

Ouvert le
Dimanche

05 55 31 28 23 ou 05 55 31 28 26



Bordeaux

Gironde

■ Fernand bistro bordelais

Référence en matière d'huîtres et de fruits de mer, mais également sur une cuisine plus régionale, ce très beau bistro voisine la place de la Bourse. Le poisson sauvage y vient principalement des criées voisines. Côté terre, la Gascogne est généreuse avec le bœuf blond d'Aquitaine, l'agneau de Pauillac ou l'œuf du Périgord. On vous y acc. sur une grande terrasse ou dans les salles climatisées. Tous les jours, midi et soir.
5 à 8, quai de la Douane à Bordeaux
Tél. 05 56 61 23 40. fernand-bordeaux.com

■ Le Café Rohan

Superbe terrasse ombragée au pied de la cathédrale Saint-André et du Palais-Rohan. Le café Rohan vous propose une cuisine traditionnelle, plats de bistro, suggestions.
Brasserie continue de 12 h à minuit.
Après-midi : Salon de thé, coupes glacées et pâtisseries maison.
Accès parking Saint-Christoly à 100 m.
1, place Pey-Berland, 33000 Bordeaux.
Tél. 05 56 44 49 06.
lecaferohan@free.fr.

■ L'r de rien

Face à la Garonne et au marché. L'r da rien vous invite en terrasse ou en salle - ancien chai rénové.
Salades géantes très copieuses, formules midi de 8 à 13 € ou carte. Tous les ingrédients sont là pour un moment décontracté. Ouv. du lundi au samedi, de 9 h à 2 h (sauf le mercredi, samedi matin).
Dimanche brunch, assiette charcuteries, ouv. 9 h à 18 h.
31, quai des Chartrons, Bordeaux.
Tél. 05 55 51 29 55.
r2rien.com - Tram arrêt CAPC.

■ Le Régent avec sa terrasse incontournable vous propose :

Sushi, huîtres Gillardeau, sole, fruits de mer, côte de bœuf, foie gras, magret, cépages.
"LES MEILLEURS VINS DU MONDE À LA PORTEE DE TOUT LE MONDE"
Rouge - 75 cl : Bouscaut 2006, 20 €. Soutard 2006, 25 €. Carbonnieux 2006, 25 €. La Pointe 2005, 25 €.
Blanc - 75 cl : Carbonnieux 2003, 25 €.
Rosé - 75 cl : Ferry Lacombe Equinox 2009, 25 €.
Menus à 22,90 €, 26,90 € et 29,90 € + carte.
46, place Gambetta, à Bordeaux.
Tél. 05 56 44 16 20.

■ Restaurant Etche Ona

Traduisez "bonne maison" pour cette institution béglaise bénéficiant d'une nouvelle impulsion. Dans un cadre chaleureux, convivial, venez déguster une cuisine inspirée de terroir : le menu du jour (15 €) et le menu marchés (24 €) sont prisés des habitués. Concert de jazz le 17 juin. Ouvert 7 h/7 midi et soir, réservation conseillée. Parking, terrasse au calme.
Rocade sortie 20, direction Bègles-centre 15, rue du Chevalier-de-la-Barre, Bègles
Tél. 05 56 85 95 14
www.restaurant-etcheona.com

■ Restaurant japonais Sakura

Sushi bar à volonté le midi plus une trentaine de menus variés avec sashimi, sushi, maki et brochettes grillées au charbon de bois.
Menu du midi à partir de 8,50 €, le soir à partir de 16 €. Terrasse ouvert 7/7 (12 h - 14 h 30 et 19 h - 23 h).
Av. du 7-Art, Villeneuve-d'Ornon (sortie rocade 20, Parking cinéma Méga CGR)
Tél. 05 56 85 50 68

