

GRADIGNAN

Pour bien se connecter

La Ville, en partenariat avec l'IUT de Bordeaux et Transtech, propose, samedi, de 10 à 18 heures, au Théâtre des Quatre saisons, la troisième édition de l'opération Eureka ! Les défis du Fablab. Cette journée, riche en activités diverses, permettra de découvrir et de tester des objets connectés. Sont prévus des démonstrations, des ateliers, une conférence... (1).



Les objets connectés seront en démonstration. PHOTO FALE

Au programme : conférence, à 17 heures, sur le thème « Les ondes ont-elles un impact sur notre santé ? », animée par Didier Morin, professeur spécialiste des neurosciences. Les ateliers avec le Fablab Coh@bit : stand Arduino pour comprendre une carte électronique, le projet AlpIUT, lié à l'altitude en haute montagne, les jardins connectés réalisés dans le cadre du Hackathon organisé au Fablab, le jeu Dance dance revolution, des montres connectées, le lumimag pour les enfants, des solutions domotiques pour réduire les dépenses énergétiques, sécuriser la maison ou faciliter nos gestes du quotidien, l'imprimante 3D, Oculus... Place aux drones : aériens, sous-marins ou terrestres avec des lunettes d'immersion pour les pilotes présentés à la société Interdrones Services. Des initiations au pilotage sur simulateur sont également prévues.

Par ailleurs, des inventeurs de l'association Transtech présenteront leurs produits, du textile intelligent à la prise électrique connectée Wipi. **Patricia Delage**

(1) Entrée libre et gratuite.

TALENCE

Un nouvel « art de vivre »

RESTAURATION Domaine de Raba, tel est désormais le nom de l'ancienne Réserve, après le rachat de l'hôtel-restaurant par un groupe bordelais misant sur la tradition « à la française »

PATRICK FAURE
p.faure@sudouest.fr

L'hôtel-restaurant La Réserve a changé de mains en novembre dernier. Le groupe Millésime, dirigé par Philippe Monnin et sa compagne, Alexandra Patek, l'a racheté afin d'y lancer un projet d'ampleur. La société est jeune, créée en 2013 par ce conseiller en gestion et madame, avocate d'affaires.

Des projets, ils en ont aujourd'hui dans toute la France, alors que c'est déjà leur cinquième acquisition en Gironde : chambres d'hôtes, restaurant, hôtel. Ici, nous sommes dans le quartier de Raba, à quelques encablures de la rocade, près du cours de la Libération et d'une imposante école de commerce. Le lieu s'appelle désormais Domaine de Raba. « Nous adorons l'hôtellerie et la restauration, ce qui fait l'art de vivre à la française », explique M^{me} Patek. « Et nous répondons à un marché : pourquoi ne pas monter quelque chose sur le thème du savoir recevoir ? » Ils ont déjà fait leurs armes sur le Bassin, à Bordeaux et à Léognan avec un restaurant dans un château viticole.

Investisseurs

De moyens, ils en disposent, puisque les fondateurs précités s'appuient sur un groupe d'investisseurs privés, permanents ou ponctuels « pour qui investir peut aussi être un moyen de redonner vie à des lieux remplis de notre histoire ». Avec cet art de vivre qu'ils définissent « comme un subtil mélange de paysages, de bâtiments, de bonne cuisine et de grands vins », dans des lieux auxquels ils veulent « redonner le lustre d'antan en faisant revivre le patrimoine ».

Ils ne se cachent pas de viser le haut de gamme. « Pour investir sur



Séverine Perrier, Philippe Naudon et Alexandra Patek (de gauche à droite). PHOTO R.F.

Bordeaux, nous avons, par exemple, travaillé sur l'histoire de Bordeaux », précise Alexandra Patek, laquelle n'est pas originaire de Gironde et avoue qu'en arrivant à Talence, « en traversant le domaine universitaire, nous nous sommes dit, on va où ? Je ne connaissais pas ce lieu, mais ça m'a vraiment plu ; c'est un endroit apaisant ! »

« Redonner le lustre d'antan en faisant revivre le patrimoine »

Comme une opportunité – celle du rachat de cet établissement – n'arrive jamais seule, un ami à eux vient de racheter le château Raba, voisin

(XVIII^e siècle), quasiment à l'abandon, afin d'y créer des appartements, haut de gamme là aussi. C'est en cours de rénovation et les clients du Domaine pourront profiter des 5 hectares de son parc qui se rajouteront à l'espace de l'hôtel-restaurant bâti sur 13 ha.

