



B Brèves de BORDEAUX

HIVER 2013 N° 23

[2] **Bordo' Gastro**

[4] **Détour par le quartier
Saint-Michel**

[6] **Du nouveau
au Grand Parc**

[8] **Bijoutier/joailler,
un métier en or**

[10] **Les Marchés de Noël**

DECouvrez NOTRE NOUVELLE
COLLECTION DE CHOCOLATS



OUVERTURE
EXCEPTIONNELLE
LES DIMANCHES
DE DÉCEMBRE

LES CHOCOLATS
Yves Thuriès
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

38 rue des 3 Conils Bordeaux
Face au CC St Christoly 05.56.06.76.17

Bordo'Gastro

Unanimement reconnue pour la qualité de ses vins, Bordeaux recèle de nombreuses spécialités gastronomiques salées et sucrées. Brèves de Bordeaux vous invite à une dégustation de produits représentatifs de notre région.



■ Chocolat de Neuville

Véritable friandise bordelaise, le Bouchon de Bordeaux est née de l'imagination de Jacques Pouquet, maître-artisan pâtissier-chocolatier à Bordeaux en 1976. Cette gourmandise sucrée, petit four aux amandes représentant un bouchon de liège, truffé de raisins mi-confits parfumés à la Fine de Bordeaux, ainsi que d'autres spécialités chocolatières régionales, occupent une belle place à la boutique des Chocolats de Neuville. Cette marque de chocolats, créée il y a 25 ans, propose une importante gamme de chocolats préparés à partir de grands crus de cacao issus de différentes variétés de fèves. Dernières créations maison : les macarons aux multiples saveurs.

Centre Commercial de Mériadeck
Tél : 05 56 98 22 94
Du lundi au samedi : 10h /20h
www.chocolat-deneuille.com



■ Pâtisserie Valantin

Le nom « cannelé » proviendrait du gascon canelat qui signifie cannelure. Symbole du patrimoine gastronomique bordelais, il se présente sous forme d'un petit gâteau caramélisé en forme de cylindre bordé de cannelures, aromatisé de vanille et de rhum. Un bon cannelé doit être croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Vous trouverez cette douceur sucrée dans la pâtisserie Valantin de Nansouty élaborée par Olivier Piot, chef pâtissier qui ne travaille que des matières premières de qualité. Autre spécialité du chef : le mille-feuille avec son feuilleté léger et sa crème pâtissière au goût inimitable.

268 cours de la Somme
Tél. 05 56 91 72 63
Du mardi au dimanche : 8h/13h - 14h/20h
www.patisserie-valantin-bordeaux.fr



■ Caviar Galerie

Vivez une expérience gastronomique unique en dégustant le caviar Sturia de la société Sturgeon, le premier producteur français de caviar. Autrefois espèce sauvage, l'esturgeon doit sa survie à la mise en place d'élevages, dont Sturgeon est le pionnier en France. Le caviar Sturia est élaboré selon un savoir-faire traditionnel depuis 1995. De la pêche à la mise en boîte, la société garantit sa traçabilité, faisant du caviar Sturia un produit naturel unique. Seule boutique de producteur, le magasin propose une sélection issue de 2 variétés d'esturgeons, des produits dérivés, de l'épicerie fine, et du caviar de Noël au goût noiseté !

5 rue Martignac
Tél : 05 56 51 20 56
Du mardi au samedi : 10h/13h - 15h/19h
www.sturia.com

CUMULEZ DES EUROS

LORS DE VOS ACHATS CHEZ AUCHAN MÉRIAEDECK

DÉPENSEZ-LES

DANS LES COMMERCES DE PROXIMITÉ DE BORDEAUX

BORDO
PLAISIR

CUMULEZ DES EUROS. CONSOMMEZ BORDEAUX

Retrouvez la liste des commerçants acceptant la carte BORDO PLAISIR p. 9



■ Charcuterie Celer

Partie intégrante du patrimoine culinaire bordelais, la lamproie est pêchée de février à mai dans des nasses en osier ou au filet et peut se cuisiner grillée ou en matelote. La préparation la plus connue est la lamproie à la bordelaise : les morceaux de poisson sont préparés avec du vin rouge ou blanc (selon la région), des blancs de poireaux et des oignons, le tout lié avec le sang du poisson précédemment vidé. C'est cette préparation que propose Stéphane Celer dans sa charcuterie du quartier Saint-Augustin, un commerce tenu de père en fils depuis 1955. Graton de Bordeaux, graton au foie gras ou conserves, tout est réalisé de manière artisanale. Sa spécialité : la terrine de pintade aux trois foies (volaille, foie gras, lapin).

