



B Brèves de BORDEAUX

HIVER 2016 N° 35

[2] **Cuisiner pour les fêtes**

[4] **Détour Allées de Tourny**

[6] **Du côté de la gare**

[8] **Tables en fête**

[10] **Hôtels de charme**

 **Les Senioriales**
Résidences Seniors

05 62 47 86 10
www.senioriales.com



RÉSIDENCE SERVICES SENIORS À CENON

Location meublée avec services inclus⁽¹⁾

Séjour découverte 200 €TTC 3j/2 nuits

Séjour temporaire à partir de 80 €TTC/j (7j et +)

Long séjour à partir de 990 €TTC/mois

- ✓ Salon-Club convivial avec des animations
- ✓ Équipe présente sur place 7j/7⁽²⁾
- ✓ Possibilité de repas, ménage, linge...

(1) Détails auprès d'un conseiller. Tarifs et disponibilités au 16/11/2016. (2) En journée.

Cuisiner pour les fêtes

Qui dit fêtes de fin d'année, dit repas de fêtes. Et pour cela, rien de mieux que les produits du terroir. Encore faut-il savoir où les acheter. Voici une petite sélection d'adresses coup de cœur à Bordeaux. De quoi émerveiller vos invités avec un dîner digne des meilleurs restaurants gastronomiques !



■ Epicerie Domergue

Pour les Epicuriens

Delphine vous accueille dans sa nouvelle épicerie. Sur les étals de son commerce, fromages variés et charcuteries vous mettent en appétit. À côté, une gamme de bières, de confitures, de pâtes italiennes et d'épices en tout genre tapissent également le décor, sans oublier le coin potager, où vous pouvez faire le plein de légumes. Ces nombreux produits, Delphine les connaît sur le bout des doigts, car elle travaille exclusivement avec des petits producteurs et privilégie autant que possible les circuits de distribution courts. A l'aise dans sa boutique, comme dans ses baskets, Delphine est une fille du quartier qui a voulu le rester. Ce qui a valu à son établissement de devenir rapidement une adresse très prisée des Bastidiens.

24 avenue Thiers
Tél. 05 56 86 84 70
Lundi : 16h/19h30
Du mardi au samedi : 9h30/13h30-16 h/19h30



■ Comtesse du Barry

La gastronomie chic livrée

Voilà une valeur sûre en matière de produits du terroir, notamment de foies gras ! Cette maison propose aussi des truffes, du caviar, du saumon fumé, des chocolats, des terrines, du champagne, du café, du thé... et de nombreux plats raffinés déjà cuisinés. Vos papilles ne resteront pas insensibles aux filets de caille aux raisins. La marque choisit tous ses produits avec un soin rigoureux pour vous offrir le meilleur de la gastronomie. Des produits haut de gamme, c'est certain, mais accessibles à toutes les bourses. Et puisque ce sont bientôt les fêtes, la boutique vous propose des coffrets cadeaux et assure la livraison. Alors à très bientôt dans votre boutique Comtesse du Barry.

33 cours de l'Intendance
Tél. 05 56 30 47 59
Du mardi au samedi : 10h/13h-14h/19h
@ boutiques.comtessedubarry.com



■ Maison Servan

Une belle et bonne épicerie fine

Dans une très belle boutique du Triangle, deux frères gèrent la Maison Servan. Ils y vendent des produits du terroir, de la mer, des fromages, des épices et autres condiments qui réveillent les papilles. Tous les produits sont choisis avec goût. Vous trouverez ainsi le must des charcuteries, des parmesans millésimés ou des conserves aussi belles que délicieuses... Et pour les fêtes de fin d'année, les frères Servan vous prodigueront de très bons conseils, notamment pour composer vos paniers gourmands. Vous pouvez aussi faire appel à leur service traiteur pour vos événements spéciaux et repas de groupes.

22 rue Jean-Jacques Rousseau
Tél. 05 56 44 35 58
Lundi : 15h30/20h
Du mardi au samedi : 10h/13h-15h30/20h
@ www.maison-servan.fr

GARAGE LEMAIRE la réparation et l'entretien de votre véhicule dans le respect des normes constructeur.

145 rue de Liberté
33200 BORDEAUX Caudéran
TEL: 05.56.24.24.72
Garage.jl.lemaire@wanadoo.fr

ENTRETIEN & RÉPARATION
Confiez-nous votre véhicule quelque soit sa marque

✓ Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30



✓ prêt de voiture ou de vélo le temps de l'intervention.



✓ Mécanique, entretien, carrosserie, vente de véhicules neufs et occasions toutes marques.



■ Maison Dubernet

Une épicerie qui sent bon les saveurs du Sud-Ouest

Depuis 1864, la Maison Dubernet s'attache à transmettre le meilleur du goût, dans le respect des traditions des terroirs landais, chalossais et basque. Elle propose ainsi des recettes inimitables créées avec des produits régionaux rigoureusement sélectionnés : jambon cuit mijotant toute la nuit dans un bouillon, boudin noir du pays, pâtés en croûte, magrets séchés à l'ancienne, bérét landais ou saucisse au couteau. Et si vous désirez savourer des recettes de cuisine paysanne et authentique du Sud-Ouest, vous serez comblés par les bœufs de la Maison Dubernet : axoa de veau, cassoulet chalossais, daube landaise, ou encore poulet basque piperade. Pour vos commandes de Noël, rendez-vous à la boutique de Mériadeck ou sur le net.

