site et gère un atelier de charpente navale où sont restaurés à l'ancienne, de nombreux bateaux, mais aussi les bâtiments eux-mêmes. Plusieurs manifestations gratuites y sont organisées dans l'année et des visites guidées permettent de découvrir les ports historiques de Langoiran et Le Tourne. A voir sur place : un très rare exemplaire de four à étuve utilisé autrefois pour courber les pièces de charpente.

■ **LE PASSAGE**
2, rue Lieutenant Rouch
✆ 05 56 32 85 54
lepassageautourne@gmail.com
Ouvert le mercredi de 7h30 à 14h ; le jeudi de 7h30 à 14h et de 17h30 à 20h30 ; le vendredi de 7h30 à 14h et de 18h45 à 21h45 ; le samedi de 10h à 14h. Réservation recommandée. Formule du midi de 8 € à 13 € (buffet d'entrées, de plats du jour et de desserts au choix). Accueil des groupes. Animations.
Il n'y a pas de passage obligé au Passage, mais tout de même, nous vous invitons à vous y arrêter à l'heure du déjeuner. Outre le cadre sympathique de cette brasserie, que certains jugeront peut-être de rustique, vous apprécierez y manger une cuisine familiale. Le Passage privilégie les produits frais donnent aux plats un goût authentique. Ce qu'on aime dans cette brasserie, c'est que la note n'est jamais trop salée. Nouveau : le jeudi soir à partir de 17h30, on se retrouve désormais ici pour partager quelques tapas entre amis ou entre collègues. Des animations sont organisées une fois par mois. Sympa !

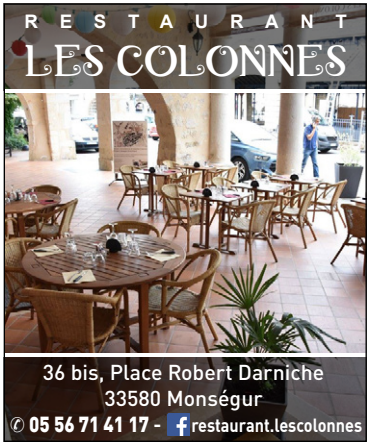
MONSÉGUR

Bastide fondée par Eléonore de Provence en 1265, Monségur a conservé sa place couverte et son plan en damier. L'origine de son nom vient de mons securus, le mont sûr : la cité est en effet perchée sur une colline et un très joli chemin de ronde fait le tour des remparts, offrant une vue plongeante sur la vallée. L'ensemble du bourg est resté pittoresque avec ses anciennes rues, ses maisons à colombages et sa tour du Gouverneur du XV^{e} siècle. Son église Notre-Dame, typique des églises de bastides, date de la fin du XIII^{e} et présente une harmonie parfaite entre les chapelles gothiques et la nef néogothique du XIX^{e} siècle. Voir aussi la très belle halle de verre et de fonte, remarquable exemple de l'architecture métallique du XIX^{e} siècle sous laquelle se déroulent les marchés.

■ **ENTRE-DEUX-MERS TOURISME**
4, rue Issartier
✆ 05 56 61 82 73
www.entredeuxmers.com
info@entredeuxmers.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.
Bienvenue à l'Entre-deux-Mers Tourisme. Ici, à Monségur, vous trouverez toutes les informations utiles et nécessaires à l'organisation de votre séjour dans la Région. Hébergement, activités sportives, culturelles, patrimoines, manifestations… Les conseillers et les conseillères à votre écoute, peuvent également vous proposer des séjours clé en main. Laissez-vous tenter ! Notez que des bureaux d'Information Touristique sont présents un peu partout dans l'arrière-pays bordelais.

Les 24 heures du Swing

Attendez-vous à ce que ça swingue à Monségur du 5 au 7 juillet 2019 ! Et pour cause, en pleine saison estivale, la commune et ses 1 500 habitants accueilleront la 30^{e} édition du festival Les 24 heures du Swing. Au programme, des animations, des master-classes, des concerts sous la halle ou sur la place des Tilleuls, ainsi qu'un ciné-concert. Pour connaître la programmation n'hésitez pas à vous rendre sur le site : www.swing-monsegur.com.



Le couvert

LES COLONNES
36, Place Robert Darniche
05 56 71 41 17
www.swing-monsegur.com/swing-club
Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 14h ; le vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le samedi de 19h à 21h. Menu unique à 25 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 14 € (entrée + plat ou plat + dessert : 12 €. Plat du jour : 9 €). Vin au verre. Pizzas de 8 € à 12 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Animations.
Le restaurant Les Colonnes, d'Elodie et Christophe, est une institution à Monségur. On s'y retrouve en couple, entre amis ou en famille pour y déguster une délicieuse pizza à pâte fine et croustillante, copieusement garnie. Il y en a pour tous les goûts, de la traditionnelle à la locale, en passant par l'exotique (quoi qu'on en dise !). Si le cœur vous en dit, vous pourrez également passer commande et emporter une délicieuse pizza à la maison. Cela engendre parfois un peu d'attente, mais bien manger, ça se mérite ! Le Chef Sébastien a fait ses armes à la Tour des Vents* à Monbazillac. Par conséquent, la carte est bien plus fournie : salade monséguraise au magret séché maison et gésiers, camembert pané, croustillant de canard, navarin d'agneau, gambas, pavé de brochet, burger… Il y a de quoi contenter tout le monde ! En plus, la carte change tous les deux mois. Pour accompagner votre repas, il fallait bien une belle carte de vins issus de petits producteurs locaux ! Pour animer le tout, l'association le Swing Club organise des concerts de jazz, un mardi sur deux sous la houlette de Louis Armstrong. Peinture de l'artiste au-dessus du four à pizza, instruments de musique accrochés au mur, cela ne fait aucune, ici, on aime le jazz, on aime le swing et on aime les soirées concerts ! Bonne ambiance assurée.

Sorties

LA BARRIQUE & LA FILLETTE
1, Place Robert Darniche
09 53 25 43 02
labarriqueetlafillette@gmail.com
Ouvert du jeudi au samedi de 10h à 15h et de 18h à 22h ; le dimanche de 10h à 22h. Wi-fi. Terrasse. Restauration. Animations. Boutique (vin, épicerie fine).
Sous les voûtes vieilles de 750 ans de la place Robert Darniche, La Barrique & la Fillette s'impose comme le bar à vins incontournable de Monségur. Ici, Constance – une œnophile passionnée – vous fera découvrir l'une des 250 références de la maison, des vins de vignerons exclusivement. La dégustation s'accompagne souvent d'assiettes de charcuterie, de jambon ibérique, de fromages typiques, d'huîtres… Constance, en bonne gérante, a même pensé à mettre des plaids à la disposition des inconditionnels de la terrasse. Au-delà de son envie de vous faire connaître des domaines exceptionnels en organisant notamment des ateliers-dégustation, Constance a eu l'idée de créer l'opération « Un chef au piano ». C'est ainsi qu'une fois par mois, la cuisine de La Barrique & la Fillette reçoit un chef de belle renommée, pour une jolie soirée accord mets et vins. Des (bonnes) idées comme celle-ci, Constance n'en manque pas, rendez-vous sur la page Facebook du bar à vins pour suivre l'actualité.

Emplettes

MARCHÉ
Marché hebdomadaire : le vendredi matin. Marché saisonnier : le mardi matin, de juin à septembre.
Tous les vendredis matin le centre-ville de Monségur est animé par le marché traditionnel, où les petits commerçants se donnent rendez-vous. S'ajoute à ce marché traditionnel, un marché saisonnier qui a lieu tous les mardis matin de 8h à 13h de juin à septembre. Les habitants de Monségur ainsi que les visiteurs occasionnels aiment flâner entre les étalages de produits frais, fleurs, textiles et autres articles artisanaux.

PELLEGRUE

Pellegrue, de *pilare*, piller, et *grua*, les grues, est une bastide du XIII[e] siècle juchée sur un éperon rocheux à 112 m d'altitude. Sa situation frontalière avec le Lot-et-Garonne et la Dordogne en fait un site remarquable entre châteaux, églises et paysages variés. Fondée en 1274 par Henri III, roi d'Angleterre, cette bastide – qui conserva son droit de justice jusqu'à la Révolution – a été conçue selon un plan d'urbanisme établi à partir d'une place carrée et de rues se croisant à angle droit. Au centre de cette place se trouve actuellement une halle métallique du XIX[e] siècle qui à l'origine était en bois. On remarquera aussi la mairie avec son beffroi muni d'une cloche qui daterait du XII[e] siècle. Pellegrue a la particularité de posséder pas moins de cinq églises. La plus visitée est celle de Saint-André, située près du centre bourg, en forme de croix latine avec une coupole d'inspiration byzantine date du XIII[e] siècle. Les quatre autres, l'église de Genas, route de Duras, qui date des XI[e] et XII[e] siècles, Saint-Laurent, La Reyre et Vignoles, sont en partie détruites.

Emplettes

MARCHÉ

Le mercredi de 7h à 13h.

Le marché traditionnel se déroule toute l'année, le mercredi matin à Pellegrue. Toutefois, notez qu'en période estivale, en juillet et août, les marchés nocturnes s'installent dans la bastide. Vous y trouverez des produits locaux, des vins du terroir, de la viande bazadaise, du canard dans tous ses états ou encore du fromage d'élevages proches. Des animations musicales viennent ajouter à la fête.

Dans les environs

BERTICOT GRAMAN
4, route des Vignerons
LANDERROUAT
✆ 05 56 61 31 21
www.berticot.com
contact@berticot.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h à 17h. Dégustations de vin et visite des chais sur rendez-vous.

Vinifiant la vendange de près de 160 viticulteurs pour 2 700 hectares de vigne, dont 200 hectares en Agriculture Biologique, la cave Berticot Graman propose des AOC Bordeaux, Bordeaux supérieurs (rouges, rosés et blancs), du Crémant de Bordeaux, de l'Entre-Deux-Mers et des Côtes de Duras. Découvrez également les vins de Sainte-Foy-Bordeaux ainsi que les vins de pays IGP Atlantique. Les vins BERTICOT et GRAMAN sont élevés en cuves traditionnelles ou barriques, conditionnés en bouteille, vrac et bag in box. La qualité des vins est régulièrement récompensée lors des concours ou soulignée dans les guides prestigieux.

Autres adresses : Berticot à Duras – ✆ 05 53 83 75 47 • Cellier de Graman à Langoiran – ✆ 05 56 67 09 06

QUINSAC

A une dizaine de kilomètres au sud-est de Bordeaux, Quinsac est la capitale mondiale du Clairet, ce vin à cuvaison de courte durée, légèrement plus coloré que les rosés et à boire bien frais. Le bourg possède plusieurs maisons nobles des XVI[e] et XVIII[e] siècles : Galeteau, Pranzac, Montaigne au bord du fleuve et surtout Péconnet, caractérisée par son architecture maniériste. L'église néogothique date du XIX[e] siècle, mais possède une cloche du XV[e] siècle et plusieurs statues anciennes. Quinsac vit naître et vivre bon nombre d'artistes : le poète André Berry (buste sur la place de l'Eglise), le peintre animalier Rosa Bonheur, le peintre Hélène Dufau et les frères Schnegg, Gaston (peintre et sculpteur) et Lucien (sculpteur). Les habitants de Quinsac sont les Quinsacais.

Le couvert

ENTRE 2 VERRES
8, place Aristide Briand ✆ 05 56 64 16 24
www.lentredeuxverres.com

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 9h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; le mardi et le dimanche de 9h à 14h. Menus de 14 € à 15,50 € (uniquement le midi, hors week-end et jours fériés). Carte : 27 € environ (hors boisson). Menu enfant : 10 €. Menu à 28 € à composer à la carte (hors suggestions). Accueil des groupes. Terrasse. Parking.

L'Entre 2 Verres est situé en face de l'église, au cœur du village de Quinsac, à 10 minutes de Bordeaux. Yoann et Magali auront le plaisir de vous accueillir pour un repas à deux ou à plusieurs dans un cadre très agréable. Selon l'affluence, vous aurez le choix de manger côté bar, sur l'une des tables hautes ou dans la grande salle située derrière. Autrement, pour les beaux jours, il y a la terrasse. Quoi qu'il en soit, le service est identique, cordiale et rapide, surtout le midi. La cuisine y est gourmande et généreuse, alliant tradition et originalité. La carte et les suggestions évoluent au gré des saisons. Tout est fait maison, à l'exception du pain (excellent !) et des glaces. Le chef, Yoann Gérard-Huet, vous réserve de jolies choses. Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, il a exercé auprès des plus grands. C'est le chef François Adamski, qui le lancera sur la route des concours. Yoann remportera notamment la « Toque d'or internationale de cuisine », les trophées des Hauts-de-France, les Nérios d'or et quelques autres. Un espace privatif, avec une capacité maximum de 12 personnes, permet d'accueillir les événements familiaux et aussi, pourquoi pas les réunions de travail.

■ **LE ROBINSON**
Esconac ✆ 05 56 21 31 09
www.le-robinson.fr – le.robinson@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30 ; le dimanche de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Menus de 31 € à 39,50 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 19,60 € (servie jusqu'à 13h). Accueil des groupes (jusqu'à 100 personnes). Terrasse.
Un rendez-vous gourmand, à seulement 15 minutes de Bordeaux. L'idéal est de venir dès les beaux jours pour profiter de la grande terrasse, mais en hiver, s'installer confortablement dans la salle principale qui offre une vue panoramique sur les rives de la Garonne n'est pas désagréable non plus ! Aux commandes, le chef Robert Pina vous amène à la rencontre de mélanges originaux et réussis. Au menu, queues de gambas rôties et légumes croquants sauce gribiche, tartare de homard à la rémoulade et glace à l'huile d'olive, dos de bar, vinaigrette aux pignons de pin, tomate confite et spaghettis de légumes, mangue rôtie, ganache crème anglaise au fruit de la passion et glace mascarpone… La carte n'est pas en reste. Testez par exemple la salade Robinson foie gras et foie poêlé, filets de magret séché, œuf de caille ou encore la cassolette d'escargots à la Bordelaise. Tout est bien préparé, à l'image des desserts (œuf au lait, pain perdu et compotée de pomme sorbets aux pommes, etc.). Le repas est un véritable moment de plaisir, du début jusqu'à la fin. Le Robinson, une valeur sûre !

Emplettes

■ **CAVE DE QUINSAC**
89, Pranzac
✆ 05 56 20 86 09
www.cave-de-quinsac.com
cave.de.quinsac@wanadoo.fr
Ouvert en haute saison du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi à partir de 9h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h et de 15h à 19h. Ouvert en basse saison du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi à partir de 9h ; le dimanche (en novembre et décembre) de 9h à 12h et de 15h à 18h.
La cave de Quinsac a été créée en 1949. Implantée sur les vignes de l'ancien Château féodal de Pranzac, elle se situe sur la route de Bordeaux – Langon sur la rive droite de la Garonne à 15 kilomètres de Bordeaux, en plein cœur de l'appellation contrôlée Côtes de Bordeaux. Le vignoble s'étend sur 320 ha et 14 communes. La cave de Quinsac et ses 80 collaborateurs produisent les AOC Bordeaux Blanc, Crémant de Bordeaux, Premières Côtes de Bordeaux Moelleux, Bordeaux Clairet, Côtes de Bordeaux rouge, Bordeaux et Bordeaux Supérieur rouge. Les vins sont vendus en bouteille et en vrac (cubitainers et fontaines à vin). Compléter votre shopping par quelques produits régionaux : conserves de lamproies, foie gras de canard, confitures…

RAUZAN

Longtemps vouée aux Anglais, Rauzan fut reprise par Du Guesclin et redevint définitivement française à la fin de la guerre de Cent Ans. Témoin du passé et de ces guerres médiévales, la forteresse de Rauzan a été bâtie aux XIII^{e} et XIV^{e} siècles, puis restaurée dans le style gothique après la guerre de Cent Ans. Le château mérite la visite pour son enceinte polygonale, son logis gothique et son haut donjon cylindrique. Sont à voir également l'église romane bâtie sur un plan templier (beau portail ouest du XIV^{e}), ainsi que plusieurs maisons anciennes situées dans le bourg, notamment les maisons fortes de la Salle et de Roquenègre (XIII^{e}, XVI^{e}, XIX^{e} siècles). Les habitants de Rauzan sont les Rauzannais.

Points d'intérêt

■ **GROTTE CÉLESTINE**
8, rue Lansade
✆ 05 57 84 08 69
grotte-celestine@orange.fr
Ouvert toute l'année. Les horaires d'ouverture varient selon les périodes, à consulter en ligne. Visite guidée sur réservation uniquement (par téléphone). Adulte : 6,50 €. Enfant : 5 € (taille requille : 1,20 m). Groupe (10 personnes) : 5 € (enfant : 3 €). Tarif « Famille » sur demande. Visite guidée.
Une grotte sous la ville ! La Grotte Célestine date de l'ère quaternaire et a été creusée dans la roche calcaire par une rivière souterraine. Découverte en 1845, elle n'a longtemps été accessible que depuis la chambre d'une honorable rauzanaise qui lui a donné son nom ! Ouverte au grand public depuis lors, elle offre à voir les splendeurs d'un monde minéral et une foisonnante activité hydrologique souterraine, typique des massifs calcaires. Equipés de casque avec lampe frontale, de bottes et une blouse, il ne tient qu'à vous de jouer les aventuriers dans les entrailles de la terre, sous le cœur même du bourg de Rauzan durant 1h.

Le couvert

■ **LA MAISON**
2, Lieu-dit de l'Aiguilley
✆ 05 57 51 76 60
http://lacuisinedelamaison.fr
contact@lacuisinedelamaison.fr
Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le samedi midi et soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 13 € à 15 € (le midi). Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 9 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Chef de cuisine depuis 1989, Christian Rossignol participe à la création de divers restaurants sur le Bassin d'Arcachon avant d'ouvrir le sien, avec sa femme Sylvie, dans le Tarn-et-Garonne. De retour en Gironde, ils décident de transmettre leurs connaissances afin de permettre à des personnes handicapées d'acquérir des savoir-faire en restauration. Puis, à plus de 50 ans, ils vont créer

une seconde maison… « La Maison ». Le cœur sur la main, ils travaillent dans une ambiance familiale, avec des producteurs locaux. La cuisine est élaborée, en majeure partie, au fil des saisons avec leurs produits. Des suggestions vous seront proposées tous les jours, ainsi qu'un menu avec deux entrées au choix, un plat et un dessert. C'est une cuisine simple, mais délicieuse et généreuse. Les assiettes sont bien garnies et les cuissons parfaitement maîtrisées. À l'occasion des jours fériés ou des fêtes, le chef adore concocter des menus spéciaux. Autant de bonnes raisons d'y retourner ! Sylvie et Christian reçoivent volontairement 20/25 convives afin de privilégier une qualité d'accueil irréprochable, mais surtout, une cuisine traditionnelle de terroir entièrement faite maison.

Le gîte

Chambres d'hôtes

LE CHÂTEAU VILLOTTE
Lieu-dit Château Villotte
✆ 05 57 84 00 96
sarah.baro@orange.fr

4 chambres (à partir de 85 €). Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Gîte à partir de 600 €. Wi-fi gratuit.
Le Château Villotte, propriété des vignerons Denis et Sarah Baro, vous accueille pour un séjour en parfaite immersion dans le vignoble de L'Entre-deux-Mers. Ce lieu chargé d'histoire, qui se révèle aux visiteurs dans toute sa majesté, abrite quatre chambres d'hôte de belle qualité dont une suite familiale. Spacieuses et élégantes, ces chambres également très bien équipées, vous apporteront tout le confort nécessaire pour passer un séjour à la fois reposant et riche en découvertes. Le Château Villotte, c'est aussi un gîte, La Tour des Cabernets, pouvant accueillir jusqu'à six personnes. Vos hôtes qui ne manquent pas d'attentions à votre égard, vous offriront une bouteille de leur vin et vous inviterons à partager leur passion, si le cœur vous en dit, à travers des visites du domaine et des séances de dégustation.

Campings

CAMPING DU VIEUX CHÂTEAU***
6, Blabot-Bas (rue Peyruc)
✆ 05 57 84 15 38
www.camping-levieuxchateau.com
contact@vieuxchateau.fr
A 25 km de Libourne.

Ouvert d'avril à octobre. Terrain de 2,8 ha. 77 emplacements (dont bungalows, mobils-home, chalet et cabanes perchées). Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,80 € à 20,90 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 282 € à 751 € la semaine ; bungalows pour 4 à 5 personnes de 219 € à 240 € ; chalets pour 5 à 6 personnes de 339 € à 407 €. Sanitaires PMR. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (2 €). Wi-fi gratuit. Restauration (snacking). Bain bouillonnant.
A la frontière du Périgord et de la Gascogne, entre Dordogne et Landes, le Camping Du Vieux Château est situé au cœur des vignobles bordelais à 13 km de Saint-Emilion et 35 km de Bordeaux. Thom et Pélagie vous accueillent au pied du château médiéval de Rauzan, dans un cadre familial, calme et verdoyant. Labellisé « Camping Qualité » et « Qualité Tourisme », ce camping plein de charme se trouve seulement à 200 mètres du village, accessible à pied par le chemin de ronde. En 2016, de nouveaux hébergements, à l'ombre de grands arbres, sont venus compléter l'offre ; des mobil-homes et des cabanes perchées notamment. Les emplacements pour tentes, caravanes ou camping-car sont ombragés et vastes, avec électricité et point d'eau à proximité. Le plus de ce camping familial ? L'espace aquatique avec piscine chauffée, bain bouillonnant à 36 °C et pataugeoire pour le plaisir des petits et des grands. Pour amuser tout le monde encore, le camping vous donne accès gratuitement à une aire de jeux, un terrain multisports, un terrain de pétanque, une structure gonflable et à du tir à l'arc. Envie d'une petite grillade ? Un espace barbecue vous attend avec des tables à disposition ! En haute saison, le snack ouvre ses portes et vous permet également de vous restaurer sur place. L'espace accueil et bar est un endroit important. On trouve ici toutes les informations utiles pour organiser son séjour, une salle TV, une bibliothèque et des jeux de société. Notez que des soirées festives conviviales sont organisées dans le respect de la tranquillité de tous. Venez profiter de la nature !

© GROTTE CÉLESTINE

Visite façon « Spéléo » avec des bottes et des casques à la Grotte Célestine.

Emplettes

MARCHÉ

Le samedi matin, Grande Rue.
Le marché de Rauzan, a lieu toute l'année, le samedi de 8h à 13h. Deux fois par an, – le deuxième week-end d'avril et le deuxième week-end d'octobre –, une très grande brocante vient gonfler les étals. En effet, plus de 150 exposants professionnels sont habituellement au rendez-vous ! De novembre à mars, un marché d'hiver – ou plutôt des puces couvertes –, se tient tous les dimanches. On y trouve de tout !

Dans les environs

CHÂTEAU ROQUEFORT

Roquefort
LUGASSON
✆ 05 56 23 97 48
www.chateau-roquefort.com
contact@chateau-roquefort.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Visite du domaine et dégustation de 3 vins : 6 €/personne, 4 € /personne pour les groupes de 10 à 15 personnes. Accès libre à l'allée couverte. Parking.
Propriété familiale des vignobles Bellanger (100 ha de vignes), le château Roquefort est situé sur la route des vins de l'Entre-deux-Mers, entre Garonne et Dordogne, non loin de Saint-Émilion. Primé dans la catégorie « Architecture et paysage » aux côtés des châteaux Les Carmes Haut-Brion et Lafon-Rochet, lors des Best of Wine Tourism 2019, le château Roquefort raconte six mille ans d'histoire. Ainsi, des fouilles réalisées à partir de 1865 ont permis de mettre à jour des vestiges exceptionnels du néolithique, aujourd'hui exposés au musée d'Aquitaine et au musée de la Société linnéenne de Bordeaux. De l'époque médiévale, il ne reste aujourd'hui que le donjon qui a été en partie restauré par la famille Bellanger en 2001. Depuis quarante ans, l'ensemble de ce patrimoine magnifique a été restauré dans le respect de l'authenticité et le charme des lieux. Bon à savoir : la propriété se trouve à 1 km seulement de la voie cyclable Roger Lapébie. À découvrir !

RIONS

Rions est un petit village situé sur la rive droite de la Garonne, lové au cœur des vignobles des Premières côtes de Bordeaux. Aujourd'hui, ce sont les domaines viticoles qui contribuent à la reconnaissance du territoire. Mais il ne faudrait pas croire que la seule richesse des Rionais réside dans le raisin. Car leur village est un joyau à lui tout seul ! Rions, qui fut capitale de l'Aquitaine antique, a traversé les siècles en se bonifiant. Objet de rivalité entre rois anglais et français au cours de la guerre de Cent-Ans, les batailles ont fait rage pour la possession de cette place forte. Toujours au cœur de l'Histoire avec un grand « H », le village a été le théâtre de grandes luttes qui ont marqué la France et qui ont, bien entendu, laissé leurs empreintes dans les rues de la commune. Le visiteur qui entre dans Rions pour la première fois est saisi par l'atmosphère médiévale qui y règne. Les ruelles sinueuses et étroites, les caniveaux centraux : le village a conservé l'organisation citadine d'époque. Certaines traces du passé sont encore visibles sur les habitations notamment rue Lavidon et rue Romaine où se dessinent les contours d'anciennes portes d'octroi.

Points d'intérêt

LA GROTTE DE CHARLES VII

Parce qu'il y avait une source, le seigneur de Rions fit aménager cette grotte dans les remparts de la ville, sous la place-forte, au XIVe siècle. C'est en tout cas, à cette date que remonte la voûte en ogive que l'on aperçoit aujourd'hui. Transformée en une élégante fontaine, elle prit le nom de « Grotte aux Dames ». La légende raconte que lors du siège de la bastide de Rions par les armées de Charles VII en 1453, ce dernier s'y serait désaltéré… Voilà d'où vient son nom ! Par la suite, elle fut utilisée comme lavoir.

LA TOUR DE LA CITADELLE

Cette tour carrée datée du XIVe siècle est le vestige le plus imposant de l'ancienne citadelle, symbole de l'ancien château médiéval de Rions, qui gardait jadis l'entrée de la cité… Elle se dresse aujourd'hui à l'angle nord-ouest de la commune. Elle est érigée sur un piton rocheux et comporte trois étages. La tour est le dernier vestige d'un ensemble défensif très important. Les photographes amateurs ne manqueront certainement pas l'ascension car la vue sur les coteaux et sur la Garonne est imprenable.

LA TOUR DU LHYAN

L'enceinte de Rions est un ensemble de vestiges de fortification. La Tour de Lhyan signe l'entrée du village médiéval. Elle a été bâtie en 1330 par le seigneur de Rions, Guillaume Seguin, sur des fortifications rasées en 1295 (conséquences de rivalités incessantes entre Français et Anglais). Les parties hautes de la tour ont été restaurées en 1881 par l'architecte Léon Drouyn.

Le couvert

LE CHAUDRON D'ANNA

1, place Cazaux Cazalet ✆ 05 56 27 43 31
www.lechaudrondanna.com
contact.lechaudrondanna@gmail.com
Ouvert le mardi et du jeudi au dimanche de 12h à 14h ; du jeudi au samedi de 19h30 à 21h30. Réservation de groupe possible en dehors de ces horaires. Menus de 28 € à 39 €. Carte : 46 € environ. Formules du midi (en semaine) à 14,50 et 17,50 €. Réservation recommandée. Terrasse.
Le chaudron d'Anna est une belle adresse à Rions. Le restaurant se situe au cœur de ce village médiéval. Installé dans l'ancienne poste, la magnifique bâtisse du XVIIIe siècle, offre une vue imprenable sur les vignobles, la Garonne

et ces cabanes de pêcheurs sur pilotis. La lecture de la carte réveillera votre côté gourmet. Amateur des produits de saison et de cuisine maison préparée avec finesse et franchise par le chef Stéphane Floris, ce restaurant est fait pour vous ! On adore les langoustines rôties au beurre salé et leur sirop, espuma de morilles, panais et champignons du moment ou encore la pintade de la ferme d'Illats en cuisson douce contisée à la truffe, cuisse désossée farcie abats et lard de Colonnata, un bon jus et son écrasé de pommes de terre fumées à la truffe. Les desserts sont également originaux et travaillés, on retient ainsi le dôme chocolat Valrhona, cœur d'oranges confites et glace chocolat au piment d'Espelette. L'adresse est idéale pour les repas de famille et les repas d'affaires. Le menu du jour permet de faire un bon repas pour un petit prix. Notez que le Chaudron d'Anna a obtenu un BIB gourmand Michelin et est reconnu par le Collège Culinaire de France.

Emplettes

DOMAINE PASCAUD
Lieu-dit Pascaud
RD 10 ✆ 09 81 11 12 26
www.domainepascaud.com
fabrice.riviere@domainepascaud.com
Visite et dégustation sur rendez-vous. Boutique.

Le domaine Pascaud est avant tout un lieu de réception. Entièrement restauré il y a plusieurs années, l'ancien chai a été aménagé en salles de réception ; une de 160 m² pour un dîner avec soirée dansante, une de 90 m² pour une cérémonie ou un brunch et deux de 20 m² pouvant faire office de salle de jeux pour les enfants, vestiaire, etc. La bâtisse est magnifique, avec une charpente incroyable exceptionnelle constituée d'arbres entiers. La terrasse couverte, avec vue sur le vignoble, se prête idéalement à l'organisation d'un cocktail. Autour, le vaste parc promet d'être la scène de toutes les envies… Notez qu'un hébergement est proposé au sein de la maison de maître (10 couchages). On peut également venir au domaine pour visiter le chai et déguster les vins du château Maine Pascaud, AOC Côtes-de-Bordeaux, où Olivier Metzinger met son talent et sa passion au service d'un grand vin à l'appellation prestigieuse. Le Merlot, cépage dominant (55 %), donne au vin sa rondeur et sa puissance aromatique. Le Cabernet-Sauvignon (25 %) lui apporte sa structure et ses tannins soyeux, le Cabernet Franc (15 %) des notes délicates et fruitées. Enfin le Malbec (5 %) ajoute sa vinosité et sa souplesse. Le domaine Pascaud se fera aussi un plaisir de vous parler des bières et des limonades Mascaret. La brasserie se visite sur rendez-vous tous les vendredis à 19h, au Bouscat près de Bordeaux.

SADIRAC

Cette ville a une tradition multiséculaire de poterie, et ce depuis l'époque gallo-romaine, avec son apogée vers 1744 où 150 potiers exerçaient alors leur métier dans le bourg, soit près de la moitié de la population. Cette tradition a fait l'objet d'importantes recherches historiques, ethnologiques et archéologiques dont le résultat est exposé au musée. La Maison de la Poterie témoigne de cet art qui a traversé les siècles. Le 2e week-end de juin a d'ailleurs lieu la fête de la poterie. Le village de Sadirac se situe dans un véritable écrin de verdure.

Points d'intérêt

MAISON DE LA POTERIE
Place Fouragnan
✆ 05 56 30 60 03
www.maisonpoteriesadirac.fr
museepoterie@sadirac.com
Basse saison : ouvert le vendredi et le samedi de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 14h à 18h. Entrée libre. Visite commentée avec forfaits groupes sur rendez-vous à partir de 15 €. Accueil enfants. Ateliers stages adultes et enfants.
La tradition potière du village de Sadirac remonte à l'Antiquité et connaît une activité continue depuis la fin du Moyen Age. C'est la grande richesse du sous-sol en argile bleue qui est à l'origine de ce fabuleux destin. La Maison de la Poterie, créée autour des vestiges d'un four potier du XIXe siècle, valorise ainsi ce patrimoine culturel. Elle abrite notamment, le musée de la céramique et des ateliers de création animés par l'Association des Gens et Amis de la Poterie (AGAP). Les amateurs d'art et de poterie apprécieront certainement découvrir les 200 pièces archéologiques – vases et céramiques –, de l'exposition permanente. La visite est une façon originale d'effectuer un voyage à travers les âges. La Maison de la Poterie se consacre également, à de nombreuses expositions temporaires dédiées à la céramique contemporaine.

LA MAISON DU PATRIMOINE NATUREL DU CREONNAIS
23, route de Créon ✆ 05 56 30 64 32
www.nature-creonnais.fr
nature.creonnais@ocean.asso.fr
Ouvert toute l'année. « Dimanches Découverte » : tous les dimanches de 14h30 à 18h. Gratuit.
Comme son nom l'indique, la Maison du Patrimoine est tournée vers le patrimoine qui l'entoure : la forêt, mais aussi la rivière, appelée La Pimpine, et tous leurs habitants. Les « dimanches découvertes » permettent aux petits et aux grands de partir en balade à la découverte de l'environnement agrémentée de prélèvements et d'observations, et complétée par une exposition en lien avec le thème du jour. Orchidées, oiseaux, insectes aquatiques, fossiles, préhistoire, insectes du sol… Les programmes sont édités chaque saison. Le départ de la balade est à 15h. La Maison du Patrimoine propose également de nombreuses activités sur place, une exposition temporaire renouvelée tous les 3 mois et des projections documentaires.

Emplettes

■ **CHÂTEAU FARIZEAU**
21, chemin de Farizeau
✆ 05 56 30 61 46
https ://chateau-farizeau.fr
contact@chateau-farizeau.fr
Visite et dégustation sur rendez-vous.
Du début du XIXe jusqu'en 1911, les Moreau étaient tonneliers et maîtres de chai de père en fils dans la région de Bourg sur Gironde. Au début des années 1900, le grand-père d'André Moreau a poursuivi le développement du vignoble déjà en place à Sadirac et Saint-Caprais de Bordeaux. Depuis cette époque, la famille a continué à exploiter les parcelles à vocation viticole. L'an 2000 a marqué un tournant… Au troisième épisode de sècheresse en 7 ans, un constat s'impose : la famille Moreau doit appréhender le travail du sol autrement pour assurer la pérennité du vignoble. Depuis, l'exploitation familiale produit 6 appellations sur une superficie de 12 hectares, en agriculture biologique. Les vins du Château portent tout l'agrément « Bio », depuis le millésime 2013. Aujourd'hui aux mains d'André, Nicole et leur fils aîné Guillaume, le vignoble propose d'excellentes productions de Bordeaux Clairet, Premières côtes de Bordeaux et Entre-Deux-Mers, maintes fois primés à des concours internationaux. L'encépagement est composé à 31 % de Cabernet Sauvignon, 38 % de Merlot et à 31 % de Cabernet Franc.

SAINT-MACAIRE ★

Classé village ancien, Saint-Macaire est un splendide site médiéval entouré de remparts. Appelée Ligena durant l'Antiquité, la cité a pris le nom du saint venu l'évangéliser et s'est développée autour de son abbaye. L'ensemble de la cité est intéressant et on se garera à l'extérieur pour la parcourir à pied. Voir tout d'abord la porte de Benauge du XIVe siècle – appelée aussi de l'Horloge, de l'hôtel de ville ou de Cadillac -, qui synthétise admirablement l'entrée fortifiée du village, puis au centre, la place du Mercadiou, considérée comme la plus belle du département avec ses arcades de pierres blondes, ses façades du XIVe au XVIe siècle et son ancien relais de poste Henri IV de style Renaissance, désormais converti en musée de La Poste.

Le couvert

■ **APPARTHÔTEL LES TILLEULS**
16, allée Tilleuls ✆ 05 56 62 28 38
www.tilleul-medieval.com
Langon. A côté de la Mairie.
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 20 € à 40 €. Carte : 38 € environ. Plat du jour : 12,50 € (menu à partir de 13,50 €, en semaine). Formule buffet fruits de mer à volonté : 20€. Accueil des groupes. Terrasse. Plateaux de fruits de mer à emporter, sur commande.
Situé au sein d'un bâti du XVIe siècle, au cœur de la cité médiévale de Saint-Macaire entre Garonne et vignobles, le restaurant Le Médiéval vous accueille à l'ombre de ses catalpas pour un déjeuner ou un dîner en toute gourmandise. Avec ses pierres apparentes, la salle n'est pas moins agréable. Les spécialités de la maison : les produits du terroir et les fruits de mer. Que les plus gros appétits se rassurent, les plats sont copieux. On repart rassasiés. Les formules sont particulièrement intéressantes, notamment avec le buffet d'entrées ou de fruits de mer à volonté. Pour en profiter à la maison, notez qu'il est tout à fait possible de commander de jolis plateaux. De plus, c'est certain, vous apprécierez la simplicité et la gentillesse du personnel. Pour une nuit, un week-end, une semaine, un mois… Du côté de l'appart-hôtel** « Les Tilleuls », on vous propose une dizaine de studios parfaitement équipés pour 2,3 ou 4 personnes.

■ **LA BELLE LURETTE**
2, place de l'Horloge ✆ 05 56 63 02 42
www.bar-labellelurette.com
bar.labellelurette@gmail.com
Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 20h ; le vendredi de 8h à 2h ; le samedi de 9h à 2h ; le dimanche de 9h à 20h. Restauration tous les midis de 12h à 14h. Formule plat/dessert : 12 € en semaine, 15 € le week-end. Tapas le vendredi soir, tapas et plats à la carte tous les samedis soir (10/12 €).
Situé au pied de la Porte de l'Horloge (ou Porte de Benauge), à l'entrée de la cité médiévale de Saint-Macaire, La Belle Lurette est le café du village. C'est avant tout un lieu culturel et de rencontres, imaginé comme tel par 2 jeunes patrons dynamiques et très sympathiques. A l'intérieur de ce joli café : des expos photo et peinture au milieu d'un décor d'objets chinés, de vieux bouquins… Une sacrée bonne atmosphère règne dans ce petit bistro. On y va pour boire un verre en terrasse, manger un bout le midi, notamment une belle assiette de salade composée, sinon une andouillette ou de l'araignée de porc. Le soir, on se donne rendez-vous pour partager quelques tapas : assiettes de charcuterie, de fromages, carpaccio de bœuf, mais aussi, des huîtres, des saucisses, etc. Pour accompagner l'ensemble, vous pourrez choisir parmi l'une des 15 variétés de bières en bouteille. En bref, La Belle Lurette laisse une grande place au plaisir : le plaisir de se retrouver autour de produits ou d'artistes… d'ici ou d'ailleurs ! Ainsi, une programmation d'animations est proposée chaque semaine et on retrouve toutes les informations sur la page Facebook.

■ **L'ABRICOTIER**
2, rue Bergoeing ✆ 05 56 76 83 63
www.restaurant-labricotier.com
restaurant.abricotier@wanadoo.fr
Ouvert le mardi midi ; du mercredi au dimanche le midi à partir de 12h (dernier service à 14h) et le soir à partir de 19h30 (dernier service à 21h). Menu unique à 32 € (le dimanche, menus de 23 à 25 €). Carte : 45 € environ. Accueil des groupes. Jardin.
Voici une table douce comme on les aime. Michèle et Alain aiment avant tout vous recevoir dans leur maison avec piscine, sans extravagance, comme s'ils accueillaient

des amis de passage à qui ils indiqueraient où se trouve la salle à manger. L'Abricotier est un lieu sans prétention. Les tables, sont bien dressées avec raffinement. Dans l'assiette, Alain Zanette, maître restaurateur, deux fourchettes au *Guide Michelin*, ne met pas les petits plats dans les grands. Il cuisine avec précision, justesse et ne part pas dans des envolées superflues. Le produit pour le produit, et juste ce qu'il faut pour l'accompagner ! Selon la saison, bien sûr, vous pourrez goûter à la carte, une cassolette de petits gris de Loupiac de La Réole aux pieds de porc confits ou la fricassée de langoustines sur un tartare de concombre en entrée, suivi par exemple, de filets de rouget sur un crousti d'olives noires, jus au romarin ou un mignon de veau du Limousin sur un jus de panais à la sauge. En dessert, vous avez rendez-vous avec la gourmandise : soufflé glacé aux pruneaux et armagnac sur une crème anglaise ou feuilleté aux fraises du pays, sabayon betteraves, sorbet citron basilic. Le tout parfaitement exécuté. Il y a aussi, pour ceux qui préfèrent, un plateau de fromages. L'Abricotier, c'est aussi 3 chambres spacieuses et calmes côté jardin, à partir de 67 euros (petit déjeuner à 8 euros).

Le gîte

■ **APPARTHÔTEL LES TILLEULS****
16, allée Tilleuls ✆ 05 56 62 28 38
www.tilleul-medieval.com
contact@tilleul-medieval.com
Langon. A côté de la Mairie.

Ouvert toute l'année. 10 logements à partir de 58 € la nuit et à partir de 406 € la semaine. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking inclus. Soirée étape traiteur avec boisson à partir de 75 €. Séminaires. Service de ménage. Restauration (le Médiéval : formule à partir de 12,50 €).
L'apparthôtel Les Tilleuls et le restaurant Le Médiéval sont situés au cœur de la Cité médiévale de Saint-Macaire, dans un bâti datant du XVI[e] siècle. Avec tous les services hôteliers classiques, vous profiterez lors de votre séjour, qu'il soit d'une nuit, d'un week-end ou d'une semaine, dans un véritable logement. En effet, chacun des 10 logements est équipé d'un espace cuisine. Vous y vivrez alors comme chez vous ! Bien sûr, rien ne vous empêche d'aller manger au Médiéval. Le restaurant affiche des tarifs très intéressants, y compris pour les menus. De la même façon, il est possible de faire une halte au Médiéval sans pour autant passer la nuit ici. La liberté a du bon, n'est-ce pas ?

Gîtes

■ **DOMAINE DE DAME BLANCHE**
5, place Arbre-de-la-Liberté
✆ 05 56 76 23 44
www.domainededameblanche.com
contact@domainededameblanche.com
Chambres hôtes doubles : 55 € /nuit, petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Location à la semaine : de 800 € à 1 000 € selon saison. Week-end : 2 jours à 350 €, 3 jours à 450 €.

2, place du Général de Gaulle 33490 Saint-Macaire
✆ 05 56 63 02 42 - www.bar-labellelurette.com
La belle lurette

Le gîte du Domaine de Dame Blanche, de 240 m², est situé au cœur du vignoble bordelais. Cette maison contemporaine a été construite sur un parc de 1 200 m². Dans un cadre idyllique, vous goûterez avec délectation au calme qui règne en ces lieux. Le gîte qui compte quatre chambres est très bien équipé (micro-ondes, lave-vaisselle, lave-linge, sèche-linge, TV, salle de jeux polyvalente, etc., vous pourrez donc passer un agréable séjour en parfaite autonomie. Et tout cela à deux pas de Saint-Macaire, charmant petit village médiéval.

Sorties

LA BELLE LURETTE
2, place de l'Horloge ✆ 05 56 63 02 42
www.bar-labellelurette.com
bar.labellelurette@gmail.com
Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 20h ; le vendredi de 8h à 2h ; le samedi de 9h à 2h ; le dimanche de 9h à 20h. Terrasse. Restauration. Concerts.
C'est un bar à vin, un café de village, un café concert, un espace culturel et d'expérimentations, bref c'est en tout cas une très bonne adresse. Chaque semaine, des animations sont proposées : apéros et concerts, soirées dégustation et jeux de société, rencontres et débats, apéros *wines & mixes*, retransmissions sportives, tout ce qui peut animer la vie du petit village. Un vrai lieu de rencontre et de partage et on se déplace de loin pour une soirée à la Belle Lurette !

Emplettes

■ **MARCHÉ**
Le jeudi de 8h à 13h, Place du Général de Gaulle.
A Saint-Macaire, c'est le jeudi matin ! Certains commerçants viennent aussi le dimanche… L'été, des marchés des producteurs de Pays sont organisés en nocturne. Généralement de 19h à minuit, ce sont surtout des repas festifs, avec animations musicales sur la place Mercadiou.

SAINTE-CROIX-DU-MONT

Ce petit village doit son nom à Santa Crux, instrument de la Passion du Christ. Perché sur un coteau entre Cadillac et Saint-Macaire, et à 4 km seulement de Loupiac, il ne manque pas de curiosités : la vue sur la vallée de la Garonne, son église, le château de Tastes aux murailles crénelées du XIVe siècle et fortement remanié au cours des âges – aujourd'hui la mairie. Mais, le plus spectaculaire, ce sont les falaises de calcaire coquillé, contenant des huîtres fossilisées, qui datent de l'ère tertiaire, soit de plusieurs dizaines de millions d'années. La falaise s'étend sur une centaine de mètres et abrite des grottes où l'on a aménagé des caves et une chapelle. Le 1er dimanche de juillet se déroule la fête du vin.

Points d'intérêt

■ **GROTTES D'HUÎTRES FOSSILES** ★
Château de Tastes
✆ 05 56 62 12 92
www.gironde-tourisme.fr
contact@gironde-tourisme.com
Visites guidées gratuites pour les groupes.
Saviez-vous que Sainte-Croix-du-Mont abrite un site géologique unique en France constitué de fossiles d'huîtres surplombant la Garonne ? Datées de 22 millions d'années par les géologues, les huîtres se sont accumulées au fond des mers au cours de l'ère tertiaire puis se sont trouvées en surplomb de la vallée après les mouvements tectoniques de la fin du tertiaire et le retrait des eaux. L'érosion a creusé, dans l'épaisseur du banc, des grottes encore utilisées aujourd'hui pour la conservation du vin blanc liquoreux. Depuis le banc d'huîtres, vous découvrirez, en plus, un magnifique panorama sur le Sauternais. Sublime à l'heure où le soleil décline, qu'on se le dise !

Emplettes

■ **CHATEAU DU MONT**
Claire et Hervé Chouvac
Lieu-dit Pascaud
✆ 06 89 96 54 73
http://chateau-du-mont.com
chateau-du-mont@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 14h à 18h. Visites et dégustations.
Le Château du Mont est une histoire de famille qui remonte à la fin de XIXe siècle. Le Domaine est transmis de passionnés en passionnés jusqu'à Hervé Chouvac en l'an 2000. La devise du Château du Mont se résume d'ailleurs autour en 3 mots : « Passion, Qualités et Plaisirs ». Aujourd'hui, la propriété de 25 hectares répartis sur les Appellations Saintes-Croix-du-Mont, Sauternes et Graves produit 100 000 bouteilles de vins blancs et rouges récoltés exclusivement à la main. Véritables acteurs de l'œnotourisme, Claire et Hervé Chouvac produisent du vin, mais aussi, partagent avec vous leur passion (encore une fois !). Ils vous accueillent volontiers sur leur domaine pour des visites et des séances de dégustation.

■ **VIGNOBLES LABAT LAPOUGE**
Les Arroucats ✆ 05 56 62 07 37
chateau_arroucats@hotmail.com
Visite et dégustations sur rendez-vous.
Le domaine a été fondé en 1938 par Christian Labat. Le Château Les Arroucats, propriété de Virginie Barbe, s'étend sur 45 hectares, dont 25 en appellation Sainte-Croix-du-Mont. Les terres ici, des sols argilo-calcaires, sont idéales pour la production de vins blancs liquoreux. La vinification allie méthodes traditionnelles et techniques modernes pour une belle production. La propriété familiale vous accueille sur rendez-vous pour vous raconter l'histoire de ce vignoble.

Dans les environs

Loupiac

■ **CHÂTEAU DU DAUPHINÉ-RONDILLON**
Château Dauphiné-Rondillon
✆ 05 56 62 61 75
www.vignoblesdarriet.fr
contact@vignoblesdarriet.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Le week-end sur réservation. Visite et dégustation guidée : 10 €. Dégustation de vieux millésimes : sur devis.
Voilà huit générations que la famille Darriet s'occupe du domaine en plein cœur de la commune de Loupiac. Ses vignes centenaires et ses arbres majestueux offre un charme particulier à la visite. Ici, les visites sont proposées à toute la famille, des énigmes pour les enfants sont conçues afin de les intéresser à la viticulture. Les enfants pourront même remplir un carnet de l'apprenti vigneron. Une idée ingénieuse afin que petits et grands puissent plonger dans l'univers des grands vins !

■ **CHÂTEAU GRAND PEYRUCHET**
1, Les Plainiers
✆ 05 56 62 62 71
www.chateau-peyruchet.com
info@chateau-peyruchet.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Dans cette propriété de 25 hectares dominant la Garonne, vous découvrirez le savoir perpétué depuis plus de cinq générations. C'est avec passion et professionnalisme que vous seront transmis au cours d'une visite les techniques et savoirs de ces grands vins. Puis vous découvrirez le chai et, pour finir, une dégustation de quelques-uns de ces vins révèlera les arômes et les vertus de ces grandes appellations de Bordeaux.

Saint-Maixan

■ **CENTRE FRANCOIS MAURIAC – DOMAINE DE MALAGAR** ★★
4, Malagarre Sud
✆ 05 57 98 17 17
Voir page 13.