■ Café des Arts

(Re) découvrez cette brasserie de type parisien en plein cœur de Bordeaux avec sa grande terrasse. Une carte traditionnelle avec un excellent rapport qualité/prix vous y attend : menu du midi 10,90 €. À la carte, andouilles 12 €, côte de bœuf 39 €. Service continu de midi à minuit 7/7. Une adresse incontournable.
133, crs Victor-Hugo (à 50 m du parking)
Tél. 05 56 91 78 46

■ Hôtel-Restaurant Rapin Grand buffet avec fruits de mer à volonté à partir de 18 €

Du vendredi soir jusqu'au dimanche midi. Grand choix de poissons et viandes grillées. Réservation conseillée.
1 kir offert le samedi soir.
D113, 33640 Portets.
Tél. 05 56 67 51 31
e-mail : contact@hotelpapin.fr
web : www.hotelpapin.fr

■ Hôtellerie Le Robinson Restaurant des bords de Garonne

À 15 minutes de Bordeaux, fêté à l'ombre des grands arbres, venez découvrir la cuisine gastronomique du chef Robert Pina et profitez des bords de Garonne. Repas de groupe, mariages, baptêmes, séminaires. Menu à 19 € le midi en semaine. Menus à 27 €, 35 € et à la carte le soir et le week-end. Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi.
Sortie rocade n° 22 A, dir. Langoiran 33560 Quinac
Tél. 05 56 21 31 09 www.le-robinson.fr

■ Auberge de l'isle

Aux beaux jours, service en terrasse ombragée en bordure de rivière (vue magnifique de l'Abbatiale de Guîtres). Menus 24 et 29,90 €. 12,90 € le midi en semaine. 18,90 € le midi et soir en semaine. Spécialités : terrine, huîtres, Saint-Jacques, pavé de biche, pavé de bœuf (boucharde à la ferme). Fermé le lundi.
http://aubergedelisle.wifeo.com
Par l'A89, sortie Libourne nord puis Guîtres. Tél. 05 57 69 22 58

■ La Maison du Fleuve

Menu 34 €. En semaine, menu 17 € le midi. Dans cet espace magique posé sur la Garonne, l'équipe vous accueille et vous propose de déguster les produits du fleuve et de la région. À 15 min du centre de Bordeaux, 20 min en bateau, grande terrasse sur la Garonne, embarcadère et parking privé. Ouvert tous les jours midi et soir, tous les jeudis soir, navette pour particulier déj. pont de Pierre 19 h 30 (rés. cons.)
Rocade sortie 22, Port-Neuf, Camblans.
Rest. 05 56 20 06 40 / Bal. 05 07 19 75 86
Réservations : 05 56 20 06 40

■ Auberge de l'ancienne Poste

Menu du jour : 16 €. À la carte à partir de 35 €. Menu gourmand 30 €. Restaurant gastronomique situé sur les remparts de la forteresse de Rions avec une vue imprenable sur la Garonne. Sal. avec bar de dégustation de vin, sal. avec cheminée pour la cuisson de la viande... Terrasse 30 places avec vue sur la Garonne. Location de salle, mariages, baptêmes, séminaires. Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et lundi.
1, pl. Cazeaux-C. - Rions - 05 56 27 43 31

■ Hostellerie du Maine Brun

À 10 min d'Angoulême en direction de Cognac, nous serons heureux de vous accueillir dans un cadre verdoyant. Le chef vous propose une cuisine traditionnelle. Terrine de foie gras de canard rôt, cuit, porée charentaise, fraises et rhubarbe au tapioca. Menus à 21 €, 26 € et 39 € plus carte.
Route des Petits-Ponts - Le Maine Brun 16290 Asnières-Nouâres
Tél. 05 45 90 63 00
site : hotel-mainebrun.com

Charente



Il y a deux ans, la manifestation avait été une réussite. Cette année, les organisateurs prévoient une affluence record sur les quais de Bordeaux, en bord de Garonne. PHOTO THIERRY DAVID

Le grand rendez-vous du vin à Bordeaux

FÊTE Entre 350 000 et 400 000 personnes sont attendues pour Bordeaux fête le vin, organisé depuis douze ans

JEAN-PAUL VIGNEAUD

jp.vigneaud@sudouest.fr

Des stands de dégustation sur 2 kilomètres, des spectacles et feux d'artifice chaque soir, des animations en continu, des repas gastronomiques : du 24 au 27 juin, Bordeaux vivra sa plus grande fête de l'année et ce qui est devenu aussi le plus grand événement œnotouristique de France.