Un voisinage renoué

« C'est une renaissance du quartier sur le thème de l'art de vivre et du bien recevoir », ajoute Séverine Perrier, précédemment directrice de la Réserve, désormais responsable régionale pour le groupe Millésime. Philippe Naudon monte en grade en devenant pour sa part directeur du Domaine.

Il va s'agir maintenant de recons-

truire dans le parc la partie hôtel (10 chambres) en libérant le bâtiment principal pour ce que M^{me} Perrier appelle un parcours des saveurs, d'un salon l'autre, sur le principe de la bistronomie – « la mise en avant du produit avec le choix des producteurs » – et la possibilité de venir « grignoter » à toute heure. Pour l'heure, le principe reste d'un menu à 57 euros et d'un menu-carte « partir de 47 euros ».

Des projets conséquents au point de devoir fermer l'établissement pendant près de dix mois, à partir de fin septembre ! Actuellement, le Domaine compte avant tout sur une clientèle d'affaires, en semaine. L'objectif est de toucher un plus vaste public... en pensant tout !

DE VILLE EN VILLE

Regards sensibles

GRADIGNAN Le musée Georges-de-Sonneville présente, jusqu'à dimanche, l'exposition intitulée « Surfaces sensibles », des photographies de Gérard Ouldabaali. Le photographe invite à le suivre dans ses voyages, au travers de portraits et de matières. « L'exposition comporte trois volets concernant l'être humain, le temps avec le travail de la nature et l'intemporel, l'infini, le hors du temps. Dans une démarche artistique, j'ai souhaité transmettre des émotions, faire de belles images où chacun peut se projeter », souligne Gérard Ouldabaali. Le musée est ouvert les vendredis, samedis et dimanches, de 14 à 18 heures. Entrée libre. Renseignements : 05 56 75 34 28.

Conférence demain

GRADIGNAN Le centre Quintessence propose, demain, à 20 heures, une conférence intitulée « Comment mieux te dire que je t'aime ! », ani-



Martine Lamy, responsable du musée, et le maire, Michel Labardin, présentent Gérard Ouldabaali et ses photos. PHOTO FALE

mée par Brigitte Vigneau, coach, spécialiste de la communication appliquée au couple. Tarif : 10 euros. Accueil à partir de 19 h 45. Réservations au 06 73 63 00 37.

Improvisation théâtrale

BÈGLES Samedi, à 19 h 45, un match d'improvisation opposera la Licœur à La Balise (Limoges), au Block, (tram C, arrêt Terres Neuves).

Réservation conseillée sur le site resas.licoeur.com Tarifs : 8 euros et 4 euros (moins de 12 ans). Carte de huit entrées à 35 euros, à utiliser en une ou plusieurs fois. Renseignements au 06 07 50 38 47.

Permanence de la Fnaca

TALENCE Le comité talençais de la Fnaca tiendra sa permanence mensuelle aujourd'hui, de 14 à 16 heures, à

la Maison des combattants de l'espace Mozart.

Concert au château Bardins

CADAJAC Le château Bardins accueille, samedi, à 20 heures, le quartier Prométhée, musiciens titulaires de l'Orchestre national de Bordeaux Aquitaine. Quintette pour piano et cordes de Brahms avec Jean-Philippe Guillo au piano. Dégustation des vins du château Bardins après le concert. Tarifs : 15 euros et 10 euros (moins de 20 ans).

Lily Luca, une chanteuse à découvrir

LÉOGNAN Régulièrement, en partenariat avec l'association Bordeaux chansons, l'espace culturel Georges-Brassens met à disposition sa scène pour faire découvrir de jeunes talents prometteurs de la chanson française. Vendredi, à 20 h 30, ce sera l'occa-

sion pour les spectateurs curieux d'écouter une chansonnière résolument actuelle et à la démarche artistique singulière. Une artiste qui n'aime rien tant que brouiller les pistes pour mieux tracer son propre chemin. Lily Luca accompagne d'un jeu de guitare pointu ses compositions tour à tour douces, intrigantes ou parfois désopilantes. Un peu à la façon de Clarika, son ingénuité apparente n'en contredit que mieux le regard acéré et léger qu'elle porte sur la société. Tarif unique : 6 euros.



Lily Luca. PHOTO OLIVIER DESRUMEAUX