SAUVETERRE-DE-GUYENNE

D'abord prieuré bénédictin au IXe siècle, la cité construit sa bastide en 1281, sous domination anglaise puisque c'est Edouard Ier qui décide la création. Changée dix fois de nationalité, elle ne redevient française qu'en 1451, à l'approche de la fin de la guerre de Cent Ans. Sauveterre a été construite suivant le plan classique des bastides : des rues en damier partent de la place centrale à arcades. La cité était ceinte de remparts, qui furent détruits au XIXe siècle, sauf les quatre portes d'accès. Depuis le mois de septembre 2004, il est possible de visiter la porte Saubotte – sur demande auprès de l'office de tourisme. L'église a été reconstruite au XIXe siècle, mais a conservé un très beau chœur gothique polygonal. A ne pas manquer non plus : les maisons du Moyen Âge restaurées, la cave du XVIe siècle ainsi que celle, datant du XIIIe siècle de la maison du Sauveterrois et la galerie d'art de l'office de tourisme.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
28, place de la République
✆ **05 56 71 53 45**
www.entredeuxmers.com
sauveterre@entredeuxmers.com
Ouvert le mardi de 9h30 à 13h ; le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30.
Ici, on vous accueille toute l'année pour partir à la découverte de l'Entre-deux-Mers. Pratique, grâce au service de billetterie sur place, vous pourrez acheter vos entrées pour diverses activités. A proximité, notez la présence d'une halte pour camping-car. La piste cyclable en voie verte Lapébie, entre Sauveterre-de-Guyenne et Bordeaux, prend également son départ tout près. Pour les visites guidées en collaboration avec les guides de Pays, vous pouvez aussi vous renseigner auprès de l'office Entre-Deux-Mers Tourisme de Monségur.

Dans les environs

Blasimon

■ **ABBAYE BÉNÉDICTINE**
✆ **05 56 61 82 73**
Extérieur en accès libre. Visite guidée (sur rendez-vous auprès de l'Entre-Deux-Mers Tourisme, à partir de 10 personnes).
Cette ancienne église abbatiale bénédictine fut fondée en hommage à saint Maurice par les moines bénédictins venus de Saint-Jean-d'Angély, entre le XIIe et le XVIe siècle dans la Vallée de la Gamage. L'abbaye bénédictine a été classée Monument historique. On remarque notamment sa magnifique façade et son portail roman à six voussures où le travail de sculpture est tout à fait exceptionnel de richesse et de finesse. Construit sur des marécages (les murs antiques sont construits sur pilotis), le monument initial était probablement voué à une source présente sur le site. L'abbaye en porte les stigmates, principalement au niveau du cloître. D'ailleurs, les vestiges de fossés ont été recouverts au XIXe et ne sont plus visibles de nos jours. Le rayonnement de l'abbaye fut limité en raison de sa position géographique et de la proximité de l'abbaye de la Sauve-Majeure dont la paroisse de Blasimon dépendait. A visiter avec un guide de Pays !

■ **DOMAINE NATURE**
✆ **05 56 71 59 62**
dgaj-hostens-blasimon@gironde.fr
Ouvert toute l'année. Entrée et parking gratuits. Restauration. Baignade surveillée de mai à septembre, aire de jeux, activités sportives, balades à vélo, randonnées, pêche… Toilettes publiques. Camping.
Le Domaine Nature de Blasimon propose, sur 50 ha, des activités pour toute la famille : pêche, tennis, beach-volley, sentiers de randonnée, boulodrome, espace jeux pour enfants… En saison, de mai à septembre, la baignade surveillée est ouverte en même temps que la guinguette qui propose un service de restauration, de buvette, des glaces et des crêpes. Le camping du lac, situé sur le site, est ouvert quant à lui de mi-avril à mi-octobre. Il compte 14 emplacements et 9 mobil-homes. Afin que chacun en profite à sa guise, une partie du lac est réservée à la baignade, et l'autre à la pêche et aux activités nautiques. Malin ! Par ailleurs, des animations sportives sont organisées tous les étés. Beach-volley, beach-tennis, beach-soccer, initiations paddle, canoë, marche nordique, tir à l'arc… Difficile de choisir, n'est-ce pas ? Notez que la guinguette est parfaitement accessible aux personnes à mobilité réduite ainsi que d'autres aménagements programmés sur le domaine. Le site, classé Espace Naturel Sensible, héberge une faune et une flore remarquables avec de nombreuses espèces protégées. De belles balades en perspective.

Saint-Vincent-de-Pertignas

■ **LES GRANDS CHÂTEAUX DE NAUJAN**
Domaine de Naujan
✆ **05 57 55 02 86**
www.domaine-de-naujan.com
info@direct-chateaux.com
Visite sur rendez-vous. Sur le domaine 12 chambres ; renseignements au 05 57 55 14 30.
Constitué à la force du poignet et animé par la passion des propriétaires, le vignoble de cette propriété également hôtel-restaurant Isabeau-de-Naujan est composé de trois cépages traditionnels pour les rouges : merlot, cabernet-sauvignon, cabernet-franc. Elle produit trois types de vin, en appellation bordeaux supérieur, premières-côtes-de-bordeaux et cadillac. Le château Naujan-Lapeyrere, en premières-côtes-de-bordeaux, élevé douze mois en fûts de chêne, a obtenu de très nombreuses distinctions. Le mieux est de goûter le résultat de ce travail de vigneron fait avec grande conscience, aussi bien à la vigne qu'au chai.

Saint-Martin-du-Puy

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

1, Maison noble ✆ +33 5 56 71 86 53
http://maisonnoblesaintmartin.com
stephanie_maison.noble@orange.fr
Visite et dégustation sur rendez-vous.

Le Château Maison Noble Saint-Martin est un ancien château féodal du XIVe siècle. Il fut détruit à 2 reprises : pendant les guerres de religion puis pendant la Révolution française et reconstruit sur les caves de l'ancien édifice, au milieu du XVIIIe siècle. C'est à la fin du XXe siècle que le domaine retrouve toute sa splendeur d'antan, après plus de 10 ans de restauration de cette belle chartreuse dominant la vallée. 75 ha de vignes situés sur la croupe surélevée d'un plateau argilo-calcaire font la puissance du domaine. Les investissements sont constants au Château Maison Noble Saint-Martin, et la pratique de l'agriculture raisonnée, c'est-à-dire sans désherbant ni engrais chimique. Vendangés à la machine, les raisins sont délicatement pressurés. La vinification est effectuée selon les méthodes traditionnelles, dans un cuvier bénéficiant des techniques modernes, avec des cuves inox thermo-régulées, permettant une vinification séparée par cépages. L'encépagement : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, pour les bordeaux et bordeaux supérieur ; et sauvignon, sémillon et muscadelle pour l'entre-deux-mers. Le vin est ensuite mis à vieillir en barriques. Le résumé est bien court, nous en convenons. Aussi, pourquoi ne pas vous rendre sur place, sur les terres de la propriété. Accompagnés de Stéphanie de Pareja, responsable de la commercialisation et de la communication, découvrez l'histoire de ce château et de son vignoble à l'occasion, par exemple, d'une balade de deux heures qui vous mènera des vignes à la dégustation. Pensez à prendre rendez-vous !

Au palmarès, de nombreuses récompenses chaque année : 1 étoile dans le *Guide Hachette* pour le bordeaux supérieur rouge 2014 ; médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris pour le bordeaux rouge 2015…

VERDELAIS

Au XIe siècle, un chevalier de la région, Géraud de Graves, partit pour une première croisade. Pris dans une embuscade, il fit le vœu de vouer sa vie à la Vierge s'il survivait. Il survécut et se retira à Verdelais où il mena une vie d'ermite et fit construire un petit oratoire avec une statue de la Vierge sur le modèle de celle qu'il aurait vue à Bethléem. A sa mort en 1159, les seigneurs de la région désireux que le culte survive, firent venir des religieux de Limoges : les Grandmontains. Selon la légende, c'est au XIIe siècle que la comtesse de Foix retrouva la statue, alors cachée par les paysans pour échapper à la profanation, sous le pas de sa mule.

Cette Vierge à l'Enfant en bois polychrome, surnommée la Vierge rouge – datée du XIVe siècle – a la réputation d'être miraculeuse. Dans la basilique, la niche de la Vierge est insérée dans un très beau retable en marbre rouge rehaussé d'or et orné de six colonnes de marbre. Verdelais est devenu le plus important centre de pèlerinage de la Gironde. Le pèlerinage fut soutenu par les religieux, Grandmontains d'abord, Célestins ensuite, puis Maristes et aujourd'hui Passionistes. Le bourg a conservé un remarquable alignement de façades du XIXe siècle, vestiges des établissements hôteliers qui accueillaient les pèlerins, fort nombreux à l'époque. Le cloître célestin est aujourd'hui occupé par des administrations. Dans le cimetière, repose le peintre Henri de Toulouse-Lautrec, mort à 37 ans dans son château voisin : le château de Malromé à Saint-André-des-Bois. Les habitants de Verdelais sont appelés les Verdelaisiens et les Verdelaisiennes.

Points d'intérêt

CHEMIN DE CROIX ET CALVAIRE

Un monumental chemin de croix a été tracé depuis le cimetière communal, à l'endroit où se trouve la chapelle Saint-Agonie jusque sur la colline de Cussol au milieu du XIXe siècle. Aménagé par le cardinal Donnet entre 1855 et 1868, il évoque toutes les scènes de la Passion du Christ. Le chemin s'élève en sinuant dans un sous-bois, jalonné de quatorze chapelles de style néogothique représentant les quatorze stations du chemin de croix. Le parcours se termine par la chapelle du Saint-Sépulcre. Pour la petite histoire, les trois croix initialement en bois, dont l'une s'est brisée en 1868 lors d'un violent orange, ont été remplacées par des croix métalliques de 12 mètres de hauteur. Le site – les seize chapelles et leurs autels, les trois croix, l'escalier et la balustrade du calvaire –, a été enregistré au classement des monuments historiques en 2010.

HOSTELLERIE GERAUD DE GRAVES

Hostellerie Gérauld de Graves
1, Les Allées ✆ 05 57 98 34 90
www.hostelleriegerauddegraves.com
accueil.gdg.verdelais@gmail.com
Ouvert tous les jours de 8h30 à 19h30.

Voisine de la Basilique, l'Hostellerie Géraud de Graves, a été aménagée en 2010-2012 dans l'ancien couvent des moines. Si ses fondations datent du XIIe siècle, d'importants travaux ont été effectués au XVIIe siècle sous François de Sourdis, puis au XIXe siècle avec le cardinal Donnet, qui relança le pèlerinage. L'intérieur est richement décoré. Le retable baroque dans lequel est incorporée la statue de Notre-Dame, entreprise au XIVe siècle, a pris son aspect actuel en 1666. La nef et le chœur sont enrichis de peintures naïves du XVIIe et du XVIIIe siècle, ainsi que de nombreux ex-voto (bateaux, cœurs, décorations militaires…). La basilique est le théâtre de pèlerinages réguliers qui ont lieu le 1er dimanche de mars à novembre. Ceux du 15 août et du 8 septembre sont les plus importants. Le Sanctuaire est doté d'un parc de 3 ha.

MOULIN DE CUSSOL

Le Calvaire ✆ 06 81 02 83 86
www.verdelais.fr/z/index.php
Visite commentée sur rendez-vous (gratuit pour les enfants, adulte : 2 €). Ouvert pour la journée européenne des moulins, pour la fête des moissons anciennes et pour les Journées du Patrimoine.

Ce moulin à vent a été construit au XVIIIe siècle par les moines de l'ordre des Célestins. Hélas, ils n'auront pas le loisir de l'utiliser bien longtemps à cause de la Révolution française. Tombé en décrépitude, le moulin devient en 1997, la propriété de la commune. On doit sa restauration à « L'association du Moulin de Cussol ». Ce groupe de passionnés, présidé par Alain Bord, a retapé successivement la tour, le toit, les ailes et l'appareillage complet de la meunerie. L'édifice a été intégré aux Journées du patrimoine avec l'organisation d'un parcours « du four au moulin ». Il est également possible de visiter le moulin en fonctionnement lors de la journée européenne des moulins au mois de mai et à l'occasion de la fête des moissons anciennes en juillet. Toute l'année sur rendez-vous, on vous accueillera aussi avec plaisir pour vous délivrer ses secrets. Etant l'un des moulins à vent les plus typiques du Sud-Ouest, cette visite originale vaut vraiment le détour. Depuis le site, un large panorama s'ouvre sur la vallée de la Garonne, et parfois, il est possible d'apercevoir la chaîne des Pyrénées.

■ **MUSÉE D'ART SACRÉ**
13, place de l'Allées ✆ 05 56 62 02 04
sanctuairedeverdelais.fr
Ouvert toute l'année. Le musée d'art sacré peut se visiter toute l'année. Tous les jours sauf le lundi de 14h30 à 18h en juillet et août de 14h30 à 18h ; sur rendez-vous, le reste de l'année.
Cet étonnant musée, unique dans la région, expose divers objets liés au culte religieux témoignant de la ferveur des pèlerins au fil des siècles. Aménagé dans une aile de l'ancien couvent des Célestins, vous pourrez ainsi y voir une rare collection d'ex-voto peints dédiés à Notre-Dame de Verdelais dont certains datent du XVIIIe siècle, des maquettes de bateaux, des pièces d'orfèvrerie sacrées, des ornements liturgiques, des vases, des vêtements liturgiques et des manteaux de la Vierge ou encore des tableaux. Le rez-de-chaussée est réservé aux expositions temporaires.

Le couvert

■ **LE NORD SUD**
30, les allées ✆ 05 56 62 10 45
www.lenordsud.com
contact@lenordsud.com
♿
Maître Restaurateur. Ouvert le dimanche et le lundi le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir. Menus de 26,80 € à 58,50 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (séminaires, réceptions). Terrasse.
Installé le long des belles allées de Verdelais, vous serez enchantés dès votre arrivée. L'accueil est là, et vous serez rapidement sur un petit nuage dans ce grand établissement. Ensuite, le savoir-faire du chef qui a obtenu le titre de Maître-Restaurateur opère. Il saura émoustiller les palais les plus gourmets, et ce, pour une addition honorable au regard des bonnes choses que vous dégusterez et du fort agréable moment que vous allez passer. En effet, le Nord-Sud ne laisse pas de places aux doutes, ni dans le service ni pour le travail des produits. Certains menus vous permettront de la composer selon vos goûts à partir des créations à la carte telles que le millefeuille chaud d'aubergines, crème de tomates et mozzarella accompagné d'un duo de viandes issues du fumoir (filet mignon de porc et magret), les noix de Saint-Jacques sur un lit de risotto safrané, et pour finir, les profiteroles garnies de crème glacée maison à la vanille, d'un nappage au chocolat chaud Valrhona et quelques éclats de meringue et macaron.

Dans les environs

Castets-en-Dorthe

■ **L'ECLUSE 52**
Port de plaisance
9, route du Moulin
✆ 05 56 62 11 03
www.ecluse52.fr
Ouvert tous les jours du 1er avril au 31 octobre, le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 21h30. Fermeture le soir (du dimanche au mercredi), en basse saison (du 1er novembre au 31 mars). Menu unique à 28 € (uniquement le soir). Carte : 46,50 € environ (hors boisson). Formule du midi : 16 € (en semaine). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Parking. Wi-fi.
Passage obligé de la voie verte inaugurée en 1856, L'Ecluse 52, situé sur la commune de Castets-en-Dorthe, près de Langon, se trouve au point de départ du Canal de la Garonne. Le cadre est merveilleux et la terrasse fleurie au bord de l'eau, ravira quiconque y fera une halte ! En cuisine, Dara, le chef et Sébastien, vous proposeront des plats traditionnels du terroir, servis avec leur touche d'originalité, tant gustativement que visuellement ! Le midi, vous pourrez déguster, à petit prix, le menu du jour ou alors vous faire plaisir en choisissant l'un des plats gourmands à la carte complétés par de délicieuses suggestions. Le tout, en circuit court, à partir de produits frais. Le chef propose une cuisine authentique, avec des notes inventives, qui respecte les saisons et les produits avec une attention particulière aux plus sauvages d'entre eux comme les gibiers, les champignons ou les poissons. Tout ce qui se trouve dans votre assiette est donc de saison et de la région. En prime, la carte des vins est finement sélectionnée. Elle fait ainsi la part belle aux producteurs locaux, arc-boutés sur la tradition et attachés à la production de vins naturels. Encore une fois, le terroir est au rendez-vous. Laissez-vous guider pour découvrir les jolies associations mets-vins. S'ajoute un service de qualité, toujours souriant et bienveillant. A découvrir très vite.

■ **PORT DE CASTETS-EN-DORTHE**
9, route du Moulin ✆ 06 77 89 66 34
En amont des deux dernières écluses du Canal des Deux Mers, reliant la Méditerranée à la Garonne, Castets-en-Dorthe offre un port de plaisance accueillant, idéal pour une étape fluviale. Depuis 2011, Voies Navigables de France a délégué la gestion de ce port à Lyonnaise des Eaux qui assure trois missions : développer les activités fluviales et touristiques, garantir la préservation de l'environnement et assurer un accueil de qualité. Sur place : restauration, location de vélos, point infos touristiques.

Vignes dans le Sauternais.

© KRYSTELL BONNET PHOTOGRAPHIE

SUD GIRONDE

SUD GIRONDE

BAZAS

L'antique Cossium était située sur l'ancienne voie romaine Bordeaux-Toulouse et fut la ville natale du père du poète latin Ausone. Place forte dès le IVe siècle et évêché dès le Ve siècle, Bazas dispose très tôt d'un édifice religieux d'importance et au XIe siècle, le pape Urbain II vient consacrer un nouveau lieu de culte. Au XIIIe siècle, c'est au tour du puissant évêque Arnaud de Pins de restaurer la cathédrale dans un style gothique. Centre de commerce important, la cité fut au Moyen Age une étape sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, en même temps qu'un enjeu entre Anglais et Français durant la guerre de Cent Ans. Du XVIe au XIXe siècle, la ville était connue pour ses verreries dont de beaux exemples sont visibles dans les collections de l'apothicairerie de l'hôpital Saint-Antoine. Aux XVIIe et XVIIIe siècles, la faïencerie de Saint-Michel bénéficiait de la qualité de l'argile des lieux. Les tanneries ont utilisé durant les mêmes périodes les eaux des sources locales. Ville pleine de charme, Bazas est aujourd'hui une étape clé en Sud Gironde, notamment pour les gastronomes qui apprécient son fameux bœuf gras. Cette véritable institution du terroir girondin donne lieu à la fête des Bœufs Gras le jeudi avant Mardi gras.

■ **OFFICE DE TOURISME DU BAZADAIS**
1, place de la Cathédrale
✆ 05 56 25 25 84
www.tourisme-sud-gironde.com
bazas@tourisme-sud-gironde.com
De janvier à mai et d'octobre à décembre : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Fermé les jours fériés (sauf événementiel) et le lundi (hors vacances scolaires). 1ère quinzaine de juin et 2ème quinzaine de septembre : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; dès 13h30 du 15 juin au 15 septembre ainsi que les dimanches et jours fériés de 14h30 à 18h. Wi-fi. Billetterie spectacle. Langues parlées : français, anglais, espagnol. Label : accueil vélo.
A deux pas de la cathédrale Saint Jean-Baptiste, l'équipe de l'Office de Tourisme du Bazadais, – antenne de l'Office de Tourisme Sud Gironde –, vous donnera toutes les informations pratiques et touristiques de son secteur, à savoir les communes de Bazas évidemment, mais également de Captieux et Grignols entre autres. Elle assure la billetterie de l'écomusée de Marquèze (tarifs préférentiels) ainsi que de l'apothicairerie de l'hôpital Saint-Antoine, mais aussi de la plupart des spectacles se déroulant en Bazardais. Le Bazardais, vous l'aurez compris, est un territoire riche à découvrir. N'hésitez pas alors à vous inscrire à l'une des visites guidées ou prendre connaissance des circuits touristiques libres. Vous obtiendrez également tous les renseignements nécessaires pour vos envies de sorties culturelles, vos activités sportives, pour vous loger ou vous restaurer.

Points d'intérêt

■ **APOTHICAIRERIE**
Hôpital Saint-Antoine ✆ 05 56 25 25 84
Ouvert toute l'année. Visites uniquement sur rendez-vous auprès de l'Office de Tourisme (sauf visites programmées en juillet-août). Groupe accepté.
Avez-vous déjà eu l'occasion de visiter une apothicairerie ? Celle de Bazas est nichée au cœur de l'Hôpital Saint-Antoine qui a été construit pour les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Vous pourrez ainsi découvrir une splendide collection de pots à pharmacie, en verre ou en faïence. Datant du début du XVIIIe siècle, ce lieu constitue un ensemble remarquable comme il en existe très peu en France. C'est l'un des trésors de la cité de Bazas.

Les grands rendez-vous

- **La Halha de Nadau.** Fête traditionnelle pour célébrer le solstice d'hiver le 22 décembre 2019. La Halha de Nadau, une gerbe de paille et de feuilles de maïs, est brûlée. A cette occasion se tient le marché de Noël sous les arcades de la place de la Cathédrale de Bazas.
- **La Fête des boeufs gras de Bazas.** Chaque jeudi précédant le Mardi Gras.
- **Le Festival du Livre.** La première semaine du mois de juin.
- **Le salon du Retro Mobil Club du Bazadais.** Le 28 juillet 2019, place Saint-Sauveur se tiendra la sixième édition de cette manifestation qui réunit chaque année de plus en plus de visiteurs (25 000 attendus cette année). Renseignements : 06 78 44 98 18 et retro-mobile-du-bazadais@ville-bazas.fr.
- **Spectacle son et lumière Le Chemin des Mémoires, à Bazas**. Du 9 au 11 août 2019 à partir de 18h pour les animations historiques et 22h pour le spectacle. Évocation de plus de 2 000 ans d'histoire en terre bazadaise, avec plus de 300 personnages et un florilège d'effets sonores et pyrotechniques. Tarif : 9 € (gratuit pour les moins de 10 ans). Renseignements au 05 56 25 25 84.

Dans de belles boiseries en chêne sculpté, la collection s'étend à de la verrerie locale (carafes, cantines, bouteilles, flacons ou fioles) aux divers pots en faïence stannifère : albarels (vases de Lyon du XVI^{e}, vases de Montpellier du XVII^{e}) en passant par les pots de Bordeaux du XVIII^{e} (pots couverts, chevrettes, piluliers, pots de monstre) et par les pots du Sud-Ouest du XVIII^{e} (pots canons, pots-pourris). Venez donc découvrir ce lieu empreint d'une atmosphère atypique avec ses quelque 110 pots aussi beaux que différents.

CATHÉDRALE SAINT-JEAN-BAPTISTE ★★
Place de la Cathédrale

Ouvert tous les jours en accès libre en dehors des offices. Visite libre et gratuite. Visites guidées possibles sur rendez-vous pour les groupes (4 €). Langues parlées : français, anglais et espagnol.

Cet imposant édifice de 83 mètres de long, classé Monument historique en 1840, et classé au patrimoine mondial de l'Unesco en 1998 au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France, offre aux touristes trois portails finement sculptés. Celui qui se tient au centre est dédié à saint Jean-Baptiste et les deux portails latéraux sont dédiés d'une part à saint Pierre et d'autre part à la Vierge. Son clocher est formé à la base des plus anciennes pierres de l'église, datant du V^{e} siècle. A l'intérieur, la taille de la Nef est impressionnante. Le chœur est composé de cinq absides ainsi que de tableaux qui ornent les chapelles. Vous pourrez admirer une superbe vierge dorée datant du XIII^{e} siècle trônant au-dessus de l'autel. Les vitraux, quant à eux, datent du XIX^{e} siècle.

LAC DE LA PRADE
✆ 05 56 25 25 84
www.tourisme-sud-gironde.com
bazas@tourisme-sud-gironde.com

Propriété du Syndicat Intercommunal du Bazadais, le lac de la Prade est un plan d'eau artificiel créé en 1981 pour l'irrigation des terres agricoles. Il s'étend sur trois communes : Saint-Côme, Gajac, et bien sûr, Bazas. Pour les amoureux des promenades en milieu naturel, c'est un lieu incontournable qui abrite une faune et une flore exceptionnelles. Oiseaux, poissons et plus de 300 espèces végétales sont répertoriés dans cette réserve ornithologique protégée. Un sentier pédestre balisé et des aménagements pédagogiques facilitent l'observation et la découverte de toutes les espèces recensées. Une brochure est également disponible en téléchargement sur le site de l'office de tourisme du Sud-Gironde. Enfin, vous trouverez là-bas des pontons de pêche et tables de pique-nique à disposition.

PLACE À ARCADES
La Place à Arcades est en elle-même un monument. Comme on peut l'apprendre, « *la partie ouest, trapèze affaissé de 4 600 m^{2}, liée au faubourg marchand du Mercadilh, remonte à la fin du XII^{e} siècle. La partie située à l'est, liée à la cathédrale, est d'aménagement plus récent (XIX^{e} siècle). La place a toujours gardé son rôle de carrefour et de marché* ». Le marché s'y déroule en effet le samedi matin et a la particularité d'être plutôt animé. Les arcades périphériques ont été construites à partir du XVI^{e} siècle et sont accordées aux types de maisons qu'ils soutiennent.

Jetez donc un coup d'œil. Parmi les nombreux immeubles bordant la place figurent quelques hôtels particuliers remarquables. Le plus prestigieux se trouve au n° 23. C'est la maison de l'Astronome. Bâtie au XV^{e} siècle, sa façade est ornée d'astres, d'où son nom. Il faut également détailler la façade du n° 32, occupé par une pharmacie – façade XVII^{e} du siècle –, c'est l'ancien présidial (XVIII^{e} siècle). Vous verrez aussi la Maison d'Andrault et l'Hôtel Bourriot.

Le couvert

LE BOEUF POP
30, place de la Cathédrale
✆ 05 56 65 77 56

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Plats de 15 à 29 €. Menu enfant : 10 € (sirop, magret ou bœuf, dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.

Situé sur la plus belle place de Bazas, le Bœuf Pop, vous ouvre ses portes pour un moment de gourmandise en toute convivialité. L'accroche est sympathique et de bonne foi, promis ! Avant de jeter un coup d'œil à la carte, vos yeux survoleront les lieux, pas grands certes, mais si bien agencés qu'il est aisé d'y installer un groupe. Amusez-vous à laisser aller votre regard, tout est curiosité… La carte, vous ne l'avez sans doute pas manquée, accrochée au mur, à l'ardoise sur un bœuf ! Amateur(s) de viande, vous ne serez pas déçu(s), d'autant que tous les plats sont préparés à base de produits frais et de provenance toute proche. Au Bœuf Pop, on privilégie le circuit court. La viande provient de la boucherie Charrier et le pain du burger, de la boulangerie Sauboua. Pavé de bœuf gras, tricandilles de Bazas (sur commande), magret de canard, tartare… Les assiettes sont servies avec des frites maison. Le Bœuf Pop vous propose aussi des salades, notamment la spéciale « Terroir » avec une tranche de foie gras maison, magret et chèvre. Les appétits gargantuesques seront rassasiés ! Desserts gourmands, carte des vins de Graves et sourire de la patronne, que demander de plus ?

CAFÉ-RESTAURANT INDIGO
25, rue Fondespan
✆ 05 56 25 25 52
indigobazas@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 43 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Avec ses deux salles et ambiances, le Café-Restaurant Indigo a su séduire la clientèle par son concept moderne et branché. On peut déjeuner au Café Indigo ou dîner au Café-Restaurant Indigo à la carte. Leurs voyages ont permis à M. et Mme Régis de rapporter des pays méditerranéens, d'Asie et d'Australie, une cuisine créative qui mêle terroir et exotisme avec des spécialités comme le foie gras de canard poêlé à la mangue huile de sésame & sauce soja ou encore, la poêlée de ris de veau aux champignons et crème truffée ! Le bœuf de Bazas IGP est aussi, et bien sûr à l'honneur. Il faut aussi ajouter que les desserts sont parfaits comme le fondant au chocolat avec sa glace caramel au beurre salé. Belle déclinaison de la carte des vins avec l'appellation Bordeaux, mais également de vins étrangers. Le service est impeccable.

LE COMPTOIR DU BOEUF POP
27, place de la Cathédrale
✆ 09 83 08 58 88
leboeufpop1@bbox.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 15h ; le vendredi et le samedi de 10h à 15h et de 18h à 22h. Plat du jour : 10 €. Terrasse. Vente à emporter.
Le Comptoir du Bœuf Pop fait office de petit nouveau sur la place de la Cathédrale à Bazas. Et pourtant, on connaît bien les créateurs de cette nouvelle adresse, déjà à la tête du restaurant Le Bœuf Pop sur cette même place. Le Comptoir s'adresse à une autre clientèle, peut-être plus pressée le midi en semaine. Ainsi, on y mange les mêmes plats qu'au Bœuf pop, mais en plus rapide… A cela s'ajoute, un plat du jour et des salades à composer soi-même selon ses envies. Le service est rapide, d'accord, mais sans être oppressant ! L'adresse à la décoration contemporaine est également un bar à vins et à tapas très appréciable à l'heure de l'apéritif. Ainsi, on sait également prendre le temps au comptoir ou en terrasse sous les belles arcades de la place.

RESTAURANT CARO & CO
38, place de la Cathédrale
✆ 05 56 65 24 58
www.restaurantcaroandco.fr
caroandco@orange.fr
Basse saison : ouvert du dimanche au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Haute saison : du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Menu unique à 42 €. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 13,90 €. Vin au verre. Menu le midi en semaine : 18 € ; Menu le samedi midi : 25 € ; Menu dimanche et jours fériés : 32 €. Accueil des groupes. Jardin.
Caroline et son mari Pascal ont choisi la place de la cathédrale de Bazas pour donner vie à leur rêve. Sud-Africaine, Caroline mêle ses origines à la cuisine française et anglaise pour concocter ses plats. En plus des assiettes joliment orchestrées autour des produits de saison (cheesecake au saumon fumé, saumon citron, mangue, courgettes, perles de maquereau fumé, foie gras aux dattes et à la mousse de canard, filet de truite accompagné de gambas, jambon Serrano carottes, crème de petits pois et bacon, etc.), on peut aussi y déguster, par exemple, un authentique bobotie ; recette emblématique de la cuisine du Cap. Le bœuf de Bazas est aussi à l'honneur. L'endroit jouit d'un emplacement central et plein de charme. A l'arrière, le jardin est très convoité dès les beaux jours. L'accueil est chaleureux et vous passerez ici, un excellent moment de gourmandise. Un menu spécial est concocté à l'occasion de la Fête du Bœuf Gras de Bazas ! Un conseil : pensez à réserver.

LA TABLE DE FOMPEYRE
Route de Mont de Marsan
✆ 05 56 25 98 00
www.domaine-de-fompeyre.com
reservation@domaine-de-fompeyre.com
Ouvert tous les jours de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Menus de 24 € à 35 € (entrée, plat et dessert). Carte : 38 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 19 € (déjeuner affaires : une entrée-plat ou plat-dessert avec un verre de vin et un café inclus). Menu-carte à 35 € (entrée, plat et dessert). Parking gratuit, accès au hammam et piscine gratuit.
Au cœur de la Gironde et aux portes de Bordeaux, à la lisière des vignobles de Sauternes et des Graves, le Domaine de Fompeyre, au cœur d'un parc de 3 ha, abrite un hôtel 3*** de charme ainsi qu'un bar-restaurant apprécié pour sa belle vue sur Bazas et sa cathédrale. La table de Fompeyre propose une cuisine appétissante et originale. Vous pourrez y déguster le foie gras de la Ferme de Queyran cuisiné en terrine, le hareng fumé – pomme granny smith et vitelotte à la moutarde violette, en plat un tartare de bœuf, pommes grenailles et oignons frais, un filet mignon de porc noir, jus réduit au thym et carotte des sables au beurre et sésame doré ou encore les gambas Black tiger, artichaut barigoule. Pour le dessert, la profiterole géante vanille et chocolat gourmand attise notre curiosité. N'ayez pas peur de vous laisser tenter par l'un des deux menus en succombant au plaisir d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Le cadre reste très agréable. Du côté du bar à vins, vous allez pouvoir vous faire plaisir dans la découverte et accompagner votre dégustation, si vous le souhaitez, d'une assiette de charcuteries et de fromages.

Le gîte

DOMAINE DE FOMPEYRE BAZAS***
Route de Mont-de-Marsan
✆ 05 56 25 98 00
www.domaine-de-fompeyre.com
reservation@domaine-de-fompeyre.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (réception de 7h à 23h. Arrivée à partir de 15h et départ au plus tard à 12h).

50 chambres (dont 12 suites et chambres familiales). Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 23 €. Parking inclus (80 places). Chambres et suites de 79 € à 229 €. Tarifs attractifs selon la saison. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 € / jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (le restaurant La Table de Fompeyre est ouvert tous les jours de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Menus : 19 € le midi en semaine, 32 € le soir et 25 € à la carte. Menu enfant : 10 €). Canal +. Hammam.

Sur la colline face aux remparts et à la célèbre cathédrale de Bazas, le Domaine de Fompeyre est un petit coin de paradis. À l'origine, dans les années 1980, la bâtisse était une maison familiale. Au fil des années et des changements de propriétaire, le domaine s'est agrandi jusqu'à finalement devenir cet hôtel composé d'un seul bâtiment puis de deux. Aujourd'hui, le Domaine de Fompeyre est un complexe hôtelier qui affiche fièrement ses trois étoiles. Et pour cause, cette demeure de charme plantée au cœur d'un parc verdoyant de 3 hectares vous offre une qualité de services irréprochable. Récemment rénovées, les chambres s'inscrivent dans un style résolument contemporain, chaleureux et raffiné. Par ailleurs, elles disposent de la climatisation et offrent, comme auparavant, de magnifiques vues sur le parc, la palmeraie ou sur la piscine extérieure. En couple ou en famille, vous serez confortablement installés dans ces chambres spacieuses, insonorisées et climatisées, équipées d'un téléviseur écran plat avec Canal+, d'une salle de bains avec baignoire ou douche (parfois les deux), et même d'un petit salon si vous choisissez la Prestige. Pour un séjour des plus agréables, vous apprécierez les nombreuses prestations extérieures dont l'accès est gratuit : deux piscines (l'une à l'intérieur chauffée, l'autre à l'extérieur), un hammam un court de tennis, des billards, un baby-foot et une table de ping-pong. Des massages sont même proposés sur demande ! Afin de découvrir les alentours autrement, l'hôtel prête gracieusement des VTT. De nombreuses pistes cyclables entourent effectivement le Domaine. Les amateurs de vin qui s'offrent une virée sur la route des Graves et des Sauternais, apprécieront réellement de séjourner ici. C'est le cas également des entreprises qui trouveront en ces lieux, huit salles modulables pour organiser des séminaires. Et pourquoi pas un mariage ? Qu'on se le dise, la suite des mariés est offerte pour la nuit de noces ! Enfin, ou presque, l'hôtel dispose d'un restaurant ouvert sur le parc où vous serez invité à déguster des mets aux saveurs locales et régionales.

Domaine de Fompeyre

HÔTEL *** - RESTAURANT
À BAZAS

ROUTE DE MONT DE MARSAN,
BAZAS 33430 FRANCE

05 56 25 98 00

reservation@domaine-fompeyre.com
www.domaine-de-fompeyre.com
DomainedeFompeyre

Emplettes

CONSERVERIE ALAIN LAMIGEON
28, place de la Cathédrale
✆ **05 56 65 58 49**
www.lamigeon.fr
alainlamigeon@orange.fr
Ouvert du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h ; le samedi de 8h30 à 13h30 et de 15h à 19h. Ouvert le dimanche en été. Livraison possible. American Express, Diners Club.

Fondée en 1945, la conserverie Alain Lamigeon est implantée dans une belle demeure bourgeoise du XVII[e] siècle. Amis gourmets et gourmands, c'est la promesse de retrouver toutes les saveurs du Sud-Ouest dans ces conserves aux recettes traditionnelles. Pâté de campagne au vin de sauternes, rillettes de canard gras, grattons de porc, foie gras de canard entier, confit de canard cuisiné à l'ancienne et encore caille farcie au foie gras, salmis de palombes, poule confite, cassoulet et même langue de bœuf bazadais… La liste ne s'arrête pas là. Il n'y a que de bons produits du terroir ici ! Et si vous n'avez pas le temps d'y passer, ou que vous en redemandez, vous pourrez passer commande sur le site internet.

Marchés

MARCHÉ AUX FLEURS
Place de la Cathédrale
Chaque 8 mai, la place de la Cathédrale se pare de mille et une couleurs pour accueillir le superbe marché aux fleurs. La place est littéralement envahie d'exposants venus pour vous proposer fleurs, massifs, arbustes, plantes potagères, aromates… Bref, il y a tout pour votre jardin. Des bénévoles seront même là pour vous aider à transporter vos achats en brouette, jusqu'à votre véhicule. Concours de chapeaux fleuris, restauration, animations… un bel événement !

Dans les environs

COLLÉGIALE NOTRE-DAME D'UZESTE
UZESTE ✆ 06 09 92 20 23
collegiale.uzeste@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Visite libre, tous les jours de 9h30 à 19h. CB non acceptée. Visite guidée (sur rendez-vous ; 5 € par personne ; visite de la salle du trésor pour groupes : + 2 €).
L'église existait avant que Bertrand de Goth ne devienne le premier pape d'Avignon en 1305, mais il choisit de l'agrandir et d'en faire son lieu de repos éternel. La collégiale abrite en effet sa sépulture, même si son tombeau fut pillé par les huguenots, et son gisant martelé. Un autre gisant, situé dans le déambulatoire côté nord, représente un des chevaliers de la famille de Grailly du XIVe siècle. Avec ses contreforts plats, entre lesquels sont placées de hautes fenêtres étroites, la collégiale présente une silhouette quelque peu austère que la couleur de la pierre et l'élégance du clocher atténuent. Cette très belle collégiale de style gothique est classée au Monument historique.

BELIN-BELIET

Belin-Beliet est composée de deux noyaux anciens : l'ancien village de Beliet au Nord et l'ancien village de Belin au Sud, qui ont fusionné en 1974. De son ancienne disposition en deux communes, le village a gardé deux bourgs formant actuellement les zones les plus agglomérées : le bourg de Belin et le bourg de Beliet, chacun organisé autour d'une place. Chaque place possède son église, sa salle des fêtes et son ancienne mairie. Si le village garde encore quelques édifices d'un âge très respectable, la grande majorité des constructions les plus anciennes remontent au XIXe siècle et au début du XXe siècle : grandes maisons bourgeoises, villas, petites maisons traditionnelles… L'ancienne école des filles de Belin accueille maintenant la Maison du Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne. La surface de la commune est occupée à 80 % par la forêt et est traversée par la Leyre. A voir : l'église de Mons (XIe siècle) et la fontaine miraculeuse Saint-Clair. Situé sur la « voie de Tours », antique chemin menant à Saint-Jacques-de-Compostelle, Belin-Beliet est encore aujourd'hui un lieu de passage obligé pour de nombreux pèlerins. Les habitants de Belin-Beliet sont les Belinètois.

MAISON DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU VAL DE L'EYRE
20, route de Suzon
✆ 05 56 88 85 88
www.valdeleyre.fr
cdc@valdeleyre.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.
Par sa situation géographique privilégiée à équidistance de la métropole de Bordeaux et du bassin d'Arcachon, le territoire du Val de l'Eyre offre une attractivité qui, après le CEA et le laser Mégajoule, séduit un nombre croissant d'entreprises de toutes tailles. Créée en 2003, la communauté de communes du Val de l'Eyre (Belin-Beliet, Le Barp, Lugos, Saint-Magne et Salles), loin de se poser en simple spectateur de ce développement, s'engage activement aux côtés des entrepreneurs. Les entreprises en place ou les candidats à une future installation bénéficient en effet d'un double accompagnement ; un accompagnement dans le développement de leur entreprise ou de leur projet, grâce à des formations thématiques et des conseils personnalisés délivrés par des spécialistes au sein de l'espace 21 et un accompagnement dans les modalités pratiques de leur installation par des solutions foncières et immobilières en zones d'activités économiques créées et commercialisées par la CDC. La communauté de communes du Val de l'Eyre agit ainsi comme un accélérateur du dynamisme économique de son territoire et devient un stimulateur de réussite. Outre l'aide au développement des entreprises, la communauté de commune du Val de l'Eyre multiplie les compétences : développement économique (valorisation des ressources touristiques, aménagement de l'espace communautaire, protection et mise en valeur de l'environnement, gestion du cadre de vie, de l'action sociale et de la politique de l'habitat, gestion des équipements scolaires, sportifs et culturels et gestion des transports).

À LA DÉCOUVERTE DES FONTAINES MAGIQUES
Maison du Parc
33, route de Bayonne
✆ 05 57 71 99 99
www.rando-landes-de-gascogne.com
Renseignements auprès de la Maison du parc naturel régional des Landes de Gascogne. Ouvert le lundi de 13h30 à 17h ; le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Circuits de randonnée libres.
Chapelles isolées, pierre aux pouvoirs néfastes, fontaines aux eaux sacrées… Certains mystères restent aujourd'hui entiers autour de ces lieux toujours fréquentés. La croyance populaire raconte que les personnes malades qui venaient se recueillir auprès des fontaines, guérissaient miraculeusement. Magique, n'est-ce pas ? Le plus souvent dédiée à un Saint protecteur, l'eau de ces fontaines agirait sur un mal ou une affliction particulière. Selon la légende, elles guériraient principalement les maux de la tête et du visage. Ainsi, la source Saint-Clair de Mons soignerait les maladies des yeux, Sainte-Quitterie serait très efficace contre les migraines et pour les problèmes de peau, ce serait plutôt Sainte-Ruffine. Ces « sources guérisseuses » se présentent sous la forme d'un simple trou d'eau ou bien d'une fontaine bâtie en pierre. Autrefois, lors d'un pèlerinage annuel, le curé du village bénissait l'eau et son Saint, avant que les participants mouillent leur mouchoir et s'en frottent les yeux. Plus d'une centaine de ces fontaines ont réparties sur l'ensemble du parc

naturel des landes de Gascogne. Le parc vous propose alors deux randonnées sur cette thématique, l'une à Moustey « Eglises et fontaines guérisseuses » (circuit pédestre – 11 km) et l'autre à Belin Beliet « Des murs qui parlent et des fontaines qui soignent » (circuit à vélo – 45 km). De nombreuses autres balades sont à découvrir !

Points d'intérêt

PARC NATUREL DES LANDES DE GASCOGNE

Maison du Parc
33, route de Bayonne
✆ 05 57 71 99 99
www.parc-landes-de-gascogne.fr

Ouvert toute l'année. Accueil le lundi de 13h30 à 17h et du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Renseignements et réservation par téléphone ou mail.

Quelques chiffres concernant le Parc Naturel régional des Landes de Gascogne : créé en 1970, il s'étend sur plus de 315 300 hectares en plein cœur de la forêt de pins landaise et réuni 51 communes à cheval entre les départements de la Gironde et des Landes, tout en englobant la vallée de la Leyre. Sur ce vaste territoire, deux sites sont incontournables : le fameux écomusée de Marquèze et la réserve ornithologique du Teich ainsi qu'une ressource naturelle d'exception, la vallée de la Leyre, à arpenter en marchant le long de sentiers balisés, mais surtout en canoë ! Les sportifs et amateurs de sensations fortes le savent. Plus étonnant encore, une forêt d'Art contemporain… à découvrir.

Le couvert

L'ATELIER DE CHOCHO

24, rue du Stade
✆ 05 56 21 95 91

Ouvert du mardi au jeudi de 8h à 14h ; le vendredi et le samedi de 8h à 14h et de 20h à 22h. Menu du midi à 13,50 € et 15,50 € ; plat du jour : 10,50 €. Menu du soir à 23 € et 27 € ; plat principal : 17 €. Terrasse.

« Excellent », « très bon »… Les compliments ne manquent pas. L'Atelier de Chocho (en référence au talentueux chef de ces lieux), vous propose, et ce dans un cadre agréable et chaleureux où le rouge domine, une cuisine entièrement de saison et de qualité. Ici vous pouvez oublier les cartes à rallonge et les suggestions à la pelle ! Les menus, celui du midi et du soir, sont renouvelés chaque jour. Ainsi, vous aurez le choix entre trois entrées, deux plats et trois desserts. Les mets et saveurs connaissent continuellement de nouvelles associations, pour notre plus grand plaisir. La cuisine est fine et raffinée. Bref, une belle adresse à découvrir de toute urgence du côté de Belin-Beliet ! Demandez la terrasse aux beaux jours !

LA CABANE

42, route de Bordeaux
✆ 05 57 95 33 85
www.restaurantlacabane.com
contact@restaurantlacabane.com

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h30. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 9,90 €. Menu unique (entrée, plat, dessert) : 28 €. Assiettes tapas : 5,50 €. Formule à emporter (plat du jour ou burger + boisson sans alcool) : 10 € ; dessert : 3 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking.

Situé sur la petite commune de Belin-Beliet, le restaurant La Cabane bénéficie d'une belle renommée, et ce, depuis le mois de mai 2014, date à laquelle Grégory Villenave (une figure locale désormais) a repris les rênes de cet établissement. Ici, le principe est simple puisque la carte est élaborée selon l'humeur du jour, mais surtout à partir de produits frais, du terroir et de saison. Ainsi, vous aurez le choix entre 4 tapas, 4 plats et 4 desserts à savourer en salle ou en terrasse. La qualité des produits et celle de la cuisine est une priorité pour le chef Grégory Villenave, qui a obtenu le titre de Maître Restaurateur en 2014. De temps en temps, il vous régalera aussi avec l'une de ses délicieuses recettes de burger – midi et soir sur la carte à emporter avec le plat et le dessert du jour. En effet, la cuisine s'emporte aussi au bureau ou à la maison, c'est bien pratique et toujours à petit prix !

LA TOSCANA

67, route de Bordeaux
✆ 05 56 88 08 70
www.restaurant-la-toscana.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Menus de 18,60 € à 27,80 € (entrée, plat, dessert). Carte : 10 € environ (salades, pâtes, gratins, pizzas). Menu enfant : 8,30 €. Formule du midi : 11,90 € (hors week-end et jours fériés). Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Animaux acceptés. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking.

Pour les habitants des environs et les habitués, l'adresse sonne comme un rendez-vous amical. Dans un décor assez traditionnel, on vous propose les grands classiques de la cuisine italienne : la fameuse pizza et son large choix de garnitures qui vous laissera hésitant, les généreuses pâtes et les gratins gourmands. Les sauces sont délicieuses et les lasagnes à la bolognaise sont à tomber… La Toscana c'est aussi un grand choix de viandes, de salades copieuses, des gambas et bien sûr toutes les suggestions du chef très « Sud-Ouest ». Une chose est sûre, les quantités ne manquent pas et vous ne partirez jamais avec la faim. Un seul bémol : le service qui mériterait d'être un peu plus souriant parfois. Pour la plupart, le très bon rapport qualité-prix suffira à faire oublier ce point sensible, pour d'autres, le plaisir pourra en être gâché.

Ces établissements sont les coups de cœur du Petit Futé !

Dans les environs

Le Barp

Le couvert

HÔTEL-RESTAURANT LE RÉSINIER
68, avenue Pyrénées
✆ 05 56 88 60 07
www.leresinier.com
contact@leresinier.com
Maître Restaurateur. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; le dimanche de 12h à 13h. Ouvert le dimanche soir en juillet et août. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 54 € (de 2 à 7 plats). Carte : 50 € environ. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 16 € (« Le 40 Minutes Chrono » sur place ou à emporter). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (privatisation de la Grange à partir de 20 personnes). Jardin. Terrasse. Boutique.
Havre de paix à mi-chemin entre Bordeaux et Arcachon, en plein cœur de la forêt des Landes Girondines, Le Résinier sert une vraie cuisine du Sud-Ouest, généreuse et savoureuse. Emincé d'encornets aux piquillos déglacés au vinaigre de Xérès, duo de foie gras mi-cuit et poêlé (sauce Loupiac et fruits de saison), confit de canard cuisiné avec de l'aubergine, des champignons, du lard du Pays basque (préparé façon tatin),… Voici quelques-uns des plats « signature » du chef Christophe Bourissoux. A la carte ou parmi les menus, – y compris celui servi en semaine –, le terroir reste le mot d'ordre ! L'accueil est très chaleureux et le service, béret basque vissé sur la tête, est impeccable. Que vous soyez dans l'une ou l'autre des salles du restaurant, vous apprécierez sans aucun doute, le soin qui a été apporté à la décoration. Aux beaux jours, la terrasse extérieure affiche complet. Bientôt, une verrière permettra de garder un œil sur ce magnifique jardin. N'hésitez pas à demander à faire le tour du propriétaire avant votre déjeuner ou votre dîner. Le Résinier est un lieu insolite qui mérite réellement qu'on s'y arrête. Pour un moment de partage en famille, un mariage ou un séminaire, demandez à privatiser La Grange du Résinier et profitez d'une terrasse privatise avec un accès direct à la piscine… Insolite !

