

TERRE DE VINS

RUE DU MAS DE GRILLE

34438 ST JEAN DE VEDAS CEDEX - 04 67 07 67 07

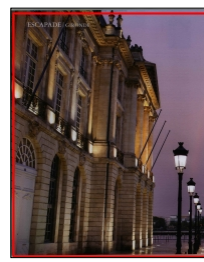
**MAI/JUIN 12**

Bimestriel

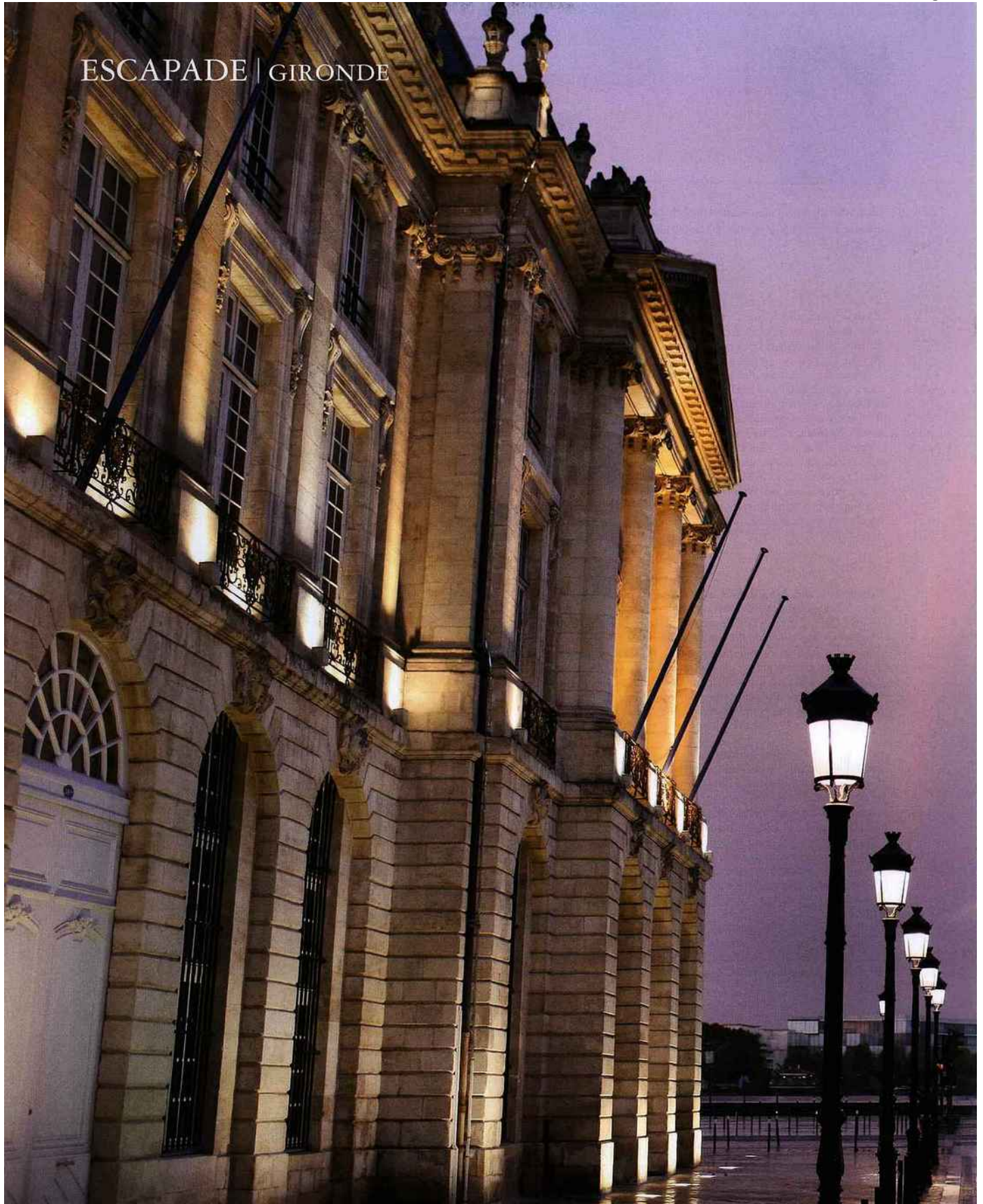
OJD : 13177

Surface approx. (cm<sup>2</sup>) : 4068

N° de page : 92



Page 1/12



ESCAPADE | GIRONDE



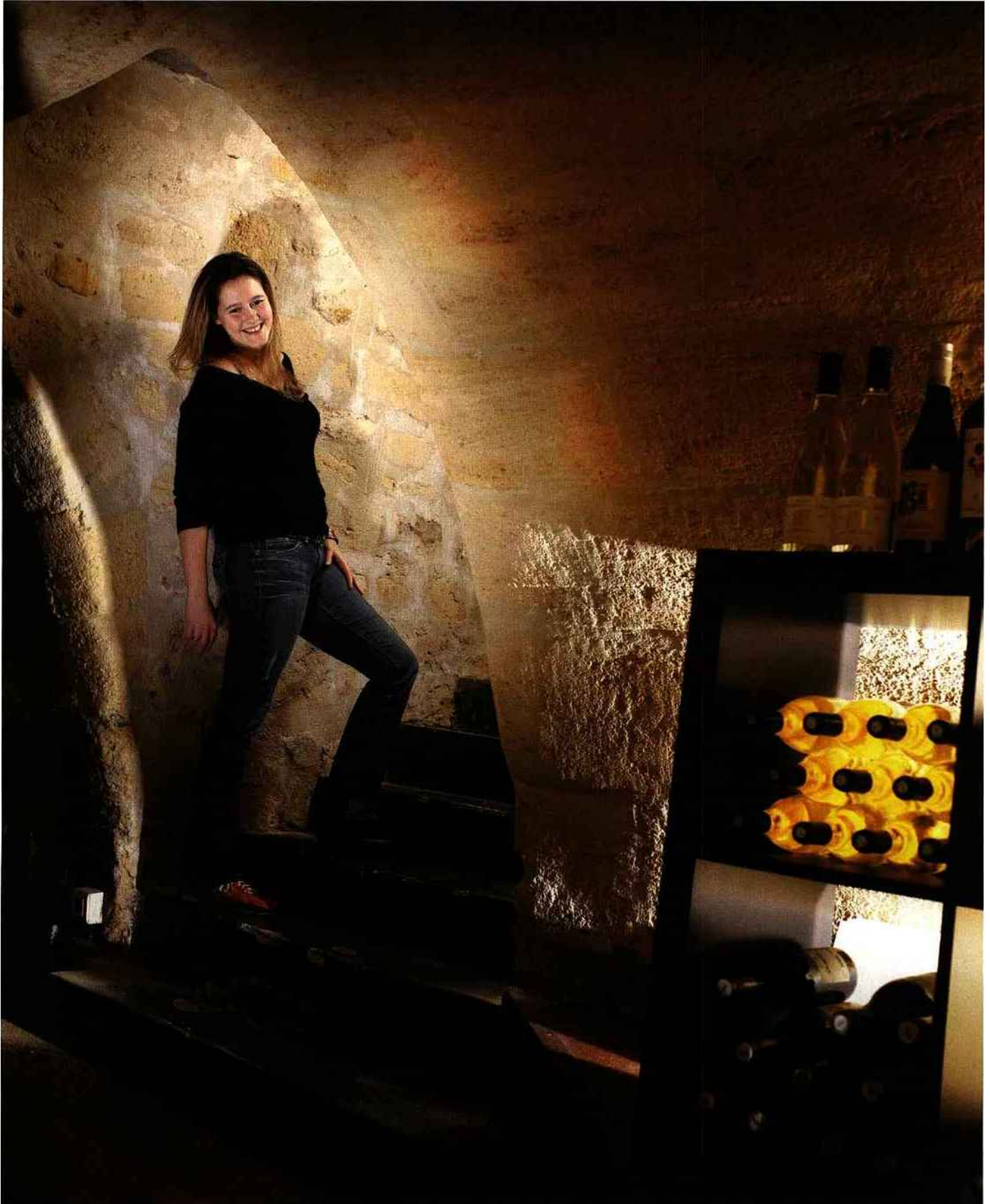
# Bordeaux

## gourmand

VU PAR SES VIGNERONS

BORDEAUX N'A PAS ATTENDU LE 28 JUIN 2012 ET LA 8<sup>e</sup> ÉDITION DE « BORDEAUX FÊTE LE VIN » POUR METTRE LE BREUVAGE DES DIEUX À L'HONNEUR. ICI, IL COULE PARTOUT, TOUT LE TEMPS. LA VILLE A COMPRIS QU'ELLE TENAIT LÀ SON ATOUT MAÎTRE. SIX VIGNERONS ONT ACCEPTÉ DE LE PROUVER, EN CHOISSISSANT UN LIEU COUP DE CŒUR. DES VALEURS SÛRES ET DES ADRESSES TOUTES PIMPANTES, SYMBOLES DE LA MÉTAMORPHOSE DE BORDEAUX. ESCALE GOURMANDE EN TERRE DE VINS

Par Cyril Charon, photographies Rodolphe Escher.



VANESSA AUBERT

## Vignobles Aubert (rive droite)

## A BU, TU BOIRAS!

Bienvenue à Saint-Pierre, « le » quartier qui bouge à Bordeaux. Pléthore de restos, de cinémas, quantité de petits bars (à vins ou pas) très sympas... Là, à un jet de pierre des terrasses animées de la place Camille-Jullian, ne ratez pas Bu, cette toute jeune adresse déjà bien connue des œnophiles bordelais.