10 rue Jenny Lepreux
Tél. : 05 56 98 74 73
Du mardi au samedi : 8h15/13h15 - 16h/19h30
www.charcuterie-traiteur-celer.fr



A consommer avec modération

■ Cave Saint-Genès

Unique apéritif bordelais, le Lillet a été créé en 1872 par Raymond et Paul Lillet, 2 frères négociants en vins fins. Se déclinant en 3 couleurs (blanc, rosé, rouge), c'est un assemblage de vins de la région bordelaise et de liqueurs de fruits. Au fil des ans, la petite entreprise familiale de Podensac a exporté ses produits dans le monde entier. Avec ses notes d'orange confite et de miel, le Lillet se révèle également un ingrédient savoureux pour cuisiner. Jean-Baptiste Capdepon de la Cave Saint-Genès propose cet apéritif et bien d'autres, ainsi qu'une gamme d'huiles d'olive (une vingtaine de variétés de petits producteurs méditerranéens) et un choix de vinaigres de fruits et de filets de thon blanc à l'huile d'olive.

8 bis rue Edmond Costedoat
Tél : 05 56 91 31 81
Du mardi au samedi : 9h15/12h45 - 16h/19h45



■ Noisettines du Médoc

Inspiré d'une recette datant de 1649, Michel Noyez a créé en 1980 cette délicieuse confiserie qui accompagne un café ou une coupe de champagne. Ce qui n'était qu'une confiserie fabriquée le week-end pour la famille est devenue une spécialité de la région bordelaise. Elaborée à partir de noisettes de qualité supérieure, celles-ci sont travaillées dans un sirop caramélisé. La famille Noyez maîtrise tout le processus artisanal jusqu'à la mise en poches. Dans la boutique, les noisettines se déclinent en thé, en café, en pâte à tartiner ou en liqueur. Et comment ne pas fondre de gourmandise en dégustant la nouvelle production : un croquant à la noisettine et à la fleur de vigne.

34 rue des Remparts
Tél : 09 53 92 55 05
Du lundi au samedi : 11h/19h
www.noisettines.fr



■ Dock des Épices

Le Thé de Bordeaux est né de l'imagination d'Abdelhadi Darrouiche, un jeune marocain arrivé en France à l'âge de 2 ans. Imprimeur de métier, c'est en faisant un jour les vendanges dans un château qu'il eut l'idée de réunir ces 2 univers, en associant les saveurs de la vigne à celle du thé de son pays d'origine. Fabriqué de manière artisanale par son créateur, c'est le premier thé à avoir bénéficié de l'appellation « Thé de France ». Réalisé à partir de thé noir, Rooibos, il est agrémenté de feuilles de vigne et de pépins de raisin. Ce thé raffiné au goût fruité est proposé au Dock des Épices de Serge Sallanova, parmi 150 variétés d'épices du monde entier.

20 rue Saint-James
05 56 44 41 57
Du mardi au samedi : 10h/19h
www.dockdesepices.com

Détour par le quartier Saint-Michel

A Saint-Michel, c'est l'esprit cosmopolite qui domine. Autrefois livré aux marchands, marins et artisans, le quartier est aujourd'hui investi de nombreux restaurants, sandwicheries, et autres kebabs, témoignant ainsi des différentes populations qui l'habitent. Autour de la Basilique et de son imposante flèche, le nom des rues évoque toujours les métiers du passé - rue « Carpenteyre » pour les charpentiers, rue « des Faures » pour les forgerons et armuriers, rue « de la Fusterie » pour les tonneliers -, alors que le quartier change de visage.



■ Croq'Délice

Chez Stéphanie, on met du cœur à l'ouvrage pour ce qui est de préparer de bons petits plats. A base de produits frais et de saison, les plats du jour sont équilibrés et vous pourrez vous laisser tenter par un des nombreux desserts selon votre envie du moment. Dans une ambiance familiale, votre hôte vous servira à l'intérieur ou en terrasse, petite parcelle colorée qui vous rappellera l'été, même au plus profond de l'hiver. Pour les pauses plus courtes, vous pouvez aussi commander un sandwich à toute heure ou un plat à emporter. Les plats du jour sont à prix doux - 6,50 € - et tous les produits proposés peuvent être emportés. Le parfait accord entre le vrai restaurant et la sandwicherie, c'est ici !

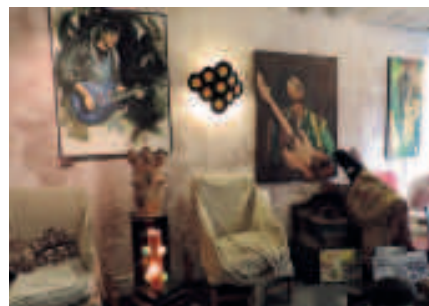
38 rue Camille Sauvageau
Tél. 06 64 50 29 19
Du lundi au vendredi : 10h/18h
www.croqdelice.free.fr



■ Le Dadès

Bien ancré, place du Maucaillou, le restaurant le Dadès connu autrefois sous le nom « Le Safran » reste incontournable pour tout amateur de bonne cuisine orientale et familiale. De tradition berbère, vous trouvez ici de quoi combler votre appétit : tajines, couscous servis en portions copieuses et aussi soupes et pain chaud maison. Ne manquez pas également de siroter l'excellent thé à la menthe fraîche qui vaut le détour ! Dans une coquette petite salle aux couleurs chaudes et rassurantes, vous trouverez ici un accueil chaleureux et familial. N'hésitez pas à prendre contact directement avec la maîtresse des lieux pour des repas avec de nombreux convives ou un dîner sur mesure.