Centre Commercial Mériadeck
Tél. 05 56 98 56 27
Du mardi au samedi : 10h/20h
@ www.maison-dubernet.com



■ De la ferme à la ville

La nature dans l'assiette

C'est en août 2005 que Jean-Pierre Lacaze a créé « De la Ferme à la ville ». Pour vous procurer des produits venant directement de la ferme, poussez la porte de sa boutique située à proximité de la Barrière de Pessac. Jean-Pierre vous racontera l'histoire de la ferme familiale, d'où proviennent ses volailles élevées dans la plus pure tradition, en toute liberté dans un environnement naturel. Parmi les produits qu'il propose, vous trouverez des volailles qui passent 28 semaines à la ferme, de la poularde fumée élevée au petit-lait pendant 2 mois, du chapon, de l'oie, du foie gras, du confit maison, des champignons... Jean-Pierre se fera un plaisir de vous conseiller, de vous guider dans vos choix, pour toutes les occasions. « De la Ferme à la ville » a été plusieurs fois primée et a reçu le prix d'excellence pour ses poulardes.

103 cours Maréchal Gallieni
Tél. 05 56 93 86 98
Du mardi au samedi : 9h/12h30-15h30/19h30
@ www.delafermealaville.fr



■ Occitanie

Épicerie fine et cadeaux

Magasin atypique, l'Occitanie est une épicerie fine de produits du grand Sud-Ouest, mais pas seulement. On y trouve aussi des parfums d'intérieur, une gamme de produits corporels et des souvenirs de Bordeaux. Pascale a repris la boutique il y a 15 ans. Sur les étagères, des savons en forme de canelés aux senteurs de vin, des confitures au pruneau d'Agen, du sel à base d'épices et de marc de raisin (cabernet, merlot et syrah) côtoient le piment d'Espelette, le confit de canard, le foie gras, la piperade... A noter que l'on peut y acheter le whisky bordelais le « Moon Harbour », dont l'assemblage est assuré en Ecosse, puis vieilli en fûts de chêne de Sauternes. Commerçante, Pascale a aussi plaisir à faire découvrir aux touristes les lieux de Bordeaux à visiter. Née place Pey Berland, elle connaît la ville comme sa poche.

68 rue des Remparts
Tél. 05 56 44 88 63
Du lundi au samedi : 9h30/19h
@ www.occitanie.sitew.org



■ Rock du Palais

De la musique à la cuisine

Reconversion réussie pour cet amateur de rock. Son épicerie fine distribue les excellents produits Palmagri : magrets, foies gras entiers, cuisses de canard, ou encore grappeline (80 % foie gras et 20 % raisins épépinés). Vous craquerez également pour les noix de cajou à la truffe (un apéritif original), des produits « Oh Légumes oubliés », ou une pâte à tartiner effervescente qui amusera petits et grands. Originales, les rillettes au foie

gras font fureur : un client libanais est reparti un jour avec tout le stock. Un autre, de Bruxelles, commande régulièrement, 2 fois par an de la grappeline. A découvrir absolument !

86 rue de Palais Gallien
Tél. 05 57 83 43 12
Du mardi au samedi : 10h/14h - 16h30/19h
@ www.rock.bordeaux-sourcing.fr
f

Détour par les allées de Tourny

Connues pour leur manège « carrousel », leurs façades 18^e, leurs terrasses élégantes, les Allées de Tourny forment, avec le cours Georges Clémenceau et le cours de l'Intendance, le fameux Triangle d'Or bordelais. Brasseries, cavistes et enseignes chics y ont élu domicile. Petit tour d'horizon.



■ Le Napoléon 3

On y vient autant pour son décor que pour sa carte. Le café « Le Napoléon 3 », créé en 1980, transporte dans une autre époque : portes habillées de verre biseauté, sol de mosaïque, boiseries et lustres Napoléon 3, bar arrondi en bois massif... La carte propose une cuisine de brasserie simple et savoureuse, aux accents basques. Son Chef, Patrick Urtizvérea, originaire du Pays Basque, y apporte les recettes typiques de son Sud-Ouest natal depuis 18 ans, avec un objectif : rendre le café brasserie accessible au plus grand nombre en pratiquant des tarifs abordables. Cet hiver, vous pourrez y déguster les plats classiques du Napoléon 3 et ses pâtisseries, tartes au citron, crumbles et autres tartes aux poires et chocolat, ainsi que son chocolat chaud qui font sa réputation.