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT LE RÉSINIER
68, avenue Pyrénées
✆ 05 56 88 60 07
www.leresinier.com
contact@leresinier.com
Service de réception ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h et le dimanche de 10h à 16h30. 16 chambres (dont 5 suites, à partir de 80 €). Petit déjeuner : 15 € (8 € pour les enfants de moins de 10 ans). Parking ouvert inclus. L'hébergement des enfants (jusqu'à 10 ans) est gratuit dans la chambre des parents. Soirée professionnelle : 1 nuitée + 1 repas complet + 1 petit déjeuner, à partir de 110 €. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente (épicerie avec des produits régionaux).
Le Résinier est un établissement hors du commun. En bordure de route, on se laisse d'abord surprendre par le poulailler, puis par l'ensemble du complexe bardé de bois à l'exception de la bâtisse en pierre qui abrite le restaurant. Le tour du propriétaire promet beaucoup de surprises. L'hôtel cache en effet un magnifique jardin et, encore plus à l'abri des regards une piscine extérieure chauffée autour de laquelle une terrasse invite à s'y attarder. Quelques suites, installées dans une ancienne bergerie, profitent d'ailleurs d'un accès direct. La plupart des chambres profiteront de la vue sur ce cadre agréable, car situées au-dessus du restaurant. Les chambres sont ainsi réparties entre la Maison Principale, la Bergerie et l'Annexe. Décorées avec beaucoup de goût, toutes sont très confortables et disposent d'une salle de bains privative pourvue d'un sèche-cheveux et de toilettes séparées. Les extérieurs sont également dotés d'un boulodrome et d'un jardin des saveurs. Il est également prévu, pour 2020, que le Résinier ouvre son propre spa et que quatre cabanes tchanquées s'élèvent dans le paysage…

HOSTENS

La découverte de lignite a profondément marqué le paysage hostensois. Des années 1930 à 1966, elle sera exploitée en surface. Depuis, la nappe phréatique a envahi les fosses d'extraction. Le conseil général de Gironde en a fait un domaine départemental de sports et loisirs. Quelques traces rappellent encore ce passé minier, comme la ligne de chemin de fer. Aujourd'hui, c'est une piste cyclable qui relie Belin-Beliet ou le bassin d'Arcachon à Saint-Symphorien et au-delà à Villandraut et Bazas. Certains historiens font remonter l'histoire d'Hostens au XIII[e] siècle avec la présence supposée d'un château au lieu-dit Le Castéra. Au cœur de la forêt des Landes, la filière bois constitue la principale activité économique de la commune avec des sylviculteurs, des charpentiers et des menuisiers. Les habitants de Hostens sont les Hostensois.

OFFICE DE TOURISME D'HOSTENS
Domaine départemental Gérard Lagors
✆ 05 56 88 71 94
www.tourisme-sud-gironde.com
contact@tourisme-sud-gironde.com
Ouvert en mai et en septembre, du mardi au samedi de 11h à 13h et de 13h30 à 18h. Ouvert tous les jours en juin, juillet et août de 11h à 13h et de 13h30 à 18h.
Situé au bord des lacs d'Hostens, entre le parking de la base nautique et la plage du lac de Lamothe, le Bureau d'Informations Touristique vous y donnera tous les rensei-

gnements nécessaires pour découvrir Hostens et plus largement le sud de la Gironde : les meilleures tables, les plus beaux châteaux, les activités, le patrimoine, les manifestations, les balades dans la nature… Des visites guidées des vignobles tout proches de Graves et de Sauternes sont proposées avec dégustations et visites de propriétés viticoles. Notez également que l'office de tourisme vous propose une boutique de souvenirs et d'articles de plage et un service de location de vélos.

Points d'intérêt

SENTIER DES DEMOISELLES

Ancien site d'extraction de lignite, les carrières d'Hostens ont retrouvé leur caractère sauvage. Elles constituent désormais une zone naturelle de première importance. Envahis par la nature – arbres, fougères géantes, plantes de marécages –, leurs anciens trous d'extraction donnent au lieu, cet aspect de montagnes russes si apprécié des vététistes et si agréable à parcourir. Le Demoiselles, un sentier de 3 kilomètres balisé de bornes d'interprétation, est au départ du relais nature, en bordure du CD650 – route de Bordeaux.

Loisirs

LES ÉCURIES DU LAC D'HOSTENS

11, route de Louchats
✆ 05 56 88 77 71
www.equitation-aquitaine.com
ecuries-hostens@orange.fr
Face aux tennis.
Ouvert toute l'année. Poney club à partir de 20 €. Promenade à cheval : 35 €.
Quand travail se mêle avec passion, le résultat est souvent des meilleurs. C'est ce qu'a réussi Valérie Marit, gérante des Écuries du Lac d'Hostens. Sa cavalerie est variée, – une dizaine de poneys et autant de chevaux –, et permet de trouver facilement monture à son étrier. Le plaisir d'une balade dans les pinèdes, au pas, au trot ou au galop ne se refuse pas. Centre de tourisme équestre et école d'équitation, les Écuries d'Hostens proposent une programmation spéciale en juillet et août (sur réservation) et aussi pour les petites vacances tout au long de l'année. Le reste du temps, des randonnées au cœur du parc naturel des Landes de Gascogne sont organisées.

Le marché de Hostens

Le marché de Hostens a lieu tous les dimanches de 8h à 12h30.

Le centre reçoit les adhérents à l'année, mais aussi les cavaliers de passage.

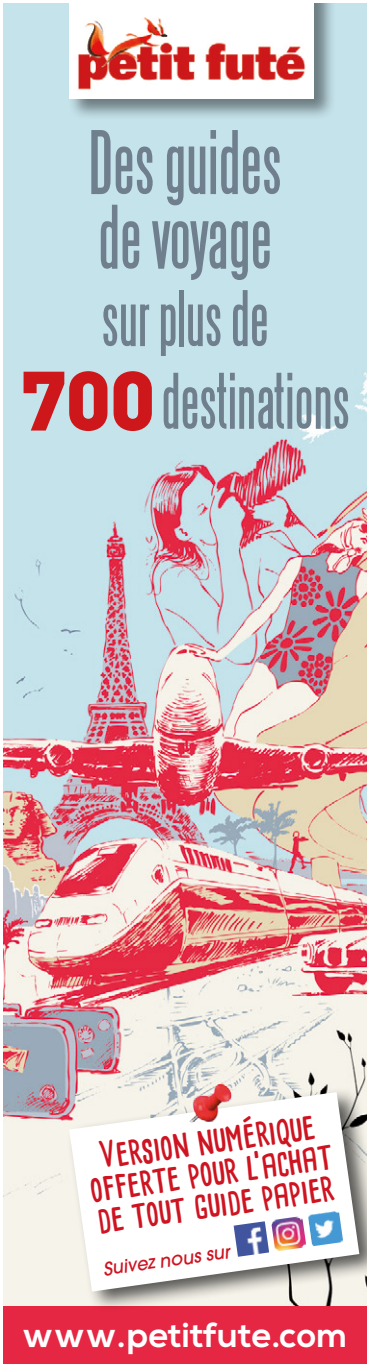
Sorties

DOMAINE DÉPARTEMENTAL GÉRARD LAGORS

2, route d'Arcachon
✆ 05 56 88 55 65
dgaj-hostens-blasimon@gironde.fr
Ouvert toute l'année. Entrée et parking gratuits. Activités, loisirs, hébergements, séjours groupe. Accessibilité aux personnes en situation de handicap.
Le Domaine départemental d'Hostens est un site à découvrir. C'est un lieu de détente, de pratique sportive et de découverte de la faune et la flore. Il est situé au sud de la Gironde, à 45 km de Bordeaux, dans un cadre exceptionnel en pleine forêt landaise. Classé Natura 2000, c'est un espace préservé de 600 hectares qui comprend 5 lacs dont un, – le lac Lamothe –, est réservé aux activités nautiques et à la baignade. Les 2 espaces de baignade surveillés, sont ouverts de mi-mai à fin septembre. La période estivale permet également de louer des canoës, un paddle, des bateaux pédaliers ou des VTT. En effet, de nombreuses balades sont prévues sur le domaine. Il y a notamment, 3 pistes vertes de 8, 11 et 16 km aménagées autour des lacs. Idéal à pied ou à vélo. Vous trouverez même une aire de Trial VTT et une piste de bosses ainsi qu'une piste de randonnée équestre vers le lac du Bousquey. Le snack-buvette de la base nautique propose pour vous restaurer, plusieurs formules, des boissons fraîches et des glaces. Côté hébergement, le domaine d'Hostens possède 2 chalets canadiens d'une capacité de 6 personnes, un bel édifice en pierre pouvant accueillir jusqu'à 22 personnes et un camping. Les camping-caristes n'ont pas été oubliés et vont pouvoir profiter des lieux au plus près des plages. Le site est régulièrement le point d'accueil de manifestations sportives : trails, raids ou natation en eau libre. Il est également réputé pour la pêche à la carpe. Bref, de quoi satisfaire tout le monde !

Le Domaine Nature d'Hostens

Faire du sport, c'est bien, le faire en pleine nature, c'est mieux ! Ainsi, le Domaine Nature d'Hostens est le lieu idéal pour pratiquer son activité sportive plongé dans le cadre verdoyant que constitue la forêt des Landes girondines. Vaste de 600 hectares comprenant cinq lacs, le Domaine Nature d'Hostens est le terrain de jeu privilégié de tous les amateurs de marche, de balades à VTT ou à cheval, de pêche (eh oui, la pêche est aussi un sport !), mais également de balades sur les eaux abord d'un canoë ou sur un paddle. Le lac de Lamothe est ouvert à la baignade. Les amateurs de sensations fortes pourront essayer aux parcours du parc accrobranche installé au cœur du Domaine Nature d'Hostens. Renseignements au 05 56 88 70 29 ou sur dgaj-hostens-blasimon@gironde.fr.



Dans les environs

Louchats

■ **LAGUNES DU GÂT MORT**
✆ 05 56 88 70 29
www.tourisme-gironde.fr
Ouvert toute l'année. Visites guidées gratuites de juin à septembre par les guides naturalistes du Conseil Départemental de la Gironde.
Vestiges de la lande originelle, les lagunes font partie des éléments forts du patrimoine naturel et humain des Landes de Gascogne. Ces petits plans d'eau circulaires, d'origine glaciaire, constituent un milieu secret, magique et bien particulier. Un parcours de 3 km jalonné de quelques observatoires permet une lecture d'ensemble de la végétation. Dès le retour des beaux jours, n'hésitez pas à réserver une visite avec un guide naturaliste. Pendant deux heures environ, vous partirez à la découverte de la faune – une très jolie libellule bleue appelée l'anax –, et la flore – des plantes carnivores utriculaires comme la droséra, le nénuphar ou la trompette de méduse – de cet espace naturel sensible.

Origne

■ **LA CUILLÈRE A POT**
Le Bourg ✆ 05 56 25 33 36
www.la-cuillere-a-pot.com
lacuillereapot@hotmail.fr
Horaires variables selon la saison. Ouvert sur réservation pour les groupes. Menus de 18,50 € à 35 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 11,50 € (jusqu'à 12 ans. Menu « jeune gourmet » jusqu'à 14 ans : 13,50 €). Assiette de Jo (labellisée Assiette de Pays) : 24,50 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Face à l'église classée aux Monuments historiques, La Cuillère à Pot est un restaurant à découvrir été comme hiver, dans un environnement très vert et agréable où les enfants peuvent jouer librement – terrasse ouverte sur une aire de jeux et sur la forêt. La cuisine « fait maison » essentiellement à base de canard (magret, confit et foie gras magnifiquement cuisiné), varie au fil des saisons. Quelques spécialités font la réputation de la maison parmi lesquelles la garbure proposée à la carte ou dans les menus « Découverte » et « Gourmand », mais aussi l'assiette landaise ou l'assiette de Jo (labellisée « Assiette de Pays »). Le label « Assiette de Pays » redonne du goût aux plats simples et authentiques en misant d'une part, sur des productions locales et d'autre part, sur la convivialité à partager autour d'une table ou de la découverte d'un pays. Des vins de propriétaires accompagneront parfaitement les plats de La Cuillère à Pot.

■ **LA CUILLÈRE A POT**
Le Bourg ✆ 05 56 25 33 36
www.la-cuillere-a-pot.com
lacuillereapot@hotmail.fr

3 chambres. Chambre simple de 40 € à 45 € ; chambre double de 50 € à 55 €. Petit déjeuner inclus.

Lit supplémentaire : 20 €. Parking inclus. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration.
A quelques minutes de Saint-Symphorien, Hostens ou Villandraut, le petit village d'Origne a conservé le charme d'autrefois. Il n'y a ici que de jolies maisons anciennes entourées de verdure. L'ancien Cercle du bourg a été entièrement restauré par la commune – heureusement, les carreaux de Gironde ont été conservés –, et sa gestion, confiée à un couple de restaurateurs qui s'occupe également de la partie bar, de l'épicerie et des chambres d'hôtes. C'est ce que l'on appelle dans le coin, un Multiple Rural ! On pourra ainsi rester dormir dans l'une des trois chambres – Coucou, Palombe ou Colombe – au style rustique mais confortable. Un très bon rapport qualité-prix, vous en conviendrez.

LA BRÈDE ★★

La Brède est située à 18 kilomètres au sud de Bordeaux. Berceau et patrie de Montesquieu, La Brède a nourri les pensées du philosophe qui a fait sa renommée et dont il est, depuis lors, le plus fidèle ambassadeur. Charles de Secondat, baron de Montesquieu, de La Brède et autres dépendances, était effectivement un philosophe des Lumières, né le 18 janvier 1689 au château de La Brède. Sites remarquables dans la ville : l'église Saint-Jean-d'Étampes et bien entendu le château de La Brède. Dans le cimetière de l'église du bourg, considérablement remaniée au XIXe siècle, on peut d'ailleurs voir plusieurs pierres tombales, dont celle du grand-père de Montesquieu, Jean de Secondat. Les habitants de La Brède sont les Brédois et les Brédoises.

■ **POINT D'INFORMATION DE LA BREDE**
Annexe de l'Office de Tourisme Montesquieu
Avenue du Château ✆ 05 56 78 47 72
www.tourisme-montesquieu.com
Horaires et jours d'ouverture variables, à consulter sur le site internet.
Pratique, le point d'information de la Brède vous attend pour organiser votre séjour sur le territoire. Antenne de l'Office de Tourisme de Montesquieu, vous y trouverez de très nombreux renseignements et de très bons conseils pour visiter la région. Le point d'information se trouve sur le parking du Château de La Brède.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE LA BREDE**
Avenue du Château
✆ 05 56 78 47 72
Voir page 12.

■ **EGLISE SAINT-JEAN D'ESTAMPES**
C'est le bâtiment le plus ancien de la commune. Dédiée à Saint-Jean d'Etampes ou d'Estampes, l'église doit son nom à la présence sur la paroisse d'une installation templière à l'emplacement d'une des plus anciennes maisons du Bourg. À la suite des outrages du temps, le monument a fait l'objet d'une reconstruction en style néo-roman par l'architecte Gustave Alaux, ami et disciple de Viollet Le Duc, entre 1854 et 1864. Subsiste du bâtiment d'origine, la façade de la nef et le portail central de style roman saintongeais qui sont datés du XIe siècle. L'église de La Brède est essentiellement reconnue pour son tétramorphe ; représentation romane des quatre évangélistes autour du Christ en majesté de la vision d'Ezéchiel, retranscrite par Saint-Jean dans l'Apocalypse. Cet édifice religieux ainsi que la statue médiévale de la Vierge Priante, datant du XIe siècle et découverte en 2003 dans les fondations de la façade du collatéral gauche de l'église, à l'occasion de la rénovation de l'édifice, sont inscrits à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.

Le couvert

■ **LE PHILOSOPHE**
1, avenue de Viana
✆ 05 57 71 32 65
www.restaurant-le-philosophe.com
labrede33@hotels-akena.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Ouvert le dimanche pour les groupes et les évènements spéciaux. Menus de 25 € à 38 € (menu ardoise du lundi au jeudi soir : 19,50 €). Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 16,90 € (entrée/plat ou plat/dessert : 14,90 €). Plat du jour et café : 10,90 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Bienvenue au restaurant « Le Philosophe » ! L'endroit est agréable et le plafond haut de la salle de réception ne gâche en rien l'ambiance chaleureuse qui y règne. Côté carte, le choix est large avec pas moins de quatre menus, une proposition de burgers, de salades, pièce du boucher et poissons de la criée. Réalisés par un chef Maître-Restaurateur, les plats invitent à la gourmandise. Le buffet des entrées et des desserts trône au milieu de la salle. Selon le menu choisi, vous pourrez librement aller piocher pour des envies salées et/ou sucrées. Pour ceux qui seraient de passage plusieurs jours à La Brède, sachez que Le Philosophe fait partie d'un complexe hôtelier ; Relais Akena Bordeaux Sud et résidence hôtelière Alizés. Des soirées étapes pour les professionnels sont ainsi proposées à des tarifs très intéressants.

■ **LA TABLE DE MONTESQUIEU – ANNEXE DU CHIOPOT**
9, place Saint-Jean d'Etampes
✆ 05 56 94 25 36
www.latabledemontesquieu.net
chateau.mejean@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le mercredi midi ; le samedi soir ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 18,50 € (entrée + plat ou plat + dessert : 16,50 €). Carte : 30 € environ. Plat du jour : 13 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Installée dans l'ancienne école communale, la table de Montesquieu se veut un lieu unique et original où modernité et classicisme se marient avec bonheur autour de la gastronomie voulue. Dès l'entrée, on est frappé par l'élégance de la salle. L'équipe du Chiopot est aux commandes et pas de surprise dans la qualité des produits et des mets. La carte varie en fonction du marché et des saisons. Parmi les spécialités, les tricandilles bordelaises (tripes de porc grillées servies avec ail, persil, vinaigre et panaché de salades) ou des cuisses de grenouilles Montesquieu. Le classique pain perdu rôti à l'ancienne, sauce caramel et boule de glace vanille fait toujours recette. Pour accompagner votre dégustation, La Table de Montesquieu vous propose une sublime carte de vins qui met le Sud-Ouest à l'honneur avec d'excellents millésimes de Châteaux classés. Service un peu lent en pleine saison.

Le gîte

HÔTEL AKENA RELAIS***
1, avenue de Viana ✆ 05 57 71 32 65
www.hotels-akena.com
labrede33@hotels-akena.com
❄
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h. 30 chambres (à partir de 71 € la nuit). Petit déjeuner buffet : 9,70 € (4,70 € pour les -12 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Soirée étape 93 €. Animaux acceptés (avec supplément de 8 €). Wi-fi gratuit. Restauration (« Le Philosophe »). Tv satellite, Canal +.
Idéalement situé entre Bordeaux et le bassin d'Arcachon, l'Hôtel*** Akena Relais de La Brède propose aux visiteurs des chambres confortables, calmes, climatisées et équipées de WC privés, pour une ou deux personnes. A noter qu'un parking privé est disponible. Vous serez accueillis à la réception tous les jours jusqu'à 22h. En dehors de ces horaires, on vous indiquera comment récupérer la carte de votre chambre. Pratique ! Pour les professionnels, une soirée étape vous est proposée, avec une nuit, le repas du soir et le petit déjeuner. Pour la restauration, c'est vers la table du Philosophe que vous vous dirigerez sans même avoir à sortir de l'hôtel.

Sorties

LA MAISON DU PHILOSOPHE
64, avenue Charles de Gaulles
✆ 05 64 31 00 79
www.lamaisonduphilosophe.fr
lamaisonduphilosophe@gmail.com
Ouvert le mardi et le mercredi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h30 ; du jeudi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h à 22h30. Happy hours (du jeudi au samedi de 18 à 20h). Concerts. Cave et bar à vins, salon de thé.
Vins, bières locales, du monde et d'origine agriculture biologique ou encore spiritueux, voici un peu ce qu'il est possible de boire à la Maison du Philosophe, à La Brède. Toute la journée ou presque, en *after work* ou en *happy hour* en fin de semaine, du jeudi au samedi, qu'il est bon de venir s'attarder ici ! Dans la joie et la bonne humeur surtout, on vous proposera également quelques tapas pour accompagner votre dégustation. Chaque premier vendredi du mois, un concert est programmé. L'adresse, à retenir, fait également salon de thé. Pour accompagner vos boissons chaudes ou froides, vous trouverez des viennoiseries et des pâtisseries signées Jonathan Nègre.

Emplettes

CHÂTEAU MÉRIC CHANTE L'OISEAU
20, avenue Georges Hébert ✆ 05 56 78 45 05
www.chateauxmeric-chanteloiseau.fr
barron.sylvie@neuf.fr
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h30 à 12h et de 15h à 18h30 ; le mercredi de 10h à 12h. Mercredi après-midi, week-end et jour férié sur rendez-vous. Visite/dégustation (en semaine sauf le mercredi après-midi) : 10 € /adulte ; 5 € /enfant et pour les groupes de plus de 30 personnes.
Situé au cœur de l'appellation Graves, le domaine du Château Méric et Chante l'Oiseau s'étend sur 30 ha, dont 26 ha de vignes majoritairement en rouge. La particularité du vignoble est ailleurs ! Remontons le temps. A cette époque, le grand-père de Benjamin-Ferdinand Barron – 7e génération –, revient de la Guerre… La devise qui aurait pu être la sienne, « un esprit sain dans un corps sain », va rapidement prendre tout son sens dans le vignoble. Refusant de croire sur parole les mérites des produits chimiques, le Château Méric Chante l'Oiseau va mener sa propre expérience. Pendant deux ans, pour comparer, on va cultiver ici 2 parcelles en bio et 2 parcelles en chimie. Le résultat ne se fait pas attendre et c'est ainsi que cette propriété familiale fut l'une des premières à produire du bio dans le Bordelais : c'était dans les années 60 ! Le grand-père fabriquait d'ailleurs lui-même, des machines qui n'existaient pas encore… Étaient-ils tous fous ? Beaucoup l'on pensé. Encore aujourd'hui, les cultures sont traitées uniquement avec des produits minéraux et des extraits de plante. Bref, une propriété et une histoire à découvrir à l'occasion d'une visite ! Le Château Méric Chante l'Oiseau est sur la Route des Vins en Graves et Sauternes.

PÂTISSERIE JONATHAN NÈGRE
Salon à desserts
15, place Montesquieu ✆ 05 56 20 26 71
www.jonathannegre.com
contact@jonathannegre.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h à 13h.
Jonathan Nègre a commencé à l'âge de 13 ans, dans les coulisses d'une petite pâtisserie… La magie opère immédiatement. Jonathan veut devenir pâtissier ! D'abord chez un ancien chef pâtissier de Joël Robuchon à Paris, puis auprès de Michel Guérard, Alain Ducasse, Arnaud l'Ahrer… A seulement 20 ans, c'est à Londres que le jeune homme poursuit sa fabuleuse ascension en devenant Chef Pâtissier au côté de Joël Robuchon. De retour dans la Région, il rouvre la Pâtisserie d'Autrefois à La Brède, avant de créer sa marque éponyme en 2017. Bienvenue chez Jonathan Nègre ! Rigoureux, précis et créatif, il

cultive ce goût si particulier des saveurs d'antan. C'est ainsi qu'il conjugue tradition du goût et modernité du dressage. Ce maître pâtissier chocolat appose sa signature sur ses propres pâtisseries comme le Paradis Blanc, Le Symphonie ou encore la Tarte Bordelaise… Sans oublier, les grands classiques de la pâtisserie qu'il réalise dans le respect de la tradition. Glaces, pâtes de fruits, nougats, guimauves… Les gourmandises ne manquent pas dans ce salon de desserts. L'endroit est vraiment plaisant.

Marchés

■ **MARCHÉ**
Cours Victor Hugo
Le mercredi matin.
Le marché de La Brède a lieu tous les mercredis de l'année de 8h à 13h, sur le Cours Victor Hugo. Vous y trouverez : produits alimentaires, textiles, etc.

Dans les environs

Saucats

■ **MAISON DE LA RÉSERVE NATURELLE GÉOLOGIQUE**
17, chemin de l'église
✆ 05 56 72 27 98
www.rnsaucats-fossiles.fr
animation.rnslb@espaces-natures.fr
Les visites libres et les sorties thématiques sont gratuites. Ateliers familiaux : 5 € /adultes (12 ans et +) ; 4 € / enfant. La Maison de la Réserve est accessible à tous les publics. Accueil enfants. Visite guidée. Animations : ateliers familiaux et sorties thématiques (sur réservation uniquement).
Saviez-vous que cette forêt, dominée par les pins maritimes, abrite deux empilements de strates géologiques qui font référence sur le plan mondial ; les stratotypes de l'Aquitanien (de 23 à 20,4 millions d'années) et du Burdigalien (de 20,4 à 16 millions d'années) ? Voici par exemple, ce que vous pourriez apprendre en vous rendant en famille, à la Maison de la Réserve Naturelle géologique de Saucats-La Brède. On vous propose ici, et sous différents formats, de découvrir l'histoire géologique de la Région. La visite « Voyage dans le passé » débute par l'exposition de fossiles à la Maison de la Réserve – accessible librement si vous le désirez –, et se poursuit par une balade commentée au cœur de la forêt. Vous y serez bien au frais en été… Bien sûr, il est possible de se rendre dans ce musée à ciel ouvert sans animateur, mais, pour sûr, vous allez passer à côté de précieuses explications. La Maison de la Réserve propose aussi aux enfants accompagnés d'un parent, des ateliers thématiques et ludiques autour du métier de paléontologue.

■ **MÉMORIAL DE LA FERME DE RICHEMONT**
✆ 05 57 78 47 72
www.tourisme-montesquieu.com
info@tourisme-montesquieu.com
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Ce Mémorial fut érigé en 1949 en lieu et place de la ferme de Richemont en souvenir des 13 jeunes élèves ou anciens élèves du Lycée Montaigne à Bordeaux, tombés pour la majorité sous les balles ennemis le 14 juillet 1944. Ces jeunes répondant au commandement du Lieutenant François Mossé, avaient pour mission de ralentir la progression des Allemands vers la Normandie. Un hommage est rendu à ces jeunes qui se sont battus pour la France, chaque 14 juillet au Mémorial de la Ferme de Richemont.

■ **MARCHÉ**
Le vendredi matin en centre-ville.
Envie de fruits et de légumes ? Rendez-vous tous les vendredis matin de 8h à 13h dans le centre-ville de Saucats !

LANGON ★

Ancien castrum appelé Alingo, la commune de Langon a vu son église fondée au IVe siècle par saint Paulin, évêque de Nole, originaire de Bordeaux. S'il ne reste que peu de traces des fortifications qui entouraient la ville au XIIe siècle, on verra au cours d'une promenade dans la vieille ville plusieurs maisons anciennes, notamment dans la rue Maubec, au n° 24 – maison XIXe de style troubadour –, au n° 32 – maison bourgeoise – et au n° 51 – décoration sculptée d'époque Henri IV. Sous-préfecture active, Langon possède une longue rue piétonne menant aux bords de la Garonne où l'on méditera sur les caprices du fleuve devant la surprenante échelle des crues de la rue Laffargue – la dernière grosse crue en date est celle de 1981, avec 11,14 m, à comparer avec les 13 m de 1770, indiqués par erreur en 1774. C'est également en partie sur ces quais que se tient le grand marché du vendredi, particulièrement vivant avec ses producteurs venus des villages des alentours comme des départements voisins. Les mélomanes seront ravis de la programmation du festival de musique rock et du monde qui se tient en été à Langon : les nuits atypiques – www.nuitsatypiques.org.

■ **OFFICE DE TOURISME DE LANGON**
11, allée Jean Jaurès ✆ 05 56 63 68 00
www.tourisme-sud-gironde.com
contact@tourisme-sud-gironde.com
Ouvert d'octobre à avril du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h30. De mai à septembre du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.
On vous y donnera tous les renseignements nécessaires pour découvrir le sud de la Gironde : les meilleures tables, les plus beaux châteaux, les activités, le patrimoine, les manifestations… Des visites guidées du vignoble sont proposées avec dégustations et visites de propriétés viticoles. Notez également que l'Office de tourisme vous propose une boutique de souvenirs, un service de billetterie et de location de vélos.

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINT-GERVAIS
2, rue Saint-Gervais

A Langon, profitez-en pour visiter l'église Saint-Gervais qui domine superbement la Garonne. Elle abrite notamment, une peinture très célèbre du peintre espagnol Zurbaran : l'Immaculée Conception. Le tableau, qui date de 1661, a été entièrement restauré – désinfection, rentoilage et restauration picturale – et s'admire désormais derrière une vitrine de protection climatisée. L'église possède également un très bel orgue « Cavaillé Coll » datant de 1857 qui épouse les lignes arrondies de la rosace. A quelques détails près, son clocher qui édifié en 1861, est une reproduction de la tour Sud de la cathédrale de Chartres. L'édifice est inscrit au titre des Monuments historiques depuis 2006.

LA TOUR MAURESQUE DU PARC DES VERGERS

Sur les bords de Garonne, le parc des Vergers est un ancien hippodrome qui accueille aujourd'hui différentes manifestations langonnaises. Chemin de promenade, parcours sportif, théâtre de verdure, aires de jeux pour enfants, verger conservatoire, tables de pique-nique… Le parc est le rendez-vous des familles. La tour mauresque de Langon, autrement appelée « la Mosquée », se dresse dans cet écrin de verdure au fond du parc au beau milieu d'une pelouse. Dans un état préoccupant, ce monument élevé au cours du XIX[e] siècle par un Langonnais épris d'orientalisme, n'est autre que le kiosque de l'ancien champ de courses. Cet édifice est un des derniers exemples de l'architecture néo-mauresque.

Le couvert

L'ATELIER F.V.
62, cours des Fossés ✆ 05 56 76 25 66
www.restaurant-atelierfv.fr
contact@restaurant-atelierfv.fr

Ouvert le mardi et le dimanche de 12h à 15h ; du mercredi au samedi de 12h à 15h et de 19h15 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 42 € (au choix dans la carte). Menu enfant : 11 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 17 € (entrée / plat ou plat / dessert : 14 €). Vin au verre. Accueil des groupes (séminaire). Terrasse.

Après avoir fait ses armes dans des établissements de renom, l'Hôtel Château Grand Barrail, l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Emilion, le Belvédère à Porto-Vecchio en Corse, le Lagura au Luxembourg ou encore Le Château de La Tour à Cadillac, Flavien Valère a ouvert les portes de son propre restaurant à Langon, sa ville natale. Dans un cadre élégant, sans extravagance, ce jeune chef propose une cuisine bistronomique teintée à la fois d'une touche de tradition et de modernité, mais toujours concoctée à partir de produits locaux frais et de saison, le tout joliment présenté dans l'assiette. A n'en pas douter, le savoir-faire de Flavien Valère attisera votre gourmandise ; laquelle ne sera jamais rassasiée tant la carte et les menus sont régulièrement renouvelés. S'il faut vous donner l'eau à la bouche, nous vous proposons, pour commencer, la raviole de langoustines et saumon à l'encre de seiche, fenouil, bisque gingembre/citronnée ou le foie gras de canard mi-cuit, gelée Sangria, condiment clémentines, pain au vin rouge. Du côté des plats, nous nous sommes laissé tenter par de la joue de bœuf braisée au vin rouge, croquette de pomme de terre, jus de cuisson et crème d'ail. Pour finir, c'est selon, sélection de fromages affinés ou dessert ?

LE COCHON VOLANT
7, place du Général de Gaulle
✆ 05 56 63 01 62

Ouvert le lundi de 8h à 15h ; du mardi au dimanche de 8h à 22h. Fermé le dimanche soir en basse saison. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 10,50 € (café-dessert du jour : 3,50 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Au cœur du centre-ville de Langon, Le Cochon Volant est devenu l'adresse incontournable des amateurs de cuisine traditionnelle. Murs en pierre, tables et chaises en bois comme on n'en voit plus beaucoup, banquettes rouges et ardoises blanchies à la craie, voici l'âme du Cochon Volant ! Ici, l'ambiance est bonne, familiale et sans chichi, propice aux échanges ! Côté carte maintenant, c'est promis vous allez vous régaler. Les plats font la part belle à la réputation de notre chère cuisine française, et même régionale : andouillette AAAAA, ris de veau, foie de veau, magret de canard entier, côte de porc, tartare de bœuf, lamproie et escargots à la bordelaise… Et les œufs cocotte au foie gras bien sûr ! Les assiettes sont savoureuses et généreuses comme on les imagine. Si ce n'est pour déjeuner ou pour dîner, Le Cochon Volant vous accueillera aussi, et bien volontiers, pour un apéritif au comptoir, en salle, en terrasse ou dans le patio. Quelques tapas pour accompagner, et le tour est joué !

CREPERIE LE PHARE
7, rue du Baron ✆ 05 56 63 93 61

La crêperie est temporairement fermée. Ouvert le mardi de 12h à 14h30 ; le mercredi et le jeudi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 9,50 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 12,80 € (servie avec un verre de vin, un bolée de cidre ou un verre de jus de pomme).

Un délice au premier coup de fourchette ! Les amateurs de galettes bretonnes se donnent, évidemment, rendez-vous à la crêperie du Phare, située au centre de Langon. Les crêpes, préparées sur place à base de farine de sarrasin en provenance du prestigieux Moulin de la Fatigue en Bretagne ; et toujours généreuses, se déclinent à la carte pour ravir tous les palais, qu'ils soient sensibles aux touches sucrées ou salées. On vous met l'eau à la bouche ? Que diriez-vous de la Galette Guethary au fromage de brebis pur basque, jambon cru et roquette ? Sinon, la Galette Contis au foie gras poêlé, magret de canard, pommes de terre persillées et chutney de figues ? Arrosez donc le tout arrosé d'une bolée de cidre ! Pour terminer votre repas en douceur, Le Phare vous propose une glace artisanale de Benoît de la Lune. Malin, la carte de fidélité vous permet de bénéficier d'un septième repas gratuit. Autre motivation que la gourmandise, pour s'y rendre : la bonne ambiance et la convivialité. Cependant, pour le moment il faudra attendre car l'établissement est fermé pour raisons de santé.

■ **HÔTEL-RESTAURANT CLAUDE DARROZE**
95, cours du Général Leclerc ✆ 05 56 63 00 48
www.darroze.com – contact@darroze.com
Maîtres Cuisiniers de France. Basse saison : ouvert le mercredi et le jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au samedi le midi et le soir. Brunch le dimanche. Menus de 40 € à 105 €. Carte : 80 € environ (entrée, plat et dessert). Menu du midi à 34 € (hors week-end, jours de fêtes et jours fériés). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Une famille, une cuisine, une équipe… La famille Darroze s'est fait un nom dans le milieu de l'hôtellerie-restauration depuis 1895. Ouverte en 1974, La Maison Darroze est aux mains de Jean-Charles Darroze, 4e génération de cette famille, avec son épouse Annelie. Avec beaucoup d'élégance, ils continuent d'y faire vivre la gastronomie. On dit que la cuisine de la Maison Darroze est avant toute chose, traditionnelle et fièrement régionaliste. Elle est surtout dans l'air du temps. Un savoir-faire remarquable, orchestré par le chef David Delieuvin ! Le cadre est tout aussi merveilleux. La salle de restaurant est désormais ouverte sur une superbe terrasse ombragée de platanes centenaires. La décoration est enveloppante, apaisante, douce et forte à la fois. L'accueil et le service sont impeccables. Le temps de faire votre choix, commence la valse des mises en bouche et celle du sommelier. Les vins, il les raconte et trouvera celui qui s'accordera le mieux avec votre repas. La ronde des plats vous mettra en émoi. De nouvelles recettes sont créées chaque saison. Le menu « Retour du Marché » varie quant à lui toutes les semaines. Ce jour-là, on s'est laissé tenter par une tarte sablée au parmesan, radis, avocat et copeaux de magret fumé, puis par un carré de cochon fermier accompagné de trompettes et cèpes en persillade et d'un croustillant de risotto. Le déjeuner s'est terminé en beauté et en légèreté avec un cheesecake exotique et une dernière petite mise en bouche. On s'en souvient encore…

■ **LE LONGIN**
10, rue Paul Langevin ✆ 05 56 63 32 41
www.lelongin.fr – contact@lelongin.fr
Horaires du restaurant : du mardi midi au vendredi midi et le samedi soir. Carte : 25 € environ. La planche « express » de la semaine : 10 €. Tapas à partir de 8 €. Accueil des groupes. Terrasse. Concerts.
Le Longin est un véritable mélange des genres. Bar-tabac, bar à tapas le week-end, petit restaurant et salle de concert de samedi soir… Rien que ça ! Le Longin est aussi, et surtout, l'endroit à fréquenter sur les terres langonnaises. Autour d'un verre, un cocktail par exemple, vous apprécierez l'ambiance décontractée. Si le cœur vous en dit, vous pourrez accompagner votre collation d'une assiette de tapas bien fournie. Du côté du restaurant, autrement dit « la mangeraie », on vous propose de goûter à une cuisine traditionnelle et inventive, à base de produits frais. A coup sûr, vous vous laisserez séduire par « la planche » de la semaine. Le concept ? Vous servir l'entrée, le plat et le dessert sur une appétissante ardoise. Les plus pressés vont adorer l'idée ! Et pourtant, au Longin, la tendance est au slow food. « Nous ne sommes pas une restauration rapide, nous prenons le temps de cuisiner nos produits ». Et si vous preniez le temps pour une fois ?

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT HORUS**
2, rue des Bruyères
✆ 05 56 62 36 37
Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 32 chambres. Chambre simple à partir de 66 €. Petit déjeuner : 8 €. Demi-pension à partir de 89 €. Soirée étape VRP : 82 €. Animaux acceptés (10 €/jour). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (logis 2 cocottes). Tv satellite, Canal +. Garage à vélo et parking.
Que vous veniez pour déjeuner à la table d'Horus, séjourner ou juste le temps d'une étape, vous profiterez d'un accueil tout en gentillesse au sein de cette belle hostellerie. Facile d'accès, (proche de l'entrée de l'autoroute A62 Bordeaux-Toulouse), cet établissement du Pays des Rives de Garonne, propose de nombreux services aussi pratiques qu'appréciables tels que le parking fermé et surveillé, le wi-fi, l'air conditionné, les chaînes satellite et Canal +, sans oublier la restauration. Les chambres, de 1 à 3-4 personnes, sont confortables et décorées chaleureusement. L'option demi-pension vous fera découvrir une généreuse cuisine de tradition aux accents du Sud-Ouest et goûter aux fameux vins de la région. A mi-chemin entre les vignobles, Bordeaux, l'Océan et le Parc naturel régional des Landes de Gascogne, vous ne pourrez que passer un agréable séjour dans une ambiance conviviale et familiale. Les professionnels sont les bienvenus pour y organiser leurs séminaires (location de salle, pause gourmande, séjour semi et résidentiel…).

HÔTEL-RESTAURANT CLAUDE DARROZE***
95, cours du Général Leclerc
✆ 05 56 63 00 48
www.darroze.com
contact@darroze.com
10 chambres à partir de 90 € ; suite familiale à partir de 250 €. Lit supplémentaire : 15 €. Petit déjeuner : 13 €. Animal de compagnie autorisé : 10 €. Parking inclus. Climatisation. Canal +. Wi-fi gratuit. Restauration.
Cette grande bâtisse du cours du Général Leclerc abrite un restaurant gastronomique très élégant, mais également un hôtel tout aussi distingué. Les chambres sont toutes très confortables. Décorées avec goût, elles nous transportent dans un monde de poésie et de couleurs douces. A l'exception de la suite familiale, chacune d'entre elles porte le nom de l'appellation d'un grand cru de la Région : « Barsac » pour les chambres simples, « Sauternes » pour les chambres doubles et Pessac-Léognan pour les chambres doubles supérieures. Rien de plus logique pour un hôtel de charme situé au cœur du vignoble, qui plus est, sur la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes… Outre la découverte de la délicieuse cuisine de la Maison, nous vous invitons à découvrir les environs dans des paysages verdoyants ou dans des lieux chargés d'histoire (château de Roquetaillade, Château de Cazeneuve, Cathédrale de Bazas…). Le cadre est superbe et l'accueil, discret et charmant.

Loisirs

HIPPODROME DE LA BIDANE
39, la Petite Bidane
✆ 05 56 62 25 40
www.hippodromelangonlibourne.fr
hip.labidane@orange.fr

Gratuit. Parking. Restauration.
Créé en 1979, l'hippodrome de la Bidane est devenu en 2012 (suite à une fusion entre les hippodromes de Langon et de Libourne), la Société des courses hippiques de Langon-Libourne. C'est un épisode important dans l'histoire de ce lieu qui connaîtra un nouvel essor notamment grâce à la réalisation de travaux conséquents dont la création d'une nouvelle piste de trot en sable, de 52 boxes et 61 stalles ainsi que la reconstruction intégrale des locaux et des tribunes. Cet hippodrome pluridisciplinaire (galop et trot) accueille sept réunions majeures par an. Vous retrouvez tout le programme sur leur site internet.

SPADIUM
Plaine des sports Durros
Rue Jules Ferry
✆ 05 56 76 94 94
www.spadium-langon.fr
accueil.langon@spadium.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi de 17h à 19h ; le mardi de 12h à 13h30 et de 18h à 22h ; le mercredi de 14h30 à 19h ; le jeudi de 17h à 19h30 ; le vendredi de 12h à 14h et de 17h à 22h ; le samedi de 14h30 à 19h ; le dimanche de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h. Durant les vacances scolaires : le lundi et le jeudi de 12h à 19h30, jusqu'à 20h le mercredi ; le mardi et le vendredi de 12h à 22h ; le samedi de 14h à 19h. Pour le dimanche, les horaires sont les mêmes qu'en période scolaire. Bonnet non obligatoire. Entrée : 4,20 € pour les enfants ; 5,10 € pour les adultes ; 13 € pour l'accès à l'espace détente (sauna, hammam et douche scandinave). Abonnements 10 entrées : enfants 36 € ; adultes 43,60 € ; détente 98 €. Autres formules d'abonnement. Espace Spadium zen : soins esthétiques visages et corps, épilations, beauté des mains et des pieds.
Un plongeon dans la piscine, pourquoi s'en priver ? Eté comme hiver, le Spadium de Langon accueille petits et grands, pour un moment de détente ou de jeux dans une eau à 30 °C. Avec son bassin sportif de 25 mètres, son bassin ludique avec jets de massage, sa pataugeoire et son toboggan d'une longueur de 25 mètres, il y a vraiment de quoi trouver son bonheur aquatique. Petit plus et pas des moindres, le Spadium compte dans son antre un espace bien-être avec deux hammams et un sauna ainsi que deux spas et un coin zen où le visiteur pourra se faire masser, par exemple. De nombreuses activités vous sont proposées allant de l'aquagym à l'apprentissage enfants et adultes en passant par les Bébés Nageurs, l'aquabike et le perfectionnement.

Sorties

YOUPI PARC
Zone Family
✆ 05 56 63 45 29
www.youpiparc.com
langon@youpiparc.com
Ouvert le mercredi et du vendredi au dimanche de 10h à 19h. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires de la zone A, de 10h à 19h. Enfant (de 1 à 3 ans) : 5,50 € ; à partir de 3 ans : 8,50 €. Garderie à partir de 6 ans : 12 €. Carnet de 10 entrées à partir de 40 €. PASS annuel pour 1 enfant : 149 €. Formule anniversaire à partir de 10,90 € / enfant. Chèque Vacances. Restauration. Animations. Espace climatisé, wi-fi gratuit.
C'est un lieu magique pour les enfants, de 0 à 12 ans, où ils ont le droit de se défouler, jouer, crier, courir en (presque) toute liberté ! Imaginez en effet, un espace intérieur de 900 m² entièrement dédié aux bambins : labyrinthe, trampoline, structures gonflables, piscine à balles, espace baby avec jeux d'éveil… Aux beaux jours, Youpi Parc met à disposition un espace de jeu extérieur de 500 m² avec des jeux d'eau. Les enfants peuvent même fêter leur anniversaire dans le paradis du jeu. Selon la formule, ils auront le droit à un gâteau d'anniversaire avec ses boissons, ses bonbons, une photo souvenir et un cadeau, et bien sûr, toutes les animations à disposition pour s'amuser durant cette journée. Vous n'avez à vous occuper de rien, juste à surveiller votre enfant ! Pour les plus grands, Youpi Parc organise aussi des Youpi boom. Autre super idée pour amuser la galerie à la maison (à condition d'avoir un peu de place !), le parc vous propose de très chouettes structures gonflables à la location ainsi qu'une patinoire synthétique.

Autres adresses : 10, avenue Louis de Broglie, Pessac ✆ 09 83 67 71 42 • 24, avenue du Général de Gaulle, Libourne ✆ 05 57 50 65 39 • 36, avenue du Dr Schinazi, Bordeaux-Lac ✆ 05 56 39 38 05 • 6, avenue de Berlincan, Saint-Médard-en-Jalles ✆ 05 56 18 74 27

accès direct à la plage
bar
blanchisserie
climatisation
discothèque
distributeur d'argent
eau potable
équitation
espace fumeurs
établissement non-fumeurs
fitness
golf miniature
handicap malentendant
handicap malvoyant
handicap mental
handicap moteur
jardin ou parc
jeux
lave-linge / laverie
location de vélos
magasin d'alimentation
navette aéroport
pêche
piscine intérieure

Emplettes

LA CAVE DES CARMES
Place des Carmes – 11 bis, cours des Carmes
✆ 05 56 63 06 89 – http://cavedescarmes.fr/
angele.warin@cavedescarmes.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h.
La Cave des Carmes a été créée en 2010 par Angèle Warin. Cette Langonnaise de souche aime partager ses découvertes, qu'elles soient d'ici ou d'ailleurs. La rencontre est toujours conviviale. Grâce à son expérience, Angèle guide les connaisseurs comme les moins avertis le long de ses étagères où sont présentes de nombreuses références de Graves, Sauternes, de vins de Bordeaux, de toute la France et du monde. Ainsi, vous trouverez ici des vins d'Afrique du Sud, d'Espagne, de Californie ou d'Australie. Il y a aussi une fine sélection de whiskies, spiritueux et champagnes. Angèle s'applique à vous conseiller, sur chacune de ses bouteilles bien sûr, mais également sur les accords mets-vins auxquels elle attache une grande importance. Notez que la Cave des Carmes organise régulièrement des soirées dégustations.

CHÂTEAU LE MAINE PERIN
✆ 05 56 62 29 32
vinsdegraves-lemaineperin-bordeaux.com
darromanalain@orange.fr
Visite tous les jours de 15h à 19h ; le week-end sur rendez-vous. Dégustations tous les soirs de juin à septembre. Aire d'accueil Camping-cariste (Certificat d'Excellence CaraMaps 2018).
Prenez le temps de vous arrêter au Château Le Maine Perin ! Chargés de souvenirs familiaux, Sylvie et Alain Darroman – les propriétaires –, vous accueilleront avec gentillesse et partageront avec vous leur passion. Dans cette propriété familiale, on peut se vanter d'élaborer des vins de Graves rouges, Supérieurs (blanc moelleux) et rosé, de qualité, en respectant le savoir-faire d'antan. Impossible de résumer en quelques lignes l'histoire d'une vie… Vous devez aller à leur rencontre. Pratique pour les camping-caristes, le domaine possède une aire de camping-car. Vous n'aurez, en échange, qu'à financer le branchement à l'électricité (5 €/nuit) et à acheter quelques bouteilles du château. Avouez que l'affaire est bonne. Les plus petits pourront eux aussi s'adonner au plaisir de la dégustation, mais de jus de raisin frais. Confitures de la marque « Comme autrefois », confit de canard et foie gras de la ferme Gauvry à Rimons… Il y a même des produits régionaux ici. Depuis 2017, de mai à octobre, notez qu'il est possible de visiter le vignoble à bord d'un minibus électrique (11 personnes). Par ailleurs, le Château Le Maine Perin participe activement à la Fête des Bœuf Gras, en organisant des visites à cette occasion. Il est aussi le point de départ de la grande fête avant le pesage des bœufs gras. Tout un programme !