Ne vous fiez pas aux parois un peu froides du cube métallique serti de bouteilles qui trône au milieu de la salle du Bu. Ici, depuis un an, on brise la glace et on sert les découvertes sans compter. Pascal Druard, le maître des lieux, a voulu une approche du vin reposant sur « *la qualité, mais avant tout le partage, la désacralisation. Pour éviter l'appréhension* ». C'est réussi! Vanessa Aubert, 33 ans, directrice technique des six propriétés des vignobles Aubert (1 million de bouteilles par an!), ne dira pas le contraire. Avec son compagnon Sébastien, c'est ici qu'elle a décidé d'organiser quelques-uns de ses Enjoy Tasting, des soirées thématiques visant à promouvoir le savoir-faire vigneron d'ici et d'ailleurs, sans chichis. L'initiative colle parfaitement à l'esprit Bu : du sérieux, mais le plaisir en ligne de mire.

Muni de votre carte créditée à volonté, vous tracez vous-même votre « *parcours de santé* », s'amuse Pascal Druard. Pour guider les curieux, le parcours est balisé par quelques lignes de dégustation décrivant les profils des vins venus de tous horizons. « *Aromatique et souple* », « *fruité et léger* », « *charpenté et corsé* » pour les rouges... 32 vins régulièrement renouvelés sont proposés au verre et conservés dans conditions optimales, garanties par un « œnomatique ». Prix raisonnables, ambiance jeune et hyper-décontractée, conseils et ouverture inclus, une soirée chez Bu relève de l'expérience œnologique.

À midi, Bu propose une cuisine du marché fraîche et très créative (menus à suivre sur leur page Facebook) et, le soir, des assiettes charcuteries-fromages triés sur le volet.

BU BAR A VINS  
25 rue du Pas-Saint-Georges  
33000 Bordeaux  
05 56 52 87 48 ou [www.baravin-bu.fr](http://www.baravin-bu.fr)  
[www.facebook.com/bu\\_baravin](http://www.facebook.com/bu_baravin)

VIGNOBLES AUBERT  
[www.aubert-vignobles.com](http://www.aubert-vignobles.com)



## JEAN-CHRISTOPHE MAU Château Brown (Pessac-Léognan)

### L'ESTACADE, «ÇA EN JETTE!»

Son Bordeaux préféré? « *Un tour sur le cours de l'Intendance et ses belles boutiques, le triangle d'or, comme l'appellent les Bordelais, le Régent... les quais, évidemment. Ils sont aujourd'hui superbes grâce aux travaux pharaoniques du maire de Bordeaux. En dehors du week-end, où ils sont bondés, c'est très reposant.* » Comme une image d'Épinal, c'est le Bordeaux classé au Patrimoine mondial de l'Unesco qui, à l'instar de Jean-Christophe Mau, propriétaire de Château Brown, en Pessac-Léognan, guide les flots de visiteurs.

