

Houellebecq « L'Occident et plus généralement la modernité sont mal partis »

Vins de Bordeaux
Le guide de Jacques Dupont et Olivier Bompas



Le Point

lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 25 mai 2023

n° 2651 - 5,90 €

L 13780 - 2651 - F. 5,90 €



Taiwan

La guerre qui vient

Entraînement de réservistes sur la base de Taoyuan, à Taiwan, le 11 mai.

Les scénarios d'un conflit entre la Chine et les États-Unis
Comment les Taïwanais se préparent au débarquement

Management : les formations pour se perfectionner

RITCHIE B. TONGO/EEF/EPA/MAXPPP, CLÉMENT PÉTREAU/LE POINT*





BORDEAUX

Nos escapades en Gironde

Bol d'air. Historique, bistronomique, détente ou culturelle, voici quatre balades inoubliables. **PAR JEAN-JACQUES ALLEVI**



Épicurien. Visite en calèche du parc du château de Léognan, devenu un hôtel de luxe.

Château de **Léognan**
 (Enotourisme et histoire)

Oubliées les cinq chambres d'hôtes que comptait le château de **Léognan** situé à une vingtaine de kilomètres de Bordeaux. Chantal et Philippe Miecaze, propriétaires depuis 2007 de ce domaine de 70 hectares (dont 6 de vignes en appellation pessac-léognan), achèvent bientôt trois années de travaux. Résultat ? Un hôtel (5 étoiles) de 17 chambres réparties sur les deux étages de ce charmant château édifié entre le XVII^e et la fin du XIX^e siècle. Vingt chambres supplémentaires viendront dans les anciennes écu-

ries. Quant à l'ex-grenier à foin, il accueillera deux suites de 60 mètres carrés. Un nouveau restaurant, baptisé Les Petits Caprices, voisinera avec Le Manège, ouvert en 2015. Réalisé en partenariat avec l'Agence de l'environnement et de la maîtrise d'énergie (Ademe), ce réaménagement fait du château le plus gros chantier de France à répondre aux normes de l'Ademe.

Quant au domaine viticole, qui bénéficie du label Haute valeur environnementale niveau 3, il est un haut lieu de l'œnotourisme. Sous la houlette de trois guides, le visiteur apprend que cette propriété utilise pour seul engrais un

Le +
La route des vins bas carbone

Le château de **Léognan** fait partie des 8 domaines en graves et sauternes qui inaugurent cette année la première édition de la Route des vins bas carbone. L'objet ? La découverte de ces propriétés à pied ou à vélo.

06 48 04 99 14,
 bordeaux-graves-sauternes.com

savant mélange de crottin de cheval et de sarments de vigne broyés. Et aussi que des haut-parleurs répartis dans les vignes diffusent deux fois par jour une musique psychédélique qui réduit notablement les attaques de champignons destructeurs de ceps.

La visite d'une heure s'effectue à pied ou en calèche. Au programme : le parc de 3 hectares planté de cèdres du Liban, de magnolias et d'ifs, et un passage par la chapelle. Une halte utile qui éclaire sur la présence de deux colombes mystérieuses sur les étiquettes des bouteilles du domaine.

05 56 64 14 96,
 chateauléognan.fr

SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT »





Papilles. Pascal Hillaire, au Bistrot de France, et son fameux œuf mimosa au crabe.



Hostens
La bistronomie au village

Qui a dit que les tables bistronomiques étaient l'apanage des villes? Pas Pascal Hillaire, qui a ouvert avec son épouse Virginie un restaurant de ce type à Hostens, une localité d'à peine 1 500 habitants située au cœur du Sud-Gironde, à quarante-cinq minutes de Bordeaux. En six ans d'existence, le Bistrot de France (40 couverts) est devenu une adresse prisée. Les amateurs accourent pour déguster l'œuf mimosa au crabe et à l'huile de truffes, le carpaccio de foie gras au citron ou encore le carpaccio de cèpes aux truffes et au foie gras. Sans oublier la terrine de foie et pommes fraîches, napée d'une gelée de sangria. « Notre projet était de faire découvrir des produits auxquels on ne pense pas forcément à la campagne », raconte Pascal Hillaire. Les clients apprécient. « On a l'impression de manger à Bordeaux », glisse un client épaté.

Le chef cuisinier, lui, n'est pas du genre à étaler ses états de service. Mais, à 53 ans, il a quelques solides références. A peine sorti de son école hôtelière, Pascal Hillaire parvient à convaincre un établissement étoilé de la vallée de Chevreuse de lui donner sa chance. L'aventure dure deux ans. Elle se poursuit chez Jean Bardet (2 étoiles) à Tours. Puis aux Thermes marins de Monte-Carlo. Pascal Hillaire entre ensuite chez Alain Ducasse. Là, il jongle entre les cuisines du Louis XV (3 étoiles) et celles du Grill (1 étoile). Dans ces restaurants peuplés d'une noria de Meil-

leurs Ouvriers de France, il gagne ses galons de « chefsaucier ». Après six années à Monaco, le rêve d'enfant de Pascal Hillaire peut enfin se concrétiser: en 2012, il ouvre son premier restaurant à Pessac, le Bistrot de France, qu'il détient toujours. Mais c'est bien à Hostens que Pascal Hillaire officie sans relâche six jours sur sept pour réveiller les papilles.

Bistrot de France, 9, route de Bazas, Hostens. 05 56 88 55 43, bistrotde-france-hostens.fr

Avensan
Bien-être au château Meyre

À 35 kilomètres au nord-ouest de Bordeaux, l'hôtel Meyre s'affiche au bord de la route qui mène de Castelnau-de-Médoc à Margaux. L'élégant bâtiment, édifié au XVII^e siècle, a été remodelé dans la seconde moitié du XIX^e siècle. À la fin des années 1980, cette belle demeure séduit Colette Lenôte.