6 bis cours du 30 Juillet
Tél. 05 56 81 52 26
Du lundi au samedi : 7h30/21h
@ www.cafenapoleon3.com



■ Le Carrousel 1900

Situé face à la place de la Comédie, le carrousel de Jean-Marie Malaval, alias Monsieur Caramel, fait le bonheur des enfants depuis 22 ans ! Fils et petit-fils de forain, Jean-Marie Malaval a grandi dans l'univers de la fête et des manèges. Passionné par les carrousels il a créé, avec un associé, son entreprise de construction. Il possède aujourd'hui plusieurs manèges sur le Bassin, à Bordeaux, en France et en Espagne. Celui qui est situé sur les Allées de Tourny a été construit par son grand-père, puis il l'a restauré et agrandi. Ce splendide carrousel à étage est composé de chevaux de bois, d'animaux, carrosses, avions, d'une voiture ancienne, d'une nacelle tournant et orné de peintures représentant Bordeaux. Une invitation au voyage hors du temps...

Allées de Tourny
Tél. 05 56 52 77 66



■ Petrusse

L'histoire de la marque est celle de Petrusse Reynen, passionnée d'art et d'étoffes anciennes. La Maison Petrusse crée des étoles, des foulards, des châles, dans une diversité de matières (soie, organza, laine, cachemire...), de motifs et de couleurs, parfois agrémentés de passementerie. Chaque pièce, unique, véhicule une culture artisanale respectueuse de savoir-faire ancestraux. La plupart des étoles sont tissées sur des métiers jacquard, au Cachemire, et l'assemblage des plumes et strass est réalisé dans les ateliers de Langon. Sandrine, responsable de la boutique de Tourny depuis l'ouverture de l'enseigne, propose étoles et foulards pour homme et femme. Le siège social et l'atelier de création peuvent se visiter une fois par mois au Château Mauriac à Langon (réservation en magasin).

8 allées de Tourny
Tél. 05 56 52 02 02
Du lundi au samedi : 10h/19h
@ www.petrusse.com
f

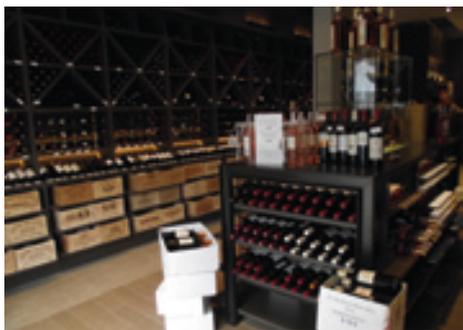


■ Badie

Fondée en 1880, la cave Badie occupe un bel immeuble du 18^e siècle sur les allées. Adresse de prédilection pour les amateurs bordelais, Badie est historiquement spécialisée dans les grands crus de la région, mais propose également les meilleurs produits des grandes maisons champenoises, cuvées rares et millésimes exceptionnels, les meilleurs vins de Bourgogne, du Rhône, de Loire, des vignobles étrangers, ainsi que

toute une sélection de spiritueux. Au total, 3 000 références issues d'une sélection rigoureuse, achetées directement aux propriétés. En plus des conseils, Badie propose un service de cadeaux d'affaires et une livraison partout en France.

60-62 allées de Tourny
Tél. 05 56 52 23 72
Du lundi au samedi : 10h/19h30
@ www.badie.com
f



■ La Vinothèque de Bordeaux

C'est en 1973 sur une idée de Noël Lagrue, des Halles Lagrue, que la Vinothèque voit le jour, rachetée en 2007 par la famille Cottin. A la fois négociant et caviste, la Vinothèque offre le choix d'un stock exceptionnel d'1,5 million de bouteilles : 2 400 références de vins français et étrangers, une gamme de 30 champagnes, 150 châteaux en primeurs dont tous les 1ers crus classés, et le « sanctuaire » qui recèle une collection unique de grands vins (achat en boutique ou sur le site de vente en ligne).

8 cours du 30 juillet
Tél. 05 57 10 41 41
Du lundi au samedi : 10h/19h30
@ www.vinotheque-bordeaux.com



■ La Villa Tourny

La Villa Tourny accueille ses clients dans un cadre contemporain noir et blanc, assorti de touches baroques. Cette brasserie, haut lieu de la vie bordelaise, propose plats traditionnels et cuisine du monde. Vous pourrez y déguster tagliatelles au homard, risotto thaï, tartare de magret aux noisettes de 15 € à 30 €, et prolonger vos soirées au bar de nuit. Deux fois par mois, vous apprécierez les soirées afterwork à thème, de 19h à 2h, autour de pintxos (variété de tapas) et danserez au son du DJ.

20 allées de Tourny
Tél. 05 56 44 60 48
Du lundi au samedi : 8h/2h du matin
@ www.lavillatourny.com
f



■ Parfumerie de l'Opéra

Voilà une parfumerie petite par sa taille, mais grande par sa sélection de marques. Micheline Favreau Cerrato, à sa tête depuis 1974, y propose une sélection de 25 marques de prestige, rares à Bordeaux, comme par exemple l'Officina Parfumo Pharmaceutica di Santa Maria Novella, maison fondée au 17^e siècle par des pères dominicains. S'y ajoute « L'Eau de Bordeaux » conçue à Grasse en 2006 en hommage à sa ville. Passion héritée de ses parents, la parfumerie est pour Micheline un monde merveilleux qu'elle aime faire partager.