EPICÉ VANILLE
✆ 06 40 72 13 96 – epicevanille@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 18h ; le dimanche de 9h à 13h. Vente sur les marchés de Bordeaux et des environs, vente en ligne.
Fraîchement arrivés de Madagascar, Elvire et Christophe inondent les marchés bordelais de leurs produits de grande qualité. Du producteur à l'assiette, ils proposent des épices d'excellence comme le voatsiperifery noir, le combava, la baie rose, les 3 baies de Madagascar, des saveurs exotiques pour rehausser vos plats, mais aussi de la cannelle et de la vanille Bourbon pour vos pâtisseries. Les grands chefs girondins comme Claude Darroze et Bernard Lantié (le Pont Gourmand) ne s'y sont pas trompés et ont choisi Epicé Vanille pour donner de la couleur à leur cuisine. Avec le stand coloré, il se peut que vous puissiez les retrouver sur les marchés en Gironde, à Langon bien sûr, mais aussi à Libourne, à Arcachon le samedi matin en été… Pour ne pas les manquer, suivez l'actualité de la boutique sur Facebook !

SWEET VALENTINE
116, cours des Fossés
✆ 05 57 31 08 01
contact@sweetvalentine.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h30 ; le dimanche de 10h à 13h.
Après plus d'un an de collaboration avec Jean-Charles Darroze, le chef pâtissier Mathieu Vidal, a pris seul les rênes de ce lieu magique : Sweet Valentine. Poussez la porte de cette pâtisserie et vous verrez par vous-même : l'élégance et la gourmandise sont les maîtres-mots. Certains gâteaux, les classiques de Sweet Valentine dont la Sphère Plaisir, la Mandarine en trompe-l'œil ou encore le Carachoc, sont présentés sous cloche. Pour les fêtes de fin d'année bien sûr, Mathieu Vidal vous propose des bûches. Parmi les plus originales, il y a eu la bûche à la truffe noire du Périgord. Pour offrir à vos proches, vous trouverez différentes variétés de chocolats, guinettes, diamants noirs, en tablettes, au lait, noirs, en pâte à tartiner… Vous pourrez aussi piocher dans les spécialités du pâtissier : riz au lait au caramel, fruits en trompe-l'œil ou encore citron glacé maison. Bon à savoir, Sweet Valentine fait aussi traiteur, sucré, mais aussi salé, qu'on se le dise !

Dans les environs

Mazères
La petite bourgade de Mazères compte 658 habitants, les Mazériens. En latin, son nom signifie « mur de clôture » (en pierre sèche), « muraille » et « masure ». C'est un petit plateau viticole encadré par les ruisseaux de Presquey et de Brion. Ils ont taillé le plateau et formé des petits talus ou des grottes. L'histoire s'arrêterait là, si, en 778, Charlemagne n'y avait pas établi avec son fils Roland une fortification sur la route des Pyrénées. Une place forte qui sera améliorée notamment en 1306 pour devenir une forteresse inexpugnable. Viollet-le-Duc s'intéressa au site et mena le chantier de rénovation de 1860 à 1870. Ce monument historique est aujourd'hui l'un des plus visité du département de la Gironde.

CHÂTEAU DE ROQUETAILLADE
Roquetaillade
✆ 05 56 76 14 16
www.roquetaillade.eu
roquetaillade@hotmail.com

Visite guidée tous les jours à 15h et 16h, en juillet et août de 10h30 à 18h. Ouvert les jours fériés sauf le 25 décembre. Vacances de Noël : visite tous les jours à 15h, vacances d'hiver et de printemps (Zone A Bordeaux) : visite tous les jours à 15h et à 16h. Adulte : 9,50 €, enfant & étudiant : 6,50 €. La métairie : 3 € (visite combinée avec le château : adulte 11 €, enfant & étudiant 8 €). CB non acceptée. Aire de pique-nique. Animations. Privatisation pour événements.

Ouvert au public depuis 1956, le château de Roquetaillade est aujourd'hui reconnu comme l'un des monuments phares du grand Sud-ouest. Site exemplaire en Aquitaine, il est composé de deux forteresses, toujours meublées et habitées par la même famille depuis 700 ans ! Le bâtiment du XIV[e] siècle qui a très peu souffert des guerres, a été restauré au XIX[e] siècle par Viollet-le-Duc. A l'intérieur, on est ébloui par l'éclat de la Renaissance. On admirera particulièrement la superbe cheminée, la grande salle, le grand escalier gothique du XIX[e] siècle, les décors et le mobilier créés par Viollet-le-Duc ainsi que la cuisine, qui sert toujours, aux cuivres étincelants. Le château a d'ailleurs servi de décor à plusieurs films, dont Le pacte des loups. Les visites sont conduites par un guide bénévole. Découvrez aussi la Métairie avec ses décors, ses instruments, ses odeurs, ses animaux de ferme en voie de disparition (bovins de la race Bazadaise, poules et cochons Gascons, ânes des Pyrénées), le chai, le pigeonnier du XII[e] et le four à pain. Le musée nous permet encore de découvrir la vie à la campagne et son évolution de 1850 à 1950. A l'ouest, subsistent quelques vestiges du vieux château des XII[e] et XIII[e] siècles. A quelques pas, une chapelle néogothique remarquable. Le vignoble replanté en 1988 devant l'entrée du Château sous le nom de Château Fort de Roquetaillade, produit 3 appellations : AOC Graves Blancs, AOC graves Rouges et AOC Graves supérieurs.

LA BELLE MAZURE
11, Cazebonne
✆ 05 57 31 04 15

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 11h30 à 15h ; le samedi soir de 19h30 à 23h. Réservation recommandée. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Formule week-end (dimanche midi et samedi soir) : 24 €. Accueil des groupes. Terrasse.

La Belle Mazure ouvrait tout juste ses portes, que déjà, les gourmands se bousculaient pour goûter aux plats de Willy Creux, le chef et propriétaire des lieux avec son épouse Virginie. Ici pas de carte, seulement un menu du jour le midi et en semaine et un menu plus élaboré le week-end. Au choix : deux entrées, deux plats et deux desserts. Sa cuisine du marché, il la concocte à partir de produits frais. Savoureuse, généreuse, élégante, authentique… On se régale. Difficile de faire mieux ! Pour accompagner votre déjeuner ou votre dîner le samedi soir, La Belle Mazure vous propose une jolie carte des vins, notamment avec un Château Respire Graves blanc et Graves rouge ou encore un Château Roquetaillade. Le cadre est tout aussi plaisant. Les travaux de rénovation n'ont fait que remettre en valeur les pierres apparentes de la bâtisse. À l'extérieur, une belle terrasse vous accueillera dès l'arrivée des beaux jours. Victime de son succès, La Belle Mazure affiche régulièrement complet. La qualité de la cuisine étant à la hauteur de la qualité service. Petit plus, mais pas des moindres, la sympathie de Willy et Virginie.

Roaillan

BRASSERIE AU BON COIN
4, route de Langon
✆ 05 56 76 66 30

Ouvert le lundi et le mardi de 9h à 17h ; du jeudi au samedi de 9h à 21h ; le dimanche de 9h à 17h et de 18h à 21h. Formule semaine à partir de 10,50 €. Formule week-end à partir de 18 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Ce café-brasserie au cœur du village est l'étape qui ravigote à force de petits plats maison et d'accueil chaleureux. Ici, on redécouvre les joies de la cuisine traditionnelle. Tous les jours, Cathy et Dominique Duran proposent une entrée, un plat et un dessert à petit prix. Les clients ne se lassent pas de ce régime-là et les tablées prennent vie à l'heure du déjeuner. En salle ou en terrasse aux beaux jours, on peut également venir déguster une crêpe ou une glace à n'importe quelle heure. Que dire de plus sinon que cette affaire familiale inspire la confiance ? Ici, tout a le goût de la sincérité et la simplicité. Au bon Coin, on aime aussi la musique ! Le café accueille régulièrement des groupes pour des soirées concerts. Pour suivre l'actualité, rendez-vous sur la page Facebook.

Toulenne

LA BOUCHERIE DU SUD GIRONDE
64, avenue du Huit Mai 1945
✆ 05 56 62 53 58

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 12h30 et de 15h à 19h.

La Boucherie du Sud-Gironde a ouvert ses portes en 2004 à Toulenne, dans le Langonnais, dans un local de 80 m^2. En 2010, au vu du succès de la boutique, la troisième en Gironde, le Groupement des Eleveurs Girondins, à l'origine de cette création, a construit à deux pas de là, de nouveaux locaux, modernes et rationnels, d'une surface de 280 m^2 afin d'accueillir la clientèle dans les meilleures conditions. Exposées dans les vitrines, les viandes de bœuf du terroir, le veau de lait élevé de façon traditionnelle au lait de la mère et l'agneau de Pauillac label rouge proviennent tous des producteurs locaux. Les volailles fermières sont également produites localement et les pigeons sont élevés en vallée de Garonne. Un engagement de savoir-faire, de qualité et de transparence des Eleveurs Girondins, dans le cadre d'une démarche de commerce équitable « de la fourche à la fourchette » pour des viandes haut de gamme, appétissantes, tendres et savoureuses. Les plus gourmands pourront déguster des plats traditionnels fabriqués sur place, dans les laboratoires de la boucherie

par les artisans charcutiers des éleveurs : tripes de bœuf, ventre de veau, daube, pot-au-feu… feront frémir vos papilles. Notre conseil : vous régaler !

Virelade

WAKELAGOONA
Chemin de Moderis
✆ 06 83 69 56 99
www.wakelagoona.com
laurent.delacroixwake@gmail.com
Wakeboard, wakeskate, wakepark et ski nautique. Prix par séance avec prêt de matérial : téléski 20 € ; petit bateau 28 € ; gros bateau 36 €. Stage découverte (une séance téléski & une séance small boat) à partir de 40 €.
Connaissez-vous le wakeboard ? Petit frère du snowboard en version aquatique, le wakeboard est apparu à la fin des années 80. Facile et ludique, cette activité vous permet de vous amuser très rapidement. Sur l'eau ou dans les airs, vous allez vous régaler ! L'école de wakeboard « Wakelagoona » se trouve seulement à 25 km de Bordeaux. Entouré d'arbres, le spot est vraiment très sympa. Le plan d'eau permet toutes les folies. Chez Wakelagoona, on vous propose aussi de faire du wakeskate, wakesurf et du téléski, le tout encadré par des moniteurs diplômés d'Etat. L'équipe est composée de Laurent Delacroix, capitaine de l'équipe de France de 1998 à 2000 et actuel entraîneur de l'équipe de France espoir, de Robin Cleret et Tom Gradt, compétiteurs et diplômés du BP Jeps. Pour sûr, vous êtes entre de bonnes mains ! Pour les petites faims et les grandes soifs, dirigez-vous vers « le Petit Niac » et prolongez la journée avec une partie de ping-pong, de pétanque ou de trampoline. Vous pourrez aussi vous promener autour du lac, courir ou faire du vélo, ou encore vous poser sur les transats pour admirer le spectacle ou bouquiner.

LÉOGNAN

Léognan, avec Pessac, est situé sur le territoire des Graves – nom de la terre qui recouvre le sol – au sud-est de Bordeaux. Le vignoble a ici 2 000 ans, ce qui en fait le plus ancien de Bordeaux. Ses vins rouges et blancs qui appartiennent à la jeune appellation pessac-léognan – créée en 1987 – ont une belle aptitude au vieillissement. Quelques illustres châteaux valent que l'on s'y arrête : Haut-Brion, pape Clément V, Carbonnieux – château du tout début du XVII[e] siècle construit par Asdrubal de Ferron –, Olivier – petit castel reconstruit au XVI[e] siècle, entouré de douves et restauré en 1845 par l'architecte Louis Garros. En 2010, Léognan comptait 9 467 habitants.

POINT INFORMATION DE LEOGNAN
Annexe de l'Office de Tourisme Montesquieu
Cours du Maréchal de Lattre de Tassigny
✆ 05 56 78 47 72
www.tourisme-montesquieu.com
info@tourisme-montesquieu.com
Horaires et jours d'ouverture variables, à consulter sur le site internet.
Situé à l'entrée du Parc de la Mairie, à quelques mètres de l'Hôtel de Ville et du Pôle Sport-Jeunesse, le Point d'Information Touristique de Léognan vous ouvre ses portes afin de vous donner les renseignements utiles et touristiques pour découvrir la commune et ses alentours.

Le couvert

LES AILES
Aérodrome de Bordeaux-Saucats
303, avenue de Mont de Marsan
✆ 05 56 64 75 57
http://restaurant-lesailes.com
contact@restaurant-lesailes.com
Fermeture annuelle 15 jours en février-mars, deux semaines en août, une semaine après le 11 novembre. Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 25,50 € à 34,50 € (entrée + plat + dessert). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 9 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 15,50 € (entrée + plat ou plat + dessert : 13.50 €). Accueil des groupes (repas d'affaires et familiaux jusqu'à 80 couverts). Terrasse.
A 15 min de Bordeaux et moins de 5 km du centre de Léognan en direction de Saucats, cette table change résolument d'air ! Non sans jeux de mots, le restaurant a pris un nouvel envol pendant l'été 2016, avec l'arrivée de Cédric Ordax et de son équipe. Quelques travaux plus tard, la salle est maintenant beaucoup plus moderne. Toujours en bordure des pistes et dans la verdure ! La carte et les menus vous proposent de goûter à une cuisine régionale. Mention spéciale pour le burger des Ailes : steak 100 % canard, Ossau-Iraty, chutney d'oignons rouges, sauce barbecue maison, frites et salade. Pour accompagner le tout, le restaurant possède une carte des vins comportant une trentaine de références. Une vraie bonne adresse. Originale en plus !

L'ASSIETTE DE L'ÉPICERIE
58, chemin de Branon
✆ 05 56 85 83 38
www.lassiettedelepicerie.blogspot.fr
assietteepicerie@aol.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi de 8h à 15h30 ; le vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 8h30 à 15h. Assiette gourmande, pâtes ou ravioles fraîches du jour. Restaurant – Epicerie fine – Salon de thé – Traiteur.
Cette épicerie-restaurant fleure bon l'Italie… De la terre de ses parents, la propriétaire a ramené toutes sortes de produits savoureux, sucrés et salés. Sur les rayons, on trouve des pâtes, de l'huile d'olive, des vinaigres aux différents arômes, du vin, des liqueurs et des épices. Côté frais, le jambon (cru ou cuit) est excellent, ainsi que le fromage. Les tomates confites, les olives et les artichauts composeront parfaitement vos salades. Le midi, installez-vous pour tester l'Assiette de l'Epicerie : soupe, assortiment de charcuterie italienne, pâtes ou ravioles fraîches, carpaccio, lasagnes et desserts faits maison…

LE MANÈGE
88, chemin du Barp ✆ 05 57 67 13 84
www.lemanege-leognan.fr
marc@lemanege-leognan.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu – Carte : 38€ (entrée 12 € / plat 24 € / dessert 8 €). Chèque Restaurant. Accueil des groupes (de 10 à 50 personnes). Jardin. Terrasse. Salle de séminaire avec terrasse privée.
Le Château de Léognan vous accueille dans son restaurant Le Manège, installé dans les anciennes écuries. Découverte et gourmandise sont les maîtres-mots des lieux d'une élégance certaine : pierres apparentes, poutres en bois, verrière laissant apparaître une vue verdoyante, etc. L'élaboration de la carte du Manège a été confiée à Flora Mikula. Dans les recettes travaillées par le jeune chef Yvan Desconet, la chef de renom originaire d'Avignon, met à l'honneur le terroir en y ajoutant une touche de modernité et de créativité, sans oublier l'équilibre diététique, qui séduit les yeux et les papilles. Plongez votre cuillère dans l'œuf mollet, sabayon au vin jaune, duxelles de champignons. Surtout, prenez le temps de savourer. Viendra ensuite le plat : un dos de lieu noir, épinards, pulpe de betterave, vierge d'orange et pamplemousse ou peut-être l'épaule d'agneau confite, carottes fondantes, jus aux épices Satay. En bon épicurien, il y a des sensations comme celles-là dont on ne peut se lasser. Et parce que la gourmandise n'est jamais rassasiée, en dessert nous vous conseillons la « Boule de neige » exotique. L'équilibre est parfait. L'accueil est des plus chaleureux, l'équipe du Manège est aux petits soins pour que rien ne vienne gâcher cet instant de découvertes gustatives. La carte des vins vous permettra de découvrir les fleurons de la propriété, mais pas seulement…

Le gîte

CHÂTEAU LEOGNAN
88, chemin du Barp ✆ 05 56 64 14 96
www.chateauleognan.fr
contact@chateauleognan.fr
❄ 🍴 🌳
Ouvert toute l'année. 4 chambres (de 95 à 130 €). Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Garde d'enfants. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (le Manège). Tv satellite. Cuisine commune, visites et dégustation.
Le château Léognan s'étend sur un domaine de 6 hectares où la vigne est élevée dans la tradition des Grands Crus de Pessac-Léognan. Outre son activité viticole, le château Léognan met à votre disposition 4 chambres offrant une vue sur la chapelle, les paddocks, la forêt environnante et le vignoble. Garance, Capucine, Faustine et Bérénice, – les noms des chambres –, sont installées dans la partie XVII[e] siècle de cette magnifique bâtisse. Elles sont spacieuses et la décoration, soignée et délicate, ne vous laissera pas indifférent(e). Le tout : dans un cadre de verdure absolument magnifique. Vous pourrez d'ailleurs louer des VTT et monter à cheval dans le parc de 70 hectares. Ici, on aime le mélange du design et des couleurs qui donnent une ambiance moderne au château. Les salles de bains possèdent tout le confort de la modernité et c'est un régal ! Le petit déjeuner traditionnel est gargantuesque et évolue au fil des saisons. On apprécie également la partie cuisine réservée aux hôtes. Vous pourrez utiliser le frigo librement (dans lequel yaourts et boissons sont à votre disposition)… L'accueil et la disponibilité des propriétaires, particulièrement chaleureux, vous donneront l'envie de conserver cette adresse rien que pour vous… Pour vous restaurer, nous ne saurions que vous conseiller d'aller déjeuner ou dîner au Manège.

Emplettes

CHÂTEAU HAUT-BAILLY
103, avenue de Cadaujac ✆ 05 56 64 75 11
www.haut-bailly.com – mail@haut-bailly.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h30. Sur réservation : visite « en un clin d'œil » (30 min, 8 €/pers) ; visite classique (1h, 15 €/pers) ; visite « sous toutes les coutures » (1h30, 30€ /pers). Restaurant gastronomique : la Table Privée de Haut-Bailly. Séminaire.
Le château Haut-Bailly tient son nom du banquier parisien Firmin Le Bailly, lequel en eu l'acquisition avec son associé, vers 1630. Le château actuel fut construit en 1872. Son vignoble de 30 hectares s'étend sur des sols de graves, sable et argile, dont la pente douce assure un excellent drainage. Le sous-sol est constitué de faluns et de sédiments marins. Au cœur du domaine, sous les fenêtres du château, repose le plus précieux joyau : une parcelle de vignes centenaires qui confère au vin de Haut-Bailly son âme intemporelle et sa constance. Les archives locales de 1461 font d'ailleurs état de l'excellence des terres pour la culture de la vigne. Le vignoble est une mosaïque de sols et de sous-sols sur lesquels sont plantés une sélection de cépages historiques : 60 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot, 3 % Petit Verdot, 3 % Cabernet Franc. Cette diversité assure une qualité constante et la réputation de Haut-Bailly. Depuis 1998, le domaine viticole appartient à l'Américain Robert G. Wilmers. Il règne ici, une quête de qualité optimale et de rendements modérés pour produire le meilleur. Les vins sont régulièrement félicités pour leur élégance. A s'offrir dans les boutiques de négoce les yeux fermés ! La visite du château Haut-Bailly vous invite à découvrir les coulisses d'un Cru Classé, ses secrets de vinification et le terroir des Graves. Elle est suivie d'une dégustation des vins de Haut-Bailly.

Autre adresse : Chambres d'hôtes : Château Le Pape, 25 chemin Le Thil, 33850 Léognan

CHATEAU LARRIVET HAUT BRION
84, Avenue de Cadaujac
✆ 05 56 64 99 87
www.larrivethautbrion.fr
visite@larrivethautbrion.fr
Rocade sortie 18, suivre la direction de Cadaujac. À Cadaujac, au carrefour du Bouscaut, prendre à droite et sur la gauche presque au bout de la route
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Ouvert 7j/7 du 1[er] ai au 31 août. Différentes formules de visites-dégustations de 9 à 40 € par personne.

Datant de la fin du XIXe siècle, ce domaine de 90 hectares, dont 76 de vignes, produits des vins rouges et des vins blancs en appellation Pessac-Léognan. De 1840 à aujourd'hui, la notoriété du Château Larrivet Haut-Brion n'a cessé de croître alors même que la crise de la viticulture et des arrachages successifs ont malmené la production dans les années 30. En 1987, c'est à la famille Gervoson que l'on doit la renaissance viticole du Domaine, sa réorganisation et la modernité de ses infrastructures. Fière représentante d'une nouvelle génération épicurienne et avide de culture viticole, Emilie Gervoson insuffle depuis ces dernières années, une touche plus féminine. Ainsi, on lui doit le « jardin d'ivresse » ; un jardin de 4 000 m², dédié au monde du vin avec près de 7 500 végétaux illustrant les vins blancs et 15 000 vivaces et graminées rappelant les vins rouges. Concernant les visites, toutes suivies par la dégustation d'au moins 2 vins de la propriété, elles vous conduiront dans les chais où vous découvrirez le cuvier bien sûr, mais aussi les barriques de chêne, des œufs design en béton et de véritables amphores en terre cuite de Toscane… À découvrir toute l'année, et pourquoi pas, à Pâques lors des « Œnofolies » ?

■ **CHÂTEAU LEOGNAN**
88, chemin du Barp ✆ 05 56 64 14 96
www.chateauleognan.fr
contact@chateauleognan.fr
Visite-dégustation sur rendez-vous : du lundi au samedi en basse saison, du lundi au dimanche en haute-saison. Balade en calèche dans les vignes. Langues parlées : français, anglais et allemand. De 5 à 55 €.
La propriété s'étend sur l'appellation Pessac-Léognan. La vigne, plantée en 1989, est élevée dans la grande tradition des vins de l'appellation. L'encépagement est composé de 75 % de Cabernet-Sauvignon et de 25 % de Merlot. Son illustre voisin, le domaine de Chevalier, a durant les 17 dernières années puisé de grands crus dans ces vignes qui lui ont été données en fermage. Philippe et Chantal Miecaze en deviennent les heureux propriétaires en 2007 ; année de la maturité pour le Château Léognan. Depuis, le domaine vole de ses propres ailes et le travail fourni par le couple est reconnu. La profession applaudit le travail de ce Château qui a obtenu des médailles d'or pour chaque millésime depuis 2007.

■ **CHÂTEAU PONT SAINT-MARTIN**
14, avenue de Mont-de-Marsan
✆ 05 56 64 17 15
www.domaines-rodrigues-lalande.fr
contact@pont-saint-martin.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Visite et dégustation. Location de salle. Chambres d'hôte.
La propriété du Château Pont Saint-Martin est unique en son genre dans le Bordelais. Ce château néo-palladien, aux couleurs évocatrices et à l'architecture symétrique, s'organise de part et d'autre d'un double escalier. Autour, le parc arboré se compose d'arbres multicentenaires, de bassins et de fontaines, de colonnes et bien d'autres éléments décoratifs. Si les visites et les dégustations ont lieu au Château de Castres, la propriété vous propose une très belle salle de réception de 120 m² avec une incroyable terrasse (180 m²). Accessible par ascenseur, tout a été pensé dans une logique de confort. Le cuvier et le chai à barriques se prolongent en salle de dégustation avec un bar. Pour les événements plus intimes, notez qu'il est possible de privatiser le salon privé du Château pour 12 personnes. La propriété du Château Pont Saint-Martin fait aussi chambres d'hôte.

◗ **Autre adresse :** Domaines Rodrigues-Lalande : Château de Castres, Route de Pommarede, 33640 Castres s/ Gironde ✆ 05 56 67 51 51

Dans les environs

■ **CHÂTEAU BARDINS**
124, avenue de Toulouse
CADAUJAC ✆ 05 56 30 78 01
www.chateaubardins.fr
contact@chateaubardins.com
Visite sur rendez-vous : 8 €/adulte, 4 €/enfant. Atelier « dégustation », balade en vélo, jeu d'orientation.
Le Château Bardins, véritable poumon vert aux portes de Bordeaux, se dresse entre vignoble, forêt, prairies et marais. La propriété de 24 hectares comprend 9,50 de petites parcelles de vigne bordées de haies. La production annuelle – appellation Pessac-Léognan Contrôlée – est de 380 hl en rouge, 10 hl en blanc. Stella Puel, la propriétaire, – 5e génération –, s'attache avec Pascale Larroche à cultiver la vigne et faire vivre la propriété. Ainsi, de nombreuses manifestations culturelles sont organisées à Bardins : des concerts intimistes, surtout l'hiver, et une fête médiévale. La 16e « Gerbode » aura lieu le 8 et 9 juin 2019 sur le thème de l'eau. Le temps d'un week-end, le château accueille chevaliers, princesses, artisans et troubadours (www.gerbode.fr). En dehors de ce rendez-vous atypique et hors du temps, Pascale anime des ateliers dégustation ludiques et accessibles à tous et des cours d'œnologie pour les plus aguerris. Elle vous propose également de découvrir le vignoble à vélo ou à pied et enfin, elle a créé un parcours d'orientation ; un challenge à relever en équipe ! A la clé : un magnum ou du jus de raisin pour les enfants. Qu'importe l'activité choisie, on est là pour apprendre et partager. Afin de prolonger votre venue en ces lieux, n'hésitez pas à apporter votre pique-nique.

■ **CHÂTEAU BOUSCAUT**
1477, avenue de Toulouse
CADAUJAC ✆ 05 57 83 12 20
www.chateau-bouscaut.com
cb@chateau-bouscaut.com
Visites à thème sur rendez-vous du mardi au samedi, de 8 à 69 €. Boutique en ligne.
Château Bouscaut est l'un des six Grands Crus Classés de Graves blanc et rouge que compte l'appellation Pessac-Léognan. Sophie Lurton et Laurent Cogombles dirigent le domaine depuis plus de vingt ans. Bouscaut étend son vignoble (42 ha) exposé plein sud sur la partie la plus haute de la commune de Cadaujac, rive gauche de la Garonne. De la découverte du vignoble et des chais à l'atelier d'assemblage, les visites à thème permettent à chacun de choisir une approche différente. On vous propose également de vous initier à la dégustation à travers la reconnaissance des saveurs et arômes du vin. L'atelier est animé par un œnologue. Qu'en pensez-vous pour commencer ?

MARTILLAC

La commune abrite le château de Rochemorin, lieu de villégiature de Montesquieu, ainsi que l'église Sainte-Quitterie, remarquable pour son chœur roman et ses chapiteaux finement ciselés. Deuxième ville de France productrice de muguet, elle est le site de la technopole de Bordeaux et du centre de vinothérapie Caudalie.

■ **OFFICE DE TOURISME DE MONTESQUIEU**
3, place Marcel Vayssière
✆ 05 56 78 47 72
www.tourisme-montesquieu.com
info@tourisme-montesquieu.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Fermé les jours fériés sauf le 14 juillet et le 15 août. Location de vélo (13 € la journée).
Où dormir ? Où manger ? Que faire ? Que voir ? Toutes les informations nécessaires à l'organisation de votre séjour sur le territoire de Montesquieu sont à l'Office de tourisme situé dans le bourg de Martillac, juste en face de l'église. Patrimoine historique, vignobles et châteaux, loisirs, activités de nature, détente… que de richesses à 20 minutes de Bordeaux ! Et si vous partiez à la découverte du territoire à vélo ? Ils sont en location à la journée.

◗ **Autres adresses :** 11 cours du Maréchal de Lattre de Tassigny, 33850 Léognan • Avenue du Château, 33650 La Brède

Le couvert

■ **LA GRAND'VIGNE**
Chemin de Smith-Haut-Lafitte
✆ 05 57 83 83 83
www.sources-caudalie.com
reservations@sources-caudalie.com
Ouvert du mercredi au vendredi de 19h30 à 21h30 ; le samedi de 12h30 à 13h45 et de 19h30 à 21h30. Menus de 150 € à 255 €. Carte : 152 € environ (hors boisson). Menu déjeuner à 95 €, le samedi et dimanche midi. Accueil des groupes (banquet et repas à partir de 7 personnes, 4 plats à partir de 130 €). Terrasse.
Au cœur du vignoble des Grands Crus Classés de Graves, à seulement 15 minutes de Bordeaux, laissez-vous subjuguer par la cuisine créative et gastronomique de Nicolas Masse au restaurant doublement étoilé Michelin La Grand'Vigne. Autrefois à Saint-Jean de Luz, Nicolas Masse a fait une entrée remarquée au sein de cette magnifique propriété du château Smith Haut-Lafitte. L'importance du terroir et des produits, alliée à la créativité et au talent, que demander de plus à un chef ? Pour vous donner une idée de ce que vous pourriez trouver à la carte, voici quelques exemples de plats : un « œuf de ferme en colère », chlorophylle et jus de volaille ; un « tartare de langoustine », oseille et caviar d'Aquitaine ; un « suprême de Saint-Pierre », cannelloni végétal chou-fleur et fumet fumé aux algues ; à partager une « côte de veau des Pyrénées », cèpes du Médoc, pommes de terre soufflées et verjus ; pour finir un « sarment de Vigne sur Terre de Graves », chocolats Grands Crus ; « Le café », noix de pécan et cardamome. Un véritable voyage en Aquitaine ! La cuisine du chef de renom évolue au rythme des saisons. Le cadre raffiné du restaurant, dont la terrasse surplombe le lac aux pieds des coteaux de vignes, vous permet aux beaux jours de profiter de déjeuners ou dîners ensoleillés. Exceptionnel !

■ **LA TABLE DU LAVOIR**
Chemin de Smith Haut Lafitte
✆ 05 57 83 83 83
www.sources-caudalie.com
reservations@sources-caudalie.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 42 € (entrée du jour, plat du jour ou semainier, dessert au choix). Carte : 51 € environ (hors boisson). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (à partir de 75 € pour 10 convives en menu unique 3 plats, avec apéritif, 2 verres de vin sélection sommelier, les eaux minérales et le café). Jardin.
Véritable auberge champêtre au cœur des vignes, La Table du Lavoir rend hommage au terroir aquitain au travers d'une cuisine familiale et généreuse, évoluant au rythme des saisons. Vous déjeunerez sous la magnifique halle de l'hôtel, construite en bois récupéré dans les chais du Médoc. Au centre de ce superbe édifice, vous apercevrez le lavoir en pierre où les femmes de vignerons venaient laver leur linge au XIXe siècle… L'hiver, la vaste cheminée d'époque crépite et ajoute au chic et à l'élégance de ces lieux. Dès l'arrivée des beaux jours, les portes vitrées s'ouvrent sur une terrasse ombragée au plus près du potager. En soirée, la Table du lavoir offre la promesse d'une escale gourmande, dans une atmosphère dès plus romantique grâce aux illuminations tamisées de l'espace et des extérieurs. La Table du Lavoir sert une cuisine « bistrot » élaborée. Les produits sont respectés et préparés en toute simplicité pour révéler le meilleur des saveurs. Une entrée et un plat viennent chaque jour, compléter la délicieuse carte ainsi que le semainier proposé par le chef. Nos amis végétariens n'ont pas été oubliés. Ils apprécieront certainement d'avoir le choix. N'en déplaise, le service est courtois, souriant et se font avec l'ambiance des lieux.

Le gîte

■ **LES SOURCES DE CAUDALIE*****
Chemin de Smith-Haut-Lafitte
✆ 05 57 83 83 83
www.sources-caudalie.com
reservations@sources-caudalie.com
62 chambres (41 chambres Confort Prestige, 3 Junior Suites, 4 Suites et 14 Grandes Suites à partir de 270 €) ; Petit déjeuner buffet ou en chambre : 26 €. Parking

inclus (borne de recharge pour les véhicules électriques). Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Hôtel*****, restaurant 2 étoiles, une auberge champêtre, une épicerie, un bar et Spa… Les Sources de Caudalie, c'est un véritable palace des vignes à la chaleur d'une maison de famille. Un retour aux sources dans un cadre exceptionnel ! Et c'est peu de le dire. Les chambres, d'une beauté sans pareil, sont réparties en 6 maisons, comme des variations régionales : La Bastide des Grands Crus, Le Comptoir des Indes, La Maison du Lièvre, La Grange au Bateau, Le Village des Pêcheurs ou encore L'Île aux Oiseaux. La plupart des chambres possèdent un balcon ou une terrasse dominant les vignes du Château Smith Haut Lafitte ou surplombant le lac. Une invitation au voyage…

Loisirs

SPA VINOTHÉRAPIE CAUDALIE
Chemin de Smith-Haut-Lafitte
✆ 05 57 83 82 82
www.sources-caudalie.com
vino@caudalie.com
Ouvert le lundi de 10h à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 13h. Boutique.
Au sein des Sources de Caudalie, le Spa Vinothérapie® propose un programme de soins exclusifs dans un environnement d'une rare beauté. Ces soins uniques au monde allient les vertus d'une eau de source naturellement chaude, riche en minéraux et oligo-éléments puisée à plus de 540 mètres. Le raisin possède en effet des vertus pour le corps et la peau. Il permet notamment de limiter les marques de l'âge grâce à son action anti-oxydante. L'eau naturelle de source, mélangée à des extraits de vigne, à la pulpe et aux pépins de raisin favorisent la circulation et lutte efficacement contre le vieillissement. Soins du visages, gommages et modelages, bains et enveloppement, vous trouverez certainement de quoi vous relaxer et vous faire chouchouter par les mains expertes des vinothérapeutes. Du raisin et de la Tisane Drainante Caudalie 100 % biologique vous seront offerts pour parfaire ce moment. Des rituels plus complets sont également proposés à la demi-journée ainsi que des cures de 2 jours et plus, avec libre accès au hammam, au bain thermal et aux salles de repos. Séduit(e) ? Faites le plein des meilleurs produits pour votre peau à la boutique. Les clients de l'hôtel bénéficient d'une offre de soins personnalisée.

Emplettes

CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE
✆ 05 57 83 11 22
www.smith-haut-lafitte.com
visites@smith-haut-lafitte.com
Ouvert 7J/7 sur rendez-vous.
Fondé en 1365, c'est un navigateur écossais, Georges Smith, qui s'y installe au XVIII[e] siècle, et lui donne son nom, suivi par le maire de Bordeaux, M. Duffour-Dubergier. Aujourd'hui, c'est Daniel Cathiard, ancien membre de l'équipe nationale de ski et fondateur des magasins Go Sport qui veille à la destinée du domaine. Le Château Smith Haut-Lafitte compte 67 ha de vignes, dont 56 ha en rouge et 11 ha en blanc. Tout a été fait pour redonner son lustre à cette propriété : rénovation de la chartreuse du XVIII[e] siècle, création d'une tonnellerie, culture raisonnée du vignoble, vendanges manuelles, fermentations malolactiques en barriques depuis 1994, et depuis 1998, macération et fermentation alcoolique en foudres de bois de 100 hl en remplacement des cuves Inox. Dans ce domaine, une seule philosophie : « *Tout faire pour que chaque millésime, en rouge comme en blanc, soit à la hauteur de notre magnifique terroir.* » La propriété compte depuis 1999 un hôtel 4 étoiles luxe (élu meilleur Small Luxury Hôtel du monde en 2007) et un Spa de vinothérapie (Les Sources de Caudalie). Plus récemment en 2019, il a été récompensé par le « Best of Wine Tourism d'Or » et le « International Best of Wine Tourism Awards ». L'atelier « rencontre Art & Vigne » et le parcours artistique « Forêt des sens » n'attendent plus que votre visite…

PLEINE-SELVE

Située au cœur des sentiers de Saint-Jacques-de-Compostelle et à la frontière de l'Aquitaine et de la Saintonge, cette petite commune possède une abbaye construite entre 1145 et 1150. Elle abrita l'ordre des Prémontrès, des moines qui avaient pour mission de défricher et de fixer des populations insoumises, en exploitant les terres alentour.
Elle connut une période de prospérité sous Aliénor d'Aquitaine. Les vestiges se visitent et se trouvent au cœur même du vignoble de la famille Rossignol.

CHÂTEAU L'ABBAYE
2, Abbaye ✆ 05 57 32 64 63
www.chateau-abbaye.com
Visite et dégustation sur rendez-vous.
Situé au milieu de vallons et de coteaux, le domaine de 30 ha était à l'époque de l'acquisition en 1939 par la famille Rossignol, une exploitation de polyculture qui s'est spécialisée dans les années 80' dans la viticulture. La propriété bénéficie d'une belle exposition et offre des vins d'appellation Blaye Côte de Bordeaux. La cuvée rouge élevée en fût de chêne, a été plusieurs fois récompensée par les guides de vins, comme le guide Hachette et médaille d'or à Bordeaux et d'Argent à Paris pour le millésime 2000. Les vins sont élaborés dans le respect des traditions de la vigne au chai, en associant les techniques d'hier et d'aujourd'hui. Les visites se font sur rendez-vous. On vous proposera gentiment, si vous le souhaitez, la visite commentée de l'abbaye.

PODENSAC

Au cœur du pays des vins de Graves, ce bourg de 2 619 âmes fut occupé dans l'Antiquité, des vestiges gallo-romains du IIe siècle ayant été mis au jour place de la Halle – mosaïques. De l'époque médiévale, il reste une tour et une poterne du château des seigneurs de Podensac, qui restèrent d'une grande fidélité aux Plantagenêt, ce qui valut la destruction du château en 1295 par Philippe le Bel. Outre des monuments d'intérêt architectural – le château d'eau de Le Corbusier – ou gustatifs – le musée Lillet –, la commune compte un très beau chemin de randonnée à suivre le long de la Garonne, pourquoi pas jusqu'à Portets, une autre halte charmante.

Points d'intérêt

PARC DU DOMAINE DE CHAVAT

Rue Pierre Vincent
patrimoinepodensac.wixsite.com
patrimoine.podensac@orange.fr

Jardin remarquable. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h30 à 18h30. Le château se visite uniquement lors des Journées du Patrimoine. Gratuit. Animations.

Le château, son parc et le château d'eau, œuvre de Le Corbusier, ont été édifiés en 1917, sur les bords de Garonne. Cet ancien domaine viticole, délaissé au cours du dernier quart du XIXe siècle, doit sa renaissance à François Thévenot, un industriel bordelais, qui décide d'acquérir la propriété afin de la sauver de la ruine et la transformer en jardin remarquable. Légué à la Ville de Podensac depuis 1999, le parc mêle des ambiances japonaises et offre un magnifique parcours d'eau de 5.5 hectares ainsi qu'une grande variété végétale. Jugé par les Monuments historiques comme l'un des plus beaux parcs d'Aquitaine, il est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques depuis 2006 et labellisé Jardin Remarquable depuis 2012. Au hasard de ses pas, on y découvrira, de jolies fontaines surmontées de bronzes inspirés de l'Antiquité, une fausse grotte, un beau gladiateur ayant perdu son trident et déclarant *Ave Cesar, morituri te salutant* et un très étrange groupe de statues en marbre – *Le mystère de la vie* –, placé dans un bassin et auquel on peut accéder par des dalles disséminées dans l'eau… Un lieu de promenade original, avec une jolie vue sur la Garonne et des bancs pour profiter de la belle saison et contempler le château et ses reflets.

Le couvert

CHEZ CHARLOTTE

20, place Gambetta
✆ 05 56 27 07 24
www.restaurant-chez-charlotte.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Fermeture le jeudi soir uniquement de novembre à avril. Menus de 25 € à 33 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 16 € (entrée – plat ou plat – dessert : 14,50 €). Accueil des groupes (aucune réservation par email).

Chez Charlotte, la salle bien éclairée par la baie vitrée ne désemplit pas. Le midi, le menu est de très bon rapport qualité-prix avec une cuisine concoctée à partir de produits faits et préparés à la minute. Histoire de vous faire saliver nous vous proposons de découvrir le menu « Aux goûts de Charlotte » avec pourquoi pas en entrée, une terrine de champignons et marrons poêlés, crème fouettée ail et ciboulette ou un crumble de potimarron et poitrine fumée, crème de parmesan. En plat principal, que diriez-vous d'une ballottine de suprême de volaille farcie à la tome de Savoie et servie avec une sauce fromagère ? Pour le dessert, vous seriez plutôt : fondant au chocolat cœur fruits rouges et son sorbet artisanal à la framboise ou crème brûlée au Cointreau avec son sorbet artisanal ? Alléchant ! Un endroit simple, convivial où l'on mange bien et où l'on est bien accueilli.

Emplettes

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE

✆ 05 56 27 17 38 – www.chantegrive.com
courrier@chateau-chantegrive.com

Visite des chais et dégustation du lundi au samedi sur rendez-vous.

1966. Cette année, la famille Lévêque connaît une nouvelle destinée en se consacrant à la production de vin. Un changement de cap sur le terroir des Graves par passion. Si autrefois l'exploitation en comptait que deux hectares, aujourd'hui, alors que les enfants du couple se sont pleinement investis dans l'entreprise familiale, elle s'étend sur presque 100 hectares exposés plein sur. A force de travail, la famille Lévêque a développé un véritable savoir-faire, axé à la fois sur la tradition et l'innovation. En découlent des barriques de chêne des vins AOC rouges et blancs de renommée européenne et même mondiale. Citons le Chantegrive rouge 2014 qui a obtenu la Médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles. Allez à la rencontre de cette famille et partagez sa passion le temps d'une visite et d'une dégustation.

MAISON LILLET

8, cours Maréchal Foch ✆ 05 56 27 41 41
www.lillet.com – lillet@lillet.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Visite guidée et dégustation gratuites sur rendez-vous. Langues : Français / Anglais.

On a souvent connaissance de cet apéritif régional par les vieilles publicités peintes ou sur tôles émaillées qui bordent certaines routes, Lillet s'y écrivant parfois avec un seul L. En blanc, rouge et depuis 2011 aussi en rosé, cet apéritif né en 1887, a su évoluer avec son temps, afin de proposer aux amateurs, ses multiples saveurs élaborées à partir de vins sélectionnés – à hauteur de 85 % – et de liqueurs de fruits – à hauteur de 15 % -, affichant en bouche une personnalité marquée, dont le vieillissement de huit mois en foudres de chêne bénéficie du même suivi que les plus grands bordeaux. À découvrir sur place lors d'une visite guidée où on vous fera découvrir une ancienne salle de distillation et de nombreux documents anciens

Les grands rendez-vous

- **Festival Côté Jardin.** Le dernier samedi de juin.
- **La Foire Sainte-Catherine de Podensac.** Fin novembre.
- **Le Marché de Noël Baladins.** Le premier dimanche de décembre.
- **Présentation des Bœufs gras.** Fête traditionnelle le premier samedi de février.

parmi lesquels des affiches, des objets publicitaires et des étiquettes des années 1900-1930. Bien sûr, on ne manquera pas de finir par la dégustation de ce singulier apéritif, à découvrir aussi en cuisine.

LA VINOTHÈQUE DE LA MAISON DES VINS DE GRAVES

61, cours Maréchal-Foch
✆ 05 56 27 09 25 – vinsdegraves.com
vinotheque@vinsdegraves.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h30. Du 2 janvier au 31 mars : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Du 15 juillet au 31 août : tous les jours (dimanches et jours fériés inclus) de 10h à 19h. Dégustation jusqu'à 1h avant les heures de fermeture. Vente.
Authentique vitrine de la région des Graves, La Vinothèque rassemble plus de 200 références de vins en AOC graves et graves supérieurs, AOC pessac-léognan et crus classés de graves. Le lieu est superbe et vous permettra de découvrir les vins de près de 120 viticulteurs, vendus à des prix « château ». Pour vous aider à faire votre choix, sachez que les dégustations sont gratuites. La Maison des vins de graves organisant et répertoriant de nombreuses manifestations toute l'année, pensez à jeter un coup d'œil sur le site Internet afin d'organiser au mieux votre séjour sur la Route des vins, la seule qui rassemble des crus classés dans trois couleurs de vin !

Marchés

MARCHÉ FERMIER

Place Gambetta
Ouvert le mardi et le vendredi de 8h à 13h.
Chaque mardi et vendredi matin, la halle de la place Gambetta s'anime de la ferveur des commerçants et des chalands. Sous sa belle voûte en bois contemporaine, dans une ambiance conviviale, une vingtaine de commerçants proposent une pléiade de produits locaux de grande qualité. Sachez que cette halle a obtenu un prix d'architecture, à voir donc !

Dans les environs

LA CABANE DU GOÛT

RD 1113, Lieu-dit les trouings
CÉRONS
✆ 06 83 85 85 48
www.lacabanedugout.fr
contact@lacabanedugout.fr
Ouvert à partir du printemps. Boutique en ligne toute l'année.
La Cabane du goût a été créée en 1982. Depuis toutes ces années, cette petite entreprise familiale vous propose des fruits et légumes et autres produits du terroir de belle qualité. Tout ou presque est le fruit du travail des producteurs locaux ou issu du commerce équitable. Dès le retour du printemps, La Cabane du goût ouvre son point de vente saisonnier le long de la route départementale 1113, entre Cérons et Podensac. Les habitués ne manquent pas le rendez-vous ! Lorsque le point de vente ferme ses portes, la boutique en ligne reste ouverte ! On adore l'idée et le goût de l'authentique toute l'année dans nos assiettes !

CHÂTEAU DE CÉRONS

Xavier et Caroline Perromat Domaines
1, Latour
CÉRONS
✆ 05 56 27 01 13
www.chateaudecerons.com
contact@chateaudecerons.com
De mai à octobre : ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h sans rendez-vous. De novembre à avril : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 18h sur rendez-vous. Cave à vins et épicerie. Visite et dégustation : 10 € ; Initiation à la dégustation : 30 € ; Pique-nique dans le parc à partir de 25 € (12 € pour les enfants) ; Déjeuner/dîner dans la rôtisserie du Château : 49 €.
Classée aux Monuments historiques, la chartreuse familiale du Château de Cérons accueille les visiteurs toute l'année, y compris pour des pique-niques à l'ombre des magnolias ou, l'hiver, dans la rôtisserie devant une belle cheminée. Le Domaine, constitué de 26 hectares de vigne plantée sur le plateau de Graves au sous-sol calcaire, permet de produire des vins de 3 couleurs dans l'une des plus confidentielles et anciennes appellations du Bordelais : Cérons. Afin de vous faire profiter de ce superbe corps architectural du XVII^{e}, des vignes qui l'entourent, du vieux chai à barriques et des nouvelles installations techniques, Caroline et Xavier Perromat, – les propriétaires –, vous reçoivent et vous dévoilent les secrets de leur métier, leurs vins et leur terroir. Adeptes du slow tourisme, ils vous proposent également de prolonger ce moment par un pique-nique chic. Pas de nappes blanches posées sur l'herbe, mais plutôt de jolies tables et chaises en fer forgé, une belle vaisselle… Le panier composé de fruits de saison, légumes et pain aux céréales pourra librement être accommodé d'un millésime du Château, de foie gras, tapenades ou encore de sardines que vous aurez sélectionnés dans la boutique. Que des produits locaux ! N'hésitez pas à profiter de votre venue pour vous balader dans le village et sur les berges de la Garonne en longeant l'église du XII^{e}.

■ **SYNDICAT DES GRANDS VINS DE CERONS CÉRONS**
www.vinsdecerons.com
Présidé par Aurélia Souchale, également vigneronne au Domaine du Salut – Chateau Huradin, le Syndicat des producteurs assure depuis 1921, la gestion de l'appellation en veillant au respect de son authenticité : un vin amoureusement élevé avec soin. Cette appellation, aussi petite soit-elle, mérite vraiment le détour ! Plusieurs crus sont à découvrir chez les propriétaires. N'hésitez pas une seconde à aller à leur rencontre pour une visite-dégustation. En prime : un bel environnement, un joli patrimoine et des vins d'exceptions produits par des hommes et des femmes au grand cœur. Vous trouverez l'ensemble des producteurs sur le site internet du syndicat ainsi que toute l'offre œnotouristique de l'appellation à la Maison des Vins de Cadillac.