2 place du Maucaillou
Tél. 06 59 94 13 07
Du lundi au samedi : 12h/15h - 19h/22h
Dimanche : 12h/15h



■ Galerie 23

La Galerie 23 au cœur du quartier Saint-Michel, c'est un mélange audacieux d'art et de brocante. Ici, sculptures, peintures ou photographies côtoient, côté brocante, des objets de décoration intérieure, d'arts de la table, mais aussi des objets d'art religieux et d'art ethnique. La Galerie 23, c'est un univers de brocante moderne et d'art créatif. Les expositions se déroulent dans une belle salle qui accueille les artistes au milieu de mises en scènes qui habillent le lieu. La Galerie 23, ce sont aussi des concerts de musiques du monde, jazz, funk, reggae... Pour chiner ou vous offrir une œuvre de créateur, vous êtes au bon endroit !

23 rue des Faures
Tél. 09 67 00 10 02
Lundi/mardi/vendredi/samedi : 9h30/16h
Dimanche : 9h30/18h
Fermé le mercredi et jeudi
www.galerie-bordeaux.fr/



■ La Basilique Saint-Michel

La Basilique Saint-Michel est l'un des principaux lieux de culte catholique de Bordeaux. Bâtie du XIV^e au XVI^e siècle, elle est caractéristique du style gothique flamboyant et est dotée d'un clocher indépendant. D'une hauteur de 114 m, il est considéré comme le plus haut du sud de la France. Classée monument historique dès 1846, l'église Saint-Michel - devenue basilique en 1903 - est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO

depuis 1998. Le clocher abrite un carillon de 22 cloches. Une équipe de bénévoles et un animateur permettent une large ouverture au public.

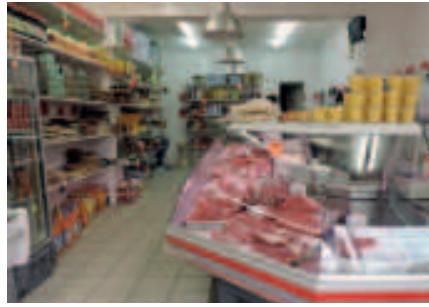
Place Meynard
Tél. 06 75 33 78 87 - 06 70 30 86 09
Du mardi au vendredi : 14h/17h30
Samedi/dimanche/lundi : 10h/12h30
14h/17h30



■ Karline en poin'tillé

Besoin d'une retouche ou d'un coup de main pour vos travaux de couture? Rien de tel que le savoir-faire d'une vraie couturière pour la reprise de vos vêtements préférés, rideaux et tissus d'ameublement. Chez Karline, on s'intéresse aux nombreuses vies de votre blouson fétiche, et vous serez au bon endroit pour papoter chiffons au calme. La boutique fournit aussi le matériel de mercerie nécessaire si vous souhaitez œuvrer vous-même. Autre prestation : la réalisation de confection sur mesure.

71 rue des Faures
Tél. 06 24 43 60 80
Du mardi au vendredi : 11h/20h
Samedi : 11h/18h
Lundi : 11h/15h - 18h/20h



■ Dima'halal

Juste à l'entrée de la place Canteloup, voici une bonne adresse pour vos achats de charcuterie et de viande. Si vous souhaitez préparer un repas particulier, vous trouverez aussi de quoi agrémenter votre plat, grâce aux nombreux produits d'épicerie proposés. Les professionnels à votre service sauront vous accueillir avec toute la convivialité d'un vrai commerce de proximité, ouvert tous les jours de 9h à 20h. Pour vos repas de fête ou du quotidien, rendez-vous chez Dima'halal.

12 place Canteloup
Tél. 06 59 63 03 41
Du lundi au dimanche : 9h/20h

Des travaux de rénovation

Débutés en septembre 2013, les travaux du quartier Saint-Michel sont à présent bien installés. Les terrasses des commerces ont été plusieurs fois déplacées et, avec patience, les commerçants attendent de pouvoir reprendre possession de leurs nouveaux espaces aménagés. La découverte de nombreuses tombes médiévales a entraîné des fouilles archéologiques. Les travaux, répartis en 8 phases, poursuivent un cheminement efficace quant aux délais impartis.

A savoir :

- Plans détaillés du projet consultables au Kiosque Saint-Michel, 17 place Canteloup.
- Planche d'essai présentant la future place exposée, 11 place Canteloup (face à la cordonnerie Saint-Michel).
- Retour du marché sur la place en décembre 2014.

Information sur :

www.facebook.com/autourdelafleche
(site Facebook de l'association des commerçants de Saint-Michel)

De la Ferme à la Ville
Farce que Foel, c'est aussi dans l'assiette !

Nos produits sont issus de la ferme familiale et cela se sent dans l'assiette.

Succombez à l'authenticité de nos rois de chapon farcis au cœur de foie gras, pains d'épices, figues et rosens.

Pour accompagner nos chapons, poulardes finies au petit lait, nos petites dindes noires, pintades de Noël et oies fines du Rhin, ajoutez de la couleur dans vos assiettes : caviar, cépes, truffes...

Une douce explosion de saveurs...