10 allées de Tourny
Tél. 05 56 79 29 29
Du lundi au samedi : 9h30/19h
@ www.auparfum.com

Gare St-Jean (face à la gare)

Vente de véhicules neufs & occasions
Mécanique, carrosserie (prêt de véhicules)
Entretien toutes marques

nouvelle MEGANE4

GARAGE DE LA GARE
Jean-Philippe CARRIERE
37 rue Charles Domercq
33800 BORDEAUX
05 56 92 56 05

SGM RÉNOVATION

*La rénovation de qualité
en centre-ville de Bordeaux*

- Peinture
- Béton ciré
- Création de cuisine et salle de bain
- Électricité
- Pose de parquet
- Pose de carrelage
- Plâtrerie • Isolation
- Pose moulure plâtre
- Plomberie
- Rénovation et entretien parquet
- Peinture décorative
- Cloisonnement et menuiserie

06 36 946 449

www.travaux-renovation-bordeaux.fr

Du côté de la Gare

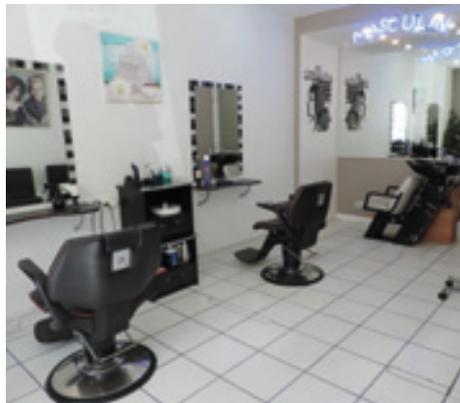
Éclectique, cosmopolite, le quartier de la Gare Saint-Jean est un quartier en mouvement. En témoignent les travaux de rénovation de la gare et le vaste programme de réaménagement urbain. S'il est un lieu de passage, c'est avant tout un lieu de vie avec ses commerces. Petit aperçu.



■ Le Fil rouge

Voilà un endroit dédié à la gourmandise : épicerie fine, cave à vin, lieu pour se restaurer sur le pouce. Pour bien démarrer la journée, dégustez cafés, thés et jus de fruits bio, avec les « macarons de Marion » aux parfums de fleurs et de fruits. Midi et soir, le Noir de Bigorre et le porc basque de la maison Oteiza se savourent en jambons, saucissons, rillettes, pâtés et autres ventrèches. Puis viennent les fromages bio de chez Crozefond, de la vallée des Aldudes ou du Larzac. La belle sélection de vins au verre sublimerait le tout. Et pour prolonger la dégustation, un petit tour par la cave ou l'épicerie, où vous trouverez le meilleur des terroirs, des références en bio, épices, miels et autres confitures.

4 rue des Douves
Tél. 05 56 72 35 84
Le mardi : 17h/20h30
Mercredi et jeudi : 10h/14 h30 - 17 h/20h30
Vendredi et samedi : de 10h à 22 h
Le dimanche : de 9 h à 16 h



■ Salon Michel

Installée dans le quartier depuis 2004, Danièle, patronne du salon, a conservé le nom donné par son prédécesseur dans les années soixante. Celle que tout le monde appelle Dany coiffe exclusivement les hommes. Dynamique et accueillante, cette coiffeuse expérimentée est très attachée à son rôle de conseil et s'adapte à toutes les têtes et tous les âges : coupes actuelles pour les étudiants, soins à apporter au cuir chevelu des anciens... Le salon Michel, c'est entre la place de la Victoire et le marché des Capucins, et ce sont des petits prix (coupe simple à 12 €, shampoing, coupe, coiffage à 16 €).

60 cours de la Marne
Tél. 05 56 92 53 25
Du mardi au vendredi : 8h45/18h
Le samedi : 8h45/16h
Avec ou sans rendez-vous



■ Naturôme

Bienvenue chez Naturôme, centre de naturopathie, espace naturel de santé, conçu pour offrir une gamme de soins naturels dans un objectif de santé et de prévention. L'architecture intérieure a été pensée pour favoriser le ressourcement et à la pratique de l'hygiène de vie, grâce à l'emploi de matériaux écologiques. Une équipe convaincue et compétente vous accompagne sur le chemin de la santé tout naturellement, avec des soins 100% bio, faisant appel aux ressources et à la vitalité de chacun : sauna, hammam, massages, soins esthétiques, pratiques corporelles douces (yoga, Pilates, Qi Gong, méditation...). Naturôme propose également des consultations dans diverses disciplines (ostéopathie, shiatsu, kinésiologie, naturopathie...).