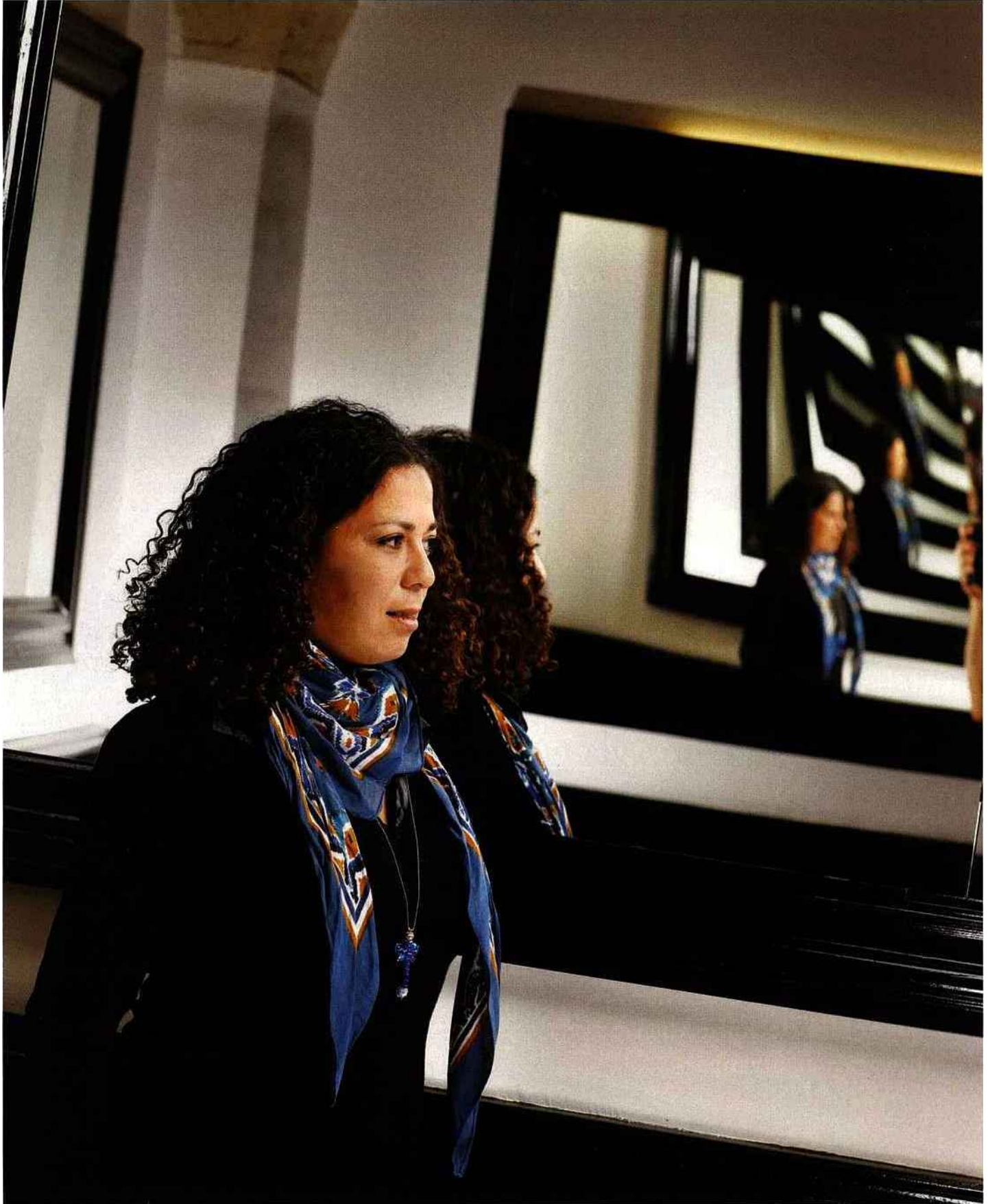
Ce Bordeaux-là fait face à une autre rive, mystérieuse, dont on ne parle jamais. C'est pourtant de ce côté-là que la vue est la plus impressionnante. Installé à votre table, perché sur les larges échasses de L'Estacade, vous sentez l'eau de la Garonne défilé sans faire de bruit sous vos pieds, pendant que les façades XVIII<sup>e</sup> de Bordeaux trônent, éclatantes, telle une carte postale animée sous vos yeux. « *Lorsque des clients anglais sont à Bordeaux pour les primeurs, après une longue journée de dégustation, on vient dîner ici. Et, évidemment, ça en jette! L'effet est immédiat,*

*confie Jean-Christophe Mau. La vision est féérique, la place de la Bourse magique... le fleuve reposant.* »

Dans l'assiette, du simple et du bon. « *Un risotto de gambas sur mon Brown blanc* », cite, au hasard, Jean-Christophe Mau. Ou un Clos Floridène sur une douzaine d'huîtres... Ici, la mer est omniprésente, confirme François Esposito, le propriétaire de L'Estacade, qui vante son rossini d'esturgeon ou son bar en papillote découpé sous vos yeux. Une carte de saison bien mise en valeur par une cave riche de quelque 140 références à prix mesurés. Menu à 16 € à midi, ticket moyen d'une cinquantaine d'euros le soir. Pas chauvine, L'Estacade proposera en juin des accords mets et vins avec trois vigneron provençaux!

L'ESTACADE  
Quai des Queyries 05 57 54 02 50 [www.lestacade.com](http://www.lestacade.com)

CHATEAU BROWN  
Allée John-Lewis-Brown 33850 Léognan [www.chateau-brown.com](http://www.chateau-brown.com)