Beaucoup d'étrangers

Entre 350 000 et 400 000 personnes sont attendues. De France mais aussi de très nombreux pays. « Nous devrions battre des records au niveau de la fréquentation étrangère », souligne Laurent Maupilé, délégué général de Bordeaux Grands Événements.

Un avion effectuera tout spécialement la liaison Montréal-Bordeaux pour conduire 250 Québécois désireux de vivre l'événement et de célébrer l'amitié qui unit Bordeaux et

Québec, villes jumelles. Les ambassadeurs des vins de Bordeaux aux États-Unis (pas moins de 27 com manderies !) viendront aussi tout spécialement dans la capitale de l'Aquitaine à cette occasion, pour y tenir leurs assises annuelles.

Pour la première fois aussi, l'institut des Masters of Wine (le top des dégustateurs) tiendra un symposium international en France, et c'est à Bordeaux, à l'occasion de la Fête du vin, qu'il le fera.

Autre exemple : une forte délégation de Hong Kong sera présente durant les quatre jours pour poursuivre les actions de collaboration

« On ne vient pas pour boire jusqu'à en perdre la raison, mais vraiment pour déguster »

engagées avec la Chambre de commerce et d'industrie. Pour mémoire, Hong Kong a adopté l'an passé le concept Bordeaux fête le vin et a décidé de le renouveler chaque année en octobre. Avec l'accord des Bordelais et leur présence sur le site.

Une belle vitrine

Une incroyable progression pour une fête qui n'a que douze ans d'existence et qui n'a lieu que tous

les deux ans, en alternance avec Vinexpo, le salon mondial des vins et spiritueux.

La plus belle vitrine qui soit aussi pour la filière viticole. Il n'existe aucun autre lieu (salon ou foire) où les 80 appellations d'Aquitaine sont présentes et peuvent présenter leurs produits.

Et ce n'est pas la fête des grands châteaux, c'est la fête de tous les producteurs (au moins 800). Ce qui est important en cette période de crise où beaucoup de viticulteurs ont du mal à dégager des fonds pour mener des opérations de communication. Ici, ils se retrouvent à égalité et sont en contact avec les consommateurs.

On vient pour déguster

La réussite, aussi, c'est de ne pas avoir transformé la Fête du vin en fête où l'on boit jusqu'à en perdre la raison.

La formule « dégustation » (aucun vin vendu au verre, aucune bouteille non plus) limite la consommation. On ne vient pas pour boire mais vraiment pour déguster. Ce qui n'évite pas tous les abus mais permet aux organisateurs de bien maîtriser la situation. Les actions de prévention complémentaires seront intensifiées cette année. Avec conseils, distribution d'éthylotests et même tickets de tram offerts avec chaque pass de dégustation, pour que la soirée « vin plaisir » soit réussie jusqu'au bout.

LA FÊTE DU VIN, CE SERA...

QUATRE JOURS. La fête aura lieu du jeudi au dimanche (24-27 juin), sur les quais rive gauche et place des Quinconces. Elle commencera aux alentours de 9 heures chaque matin et prendra fin vers minuit. Entrée libre.

DÉGUSTATIONS EN CONTINU.

50 000 pass dégustation proposés à la vente. 15 euros pour le pass individuel (un verre et son étui, 12 tickets de dégustation, des tickets cadeaux, un ticket de tram) 39 € plus carte.
20 euros pour le pass duo (deux verres, 12 dégustations, des tickets cadeaux). Les pass sont vendus sur Internet ainsi que sur le site.