7 Impasse Saint Jean
Tél. 05 56 78 25 09
Du lundi au vendredi : 10h/19h
Le samedi : 10h/16h



■ Atileo

Premier opticien sur le cours de la Marne en venant de la gare, Thibaut s'est installé en 2004 sous l'enseigne Atol. C'est en 2011, devenu commerce indépendant, qu'il renomme son magasin Atileo, avec les initiales des prénoms de ses enfants. Après des études d'optique à Paris et quelques années comme salarié de l'enseigne Afflelou, Thibaut a choisi Bordeaux et plus particulièrement ce quartier pour ouvrir son magasin, où l'on

trouve un large choix de montures pour toutes les bourses, ainsi que des grandes marques. Au fil du temps, des liens de confiance se sont tissés avec ses clients. Côté pratique, le magasin est situé face à la place André Meunier et son parking souterrain.

177 cours de la Marne
Tél. 05 57 59 13 50
Du lundi au vendredi : 10h/19h
Le samedi : 10h/13h

DU 25 NOVEMBRE AU 24 DÉCEMBRE
2016

VOS ACHATS
DE NOËL
REMBOURSÉS !

*en chèques bordo' cado

❄ 5 000 € ❄

remboursés

jusqu'à 100 euros par personne

ARLETTE
GRUSS

www.cirque-gruss.com



GAGNEZ 4 PLACES PAR JOUR
POUR LE CIRQUE ARLETTE GRUSS !

du 7 au 23 décembre 2016

EN JOUANT SUR LA PAGE FACEBOOK
DE LA RONDE DES QUARTIERS DE BORDEAUX

CONSERVEZ VOS TICKETS DE CAISSE ET JOUEZ SUR
LARONDEDESQUARTIERSDEBORDEAUX.COM

offre valable uniquement pour tout achat effectué dans un des commerces adhérents à la ronde des quartiers de bordeaux



Règlements déposés chez Maître LACAZE et disponibles sur larondedesquartiersdebordeaux.com

Tables en fête

Les fêtes de fin d'année sont une invitation à se retrouver autour d'un repas d'exception, dans une ambiance chaleureuse. Et si on allait au restaurant ?



■ Le Chapon Fin

Créé en 1825, Le Chapon Fin est l'un des premiers restaurants gastronomiques triplement étoilés de l'histoire et le plus ancien restaurant de Bordeaux. Dans son surprenant décor de rocaille, il a reçu d'illustres visiteurs tels que Sarah Bernhardt, Sacha Guitry, Toulouse Lautrec ... Le Chef, Nicolas Nguyen Van Hai, y propose une cuisine savoureuse, contemporaine et authentique dans le respect des traditions et des produits locaux. La cave, avec ses 700 références, promet une belle alliance avec les mets, grâce à une sélection de grands vins de Bordeaux et d'ailleurs. Ouvert pour le réveillon du premier de l'an, Le Chapon Fin vous proposera une soirée inoubliable, composée d'un menu original avec un accord mets et vins pour 190 € dans une ambiance jazzy.

5 rue Montesquieu
Tél. 05 56 79 10 10

@ www.chapon-fin.com



■ Le Pressoir d'Argent

Le Pressoir d'Argent, restaurant gastronomique de l'Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel, dont la carte est signée Gordon Ramsay, doit son nom à la présence rare dans la salle, d'une presse à homard en argent massif, conçue par la maison Christofle. Un écrin d'excellence à la mesure de ce grand Chef, dont la carte fait la part belle aux produits régionaux (bœuf de Bazas, foie gras des Landes, homard breton...), mais aussi à des produits d'outre Manche comme le dos de chevreuil d'Ecosse. En cave, 550 références de vin enrichissent l'expérience gustative. Pour la soirée du 31 décembre, 2 offres gastronomiques sont proposées : le réveillon gourmet et le réveillon enchanteur, respectivement à 350 et 170 € hors boissons.

2-5 place de la Comédie
Tél. 05 57 30 43 42

✉ restaurants.bordeaux@ihg.com

@ www.bordeaux.intercontinental.com

■ Brasserie le Bordeaux Gordon Ramsay

Aux mains du Chef britannique Gordon Ramsay, cette brasserie sert des spécialités du Sud-Ouest agrémentées d'une touche British. A la carte, le bœuf Wellington, la salade César ou encore le célèbre fish & chips. Au menu de la brasserie, le brunch dominical se démarque avec un festival de viennoiseries, pâtisseries, propositions sucrées et salées (banc d'écailler, charcuterie, découpe de saumon, salades, pièces rôties, sélection de fromages) concoctées avec des produits de saison, à 63 €/pers. et 15 €/enfant, valable les dimanches de 12h à 15h. Et pour la Saint-Sylvestre, le dîner se déroulera au Pressoir d'Argent, le restaurant gastronomique où officie le Chef.

