

VSD Week-end à...



BORDEAUX

La capitale girondine a longtemps traîné une image poussiéreuse. La voilà désormais à la pointe de la culture et de la gastronomie.

Lil y a quelques années encore, elle était la belle endormie, drapée dans ses certitudes nées d'un passé remarquable. Et voilà que, depuis peu, Bordeaux se réveille. La Cité du vin est un signe d'ouverture à l'autre, quand le Frac Nouvelle-Aquitaine et le Musée d'art contemporain (CAPC) rivalisent d'expositions et d'installations audacieuses. L'ancienne et imposante base de sous-marins

allemands abrite désormais les Bassins des lumières (1), un centre dédié à l'art numérique avec ses expositions temporaires. Sur la rive droite, c'est l'écosystème Darwin qui montre la voie à suivre en matière d'urbanisme. L'ancienne caserne militaire y est reconvertie en lieu de vie, où des bureaux côtoient un skate-park, une ferme tendance permaculture, des espaces d'expression et de restauration... La gastronomie, parlons-en. Autrefois

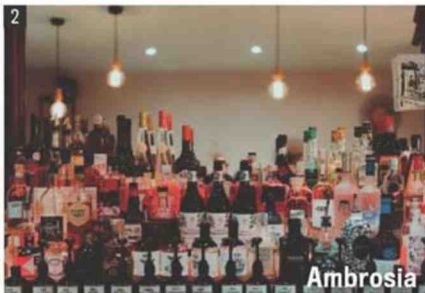
engoncée dans la tradition, la table bordelaise se fait désormais plus aguicheuse. Sous l'impulsion de jeunes chefs audacieux, la voilà qui dynamite les conventions au point de donner le change à la capitale. Ni plus, ni moins. **OLIVIER BOUSQUET**

Y ALLER

En train : compter environ 70 € A-R en Ouigo ou 150 € A-R en TGV classique. oui.sncf
 En avion : vols quotidiens sur Air France à partir de 100 € A-R. airfrance.fr



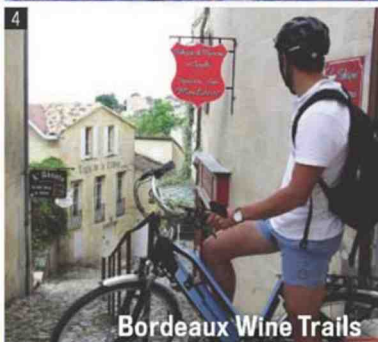
1 Bassins des lumières



2 Ambrosia



3 La Course



4 Bordeaux Wine Trails



5 Cassonade



6 Hôtel Cardinal



7 Le Cent 33

OÙ MANGER ?

(7) Le Cent 33

Des plats (certains à partager) non seulement splendides mais tout aussi excitants en bouche. Des petites merveilles signées Fabien Beaufour. 133, rue du Jardin Public. cent33.com

Lauza

Le chef Romain Schlumberger s'impose comme une valeur sûre de la gastronomie locale. Un respect absolu du produit.

Menus à partir de 18 €. 5, rue du Hâ. lauza.fr

Le Gabriel

La récente acquisition du Château Angelus séduit avec sa formule bistro dans un écrin soigné.

Menus à partir de 22 €. 10, place de la Bourse. bordeaux-gabriel.fr

Racines

Aux fourneaux, l'Écossais Daniel Gallacher concilie des saveurs étonnantes sans tomber dans l'esbroufe. Menus à partir de 35 €. 59, rue Georges-Bonnac. Sur Facebook.

OÙ BOIRE ?

(2) Ambrosia

De l'assiette au verre, cette nouvelle adresse joue la carte locale via des collaborations intéressantes. 32, rue du Chai des Farines. ambrosia-bar.com

Wine Bar

350 références en provenance d'une trentaine de pays, et une soixantaine de vins au verre. 19, rue des Bahutiers. lewinebarbordeaux.com

OÙ DORMIR ?

(3) La Course

Une maison d'hôtes charmante dans un ancien manoir daté de 1902. L'une des suites propose une piscine privée avec vue sur les toits.

À partir de 170 €. 69, rue de la Course. lacourse-bordeaux.fr

(6) Hôtel Cardinal

Coup de cœur pour ces 10 suites décorées d'un goût sûr et agrémentées d'une cuisine.

À partir de 170 €. 4, rue Élisée-Reclus. hotelcardinalbordeaux.fr

Seeko'o Hôtel

Seeko'o, c'est « iceberg » en inuit. D'où la forme étonnante d'un hôtel dont la déco évocatrice des grands paquebots invite au voyage. À partir de 100 €. 54, quai de Bacalan. seekoo-hotel.com

SHOPPING

(5) Cassonade

Oubliez les places fortes du cannelé : cette boutique mérite le détour, tant pour son produit vedette croustillant que pour le Saint-James, un gâteau mêlant amandes, orange et rhum arrangé. 53, rue Saint-James. cassonade.fr

L'Alchimiste

Pas de Paulo Coelho, mais des cafés superbement racés récoltés à la main et torréfiés pas loin. 12, rue de la Vieille Tour. alchimiste-cafes.com

À FAIRE

(4) Bordeaux Wine Trails

Au départ de Bordeaux, des excursions érudites et passionnantes dans le Médoc ou du côté de Saint-Émilion, ponctuées de visites et de dégustations. À la journée ou en demi-journée. À partir de 70 €. bordeauxwinetrails.com