Horaires d'ouverture festifs
Les 22, 23, 24, 25, 30 et 31 décembre de 8 h à 13 h et de 15 h à 20 h
Le dimanche de 9 h à 14 h

De la Ferme à la Ville - 103 cours du Maréchal Gallieni - 33000 Bordeaux - 05 56 91 96 98


RENAULT
SARL Garage de la gare
Agent Renault

Mécanique et carrosserie
Vente véhicule neuf et occasion.



face à la gare st Jean, ouvert du lundi au vendredi
37, rue Charles Domercq - 33800 BORDEAUX
Tél. 05 56 92 56 05 Fax. 05 56 94 06 80

Du nouveau au Grand Parc

Le centre commercial du Grand Parc entame une nouvelle vie. Après une rénovation en 2008, quatre nouveaux magasins viennent d'ouvrir et la boulangerie s'est agrandie. En plus, pour les fêtes de fin d'année, le Père Noël viendra gâter les enfants et, tout au long de 2014, de nombreuses animations seront proposées.



■ Peace Planet

Besoin d'une robe, d'un pull, d'un collier ou d'une paire de chaussures ? Vous trouverez dans ce tout nouveau et très joli magasin de 300 m², du prêt-à-porter féminin, masculin, enfant, des accessoires de mode, bijoux fantaisie, chaussures, sacs, chapeaux, ainsi que du linge de maison. Vous tomberez sous le charme d'Aimé et Gayathre, jeune couple d'origine indienne.

Tous les quinze jours, Aimé reçoit des nouveautés, des produits de fabrication française, espagnole ou indienne.

Déjà fidèle cliente, Paulette est enchantée de pouvoir faire du shopping après avoir acheté son pain. Elle trouve toujours un petit haut, un collier ou une broche pour se faire plaisir, et pour faire un cadeau à petit prix.

Centre commercial Europe
Tél. : 07 53 30 03 53
Du lundi au samedi : 9h-14h/15h-19h
www.peaceplanet.fr



■ Auto-école Marie-Jeanne

Installée depuis le mois de juillet dans le centre commercial, l'auto-école de Marie-Jeanne ne désemplit pas. Formation au permis B en 20 ou 28 heures, forfait code, apprentissage anticipé..., Marie-Jeanne propose de nombreuses formules, mais aussi des cours de code à l'oral le samedi après-midi pour la population analphabète.

« Ma profession de foi c'est comprendre, apprendre, partager, dit-elle. Je suis soucieuse d'adapter ma pédagogie à différentes populations. La réussite des élèves c'est la mienne. Mon installation dans le quartier correspond à mon besoin d'être utile aux autres ».

Centre commercial Europe
Tél. : 09 83 78 57 10
Lundi/Mardi/Mercredi/Vendredi : 17h/20h
Jeudi : 9h30/12h - 17h/20h
Samedi : 14h/16h



■ Laverie du Grand Parc

Désormais, depuis le 15 novembre, vous pouvez laver votre linge dans la toute nouvelle laverie du centre commercial Europe. Un local lumineux, des machines à laver dernière génération, écologiques, qui pèsent le linge que vous placez dans le tambour. Ces machines déterminent automatiquement la durée du cycle, la quantité d'eau et de lessive nécessaires. Vous y trouverez des machines classiques et de grande capacité 18 kg, 16 kg, 7 kg. Elles vous apporteront un grand service pour laver vos couettes, couvertures, tapis... mais aussi tout le linge quotidien, en plus de sèche-linge également disponibles.

Le petit plus : pas besoin d'apporter votre lessive, Patrick, le gérant, vous l'offre.

Centre commercial Europe
Tél. : 05 57 30 91 43
7J / 7J : 7h30/20h



■ F.F.C (Fast Fried Chicken)

Avec sa devanture rouge, vous ne risquez pas de manquer le nouveau fast-food qui ouvre dans le quartier du Grand Parc. Après l'ouverture d'un F.F.C au 10 cours de la Marne, trois frères entrepreneurs, Stéphane Berchman, Réginold, et Rex Elban, ouvrent à partir du 15 décembre un F.F.C (Fast Fried Chicken) au cœur du centre commercial Europe. Cet établissement, spécialisé dans les plats à base de poulet, a souhaité se démarquer en proposant

des volailles certifiées halal à des prix attractifs. Au menu : burgers, wings, nuggets, en passant par les menus chicken wrap ou les menus BBQ et family avec frites et boisson... Le midi entre collègues, le soir entre amis ou le week-end en famille, vous serez assurés de passer un bon moment, servis par une équipe en habits rouges !

Centre commercial Europe
Tél. 09 73 17 73 97 - 7j/7j : 11h/22h

Le GRAND MAGASIN CAPITALE DE LA MODE



JEAN-PAUL GOUDE POUR AUBERTSTORCH. MGL 957 503 931 RCS PARIS.