## LATIFA SAÏKOUK Domaine Saïkouk (Médoc)

### « L'AMBIANCE TOP » DE LA VILLA TOURNY

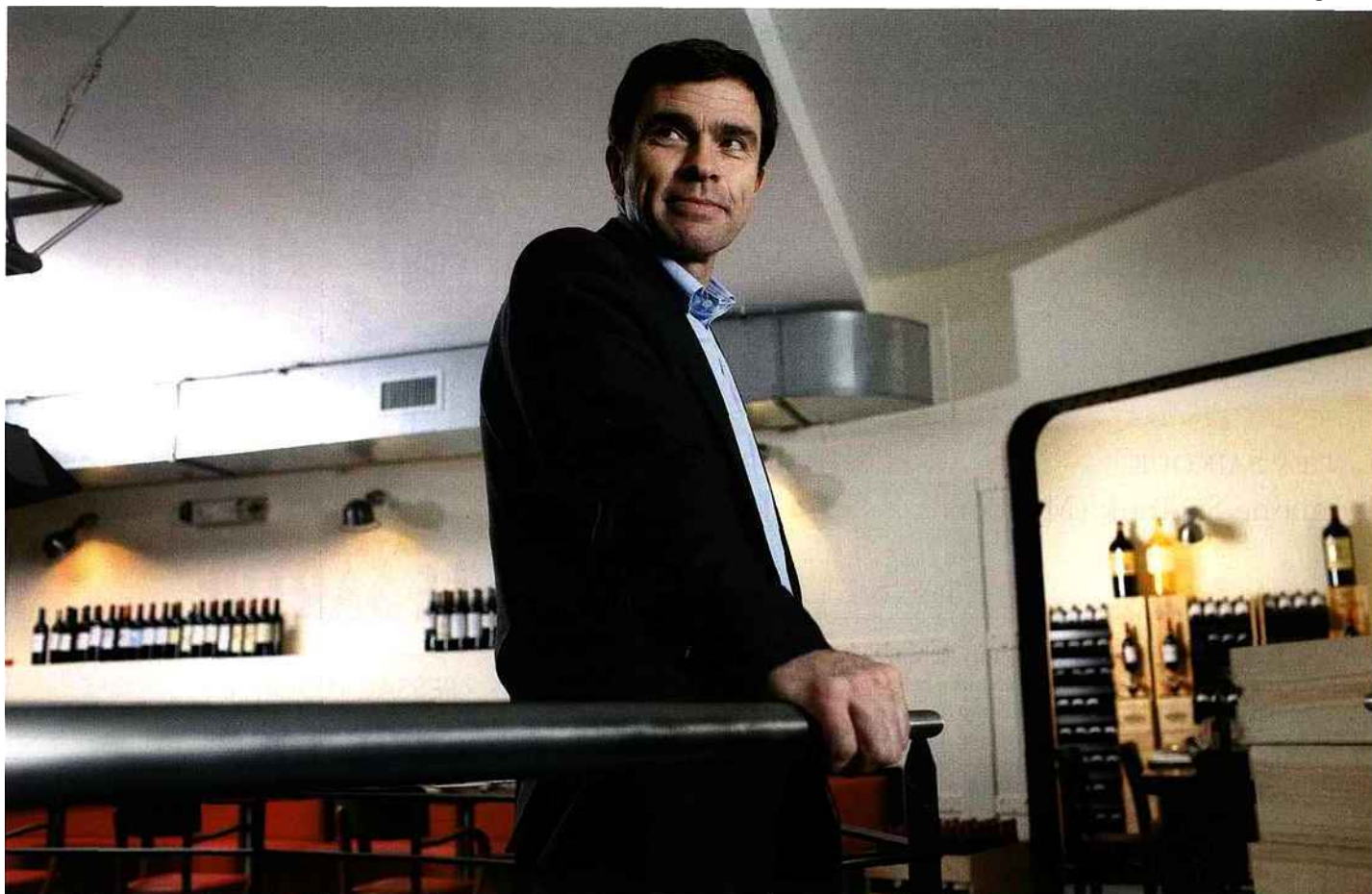
La Villa Tourny est aux allées de Tourny ce que le vernis bleu de Latifa Saïkouk est au « style bordelais »... une belle touche de couleur et une bonne dose d'oxygène. « *Un vrai coup de jeunesse* », vante Fabien, l'un des créateurs de l'établissement. Une brasserie plutôt haut de gamme, ambiance décontractée, à l'image de Latifa.

L'histoire de cette vigneronne médocaine atypique l'a naturellement menée vers cet îlot débridé des allées de Tourny. Fille d'immigrés marocains venus travailler la vigne dans les années 70, elle tombe très tôt amoureuse du métier, bien aidée par son « deuxième papa », celui qu'elle appelle toujours « *Monsieur Dupuy* », qui exploite quelques hectares à côté du domicile familial et donne à Latifa ses premières leçons dans les vignes, à 9 ans à peine. De coups de culot en coups de pouce, grain à grain, Latifa se constitue quelques rangs de vignes qui font aujourd'hui son bonheur. Une petite dizaine d'hectares à Saint-Seurin-de-Cadourne, à la frontière entre Médoc et Haut-Médoc, donnant naissance à un vin plaisir, « *avec un maximum de fruit* », à son image. Lorsqu'elle « *descend à Bordeaux* » (comme disent les Médocains), c'est ici que Latifa aime déjeuner. « *Je n'aime pas les établissements guindés, et ici l'ambiance est top.* » On y vient pour boire un verre (la carte des vins propose une cinquantaine de références) et pour manger quelques plats brasserie cuisinés à la sauce Villa Tourny : des ravioles de langoustine (16 €), un tartare de bœuf-parmesan et ses fagottini sauce gorgonzola (17 €) ou une poêlée de lote aux deux poivrons et sa crème chorizo (27 €)... Le conseil de Latifa Saïkouk : n'oubliez pas (l'énorme!) café gourmand! « *Il est préparé par un pâtissier du coin. Extra!* »

Belle terrasse au bord des allées de Tourny. Tous les jeudis soir, un DJ ajoute encore un peu de décontraction à ce lieu cosy, mais pas bling-bling, des nuits bordelaises.