DES CONCERTS. Sur la place des Quinconces. Jeudi soir, un concert totalement gratuit : carte blanche à Québec avec une succession d'artistes durant quatre heures. Vendredi soir : concert payant avec l'Orchestre national Bordeaux-Aquitaine, Béatrice Uria-Monzon (mezzo-soprano) et Michael Fabiano (ténor). Samedi : concert payant « Marciac in Bordeaux » (voir en page culture). La recette des concerts sera offerte à l'association La Voix de l'enfant.

SON ET IMAGES. Chaque soir, à 23 heures, sur la façade du palais de la Bourse, un son et images gratuit :

« Le Sens du vin », une création nationale sur le thème du vin. Et dans la foulée, chaque soir, un feu d'artifice sur le thème de la fête.
POUR APPRENDRE. Bordeaux fête le vin, ce sera aussi l'occasion d'apprendre à déguster (à l'École du vin ouverte sur le site), à cuisiner les produits régionaux (ateliers du goût) ou à associer les mets et les vins (École du vin).
DÉCOUVRIR LE VIGNOBLE. Vente de pass vignobles. Il circuits de découverte proposés au départ de la fête. Pour tous renseignements complémentaires : www.bordeaux-fete-le-vin.com

La région

GIRONDE

Les chefs étoilés se mettent à table

BORDEAUX FÊTE LE VIN Les grands chefs bordelais seront pour la première fois réunis en cuisine jeudi

JEAN-PAUL VIGNEAUD
jpvigneaud@sudouest.fr

Bordeaux fête le vin à toujours offert un tremplin à la gastronomie régionale. Comment parler vin sans parler bon repas ? De nombreux observateurs trouvaient toutefois que les organisateurs étaient un peu timides en la matière. Comme si la cuisine ne méritait pas qu'on s'y intéresse un peu plus...

Cette lacune sera comblée cette année avec des pavillons plus gourmands, des ateliers du goût où l'on pourra apprendre à cuisiner, Bordo'Mundo, les restos où l'on choisit son vin avant le menu et, jeudi soir, un repas étoilé comme jamais il n'a été programmé.

Un dîner à 180 euros

Une initiative de l'Union des grands crus de Bordeaux pour marquer à la fois l'ouverture des festivités, la fête nationale du Québec (invité d'honneur) et la soirée de prestige des Masters of Wine, pour la première fois réunis en France et venus de 22 pays. 600 convives sont attendus.

Pas moins de 100 vins différents seront proposés à la dégustation, et le dîner, servi par la maison Montblanc, sera l'œuvre de quatre chefs étoilés Michelin de Bordeaux: François Adamski (Le Gabriel), Pascal Nibaudeau (Le Pressoir d'Argent), Denis Franc (Le Pavillon des Boulevards) et Nicolas Frion (Le Chapon Fin). Un quatuor auquel se joindra François Blais, chef du Panache à l'Auberge Saint-Antoine à Québec, ville invitée.

Une première. Jamais les quatre



Denis Franc, François Adamski, Pascal Nibaudeau, Nicolas Frion entourés de Sylvie Cazes et Stéphan Delaux. PHOTO PHILIPPE TARRIS

étoilés Michelin n'ont été réunis dans une même cuisine. Il faut remonter à la visite de la reine d'Angleterre à Bordeaux, en juin 1992, sous l'ère Chaban, pour retrouver une telle mise en commun pour un repas officiel.