PORTETS

Le petit port de Portets, aujourd'hui joliment aménagé, était fréquenté dès l'Antiquité. C'est la halte idéale pour un pique-nique au bord du fleuve. Un circuit pédestre permet d'ailleurs une découverte de la ville dans son ensemble ; la tour du Roy, le port et ses cabanes de pêcheurs, les vignes et la forêt de pins… La halte nautique de Portets est l'une des plus modernes des bords de Garonne.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE MONGENAN**
16, rue de Mongenan
✆ 05 56 67 18 11
www.chateaudemongenan.com
chateau.mongenan@free.fr
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Basse saison : samedi, dimanche et jours fériés de 14h à 18h et sur RDV l'après-midi en semaine. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 10 €. Tous les jours, toute l'année sur réservation à partir de 10 pers. Visite couplée des châteaux Mongenan et Lagueloup : 15 €. Animations.
Superbe demeure d'époque Louis XV, le château Mongenan, classé aux Monuments historiques depuis 1986, est à ne manquer sous aucun prétexte. Le visiteur partira à la rencontre de deux écrivains, à commencer par Jean-Jacques Rousseau qui séjourna au château, après une période tumultueuse et fut l'inspirateur de l'actuel jardin botanique. Créé en 1741, ce jardin remarquable compte plus de mille variétés de roses, de plantes et de légumes anciens, d'arbres fruitiers, de plantes tinctoriales et médicinales. Le second écrivain à avoir marqué Mongenan est Florence Mothe, romancière et actuelle propriétaire du domaine. C'est elle qui a choisi de l'ouvrir au public. L'occasion alors de découvrir le XVIII[e] siècle à travers un musée de 8 salles, très intéressant qui présente des tableaux, des objets, des toiles de Beautiran, costumes, documents d'époque, faïences, etc. Autre rareté du lieu : un temple maçonnique. La visite s'achève traditionnellement par la dégustation des vins du domaine, un des plus réputés de l'Appellation Graves. Concerts, conférences, ballets, expositions éphémères… Des animations sont proposées chaque week-end pour mettre en relief certaines collections.

Le couvert

■ **RESTAURANT RAPIN**
35, route des Graves ✆ 05 56 67 51 31
www.hotelrapin.fr
contact@hotelrapin.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi. Menus de 9,50 € à 16,50 € (avec buffets d'entrées et de desserts, vin et café compris). Menu enfant : 8 € (buffet d'entrées, steak haché et buffet de desserts. Moins de 12 ans). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Établissement climatisé.
A l'heure du déjeuner, le restaurant de l'hôtel Rapin vous ouvre ses portes. Cet établissement traditionnel fait sa belle réputation depuis plus de 40. En 1997, il a été transmis d'un père à sa fille. Cécile et son époux Nicolas Fournier ont à cœur de vous recevoir. Le restaurant, seulement ouvert le midi car réservé aux clients de l'hôtel le soir, est le repaire des bons mangeurs dont certains ont le statut d'habitué. Sous forme de buffets à volonté pour les entrées et les desserts, le rapport qualité-prix est imbattable. Personne ne ressort avec la faim ! Terrines, pâté de tête et autres charcuteries, taboulé, salade verte, salade de carottes et autres crudités… Le début du repas commence bien. Arrosé d'un verre de vin rouge ou rosé, il faut garder de la place pour l'un des trois plats du jour, un magret de canard ou un saumon à l'huile d'olive. Le jour de notre venue, nous avons hésité entre la pièce de faux-filet, un rôti de porc et une blanquette de veau. Le tout était accompagné de pommes de terre aux lardons, de carottes persillées ou de frites. Le plateau

de fromages, les multiples parts de gâteau et verrines, de quoi finir en toute gourmandise ! On aime d'autant plus l'idée que la maison privilégie les produits issus du circuit court pour élaborer ses recettes. L'efficacité et le sourire du service finissent de rendre cette pause déjeuner tout à fait agréable, en toute simplicité.

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT RAPIN
35, route des Graves
✆ 05 56 67 51 31
www.hotelrapin.fr
contact@hotelrapin.fr

Hôtel-restaurant ouvert tous les jours (pas de restauration le week-end). 10 chambres (à partir de 50 €). Petit déjeuner : 6 €. Soirées étapes, demi-pension ou pension complète à partir de 63 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi. Tv satellite.

L'hôtel restaurant Rapin se trouve à 20 min de Bordeaux et de Langon, sur la route des vins de Bordeaux en Graves et Sauternes. C'est un petit hôtel où règne une ambiance familiale très agréable. Le Rapin propose 10 chambres lumineuses à la décoration personnalisée dont une, est accessible aux personnes à mobilité réduite. Plutôt modernes, colorées dans des tons doux, elles sont toutes équipées d'une télévision à écran plat et d'une connexion wi-fi. Chacune possède sa salle de bains avec douche, lavabo et WC. Contrairement aux chambres de catégorie supérieure (double, triple, twin), les chambres standards (double, triple ou familiale jusqu'à 4 personnes) ne sont pas climatisées. Pour les séjours en famille ou entre amis au cœur du vignoble des Graves, notez que la chambre Twin communique avec une chambre double supérieure. Pour l'intimité, c'est vraiment parfait ! Le restaurant, fermé le week-end, propose des formules très intéressantes. Il est ouvert à tous les midis et uniquement aux clients de l'hôtel le soir. Pratique !

Chambres d'hôtes

CHÂTEAU DE BEAU SITE
35, route de Mathas
✆ 05 56 67 18 15
www.chateaudebeausite.fr
chateaudebeausite@wanadoo.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres (à partir de 100 €). Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Accueil tourisme équestre. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant, sauna. Excursions (visites et dégustations offertes pendant le séjour).

La propriété, avec ses deux escaliers en encorbellement, est une belle demeure bourgeoise du XVIII[e] siècle. La chartreuse du Château de Beau-Site, – un nom bien indiqué – a été entièrement rénovée. Les murs en pierre de taille ont été conservés pour un caractère authentique. Vous séjournerez dans l'un des anciens chais où désormais il y a deux suites familiales (pour 6 personnes), une chambre d'hôtes et un espace bien-être/fitness. Depuis la propriété, la Garonne s'offre en spectacle. Le cadre est vraiment agréable. Faisant ainsi face aux vignes plantées en Merlot, la piscine est superbe et les moments de détente prometteurs. Les propriétaires, Evelyne et Patrick Houry, mettent tout en œuvre pour bien vous recevoir. Le domaine équestre place quant à lui, le séjour sous le signe de la découverte.

Emplettes

CHÂTEAU DE PORTETS
Rue de Mongenan
✆ 05 56 67 12 30
www.chateaudeportets.com
oenotourisme@chateaudeportets.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 18h. Boutique. Séminaires et réceptions. Visite « La Petite Grave » : 12 € ; Visite « Retour du marché » : 20 à 35 €. Expérience famille « Jeu de piste » : 2 €.

Portets est le plus ancien vignoble d'une commune viticole au cœur des graves. Avec son parc en terrasse offrant un panorama sur la Garonne et les vignes ainsi que la façade Renaissance du Château, le domaine est superbe. Le Château de Portet a d'ailleurs été, et à très juste titre, récompensé un Best Of Wine Tourism, dans la catégorie « Architecture & Paysage ». La situation exceptionnelle du domaine, avec son ponton pour l'accostage des bateaux, a permis de développer une offre d'œnotourisme fluvial. Marie-Hélène Yung-Théron, la propriété, accueille de temps à autre, des groupes dans le cadre de croisières proposées par l'Office de Tourisme de Bordeaux. Les visites commencent toujours de la même façon, par la projection d'un film retraçant l'histoire du Château. On vous ouvre ensuite, les portes du chai. Là, il est question de vignes, de vins et de vinifications dans le respect de l'environnement. De retour dans la salle de projection, une table tactile est mise à votre disposition afin d'approfondir votre approche. Les visites se terminent par une dégustation, accompagnée selon la formule choisie par des saveurs locales, des fromages affinés et des charcuteries.

Dans les environs

LA GUINGUETTE DU PHARE
1, place Beguey
LESTIAC-SUR-GARONNE
✆ 05 56 67 15 21
http://laguinguetteduphare.fr/
laguinguetteduphare@gmail.com

Ouvert d'avril à fin septembre. Basse saison : ouvert le mercredi et le jeudi le soir ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 14 € (en semaine hors week-end et jours fériés). Buvette et desserts tout l'après-midi. CB non acceptée. Entrée libre. Jardin. Animations.

La Guinguette du phare est un lieu convivial où vous pourrez, les pieds dans l'herbe, au bord de l'eau, sous des lampions accrochés aux arbres, danser, manger, rire et chanter… Sur les bords de la Garonne, à 3 kilomètres au nord de Langoiran, s'étend au bout d'une petite route ce lieu magique. Réhabilité et investi pour en faire une guinguette, c'est à la fois un espace de détente, de découverte et de saveurs. Tables parsemées sur une prairie, vue imprenable sur la Garonne, plats savoureux pour ravir vos papilles, concerts… Tout un programme ! Au menu de la table de guinguette : des classiques (huîtres, salade, foie gras, crevettes sautées, cœurs de canard, gratinée de crabe, moules, magret de canard, entrecôte, andouillette, risotto, bar, anguille…). Les plats sont cuisinés avec soin et élégance, le service est charmant. Vous pourrez dîner en toute intimité ou bien entre amis, le lieu offre toutes les possibilités. Le dimanche, les concerts (au chapeau pour les artistes), font le bonheur de tous. Un lieu à découvrir absolument.

PRÉCHAC

Entre le Ciron et la forêt des hautes Landes girondines, Préchac, un peu plus de 1 000 habitants, est fortement marqué par l'esprit du bois comme l'attestent plusieurs scieries en activité aux abords du village. Mais l'histoire a également marqué le lieu, et il ne faut surtout pas manquer de visiter le château de Cazeneuve, sur la route de Pompéjac. Nous entrons aussi au pays de Bertrand de Got. On y découvre naturellement l'un de ses châteaux dits clémentins : le château de La Trave. Celui-ci fut érigé en 1306 par Arnaud-Bernard de Preyssac, parent du pape Clément V. Cette vaste forteresse était protégée d'un côté par le Ciron, assez encaissé à cet endroit, et de l'autre par des fossés. Totalement en ruine aujourd'hui, le château est libre d'accès.

CHÂTEAU DE LA TRAVE

Le long du Ciron et sur la route d'Uzeste, les ruines du château de La Trave nous rappellent que nous sommes dans le pays de Bertrand de Goth, le pape Clément V. Il s'agit en effet d'un château « Clémentin », érigé en 1306 par Arnaud-Bernard de Preyssac ; un parent du pape. Cette vaste forteresse était protégée d'un côté par le Ciron, assez encaissé à cet endroit, et de l'autre par des fossés. Le château s'organisait autour de quatre tours carrées et d'un donjon au centre. Bien qu'à l'état de ruines, il est libre d'accès et offre un coin de détente aux promeneurs.

MOULIN DE CAUSSARIEU

Entouré de ruines médiévales et datant du XV[e] siècle, on accède au Moulin par un sentier. Le moulin fortifié de Caussarieu, – étymologie : le « chausse rivière », en référence aux échassiers landais –, constitue un site perdu sur les rives du Ciron. Il est seulement accessible à pied ou en canoë. Il a d'abord été un moulin à blé puis une minoterie (lieu de préparation des farines étuvées). Si le moulin ne reçoit pas de visiteurs, le lieu qui l'entoure reste très plaisant et pittoresque pour un pique-nique improvisé.

SALLES

Canton de Belin-Beliet. Les racines du nom de la commune sont à chercher du côté des Gallo-romains qui l'avaient baptisée salomacum, « marché du sel ». La découverte d'un cimetière du premier âge du fer (600 avant J.-C.) a permis de mettre à jour plusieurs vases cinéraires, aujourd'hui conservés au musée d'Aquitaine à Bordeaux et au musée de Belin-Beliet. 90 % de la surface de Salles est composé d'espaces boisés. Il y a même un lieu appelé La Petite Amazone, c'est pour dire ! Les habitants de Salles sont les Sallois.

OFFICE DE TOURISME DU VAL DE L'EYRE

4, allée du Champ de Foire
✆ 05 56 88 30 11
www.rtourisme.com
tourisme@valdeleyre.fr
Ouvert toute l'année, consultez les horaires sur le site internet.
Se faire plaisir, respirer, se détendre : donnez du sens à vos vacances ! A pied, à vélo, à cheval, en canoë… Il y a de nombreuses façons de découvrir les trésors naturels et historiques du Val de l'Eyre ! Pour un week-end, une semaine ou davantage, le Val de l'Eyre vous offre tous les types d'hébergement pour goûter à de véritables vacances nature, tout en étant à proximité du Bassin d'Arcachon, des plages océanes et de Bordeaux. Au cœur du Parc naturel régional des Landes de Gascogne, la Leyre, rivière luxuriante surnommée la Petite Amazone, vous séduira par son caractère sauvage, ses odeurs et son silence. Son long cours d'eau de 90 km, navigable en canoë, vous conduira jusqu'au delta du Bassin d'Arcachon. Ses nombreux chemins de randonnée et sa piste cyclable traversent la plus grande forêt de pin maritime d'Europe où les odeurs de bruyère et de résine s'entremêlent. Il est également possible de vous ressourcer sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle (voie de Tours) et prendre le temps d'apprécier les églises du Vieux Lugo et de Mons, laquelle a inspiré Guillaume Canet pour le tournage des *Petits Mouchoirs*. Séjourner en Val de l'Eyre, c'est aussi succomber aux plaisirs de la gastronomie locale marquée par l'authentique cuisine du Sud-Ouest. Un beau programme !

Office de tourisme du Val de l'Eyre

A proximité du Bassin d'Arcachon, des plages océanes et de Bordeaux, le Val de l'Eyre est l'éco destination pour vivre pleinement des vacances nature et se ressourcer simplement. Qu'importe le temps ou la saison, que vous soyez accompagnés de vos enfants, d'amis ou de votre moitié, une fois le pied posé sur le territoire du Val de l'Eyre, laissez-vous transporter sur une terre remplie d'histoire, marquée d'une véritable identité naturelle. Pour un week-end, une semaine ou davantage, le Val de l'Eyre vous offre tous types d'activités à pied, à vélo, à cheval, en canoë. Séjourner en Val de l'Eyre, c'est aussi succomber aux plaisirs de la gastronomie locale marquée par l'authentique cuisine du Sud-ouest. Retrouvez l'ambiance chaleureuse des marchés locaux et des produits du terroir. Et pour mieux apprécier le Val de l'Eyre, l'Office de Tourisme vous propose des balades culturelles estivales « le nez en l'Eyre ». Les guides « greeters » ont tous en commun la passion de leur territoire et l'envie de la partager. Au cours de leur visite, ils vous feront découvrir en toute convivialité l'histoire locale, ou encore les coutumes et traditions d'un lieu souvent insolite, qui sort de l'ordinaire, tout en vous racontant une tranche de vie, une anecdote ou une légende.

4, allée du Champ de Foire - 33770 Salles
✆ 05 56 88 30 11 – E-mail : tourisme@valdeleyre.fr
www.rtourisme.com
Ouvert toute l'année, consultez les horaires sur le site internet.

Points d'intérêt

EGLISE SAINT-PIERRE

Construite entre 1861 et 1862 par Gustave Alaux de Bordeaux, l'église Saint-Jean remplace une église romane. D'après l'Abbé Thomas, celle-ci se trouvait plus près du ruisseau, entourée par le cimetière vers les XII-XIII[e] siècles.Ainsi, des mosaïques d'une villa romaine furent mises à jour lors de sa construction. Notez que les deux nefs d'époque gothique furent rajoutées au XVI[e] siècle et les cloches actuelles furent fondues en 1880, par l'entreprise Vautier de Saint-Emilion. Par ailleurs, l'église de Salles renferme encore tout son mobilier d'origine.

Le couvert

L'EYRE 2 RIEN

2, place Saint-Pierre
✆ 05 35 38 66 84
leyre2rien@gmail.com
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi de 8h à 14h et de 18h à 22h ; le dimanche de 9h à 14h. Menus de 22,50 € à 39,90 €. Menu enfant : 7,90 €. Formule du midi : 13,50 € (hors jours fériés). Vin au verre. Planches à partager : petite 6,50€ / grande 11,50 €. Terrasse. Traiteur.
L'air de rien, ça ne rigole pas ! Formé chez Alain Ducasse, le chef Jérôme Lonlas, arrivé dans la région Nouvelle-Aquitaine avec son épouse en 2003, a fini par ouvrir son propre restaurant à Salles. Toutes flagorneries mises à part, nous l'en remercions ! La vision qu'il a de la cuisine, sa cuisine, a quelque chose de séduisant… Les menus, la carte (courte, mais intense) et les suggestions varient au rythme des saisons et les recettes mettent en valeur le goût authentique des produits – frais, travaillés et cuisinés sur place. Jérôme Lonlas et son équipe partagent l'idée du « manger bon et bien ». Pour cela, ils sont attentifs à la sélection des fournisseurs et des produits. Voilà comment, ses recettes « maison » laissent dans la bouche un goût délicieux et en tête, un souvenir gourmand… En témoigne parfaitement le titre de Maître-restaurateur obtenu moins d'un an après l'ouverture (mai 2017) et la nomination (février 2018), – unique en Val de l'Eyre –, « Restaurant de qualité » décernée par le collège culinaire de France présidé par Alain Ducasse et 15 chefs étoilés. Il faut dire aussi que la qualité de l'accueil et du service en salle est à la hauteur de la cuisine du chef ! En plus de la jolie terrasse très agréable aux beaux jours et de la petite salle à l'entrée du restaurant, L'Eyre 2 Rien vous accueille dans une seconde salle, tout aussi chaleureuse et élégante. De passage à Salles ou dans les alentours, n'hésitez pas à vous y arrêter ! On attend également, et avec impatience, l'ouverture d'une deuxième table dans le Parc du Château de Salles. C'est prévu pour le mois de juin !

LA VILLA DU MARCHÉ
6, allée du Champ de Foire ✆ 05 57 80 11 28
www.contactlavilladumarche.com
contact@lavilladumarche.fr
Bar – Tapas – Brasserie – Restaurant. Ouvert tous les jours de 9h à 22h. Service à partir de 12h et 19h. Menus de 25 € à 35 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée, plat, dessert et verre de vin). Vin au verre. Plat du jour : 10,50 €. Sandwich : 5,5 €. Tapas à partir de 9 €. Petit déjeuner : 7 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
La Villa du Marché est un restaurant de qualité qui alimente les conversations dans les alentours de Salles. La bâtisse, qui se dresse le long de l'allée du Champ de Foire, attire le regard. L'élégance règne en maître-mot, de l'intérieur imaginé dans un style contemporain au service par une équipe attentionnée. A la Villa du Marché, le client est accueilli en toute convivialité. Cette élégance est aussi dans les assiettes. On découvre à la carte des plats sans prétention, mais goûteux et savoureux. Les adjectifs ne manquent pas. La Formule Bistrot (tous les midis, sauf le week-end et les jours fériés) permet de goûter aux recettes du chef à petit prix. En salle, en terrasse ou sous la véranda, vous apprécierez cette pause gourmande. Notez qu'un bar accolé au restaurant vous accueille tous les jours en période estivale. Vous pourrez également y commander quelques tapas ou une ardoise à la mode exotique ou Sud-Ouest. Il est même possible d'emporter quelques délices à la maison ou pour un apéritif chez des amis.

Le gîte

Campings

CAMPING PARC DU VAL DE L'EYRE****
8, route du Minoy
✆ 05 56 88 47 03
www.camping-parcduvaldeleyre.com
levaldeleyre2@wanadoo.fr
En voiture : autoroute sortie 21 En train : arrivée en gare de Biganos-Facture, à 13 km de Salles.
Ouvert du 31 mars au 13 octobre. Horaires de réception : de 9h à 12h et de 15h à 19h. Location d'une salle de réception pour mariage, baptême, séminaire etc, toute l'année sauf juillet et août. Equipement sanitaire moderne ; lave-linge, laverie ; piscine extérieure chauffée ; piscine toboggan aquatique ; jacuzzi ; bar ; salle de jeux, tv ; golf miniature ; pêche. Terrain de 13 ha. 165 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 1 personne de 16 € à 30 €. Mobile-homes pour 2 à 6 personnes de 253 € à 850 € la semaine. Promos : deux semaines achetées, un semaine gratuite (selon disponibilités) du 23 avril au 2 juillet et du 27 août au 8 octobre. Mobile-home spécialement équipé pour les personnes à mobilité réduite. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (si vaccinés et tenus en laisse, avec supplément de 3 € à 4 € selon la saison). Bar. Soirées animations tous les soirs. Club enfants. Pataugeoire. Lac de pêche privé. Rivière. Location de canoës. Jeux vidéos. Spa ; libre accès à l'espace extérieur de fitness.
Situé entre Les Landes et le bassin d'Arcachon, le camping Parc du Val de l'Eyre vous propose un séjour des plus dépaysants. Si les activités purement touristiques ne sont votre fort, ne craignez rien, l'équipe de ce camping vous a concocté un programme chargé, entre farniente au bord de la piscine, parties de pêche, de foot ou de volley pour les plus sportifs, rebondissements hilarants dans les jeux gonflables pour les plus rieurs. En pleine saison, à la nuit tombée, les meilleurs danseurs se déhancheront sur la piste. En plus de toutes ces activités gratuites, des balades en canoë vous sont également proposées à la demi-journée (14 €) ou à la journée (18 €). Pour votre installation maintenant, le camping Parc du Val de l'Eyre vous propose des emplacements où vous pourrez planter votre tente dans un espace verdoyant, mais également des mobil-home confortables et très bien équipés pouvant accueillir de 1 à 6 personnes. Idéal pour les familles. Des nouveautés ont fait leur apparition et vous allez les adorer ! Fauteuil massant, bain à remous ou encore espace fitness, pour un séjour relaxant et sportif ! Vous pourrez également louer une chambre à partir de 50 € la nuit. Et si le camping est complet, les propriétaires ont également le camping Les Petits Écureuils à Biscarosse.

Loisirs

CANOE PASSION

6, route du Minoy
✆ 05 56 88 22 19
www.canoe-passion.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 9h à 18h. Réservation conseillée en été. Canoë (2 adultes + 1 ou 2 enfants) : 14 € la 1/2 journée ; 18 € la journée. Kayak (1 place) : 16 € la 1/2 ; 20 € la journée ; place centrale pour les enfants -10 ans : 2 €. Les prix s'entendent par personne. CB non acceptée. Chèque Vacances. Groupe et séminaire de 10 à 200 personnes.

En plein cœur du Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne, il est possible de se balader à vélo, à pied, mais aussi en canoë et en kayak. Canoë Passion, en activité depuis 15 ans, a toutes les cartes en main pour vous amener à découvrir la Nature autrement : sur l'eau et en toute sécurité. La Leyre, peu profonde de juin à septembre (moins de 1 mètre), permet ainsi de faire différents parcours à la journée (Saugnac / Salles : 26 km, Pont-de-Mesplet / Mios : 22 km) ou à la journée (Pont du Passage / Salles : 15 km, Pont-de-Mesplet / Salles : 12 km et Salle / Mios : 10 km). En toute autonomie, après avoir bien suivi les conseils de François (champion de France en 1980) et de son équipe, devenez, vous aussi, le temps d'une balade, le roi du canoë. Il est possible pour les costauds des biceps d'organiser un parcours sur plusieurs jours.

SPADIUM

Complexe Aquatique – Centre Esthétique
7, chemin de Calvin
Lieu-dit Courgeyre
✆ 05 56 21 42 42
https ://spadium-salles.fr/

Ouvert toute l'année et tous les jours. Horaires variables pendant les vacances scolaires. Entrée : 5 €. Enfant : 4 €. Esapce Détente (hamman, bains à remous, sauna…) : 13 € (adulte à partir de 16 ans). Abonnements 10 entrées : enfants 34,50 € ; adultes 42,50 € ; détente 98 €. Autres formules d'abonnement. Bonnet non obligatoire.

Eté comme hiver, le Spadium de Salles vous accueille toute l'année dans une eau à 30 °C. Pour les petits et comme les grands, venez profiter d'un vrai moment de détente ou de jeux. Bassin sportif de 25 mètres, bassin d'apprentissage ludique, pataugeoire, bains bouillonnants et grand toboggan, rien n'a été oublié ! Il y a même un solarium. Petit plus et pas des moindres, le Spadium, c'est aussi deux spas, une salle de repos, un sauna et un hammam. De nombreuses activités sont proposées allant de l'aquagym à l'apprentissage enfants et adultes en passant par les Bébés Nageurs, l'aquabike et le perfectionnement. On prolonge le plaisir ? Aroma-esthétique, massages relaxants, soins… Le centre esthétique est ouvert tous les jours, sauf le dimanche.

Emplettes

BOUCHERIE CHARCUTERIE ROBERT DUPIN & FILS

6, Place Saint-Pierre ✆ 05 56 88 43 36
www.laboucheriedupin.com

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h à 19h15 ; le dimanche de 9h à 12h30. Ouvert le dimanche. Présent sur le marché de Salles le jeudi et le samedi matin et le vendredi matin à Belin-Beliet.

Vous voulez de la viande fraîche et de qualité, le tout couronné par de bons conseils ? Alors courez vite à la boucherie-charcuterie Dupin ! La vitrine respire la fraîcheur et affiche un choix de pièces plus qu'appétissant. Le morceau star est celui issu de la filière Bœuf de Chalosse, récompensée par son travail en 1991 en obtenant le label Rouge. Le territoire de la Chalosse est lui certifié Indication Géographique Protégée. Quant au Bœuf de Chalosse, il est élevé dans les règles de l'art et grandit à son rythme. Ici, vous pourrez ajouter à votre panier une des nombreuses conserves artisanales maison que propose la boutique. Vous pourrez également goûter à cette recette traditionnelle à base de porc et exclusive dans cette boucherie-charcuterie : l'escaoudoun. Possible encore de découvrir les tripes de veau avec des morceaux de sang, à déguster chaud, ou la lamproie à la Bordelaise au Lussac de Saint-Emilion… Pratique, on vous propose aussi des plats à emporter et un service traiteur. Le dimanche, vous pouvez commander un poulet rôti accompagné de pommes de terre. Miam !

Autres adresses : 16 avenue Aliénor, 33830 Belin-Béliet ✆ 05 56 88 02 46 • 86 route du Lanot, 33770 Salles ✆ 05 56 88 40 86

BOULANGERIE-PÂTISSERIE ROCH

27, rue va au Champ ✆ 05 56 88 41 35
www.patisserieroch.fr
patisserie.roch@cegetel.net

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 6h30 à 13h30 et de 15h à 19h30 ; le samedi de 6h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 6h30 à 12h30.

Au cœur d'un village des landes de Gascogne, au 27 rue Va au Champ à Salles, la grande boulangerie-pâtisserie Roch vous propose de délicieuses choses. Bien sûr, il y a des pains et des baguettes, des chocolats (tablettes, ballotins…), des confiseries, des entremets… En somme, tout pour les gourmands ! Cyril et Gabrielle Roch préparent artisanalement des pains traditionnels à la mie moelleuse et croustillante, des pains spéciaux, de saisons, sans oublier les pains aromatiques de différents façonnages. Ainsi, les tartines de pain à la coupe permettront de régaler tout le monde à la maison autour d'un bon goûter, pour un apéritif ou un dîner avec de délicieuses bruschettas. Le « pastis du Val de l'Eyre », revisitée à la mode salloise, est une des spécialités de la maison. On allait oublier les viennoiseries pour le petit déjeuner et les sandwiches pour les pauses-déjeuner sur le pouce. On adore également, les glaces et les sorbets maison. Roch, c'est aussi des pièces montées, des gâteaux décorés et personnalisés pour vos réceptions.

LA CAVE DE SALLES
8, place Saint-Pierre
✆ 05 56 88 41 31
http://cave33.canalblog.com
sarambre@yahoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30.
Que vous préfériez le vin blanc, rouge ou rosé, vous y trouverez à coup sûr votre bonheur. La Cave de Salles est idéale pour se faire plaisir ou faire plaisir. Eric, œnologue, vous apportera des conseils de qualité. Vous pourrez également découvrir une large gamme de whisky, liqueurs, de vieux rhum, cognac et champagne, mais aussi de thés et de cafés. Un rayon épicerie fine met en avant les produits du terroir. Il y a aussi de très belles boîtes de sardines et de multiples terrines, des paniers gourmands et des coffrets de vins. Pour commencer une approche en douceur vers le breuvage roi, nous avons opté pour du gros sel aromatisé au vin rouge. Imaginez une belle pincée de ce sel, jetée sur une entrecôte charnue… Nous avons fait sensation ! Surprise en bouche garantie. Pour finir, la boutique propose quelques objets de déco de bon goût et rigolos à l'image des petites bougies en forme de pâtisseries ; on en mangerait…

SAUTERNES ★★

Un grand nom pour un village qui mérite le détour ! Situé à 40 km au sud de Bordeaux, ce village d'environ 700 habitants au cœur des vignes, est réputé pour son vin blanc, – le meilleur liquoreux du monde. Le plus prestigieux de ces vins est produit au château d'Yquem. Inabordable pour le commun des mortels, on peut lui préférer d'autres châteaux, dont le rapport qualité-prix sera plus terrestre. Le site est parsemé de châteaux et de demeures anciennes. A voir au cœur du village, l'église de Sauternes qui possède une jolie abside romane. La proximité avec le Ciron, affluent de la Garonne, fait de Sauternes un lieu de détente idéal pour les amoureux de la nature.

OFFICE DE TOURISME
11, rue Principale
✆ 05 56 76 69 13
www.tourisme-sud-gironde.com
contact@tourisme-sud-gironde.com
Ouvert de mai à fin septembre, du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Ouvert la 1ère quinzaine d'octobre, du mercredi au vendredi de 14h à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30.
Le Bureau de l'Office de Tourisme de Sauternes, propose un service de location de vélos et des cartes de randonnées pédestres. Des week-ends et courts séjours sont également proposés sous forme de forfaits clés en main. Pour devenir incollable sur les vins de Sauternes, optez par exemple, pour une sortie « Sauternes au fil de l'eau », qui propose une balade en canoë sur le Ciron avec étape-dégustation chez un vigneron.

Points d'intérêt

CHÂTEAU D'YQUEM
✆ 05 57 98 07 07
www.yquem.fr
Sur réservation : visite guidée privative suivie d'une dégustation à partir de 75 €/personne, du lundi au dimanche à 10h30, 14h et 16h. Accès libre au parc du château du lundi au samedi.
Qui ne connaît le château d'Yquem, le plus prestigieux des vins de l'appellation sauternes ? Classé en 1855, il est le seul et l'unique premier cru supérieur de l'appellation. D'architecture simple, le château a pour base une ferme fortifiée du XV[e] siècle. Au cours des ans, il fut largement remanié. Il se caractérise par ses tours rondes dont l'une était à l'origine un colombier. La famille Sauvage a acquis ce bien de la couronne en « tenure simple » en 1593. C'est en 1711 que Léon de Sauvage racheta la « tenure noble » de la propriété. Yquem est apporté par mariage à la famille Lur-Saluces en 1785. LVMH, principal actionnaire du château d'Yquem depuis 1999, a confié sa gestion à Pierre Lurton en 2004. Une visite au Château d'Yquem, c'est voyager au travers de 400 ans d'histoire, à la découverte d'une Maison entre art et artisanat qui donne naissance à un vin rare.

Le couvert

LA CHAPELLE DE GUIRAUD
1, Château Guiraud
✆ 05 40 24 85 45
www.lachapelledeguiraud.com
contact@lachapelledeguiraud.com
Jours d'ouverture et horaires variables : consulter le site internet. Menu unique à 39 € (tous les jours, midi et soir). Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 25 € (entrée du jour : 5 € – plat du jour : 15 € – dessert du jour : 5 €). Accord mets et vins : 25 €. Terrasse. Boutique.
Premier restaurant du 1[er] Grand Cru Classé en 1855 « Château Guiraud », La Chapelle prolonge et sublime « l'expérience Guiraud ». Ce lieu est à la fois unique et chargé d'histoire – une ancienne chapelle protestante érigée en 1784 –, le nom du restaurant s'est imposé de lui-même. Plusieurs espaces ont été aménagés : La Chapelle, la Salle à manger, le Salon, le Bar, la Terrasse et la Boutique. Entre vignes, arbres et herbes folles, la jeune architecte Charlotte Allard réussit à créer une adresse atypique, moderne et intemporelle où chacun est invité à vivre un moment décontracté et convivial. Dans les assiettes, pas d'effet de mode, du local et du bio, en totale adéquation avec l'ADN de Château Guiraud et la forte identité « terroir » de Nicolas Lascombes. La carte et les menus – le menu signature comme le menu du marché – mettent en valeur les produits régionaux de saison et les plats gascons. L'été, lorsque les légumes et les herbes aromatiques du potager sont prêts à être

dégustés, le chef en agrémente ses plats pour son plus grand plaisir, celui de ses équipes en cuisine et nous, les convives. Domaine viticole oblige, la carte des vins met l'accent sur les appellations Sauternes et Graves, avec une sélection de vins bio. En visite au Château Guiraud, La Chapelle vous accueille dès 9h pour un café ou pour grignoter.

Le gîte

LE RELAIS DU CHÂTEAU D'ARCHE
✆ 05 56 76 67 67
www.chateaudarche-sauternes.com
Ouvert toute l'année. La grande suite du Relais : à partir de 160 €. Les 3 suites juniors : à partir de 125 €. Les 3 chambres doubles supérieures : à partir de 110 €. Les 2 chambres doubles classiques : à partir de 95 € ; Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 15 €. Forfait soirée étape (chambre individuelle, dîner dans un des restaurants du village de Sauternes, petit déjeuner) : 110 €. Forfait soirée étape sans restauration (chambre individuelle et petit déjeuner) : 85 €. Séminaires. Wi-fi gratuit.
Dominant le village de Sauternes, la très belle chartreuse du XVII[e] siècle située au cœur de la propriété viticole du château d'Arche, offre un panorama magnifique. Fleuri et à fleur de vignes, le Relais du Château d'Arche est un havre de paix et de bon goût qui vous permettra de savourer des moments de quiétude dans un cadre élégant et raffiné. Les chambres sont très spacieuses, à la fois confortables et élégantes, décorées avec beaucoup de goût. La grande suite du Relais, d'une jolie superficie de 50 m^2, possède son propre salon privatif. Les Suites Junior, « Les Trois Tours », bénéficient d'une vue imprenable sur les vignes et les jardins paysagés. A la convenance de chacun, le petit déjeuner est servi en salle, en chambre ou sur la terrasse, dans une très belle vaisselle de porcelaine. Le Relais du Château d'Arche devrait fermer ses portes à la fin de l'année 2019 pour d'importants travaux qui donneront naissance à un complexe hôtelier haut de gamme, avec une cinquantaine de chambres. Bien sûr, le château d'Arche est ouvert aux visites libres ou commentées, lesquelles sont suivies d'une dégustation. Vous pourrez également participer à des ateliers alliant art culinaire et œnologie. D'autres ateliers sont organisés sur réservation, pour les groupes.

Sorties

LA PETITE GUINGUETTE
2, Chemin de Pasquette
www.lapetiteguinguette.com
Ouvert fin avril/début mai à septembre. Mai, juin et septembre : du jeudi au samedi à partir de 18h30. En juillet et août : tous les jours sauf le mercredi, à partir de 18h30. Tapas à partager de 6 € à 25 €. Verres de vin à partir de 3,50 €. Accueil des groupes (à partir de 10 personnes). Jardin. Animations.
La Petite Guinguette est un petit coin de paradis plongé au cœur de Sauternes, avec une vue imprenable sur les vignes. Créée en juillet 2017 par Marie et Guillaume, La Petite Guinguette, qui se donne des allures de brocante dans une décoration pétillante, a immédiatement remporté un franc succès grâce à son ambiance. Petits et grands s'y retrouvent pour déguster quelques tapas, mais aussi pour s'amuser, se divertir ou encore écouter de la musique. Installez-vous dans l'un des fauteuils plantés dans le jardin et appréciez ! Les assiettes de tapas accompagnent à merveille un cru du coin ou d'une mousse, ou inversement. A découvrir… La bonne idée : suivre leur page Facebook pour ne pas rater l'ouverture de la saison !

© KRYSTELL BONNET PHOTOGRAPHIE

Vignes dans le Sauternais.

Visites et dégustation gratuites
du lundi au vendredi
de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h
et sur rendez-vous le Week-end

Comte G. de Vaucelles
Château FILHOT
33210 Sauternes

Tél. 05 56 76 61 09
www.filhot.com

Emplettes

■ **LA CAVE DES LAURÉATS DU CHÂTEAU LAMOTHE**
19, rue Principale ✆ 05 56 76 67 89
www.lamothe-despujols.com
lamothe.sauternes@gmail.com
Visite sur rendez-vous : du lundi au vendredi à 15h ; le week-end et les jours fériés à 10h : sur mesure pour les groupes. Livraison possible.
Point de vente du château Lamothe (Sauternes Grand Cru Classé en 1855), la Cave des Lauréats se situe près de l'église et du restaurant l'Auberge des Vignes. Elle propose une sélection minutieusement choisie de crus, allant du Sauternes au Bordeaux Supérieur en passant par les Graves, Pomerol, Médoc, Saint-Estèphe, etc. Un seul vin, parfois, est élu pour représenter l'appellation. On trouve également un joli choix de Bas-Armagnac (jusqu'en 1928), ainsi que des produits du terroir, des idées cadeaux et accessoires sur le vin. Demi-bouteilles et bouteilles de 37,5 cl sont aussi en vente. Un lauréat de gentillesse dans la catégorie accueil ! Le bar à vins est là pour satisfaire les papilles gustatives des connaisseurs avec des grands millésimes proposés au verre à des tarifs intéressants. Vente en primeur du Château Lamothe d'avril à décembre !

■ **CHÂTEAU FILHOT**
✆ 05 56 76 61 09
www.filhot.com
filhot@filhot.com
Visites : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; sur rendez-vous le week-end. 35 personnes maximum. Langues parlées : français et anglais.
Le Château Filhot a été créé par Romain de Filhot, conseiller au parlement de Bordeaux, en 1709 sur un domaine de 350 ha dont 62 sont consacrés à la vigne sur le versant sud de la colline de Sauternes. La propriété se distingue par son magnifique parc à l'anglaise qui surplombe un plan d'eau, dessiné par Louis-Bernard Fischer, le créateur du jardin public de Bordeaux. Le château emblématique du domaine date, quant à lui, de la fin du XIX[e] siècle. Le Château Filhot appartient aujourd'hui aux comtes de Vaucelles, héritiers des Filhot. Ce second cru classé Sauternes en 1855 était connu sous le nom de Château Sauternes à la fin du XIX[e] siècle. Le raisin est exclusivement récolté à la main. Après une fermentation de 10 jours à 1 mois en cuves inox, le vin, – Sémillon 60 %, Sauvignon 36 %, Muscadelle 4 % –, vieillit en fûts de chêne durant près de 20 mois pour lui apporter toute la maturité nécessaire.
▸ **Avis des œnologues :** Château Filhot 2009 : robe paille aux reflets jaune or. Au nez, cocktail de fruits et d'épices d'une grande finesse. Des arômes de miel et de citron confit se dévoilent en bouche.
Château Filhot 2015 : robe jaune citron, avec des pointes d'or. Au nez, une prédominance d'abricot frais. Vin bien équilibré en bouche, des notes d'abricot sec, de miel et de fleurs d'acacia émerveillent nos papilles. Belle finale également.

■ **CHÂTEAU GUIRAUD**
✆ 05 56 76 61 01
www.chateauguiraud.com
accueil@chateauguiraud.com
Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous

La Raisin d'Or en sauternais, c'est quoi ?

Au départ du Château Filhot, la Raisin d'Or est une manifestation sportive qui se déroule dans le vignoble de l'appellation Sauternes et Barsac, ainsi qu'au cœur de la Vallée du Ciron. Au programme : trail adulte et enfant, marche nordique, rando et course VTT, mais aussi, et c'est nouveau, une randonnée pédestre gourmande et une course VTT assistance électrique. Autant de bonnes raisons de participer, s'amuser, se maintenir en forme et découvrir la région autrement ! La Raisin d'Or aura lieu cette année, les 2 et 3 novembre 2019.

▸ **Pour en savoir plus** : www.baroudeursdusauternais.org

les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Fermeture uniquement le 1er janvier et le 25 décembre. Toutes les prestations sont accessibles aux enfants (sans dégustation). Visite + dégustation : 22 € ; Voyage aromatique : 30 € : Sauternes & fromages : 39 € ; Visite Gourmet : 55 € ; Découverte des artisans de nature : 155 €.

Anti-conformisme et ré-invention ! Idéalement situé à Sauternes, Château Guiraud, – 1er Grand Cru Classé 1855 –, est un incontournable de la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes. Précurseur convaincu, la propriété entame une démarche d'abandon de la viticulture conventionnelle pour se tourner vers la bioviticulture en 1996, sous l'impulsion de Xavier Planty. Ainsi, le domaine de Château Guiraud a été récompensé à plusieurs reprises par le concours « Best Of Wine Tourism » dans les catégories « Valorisation œnotouristique des pratiques environnementales » (2008 et 2016), mais aussi en « Organisation d'événements » (2011) et « Restauration à la propriété » (2019). Reflet de la philosophie des pratiques et de l'esprit Guiraud, « un jardin de la biodiversité » de 1 800 m² a été inauguré en 2015. Surplombant les vignes, ce jardin recense plus de 200 variétés de fruits et légumes, aromates et plus de 90 variétés de plantes et fleurs. Environ 630 espèces d'insectes, dont certaines en voie de disparition, évoluent et préservent le vignoble. On trouve également ici 5 types d'orchidées sauvages. Depuis plus de 30 ans, le public est accueilli à la propriété, depuis l'ancienne voie gallo-romaine ; une majestueuse allée bordée de 181 platanes. Nichoirs à oiseaux, hôtels à insectes… Vous êtes bien au Château Guiraud !

MAISON DU SAUTERNES
14, place de la Mairie
✆ 05 56 76 69 83
www.maisondusauternes.com
contact@maisondusauternes.com
Horaires et jours d'ouverture variables selon les périodes : se renseigner par téléphone. Dégustation et vente personnalisée. Vente en ligne sur le site (expéditions en France et à l'étranger).

Ce n'est ni une coopérative, ni une maison de négoce. La Maison du Sauternes est une association loi 1901 qui regroupe des viticulteurs de Sauternes. Vitrine de l'appellation, elle compte 1 premier cru supérieur, le château d'Yquem, 11 premiers crus et 14 seconds crus classés. Cette appellation regroupe les communes de Barsac, Bommes, Fargues Preignac et Sauternes, situées sur la rive gauche de la Garonne. Le Sauternes est constitué de sémillon blanc, sauvignon blanc et de muscadelle. Parmi les 58 références, on trouvera ici, à la Maison du Sauternes, des sauternes au même tarif qu'à la propriété, à des petit prix (moins de 15 euros) comme à des prix beaucoup plus élevés pour les grands crus de l'appellation et les millésimes anciens (près de 1000 euros). Le petit plus qui fait la différence : on peut y déguster le vin que l'on souhaite s'offrir et certains vins sont également disponibles en demi-bouteilles, en 50 cl et en magnum. L'accueil est très avenant, et l'on prend le temps de discuter sans se presser, accoudé au grand comptoir en bois soutenu par des barriques. Le site internet actuel, parfaitement opérationnel pour les commandes en ligne, va être totalement remis au goût du jour courant 2019. D'ici là, ne vous fiez pas aux horaires et appelez avant votre venue.

Dans les environs

Barsac ★★

DOMAINE DE VALMONT
22, rue de la Gare
✆ 05 56 27 02 69
www.domaine-valmont.fr
A62 direction Toulouse sortie n° 2 puis direction Barsac, après l'église 1re rue à droite

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h. 20 chambres (partagées en 16 appartements). Chambre double 110 €. Parking. Chambre familiale à partir de 150 € pour 4 personnes, 210 € pour 8 personnes. Formule étape pour 1 personne : 99 € avec dîner/nuit/petit déjeuner et boissons incluses. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (sur réservation). Excursions (dégustation et visite des chais).

Le Domaine de Valmont est un appel à la tranquillité et à la découverte de la région du sauternais. C'est en effet à Barsac, à quelques minutes de nombreux châteaux et à 30 km de Bordeaux que vous trouverez le repos dans un cadre des plus plaisant. C'est dans une ancienne propriété viticole du XVIIIe siècle, mêlant classicisme et modernité que vous vous plairez dans l'une des chambres accessibles par le bel escalier en bois datant de 1798 et qui donne sur les salons de réception. La décoration est sobre et contemporaine, les chambres sont dotées de tout le confort moderne, à savoir : TV LCD, wi-fi, cuisine équipée… Le domaine est entouré d'un magnifique parc arboré véritable havre de paix. Le restaurant « Le Medicis » propose dans un cadre raffiné aux pierres apparentes, une cuisine gourmande d'ici et d'ailleurs. La terrasse avec ses arcades donnant sur le parc et le plan d'eau est aussi une porte ouverte au romantisme dès l'arrivée du printemps. Le temps d'un week-end ou plus, « Le Domaine de Valmont » se prête également à tous types d'événements professionnels grâce à la mise à disposition de différentes salles et de son service traiteur.

■ **LES PALMIERS DU PORT**
20, Le Port
✆ 06 24 72 33 43
www.lespalmiersduport.fr
lespalmiersduport@gmail.com
Accès par l'A62 (Bordeaux-Toulouse), sortie Podensac ou Langon.
Ouvert toute l'année. Maison d'hôtes à Barsac en bord de Garonne. Trois chambres dont une avec bain bouillonnant, sauna et terrasse privatifs ; une autre avec bain bouillonnant privatif. Vue sur la Garonne à 50 mètres. Ouvert toute l'année. 2 chambres. Dégressif pour plusieurs jours. Chambre du Moulin (2 personnes) : De 160€ à 210€ la nuit / Chambre du Petit Pêcheur : De 130€ à 170€ la nuit. Bain bouillonnant, sauna.
C'est dans une magnifique demeure du XVIIIe siècle que Frédérique et Guillaume Desnos ont choisi d'installer leurs chambres d'hôtes, avec vue sur la Garonne, spa et solarium. Un cadre idyllique et raffiné, qui ne manquera pas de vous séduire et de vous faire vous sentir bien, dans un univers douillet. Des chambres décorées avec goût, entièrement dédiées à la détente et au bien-être. Vous trouverez tout le confort nécessaire pour apprécier votre séjour : tisanière et minibar, station iPod™, téléviseur LCD, piscine, bain bouillonnant… Une praticienne peut également venir prodiguer des massages dans votre chambre. En somme, un petit coin de paradis, idéal pour venir se ressourcer et se détendre, seul ou en famille.

■ **LES VIGNES DE CAMPEROS – VALERIE CASASOLA**
8, Camperos
✆ 05 56 27 15 47
www.lesvignesdecamperos.com
valerie.casasola@orange.fr
Ouvert toute l'année. 3 chambres (et 1 gîte 7 personnes). Studio / appartement 600 € le week-end. Basse saison : studio / appartement à partir de 1 460 € la semaine. Haute saison : studio / appartement à partir de 1 860 € la semaine. Petit déjeuner buffet inclus. Lit supplémentaire : 15 € (possible dans la chambre Sauvignon). Chaise haute et lit bébé disponibles sur demande. Jeux pour enfants. Barbecue.
Les Vignes de Camperos sont de jolies chambres d'hôte que Valérie, l'accueillante propriétaire des lieux, a installée dans l'aile d'une maison de charme du XVIIIe. Les trois grandes chambres, décorées avec élégance, portent les noms de cépages du Sauternais : Muscadelle, Sémillon, Sauvignon. Elles proposent des prestations de qualité et sont toutes équipées de toilettes privées et salle de bains. Le gîte est également composé d'une salle à manger, d'un salon de détente et d'une véranda panoramique. Les petits déjeuners sont servis dans la salle à manger ou dans le parc. Celui-ci est très agréable avec ses pins bienvenus pour leur ombrage en plein été. Le salon de jardin est à disposition pour profiter du bon temps au bord de la belle piscine. Le linge de maison est fourni (draps, serviettes et torchons), une machine à laver le linge et un nécessaire de repassage sont mis à disposition. Dernier attrait et non des moindres de ce séjour au cœur du vignoble : la possibilité de visiter les chais des châteaux Closiot et Camperos à 1,5 km des Vignes de Camperos, et exploités par les parents de Valérie. Les visites et dégustations sont proposées sur réservation et cela, 7 jours sur 7 et toute l'année.

■ **CHÂTEAU DOISY-DAËNE**
15, Gravas
✆ 05 56 62 96 51
www.denisdubourdieu.fr
aline@denisdubourdieu.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 17h30. Visite gratuite sur rendez-vous.
Amateurs de vins blancs, vous allez succomber au Doisy-Daëne que ce soit en sec ou liquoreux. Il faut dire que le domaine second cru classé en 1855, est tenu de main de maître par la famille Dubourdieu et ce, depuis maintenant quatre générations. Situées à Barsac, d'appellation Sauternes, les vignes, d'une quarantaine d'années, bénéficient d'un sol unique : sous-sol calcaire recouvert d'une fine couche de sables argileux apportant de la finesse ; mais aussi de la proximité de la Garonne et du Ciron qui grâce à la chaleur et l'humidité donnent davantage d'acidité et moins de sucre résiduel aux raisins. Le vin blanc sec, sauvignon à 100 %, produit depuis 1949 est une curiosité et l'un des plus vieux blancs secs de l'appellation. Une bouteille de Doisy-Daëne est déjà la garantie d'un vin surprenant. Le summum est de s'offrir une petite bouteille de la cuvée « L'Extravagant ».
L'avis des œnologues : Robe d'un or pur aux reflets légèrement ambrés. Nez élégant et puissant, sur des notes de rôti, coing, ananas, melon confit, amande grillée, oranges confites, caramel, citron… Une belle bouche, superbe équilibre entre la vivacité des fruits et la liqueur. Une avalanche d'arômes. Un régal.