VILLA TOURNY  
20 allées de Tourny  
33000 Bordeaux  
05 56 44 60 48

DOMAINE SAIKOUK  
4 rue du Château  
33180 Saint-Serin-de-Cadourne  
06 81 33 51 62 ou chateausaikouk@gmail.com



## BERNARD FARGES

### Viticulteur et président des Bordeaux et Bordeaux supérieurs

#### LA MISE EN SCÈNE DE LA BRASSERIE

S'il confesse devoir « *trop souvent* » venir à Bordeaux et préférer à la ville son plancher des vaches de Mauriac, où il est à la tête, avec son frère, des 90 hectares du Domaine de l'Enclos (en Entre-deux-Mers), Bernard Farges ne boude pas le plaisir d'une virée bordelaise. « *Un matin ensoleillé, depuis la rive droite, vous traversez le pont Saint-Jean. La lumière qui se reflète sur les façades des quais est magnifique... Passage sur le cours du Chapeau-Rouge (qui longe le Grand-Théâtre), pour un bel aperçu du patrimoine bordelais. Et un verre au bar à vins du CIVB (le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux). Un lieu devenu très sympa et éclectique...* » Voilà le programme que vous conseillerait Bernard Farges, la pointe d'accent incluse.

Pour le deuxième verre, ce sera la Brasserie bordelaise. Une institution du Bordeaux du vin. « *J'aime l'esprit brasserie. Ambiance sympa, service rapide. Et puis ici, le vin est mis en scène.* » Pas un détail pour l'homme qui est à la tête du plus important syndicat viticole de France, pesant 15 % de la production AOC hexagonale avec près de 420 millions de bouteilles par an... Sans aucun doute, nous sommes ici dans l'un des temples du vin à Bordeaux. Un passage dans les superbes caves voûtées de la maison, où l'on peut également manger, suffira à vous convertir.

« *Les piles de caisses impressionnent toujours* », assure Bernard Farges, en habitué des déjeuners pro.

Dans les assiettes, la Brasserie cultive l'art du simple et du vrai. Archétype de cette philosophie, la viande, qu'une chambre froide vitrée laisse entrevoir dans un coin de pièce. « *L'entrecôte de bœuf de Bazas servie à la Brasserie est l'une des meilleures de Bordeaux* », souffle Bernard Farges en expert. À côté de ses rangs de vignes, il élève une vingtaine de blondes d'Aquitaine. On le croit et on le suit volontiers, dans la célèbre brasserie de la rue Saint-Remi, à deux pas de la place de la Bourse.

Menus à 24 et 35 € à midi. 400 références de vins proposées, dont une vingtaine servis au verre! Un must en termes de choix.

LA BRASSERIE BORDELAISE  
50 rue Saint-Remi 33000 Bordeaux  
05 57 87 11 91 ou [contact@brasserie-bordelaise.fr](mailto:contact@brasserie-bordelaise.fr) [www.brasserie-bordelaise.fr](http://www.brasserie-bordelaise.fr)

CHÂTEAU DE L'ENCLOS  
Christian et Bernard Farges  
33540 Mauriac 05 56 71 86 73



## BASALINE DESPAGNE

### Vignobles Despagne (rive droite)

#### LA FROMAGERIE

Ici on s'attache à ne pas servir aux clients ce pour quoi ils sont venus ! Ici, sur un camembert au lait cru, on vous dit « tentez un blanc de l'entre-deux-mers, et vous verrez... ». Ici, on porte une attention toute particulière aux producteurs. On, c'est Pierre Rollet-Gérard, le créateur de La Fromagerie, présente sur le marché de Libourne (entre Bordeaux et Saint-Émilion) depuis six ans et riche d'une nouvelle adresse dans le bouillonnant quartier des Chartrons.

Pierre est un copain d'enfance de Thibault Despagne qui, avec Basaline, veille sur les quelque 270 hectares des vignobles du même nom, une des grandes maisons de la rive droite à Bordeaux (en Entre-deux-Mers, Bordeaux et Côtés de Bordeaux). Mais plus que les bancs d'école, c'est une vision du « bon produit » que partagent le fromager et les repreneurs du vaste vignoble familial. Pierre met en avant la philosophie des producteurs avec lesquels il travaille. « Ce qui compte pour moi, c'est leur rôle dans l'environnement, les paysages, les pâturages... » Comme un écho à la vigne et au travail du vigneron. « Le vin appelle le fromage, car il

met en valeur nos produits, professe Basaline. Dans les deux cas, on est dans le domaine de la précision, de la convivialité, du partage. » Pour toutes ces raisons, c'est chez Pierre que Basaline vient composer le plateau qui accompagnera ses vins.

Suivez les conseils de Pierre et laissez-vous tenter par son superbe savarin à la truffe, son maroilles ou son époisses ! Prenez le temps de passer au Pain gascon (la boulangerie du tout proche cours de la Martinique) : « Le top, cuit au feu de bois et au prix juste ». Et une bouteille de Girolate, le domaine phare des Despagne...