Bien-être. L'hôtel de charme du château Meyre propose des cours de yoga, entre autres activités de relaxation.

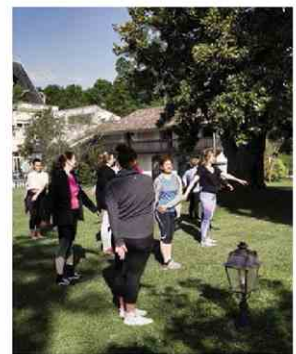
Le +
Le domaine nature
 Le domaine départemental d'Hostens, qui s'étend sur 600 hectares, est un lieu de loisirs (randonnée et vélo) en pleine nature. Grâce à l'aménagement du lac de Lamothe, c'est aussi un site de baignade et d'activités nautiques (canoë, voile et pédalo).
 05 56 63 68 00, tourisme-sud-gironde.com

Le +
La proximité de Margaux
 Meyre est la porte d'entrée du Sud-Médoc et de sa prestigieuse appellation margaux. Idéal pour découvrir les domaines d'exception que sont Palmer, Giscours et évidemment Château Margaux. Renseignements auprès de chaque château ou de Margaux Médoc Tourisme: 06 26 70 06 81, infotourisme@medoc-estuaire.fr

L'ex-épouse du célèbre pâtissier Gaston Lenôte l'achète et la restaure de fond en comble. Elle s'y installe et y reçoit ses amis, parmi lesquels le cuisinier Paul Bocuse. En 1998, le château est acquis par Pracha Hetrakul, un homme d'affaires thaïlandais tombé sous le charme du lieu. À l'issue de nouveaux travaux, le château est transformé en hôtel de charme (4 étoiles) de 9 chambres, dont une suite dotée d'une vaste terrasse qui domine le parc et les vignes.

Déjà connu pour sa production viticole certifiée bio depuis 2011, le domaine en quête de diversification a inauguré il y a deux ans des prestations bien-être. Trois professionnelles y interviennent de mai à novembre. Des cours de yoga sont ainsi dispensés dans le parc ou, en cas de mauvais temps, dans une ancienne dépendance. Une naturopathe assure également des séances de bols tibétains, de massages, de drainages lymphatiques et de réflexologie. Une sophrologue neuro-nutritionniste a lancé l'an passé une activité mensuelle baptisée « rando sophro vinno », qui comprend une randonnée d'une heure dans les vignes, suivie d'une vingtaine de minutes d'exercices au sol. L'atelier s'achève, bien sûr, par une dégustation de vin. Les activités sont réservées aux clients de l'hôtel, mais également ouvertes au public extérieur à l'occasion de sessions spéciales d'un maximum de 15 personnes.

05 56 58 22 84, chateaumeyre.com



SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT » (x4)



► 25 mai 2023 - Bordeaux



L'esprit des lieux. L'ancienne demeure de Toulouse-Lautrec, riche d'une galerie et d'un musée, accueillait un spectacle du Studio Petits Pas et Cie, le 6 mai.

Saint-André-Des-Bois
 Le refuge de
 Toulouse-Lautrec

À quel endroit Henri de Toulouse-Lautrec a-t-il poussé son dernier souffle? Du côté de la butte Montmartre? Non! Le peintre des nuits parisiennes tarifées s'est éteint, le 9 septembre 1901, au château familial de Malromé, situé dans le village de Saint-André-du-Bois, à dix minutes de Langon.

C'est dans cette forteresse érigée au XVI^e siècle que Toulouse-Lautrec a grandi et est revenu régulièrement tout au long de sa vie. « *Le château était son refuge et son atelier d'été* », résume Adeline Akermann, la directrice du site. Acquis en 2013 par Kim Huynh, le domaine, désormais

géré par les deux filles de cet entrepreneur franco-cambodgien, est comme à l'époque de Lautrec une propriété viticole de plus de 40 hectares dont la première récolte bio est prévue en septembre.

À l'issue de quatre ans de travaux, le château dispose désormais de cinq grandes chambres d'hôtes, d'un restaurant, d'une salle de séminaires, d'une galerie d'art contemporain et d'une vaste boutique de souvenirs. Seule l'aile abritant les appartements occupés par la mère de l'artiste, jusqu'à sa disparition en 1930, a été préservée. Plusieurs fois réaménagé, ce vaste lieu a été reconstitué et transformé en musée. À peine franchie la porte du rez-de-chaussée, le visiteur découvre sur un pan de mur de la

Le +
Le restaurant
Les Abeilles

Le restaurant du château, doté d'une terrasse, est accessible du mercredi au samedi. Des ateliers de cuisine créative, des soirées œnologiques et des apéros dynamiques y sont également programmés.
 05 56 76 25 42, chateau-toulouselautrec.com

salle à manger le visage du maître de chai dessiné par Lautrec lui-même et miraculeusement préservé. Bibliothèque, salle de jeux et salon de thé se succèdent en enfilade. La visite commentée se poursuit à l'étage. Sous des plafonds à caissons se trouve la chambre mortuaire de l'artiste avec son lit à baldaquin. Dans une autre pièce sont exposés des pièces originales, croquis, dessins et affiches. Cette salle contient aussi des documents d'archives (photos et lettres) acquis en ventes publiques ou retrouvés dans le château. Les curieux peuvent se rendre au cimetière de Verdélais, distant de 3 kilomètres, pour découvrir la tombe du peintre surmontée de sa croix occitane.

05 56 76 25 42, chateautoulouselautrec.com



Historique. Château Toulouse-Lautrec est aussi un domaine viticole de plus de 40 hectares depuis cinq siècles.

SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT » (X4)