■ **CHÂTEAU DOISY-DUBROCA**
✆ 05 56 72 69 74
info@louis-lurton.fr
Visites du lundi au vendredi sur rendez-vous.

C'est en 1971 que Lucien Lurton acquiert cette petite propriété viticole de 3,28 hectares, dont le vin se trouve classé en second cru dès 1855. Plus petit cru classé de Barsac, c'est Louis Lurton qui en a la responsabilité depuis 1992. Un vin d'une qualité rare, produit à seulement 6 000 bouteilles par an, par des vignes âgées en moyenne de 20 ans. La particularité de ce vin est aussi due à sa plantation en sémillon à 100 %. Les amateurs apprécieront également le second vin du château Doisy-Dubroca, la demoiselle-de-doisy, en l'honneur de celle qui fut l'épouse du propriétaire du château Climens. Des vins subtils, où équilibre et finesse dominent sur la puissance.

■ CHÂTEAU GRAVAS

6, Lieu-dit Gravas
✆ 05 56 27 06 91
https ://chateau-gravas.fr/
chateau.gravas@orange.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visite et dégustation sur rendez-vous de préférence : 6 €/adulte.

Entouré de prestigieux crus classés, le Château de Gravas est un irréductible. Depuis 1850, 6 générations de Claverie et Bernard se sont succédé sur ce modeste domaine – 1 hectare à l'époque et 20 hectares de vigne (cépages confondus) aujourd'hui. Florence Bernard, la propriétaire, se fera un plaisir de vous accueillir afin de vous faire découvrir le domaine jusqu'à la Trilogie de Gravas… Florence a l'art et la manière de partager sa passion. En parlant d'art justement… Saviez-vous que le château Gravas avait gagné le Best of Wine Tourism d'or 2014 délivré par la CCI de Bordeaux, dans la catégorie « Art et Culture » ? Si l'évidence vous a échappé, vous allez vite vous en rendre compte. Ici, l'art est partout : sur les étiquettes des bouteilles (dont chacune à une histoire) et dans le chai à barriques où les fûts côtoient les œuvres colorées du peintre et sculpteur Paul Flickinger. L'exposition est renouvelée chaque année. Voilà qui pourrait bien vous donner envie de revenir.

■ CHÂTEAU LA BOUADE

4, lieu-dit la Bouade
BARSAC
✆ 05 56 27 30 53
www.chateaulabouade.fr
contact@chateaulabouade.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30. Ouvert le week-end et autres horaires sur rendez-vous.

Bien que situé en Barsac, c'est un précieux AOC Sauternes que l'on fabrique ici, au Château la Bouade : la cuvée Coccinelle. Stéphane Wagrez et Olivier Fargues, qui ont repris le domaine en 2009, offrent également deux autres cuvées : le Château la Bouade et le Clos Mercier en AOC Barsac. À 40 kilomètres de Bordeaux, le château tente de créer le vin du XXIe siècle, fin et équilibré. Passion, innovation et respect sont les maîtres-mots de ce vignoble qui pourrait bien remettre le Sauternes à la mode, et plus vite qu'on ne le pense ! Les trois cuvées sont différentes ; il y en a forcément une qui vous plaira ! Un Sauternes s'apprécie avec du foie gras bien sûr, mais l'avez-vous déjà essayé sur des tapas, du fromage ou des sorbets ? A (re) découvrir !

■ CHÂTEAU LACLOTTE-CAZALIS

La Clotte ✆ 06 87 20 03 34
http://laclotte-cazalis.com/
contact@laclotte.com

Boutique en ligne. Visite guidée du domaine et son musée sur rendez-vous : gratuit pour les particuliers ; 6 €/pers. pour les groupes. Location de salles (séminaire, réception et mariage).

« Il était une fois un charron nommé Jean Lacoste qui acheta en 1779 quelques arpents ensoleillés situés le long du Chemin Royal qui va du Port de Barsac à Captieux : le bourdieu de La Clotte… » C'est ainsi que commence l'histoire du Château Laclotte-Cazalis ! La suite, Marie-Pierre Lacoste pourra vous la conter de vive voix lors d'une visite. Représentant la 17e génération, la propriétaire, œnologue et ingénieur agronome sacré « Meilleur espoir du vin 2003 », cultive les vignes du château en agriculture biologique avec son cheval de trait. Marie-Pierre vous recevra avec le sourire. Avant de passer à la dégustation de deux millésimes, elle vous racontera l'histoire du domaine, sa conversion en bio, ses vins et son territoire. De la très belle salle de dégustation, quelques pas et quelques mots aussi suffiront à vous mener des années en arrière. Le musée est assez surprenant, à commencer par les anciennes cuves parfaitement bien conservées. Les enfants y trouveront également leur compte. Un beau moment à passer.

■ CHÂTEAU ROUMIEU

Catherine Craveia-Goyaud ✆ 05 56 27 21 01
www.chateau-roumieu.fr
contact@chateau-roumieu.fr

Visite uniquement sur rendez-vous.

Cette propriété familiale depuis le XVIIIe siècle, accueille, au centre de ces parcelles, un chai magnifique bâti par l'architecte bordelais Fargeaudoux en 1896. Les vins produits par Catherine Craveia sont l'expression parfaite de l'encépagement – Sémillon 89 %, Sauvignon 10 % et Muscadelle 1 % – du terroir sauternais du Haut-Barsac. Ainsi, les vins possèdent une palette aromatique large et superbe aux notes d'abricot et de fleurs blanches. La bouche est onctueuse et garde une bonne fraîcheur. Un régal.

■ MAISON DES VINS DE BARSAC

Place de l'église ✆ 05 56 27 15 44
maisondesvinsbarsac@gmail.com

Ouvert le vendredi et le samedi de 10h à 22h. Basse saison : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 13h à 21h ; le dimanche de 10h à 14h. Haute saison : le lundi de 14h à 20h ; du mardi au jeudi et le dimanche de 10h à 20h.

Poussez la porte de la Maison des Vins de Barsac et Sauternes (MVB) : entièrement rénové, l'établissement a rouvert en septembre 2015 et vous propose, en plus de sa cave spécialisée dans les vins de Sauternes et de Barsac, un bar à vin ainsi qu'un comptoir de dégustation de tapas : jambon, fromages, pâtés, carpaccio de cèpes en saison, etc. La Maison des Vins, à la déco contemporaine, a développé au fil des années un esprit convivial et festif, les soirées à thème ne sont pas rares. Mais pour en revenir à l'activité principale de la maison, vous y trouverez un large choix de bouteilles de vin mais aussi de liquoreux. Les amateurs, un peu perdus parmi toutes les références, pourront demander conseil. Vous êtes les bienvenus.

Bommes

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

NOUVEAU

Hôtel-Restaurant Lalique
Lieu-dit Peyraguey
✆ 05 24 22 80 11
www.lafauriepeyragueylalique.com
info@lafauriepeyragueylalique.com

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 135 € à 245 €. Formule du midi : 65 € (menu en 3 plats, boissons comprises (eaux, cafés deux verres de vins), sauf le dimanche midi). Menu « Sauternais des Jeunes » (sur réservation uniquement – sauf le samedi soir – pour les – de 40 ans) : 4 quatre plats, 1 cocktail SweetZ et 3 verres de vin : 95 €. Voiturier. Tenue correcte exigée.

Bénéficiant du raffinement et du savoir-faire de la Maison Lalique, le restaurant étoilé s'intègre parfaitement dans le paysage de vignes. Feuilles Champs-Elysées en cristal lustrées or, verres, carafes, porte-bouchon, ronds de serviette… Vous découvrirez ainsi de nombreuses créations de la célèbre cristallerie et ses partenaires (Fürstenberg, Christofle, Peugeot…). Récompensée par une étoile Michelin en janvier 2019, offrant ainsi une première table étoilée à la région de Sauternes, la cuisine de Jérôme Schilling réside avant tout dans la recherche constante de l'inédit et l'inéprouvé. La carte est ainsi, pensée en fonction des spécificités de chaque millésime et des produits rigoureusement sélectionnés. La synergie entre le Château viticole, la cristallerie et la cuisine du chef s'exprime par exemple, avec le foie gras mariné dans l'encre de seiche et poché au Sauternes à 72°, servi en coque d'argile imprimée des dessins de René Lalique. Dans ce même univers, Stéphane Corolleur, chef pâtissier, travaille une cuisine sucrée autour du vin. De son côté, Adrien Cascio, le Chef Sommelier, fait également dans l'exceptionnel ! La carte des vins de l'établissement figure parmi les plus belles cartes des vins de France, avec de vieux millésimes remontant à 1893.

AU FIL DU CIRON

22, Le Tachon
✆ 06 73 95 02 92
www.aufilduciron.com
aufilduciron@orange.fr

Ouverture de mars à novembre : les week-ends, les mercredi après-midi dès 13h30, tous les jours des vacances scolaires zone A et les jours fériés. Juillet et août : tous les jours. Dernier accueil à 16h30. Enfant : à partir de 8 € (selon la taille). Adulte : 20 €. Nocturne : 25 € (5 pers. minimum). Canoë / Parc aventure à partir de 22 €. Réduction pour les familles. CB non acceptée. Chèque Vacances. Accueil enfants. Vente de boissons fraîches. Parking.

Vous avez toujours rêvé de jouer les Tarzans ? Ce parc est fait pour vous ! Au fil du Ciron propose 8 parcours acrobatiques en hauteur (à ne pas confondre avec l'accro-branche !) et près de 130 jeux différents. L'ambiance familiale et bon enfant permettra à votre bambin de se lancer, dès 2 ans, à l'assaut des plus grands arbres. Bien entendu, les mineurs doivent être accompagnés d'un adulte pour participer aux parcours. Sur plus de 3 hectares, profitez également des 3 tyroliennes au-dessus du Ciron, dont une de 90 mètres ! En été, la pratique du canoë est aussi possible. En période estivale, une dégustation de Sauternes vous attend après la descente en canoë ! Mieux encore pour vous amuser, le parc organise des nocturnes. Lumière d'ambiance ou lampe frontale, à vous de choisir afin de vous offrir de nouvelles sensations ! Bref, un vrai moment de sport-détente qui plaira aux petits comme aux grands. Tenue adéquate de rigueur !

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

NOUVEAU

Hôtel-Restaurant Lalique
Lieu-dit Peyraguey
✆ 05 24 22 80 11
www.lafauriepeyragueylalique.com
info@lafauriepeyragueylalique.com

Relais & Châteaux. Fermé en janvier. 13 chambres (chambres et suites). Service "haute literie". Restauration. Boutique. Visite & Dégustations du Domaine.

L'hôtel Lalique s'inscrit dans la grande tradition de l'hôtellerie de prestige. Ainsi, chaque hôte sera accueilli par le Maître de maison qui l'accompagnera tout au long du séjour. On doit la réhabilitation de la bâtisse aux architectes d'intérieur, Lady Tina Green et Pietro Mingeralli. Partout au Château Lafaurie-Peyraguey – dans le mobilier, la décoration, dans les chambres et les salles de bains –, les œuvres Lalique sont mises en scène. Les hôtes en quête de discrétion et de luxe à la française apprécieront ce sens du détail et de l'harmonie. Sur deux étages, la décoration des chambres et ses suites se jouent des éléments de la région et des couleurs rappelant la polychromie de vin. De 24 à 40 m^2, elles sont spacieuses, très élégantes et lumineuses. La plupart offrent de superbes vues sur le vignoble. Comble du luxe, vous pourrez choisir entre une literie ferme ou confort (moelleux à mémoire de forme). Une expérience unique ! Pour ne rien gâcher, le Domaine est superbe et le restaurant gastronomique a été récompensé par le Guide Michelin, seulement six mois après l'ouverture de l'établissement. La dégustation des vins d'or de la Maison est aussi en soi, un moment exquis. N'hésitez pas à demander à voir les caves souterraines et le berceau du millésime 2013 ; une barrique en cristal, réalisée par Lalique à l'occasion des 400 ans de la propriété. Inoubliable !

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

4, Le Vigneau
✆ 05 56 76 61 63
www.raynevigneau.fr
chateau@raynevigneau.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Visite en français et en anglais. Visite-dégustation (avec ou sans réservation) de 15 à 45 €. Dégustation perchée : 45 € Découverte du terroir à cheval : 80 €.

Le Château de Rayne Vigneau, domaine de prestige inscrit aux Monuments historiques depuis 2004, se dresse fièrement face à ses 84 hectares de vignes (74 % Sémillon, 24 %, Sauvignon blanc et 2 % muscadelle) âgées d'une trentaine d'années en moyenne. Tradition, précision et exigence sont les maîtres-mots du travail accompli au fil des années sur le domaine. La reconnaissance professionnelle ne s'est pas fait attendre, en AOC Sauternes, le château est classé 1er Grand Cru dans la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855. Tout au long de l'année, le Château de Rayne Vigneau vous propose de découvrir son domaine, ses vignes et ses vins à l'occasion de rendez-vous parfois insolites. Notez par exemple « La Dégustation Perchée ». Accompagné d'un moniteur diplômé, vous vous hisserez ainsi tout en haut du cèdre bicentenaire du parc. Assis à une table suspendue, à 12 mètres du sol, vous goûterez au vin de la propriété, dans un décor verdoyant magnifique. Cette dégustation insolite a été récompensée en 2016, par un « Best of Wine Tourism » (catégorie « Découverte et Innovation »). On vous propose également ici de découvrir le terroir de Rayne Vigneau à cheval.

■ **CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE**
La Tour Blanche ✆ 05 57 98 02 73
www.tour-blanche.com
tour-blanche@tour-blanche.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Visite découverte : 9 € ; visite dégustation verticale : 20 € ; L'Ecole du Vin du Château La Tour Blanche : 30 € ; Visite-déjeuner à partir de 89 €.
Depuis 1911, le Château la Tour accueille une école de viticulture et d'œnologie. De cette tradition est né un chai pédagogique. Sur les jours d'ouverture, vous pourrez également vous balader dans les vignes et découvrir le travail effectué dans le vignoble avant de participer à une visite des chais suivie d'une dégustation. Bien sûr, il est nécessaire de réserver. Notez par ailleurs que Le Château La Tour Blanche a reçu le Best Of d'Argent du tourisme viticole dans la catégorie « Découverte de l'univers du vin » et fait également partie de la charte « Vignobles et Chais en Bordelais ». Le Château produit un Premier Grand Cru Classé en 1855 - Sauternes.

Budos

Au cœur des Graves, Budos est un petit village situé à proximité du célèbre village viticole de Sauternes. Aujourd'hui, l'activité principale de Budos est la viticulture. On connaît aussi Budos pour son eau car le village possède l'une des plus grandes sources de la région et alimente le sud de la Communauté Urbaine de Bordeaux. Vous pouvez aussi découvrir les ruines du château fort de Budos construit au XIVe siècle.

■ **CHÂTEAU FORT DE BUDOS**
www.budos.fr
mairie.budos@wanadoo.fr
Visite libre et gratuite.
A 4 km de Sauternes, la vue plongeante sur les ruines de ce château entouré de vignes depuis la route bordée de platanes, à l'ouest de Sauternes est splendide. Cette forteresse fut érigée au XIVe siècle par Raymond Guilhem de Budos, neveu du Pape Clément V. La bâtisse comptait 5 tours et une procession y était autrefois organisée le jour de la Saint-Georges. A l'intérieur, il n'y a aujourd'hui plus rien. Les logis étaient vastes et étaient agencés autour de la cour intérieure. Si à l'époque médiévale, services et logements se répartissaient par niveau, les remaniements ultérieurs ont entraîné des redistributions. Les ruines de Budos sont éminemment romantiques, dans un paysage doux. Cependant elles sont riches d'enseignements pour toute personne, car elles symbolisent pleinement le château médiéval en lui-même avec ses tours, murailles, créneaux… La qualité des restes, tant dans leur état que dans les solutions apportées est un témoin essentiel pour l'étude et la compréhension de l'architecture castrale dans la Gascogne médiévale.

Illats

Loisirs

■ **CHÂTEAU VENUS**
3, Pertigues – Brouquet
✆ 05 56 62 76 09
www.chateauvenus.com
contact@chateauvenus.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Baptême de l'air à partir de 69 €. Grand vol : 399 €. Vol sur mesure : 129 € / heure.
Avez-vous déjà pensé à visiter un vignoble par les airs ? Une idée folle, pensez-vous ? Détrompez-vous ! Pour en avoir le cœur net, prenez la direction du château Vénus et partez à la rencontre de Bertrand Amart. Ce passionné d'ULM, également propriétaire du domaine, s'apprête à vous faire découvrir la Gironde, les vignobles les plus prestigieux et le bassin d'Arcachon comme vous ne les avez jamais vus ! Le tout, en décollant au milieu des vignes ! Mais avant, c'est à vous de choisir : « Découverte des Graves et Sauternes » – une très bonne approche –, « Monuments historiques », « Saint-Emilion et Pomerol », etc. Château Venus Air vous propose 7 vols différents, de 25 minutes à une demi-journée, y compris pour les jeunes enfants. Un moment formidable couronné par la dégustation des vins de la propriété. Notez que deux autres pilotes vous attendent pour un embarquement immédiat. Prêt au décollage ?

Emplettes

■ **CHÂTEAU JOUVENTE**
93, le Bourg
✆ 05 56 62 49 69
www.chateau-jouvente.fr
chateaujouvente@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Le week-end sur rendez-vous. Visite + dégustation « La Petite Jouvente » : gratuit ; Visite « Transmission Jouvente » : 5 € ; Chasse aux trésors « Sur la piste de Jouvenceau » : 5 €/adulte et gratuit pour les enfants.

Dans la famille Gutmann depuis juin 2016, le Château Jouvente est situé au cœur de l'appellation des Graves. Le vignoble s'étend sur une surface de 8,7 hectares ; 6,7 ha Graves rouges et 2 ha Graves Blancs. L'identité de Château Jouvente se résume ainsi : qualité, respect des sols et volonté de transmettre. La transmission est une notion importante ; c'est d'ailleurs le nom d'une visite. David, le père, et Benjamin, l'un des trois fils, ont très envie de vous faire partager leur amour de la vigne et des terres. Le Château Jouvente est ainsi ouvert à tous, y compris aux enfants invités sur la piste de Jouvenceau… Autour de la superbe demeure du XVIII[e], le jeu de piste vous conduira, entre amis ou en famille, seul ou à deux, au travers les vignes, le cuvier, les chais et la cave souterraine à la recherche de la masse aux trésors. La propriété n'aura plus aucun secret pour vous. Dans votre quête, soyez également l'affût des dessins de Caroline Desnoëttes. Goethe disait « l'art et le vin servent au rapprochement des peuples », vous en aurez ici une très belle illustration.

Léogeats

Cette commune située à 3 kilomètres seulement de Sauternes est à la jonction du pays de la vigne – vins de Graves – et de celui du bois. Si les Romains y établirent une petite colonie de peuplement non loin du Ciron, c'est après les invasions des IV[e] et V[e] siècles qu'une partie des envahisseurs se fixa dans la région, où ils fondèrent le village actuel sur un piton rocheux. Un donjon de pierre appelé La Tourasse est visible à 500 m de là dans un vallon.

EGLISE ET PANORAMA

Bâtie sur un piton rocheux, l'église de Léogeats – XII[e] et XIII[e] siècles, mais agrandie au XV[e] – a la particularité d'avoir un clocher accessible par un escalier depuis l'extérieur. On y grimpera pour y voir l'ancienne cloche du village – XVII[e] siècle –, mais c'est surtout le vaste panorama sur la lande girondine qu'on admirera à perte de vue depuis ce véritable poste d'observation. Il est encore plus beau à la levée ou à la tombée du jour, par une belle lumière et avec en fond sonore les cris des oiseaux. En sortant de l'église, après le portail en fer, descendez le petit chemin à droite, il vous conduira à un ancien lavoir. Plusieurs boucles locales de randonnée y passent.

LE RELAIS DE BROUQUET

25, route de Villandraut
✆ 05 56 76 67 25
www.relais-de-brouquet.fr
relaisdebrouquet@orange.fr
Fermé en août. Ouvert tous les jours de 12h à 14h ; le lundi, le vendredi et le samedi de 19h30 à 21h30. Fermé entre Noël et l'an. Menus de 21 € à 26 €. Menu enfant : 6 €. Formule du midi : 13,50 € (le midi en semaine, avec 1/4 de vin). Accueil des groupes. Terrasse. Parking.
A deux minutes de Sauternes, dans le petit village de Léogeats, Le Relais de Brouquet vous reçoit pour un moment agréable et convivial. Vous serez accueilli par Elodie en salle et goûterez à la cuisine de terroir de Daniel. Le midi, vous aurez le choix entre les suggestions d'entrées, plats et desserts à la carte, deux menus gourmands très « Sud-Ouest » et « terroir » ou la formule du jour. Très copieuse et à petit prix, la formule du jour vous permet d'accéder aux buffets d'entrées et de desserts. Le repas est accompagné d'un ¼ de vin. La carte des vins est plutôt intéressante. Le Relais du Brouquet vous propose également des grillades à la plancha. La viande provient du boucher du coin. On déguste aussi un délicieux foie gras au sauterne cuit au torchon, toujours à prix abordable ! La bâtisse, ancien relais pour les chevaux fatigués, a été transformée en restaurant traditionnel depuis de nombreuses années. La salle, qui peut recevoir jusqu'à 100 convives, se prête volontiers à l'organisation d'un banquet ou d'un mariage. Pour les beaux jours, une jolie terrasse est à votre disposition.

Preignac

Bâtie par tranches au XVIII[e] siècle et de style classique, l'église Saint-Vincent abrite le tombeau Renaissance de Pierre Sauvage, seigneur d'Armajan décédé en 1572. Tout près de là on découvre les premières luxueuses demeures bâties aux XVII[e] et XVIII[e] siècles par de riches propriétaires : le château Suduiraut, premier cru classé en 1855, se distingue par son exceptionnel parc dessiné par Le Nôtre, le château d'Armajan-des-Ormes, construit sur l'emplacement d'un château médiéval, vaut un détour curieux – propriété privée - : le bâtiment moderne a été construit aux XVII[e] et XVIII[e]. Sa façade décorée est majestueuse avec ses fenêtres ornées de sculptures.

CHÂTEAU DE MALLE

✆ 05 56 62 36 86
www.chateau-de-malle.fr
accueil@chateau-de-malle.fr
Ouvert toute l'année. Visite guidée du lundi au vendredi : le matin sur rendez-vous pour les groupes ; l'après-midi de 14h à 16h30 pour les particuliers. Adulte : 10 €.
Superbe demeure de style italien classée par les Monuments historiques, le château de Malle mérite autant la visite pour ses vins que pour son architecture. Second cru classé en 1855, il est habité par la même famille depuis sa construction au XVII[e] siècle par Jacques de Malle. Il fut largement embelli par le comte de Lur-Saluces qui entre dans la famille en épousant Jeanne de Malle en 1702. Les façades du pavillon portent d'ailleurs encore ses armes. La propriété possède 50 ha de vignes sur trois communes ; plutôt rare dans la région. Cette particularité permet au château de produire trois grands vins prestigieux : château de Malle (un Sauternes grand cru classé en 1855), M. de Malle (un Graves blanc sec) et un château de Cardaillan (un Grave rouge). Bâti en U, le château possède un pavillon central dévoilant un intérieur remarquable, où trône également une collection unique de silhouettes peintes grandeur nature. Au bout des ailes du bâtiment, jaillissent deux tours rondes coiffées de dômes d'ardoise à l'impériale. L'une des deux abrite la chapelle et des peintures retraçant la vie de la Vierge. De l'extérieur, l'ensemble prend encore plus d'ampleur grâce aux superbes jardins italiens. La visite guidée, suivie d'une dégustation, vous mènera également dans les jardins à l'italienne.

LA COUR DE L'ÂTRE
18 bis, rue de la Liberté ✆ 05 24 22 54 81
Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 14h ; le vendredi de 12h à 14h et de 20h à 21h ; le samedi de 20h à 21h. Menu unique à 30 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16 € (plat du jour : 9,50 €). Privatisation possible. Accueil des groupes. Terrasse.
Au coin de son imposante cheminée, dans un décor moderne et chaleureux, La Cour de l'âtre vous invite à vous asseoir à sa table pour un joli instant de gourmandise. Le chef, Romain Talbourdeau, est un enfant du Pays. Lui, qui a travaillé chez Jean-Luc Rabanel, élabore une cuisine française raffinée, composée exclusivement de produits frais et revisités ! Sa cuisine, authentique, fleure bon le Sud-Ouest ainsi que d'autres horizons. La petite touche d'originalité qu'il apporte vient exciter nos papilles. Le magret de canard entier aux poires, émulsion de pomme de terre à la fève de Tonka, jus au chocolat et le tiramisu au marron, clémentine rôtie au miel et gel chocolat orange, sont de très bons exemples de ce que vous pourriez trouver à la carte ou dans le menu du soir. Le midi en semaine, la formule du jour donne le choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts. Du côté des vins, pas moins de 45 crus sont référencés pour s'accorder avec votre repas. L'été, n'hésitez pas à vous installer sur la terrasse. Entièrement ombragé par un vieil érable, vous y déjeunerez au frais.

CHÂTEAU DU HAUT BERGERON
✆ 05 56 63 24 76
www.chateauhautbergeron.com
haut-bergeron@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Week-ends et jours fériés sur rendez-vous.
Appartenant depuis 1730 à la famille Lamothe et aujourd'hui géré par Patrick et Hervé sous l'œil attentif de son père Robert, le château du Haut Bergeron est l'un des plus médaillés de l'appellation sauternes, avec plus de 50 distinctions. Sa plus belle récompense étant sûrement la médaille d'or obtenue au concours international de Bruxelles pour le millésime 2003. Et la médaille d'or au concours d'École de Bordeaux en mai 2006, pour le millésime 2004, n'est pas en reste. Issu d'une centaine de petites parcelles réparties sur l'ensemble de l'aire d'appellation (en tout, 26 ha de vignes anciennes dont certaines ont été greffées en 1903), la récolte achève de se bonifier en fûts de chêne dans trois chais, qui n'ont par exemple pas connu le millésime 1993, pas assez digne pour être mis en bouteille. D'autres millésimes anciens sont encore disponibles.

CHÂTEAU SAHUC LES TOURS
3, Sahuc ✆ 05 56 62 30 17
www.chateausahuc.com – sahuc@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Réservation conseillée. Dégustation. Vente directe.
Le château Sahuc Lestour est un sauterne classé cru bourgeois en 1885, et c'est une de ces petites propriétés viticoles qui perpétuent la tradition de la viticulture en Gironde sans les fastes et les ors de ses prestigieux voisins. Cette propriété cumule tous les atouts qui font les grands vins : propriétaires passionnés, vignes de plus de 35 ans, récolte manuelle, sol magnifique, ensoleillement… Sans oublier le château en lui-même, construit au milieu du

XVIIIe siècle et remanié au XIXe, il n'a plus bougé depuis (si l'on excepte les travaux nécessaires après les dégâts causés par la tempête de janvier 2009). Les visites se font en compagnie de madame Dominique Bonnet qui privilégie l'accueil, idéalement en petits groupes pour mieux partager sa passion, mais qui accepte aussi les visites individuelles avec gentillesse, décontraction et bonhommie. Ainsi vous pourrez découvrir ici « le nectar de la divine amphore », le regard sur les vignes entourées de fleurs. Ce vin élégant est composé de : sémillon pour 85 %, muscadelle, pour 10 % et sauvignon gris pour 5 %. Nous recommandons la cuvée 2009, millésime exceptionnel en liquoreux.

CHÂTEAU SUDUIRAUT
Suduiraut ✆ 05 56 63 61 92
www.suduiraut.com – contact@suduiraut.com
Visites et dégustations du lundi au samedi sur rendez-vous uniquement.
Le château Suduiraut produit un Premier Cru Classé de Sauternes. À la fin du XVIIe siècle, le Comte Blaise de Suduiraut reconstitue le vignoble dévasté pendant les guerres de la Fronde. Quelques années plus tard, de magnifiques jardins dessinés par Le Nôtre, viennent habiller l'ensemble. Propriété d'AXA Millésimes depuis 1992, le domaine s'étend sur 200 hectares, dont 92 hectares de vignes, sur un sol essentiellement composé de graves sablo-argileuses. À l'automne, le microclimat dû à la proximité du Ciron et de la Garonne, entraîne dès les vendanges, la naissance du champignon qui s'attaque aux raisins bien mûrs : le « botrytis cinerea » ; la pourriture noble. Exigeant et désireux d'offrir le meilleur, le château Suduiraut valorise une très faible production pour favoriser une bonne concentration des sucres et pratique une sélection sévère de ses cuvées. Les vins sont élevés 18 mois en barriques de chêne, dont 30 % en bois neuf. Il résulte de ce travail d'experts, des vins racés, moelleux et corsés, d'une longévité remarquable. Ils allient harmonie, complexité et finesse, avec des arômes de fleurs, de fruits confits et rôtis. La visite du domaine comprend une découverte du vignoble et des chais, ainsi qu'une dégustation de Château Suduiraut et de Castelnau de Suduiraut.

CRU D'ARCHE-PUGNEAU
Francis Daney
Les charmilles Boutoc ✆ 05 56 63 50 55
www.crudarchepugneau.com
francis.daney@free.fr
Sur la D116.
Ouvert tous les jours. Visite, vente et dégustation sur rendez-vous de préférence.
Viticulteur depuis 1965, Francis Daney reprend le flambeau en 1981 et exploite, en famille toujours, les 9 ha de vignes du domaine. Les terres sont délimitées par des premiers crus classés comme le Château Yquem, Suduiraut, Rabaud-Promis ou encore Lafaurie Peyraguey. Ici, les visiteurs sont accueillis avec générosité et l'on apprend beaucoup sur l'élaboration du Sauternes, avant de passer à la dégustation de cet or liquide. Les prix affichés sont par ailleurs, tout à fait abordables aussi bien pour les tries exceptionnelles vinifiées et élevées en barriques que pour la production classique élevée en barriques. Francis Daney vous propose 3 sauternes : le Château Peyraguey Le Rousset et le Cru d'Arche Pugneau 1999 et le 2000. Les premiers visiteurs au moment des vendanges, pourront peut-être déguster du bourru de sauternes. Le Sauternes n'étant pas seulement un vin de fête, vous trouverez sur le site internet quelques idées pour le servir et l'accompagner de la meilleure des façons, y compris en cocktails. Intéressant !

VILLANDRAUT

Situé à 7 km de Sauternes et sur les rives du Ciron, Villandraut était une étape sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Seigneurie fondée au début du XIII[e] siècle par André Lopez de Villandro, ce fut surtout la ville natale de Bertrand de Got, devenu premier pape d'Avignon sous le nom de Clément V. Ecarté de Rome, il y fit bâtir le château, qui était tout à la fois une forteresse et un palais. Les habitants de Villandraut sont les Villandrautais et Villandrautaises.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE VILLANDRAUT
Rue Lafon Isoré ✆ 05 56 25 87 57
www.chateaudevillandraut.fr
asso.adichats@gmail.com
Ouvert toute l'année : week-end et jours fériés de 10h à 13h et de 15h à 18h30. Ouvert sur rendez-vous en janvier, février et mars. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 3 € (enfant de + de 7 ans, demandeurs d'emplois, étudiants). Visite libre du rez-de-chaussée 2,50 €. Groupe (15 personnes) : 3 €/pers. Visite guidée. Animations. Goûter d'anniversaire.
Le château de Villandraut, construit en 1305 sur ordre de Bertrand de Goth devenu le pape Clément V, est un palais forteresse qui se caractérise par six monumentales tours rondes encore sur pied – l'une d'elles étant très endommagée – de 26 mètres de haut et d'un diamètre de 11 mètres, ainsi que par une enceinte en très bel état, dont les courtines percées d'archères en croix pattées sur deux étages, comptent parmi les plus anciennes de ce type en France. Les dimensions du château donnent une idée de la puissance de son propriétaire et de la place de l'architecture militaire française de l'époque : enceinte de 52 mètres sur 43 mètres, chemin de ronde, ainsi que de rares douves pavées. La visite guidée, fort intéressante, ne laisse rien au hasard, ni les caractéristiques architecturales, ni les petits à-côtés amusants… Depuis 2017, le billet d'entrée du château (visite libre ou guidée) vous donne accès à la salle audiovisuelle Louis Cadis où vous pourrez découvrir un film sur l'histoire du château. Par ailleurs, le château accueille de nombreux événements tout au long de l'année. Durant l'été, l'association Adichats organise des chantiers de bénévoles ouverts à tous, à partir de 14 ans, au château de Villandraut et à Budos.

Le couvert

LE PONT GOURMAND
19, rue Dupuy-Jean ✆ 05 56 25 16 84
www.lepontgourmand.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au mardi le midi ; le lundi et du jeudi au samedi le soir. De juillet à septembre fermé uniquement le mercredi. Menu unique à 33 €. Formule du midi : 17,50 € (en semaine). Plats à la carte et menu à l'ardoise suivant le marché et les envies du chef. Accueil des groupes (50/60 personnes sur réservation). Terrasse. Salle climatisée.
Pour une escapade gourmande, dirigez-vous vers le Pont Gourmand à Villandraut ! Jean-Luc Petitrenaud ne s'y est pas trompé, cette table est prometteuse et son chef, Bernard Lantié, est un sacré pêcheur d'idées culinaires, mises en assiettes avec sa charmante compagne Nathalie. La cuisine met l'accent sur les bons produits locaux, Bernard cultive lui-même ses herbes et ses légumes dans le jardin derrière le restaurant. Il y a une belle salle à la déco sobre à l'intérieur, et deux terrasses, à la belle saison, préférez la terrasse près du Ciron avec vue imprenable sur les canoës qui passent au fil de l'eau… Le tout est souvent décoré de tableaux, peintures ou photos d'artistes girondins. En ce moment laissez-vous tenter par le crostini de pétoncle blanche d'Oléron en vinaigrette de cacahuètes des Landes, asperges blanches « sabline », poivron-piment d'Espelette givré, à suivre noisette d'agneau en croûte d'herbe du maquis, jus au parfum d'immortelle, carotte des sables des Hautes Landes glacée au curcuma frais, ça chante, ça attise la curiosité et ça donne l'eau à la bouche ! Pour finir le chef se la joue 007, avec bonde « je l'ai appelé Bonde » imbibé au vin de Sauternes, crème, cupcake au pain d'épices d'Anne. Vous l'avez compris, les assiettes sont aussi fascinantes que leur chef ! Plus qu'un régal, c'est un plaisir, une table exceptionnelle dont il ne faut pas se priver.

LE ROI KYSMAR
Les Etangs de Guiret ✆ 05 56 25 33 91
www.le-roi-kysmar.com
info@le-roi-kysmar.com
Fermeture annuelle : janvier et février. Ouvert tous les jours. Service en continu le dimanche. Réservation recommandée.

Menus de 19 € à 29,50 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 11 € (second menu enfant à 16 €). Accueil des groupes (le bar-restaurant propose un cadre exceptionnel pour fêtes, anniversaires, mariages et réunions ludiques ou professionnelles). Jardin. Terrasse. Animations.

Le Domaine du Roi Kysmar est un hôtel atypique, mais aussi un restaurant au bord de l'eau, dans un cadre exceptionnel et très calme. Comme on dit, « l'essayer, c'est l'adopter » ! Ici, on sert une bonne cuisine du terroir : terrine de canard au foie et figues, gambas flambées au pastis, encornets à la plancha, foie de veau au caramel balsamique, ris de veau au porto, blanquette de Saint-Jacques au foie gras, etc. Les menus vous sont présentés avec un large choix et des suggestions de saison. Cet endroit incomparable possède une très agréable terrasse ombragée avec vue sur un lac majestueux. En hiver, vous apprécierez la vue, mais aussi le plaisir de déguster une cuisine maîtrisée et généreuse, sur fond du crépitement de la cheminée. Le lieu rassemble vraiment tous les atouts pour passer un bon moment, et ce, même si vous êtes très nombreux. Les groupes sont les bienvenus. Le Roi Kysmar est très prisé pour les réunions de famille et autres festivités comme les mariages. Le dimanche est le jour de prédilection pour les réjouissances qui n'en finissent pas. En effet, le service est en continu du matin au soir, rythmé par une musique qui vous donnera envie de danser ! En couple, le soir, l'endroit prend des tournures romantiques… Profitez d'une journée au Domaine pour vous balader dans le parc, lézarder au bord de la piscine ou encore, faire une partie de mini-golf.

Fermes-auberges

AUBERGE LA CRÉMAILLÈRE

8, place du Général de Gaulle ✆ 05 56 25 30 67
www.aubergelacremaillere.com
ronan.talbot@neuf.fr

Logis. Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h15 à 21h. Fermé le dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 42 €. Menu enfant : 9 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 13 € (le midi en semaine). Vin au verre. Chambre à partir de 64 €. Petit déjeuner 8,50 €. Chaises bébé. Terrasse.

Au fil d'une succession de salles, où l'on apprécie les cheminées, cette auberge travaille une cuisine régionale qui varie suivant les saisons et saveurs épicées. Le chef a en effet plus d'un tour dans son sac pour agrémenter ses plats faits maison, de saveurs originales à base de légumes savamment cuisinés et d'assiettes bien présentées. Terrine de foie gras maison au sauternes, filet de bœuf et sa sauce aux morilles, filet de bar avec un risotto au fenouil, ou encore le carpaccio d'ananas accompagné d'un sorbet au lait d'amande… Cette auberge dispose également de chambres aux thématiques variées (médiévale, africaine, anglaise…) comprenant sèche-cheveux, chauffage et colonne de climatisation. Une chambre familiale (4 pers) est également disponible. A noter que la Crémaillère fonctionne (de fin mai à mi-septembre) en partenariat avec l'hôtel Renaissance situé à 300 m, lequel a le label « hôtel handicap » et bénéficie aussi de la distinction *Logis de France*.

Le gîte

LE ROI KYSMAR
Les Etangs de Guiret
✆ 05 56 25 33 91
www.le-roi-kysmar.com
info@le-roi-kysmar.com

Fermé en janvier. Petit déjeuner : 7,90 € (sur commande la veille, servi au restaurant). Parking. Ménage, linge de lit et de toilette compris. Chalets 5 personnes : une nuit de 108 € à 136 €, un week-end (3 nuits) de 250 € à 370 €. Chalets 7 personnes : un week-end (3 nuits) de 310 € à 463 €. Animaux acceptés (chiens tenus en laisse). Réceptions et mariages. Restauration (service de 12h à 14h et de 19h à 22h ; menus de 19 et 29,50 € ; menu enfant 16 €). Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Aux confins du Parc régional des Landes de Gascogne, le domaine du Roi Kysmar est un étonnant hôtel-restaurant en pleine nature qui propose des formules de séjour à la semaine, au week-end ou à la nuit, et tout aussi bien sur mesure. En bordure du Ciron, l'hôtel a ceci d'exceptionnel qu'il compte 20 chalets de style landais, joliment lambrissés et parfaitement équipés. Pouvant accueillir jusqu'à 7 personnes, les chalets sont composés d'une pièce à vivre avec TV, d'une terrasse couverte, d'une cuisinette avec frigo, d'une salle d'eau avec toilettes séparées. Tout le confort est là ! Le domaine du Roi Kysmar offre un vrai service hôtelier. Deux chalets sont conçus pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Le grand parc s'étend à l'ombre de chênes centenaires et vous promet de bonnes promenades à pied ou à bicyclette. Face au lac, la piscine chauffée est un véritable plus ainsi que le spa avec ses bains bouillonnants, son hammam et son sauna. Parmi les activités (gratuites pour les résidents), il y a encore : barques et bateaux à pédales sur le lac, terrains de tennis, mini-golf, parcours sportif, aires de jeux… Le restaurant vous attend pour un déjeuner terroir ou pour siroter un verre tout en profitant de la vue exceptionnelle et dépaysante

Chambres d'hôtes

LA CORDONNERIE
8, rue Jean Lapeyre
✆ 07 81 05 38 55
la-cordonnerie-chambres-hotes.fr
lacordonnerie@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). Fermé de novembre à mars. 3 chambres (à partir de 85 €). Equipement pour bébé : gratuit. Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant. Soin du corps sur rendez-vous.

A deux pas des vignobles des Graves et du Sauternais, cette maison du XIX[e] siècle, pleine de charme et d'authenticité, a tous les arguments pour séduire. Elle est idéalement située au cœur du village de Villandraut. Michel et Armelle ont trois chambres à vous proposer : Flora, Emma et Nina. La décoration, soignée et naturelle, est rehaussée par le cachet des parquets anciens. Aménagées à l'étage d'une dépendance de la maison principale, elles sont accessibles par un escalier extérieur et s'ouvrent sur un joli balcon ; coursive de bois à l'ancienne. Tout n'est que charme et douceur. Le jardin est un écrin magnifique. A la belle saison, vous y prendrez de très bons petits déjeuners. Profitez également des terrasses couvertes, à l'ombre de la glycine ou de l'ancienne grange pour vous prélasser plus au frais. Enfin, pour vous détendre après une journée riche en découvertes, le spa extérieur n'attend plus que vous… Bouilloire, cafetière, café, thé, infusions, eau plate et gazeuse sont à votre disposition dans la salle des hôtes. Vous y trouverez également de la documentation touristique pour organiser votre séjour.

Emplettes

MARCHÉ

Le jeudi matin, place Gambetta.

Le marché de campagne traditionnel se déroule tous les jeudis matin, sur la place Gambetta. Des produits de qualité vous sont proposés par les commerçants et artisans des environs. Lors de ce petit moment d'échange et de partage, vous trouverez dans le bourg, des marchands de vins, de miel, des primeurs, des fromagers, un boulanger bio, mais également un poissonnier et un boucher, des horticulteurs, des plats tout prêts comme de la paella et du couscous, ou encore du poulet grillé. Et bien d'autres… Bonne ambiance !

Dans les environs

Balizac

ACCRO D'AVENTURES
782, Route Saint-Martin
✆ 06 80 61 53 63
www.accro-aventures33.com
manuobry@orange.fr

Ouvert toute l'année. Stages de Tree Climbing à partir de 50 €. Chasse aux trésors de 7 à 77 ans : 13 € (à partir de 10 personnes). Jeux d'antan sur place ou en location. Nuit dans les arbres. Accueil enfants (à partir de 7 ans).

Manu Obry n'a pas voulu créer un énième parc de loisirs. Bien au contraire, il a imaginé un service de loisirs à la carte, pour tous types de groupes. Comme il le dit lui-même, il est « organisateur de loisirs ». Contactez-le pour préparer une chasse au trésor ludique en partant sur les traces du patrimoine culturel du sud de la Gironde, ou encore pour prendre de la hauteur en vous initiant au Tree Climbing. Vous apprendrez comment faire des nœuds, comment lancer et mettre en place un rappel, jusqu'à apprendre à grimper. Vous vous en doutez… plusieurs stages seront nécessaires ! Manu Obry vous propose également de le rejoindre pour passer la nuit en forêt. Rejoignez le et levez la tête : les hamacs sont installés, perchés dans de superbes chênes

surplombant le ruisseau. Vous voyez, il ne tient qu'à vous et vos équipiers de décider de vous amuser hors des sentiers battus.

Captieux

CAP'CABANE
Route de Lucmau
✆ 06 79 36 29 01
www.capcabane.com
info@capcabane.com

Fermé du 15 octobre au 15 avril. Forfait 2 personnes à partir de 119 € la nuitée. Forfait « semaine « (2/3 personnes) à partir de 499 €. Petits déjeuners inclus. Emplacements Camping à partir de 14 €. Chèque Vacances. Certification Ecolabel Européen. Jeux pour enfants. Séminaires. Wi-fi. Restauration (table d'hôte le soir : 17,50 € (plat et dessert) ; 10,50 € pour les enfants -10 ans). Animations. Cuisine commune. Aire naturelle de baignade.

Vous rêviez de dormir dans une cabane ? Alors, réservez vite la vôtre avec Cap'Cabane, qui a su développer un concept d'hébergements axé sur le développement durable et l'éco-tourisme. Le tout en plein cœur du Parc naturel régional des Landes ! Au beau milieu des pins, des chênes et des fougères, d'immenses cabanes en pin des Landes (8 mètres de haut), se fondent littéralement dans le paysage ! Elles ressemblent à de grosses ruches et se composent d'un rez-de-chaussée avec toilettes sèches et d'un étage accueillant une chambre très lumineuse assortie d'une terrasse sécurisée avec transats s'il vous plait. Les douches se prennent comme dans un camping, dans des sanitaires, à la différence que chaque cabane a sa propre douche. Côté services, un bistro-resto bio vous reçoit pour le petit-déjeuner et au dîner. Vous disposerez également d'une cuisine commune tout équipée. La piscine naturellement filtrée grâce à des plantes oxygénantes et épuratives vous surprendra. N'hésitez pas à glaner quelques détails auprès du jeune couple de propriétaires, à l'initiative du projet Cap'Cabane ouvert en mai 2010. En été, quelques animations sont organisées, soit le matin, soit l'après-midi, pour les enfants et les plus grands : jeux de piste, chasses au trésor, concerts (une fois par semaine), etc. Très sympa !

MAISON SEGUIN
4, rue de la Gare
✆ 05 56 65 60 40

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 12h30 et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 7h à 12h30.

Connaissez-vous le Puits d'amour ? Décliné en petites bouchées, le Puits d'amour est un grand classique de la pâtisserie. Ceux de la Maison Seguin à Captieux valent le détour : une fine coque à de pâte de choux, une crème vanillée légère et tendrement caramélisée… C'est la même recette depuis 1944 ! Un délice, croyez-nous ! D'autres gâteaux ne sont pas mal non plus comme le baba au rhum ou le pain d'épices. Forte de son succès, la Maison Seguin a ouvert deux adresses à Bordeaux : dans le quartier des Chartrons et au marché du Capucins (du mercredi au dimanche).

Autre adresse : 58 cours Portal, 33000 Bordeaux

Noaillan

Situé à quelques kilomètres de Villandraut, ce petit bourg mérite le détour pour sa belle église romane, ancienne chapelle castrale pourvue d'un clocher-pignon et auparavant située dans l'enceinte du château fort. Pour avoir une belle vue sur les vestiges de ce dernier – propriété privée -, prendre la petite route en direction d'Antonion et de la bergerie de la Môle – vente de fromage de brebis. On ne manquera pas non plus la foire artisanale et gastronomique de septembre – produits du terroir et artisans d'art -, ni les floralies, qui se tiennent dans le cadre enchanteur d'Antonion, sur les bords du Ciron.

Saint-Léger-de-Balson

Fête locale en septembre. Situé entre Villandraut et Saint-Symphorien, Saint-Léger-de-Balson ou Balzon tire son nom d'un des derniers saints mérovingiens. Appartenant autrefois à la famille d'Albret, c'était un village très connu autrefois pour sa grande foire qui se tenait le 1er juin et pour son pèlerinage à la fontaine Saint-Clair ou Saint-Clar qui soignait les maladies des yeux. L'église bâtie en 1511, possède des peintures murales qui représentent un Christ en majesté, des symboles des Evangélistes et des personnages représentant les mois de l'année.

EGLISE

Cette très belle église du XIIe siècle, remaniée au XVIe, a été récemment restaurée. Une partie de l'édifice est d'époque romane, l'abside du XIIe siècle est ronde à l'intérieur et polygonale à l'extérieur. Plusieurs chapiteaux sont également de l'époque romane. Sur la voûte du chœur, de superbes fresques anciennes représentent les travaux saisonniers : un moissonneur, un vendangeur et la tuerie du cochon. Les statues en bois du XVIIIe méritent aussi d'être admirées. L'autel est quant à lui décoré d'un antépendium, une toile peinte datant aussi du XVIIIe.

FONTAINE SAINT-CLAIR

A quelques dizaines de mètres de l'église, par un petit chemin s'enfonçant dans les bois, vous arriverez à la fontaine Saint-Clair. Elle était autrefois, surtout au Moyen Age, un important lieu de pèlerinage. En effet, ses eaux étaient réputées pour être bienfaisantes pour les yeux. Si les pèlerinages y sont beaucoup moins importants aujourd'hui, de nombreuses personnes font encore le détour par cette source pour venir y chercher leur réserve d'eau potable pour la semaine. En vous éloignant du petit édifice en pierre, vous verrez certainement une autre résurgence de la source dans le sous-bois. L'eau y bouillonne comme un petit geyser et on dit que si l'on jette une pièce, elle reste à la surface…

Les passes du bassin d'Arcachon.