2-5 place de la Comédie
Tél. 05 57 30 43 42

✉ restaurants.bordeaux@ihg.com

@ www.bordeaux.intercontinental.com



■ Chez Mémé.com

Parce que «la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes», Chez Mémé.com sélectionne des produits locaux frais chaque jour : volailles fermières, viandes de race et poissons sauvages, fruits et légumes en accord avec les saisons... Chez Mémé.com, la carte s'adapte aux produits fraîchement débarqués des producteurs pour proposer une cuisine généreuse et authentique, au parfum d'antan (terrines de foie gras à la queue de bœuf, pot-au-feu, côte de cochon

fermier...). Pour déjeuner, le plat du jour est à 9,90 €, le menu entrée-plat-dessert à 15,90 €. Et le dimanche midi, cela fleurit bon le poulet fermier label rouge et ses pommes grenailles. Si la cuisine est traditionnelle, le décor est dans l'air du temps, moderne, l'ambiance jazzy et conviviale. Ouvert sur réservation pour les réveillons de Noël et de la Saint-Sylvestre

51 rue Saint Rémi
Tél. 05 56 48 03 20

Commerces : ils ont du cœur

Un voyage à Québec et 6 500 sacs cabas sont à gagner du 18 novembre au 4 décembre chez nombre de commerçants indépendants à Bordeaux.

Découvrez les actions solidaires de vos commerçants

Du 18.11 au 04.12

AU CŒUR DES QUARTIERS

LES PETITS GESTES DU QUOTIDIEN

À GAGNER
UN VOYAGE À QUÉBEC*

OFFERT PAR Air Transat sur larondedesquartiersdebordeaux.com

JOUEZ ET GAGNEZ CHEZ VOS COMMERÇANTS INDÉPENDANTS !
6 500 SACS CABAS
GAGNÉ

Offre en partenariat avec

Vous permettre de mieux connaître vos commerçants et artisans indépendants, acteurs de vie et de proximité, au travers de témoignages, et vous récompenser lors de votre visite chez un de ces commerçants, tel est l'objectif de la démarche « Au cœur des quartiers ».

★ Comment participer ?

Pour essayer de gagner l'un des 6 500 sacs cabas réutilisables, qui vous permettra de faire vos courses sans utiliser de sacs plastiques et deux billets d'avion aller-retour au départ de Bordeaux pour la ville de Québec, rien de plus simple : **jusqu'au 4 décembre, connectez-vous sur www.larondedesquartiersdebordeaux.com et saisissez le code ACQUEBEC.**

Les billets d'avion sont offerts par **Air Transat, compagnie aérienne régulière canadienne, accompagnés de 2 passeports découverte VIP de la ville offerts par l'Office du tourisme de Québec***.

Et lors de votre visite chez les commerçants participants, vous découvrirez quelques gestes du quotidien qui favorisent le « mieux vivre ensemble ». Vous verrez ainsi Marie-Jeanne T. au Grand Parc, qui aide ses clients illettrés à avoir des bases de français, les commerçants de Saint Michel et les frères G. du quartier Saint Rémi qui, chaque année, offrent pour Noël une soupe à l'oignon ou une paëlla géante à tous ceux qui se retrouvent seuls ou démunis.

*Conditions et détails du jeu sur www.larondedesquartiersdebordeaux.com

LES CHOCOLATS

Yves Thuriès

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

—

NOËL DES DÉLICES

RETROUVEZ
TOUTES LES SAVEURS DE NOËL
DANS NOTRE BOUTIQUE :

38 RUE DES 3 CONILS
FACE AU CC ST CHRISTOLY
33000 BORDEAUX

—

OUVERTURE
EXCEPTIONNELLE
LES DIMANCHES DE
DÉCEMBRE

DE 11H À 18H

LIVRAISONS ET EXPÉDITIONS
POSSIBLES



Hôtels de Charme : des tables à découvrir

Bordeaux vient d'être élue la ville la plus « tendance » au monde selon le guide Lonely Planet. Si Bordeaux doit sa réputation mondiale à ses vins et son patrimoine architectural, elle recèle aussi de nombreux hôtels et hébergements hors normes. En voici quelques-uns à découvrir au détour d'une balade ou pour y déjeuner.



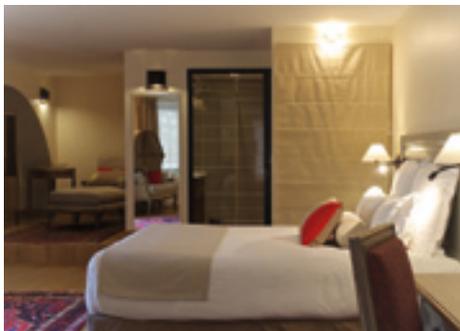
■ Hôtel de Sèze

Le charme et le luxe XVIII^e revisités

Dédié à Raymond comte de Sèze qui fut l'avocat de Louis XVI et de Marie-Antoinette, l'Hôtel de Sèze allie charme à l'ancienne et chic moderne : chambres raffinées et feutrées, fumoir aux fauteuils de cuirs, spa et sauna dans de belles caves voûtées... Idéalement située sur les allées de Tourny, cette belle adresse propose également un restaurant raffiné : le Comptoir de Sèze. Pour une halte gourmande, un brunch du dimanche ou le tea time, le comptoir sert une cuisine française moderne à prix doux. Compter 19€ seulement pour une formule du midi. Et cerise sur le gâteau : le hall d'accueil expose régulièrement des artistes de la région.