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Dimanche 1^{er}, 8, 15, 22
et 29 décembre
de 10h à 19h

G A L E R I E S
Lafayette

Plus de mode sur
galerieslafayette.com

GALERIES LAFAYETTE BORDEAUX

Magasin Principal : 11-19 rue Sainte Catherine

Magasin Homme : 12 rue Porte Dijaux

Du lundi au samedi 9h30 - 20h - 05 56 90 92 71

Brèves de **Bordeaux** 

Bijoutier/joailleur : un métier en or

La joaillerie, désignant l'art de fabriquer des bijoux, met en valeur pierres précieuses, pierres fines et perles, en utilisant pour les montures des métaux précieux. Concevoir et fabriquer requiert la mise en œuvre de savoir-faire allant du dessin au sertissage des pierres. Un métier mis à l'honneur par Brèves de Bordeaux à l'approche des fêtes.



■ Bijouterie Jarnage

Xavier et son équipe réalisent des bijoux personnalisés, « un travail à façon » avec de l'or fourni ou apporté par les clients. Chaque bijou est en or 18 carats et peut-être orné de pierres précieuses, diamants, rubis, saphirs ou émeraudes. Chaque bijou est une création unique, le fruit d'un travail passionné et méticuleux adapté au budget de chacun.

Avant de s'installer Barrière de Pessac, Xavier Jarnage apprend son métier dans une école de joaillerie pendant cinq ans. A 25 ans, il s'installe dans le quartier Saint-Pierre, répare et fabrique des bijoux pour une clientèle de particuliers. Puis il rachète à son père la bijouterie familiale ouverte en 1919 par son arrièregrand-père rue de Pessac.

228 rue de Pessac
Tél : 05 56 07 04 79
Du lundi au samedi : 9h/12h30 - 14h30/19h



■ Bijouterie Cante

Dans son atelier situé derrière le comptoir de sa bijouterie, Stéphane et son équipe réalisent chacune des étapes nécessaires à la création des bijoux. Artisan joaillier, il sélectionne également les pierres précieuses pour donner naissance aux bagues, bracelets, colliers. Apprenti bijoutier à 16 ans, il passe au fil des années tous les diplômes pour une bonne connaissance de son métier. Fasciné par l'éclat des pierres et des métaux précieux, il termine sa formation par un diplôme en gemmologie.

La maîtrise de l'ensemble des étapes lui permet de garantir un travail et des matériaux de grande qualité. C'est en 2001, avec sa femme Laetitia, qu'ils achètent une boutique, 32 rue Judaïque.

32 rue Judaïque
Tél : 05 56 44 44 40
Du mardi au samedi : 9h30/19h



■ Bijouterie Ducas

Vous vous mariez ? A la bijouterie Ducas, spécialiste des alliances, vous trouverez peut-être celle de vos rêves en or jaune, blanc ou rose. Vous pourrez également commander tout bijou sur mesure, bracelet, collier, montre...

C'est dans la rue Sainte-Catherine que la famille Ducas s'installe en 1902. En 1984, Christian Ducas déménage la bijouterie place Gambetta. Cette entreprise familiale depuis 3 générations compte aujourd'hui une équipe de 5 personnes, dont Frédéric qui fabrique et répare dans l'atelier situé au-dessus de la bijouterie.

13 place Gambetta
Tél : 05 56 52 90 96
Le lundi : 14h/19h
Du mardi au samedi : 10h/19h
www.bijouterieducas.fr



■ Bijouterie Dufau

Après son grand-père et son père « Expert agréé près la cour d'Appel de Bordeaux », Cédric Dufau fait perdurer la tradition. Elevé dans l'atmosphère de la bijouterie familiale rue Georges Bonnac, il connaît toutes les facettes du métier. Après son diplôme en joaillerie, il s'installe en 2001 dans le quartier Saint Augustin.

Que vous souhaitiez une bague classique ou un bijou plus original, Cédric concevra le modèle de votre

choix en s'adaptant à votre budget et pourra aussi transformer ceux que vous n'aimez plus. Tous les 15 jours, Cédric propose des promotions sur certains bijoux, bagues, bracelets...

28 rue Jenny Lepreux
Tél. : 05 56 98 10 50
Du mardi au vendredi : 9h/12h30 - 14h30/19h
Samedi : 9h/12h30-15h30/19h
www.bordeaux-saint-augustin.com/bijouterie-dufau.html



Crédit photo : Pixvalue

De gauche à droite

Philippe et Mathieu Duraud « Gelaquitaine », Charles Burke « WAN », Yves Petitjean « CMARA33 », Rodolphe Karmazyn « WIT FM », Pierre Macé et Thierry Foret « CEAPC », Benoît Lasserre « Sud Ouest », Jasmin Schulte « Il était une fois », Olivier Darnault « Au Sanglier de Russie », Christian Baulme « La Ronde des Quartiers », Alfredo Julio « CCI de Bordeaux », Sandrine Corman « M6 ».

Étoile de l'Entrepreneur : Olivier DARNULT pour l'enseigne « Au Sanglier de Russie », 67 cours d'Alsace Lorraine. Brosses de toilette, d'entretien et pinceaux. www.ausanglierderussie.com

Étoile de l'Innovation : Mathieu DURAND pour l'enseigne « Gelaquitaine », 249 avenue de Labarde. Tous vos objets en glace et glacières. www.gelaquitaine.fr

Les Étoiles du Commerce

La Ronde des Quartiers de Bordeaux, en partenariat avec la Caisse d'Épargne Aquitaine Poitou-Charentes, a organisé la 2^{ème} édition des Étoiles du Commerce et de l'Artisanat de Bordeaux.