© GUITOU33

ORGANISER
SON SÉJOUR

SE RENDRE EN GIRONDE

En avion

Aéroports

■ **AÉROPORT DE BORDEAUX-MERIGNAC**
Avenue John-Fitzgerald-Kennedy
MÉRIGNAC
✆ 05 56 34 50 50
www.bordeaux.aeroport.fr
info@bordeaux.aeroport.fr

- **Pour y arriver en voiture** : par la rocade, sortie n°11b. Une fois sur place, cinq parkings sont à votre disposition. L'arrêt minute propose dix minutes de stationnement gratuit contre trente minutes au P2. Dans chaque parking, des emplacements sont réservés aux personnes handicapées : il faut signaler votre arrivée dans le parc par le biais de l'interphone.
- **Pour y arriver en bus** : prendre la Liane 1 (toutes les dix minutes en semaine, 20 minutes le soir et le dimanche) au départ de la gare Saint-Jean (tarif d'un ticket de bus). Une navette directe, disponible 7j/7 au départ du hall B, relie l'aéroport à la gare Saint-Jean en 30 minutes et inversement. Sa fréquence varie entre 35 minutes et 1 heure en fonction des jours de la semaine et des heures (www.30direct.com). Aller simple à 8 € (paiement à bord de la navette par CB sauf American Express, espèces et chèques).
- **Services :** dans les zones d'embarquement, les restaurants et les bars de la zone publique situés au niveau départ, vous aurez le wi-fi gratuitement.
- **Billi :** terminal pour les vols assurés par les compagnies *low cost*.

Compagnies

Une trentaine de compagnies dessert l'aéroport de Mérignac. Se renseigner sur le site www.bordeaux.aeroport.fr/fr/compagnies-aeriennes

En train

Désormais, la gare Montparnasse à Paris n'est plus qu'à 2h04 de Bordeaux par la LGV. Pour les personnes qui ne bénéficient pas de cartes de réduction ou d'abonnement, le voyage peut sembler un peu cher, surtout s'y on réserve au dernier moment. Voici quelques bons plans : prendre un TGV qui met plus de 3 heures ou un train Ouigo pour arriver à Montparnasse (ou parfois à la gare de Marne-la-Vallée – Chessy) à des tarifs souvent inférieurs à 25 €.

■ **GARE SNCF BORDEAUX – SAINT-JEAN**
Rue Charles-Domercq
BORDEAUX
✆ 3635

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 4h à 1h. Auto train : 05 47 47 11 77. Objets trouvés : 05 47 47 11 63.
Un trajet Bordeaux – Paris se fait maintenant en 2h04. Depuis le 2 juillet 2017 et l'inauguration de la LGV (Ligne à Grande Vitesse), plus de trente allers-retours sont programmés chaque jour, facilitant la mobilité. Avant ça, la gare Saint-Jean a connu près de trois ans de travaux pour se faire belle pour le Jour J. La grande verrière métallique surplombant les voies et construite en 1898 a eu droit à une rénovation, avec notamment le remplacement de toutes les plaques de verre ! La gare a gardé son cachet, mais s'est modernisée en se dotant de plus de commerces (restaurants, sandwicheries, chocolatier, boutiques de cadeaux). Bon à savoir : un service auto-train est proposé, permettant de transporter sa voiture de nuit.

- **Autres adresses :** Borne libre-service au C.Cial les Rives d'Arcins – Bègles • Borne libre-service de Connex Bordeaux Quinconces • Borne libre-service de Talence Campus • C.Cial des 4 Pavillons – Lormont – Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h • C.Cial Mériadeck – Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h

Par la route

En voiture

La ville de Bordeaux est desservie par l'A10 qui la relie à Paris, l'A62 qui la relie à Toulouse, l'A89 qui la relie à Lyon et l'A63 qui la relie à Bayonne et l'Espagne.

En car

La SNCF a mis en place des Ouibus pour Paris à partir de 15 € le trajet, pour Lyon à partir de 19 € le trajet. Il existe aussi les Flixbus qui relient toutes les grandes villes de France et d'Europe.

Port de plaisance à Bordeaux

Le port de plaisance des bassins à flot (bassin n°2) est actuellement complet et fermé pour cause de travaux, il n'y a donc plus de place permanente disponible. En revanche, Bordeaux Métropole propose différentes haltes fluviales : Halte nautique de Lormont, Ponton de la Cité du Vin, Ponton d'Honneur, Ponton Yves Parlier et Port de Bègles. Informations : plaisance@bordeaux-metropole.fr05 56 93 93 56 et www.bordeaux-metropole.fr.

CIRCULER EN GIRONDE

En voiture

■ **ADA**
37, rue Charles Domercq
BORDEAUX
✆ **05 56 31 21 11**
www.ada.fr
serviceclient@ada.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h30.
Louer à l'heure, pour une journée ou une semaine, un véhicule de tourisme, un deux-roues ou un véhicules utilitaire pour un déménagement, c'est ce que vous propose cette enseigne nationale. Chez ADA comme chez les autres loueurs, il faut que vous ayez plus de 21 ans (et au moins 2 ans de permis). Sur le site, vous pouvez réserver en ligne votre véhicule et bénéficier de promotions intéressantes. Pour vos week-ends prolongés comme pour vos vacances en famille ou vos déplacements professionnels, vous trouverez toujours la voiture qui vous convient.

◗ **Autres adresses :** 364, cours de la Somme ✆ 05 56 94 05 00 • 44 bis, quai Deschamps ✆ 05 56 67 67 40

■ **ATOUT VTC BORDEAUX**
11, impasse Lafitte
BORDEAUX ✆ 06 67 07 03 63
www.atout-vtc-bordeaux.fr
atoutvtcbordeaux@gmail.com
Ouvert 24h/24.
Atout VTC Bordeaux est un service de location de véhicules et minibus avec chauffeur pour toutes les distances et toutes les durées. Très pratique, ce service est disponible 7j/7 et 24h/24. L'agence propose également la location d'une limousine à Bordeaux et à Arcachon pour vos événements d'entreprise ou privés comme les mariages, les soirées entre amis, les enterrements de vie de jeune fille ou de garçon, les visites touristiques, les journées shopping ou encore pour une soirée Bordeaux *by night* en amoureux.

■ **CITIZ**
Pôle Urbain des Mobilités Alternatives
16, rue Ausone
BORDEAUX
✆ **05 56 31 10 66**
Voir page 67.

Distances entre les villes principales

Bordeaux, au centre du département, est presque au carrefour de toutes les routes girondines. C'est ainsi le passage quasiment obligé pour aller d'un côté à l'autre de la Gironde.

- **Bordeaux – Blaye :** 57 km
- **Bordeaux – Bourg :** 49 km
- **Bordeaux – Libourne :** 45 km
- **Bordeaux – Saint-Emilion :** 47 km
- **Bordeaux – Castillon-la-Bataille :** 56 km
- **Bordeaux – Langon :** 48 km
- **Bordeaux – Bazas :** 67 km
- **Bordeaux – Belin-Beliet :** 59 km
- **Bordeaux – Arcachon :** 72 km
- **Bordeaux – Andernos-les-Bains :** 58 km
- **Bordeaux – Cap-Ferret :** 82 km
- **Bordeaux – Lacanau-Océan :** 61 km
- **Bordeaux – Soulac-sur-Mer :** 94 km
- **Bordeaux – Pauillac :** 52 km
- **Arcachon – Andernos-les-Bains :** 41 km
- **Arcachon – Cap Ferret :** 69 km
- **Arcachon – Lacanau-Océan :** 85 km
- **Arcachon – Soulac-sur-Mer :** 156 km
- **Arcachon – Pauillac :** 114 km
- **Lacanau-Océan – Pauillac :** 60 km

Citram Aquitaine

9 avenue Puy Pelat - Bassens
33565 Carbon Blanc Cedex
Locations de cars : 05.56.43.68.65

www.citram.com

Si vous souhaitez des renseignements concernant les lignes du réseau TransGironde, horaires, tarification communes desservies ..., n'hésitez pas à composer le numéro de tel ci-dessous et venez découvrir la Gironde pour 2,70 € !

Région Nouvelle-Aquitaine
La Région vous transporte

TransGironde

NUMERO UNIQUE

pour tout savoir sur le réseau TransGironde

0974 500 033*

* Tarif d'un appel local

du lundi au samedi de 7h à 19h

■ **AUTO LOC LÈGE-CAP-FERRET**
4, route des Pastourelles
Le Claouey
LÈGE-CAP-FERRET
✆ 05 56 60 70 86
Voir page 212.

■ **PRESTIGE ORGANISATION**
13, rue Georges Brassens
SAINT-LOUBÈS
✆ 06 50 33 12 90
www.prestigeorganisation.fr
prestigeorganisation@gmail.com
Location de Limousines et véhicules de prestige. Mariage Bordeaux à partir de 590 € – Bordeaux by night en Limousine à partir de 150 €.
Prestige Organisation propose à sa clientèle de prendre place dans des voitures d'exception telles que des limousines, des Bentley ou des Rolls-Royce. Avec chauffeur bilingue naturellement ! Enterrement de vie de jeune fille, sortie atypique entre amis, déplacements professionnels et touristiques, toutes les occasions sont bonnes. Un mariage est d'ailleurs l'occasion rêvée de s'offrir une arrivée à la mairie en voiture de luxe. Prestige Organisation va encore plus loin en proposant un circuit de nuit à Bordeaux ou encore dans les vignobles girondins, un aller-retour au restaurant ou en discothèque… La liste des prestations promet à coup sûr de trouver ce qu'il vous faudra. Si vous êtes plutôt branché hélico ou péniche, alors tout est encore possible. Partenaire de l'Office de tourisme de Bordeaux, Prestige Organisation n'a qu'une envie, vous faire vivre une expérience unique et inoubliable.

En bus

Autocaristes

■ **TRANSGIRONDE**
✆ 09 74 50 00 33
www.transgironde.fr
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h. Tarifs : 2,70 € plein tarif. Pour un aller-retour valable une semaine c'est 4,20 € seulement, et 1,80 € le trajet avec la carte 10 voyages. Pour les 5/12 ans : 1,30 €.
TransGironde est le réseau départemental des cars interurbains, des transports scolaires et des ferries gérés par le département de la Gironde. 350 communes sont desservies, 52 lignes fonctionnent toute l'année et tous les jours. Les passagers bénéficient de véhicules confortables, climatisés et pour certains d'un service d'information en temps réel pour avertir les usagers par SMS à leur point d'arrêt, de l'heure de passage de leur car. La tarification est unique sur l'ensemble des lignes du réseau quels que soient le trajet ou la distance parcourus, même en correspondance directe avec une autre ligne TransGironde. Sur le site Internet, on peut mettre des annonces de covoiturage ou rechercher un covoiturage. Des arceaux vélos sont aussi implantés aux points d'arrêt les plus fréquentés du réseau de cars TransGironde.

OUIBUS
www.ouibus.fr
Ouibus se veut être une alternative de choix à la voiture. C'est pourquoi les Ouibus offrent un maximum de confort avec autocars de standard quatre étoiles, dernières technologies avec wi-fi gratuit et prises électriques, attente confortable en gare, choix des sièges lors de la réservation, grande attention durant le voyage et sièges adaptés aux personnes à mobilité réduite. Un bon moyen pour voyager.

BUS BAÏA
17, rue François legallais
LA TESTE-DE-BUCH
✆ 08 00 10 09 37
www.bus-baia.fr

La centrale de réservation est ouverte du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 18h et le samedi de 8h à 12h30. La réservation doit se faire au plus tard la veille pour un transport le lendemain matin (avant 12h pour un transport l'après-midi). Pass 1 voyage : 1 €. Carnet de 10 / Pass 1 Voyage : 8 €.
Baïa, c'est le nom des transports du Sud Bassin d'Arcachon. Sur les 4 communes d'Arcachon, La Teste-de-Buch, Gujan-Mestras et Le Teich, 8 lignes de bus, 8 navettes de proximité, 9 lignes à la demande, plus le Ter Aquitaine, le Bus de Nuit (le samedi) et le Bus de Mer (en été) sont à votre disposition pour vous déplacer à des tarifs attractifs. Rejoignez les plages océanes, la dune du Pilat, le parc ornithologique ou les ports ostréicoles en toute liberté et en toute tranquillité. Vous trouverez forcément un tarif qui vous correspond, du Pass 1 heure à 1 € aux différents abonnements, en passant par les Pass Liberté destinés aux visiteurs du Sud Bassin. N'hésitez plus, laissez Baïa vous transporter !
Plages océanes, campings du Pyla et dune du Pilat : ligne 1 toute l'année, lignes 2 et 6 en étéArcachon : lignes 1, 3, 7, A, B, C, Ter AquitaineLe Moulleau : lignes 1 et APorts ostréicoles : lignes 4, 8, F, Ter AquitaineParc ornithologique : lignes 5, 8 et G toute l'année, plus la ligne 6 en étéCazaux : ligne HBassin des loisirs : lignes 5 et 7 toute l'année, plus la ligne 6 en été

CALIBUS (SOCIÉTÉ TRANSPORTS LIBOURNAIS)
62, avenue Gallieni (gare routière)
LIBOURNE
✆ 05 57 51 00 24
Voir page 344.

ISILINE
15, Allée Eugène Delacroix
BORDEAUX ✆ 08 92 89 90 91
www.isilines.fr
Billet à partir de 5 €. Le 2e bagage gratuit.
Les voyages en bus se développent de plus en plus à Bordeaux. Avec Isilines, on réserve son voyage au départ ou à destination de Bordeaux (Bordeaux-Nice / Bordeaux-Poitiers-Paris / Bordeaux-Bayonne-Biarritz / Bordeaux-La Rochelle Nantes / Bordeaux-Agen-Toulouse), en 3 clics sur isilines.fr ou alors, en agence ou par téléphone. Installé en France, le Centre d'appel est multilingue et est ouvert tous les jours de 8h à 18h. Vous pourrez même prendre votre billet directement à bords des cars. Les cars isilines justement, vous accueillent non loin de la Gare Saint-Jean, sur le Parking Descas qui est situé 18 quai de Paludate (au pied du Pont Sain-Jean, face à l'hôtel Ibis et à l'école Pigier). Les isilines sont des cars de tourisme récents. A bord, les voyageurs bénéficient de sièges grand confort pourvus d'appui-tête et inclinables avec tablettes, de liseuse individuelle, du wifi 4G gratuit et d'alimentation électrique et USB. Les bus sont bien sûr climatisés, et ce, collectivement et individuellement. Si besoin pendant le trajet, un service client est assuré. Le Service « Pendant le Voyage » disponible 24h/24 et 7j/7, apporte une assistance immédiate en cas de problème ou d'urgence. Le numéro de téléphone est indiqué sur votre billet. Avec ses prix très attractifs, Isilines rend le voyage accessible à tous, même en dernière minute, en France comme en Europe, et avec confort s'il vous plaît !

S'INFORMER SUR LA GIRONDE

Médias

Presse écrite

VIVRE BORDEAUX
https://vivrebordeaux.fr
Depuis sa création en 2014, le magazine bordelais Vivre Bordeaux accompagne les habitants et les touristes en proposant des bons plans et des événements à ne pas louper. Ce magazine lifestyle, consacré à la capitale girondine et à ses environs, possède une version papier trimestrielle et un site internet mis à jour très régulièrement. Vous y découvrirez, entre autres, les expositions du moment et les bonnes tables de villes.

CNEWS BORDEAUX7
23, quai de Queyries
BORDEAUX ✆ 05 35 21 31 75
www.bordeaux7.com
info@bordeaux7.com
Quotidien gratuit.
Ce journal gratuit qui traite de l'actualité locale (souvent avec un ton décalé) est bien connu des Bordelais. Du lundi au vendredi, CNews Bordeaux 7 est distribué dans plus de 100 points de dépôt sur Bordeaux et la Métropole mais aussi par colporteurs le matin sur les principales lignes du tramway. Ce journal comporte entre 24 et 32 pages dont certaines directement consacrées aux actualités locales avec les news à Bordeaux (social, politique et économique) et les sorties culturelles. On trouve aussi le programme cinéma, une rubrique sport et les coordonnées des lieux culturels bordelais. Le lectorat ciblé est la tranche d'âge des 25/45 ans qui aiment se tenir au courant des nouveautés à Bordeaux.

COURRIER DE GIRONDE
Rue du Docteur Jean Vincent
BORDEAUX
✆ 05 24 07 39 67
www.courrierdegironde.fr
1,50 €.
Déjà plus de 70 ans que le *Courrier de Gironde*, hebdomadaire départemental, informe les Bordelais et les Girondins. Le journal regroupe toutes les thématiques actuelles : santé, culture, politique… en faisant la part belle aux actualités locales : le Bordelais, le Médoc, le Bassin d'Arcachon, le Sud Gironde ou encore l'Entre-deux-mers. Les points de vente sont nombreux, notamment dans les bars tabac presse et les supermarchés.

SUD-OUEST
23, quai des Queyries
BORDEAUX
✆ 05 35 31 31 31
www.sudouest.fr
Second quotidien régional en France, le journal *Sud-Ouest* c'est 16 éditions dans 7 départements : Charente, Charente-Maritime, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, et 6 744 000 lecteurs tous supports. *Sud-Ouest* est donc le quotidien de Bordeaux. C'est un organe de presse indépendant qui propose à ses lecteurs un journal complet constitué de deux cahiers séparables : un cahier général pour les informations internationales et nationales et un cahier départemental pour les nouvelles locale. Et le lundi, un cahier « sports ». *Sud-Ouest Dimanche* traite de l'actualité du week-end et offre un souffle journalistique différent. *TV Magazine*, *Femina* et « Le Mag » (magazine de loisirs de la région encarté dans *Femina*) l'accompagnent chaque semaine. *Sud-Ouest* publie aussi régulièrement des hors-séries et des magazines de qualité parmi lesquels *Sud-Ouest Gourmand*, *Terre de vins*, etc., ainsi que le quotidien gratuit Bordeaux 7. Le contenu principal du quotidien est à retrouver sur le site d'accès gratuit « sudouest.fr » et une application iPhone est téléchargeable sur l'Apple Store.

VERT DE VIN
BORDEAUX
vertdevin.com
contact@vertdevin.com
Magazine bilingue sur le vin avec, pour chaque numéro, de très belles présentations de propriétés assorties d'un historique du domaine, ainsi que des techniques de viticulture et des particularités de la maison. On y retrouve également des suggestions d'accord mets/vins et des notations de vins. *Vert de Vin* est disponible par abonnement et diffusé dans les plus gros salons vins de France.

LA DÉPÊCHE DU BASSIN
77, cours de la République
GUJAN-MESTRAS
✆ 05 57 52 75 75
www.ladepechedubassin.fr
journal@ladepechedubassin.fr
Depuis 1996, *la Dépêche du Bassin* est l'hebdomadaire d'informations du Bassin d'Arcachon. En kiosque tous les jeudis, il est disponible chez tous les marchands de journaux du Bassin. Une dizaine de correspondants de presse couvrent les nouvelles de toutes les communes

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

concernées. C'est le média idéal pour se tenir au fait de tout ce qui fait l'actualité du Bassin et du Val de l'Eyre : événements, sports et loisirs, infos culturelles et vie pratique. L'essentiel de la vie locale !

Radio

100.8 WIT FM
www.witfm.fr
Wit FM a 30 ans en 2018 ! Mythique radio locale, elle possède l'esprit girondin à 100 %. Diffusion de hits, infos locales, info trafic, émissions sur les stars et leurs indiscrétions, témoignages d'auditeurs… La journée commence dès 5h avec les équipes matin puis de 10h à 15h on retrouve un programme que l'on adore : « bien plus que des hits ». A 22h, changement d'ambiance avec le « Wit FM Club »… Pour tous les goûts à chaque heure du jour et de la nuit !

106.8 - RTL 2 BORDEAUX
9, rue Louis Maydieu
BORDEAUX
✆ 05 56 33 62 62
www.rtl2.fr
bordeaux@rtl2.fr
Gérald de Palmas, U2, Queen, Lenny Kravitz, -M-, Coldplay, Julien Doré, Red Hot Chili Peppers : les plus grands artistes Pop-Rock vous donnent rendez-vous sur RTL2 Bordeaux. Tous les matins, Le Double Expresso RTL2 vous réveille dans la bonne humeur avec Grégory Ascher et Justine Salmon, avec toutes les ½ heures, de 6h30 à 9h, un point complet sur l'actualité en Gironde et dans le monde avec César Monteyrol qui vous informe également sur la météo sur la Métropole bordelaise. De 12h à 16h, c'est Lorraine qui rythme vos après-midi en direct de Bordeaux, avec toutes les heures, plus de 30 min de son Pop-Rock non-stop ! C'est grâce à elle que vous pourrez gagner vos invitations pour les meilleurs concerts Pop-Rock de la région. Et chaque jour, à 10h45, 17h45 et 19h45, la rédaction vous propose des chroniques thématiques : sport, ciné, musique, bons plans, vous ne manquerez rien de l'actualité girondine. RTL2 Bordeaux Le Son Pop-Rock !

106 SUD RADIO
BORDEAUX
✆ 08 26 30 03 00
www.sudradio.fr
Sud Radio est une radio généraliste exclusivement parisienne qui diffuse à Bordeaux sur la fréquence 106 FM. Elle propose des programmes musicaux, des talk-shows, du sport et de l'information locale qu'elle distille tout au long de la journée. En matinale, vous entendrez Patrick Roger et Sophie Gaillard, Liane Foly pour animer les fins d'après-midi. Il y a aussi Natacha Polony, Brigitte Lahaie et Philippe David qui anime, avec Véronique Jacquier, un Grand rendez-vous d'info en fin de journée. Le rugby a une place très importante sur Sud Radio, avec la retransmission de tous les matchs de la pro D2 du Top 14 et de l'équipe de France. Retrouvez Sud Radio aussi à Libourne sur 106 FM, dans le Médoc sur 103.2 FM, sur le bassin d'Arcachon sur 100.4 FM.

99.6 RFM BORDEAUX
381, boulevard du Président-Wilson
BORDEAUX
✆ 05 56 42 71 71
www.rfm.fr
eric.halimi@rfm.fr
Fréquence 99.6.
Le Meilleur de la Musique : c'est la promesse de *RFM*. Créée en 1981 cette radio propose aujourd'hui à ses auditeurs la musique des années 80 à nos jours. De Phil Collins à Gotye en passant par Zazie ou Indochine, la programmation plait à toute la famille. Depuis 2007, *RFM Bordeaux* diffuse un décrochage local sur sa fréquence. (99.6) De 6h à 9h, toutes les demi-heures vous pouvez écouter le bulletin d'informations locales. Ne manquez pas chaque jour à 13h la chronique Sortir avec *RFM,* pour tout connaître de la vie bordelaise : sorties culturelles, bons plans… Puis jusqu'à 17h, profitez d'un après-midi musical ponctué par des infos routes et des cadeaux à gagner : avant-premières, concerts, séjours thalasso… Radio de proximité et acteur de votre vie locale, retrouvez *RFM Gironde* sur la fréquence 99.6 et sur Facebook.

FRANCE BLEU GIRONDE – 100.1 FM
91, rue Nuyens
BORDEAUX
✆ 05 57 81 20 20
www.francebleu.fr
gabriel.valdisserri@radiofrance.com
Fréquences : Bordeaux : 100.1 Arcachon : 101.8 Bazas : 101.6 Belin-Béliet : 101.5 La Réole : 90.4 Lacanau : 101.4 Lesparre-Médoc : 101.6 Ste-Foy-la-Grande : 100.4.
Institution locale, France Bleu Gironde diffuse ses programmes dans tout le département. Dès 6h du matin, la matinale réveille les bordelais et les Girondins via les actualités locales et nationales, la météo, les infos conso, le trafic routier, les pronostics hippiques et les différents billets d'humeur qui rythment ces trois heures d'émission. A 10h, on parle cuisine et marchés, à 11h on s'amuse avec le jeu « Objectif Dune » et à 13h, Frédérique Leteurnier et Denis Faroud conversent autour de notre beau patrimoine français ! L'après-midi, témoignages et petites histoires sont à l'honneur et à partir de 16h on raccompagne sans stress nos auditeurs qui ont terminé leur journée. Une antenne toujours plus proche de ses auditeurs parce qu'on est bien ensemble !

RADIO CAP-FERRET 97.9 FM
LÈGE-CAP-FERRET
✆ 06 64 45 03 62
www.radiocapferret.com
Radio Cap-Ferret, la radio de l'été ! Depuis 2004, la radio émet l'été du mois de juillet à fin août et doit obtenir chaque année l'autorisation temporaire de diffuser ses émissions sur les ondes. Les programmes sont désormais bien connus localement et attendus de tous. Les grasses matinées, tous les jours à 11h, sont des chroniques humoristiques. De 12h à 13h, on retrouve « l'invité de Radio Cap Ferret ». Le soir de 19h à 21h, « les terrasses » proposent une sorte de journal décliné en petite rubriques : du local, des dossiers, des personnalités, du cinéma, du théâtre, de l'art et de l'événementiel. Le tout est ponctué d'une programmation musicale éclectique !

Télévision

FRANCE 3 NOUVELLE-AQUITAINE
136, rue Ernest Renan
BORDEAUX
✆ 05 56 01 38 38
webaquitaine@francetv.fr
La chaîne *France 3 Nouvelle-Aquitaine* vous permet de rester connecté à l'actualité locale. Ne manquez pas le *JT local 19/20* du lundi au vendredi. *France 3 Nouvelle-Aquitaine* est l'une des 24 antennes de proximité de *France TV*. Elle émet depuis Bordeaux mais couvre réellement toute l'Aquitaine, puisque plusieurs éditions locales sont diffusées selon votre lieu d'habitation (Bordeaux, Périgueux, Bayonne…). Certains événements sportifs locaux sont parfois diffusés, à l'image de certains matchs de L1 par exemple.

TV7
23, quai des Queyries
BORDEAUX ✆ 05 57 54 77 77
www.tv7.com
contact@tv7.com
Chaînes : 33 (TNT) 248 (Orange) 302 (Free) 95 (Numéricable) 385 (SFR) 433 (Bouygues) 96 (Darty) 352 (Alice).
Tous les habitants connaissent cette chaîne d'information 100 % bordelaise qui couvre toute l'actualité de la ville mais aussi de la Gironde et de la région Aquitaine, importants partenaires de ce média. Tv7, dont l'actionnaire principal est le groupe Sud-ouest, est la chaîne de télévision locale la plus regardée en France. Chaque jour un journal est proposé à 18h30 qui est ensuite multi-rediffusé pendant 24 heures toutes les heures. Le programme est ensuite rempli de rendez-vous culturels comme « Bonjour Bonsoir », « Suivez le guide » mais aussi des courts-métrages tournés en Aquitaine. L'économie, le monde viticole ou encore le monde de l'entreprise sont aussi à l'antenne grâce au « Mag Eco » « Modes d'Emplois » et « Vie de château ». Chaque semaine, les journalistes de la rédaction analysent et refont également l'actualité politique et sociale de la communauté urbaine de Bordeaux grâce à « C'est politique » et « Point de Vue ». Le sport avec « Top Rugby » ou encore « 7 et match » reviennent sur les prestations des footballeurs des Girondins ou encore les rugbymen de l'UBB. Impossible de les rater, Tv7 propose globalement des programmes courts et efficaces qui repassent régulièrement. Aujourd'hui la chaîne est un peu noyée dans les programmes des box et de la TNT mais elle est partout et visible aussi sur tv7.com. La chaîne a également une application pour smartphones idéale pour ne rien louper !

RMC DÉCOUVERTE
✆ 01 71 19 11 91
www.rmcdecouverte.bfmtv.com
Média d'information thématique, cette chaîne – diffusée en Haute Définition – propose de un florilège de programmes dédiés à la découverte, et plus particulièrement des documentaires liés aux thématiques suivantes : aventure, animaux, sciences et technologies, histoire et investigations, automobile et moto, mais également voyages, découverte et art de vivre.

Internet

TVBA
ARCACHON
www.tvba.fr
contact@tvba.fr
La Télévision du Bassin d'Arcachon est une association qui diffuse des programmes locaux sur Internet. Les sujets traités sont variés : patrimoine, dynamique des initiatives au niveau culturel, sportif ou économique… Bref, c'est la chaîne de ceux qui font le Bassin : les habitants et les acteurs qui valorisent le patrimoine. Le site propose de nombreux reportages et a pour objectif d'être diffusé sur les réseaux câblés.

LAGRANDERADIO.FR
BORDEAUX
LaGrandeRadio.fr
contact@lagranderadio.fr
Une webradio à la demande qui depuis 2005 informe sur tout ce qui se passe à Bordeaux : temps forts, expositions, spectacles, découvertes, idées de sorties, littérature, météo… Toutes les informations font l'objet de présentations et de commentaires écrits sur le site et d'interviews réalisées par Frédéric Dussarat que l'on peut télécharger. L'agenda au jour le jour permet également de découvrir un spectacle au dernier moment.

VERTDEVIN.COM
49, rue Guynemer
BORDEAUX
www.vertdevin.com
contact@vertdevin.com
Site web de Jonathan Choukroun Chicheportiche dédié à l'actualité du vin et des spiritueux décliné en français, anglais et en chinois. On y trouve, entre autres, des visites de vignobles, des rencontres et des portraits, des informations techniques viticoles, des comptes rendus de dégustation, etc.

INDEX

A

1902 (LE) 279
1930 (LE) 146
231 EAST STREET MERIGNAC 141
3 BANDITS (LES) 270
4 BAIGNEURS (LES) 323
A CANTINA – COMPTOIR CORSE 84
A CASA CORSA 193
A LA DECOUVERTE DES FONTAINES MAGIQUES 414
A LA DECOUVERTE DU BORDEAUX INSOLITE . . . 58
A TABLE 356
ABBATIALE NOTRE-DAME DE GUITRES 342
ABBATIALE SAINTE-CROIX 71
ABBAYE BENEDICTINE 405
ABBAYE DE LA SAUVE-MAJEURE 392
ABRICOTIER (L') 402
ABSOLU (L') 366, 391
ABZAC 337
ACCRO D'AVENTURES 452
AERO (L') 79
AERO-CLUB DU BASSIN D'ARCACHON 228
AG VINS 135
AGENCE PHOTO CREATION CH. VIAUD 126
AILES (LES) 427
AIR NAWAK 251
AIRE D'ACCUEIL DE LA DUNE 222
AIROTEL L'OCEAN CAMPING ET SPA 264
AL'AUTHENTIQUE 355, 356
ALCHIMISTE (L') 79
ALL SUITES APPART HOTEL LA TESTE DE BUCH 227
ALL SUITES APPART HOTEL LE TEICH 242
ALLEES DE TOURNY 68
ALLIANCE BOURG 325
ALMA 128
AMARYLLIS (L') 105
AMAZONE CANOË 242
AMELIA CANTA 363
ANCIEN HOTEL DE VILLE 388
ANDERNOS-LES-BAINS 152
ANGEL'S SMOKEHOUSE 80
ANH KHA 80
APHRODITE 80
APOTHEK 121
APOTHICAIRERIE 410
APPARTHOTEL LES TILLEULS 402, 403
AQUA STRUCTURES 159
AQUALAND 220
ARBOR ET SENS 388
ARC HOTEL SUR MER 176
ARCACHON 165
ARCAJETMARINE 181
ARCINS 282
ARES 187
ARKESEON (L') 202
ART DES METS (L') 346
ARTHUR'S PUB 240
ARTIGIANO 248
ARTIGUES-PRES-BORDEAUX 138
ARVEYRES 356
ASSIETTE (L') 259
ASSIETTE DE L'EPICERIE (L') 427
ATELIER (L') 200, 213
ATELIER BOUTIQUE (L') 252
ATELIER DE CANDALE (L') 353
ATELIER DE CHOCHO (L') 415
ATELIER DES FAURES 80
ATELIER F.V. (L') 422
ATELIER N.3 (L') 236
ATELIER RESTO (L') 249
ATTABLEE (L') 275
AU BON ACCUEIL 314
AU COMPTOIR DES CAPUCINS 86
AU COMPTOIR DES MODES 315
AU COUVENT 87
AU FIL DU CIRON 446
AU GRE DES VINS/LA BOUTEILLE A LA PLAGE . 162
AU P'TIT CANON 249
AU PETIT NICE 284

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

AU PIQUE ASSIETTE. 175
AU ROI CAROTTE. 100
AU TABLEAU 190
AUBERGE DU PORCHE (L') 314
AUBERGE ESPAGNOLE (L') 80
AUBERGE LA CREMAILLERE. 451
AUDENGE 163
AUROS 391
AUTO LOC LEGE-CAP-FERRET 212
AUTOUR DE LA CITADELLE 315
AUTRE PETIT BOIS (L') 81
AUX TROIS FONTAINES 379
AVENSAN 282
AVIASIM BORDEAUX 117

B

B COMME BISTROT 189
B D'ARCACHON (LE) 177
B11 LA BODEGA 141, 145
BACS GIRONDE (FERRYS) 310
BAILLARDRAN 128
BAÏNES (LES) 273
BALADE CHALAND ARCACHON 215
BALADE DES POLDERS 258
BALADES AU FIL DE L'EAU EN RABASKA 379
BALADES DE ROBINSON (LES). 266, 270
BALADES ESTUARIENNES 322
BALIZAC. 452
BANANA CAFE. 81
BANC D'ARGUIN 223
BANQUISE (LA) 129
BAR DE L'OUBLI (LE) 182
BARAQUE A HUITRES (LA) 198
BARP (LE) 416
BARRIQUE & LA FILLETTE (LA). 396
BARSAC. 443
BASE DE LOISIRS DE LA CHARBONNIERE. 338
BASE SOUS-MARINE DE BORDEAUX 71
BASILIQUE NOTRE-DAME 165
BASILIQUE NOTRE-DAME-DE-LA-FIN-DES-TERRES 300
BASILIQUE SAINT-MICHEL 71
BASILIQUE SAINT-ROMAIN DE BLAYE (LA) 311
BASILIQUE SAINT-SEURIN ET SITE ARCHEOLOGIQUE 71
BASSANO (LE). 167
BASSIN DE BAIGNADE AMENAGE. 239
BASSIN DIARCACHON 152
BASSIN SCOOT 229
BATAILLE DE CASTILLON (LA) 332
BATEAU-ECOLE NICOLAS 141
BAUD ET MILLET. 81
BAZ'ART (LE). 339
BAZAS 410
BEAU ZINC (LE) 378
BECALOU CANOË-KAYAK 192
BEGADAN. 274
BEGUEY 384
BELIN-BELIET 414
BELLE CAMPAGNE. 81
BELLE EPOQUE (LA). 140
BELLE LURETTE (LA) 402, 403
BELLE MAZURE (LA) 426
BELLES PERDRIX (LES) 363
BELLIS (LE) 221
BELVEDERE (LE) 166
BERNARD MAGREZ LUXURY WINE TOURISM . . 137
BERSON 316
BERTICOT GRAMAN. 397
BEST WESTERN PLUS 227
BEYCHAC-ET-CAILLAU. 138
BICY'COOL 251
BIGANOS 192
BIOCOOP BORDEAUX LAC 129
BIOCOOP RIVES D'ARCINS. 134
BIOETHNIQUE 119
BIS BY BAUD & MILLET (LE). 364
BISTRO DU MUSEE (LE) 81
BISTROT D'AUDENGE (LE) 164
BISTROT DES ANGES (LE) 82
BISTROT DES COCHONS (LE). 260
BISTROT DES VIGNOBLES (LE). 364
BISTROT DU GOLF (LE) 266
BISTROT MARITIME (LE) 346
BLAIGNAN 274
BLASIMON 405
BLAYE 310
BLUECUB 66
BO SITE (LE) 232
BODEGA BODEGA 82, 121
BODEGA DES EMBRUNS 201
BODEGON. 82
BŒUF KIRI (LE) 327
BOEUF POP (LE) 411
BOMMES 446
BORD D'EAU (LE). 338
BORD'O PYLA 183
BORDEAUX CANOË 64
BORDEAUX ET SES ENVIRONS. 58
BORDEAUX EXCELLENCE. 58
BORDEAUX RIVER CRUISE 63
BORDEAUX SCOOTERS 66, 67, 119
BORDEAUX SUR L'EAU. 64
BORDEAUX TRIP 65
BORDEAUX VISIOTOUR 59
BORDEAUX. 58

RTL2

FM 106.8

ÉCOUTEZ
LE SON POP ROCK
DE RTL2 BORDEAUX

LORRAINE 12H/16H

Suivez-nous sur bordeaux.rtl2.fr

GROUPE M6

BOUCHERIE CHARCUTERIE ROBERT DUPIN & FILS 439
BOUCHERIE DE L'ENTRE-DEUX-MERS 387
BOUCHERIE DU SUD GIRONDE (LA) 426
BOUCHON DU FERRET (LE) 202
BOUCLE LOCALE DE BERSON 316
BOUCLE VERTE (LA) 59
BOULANGERIE-PATISSERIE ROCH 439
BOULEVARD 136 154
BOULEVARD 88 168
BOURG-SUR-GIRONDE 321
BOUTIQUE – BORDEAUX (LA) 126
BOUTIQUE CUSSAC – FORT MEDOC 254
BOUTIQUE DU PHARE (LA) 214
BOUTIQUE HOTEL BORDEAUX (LE) 108
BOWLINGSTAR GUJAN MESTRAS 220
BRACH 254
BRASSERIE ALIENOR 329
BRASSERIE AU BON COIN 426
BRASSERIE DE L'ORIENT 346
BRASSERIE DES CHATEAUX 282
BRASSERIE DES MARQUISES 168
BRASSERIE DU DELTA (LA) 241
BRASSERIE DU PHARE (LA) 224
BRASSERIE MASCARET (LA) 136
BRASSERIE MIRA 230
BRASSERIE OH' MARCHE 224
BRASSERIE-PUB SAINT-LEON 386
BRAUD-ET-SAINT-LOUIS 316
BREDE (LA) 419
BROCELIANDE (LE) 82
BRONX (LE) 182
BUDOS 447
BUENAVIDA 82
BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE 388, 393, 405
BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DU CREONNAIS 385
BYE BORDEAUX 126

C

CAB'CAFE 390
CABANE (LA) 260, 415
CABANE D'HORTENSE (LA) 201
CABANE DE MAÏ (LA) 161
CABANE DU GOUT (LA) 433
CABANE NUMERO 1 (LA) 267
CABANE PALIQUEY (LA) 224
CABANES DE LA ROMANINGUE (LES) 149
CABANON (LE) 224, 236
CABARET SAINT-SABASTIEN (LE) 274
CABLEPARK 282
CADILLAC-EN-FRONSADAIS 340
CADILLAC 382
CAFE DE LA MARNE 346
CAFE DE LA PLAGE – RESTAURANT CHEZ PIERRE 168
CAFE DES GOURMETS 83
CAFE DU LEVANT (LE) 83
CAFE DU PORT (LE) 83
CAFE HA (A) ÏTZA (LE) 233
CAFE LAVINAL 287
CAFE LE BARYTON 240
CAFE MARITIME LACANAU 260
CAFE PIHA 121
CAFE POP LIVE 121
CAFE UTOPIA 83
CAFE-RESTAURANT INDIGO 412
CAFE-THEATRE DE CARCANS 252
CAFE-THEATRE DROLE DE SCENE 122
CAFECITO 121
CAFES DU MONDE 122
CAFES TCHANQUE 231
CAJOU CAFFE 84
CALABASH 122
CALIBUS (SOCIETE TRANSPORTS LIBOURNAIS) 344
CALLE OCHO 122
CALYPSO (LA) 170
CAMBES 394
CAMBRIDGE ARMS 122
CAMPING « AUX COULEURS DU FERRET » 210
CAMPING BEAUSOLEIL 117
CAMPING BEL AIR 386
CAMPING CLUB D'ARCACHON 181
CAMPING DE LA DUNE 234
CAMPING DE MAUBUISSON 250
CAMPING DE VERDALLE 219
CAMPING DOMAINE DE LA RESINIERE 256
CAMPING DU VIEUX CHATEAU 399
CAMPING FONTAINE VIEILLE 158
CAMPING KER HELEN 241
CAMPING LA FORET DU PILAT 234
CAMPING LE BON COIN 256
CAMPING LE BRAOU 164
CAMPING LE COQ HARDI 239
CAMPING LE MARACHE 194
CAMPING LE PARADIS 251
CAMPING LE PRESSOIR 375
CAMPING LE TEDEY 270
CAMPING LES EMBRUNS 210
CAMPING LES GENETS 301
CAMPING LES GOELANDS 191
CAMPING LES LACS 301
CAMPING LES MIMOSAS 250
CAMPING LES PINS 250
CAMPING MONTALIVET 306

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX

FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS

caritasfrance Secours Catholique-Caritas France

Secours Catholique Caritas France

ENSEMBLE, CONSTRUIRE UN MONDE JUSTE ET FRATERNEL

Photo : Jean-Luc Perreard

CAMPING MUNICIPAL LES OYATS. 302
CAMPING MUNICIPAL LES PASTOURELLES . . . 211
CAMPING PARC DU VAL DE L'EYRE. 438
CAMPING ROUTES DU MONDE
ATC ARCACHON-LA HUME. 219
CAMPING TOHAPI –
ATLANTIC CLUB MONTALIVET 306
CANEJAN 138
CANOE PASSION 439
CANON (LE). 197
CANOPEE CAFE. 141, 145
CANTENAC. 282
CANTINA DI DON CAMILLO (LA). 224
CAP PEREIRE. 170
CAP-FERRET – LEGE 196
CAP-FERRET (LE) 197
CAP'CABANE. 453
CAPPERI 84
CAPSEA DRIVER 212
CAPTIEUX. 453
CAPUC'INN 390
CARCANS-MAUBUISSON 248
CARCANS-PLAGE. 253
CARDABELLE (LA) 126
CARDAN. 384
CARIGNAN-DE-BORDEAUX 139
CARMA (LE). 313
CARRE D'AS (LE). 347
CARS 316
CARTELEGUE 317
CASA GAÏA 84
CASEMATE (LA). 267
CASINO. 182
CASINO DE LA PLAGE 302
CASINO DE LACANAU 266
CASINO JOA
(EX DU LAC DE LA MAGDELEINE). 220
CASINO MIAMI D'ANDERNOS. 161
CASTELNAU-DE-MEDOC 283
CASTETS-EN-DORTHE 407
CASTILLON-LA-BATAILLE 332
CATHEDRALE SAINT-ANDRE 71
CATHEDRALE SAINT-JEAN-BAPTISTE. 411
CAV' A CAMILLE (LA). 135
CAVE ART ET VINS. 135
CAVE CHEZ KIKI. 266
CAVE DE L'ATLANTIDE (LA) 257
CAVE DE QUINSAC. 398
CAVE DE SALLES (LA) 440
CAVE DE SAUVETERRE-BLASIMON-ESPIET . . . 392
CAVE DES CARMES (LA) 425
CAVE DES LAUREATS
DU CHATEAU LAMOTHE (LA) 442
CAVE LA PAROISSE 295
CAVE LA TULIPE 137
CAZAUX 231
CELLIER DE GRAMAN (LE) 393
CELLIER DES VIGNERONS (LE). 315
CENTRALE NUCLEAIRE DU BLAYAIS 316
CENTRE FRANCOIS MAURIAC –
DOMAINE DE MALAGAR. 404
CENTRE NATURISTE EURONAT. 303
CERCLE DE LA VOILE DE PYLA-SUR-MER. 234
CESTAS 139
CHAI D'ORNON 107
CHAI DU CHATEAU D'EYRAN 147
CHAI PASCAL 364
CHAÏ TEA & HOUSE 272
CHAIS DU PREVOT (LES) 387
CHALET DE SIRAN (LE) 284
CHALET LYRIQUE (LE) 106, 112
CHAMBRES D'HOTES
DU CHATEAU FRANC GRACE-DIEU 368
CHAMPOREAU (LE) 84
CHANTIERS TRAMASSET (LES) 395
CHAPELLE DE GUIRAUD (LA) 440
CHAPELLE DE LA TRINITE ET L'EGLISE
SOUTERRAINE (LA) 362
CHAPON FIN (LE). 283
CHATEAU BARDINS 429
CHATEAU BARRABAQUE 340
CHATEAU BEAU JARDIN
HOTEL & RESTAURANT 276
CHATEAU BERTINERIE 328
CHATEAU BEYCHEVELLE 296
CHATEAU BISTON-BRILLETTE 285
CHATEAU BOUSCAUT 429
CHATEAU BRANE-CANTENAC. 280
CHATEAU CALON. 374
CHATEAU CHARRON 320
CHATEAU CORBIN-MICHOTTE 370
CHATEAU CORDEILLAN-BAGES 287
CHATEAU COS D'ESTOURNEL 294
CHATEAU D'AGASSAC 279
CHATEAU D'YQUEM. 440
CHATEAU DE BEAU SITE 435
CHATEAU DE CADILLAC. 382
CHATEAU DE CERONS 433
CHATEAU DE CHANTEGRIVE. 432
CHATEAU DE LA BREDE. 419
CHATEAU DE LA RIVIERE 341
CHATEAU DE LA TRAVE 436
CHATEAU DE MALLE 448
CHATEAU DE MONGENAN 434
CHATEAU DE PORTETS 435
CHATEAU DE RAYNE VIGNEAU 446
CHATEAU DE ROQUETAILLADE. 426
CHATEAU DE SALES 351, 357
CHATEAU DE SEMIGNAN 298
CHATEAU DE THAU 324

CHATEAU DE VAYRES. 354
CHATEAU DE VILLANDRAUT. 450
CHATEAU DE VILLEGEORGE. 282
CHATEAU DES ANNEREAUX. 358
CHATEAU DES ARRAS 329
CHATEAU DES MATARDS. 320
CHATEAU DES QUAT'SOS 388
CHATEAU DES QUATRE FILS AYMON (LE) 329
CHATEAU DOISY-DAËNE 444
CHATEAU DOISY-DUBROCA 444
CHATEAU DU COUREAU. 394
CHATEAU DU DAUPHINE-RONDILLON. 404
CHATEAU DU HAUT BERGERON 449
CHATEAU DU MONT. 404
CHATEAU DU PAYRE 384
CHATEAU DU PETIT PUCH 352
CHATEAU DU RAUX 255
CHATEAU DU TAILHAS. 351
CHATEAU DU TAILLAN 64
CHATEAU FARIZEAU. 402
CHATEAU FILHOT 442
CHATEAU FORT DE BUDOS 447
CHATEAU FREDIGNAC 320
CHATEAU GADET-TERREFORT 275
CHATEAU GISCOURS 284
CHATEAU GRAND PEYRUCHET. 404
CHATEAU GRANINS GRAND POUJEAUX 286
CHATEAU GRAVAS. 445
CHATEAU GUIRAUD 442
CHATEAU HAUT-BAILLY 428
CHATEAU HAUT-MARBUZET. 294
CHATEAU HAUT-PIQUAT. 374
CHATEAU HOTEL RESTAURANT SPA
GRAND-BARRAIL. 364, 367
CHATEAU JOUVENTE. 447
CHATEAU L'ABBAYE. 431
CHATEAU L'ARGENTEYRE. 274
CHATEAU L'HOSANNE 355
CHATEAU LA BOUADE 445
CHATEAU LA GALIANE. 281
CHATEAU LA HAYE. 293
CHATEAU LA PONTETE 355
CHATEAU LA TOUR BLANCHE. 447
CHATEAU LA TOUR DU PIN FIGEAC. 357
CHATEAU LABADIE 274
CHATEAU LACAUSSADE SAINT-MARTIN 320
CHATEAU LACLOTTE-CAZALIS. 445
CHATEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY. 446
CHATEAU LAFITE-ROTHSCHILD 288
CHATEAU LAFON ROCHET 294
CHATEAU LANGOA
ET CHATEAU LEOVILLE BARTON 298
CHATEAU LANGOIRAN. 394
CHATEAU LARRIVET HAUT BRION. 428
CHATEAU LATOUR. 289
CHATEAU LE BOURDIEU. 258
CHATEAU LE CHATELET. 370
CHATEAU LE MAINE PERIN 425
CHATEAU LEOGNAN 428, 429
CHATEAU LESCANEAUT. 334
CHATEAU LOUDENNE 278
CHATEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN 406
CHATEAU MARQUIS VAUBAN 312
CHATEAU MAUCAILLOU – MUSEE DES ARTS
ET METIERS DE LA VIGNE ET DU VIN 284
CHATEAU MAUVESIN-BARTON. 286
CHATEAU MEDIEVAL DE LANGOIRAN 393
CHATEAU MERCIER 326
CHATEAU MERIC CHANTE L'OISEAU. 420
CHATEAU MICALET 254, 255
CHATEAU MONCETS 358
CHATEAU MONCONSEIL – GAZIN. 319
CHATEAU MOULIN DE L'ABBAYE 276
CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD. 289
CHATEAU ORMES DE PEZ 293
CHATEAU ORMES DE PEZ 294
CHATEAU PALAIS CARDINAL 376
CHATEAU PAPE CLEMENT 78
CHATEAU PENEAU. 394
CHATEAU PENIN – VIGNOBLES CARTEYRON. . . 352
CHATEAU PETIT VAL 362
CHATEAU PETIT-VILLAGE. 357
CHATEAU PEYREDOULLE. 315
CHATEAU PIPEAU 370
CHATEAU POMYS 294
CHATEAU PONT SAINT-MARTIN 429
CHATEAU PONTAC-LYNCH 282
CHATEAU PONTET-CANET 289
CHATEAU PUYFROMAGE 376
CHATEAU QUERCY. 376
CHATEAU REYNON. 384
CHATEAU RICHELIEU 340
CHATEAU ROQUEFORT 400
CHATEAU ROSE BRANA 294
CHATEAU ROUMIEU. 445
CHATEAU SAHUC LES TOURS. 449
CHATEAU SAINCRIT. 328
CHATEAU SAINT-CHRISTOLY 277
CHATEAU SAINTE-BARBE 73, 136
CHATEAU SIAURAC 358
CHATEAU SMITH HAUT-LAFITTE. 431
CHATEAU SOCIANDO-MALLET. 296
CHATEAU SOUTARD. 362
CHATEAU SUDUIRAUT 449
CHATEAU TOUR CASTILLON. 277
CHATEAU TOUR GRAND FAURIE 370
CHATEAU VENUS 447
CHATEAU VILLOTTE (LE) 399