23 allées de Tourny
Tél. 05 56 14 16 16

@ www.hotel-de-seze.com



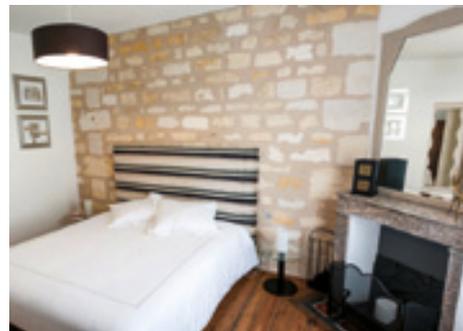
■ Hôtel Vatel

Un raffinement en toute modestie

Niché au bord du fleuve et du quartier historique des Chartrons, partez à la découverte de l'Hôtel Vatel et de ses tables. En plus de ses 12 chambres classées 4 étoiles, cette nouvelle adresse propose 3 ambiances pour vous restaurer : le bistrot pour un cadre moderne du petit-déjeuner à l'afterwork, la brasserie pour une restauration gastronomique, et le bar lounge pour siroter un cocktail dans une ambiance typiquement british. Enfin, un espace panoramique dédié aux événements professionnels ou privés offre une vue époustouflante sur les toits et la Garonne. Le petit plus insoupçonnable : un patio secret végétalisé accessible depuis le bar.

4 cours du Médoc
Tél. : 05 56 11 01 11

@ www.hotelvatel.fr



■ Chambres à Bord'O

Une maison d'hôtes de standing

Dans un environnement paisible du quartier de la Bastide se trouve une demeure contemporaine : les chambres d'hôtes «Chambres à Bord'O». Sous le toit de cette ancienne échoppe remise au goût du jour par Nathalie, vous découvrirez 4 chambres décorées dans un style personnalisé et à l'atmosphère unique. Le petit-déjeuner composé de produits frais est servi dans la salle à manger ou dans le patio extérieur. Un lieu accueillant et chaleureux à recommander sans modération à votre entourage pour une escapade bordelaise inoubliable.

6 rue Cazenave
Tél. 06 85 89 14 03

@ www.chambres-a-bordo.fr



■ Hôtel Alton

L'accueil au centre des attentions

Dans le quartier Saint Augustin, à 5 minutes du stade Chaban Delmas et desservi par le tramway, l'Hôtel Alton dispose d'une grande capacité d'accueil : 170 chambres avec terrasse ou balcon, parking privé, 4 200 m² d'espaces et de jardins... L'hôtel dispose également d'un important service événement pour toutes vos demandes de rendez-vous d'affaires, séminaires, réunions... Les salons et

salles de réunion peuvent accueillir jusqu'à 100 personnes. Et pour vos pauses déjeuner : son restaurant «L'Olicia» jouit d'une terrasse en patio intérieur où vous pourrez savourer une cuisine inventive et raffinée.

107 rue de la Pelouse de Douet
Tél. : 05 56 99 55 55

@ www.hotel-alton.com

Nouveaux moyens de paiement et sécurité

« 3 QUESTIONS » à Philippe PETIT, Directeur du Département Gestion bancaire à la Caisse d'Épargne Aquitaine Poitou-Charentes

I Comment allons-nous régler nos achats demain ?



Philippe PETIT : L'utilisation des chèques et des espèces recule d'année en année. Notre principal moyen de paiement à ce jour est la carte bancaire qui permet d'effectuer nos achats chez les commerçants, mais aussi sur Internet.

Si l'on se projette dans l'avenir, il est probable qu'à terme le téléphone mobile remplacera les moyens de paiement classiques (cartes, chèques). Ces paiements se feront de plus en plus sans contact ce qui

suppose d'adapter nos règles de sécurité.

I Quelles sont les règles de base à respecter pour tout paiement ?

Ph. P. : Ce qui est essentiel lors d'un paiement c'est de s'assurer de l'authentification du payeur. Il faut pouvoir être sûr que celui

qui utilise le moyen de paiement en est bien le propriétaire. Lors d'un paiement par carte chez un commerçant, c'est le code confidentiel qui fait office de signature électronique. En utilisation à distance nous assistons aujourd'hui à une multiplication de mesures de protection du consommateur : code à usage unique par SMS, biométrie et même tatouage connecté (recherches du MIT de Boston).

I Et vous, au sein de la Caisse d'Épargne, que déployez-vous ?

Ph. P. : Depuis quelques mois, nous expérimentons les cartes bancaires avec un cryptogramme visuel dynamique : cela signifie que les 3 derniers chiffres au dos de la carte bancaire changent régulièrement et automatiquement grâce à un affichage à cristaux liquides. Ce procédé sera généralisé si les tests en cours sont probants. Plus récemment, nous avons conclu un partenariat avec Apple qui permet, à nos clients détenteurs d'un iPhone, d'une Apple Watch ou d'un iPad (1), via l'application Apple Pay, de régler leurs achats chez certains commerçants en toute sécurité.