Cet événement a pour objectif de mettre en avant les commerçants et artisans sur des thèmes liés à l'Entrepreneuriat, l'Innovation et la Responsabilité Sociale et Environnementale. Les lauréats 2013 ont été récompensés le 21 novembre dernier, au cours d'une soirée de gala à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux.

Étoile de la Responsabilité Sociale et Environnementale : Charles BURKE, pour l'enseigne « We Are Nothing », 1 rue des Lauriers. Sacs, luminaires, décorations éco-responsables. www.wanweb.fr

Coup de Cœur du Jury : Jasmin SCHULTE pour l'enseigne « Il Était Une Foi », 176 rue Sainte-Catherine. Numérisation films super 8, K7, vidéos. www.transfert-bobines.fr

1) CUMULEZ DES EUROS LORS DE VOS ACHATS CHEZ AUCHAN MÉRIADECK 2) DÉPENSEZ-LES DANS LES COMMERCES DE PROXIMITÉ DE BORDEAUX

Bien être

Le Comptoir du Phoenix 4 rue du Château Trompette
 Yes Strobe 41 rue du loup
 Institut Marie Laure 60 rue Judaïque
 Studi'o Marine 18 rue Villeneuve
 Beauté 33 33 place Gambetta
 Beguey Optique 22 rue Jenny Lepreux
 Parfumerie de l'Opéra 10 Allée de Tourny
 La Pharmacie Bleu 1 Place Colonel Raynal
 Pharmacie du Grand Parc Place Europe
 Comme des Coiffeurs 24 cours Portal
 Rev'Look 12 Rue Jenny Lépreux
 Black Cosmétique 274 Rue Sainte-Catherine
 Peaux Cibles 84 cours De la Marne
 Lovely Center 61 rue du Loup

Restauration

Couleur Café 28 rue du Père Louis Jabrun
 Donuts Coffee 46 rue des 3 Conils
 Les Ronds de Serviettes 36 rue Saint-Sernin
 L'Italie Gourmande 201 Avenue Louis Barthou
 Meson la Venta 17 place Meynard
 Salle à Manger des Chartrons 18 rue Saint-Joseph
 Le Forty Two 127 rue Georges Bonnac
 Chris Teas 10 place des Grands Hommes

Cadeaux

Floris 177 cours de l'Argonne
 Françoise Reynal 145 avenue Louis Barthou
 Fleur du Parc 28 Bis Rue Louis Gendreau
 Florireve 195 Cours de la Marne
 Pic Nic 25 rue des 3 Conils
 Jeux Descartes 69 Bis Rue des 3 Conils

Maison

Culinarion 20 rue Judaïque
 Art Aum 40, cours d'Alsace et Lorraine
 Cote Deco 177 avenue Louis Barthou
 L'Imagier 20 rue Saint-Sernin

Loisirs

Astronomie Espace Optique
 Cycles et Passion 6 rue Edmond Costedoat
 La Maison des Deux Fées 262 bis cours de la Somme
 Philatelie Bordelaise 3 Rue Louis Combes
 Timara 56 Avenue Thiers
 Tabac Presse Saint Louis 69 rue Notre Dame

Alimentation

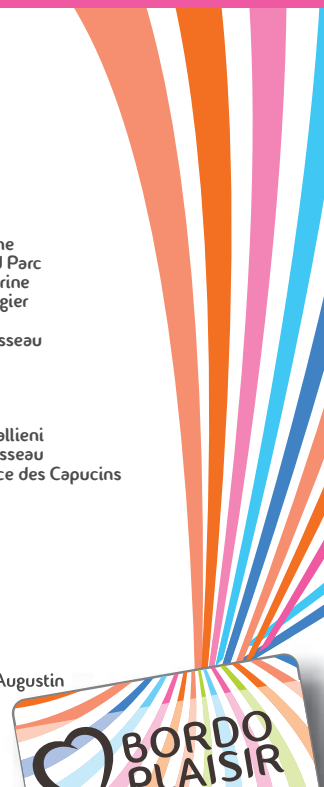
Boucherie Bost et Fils 161 avenue Louis Barthou
 Boucherie Ferrand 6 rue Edmond Costedoat
 Boucherie Nansouty 262 bis cours de la Somme
 Boulangerie du Grand Parc Centre Commercial Grand Parc
 Le Fournil Saint Nicolas 177-179 Rue Sainte Catherine
 Les Pains d'Alfredo 14 Bis Rue Duffour Dubergier
 Bordeaux Bulles 148 Rue Emile Combes
 Cognac Only 18 Rue Jean Jacques Rousseau
 L'Intendant 2 Allée de Tourny
 Vino Store 193 Rue Fondaudège
 Darricau 7 Place Gambetta
 Les Petites Chocolatiers 18 Rue des Remparts
 De La ferme à la Ville 103 Cours du Maréchal Gallieni
 Maison Servan 22 Rue Jean Jacques Rousseau
 Karine Fromage marché des Capucins Place des Capucins
 Les Saveurs du Verger Place de l'Europe
 Poul House 25 Cours Pasteur