CHATEAUX AMBE TOUR POURRET 394
CHATEAUX SOLIDAIRES 315
CHAUDRON D'ANNA (LE) 400
CHEMIN DE CROIX ET CALVAIRE 406
CHEZ BALESTE – CABANE 12 164
CHEZ CARLES 342
CHEZ CHARLOTTE 432
CHEZ CHRISTINE ET PHILIPPE 238
CHEZ FRED 123
CHEZ GABY : LA BONNE FOURCHETTE 339
CHEZ HEIDI 253
CHEZ HORTENSE 201
CHEZ HUGUETTE 154
CHEZ JACKOUIL 300, 302
CHEZ JEJHENE 226
CHEZ MEME 298
CHEZ OLGA 317
CHEZ OLIV' 348
CHEZ PEP'S 300
CHEZ PEPE – ESTANQUET 190
CHEZ REMI 348
CHIOPOT (LE) 104
CHIPIRON (LE) 170
CHOCOLATERIE SEGONZAC 134
CHOCOLATS D'ANDERNOS (LES) 161
CHULETA (LA) 154
CIMETIERE DES OUBLIES 382
CIRCUIT URBAIN MEDIEVAL
AVEC LEO DROUYN 389
CITADELLE DE BLAYE 312
CITE DU VIN (LA) 74
CITE FRUGES LE CORBUSIER 73
CITIZ 65, 67, 119
CITY BEACH 228
CITY RESIDENCE, BORDEAUX CENTRE 108
CLANDESTIN (LE) 85
CLAOUEY 198
CLOS DE L'ECHAUGUETTE (LE) 311
CLOS DE LA BARBANNE 374
CLOS DES MENUTS 372
CLOS DU ROY (LE) 364
CLOS MARCAMPS 325
CLOSERIE DU CHENE BLEU (LA) 319
CLUB (LE) 289
CLUB HOUSE TCHANQUE 107
CLUB NAUTIQUE TAUSSAT-CASSY 239
CO (0) RNICHE (LA) 233
CO (0) RNICHE (LA) 233
COCCINELLE – PARC ANIMALIER
ET D'ATTRACTIONS (LA) 216
COCHON VOLANT (LE) 422
COLLEGIALE NOTRE-DAME D'UZESTE 414
COLONNES (LES) 396
COLUMBUS CAFE & CO 122
COM D ROY 154
COMEDIE-FERET (LA) 127
COMFORT HOTEL BORDEAUX MERIGNAC 144
COMMUNAUTE DE COMMUNES
DE LA POINTE DU MEDOC 299
COMPTOIR ARCACHONNAIS (LE) 183
COMPTOIR BORDELAIS (LE) 129
COMPTOIR CUISINE 85
COMPTOIR D'ETIENNE (LE) 86
COMPTOIR DE GENES 376
COMPTOIR DES CHATS (LE) 120
COMPTOIR DES GRANDS HOMMES (LE) 86
COMPTOIR DU BOEUF POP (LE) 412
COMPTOIR IRLANDAIS (LE) 135
CONCHE (LA) 259
CONCHE DE SAINT-BRICE (LA) 188
CONFIDENTIEL (LE) 86
CONSERVERIE ALAIN LAMIGEON 413
CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE 183
CONTRAST 87
COOL BIKE 119
COQ SAUVAGE (LE) 146
CORDELIERS (LES) 362
CORDONNERIE (LA) 452
COTE BASTIDE 378
COTE BRAISEE (LA) 365
COTE ET LAGUNES 334
COTTAGE DU LAC (LE) 104
COUP 2 FOUDRE 334
COUQUEQUES 274
COUR DE L'ATRE (LA) 449
COURANT D'EYRE 195
COUTELLERIE LAGUIOLE SAINT-EMILION 372
COUTELLERIE SAPHORES 127
COUTRAS 336
COUVERT (LE) 356
COYOTE (LE) 391
CREON 385
CREPE D'ANGELE (LA) 87
CREPERIE DU PARVIS (LA) 142
CREPERIE LE PHARE 422
CRIQUETS- HOTEL RESTAURANT – SPA (LES) . 112
CROISIERE AUTOUR DU VERROU VAUBAN 311
CROISIERES BURDIGALA 60
CROISIERES SUR LA GIRONDE 312
CROISIEUROPE 60
CROMAGNON 88
CRRP NOUVELLE-AQUITAINE 148
CRU D'ARCHE-PUGNEAU 450
CUBNEZAIS 328
CUBZAC-LES-PONTS 328
CUEVA (LA) 122
CUILLERE A POT (LA) 418
CUSSAC-FORT-MEDOC 254

D

DANS LES ENVIRONS 258
DAR ASMAA 267
DARWIN – CASERNE NIEL 68
DECOUVREZ LE BLAYAIS EN PETIT TRAIN TOURISTIQUE 312
DES PAINS QUI PARLENT 129
DIEGO PLAGE – L' ECAILLER 171
DISTILLERIE MOON HARBOUR 60, 136
DOGGY STYLE 88
DOLPHIN JET 212
DOMAINE DE CANTEMERLE 329
DOMAINE DE CHEVILETTE 147
DOMAINE DE DAME BLANCHE 403
DOMAINE DE FOMPEYRE BAZAS 412
DOMAINE DE GIRON 285
DOMAINE DE LA CHATAIGNIERE 341
DOMAINE DE LA VERNERIE 327
DOMAINE DE LARCHEY 147
DOMAINE DE SAINT AMAND 394
DOMAINE DE SPORTS ET LOISIRS DE BOMBANNES UCPA 252
DOMAINE DE TOUT L'Y FAUT 318
DOMAINE DE VALMONT 443
DOMAINE DEPARTEMENTAL GERARD LAGORS 417
DOMAINE DES DEUX CEDRES 324
DOMAINE DU FERRET – BALNEO & SPA 208
DOMAINE NATURE 405
DOMAINE PASCAUD 401
DOMAINES DE CERTES-GRAVEYRON 163
DOUCEUR PISCINE 146
DOUX SECRETS D'HELENE (LES) 88
DOUZE – 14 (LE) 193
DROLES (LES) 88
DUNE DU PILAT (LA) 223

E

EAU VIVE (L') 147
EAUX PARADIS 119
ECHOPPE (L') 389
ECLUSE 52 (L') 407
ECOLE DE SURF – SURF CENTER 212
ECOLE DE SURF LES LOUBINES 251
ECOLE FRANCAISE DE VOILE 212
ECOLODGE DES CHARTRONS 116
ECOMUSEE GARDAREM 236
ECOSITE DU BOURGAILH 78
ECURIES DU LAC D'HOSTENS (LES) 417
EFFERVESANSE (L') 354
EGLISE 453
EGLISE ET PANORAMA 448
EGLISE NOTRE-DAME-DES-PASSES 166
EGLISE SAINT-GERVAIS 422
EGLISE SAINT-JEAN D'ESTAMPES 419
EGLISE SAINT-PIERRE 389, 437
ELEVEURS GIRONDINS (LES) 145
EMBARCADERE (L') 348
EMBELLIE (L') 278
EN TERRE D'ATELIER 127
ENTRACT RESTAURANT (L') 236
ENTRE 2 VERRES 397
ENTRE BERGES (L') 249
ENTRE DEUX METS (L') 154
ENTRE-DEUX-MERS TOURISME 395
ENTRE-DEUX-MERS 382
ENTRECOTE (L') 92
ENTREE DU JARDIN (L') 383
ENVIRONS DE BORDEAUX (LES) 138
EPICE VANILLE 425
EPICERIE DU ROND-POINT 254
EPICERIE FINE FRUITS ET LEGUMES 138
ESCALAD'PARC 160
ESCALE (L') 204
ESCAPADE 379
ESCAPADE DU FRONSADAIS (L') 342
ESPACE AQUATIQUE 219
ESPIET 392
ESPLANADE DES QUINCONCES 68
ESPRIT NAUTISME 182
ESSENTIEL WINE AND FOOD (L') 142
ESTANQUET DU COIN (L') 189
ESTURGEONNIERE (L') 243
ETAULIERS 317
ETOILE (L') 155
EYNESSE 379
EYRA (L') 244
EYRE 2 RIEN (L') 437

F

F DES FONTAINES (LE) 236
FAB TATOUAGES 161
FACE A L'EAU (LE) 341
FAMILIA (LE) 88
FARFADET (LE) 148
FASTHOTEL 138
FEMME OCEANE (LA) 188
FENETRES SUR L'ESTUAIRE ET ITINERAIRES DE DECOUVERTE 322
FER A CHEVAL (LE) 224
FERIA (LA) 216
FERME DU CIEL (LA) 343
FERRET VIGNE 209
FEST'ARTS 350
FIKA LISA 88

FILIPPO 89
FILLE DU BARBU (LA) 189
FILLE DU FROMAGER (LA) 184
FILLES DE L'OCEAN 272
FISH HEAD (LE) 155
FLEUR AU FUSIL (LA) 299
FLY JET 33 293
FNAC 127
FOIRE GASTRONOMIQUE 303
FOLIE ROUGE (LA) 89
FONTAINE SAINT-CLAIR 453
FONTANA (LA) 347
FONTET 391
FOOD & SAISONS 225
FORT MEDOC 254
FOURNIL DE CREON (LE) 387
FOUS DE BASSIN 225
FROMAGERIE-EPICERIE FINE DU MARCHE DE LA FERRADE 134
FRONSAC 338
FUN BIKE – L'ATELIER DU VELO 288

G

GABARREYS (LES) 288
GAILLAN 275
GALERIE (LA) 313
GALERIE VALERIE PETER 128
GARE GOURMANDE (LA) 283
GASTRONOMIE DES PYRENEES 130
GAURIAC 324
GAVROCHE FOOD-TRUCK (LE) 171
GENISSAC 352
GENSAC 333
GIGI BY AVE GIULIA 262
GITE (LE) 249
GITE A JT (LE) 146
GITE DE TAURES 218
GITE LES BERNACHES 158
GITES DE FRANCE GIRONDE 108
GITES RURAUX AU CHATEAU VILATTE 337
GITES TIMELLEN 238
GLACIER JUDICI 303
GLASS HOUSE (LE) 334
GOLF DES AIGUILLES VERTES 240
GOLF DU CAP FERRET 211
GOLF DU MEDOC 290
GOLF INTERNATIONAL D'ARCACHON 229
GOURMANDINE (LA) 156
GOURMANDISES D'ALIENOR (LES) 231
GRAND BAR CASTAN 123
GRAND CAFE (LE) 89
GRAND CAFE DU LAC 346
GRAND CAFE VICTORIA – ARCACHON (LE) 172
GRAND HOTEL DE SAINTE FOY 378
GRAND PIQUEY 198
GRAND THEATRE – OPERA DE BORDEAUX 71
GRAND'VIGNE (LA) 430
GRANDE MAISON DE BERNARD MAGREZ (LA) . . 89
GRANDS CHATEAUX DE NAUJAN (LES) 405
GRANGE AUX CAFES (LA) 130
GRES MEDOCAINS 279
GRILL BORDELAIS (LE) 90
GRILLON (LE) 177
GROSSE CLOCHE 72
GROTTE CELESTINE 398
GROTTE D'ARTIGUES 287
GROTTE DE CHARLES VII (LA) 400
GROTTE DE PAIR-NON-PAIR 325
GROTTES D'HUITRES FOSSILES 404
GUIGNARD 185
GUINGUETTE CHEZ ALRIQ (LA) 90, 123
GUINGUETTE DU PHARE (LA) 435
GUITOUNE (LA) 227
GUITRES 342
GUJAN-MESTRAS BASSIN DES LOISIRS 221
GUJAN-MESTRAS 215
GYOZA FACTORY 90

H

HALLE DE L'ALOUETTE (LA) 134
HALLES DE BACALAN (LES) 137
HALTE NAUTIQUE 391
HANGAR (LE) 249
HASNAA CHOCOLATS GRANDS CRUS 130
HAUTE EN COULEUR (L') 164
HAUTE-GIRONDE 310
HAUX 394
HELLO WEST 184
HERBE (L') 198
HIPPODROME DE LA BIDANE 424
HIPPODROME DE LA TESTE-DE-BUCH 229
HORACE 90
HOSTELLERIE GERAUD DE GRAVES 406
HOSTENS 416
HOTEL AKENA RELAIS 420
HOTEL ALTICA VILLENAVE-D'ORNON 114
HOTEL ATENA 385
HOTEL AU LOGIS DES REMPARTS 368
HOTEL BAR RESTAURANT D'HOURTIN 256
HOTEL BURDIGALA 108
HOTEL CHOISEUL 108
HOTEL COTE D'ARGENT 263
HOTEL DE FRANCE 349
HOTEL DE FRANCE ET D'ANGLETERRE 288
HOTEL DE L'ETOILE 156
HOTEL DE L'OPERA 109

HOTEL DE LA BOËTIE 109
HOTEL DE LA PLAGE 177
HOTEL DE LA PLAGE (L') 202
HOTEL DES 4 SŒURS 109
HOTEL DES ACACIAS 306
HOTEL DES PINS 300
HOTEL DES PINS RESTAURANT (L') 202
HOTEL HENRI-IV 336
HOTEL HOME 178
HOTEL L'ILE AUX OISEAUX 158
HOTEL L'OYAT 263
HOTEL LA FREGATE 208
HOTEL LA PETITE AUBERGE 190
HOTEL LE DAUPHIN 178
HOTEL LE NAUTIC 178
HOTEL LE PAVILLON BLEU 208
HOTEL LE PAVILLON DE SAINT-AUBIN 113
HOTEL LES BAINS D'ARGUIN BY THALAZUR . . . 179
HOTEL LES MIMOSAS 179
HOTEL MERCURE LIBOURNE SAINT-EMILION . . 349
HOTEL NOVALIS 113
HOTEL ORANGE MARINE 179
HOTEL PARTICULIER (L') 116
HOTEL POINT FRANCE 180
HOTEL REGINA 109
HOTEL RESTAURANT CAMPANILE BORDEAUX OUEST – MERIGNAC AEROPORT . . 144
HOTEL ROLLAN DE BY 274
HOTEL TTIKI ETCHEA 234
HOTEL VILLA-LAMARTINE 180
HOTEL-RESTAURANT CLAUDE DARROZE 423
HOTEL-RESTAURANT DE LA CITADELLE 313
HOTEL-RESTAURANT HORUS 423
HOTEL-RESTAURANT LE BOÏATE 191
HOTEL-RESTAURANT LE RESINIER 416
HOTEL-RESTAURANT RAPIN 435
HOURTIN 255
HUITRE BLEUE (L') 162
HUITRE DU BOUCHER (L') 153
HUITRES FREDERIC PAILLERE 222
HUITRES JEAN-FRANCOIS TARIS 222
HUITRIER PIE (L') 365

I

IBER CAFE 352
IBIS STYLES BORDEAUX SAINT MEDARD 114
IBIS STYLES BORDEAUX SUD 114
IBOAT RESTAURANT – LA CANTINE 90
IGUANE (L') 142
ILE AUX OISEAUX (L') 223
ILE DE PATIRAS 287
ILLATS 447
IMPREVU (L') 283
INCONTOURNABLE (L') 190
INSTANTHE (L') 139
INSTITUT CULTUREL BERNARD MAGREZ – CHATEAU LABOTTIERE 74
INTERCONTINENTAL BORDEAUX LE GRAND HOTEL 110

J

JACQUETS – LE FOUR (LES) 198
JAMBONS 10 VINS 245
JARDIN (LE) 172
JARDIN BOTANIQUE DE BORDEAUX 77
JARDIN DE LA LAMPROIE (LE) 335
JARDIN DE LA SOULOIRE (LE) 352
JARDIN PECHEUR (LE) 91
JARDIN PUBLIC DE BORDEAUX 77
JARDINS DE GASCOGNE (LES) 147
JARDINS DU LITTORAL (LES) 264
JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC 258
JEAN D'ALOS 130
JEUX BARJO 350
JOËL LAHAYE LA STATION DES GUS 162
JULIANO (LE) 105

K

KAYOC (LE) 260
KID PARC 221
KITCHEN GARDEN 91
KOEBEN 91
KOMO MAI POKE 91
KRAKEN 171

L

LABARDE 283
LAC AUX BRANCHES (LE) 383
LAC DE CAZAUX 231
LAC DE LA PRADE 411
LACANAU-OCEAN 258
LACANAU 266
LAGORCE 343
LAGUNES DU GAT MORT 418
LAKE CITY 244
LALANDE-DE-POMEROL 357
LAMARGUE 284
LANDE-DE-FRONSAC (LA) 340
LANGOIRAN 393
LANGON 421
LANTON – TAUSSAT – CASSY – BLAGON . . . 235
LAPPART 265
LARD ET BOUCHON 366

LARUSCADE 343
LAUZA 92
LEGE – LE GRAND CROHOT 198
LEOGEATS 448
LEOGNAN 427
LESPARRE-MEDOC 272
LIBOURNAIS 332
LIBOURNE 344
LIBRAIRIE LULUBERLUE 258
LION D'OR (LE) 282
LION LILAS (LE) 92
LISTRAC-MEDOC 278
LOCAL EPICERIE (LE) 131
LOCAL FERMIER (LE) 387
LODGING LE LAC 269
LOFT 33 123
LOISIRS ET AVENTURES 148
LONGIN (LE) 423
LORMONT 140
LOU BATEL'EYRE 195
LOU TOTEM 217
LOUCHATS 418
LOUPIAC 404
LUDON-MEDOC 279
LUGON-ET-L'ILE-DU-CARNEY 352
LULU DANS LA PRAIRIE 142
LUME 92
LUSSAC-SAINT-EMILION 374

M

MA CAVE A VINS 135
MA PART DES ANGES 145
MA PETITE CAVE 145
MACAU 279
MADAME PANG 92
MADAME VACANCES RESIDENCE LES RIVES MARINES 242
MADE 93
MADEMOISELLE DE MARGAUX 281
MADRAGUE (LA) 204
MAE TU 93
MAISON (LA) 398
MAISON D'ARTEMIS (LA) 273
MAISON DE JEANNE ROSE (LA) 219
MAISON DE L'HUITRE – MUSEE OSTREICOLE . . 216
MAISON DE LA COMMANDERIE 368
MAISON DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DU VAL DE L'EYRE 414
MAISON DE LA POTERIE 401
MAISON DE LA RESERVE NATURELLE GEOLOGIQUE 421
MAISON DE SEBEA (LA) 114
MAISON DES BONNES CHOSES (LA) 214
MAISON DES VINS 384
MAISON DES VINS – SYNDICAT VITICOLE MONTAGNE SAINT-EMILION 375
MAISON DES VINS DE BARSAC 445
MAISON DES VINS DE FRONSAC 338
MAISON DES VINS DE L'ENTRE-DEUX-MERS . . 392
MAISON DU BASSIN (LA) 204
MAISON DU BASSIN (LA) 209
MAISON DU DOUANIER (LA) 276
MAISON DU FLEUVE (LA) 105
MAISON DU GLACIER (LA) 184
MAISON DU PATRIMOINE NATUREL DU CREONNAIS (LA) 401
MAISON DU PHILOSOPHE (LA) 420
MAISON DU SAUTERNES 443
MAISON DU TOURISME 319
MAISON DU TOURISME ET DU VIN DE PAUILLAC 286
MAISON DU VIN (LA) 333
MAISON DU VIN DE BLAYE (LA) 316
MAISON DU VIN DE MARGAUX (LA) 281
MAISON DU VIN DE MOULIS EN MEDOC 284
MAISON DU VIN DE SAINT-EMILION (LA) 372
MAISON DU VIN DES GRAVES DE VAYRES 355
MAISON FORTE DE BOISSET 316
MAISON FREDON (LA) 116
MAISON GINESTET 139
MAISON LARNICOL 131
MAISON LILLET 432
MAISON LOUIS-DAVID 153
MAISON MAURESQUE (LA) 322
MAISON MERE 93
MAISON PARIES 131
MAISON RICHARD 162
MAISON SEGUIN 453
MAKIONE 106
MALEYRAN ELIANE 191
MALHIBOU ANANAS 194
MANDORLA (LA) 131
MANEGE (LE) 428
MARAIS RESTAURANT (LE) 94
MARC POSTULKA 128
MARCELLINO 348
MARCHE (LA TESTE-DE-BUCH) 231
MARCHE (LE TEICH) 243
MARCHE (LE VERDON-SUR-MER) 293
MARCHE (MIOS) 245
MARCHE AUX FLEURS 413
MARCHE DE LEOPOLD (LE) 134
MARCHE DE PLEIN AIR 222
MARCHE DE VENDAYS-MONTALIVET 307
MARCHE DES CAPUCINS 137
MARCHE DES GRANDS HOMMES 138
MARCHE FERMIER 433
MARCHES (CAP-FERRET – LEGE) 215

MARCHES (CARCANS-MAUBUISSON) 253
MARCHES DE LORMONT 141
MARCILLAC 318
MAREE BLEUE 149
MARGAUX 280
MARIN (LE) 304
MARINE (LA) 217
MARINS DE LA LUNE (LES) 117
MARRACKECH (LE) 94
MARTILLAC 430
MASCARET (LE) 206
MATTHIEU ROUFFINEAU – HUITRES SPECIALES PAPIN 131
MAUVAIS GARÇONS (LES) 94, 123
MAX'GOLF 219
MAXICOFFEE – COFFEE SHOP & STORE 229
MAZERES 425
MEDIEVAL (LE) 366
MEDOC 248
MEDOCAN'S BURGER 254
MELCHIOR (LE) 335
MELOBOWLS 94
MELTING POTES (LE) 226
MEMORIAL DE LA FERME DE RICHEMONT 421
MEMOSINE TOURS 60
MERCI ! 104
MERCURE – CITE MONDIALE 110
MERIGNAC 141
MEUH ! 194
MILLESIME (LE) 194
MINI GOLF 235
MINI-PORT PIRATE 220
MIOS 243
MIRABELLE BRASSERIE (LE) 94
MIREMONT BORDEAUX 95, 120
MIROIR D'EAU 72
MISE EN BOUCHE (LA) 226
MISE EN BOUCHE (LA) 232
MOELLEUSES ET PERSILLEES 95
MOKOJI 95
MOLLY MALONE'S 95, 123
MONA (LA) 95
MONSEGUR 395
MONSEIGNEUR (LE) 125
MONTAGNE-SAINT-EMILION 374
MONUMENT AUX GIRONDINS 72
MOULES & BEEF 174
MOULIN DE CAUSSARIEU 436
MOULIN DE CUSSOL 406
MOULIN DE LA CASSADOTTE (LE) 193
MOULIN DE VENSAC 307
MOULINS DE MONTALON ET LE 45EME PARALLELE (LES) 327
MOULIS-EN-MEDOC 284
MULLIGAN (LE) 272
MUSEE ARCHEOLOGIQUE ET VILLA GALLO-ROMAINE 318
MUSEE D'AQUITAINE 74
MUSEE D'ART SACRE 407
MUSEE D'HISTOIRE DE LA CITADELLE DE BLAYE 312
MUSEE DE LA BATELLERIE 378
MUSEE DE LA CITADELLE 322
MUSEE DE LA MER ET DE LA MARINE 76
MUSEE DES BEAUX-ARTS 344
MUSEE DES BEAUX-ARTS DE BORDEAUX 76
MUSEE DU PHARE DE CORDOUAN ET DES PHARES ET BALISES 291
MUSEE DU VIN ET DU NEGOCE 76
MUSEE NATIONAL DES DOUANES 76
MUSEUM DE BORDEAUX SCIENCES ET NATURE 77

N

NALA 96
NATURAL CAFE 161
NAUJAC-SUR-MER 276
NAVETTE 30' DIRECT 64
NAVETTES FLUVIALES (LES) 65
NEAC 358
NEW PUB ANDERNOS (LE) 161
NINO CASA 143
NO LET (LE) 195
NOAILLAN 453
NOISETTINES DU MEDOC 132
NOISETTINES DU MEDOC (LES) 274
NOMADE 272
NORD SUD (LE) 407
NOUVEAU RELAIS DE LISTRAC (LE) 278
NOVOTEL BORDEAUX AEROPORT 144

O

O BEAUTY & SPA 182
O BOIS PLAGE 219
O DELICES DU JARDIN 185
O LAC CHAMBRES D'HOTES SPA ET DETENTE 268
O SORBET D'AMOUR 132
O SORBET D'AMOUR 162
O SORBET D'AMOUR 186
O' BRASERO 172
OBERGE (L') 244
OCE (L') 226
OCEAN HOTEL AMELIE 301
OCEANA (L') 237
OCEANA (L') 238

OCEANIC THERAPY 220
OFFICE DE TOURISME 153, 163, 187, 192, 215, 240, 243, 290, 321 440
OFFICE DE TOURISME CASTILLON PUJOLS . . . 332
OFFICE DE TOURISME CŒUR DU BASSIN D'ARCACHON 235
OFFICE DE TOURISME CŒUR MEDOC 272
OFFICE DE TOURISME D'HOSTENS 416
OFFICE DE TOURISME DE BLAYE 310
OFFICE DE TOURISME DE LA TESTE-DE-BUCH 222
OFFICE DE TOURISME DE LANGON 421
OFFICE DE TOURISME DE LEGE – CAP FERRET 196
OFFICE DE TOURISME DE MONTESQUIEU. 430
OFFICE DE TOURISME DU BAZADAIS 410
OFFICE DE TOURISME DU CUBZAGUAIS 326
OFFICE DE TOURISME DU FRONSADAIS 341
OFFICE DE TOURISME DU GRAND SAINT-EMILIONNAIS 359
OFFICE DE TOURISME DU LIBOURNAIS 344
OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE CADILLAC ET DE PODENSAC 382
OFFICE DE TOURISME DU PAYS FOYEN 377
OFFICE DE TOURISME DU VAL DE L'EYRE 436
OFFICE DE TOURISME MEDOC ATLANTIQUE . . . 259
OFFICE DE TOURISME MEDOC ATLANTIQUE – BUREAU D'HOURTIN 255
OFFICE DE TOURISME MEDOC ATLANTIQUE – BUREAU DE SAINT-VIVIEN-DE-MEDOC 299
OFFICE DE TOURISME MEDOC ATLANTIQUE – BUREAU DE SOULAC-SUR-MER 299
OFFICE DE TOURISME MEDOC ATLANTIQUE – BUREAU DE TOURISME DE CARCANS. 248
OFFICE DE TOURISME MEDOC ATLANTIQUE – BUREAU DE VENDAYS-MONTALIVET. 304
OFFICE DE TOURISME MEDOC ATLANTIQUE – BUREAU LE VERDON-SUR-MER 291
OFFICE DU TOURISME DE BORDEAUX 58
OMBRIERE (L') 96
ONA 190
OPALE (L') 125
ORCHIDEE DE CHINE (L') 143
ORDONNAC 276
ORIGNE 418
ORLEANS (L'). 93
OSTERIA DA LUIGI 96
OSTERIA PIZZERIA DA BARTOLO 96
OXFORD ARMS 124
OXY'JEUNE 119
OZENSPA 160

P

P'TIT CANON (LE) 314
P'TIT DEJ HOTEL BORDEAUX AEROPORT 144
P'TIT DEJ-HOTEL 140
P'TIT QUEBEC CAFE 98
PALAIS GALLIEN 72
PALAIS ROHAN 72
PALMAGRI. 391
PALMIERS DU PORT (LES) 444
PALO ALTO 96
PANORAMA DE MONTUZET 319
PARC BORDELAIS 78
PARC DE LA CITADELLE. 323
PARC DE LOISIRS DU FOUR 213
PARC DU DOMAINE DE CHAVAT 432
PARC MAURESQUE (LE) 166
PARC NATUREL DES LANDES DE GASCOGNE 415
PARC ORNITHOLOGIQUE DU TEICH. 241
PARCOURS BOTANIQUE DU CHATEAU VILATTE 337
PARCS DE L'IMPERATRICE (LES) 215
PARENTHESE (LA) 390
PART DES ANGES (LA) 305
PAS-SAGE (LE) 143
PASSAGE (LE) 395
PATIO DE L'INTENDANCE 116
PATISSERIE BENJAMIN FOURNOL 162
PATISSERIE JONATHAN NEGRE 420
PATISSERIE MARQUET. 185
PATISSERIE XAVIER BOUTET 148
PAUILLAC. 286
PAVILLON DE MARGAUX (LE) 280
PAYOTTE HAVANA (LA). 266
PECHERIE (LA). 292
PECHES GOURMANDS. 132
PELLE CAFE (LA) 124
PELLEGRUE 397
PERISSAC 341
PERLE BORDELAISE (LA) 97
PERLES A PIMPIN (LES) 389
PERSONNE N'EST PARFAIT 97, 124
PESSAC-SUR-DORDOGNE 334
PETIT BEC (LE) 97
PETIT GARROS 339
PETIT MUSEE DE L'HUITRE (LE) 153
PETIT NAPLES (LE) 383
PETIT NICE (LE). 228
PETIT PAVILLON (LE) 97
PETIT PIQUEY 198
PETIT SOUK (LE) 128
PETIT VESTIAIRE (LE). 143
PETIT-PALAIS-ET-CORNEMPS 375
PETITE CANAU (LA) 299
PETITE GUINGUETTE (LA). 441
PETITE MADELEINE (LA) 353
PETITE MAREE (LA) 226

PETITE POPULAIRE (LA) 390
PETITS MOTS BLEUS (LES) 120
PHARE DE CORDOUAN 291
PHARE DE PATIRAS 319
PHARE DU CAP FERRET (LE) 199
PHENIX D'OR (LE) 97
PHILIPPE RIVERA BOUCHER- CHARCUTIER-TRAITEUR 252
PHILOSOPHE (LE) 419
PIAN-MEDOC (LE) 289
PIEDS SOUS LA TABLE (LES) 149
PIERRE OTEIZA 132
PIGNOT (LE) 217
PINASSE CAFE 206
PINEDA (LA) 228
PISCINE D'EAU DE MER 164
PISCINE MUNICIPALE DECOUVERTE 390
PISTE CYCLABLE ROGER LAPEBIE 386
PIZZA HUME 218
PIZZERIA (LA) 174
PIZZERIA LA CASA 314
PLACE A ARCADES 411
PLACE DE LA BOURSE 68
PLACE DU PALAIS 68
PLACE DU PARLEMENT 68
PLACE PEY-BERLAND 68
PLACE SAINT-MICHEL 69
PLAGE (LA) 126
PLAGE DE NAUJAC-SUR-MER 276
PLAGE DE VENDAYS-MONTALIVET 304
PLAGE DU LAC 118
PLAGES 223
PLAISANCE (LE) 323
PLANETE BORDEAUX 138
PLASSAC 318
PLATANE (LE) 237
PLEINE-SELVE 431
PODENSAC 432
POGGETTI 98
POINT 0 183
POINT D'INFORMATION DE LA BREDE 419
POINT D'INFORMATIONS TOURISME 316
POINT INFORMATION DE LEOGNAN 427
POINTE DU CAP-FERRET (LA) 199
POISSONNERIE DE L'AIGUILLON (LA) 186
POMEROL 356
PONT GOURMAND (LE) 450
PONT GUSTAVE EIFFEL (LE) 329
PONTON DE CASSY (LE) 237
PORGE (LE) 290
PORT (LE) 323
PORT DE CASTETS-EN-DORTHE 407
PORT DE LORMONT 140
PORT DES CALLONGES 320
PORT DU BERNU (LE) 313
PORT OSTREICOLE 164
PORT-SAINTE-FOY 379
PORTE CAILHAU 72
PORTE D'AQUITAINE 73
PORTE DE BOURGOGNE 73
PORTE DIJEAUX 73
PORTETS 434
POZ'KIDS 316
PRECHAC 436
PREIGNAC 448
PREMIERE CLASSE HOTELS 139
PRES SALES DE LEGE-CAP-FERRET (LES) 200
PRESSOIR D'ARGENT (LE) 98
PRESTIGE ORGANISATION AQUITAINE 58, 64
PRIEURE DES BENEDICTINS 389
PRIGNAC-ET-MARCAMPS 325
PRINCE NOIR (LE) 140
PRIZONERS 118
PUGNAC 325
PUISSEGUIN 375
PUYNORMAND 337
PYLA CAMPING 234
PYLA SURF SCHOOL 235
PYLA-SUR-MER (LE) 233

Q

QUALITY HOTEL BORDEAUX CENTRE 110
QUARTIER BORDEAUX MARITIME 69
QUARTIER DES CHARTRONS ET DU JARDIN PUBLIC 69
QUARTIER SAINT-PIERRE 70
QUARTIERS GAMBETTA, TRIANGLE ET QUINCONCES 70
QUARTIERS HOTEL-DE-VILLE, MERIADECK, SAINT-SEURIN 70
QUEBEC MUSIC CAFE 106
QUINSAC 397

R

RACINES 98
RANDONNEE 285
RANDONNEES A VELO 195
RATATOUILLE 283
RAUZAN 398
RED STORE 208
REFUGES PERIURBAINS (LES) 110
RELAIS DE BROUQUET (LE) 448
RELAIS DE FRANC MAYNE (LE) 368
RELAIS DE L'ESTUAIRE 317
RELAIS DE MARGAUX 280
RELAIS DU CHATEAU D'ARCHE (LE) 441

RENAISSANCE (LA) 348
REOLE (LA) 388
RESEAU TRANSGIRONDE 66
RESERVE (LA) 174
RESERVE NATURELLE
DE L'ETANG DE COUSSEAU 248
RESERVE NATURELLE DES PRES SALES 188
RESERVOIRS DE PIRAILLAN (LES) 200
RESTAURANT CARO & CO 412
RESTAURANT INFLUENCES 99
RESTAURANT LE CHAUDRON 99
RESTAURANT MA MAISON 99
RESTAURANT METS MOTS 99
RESTAURANT PIZZERIA MASANIELLO 100
RESTAURANT RAPIN 434
RESTES D'UNE EGLISE MEDIEVALE (LES) 193
RIONS 400
RIPIANO 143
RIVIERE (LA) 341
ROAILLAN 426
ROBINSON (LE) 266
ROBINSON (LE) 398
ROCKWOOD 124
ROD'S SURF SHOP 251
ROI KYSMAR (LE) 450
ROI KYSMAR (LE) 452
ROMA PIZZERIA (LA) 262
ROOM 401 CABARET 230
ROTONDE – LE VILLAGE WESTERN (LA) 257
ROULOTTE A FANFAN (LA) 298
ROULOTTE DU MOUTCHIC (LA) 268
ROUTE 207 254
ROUTE DE LA CORNICHE 322
ROUTE DES EPICES (LA) 107
ROUTIOUTIOU (LE) 218
ROYAL KIDS PESSAC 120
ROYAL MOULLEAU
ET LA PIZZERIA TRATTORIA (LE) 175
ROYANNAIS (LE) 292
RUCHER DES SABLES (LE) 276
RUSTIC VINES TOURS 63

S

SADIRAC 401
SAIL FISH 206
SAINT LAURENT (LE) 298
SAINT-ANDRE-DE-CUBZAC 326
SAINT-ANDRONY 319
SAINT-CAPRAIS-DE-BLAYE 319
SAINT-CHRISTOLY-DE-MEDOC 276
SAINT-CIBARD 376
SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE 320
SAINT-EMILION 359
SAINT-ESTEPHE 293
SAINT-GENES-DE-CASTILLON 376
SAINT-GENES-DE-LOMBAUD 388
SAINT-GERMAIN-DE-LA-RIVIERE 341
SAINT-GERMAIN-DU-PUCH 352
SAINT-GERVAIS 329
SAINT-JAMES (LE) 104
SAINT-JAMES (LE) 112
SAINT-JEAN-D'ILLAC 146
SAINT-JEAN-DE-BLAIGNAC 334
SAINT-JULIEN-DE-BEYCHEVELLE 296
SAINT-LAURENT-DES-COMBES 353
SAINT-LAURENT-DU-MEDOC 298
SAINT-LEGER-DE-BALSON 453
SAINT-LOUBES 146
SAINT-MACAIRE 402
SAINT-MAGNE-DE-CASTILLON 334
SAINT-MAIXAN 404
SAINT-MARTIN-DU-PUY 406
SAINT-MARTIN-LACAUSSADE 320
SAINT-MEDARD-D'EYRANS 146
SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC 342
SAINT-PALAIS-DE-BLAYE 321
SAINT-SEURIN (LE) 295
SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE 295
SAINT-SEURIN-DE-CURSAC 321
SAINT-SEURIN-SUR-L'ISLE 338
SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS 376
SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC 148
SAINT-TROJAN 325
SAINT-VINCENT-DE-PERTIGNAS 405
SAINT-VIVIEN-DE-MEDOC 299
SAINT-YZANS-DE-MEDOC 278
SAINTE-CROIX-DU-MONT 404
SAINTE-EULALIE 147
SAINTE-FOY-LA-GRANDE 377
SAINTE-RADEGONDE 354
SAINTE-TERRE 335
SALAUNES 148
SALLES 436
SALON DE LA GLACE (LE) 252
SAUCATS 421
SAUTERNES 440
SAUVE (LA) 392
SAUVETERRE-DE-GUYENNE 405
SAVEURS D'AQUITAINE 100
SAVEURS D'AQUITAINE – EPICERIE FINE 133
SAVOIE (LE) 280
SELECT (LE) 221
SENTIER DES DEMOISELLES 417
SENTIER DU LITTORAL 236
SENTIER DU LITTORAL (LE) 163, 189

SEPT PORTS (LES). 216
SERAPHINES (LES) 117
SHAMBHALA (LE) 100
SHERAZADE 106
SITE DU MUGRON 324
SIXT – GARE SAINT-JEAN 67, 119
SKATE PARK ET CITY STADE 240
SKATEPARK INDOOR HANGAR DARWIN 118
SOLEIL D'OR (LE) 306
SOLENDO (LE). 390
SOULAC SURF SCHOOL. 302
SOULAC-SUR-MER 299
SOURCE SAINTE-ANNE-DES-ABATILLES (LA) . . 166
SOURCES DE CAUDALIE (LES) 430
SOURIS FROMAGERES (LES) 231
SPA OCEAN. 257
SPA VINOTHERAPIE CAUDALIE. 431
SPADIUM 424, 439
SPIRIT OF BASSIN 165
SPORT NAUTIQUE ANDERNOS 160
SPOT B 100
STATION VELO (LA) 386
STURIA 148
SUD GIRONDE 410
SUN (LE) 213
SURF (LE) 255
SURF CAFE 227
SUSACÖ (LE). 273
SUSHI OISHII 101
SWEENEY TODD'S (LE) 124
SWEET VALENTINE 425
SYNDICAT DES GRANDS VINS DE CERONS. . . . 434
SYNDICAT ET MAISON DU VIN DE POMEROL . . 357

T

T EN LEYRE. 245
TABLE (LA) 385
TABLE 38 (LA) 366
TABLE A CANTINA (LA). 101
TABLE BORDELAISE (LA) 101
TABLE DE CATUSSEAU (LA) 356
TABLE DE FOMPEYRE (LA). 412
TABLE DE L'HIPPODROME (LA). 106
TABLE DE MONTESQUIEU –
ANNEXE DU CHIOPOT (LA). 419
TABLE DE PLAISANCE (LA). 367
TABLE DU BOUCHER (LA). 175
TABLE DU LAVOIR (LA). 430
TABLE PAYSANNE (LA). 305
TABLIER (LE). 156
TALENCE 148
TAMARIS (LES) 156
TAMATEBAKO CAFE. 120
TARGON 393
TARTE A PAPA (LA) 133
TASCA BODEGA (LA) 262
TAUPINIERE (LA) 101
TAVERNE DU MIDI (LA). 102
TBM (TRANSPORTS BORDEAUX METROPOLE) . . 66
TEGALET (LE) 218
TEICH (LE) 240
TENGO FRIO SURF SCHOOL. 265
TERRASSE ROUGE (LA) 367
TERRASSE SAINT-PIERRE (LA). 102
TESTE-DE-BUCH (LA) 222
TETE CHERCHEUSE 272
THALAZUR 181
THE CENTRAL PUB 102
THE FRENCH HOME COOKING 277
THE GOLDEN APPLE 125
THE ROOM 119, 328
THEATRE (LE) 295
THEATRE LE LIBURNIA. 350
TI'BASSIN 160
TONNELLE (LA) 244
TONTON PIZZA 144
TOQUE CUIVREE –
CANELES DE BORDEAUX (LA) 133
TOQUE CUIVREE –
CANNELES DE BORDEAUX (LA) 185
TOQUE CUIVREE (LA). 351
TOSCANA (LA). 415
TOULENNE 426
TOUR DE LA CITADELLE (LA) 400
TOUR DES REMPARTS DE LA BASTIDE (LE) . . . 382
TOUR DU LHYAN (LA). 400
TOUR DU ROY (LA). 363
TOUR DU VIEUX PORT (LA). 350
TOUR HOTEL. 273
TOUR MAURESQUE
DU PARC DES VERGERS (LA) 422
TOUR PEY-BERLAND 73
TOURNE (LE) 395
TOURNEBRIDE (LE) 107
TOURS DIT VIN 63
TOUT LE MONDE EN PARLE (LE) 149
TRAIN TOURISTIQUE GUITRES-MARCENAIS . . . 342
TRESORS DE L'ESTRAN A MAREE BASSE. 216
TRESSES 149
TRIANON (LE) 180
TRINITAINE (LA). 187
TRINQUET (LE) 139
TRIPLETTA 102
TUPINA (LA) 102
TUTIAC WINE BAR 125
TXISTU (LE). 103

U

UNLIMITED EPIL & BEAUTY GRADIGNAN 139

V

V&B 230
VARANGUE (LA) 269
VAYRES 354
VCUB – V³ 66
VEDETTES LA BOHEME II ET LA BOHEME III . . . 291
VENDAYS-MONTALIVET 304
VENSAC 307
VERDELAIS 406
VERDON-SUR-MER (LE) 291
VERITABLES MACARONS
DE SAINT-EMILION PAR NADIA FERMIGIER. . . . 373
VERTICAL SKI 273
VICTOR HUGO (LE) 378
VIEUX BOURG DE TAUSSAT-LES-BAINS (LE) . . . 235
VIGNE (LA) 200
VIGNERONS DE PUISSEGUIN LUSSAC
SAINT-EMILION 375
VIGNERONS DE TUTIAC 318
VIGNES DE CAMPEROS –
VALERIE CASASOLA (LES) 444
VIGNOBLE PAUL BARRE 340
VIGNOBLES BEDRENNE 358
VIGNOBLES BOSSUET HUBERT 317
VIGNOBLES LABAT LAPOUGE 404
VIGNOBLES SABY 353
VIGNONET 376
VILLA COSTES 262
VILLA DE PLASSAC (LA) 319
VILLA DU MARCHE (LA) 438
VILLA ETCHE ONA 210
VILLA HERBERT 159
VILLA SAINTE-CATHERINE (LA) 159
VILLA SOCIANDO 296
VILLA TERANGA 158
VILLA VARINKA 180
VILLA VIETNAM (LA) 349
VILLA ZENITH 263
VILLANDRAUT 450
VILLE D'AUTOMNE (LA) 166
VILLE D'ETE (LA) 167
VILLE D'HIVER (LA) 167
VILLE DE PRINTEMPS (LA) 166
VILLETORTE LOISIRS 242
VIN D'ORGE (LE) 230
VINGT-HUIT (LE) 232
VINIFLORE 163
VINOTHEQUE DE LA MAISON
DES VINS DE GRAVES (LA) 433
VINS DU MEDOC (LES) 136
VINTAGE BAR 125
VIRELADE 427
VISITE « SUCRE SALE » D'ARES 188
VISITE DE L'ILE NOUVELLE 312
VITALPARC 263
VOUTES (LES) 103
VOYAGEUR (LE) 383
VR ARENA 117

W

W.A.N 126
WAKELAGOONA 427
WAVE SURF CAFE 118
WHARFZAZATE 206
WHITE MOUSTACHE 230
WILD NOTE VEGAN BURGER 103
WINE BIKE TOUR – BALADE EN SIDE-CAR 362
WINE NOT 183
WINE NOT (LE) 176
WINE TOUR BOOKING 63, 78
WINE-ODYSSEY-BORDEAUX 324
WINERY (LA) 290
WOK IN BAG 227

Y

YAK'OCEAN 229
YAKA… (LE) 262
YELLOH ! VILLAGE – SAINT-EMILION 369
YELLOH ! VILLAGE LES GRANDS PINS 264
YOUPI PARC 424
YVRAC 149

Z

ZIG ET PUCES II 187
ZINC (LE) 302
ZINC AUTHENTIQUE (LE) 349
ZINC AUTHENTIQUE (LE) 350
ZINZIN 104
ZONE NATURELLE DE L'AUBAREDE 338
ZOO DE BORDEAUX PESSAC 79
ZOO DU BASSIN D'ARCACHON 223

Les Tamaris

ANDERNOS LES BAINS

2, Place Louis-David
33510 Andernos-les-Bains (France)

Ouvert toute l'année **7j/7**

ESPRIT B'A

Sans réservation

Notre concurrent…
Le paradis !

9.95 € Prix France
9 782305 010496

DÉBARCADÈRE DU CAP FERRET

L'ESCALE

Restaurant/bodega
Ouvert à l'année - 7jours/7 - midi et soir
(Sans réservation)

pinasse café

Restaurant/bar/glacier
Tél. 05 56 03 77 87
(Réservation conseillée)

ArcaJetMarine

Randonnée en Jet Ski

Randonnée sans permis encadrée par des moniteurs diplômés.

Bouée Tractée

FlyBoard

Parachute Ascensionnel

05 57 15 35 04 - arcajetmarine.fr
4 Quai du Capitaine Allègre - 33120 Arcachon

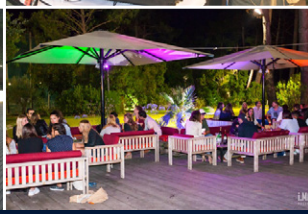
JET 33 ARCACHON

4 QUAI GOSLAR - 33120 - ARCACHON
07 82 03 13 19 - WWW.JET33.FR

CAP GOLF

LOISIRS / SPORT / DÉTENTE

Lieu unique sur la Presqu'Île du Cap-Ferret



Laser Game, Foot, Golf, Boulodrome, Baby-Foot, 3 Bars, Cocktail, Tapas, Pizza
Soirée DJ, Retransmissions Sportive, Espace privatif pour Réception ou Séminaire.

CAP GOLF : ✆ 05 57 70 49 92 - **www.capgolf.fr**

RED STORE : ✆ 05 57 17 68 80 - pierredesplanques2@gmail.com - **www.leredstore.com**

Le RED STORE RESTAURANT
BAR À BIÈRE ET VIN

ROUTE DE BORDEAUX - DOMAINE DU FOUR - LÈGE CAP-FERRET

Le BOUCHON DU FERRET

RESTAURANT

2, rue des Palmiers LE CAP FERRET

05 56 60 67 51

LE RESTAURANT-LACANAU

KAYOC

IL NE MANQUE QUE VOUS !

le restaurant-bar sur l'océan

Sans réservation

LACANAU OCÉAN

Design : www.ifd.fr Photo : twinphotographie.com