(1) Pour plus d'infos, consultez le site internet d'Apple : www.apple.com/fr/apple-pay/
Caisse d'Épargne et de Prévoyance Aquitaine Poitou-Charentes, Banque coopérative - capital social de 794 625 500 euros - RCS Bordeaux n°353 821 028

LE LION LILAS
Bistrot Bordelais

6 Rue Bouquière 33 000 Bordeaux
A deux pas de la Grosse Cloche et de la Place Fernand Lafargue

lelionlilas.com

Dans une ambiance décontractée, venez savourer nos plats de bistrot simples et délicieux, tous faits maison !

Repas de groupe
Evénements
Saint-Sylvestre

Ouvert midi et soir,
tous les jours sauf le dimanche midi

09 73 68 61 51

Le coin gourmand

Verrine fraises-framboises

Ingrédients salé breton

- > 350 g de beurre
- > 350 g de sucre semoule
- > 5 g de sel
- > 15 g de levure chimique
- > 7 jaunes d'œuf

Ingrédients chantilly vanille

- > 500 g de crème 35%
- > 100 g de sucre semoule
- > 1 gousse de vanille



Préparation

- Dans un saladier, mélanger le beurre pommade avec le sucre, la farine et la levure chimique. Ajouter les jaunes en dernier
- Étaler la pâte sur une feuille de papier cuisson, cuire à 170° pendant 14 minutes et émietter quand la pâte est refroidie
- Pour la crème Chantilly, monter tous les ingrédients au batteur
- Dans une verrine mettre au fond le biscuit breton émietté, disposer la Chantilly à l'aide d'une poche à douilles à mi-hauteur, ajouter les fraises, disposer une deuxième couche de Chantilly aux 3/4 et ajouter ensuite les framboises. Terminer par une rosace de Chantilly.

Les Douceurs du Palais Gallien

Guilhem de Bethmann
40 rue du Palais Gallien
Tél. 05 57 83 44 68

> Jusqu'au **4** décembre

Foire d'automne

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

Place des Quinconces

> Jusqu'au **4** décembre

Au cœur des Quartiers

Découvrez vos commerçants et gagnez des billets d'avion pour Québec pour 2 personnes. Règlement sur : www.laronedesquartiersdebordeaux.com

> **25** nov. au **24** déc.

Vos Achats de Noël remboursés

5 000 € remboursés par tranche de 100 € maximum par personne, sur présentation des tickets de caisse après tirage au sort. Règlement sur : www.laronedesquartiersdebordeaux.com

> **25** nov. au **27** déc.

Marché de Noël aux Allées de Tourny

Artisans d'art, objets du monde, spécialités gourmandes. Ateliers ludiques et créatifs, distribution de bonbons.

Allées de Tourny



> **4** décembre

Arbre de Noël à Gavinès

Buvette, tombola, activités créatives pour les petits, des stands avec des produits artisanaux pour vos idées cadeaux. Sans oublier la visite du Père Noël !

> **7** au **23** décembre

Cirque Arlette Gruss

2x2 places à gagner par jour, du lundi au samedi sur Facebook, pour le prochain spectacle du 14 janvier au 10 février : likez la page de La Ronde des Quartiers de Bordeaux, puis partagez ces posts (publications) «Arlette Gruss». Un tirage au sort sera effectué parmi les partages.

Règlement sur Bordeaux.fr

> **9** au **24** décembre

Noël à Pey Berland

Chalets de jeunes créateurs et artisans producteurs : décoration d'intérieur, accessoires de mode, vin, torréfacteur, chocolatier, foie gras...

Règlement sur Bordeaux.fr



> **17** décembre

Noël à Ginko

Marché nocturne, distribution de chocolats par le Père Noël, groupe de musique, chocolat chaud à 16 h.

Quartier Ginko

> **17** décembre

Noël Rue Judaïque-Av. de la République

De 10h à 19h, promenades à dos d'ânes et dans la carriole. Distribution de chocolats par le Père Noël. Chocolat chaud à 16 h et viennoiseries à l'école Bordeaux International School. De 17h à 19h spectacle de clowns, magicien, sculpteur de ballons, maquillage.

> **22** au **24** décembre

Noël à Saint Augustin

Le Guignol Guérin à 15h et 16h, Père Noël, chocolat chaud, vin chaud, crêpes, gaufres, marrons chauds.

Quartier Saint Augustin



BREVES DE
BORDEAUX

Magazine édité à 25 000 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, Ronde des Quartiers de Bordeaux, Shutterstock, Istock.

Création
Créative Mood

Impression
Korus Edition



Dépôt légal
Novembre 2016

N° ISSN : 2114-9453

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



MARCHE
de NOËL
Pey-Berland



Du 9 au 24 décembre / 10h à 19h

Redécouvrez l'esprit de Noël avec nos commerçants et artisans.
Idées cadeaux, gastronomie à partager
et de nombreuses animations.



bordeaux.fr