Mode

La Cordonnerie Jaune 133 Cours de la Somme
 Exxite 59 Rue Saint-Rémi
 Jum'elle et lui 4 place Paul Doumer
 Maroutchia 5 rue Beaubadot
 Mariza hengouft 36 rue Jenny Lepreux
 Thamea 5 rue Mautrec
 Le Fer Pour Vous 2 place de l'Église Saint-Augustin

Équipement

Cub'ink 125 cours Victor Hugo
 Imobile Center 181 rue Sainte-Catherine



Les Marchés de Noël

Sapins de Noël qui dominent les places, chalets de bois qui envahissent les allées, magasins et rues qui se parent de lumières, le temps de Noël revient pour le plus grand bonheur des petits et des grands. Brèves de Bordeaux vous invite à un voyage féérique pour faire le plein de rêves et de cadeaux au cœur des quartiers.



■ Marché de Noël des allées de Tourny

Incontournable depuis 19 ans, le marché de Noël s'est installé sur les Allées avec pas moins de 150 chalets dominés par un sapin de près de 10 mètres. Dans une ambiance chaleureuse et festive, ce marché invite à la balade, tout en offrant la possibilité de faire le plein de petits cadeaux et d'objets artisanaux. Plusieurs points gourmands proposent gaufres, pain d'épices, vin chaud et autres gourmandises à emporter ou à déguster sur place. Et sur l'espace dédié aux enfants, ateliers créatifs, animaux, clowns et magiciens créent l'animation. Et parce que Noël rime avec solidarité, la Ronde des Quartiers de Bordeaux organise une grande collecte de jouets au profit des Restos du Cœur et des enfants défavorisés.

Du 29 novembre au 29 décembre
Chalets et points gourmands :
du dimanche au jeudi : 10h30/20h
(21h pour les points gourmands)
Vendredi et samedi : 10h30/21h
(22h pour les points gourmands)

■ Marché de Noël de Saint-Michel

Venez découvrir le marché de Noël organisé par « Autour de la Flèche », l'association des commerçants du quartier Saint-Michel. Durant 2 jours, la rue Camille Sauvageau accueille les tentes de la Ronde des Quartiers de Bordeaux avec les stands d'une dizaine d'artisans qui proposeront leurs créations. Les enfants ne seront pas oubliés et de nombreuses animations leur seront proposées. Les plus gourmands pourront emporter ou déguster sur place de nombreuses spécialités.

Rue Camille Sauvageau
Samedi 21 et dimanche 22 décembre : 10h/20h

■ Marché de Noël de Saint-Augustin

L'association des commerçants du quartier Saint-Augustin propose un programme festif du 12 au 15 décembre, avec la présence d'une douzaine d'artisans place de l'Église. Vous pourrez également faire une pause gastronomique en dégustant sur place quelques spécialités.

Les animations : le vendredi 13 décembre à 16h30, un chocolat chaud sera offert aux enfants.

Le vendredi 13 et le samedi 14 décembre, le Père Noël distribuera des bonbons et se fera prendre en photo avec les enfants.

Le samedi 14 décembre, de nombreuses animations seront proposées place de l'Église.

Place de l'Église
Du 12 au 15 décembre : 10h/20h



■ Marchés de Noël des quartiers

Rue Judaïque et rue de la République : promenades dans la calèche du Père Noël qui offrira des bonbons. Animations avec un magicien et un sculpteur de ballons. Un chocolat chaud et des viennoiseries seront servis à Bordeaux International School, 252 rue Judaïque.

Samedi décembre : 10h30/18h

Place de l'Église à Caudéran : une dizaine de stands de producteurs

(champagne, truffes, marrons grillés, foie gras, armagnac, huîtres, pain d'épices, vin chaud, ...) proposeront leurs spécialités qui vous permettront de composer votre repas de Noël.

Vendredi 20, samedi 21 : dimanche 22 décembre : 10h/19h

Grand-Parc : une quinzaine d'artisans présenteront leurs créations dans les allées du Centre commercial. Présence du Père Noël qui distribuera des bonbons

aux enfants ; ces derniers se verront proposer un goûter pendant que les parents profiteront des nombreuses animations qui leur seront proposées.

Mercredi 18 décembre : 10h/19h

Nansouty : le Père Noël rencontrera les enfants accompagné d'un sculpteur de ballons. Chocolat chaud pour les enfants et vin chaud pour les adultes.

Samedi 21 décembre : 10h/18h

**DU 29 NOVEMBRE
AU 24 DÉCEMBRE À BORDEAUX**

Vos achats de Noël remboursés !

* en cartes Bordo'cado

**6 000 € remboursés
jusqu'à 150 euros par personne**

Conservez vos tickets de caisse et jouez sur larondedesquartiersdebordeaux.com
Offre valable uniquement pour tout achat effectué dans les commerces adhérents de la Ronde des Quartiers de Bordeaux.