Une occasion rêvée

Les chefs avouent, eux-mêmes, vivre un bon moment. « Avec notre boulot, confie Pascal Nibaudeau, on se voit très peu. Pour nous, c'est une occasion rêvée pour discuter, échanger des idées, créer des liens. Retrouver aussi la cuisine gastro qui

en a bien besoin. » « Se réunir est toujours intéressant, confirme Nicolas Frion, ce n'est que du positif. Il y a le côté cuisine, bien sûr, mais aussi le côté rencontre, le côté échanges. Même si on est en concurrence, c'est bien que l'on puisse partager de tels moments ensemble. »

« Je ne veux pas jouer l'ancêtre mais je le suis quand même ! Eh bien, je peux dire qu'il y a quinze vingt ans, tout cela, ça se faisait », précise Denis Franc. « C'est bon que ça redémarre. On est concurrents, mais on a besoin de ces rencontres. »

« L'organisation de tels repas

nous permet également de nous remettre un peu en question, de sortir de nos habitudes. Pour mieux mettre en valeur les produits régionaux notamment », confie de son côté François Adamski en citant un exemple: « J'étais parti pour proposer du foie gras aux pêches, finalement j'ai opté pour du foie gras aux raisins. »

Chaque chef étoilé a proposé une entrée, un fromage revisité et un dessert, le plat du milieu revenant à François Blais. Ce qui fera quatre entrées, un plat, quatre fromages et plusieurs desserts. Ce premier tra-

vail en commun a déjà eu un tel écho positif qu'Alain Juppé recevra personnellement mardi matin les quatre chefs étoilés de Bordeaux, afin de lancer une étude pour une meilleure prise en compte de la gastronomie locale dans le cadre des opérations de promotion.

« On ne peut plus dissocier la gastronomie du reste », souligne Stéphan Delaux, président de l'office de tourisme. « Il nous faut réfléchir pour mieux réunir patrimoine, vignoble et gastronomie dans nos opérations de communication futures. »



90747130 - JDS

BORDEAUX FÊTE LE VIN

24 / 27 JUIN 2010 • Quais Rive Gauche • Accès libre

Le Régent GRAND HOTEL BORDEAUX

Casino Théâtre Barrière BORDEAUX

fip

LES ÉLITES EST BORNEAUX POUR LA VENTE Concombre avec Noix de St-Jacques

Concert "MARCIAC IN BORDEAUX" SAMEDI 26 JUIN

De 20h à 23h30, un délicieux air de jazz soufflera sur la place des Quinconces. Jazz in Marciac a préparé un casting très international avec le new-yorkais AVISHAI COHEN, le cubain ROBERTO FONSECA et le DJ GILLES PETERSON.

La totalité des bénéfices de ce concert sera versée au profit de l'ASSOCIATION CARitative La Veu de l'Enfant.

Achetez dès maintenant votre place
(25 euros plein tarif et 15 euros pour les étudiants, les personnes en recherche d'emploi et pour les moins de 18 ans)
Office de Tourisme de Bordeaux (05 56 00 66 00)
Dans les points de vente affiliés Carrefour, Fnac, Géant, Box Office • www.bordeauxfetelevin.com

Votre participation au bénéfice d'une belle œuvre !

ATM JAZZ IN MARCIAC

SPIRIT

Notes de vins

Bordeaux Music Festival. L'événement (24 au 26 juin), conçu en marge de la Fête du vin, entend en être la traduction musicale via trois soirées dédiées à la chanson québécoise, à l'art lyrique et au jazz

CHRISTOPHE LOUBES
cloubes@sudouest.fr

«Auparavant, nous ne faisons qu'animer les soirées de la Fête du vin avec des concerts d'artistes en promotion. Désormais, nous voulons être maîtres de notre programmation musicale, proposer un vrai festival, inscrit dans une offre globale susceptible d'intéresser une clientèle touristique.» Laurent Maupilé est délégué général à la fois de Bordeaux fête le vin et de ce Bordeaux Music Festival, qui en est l'extension artistique. Et il entend développer les deux autour des mêmes mots d'ordre: diversité, excellence, découvertes...