#### LA FROMAGERIE

Pierre Rollet-Gérard 43 cours Portal à Bordeaux  
Et au marché couvert de Libourne (33500) 06 78 92 26 26

#### VIGNOBLES DESPAGNE

Le Touyre 33420 Naujan-et-Postiac  
05 57 84 55 08 ou contact@despagne.fr www.despagne.fr

## HÉLÈNE LÉVÊQUE

### Château Chantegrive (Pessac-Léognan)

#### LE REPAIRE DU NOAILLES

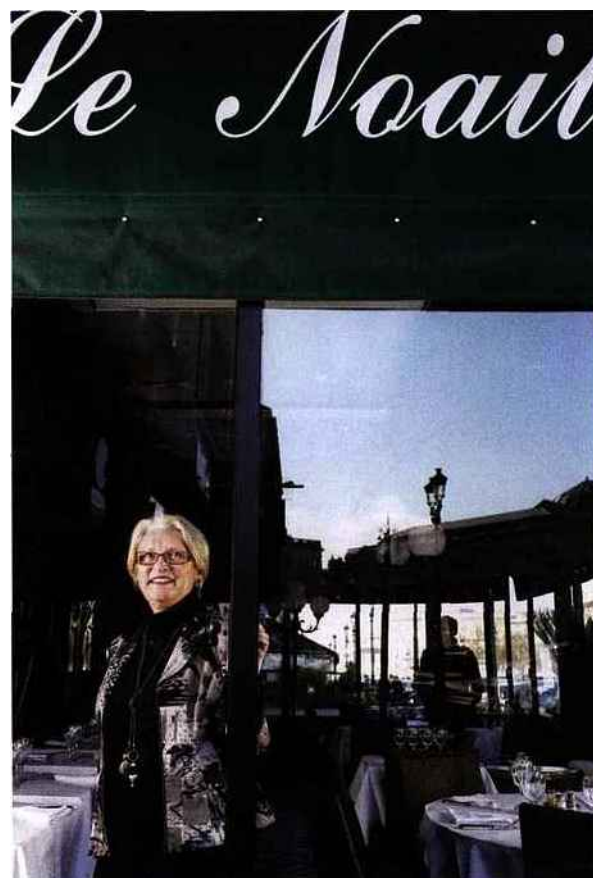
Il est des lieux de rendez-vous aussi incontournables qu'inaltérables. Des institutions. Le Noailles, situé sur les allées de Tourny, là, tout près du Grand-Théâtre, au cœur du « triangle d'or » bordelais, compte parmi eux.

Hélène Lévêque, la directrice de Château Chantegrive (Graves), ne dira pas le contraire. Pour elle et pour la famille Lévêque, Noailles est certes le premier client de Chantegrive – la brasserie lui reste fidèle depuis 1967 ! – mais c'est surtout « un repère ». « *Tous les grands moments de ma vie se sont joués ici* », confie Hélène Lévêque. On n'en saura pas davantage... Juste que, déjà, Henri Lévêque avait ici ses quartiers. D'affaires, évidemment, mais pas seulement. Comme lui, Hélène Lévêque y convie ses clients autant que ses filles, au détour « *d'un après-midi de shopping* » dans le tout proche quartier des Grands-Hommes. Pour lui, c'était la traditionnelle côte de bœuf et frites. Pour Hélène, « *une sole meunière ou quelques rougets... J'aime cette ambiance de brasserie ancienne, ses carreaux en ciment usés, ses sièges en velours rouge, ce brouhaha incessant* »...

Depuis des dizaines d'années qu'Hélène Lévêque fréquente l'établissement, l'eau lui vient toujours à la bouche en passant devant les rangées de pâtisseries maison présentées au garde-à-vous derrière leur vitrine, comme, on l'imagine, lorsqu'elle venait enfant. « *Ma préférée, c'est la tarte au citron meringuée, une tuerie !* »

LE NOAILLES  
12 allées de Tourny 33000 Bordeaux  
05 56 81 94 45

CHÂTEAU CHANTEGRIVE  
33720 Podensac 05 56 27 17 38 ou [www.chantegrive.com](http://www.chantegrive.com)






## OU DORMIR

### LA MAISON BORD'EAUX

Une maison d'hôtes de charme XVIII<sup>e</sup>, mais aussi... un bar à vin et des excursions à la carte dans le vignoble. Pas de doute, nous sommes ici hébergés par des gens du vin ! Six chambres d'hôtes, dont 4 chambres supérieures, dans une belle demeure entièrement rénovée et joliment décorée par Brigitte Lurton qui a été reprise par Carole et Pierre Lurton (Directeur notamment d'Yquem et de Cheval Blanc) en 2008. Quatre menus accompagnés de grands vins peuvent être dégustés (de 35 à 150 € par personne) dans le jardin.

De 165 à 225 € la nuit pour deux personnes.