CCI BORDEAUX
Chambre de Métiers et de l'Artisanat
Région Aquitaine
Gironde

BORDEAUX
Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SALON D'ACCUEIL

LA RONDE DES QUARTIERS DE BORDEAUX
LES COMMERÇANTS & ARTISANS

Design : PG Edition novembre 2013. Règlement du jeu déposé chez M. et O. Ullrich Laroze, 32, cours d'Alsace-Lorraine à Bordeaux et disponible sur www.larondedesquartiersdebordeaux.com

La rôtisserie du centre ville

Restaurant / A emporter

Le midi du lundi au vendredi
de 12h00 à 14h30



Le vrai goût du poulet fermier

A emporter

Le soir du mardi au vendredi
de 18h30 à 21h00

25, cours Pasteur 33000 Bordeaux (Tram Musée d'Aquitaine)
Commandes et réservations au 05 57 29 17 36
www.poulhouse.fr

Le coin gourmand

Truffes noires du Venezuela

Ingrédients pour 40 truffes

- > 200 g de Crème UHT à 35% de matière grasse
- > 320 g de chocolat noir du Venezuela à 70%
- > 24 g de beurre
- > Cacao en poudre

> Matériel

- > Un thermomètre de cuisson

- Chauffer, à 70°C, la crème UHT
- Dans un récipient, déposer le chocolat noir en morceaux et verser par dessus la crème UHT chauffée.
- Quand le mélange atteint 40 °C, ajouter le beurre en pommade.
- Remuer délicatement, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Filmer au contact, laisser reposer 24h au frais.
- A l'aide d'une cuillère à café, prélever de la ganache et façonner des boules de 2 cm de diamètre environ avec le creux de la main (si cela colle, saupoudrer les paumes de main de cacao en poudre).
- Laisser reposer, « bouler » ensuite vos truffes de chocolat noir fondu à 32°C, et rouler dans le cacao poudre.
- Variante : parfumer les truffes avec un alcool, une ou des épices (Armagnac, whisky, fleur d'oranger, piment d'Espelette, muscade, coriandre...)

Florent BOUCHON
18 bis rue Jenny Lepreux
Tel : 05 56 69 89 91
www.bouchon-chocolatier.com

>22 novembre au
8 décembre

Foire d'automne

Traditionnel rendez-vous d'automne :
brocante, vins, jambons
Place des Quinconces
de 10h à 18h

>29 novembre au
29 décembre

Marché de Noël

Ateliers ludiques et créatifs,
distribution de bonbons.
Organisé par la Ronde des Quartiers
de Bordeaux.
Allées de Tourny



>6 décembre

Fête de la Saint Nicolas

Dégustation de chocolat chaud et
animations pour les enfants des
écoles du quartier, à 17 h
Rue Dasvin
Saint-Michel

>6 et 7
décembre

Téléthon. www.telethon.fr

>12 au
15 décembre

Marché de Noël à Saint-Augustin

Avec le Père Noël et du chocolat
chaud le vendredi après-midi,
le Père Noël et des animations
le samedi.
Place de l'église

>13 et 14
décembre

Salon Préparer et bien vivre sa retraite

Organisé par le RSI.
Hangar 14, Quai des Chartrons
de 9h à 19h

>18 décembre

Marché de Noël au Grand Parc

Père Noël, distribution de bonbons,
animations, goûter.

>20 au 22
décembre

Marché de Noël gourmand de Caudéran

Une dizaine de stands de
spécialités gastronomiques
pour composer son repas de Noël.

>21 décembre

Noël rue Judaïque et avenue de la République

Promenades dans la carriole du Père
Noël, distribution de bonbons,
magicien, sculpteur de ballons.
Chocolat chaud et viennoiseries à
Bordeaux International School.

>21 décembre

Noël à Nansouty

Père Noël, sculpteur de ballons et
chocolat chaud pour les enfants. Vin
chaud pour les adultes.
Place Nansouty

>21 et 22
décembre

Marché de Noël Rue Camille Sauvageau

Produits du terroir et artisans locaux
pour 2 jours de marché à l'occasion
des fêtes de fin d'année.
De 10 h à 20 h.



BRÈVES DE BORDEAUX

Magazine édité à
30 000 exemplaires
par «La Ronde des
Quartiers de Bordeaux»,
association de commerçants
et artisans.

**Direction
de la publication**
Christian Baulme

Photos et visuels
CCI de Bordeaux, CMARA,
Ronde des Quartiers de
Bordeaux, Istock, Thinkstock.

Création
Dakkota média

Impression
Imprim33



Dépôt légal
Décembre 2013

N° ISSN : 2114-9453

Contact
contact.laronde@orange.fr
102, rue Sainte-Catherine
33000 Bordeaux
Tél. 05 56 81 12 97
www.larondesquartiers
debordeaux.com



C.L.E.F. Immobilier

VENTE - LOCATION - GESTION

299 Blvd J.J. Bosc - 33800 BORDEAUX
80 Crs Alsace Lorraine - 33000 BORDEAUX

- L'IMMOBILIER AUTREMENT -

Tel: 05.56.81.62.62

Fax: 05.56.44.80.67

Mail: agence@clefimmobilier.fr