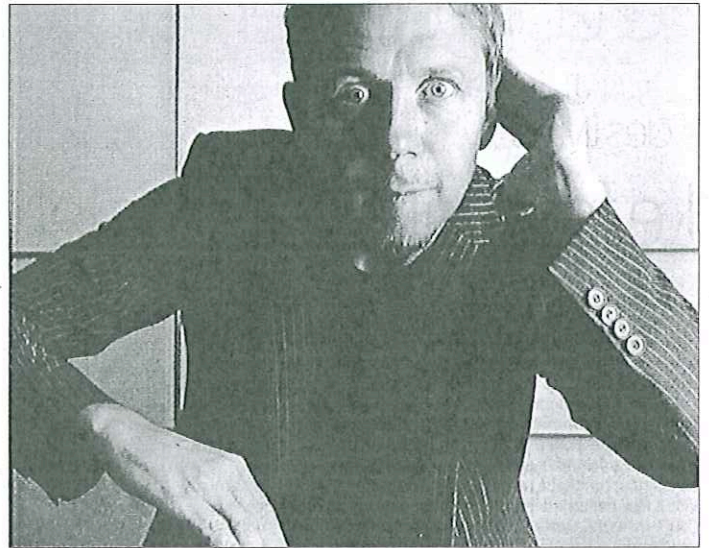
On verra cette semaine s'il y parvient. En attendant, l'affiche de cette première édition est séduisante. Les

trois axes retenus - chanson québécoise, art lyrique et jazz - permettent de toucher des publics éclectiques. Et comme ils s'appuient sur des partenaires solides, ils garantissent les venues de pointures internationales.

Les excellentes relations entre Bordeaux et sa ville jumelle de Québec ont facilité la mise en place d'une programmation en effet de miroir entre les groupes girondins 0800 (rap) et Hangar (rock) et leurs homologues canadiens Jonathan Roy (folk rock), Mademoiselle Fizz (chanson jazzy) et Valérie Clio (soul, blues), qui rendront hommage à Luc Plamondon. Suivront des concerts de The Lost Fingers (jazz vocal) et de Natasha St-Pier, la chanteuse de variété québécoise révélée par la comédie musicale « Notre-Dame de Paris ». La soirée de ce jeudi 24 juin coïncide avec la fête nationale du Québec.

Bel canto et acid jazz

Celle de vendredi s'inscrit dans le cadre de liens anciens avec l'Opéra de Bordeaux, très attaché à aller au-devant d'un public large, qui ne fréquente pas forcément les salles de concerts classiques. Et, en l'espèce, la venue, place des Quinconces, dans un espace à l'acoustique douce, du ténor américain Michael Fabiano et de la mezzosoprano Béa-



trice Uria-Monzon, considérée comme la meilleure interprète actuelle de « Carmen », suscite des interrogations. Que Laurent Maupilé écarte: « Un dispositif de sonorisation très professionnel est prévu, et les œuvres retenues ne souffrent pas d'être chantées en plein air. » En l'occurrence, il s'agira de grands airs lyriques italiens signés Verdi, Puccini ou Donizetti, ainsi que d'extraits de « Carmen ».

Troisième partenariat de classe internationale: celui passé avec Jazz in Marciac, qui présentera dès samedi deux artistes appelés à jouer en août dans le cadre du festival gersois: le

contrebassiste Avishai Cohen et le pianiste Roberto Fonseca. Il partagera la scène avec le DJ Gilles Peterson, pour la toute première adaptation live de leur projet Havana Cultura, qui mêle jazz, musiques cubaines, hip-hop et soul. Un métissage dansant et savant que le DJ, initiateur de ce qu'on a appelé l'acid jazz, cultive depuis plus de vingt ans. La venue dans la région d'une telle référence a quelque chose d'inespéré!

Pionnier du croisement entre jazz, musiques du monde et hip-hop, Gilles Peterson est l'une des têtes d'affiche du festival. PHOTO DR

Concert gratuit jeudi. 15 € et 25 € vendredi et samedi. www.bordeauxfetelevin.com

JIM JAZZ IN MARCIAC

33^{ème} festival
marciac, gers, midi-pyrénées

30 JUILLET
15 AOÛT 2010

0892 690 277 • jazzinmarciac.com

fnac-carrefour-géant-virgin-leclerc-auchan-cora-cultura