113, rue Docteur-Albert-Barraud, 33000 Bordeaux

05 56 44 00 45 ou [contact@lamaisonbordeaux.com](mailto:contact@lamaisonbordeaux.com)

### SEEKO'O, BORDEAUX XXI<sup>e</sup> SIECLE

Le bâtiment détonne à côté des façades XVIII<sup>e</sup> en pierre jaune. Il porte bien son nom, le Seeko'o, «amas de glace», en inuit. Sa peau blanche constituée de Corian, très prisé par les architectes contemporains, autant que sa forme, en font un objet architectural original. Même ambiance dans les 45 «lofts» et à l'étage bar, hyper contemporains et design. Cerise sur le gâteau architectural, les suites les mieux exposées offrent un très beau panorama sur la Garonne.

De 199 € à 398 € la suite

54, quai de Bacalan, 33300 Bordeaux

05 56 39 07 07 ou [contact@seekoo-hotel.com](mailto:contact@seekoo-hotel.com)

[www.seekoo-hotel.com](http://www.seekoo-hotel.com)



## OÙ MANGER

## LE CHAPON FIN

Vent de fraîcheur au Chapon Fin. L'établissement référence du centre-ville de Bordeaux (1 étoile au Guide Michelin) a tout récemment fait l'objet d'un bon coup de jeune. Principale innovation : des iPads ont remplacé la carte des vins. Défilent sous vos doigts les 8000 bouteilles de la superbe cave du restaurant (quelque 800 références!), le menu et les actus du Chapon Fin. Une nouvelle dynamique qui se ressent également dans les assiettes : Nicolas Frion, ancien élève de Marx, a profité de ce coup de jeune pour se recentrer sur sa cuisine, plus créative.

Ires belle formule étoilée le midi à 27 € Menu dégustation à 90 €, ajoutez 48 € pour accompagner votre repas de vins surprises en accord avec vos plats  
5, rue Montesquieu, 33000 Bordeaux

05 56 79 10 10 ou [contact@chapon-fin.com](mailto:contact@chapon-fin.com) [www.chapon-fin.com](http://www.chapon-fin.com)

## AU ZINC DU COIN

On se rejoint plutôt au « Chabrot » pour un apéritif-dînette entre amis. Des affiches publicitaires hors d'âge au mur, un vieux plancher et une atmosphère un peu sombre et confinée font de ce lieu un repère chaleureusement bruyant et animé. Au programme : un petit choix de délicieuses tartines de produits frais, des assiettes de fromage-charcuterie de qualité et quelques plats simplement bons (parmentier de canard, camembert rôti au piment d'Espelette...). Une modeste mais bonne sélection d'une dizaine de bouteilles est présentée sur le zinc (de 15 à 25 €, vous ne payez que ce que vous buvez !). En été, venez aussi au Chabrot pour sa grande terrasse nichée à côté de l'imposante porte Cailhau (XV<sup>e</sup> siècle, qui offre un superbe point de vue sur la ville, pour 3 €, horaires à l'office de tourisme).

Le Chabrot, 32, rue du Char-des-Farines, 33000 Bordeaux  
05 56 01 26 53



## QUE VISITER

Le Bordeaux du vin raconté à travers l'histoire de son négoce, dans le quartier emblématique des Chartrons, célèbres pour ces beaux immeubles XVIII<sup>e</sup> en pierre de taille. Ici étaient stockées les milliers de bouteilles et de barriques qui allaient irriguer le monde, comme vous pourrez le découvrir au musée du Négoce. De 8 à 11 €, 2 h 30 de visite.

Office de tourisme de Bordeaux, 12, cours du XXX-Juillet  
05 56 00 66 00 ou 05 56 00 66 01 [otb@bordeaux-tourisme.com](mailto:otb@bordeaux-tourisme.com)

## BORDEAUX LE FLEUVE

De plus en plus, Bordeaux se visite côté fleuve. L'association Gens d'estuaire notamment propose des virées-dégustation d'une soirée sur la Sorellina. Apéritif autour des vins d'un domaine viticole « Best of Wine », accompagné d'amuse bouche.

Apéritif à quais de 21 heures à 22 h 30 incluant un dîner-buffet de produits régionaux. Virée sur le fleuve de 22 h 30 à minuit.

Tarif adulte 60 € Tarif enfant -12ans 35 €

Office du tourisme de Bordeaux ou Gens d'estuaire  
[contact@gensdestuaire.fr](mailto:contact@gensdestuaire.fr) 05 56 39 27 66 ou 06 31 65 29 46



## NE PAS RATER

« Bordeaux fête le vin », du 28 juin au 1<sup>er</sup> juillet. Durant 4 jours, 400 000 personnes sont attendues sur les quais bordelais pour un grand festival du vin, mais aussi de la gastronomie et de la culture. Invité d'honneur cette année : Hong Kong !

Plus d'infos en page Agenda (18)