

LE FIGARO MAGAZINE

NOUVELLE-AQUITAINE

EXPERIENCES EXTRAORDINAIRES
ENTRE TERRE ET MER

Édition réalisée par Intelligence Média Connect. www.intelligence-media.fr - Tél. : 05.62.16.74.00. ■ Directeur général : Paul Nahon ■ Directrice du développement : Karine Nebout

■ Publicité : Catherine Ailloud ■ Coordination éditoriale : Audrey Grosclaude Publishing ■ Rédaction : Jean Berthelot de La Glétais, Blandine Dauvilair, Alexandra Foissac, Anne-Flore Gaspar et Annelot Huijgen.

LES PLUS BELLES ÉCHAPPÉES

*Gastronomiques, insolites, inédites...
Dix escapades pour goûter au luxe d'un été en Nouvelle-Aquitaine.*

Par Jean Berthelot de la Glétais, Alexandra Foissac, Anne-Flore Gaspar et Annelot Huijgen



Biarritz, le temps d'une virée impériale

Mythique, l'Hôtel du Palais est de ces lieux qui font rêver. Villa de l'impératrice Eugénie, palace de plage et haut-lieu du luxe biarrot, le « Palais » tutoie l'océan et offre à ses hôtes le plus parfait des décors. On s'y échappe, trois jours précisément, pour découvrir l'une de ses nouvelles « retraites extraordinaires ». Au choix : « Équilibre & Sérénité » sur fond de méditation, yoga et soins au spa, « Énergie & Vitalité » entre aquabiking, marche et massages ou « Expérience SurfCamp »

pour se (re)connecter aux vagues basques.

Notez la réouverture du restaurant gastronomique La Rotonde, sous la houlette du nouveau chef Christophe Scheller qui propose une cuisine bourgeoise réinventée, misant sur les sauces et les cuissons justes. De juillet à septembre, le fantastique brunch dominical prend aussi des airs de *garden-party* au bord de la piscine. Vaut plus que le détour : le voyage. **A.F.**

1, avenue de l'Impératrice, Biarritz
(Tél. : 05.59.41.12.34; hyatt.com).

Dans la pinède landaise

Au cœur des Landes, non loin de Dax et du lac d'Azur, le Relais de la Poste est un havre de paix. Un hôtel-restaurant au luxe discret, auréolé d'une toute nouvelle clef Michelin, mais surtout de deux étoiles depuis 53 ans ! Jean Coussau, qui fête cette année ses 60 ans de carrière, et sa nièce Clémentine, élaborent là-bas une cuisine de haute gastronomie qui rend hommage au terroir landais comme ce foie gras chaud aux raisins ou ces asperges farcies au tourteau. Des recettes à découvrir lors d'un cours de cuisine, chaque samedi matin de mai à octobre. Pour une expérience immersive, un stage épicurien propose dîner, nuit, visite du micro-vignoble expérimental La Lagune, et cours de cuisine avec les chefs, suivi d'une dégustation au restaurant gastronomique.

Même village, autre ambiance à la Maison de Magescq, belle demeure de maître rénovée où se cachent désormais quatre chambres d'hôtes, ambiance luxe tranquille. **A.F.**

24, avenue de Maremne, Magescq
(relaisposte.com).
341, avenue de l'Océan, Magescq
(maisondemagescq.com).



GRAND COGNAC PRÉSENTE

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

LES RENDEZ-VOUS DE L'ÉTÉ

DESTINATION
Cognac



24 MAI

PASSAGE DE LA FLAMME OLYMPIQUE

COGNAC

EXPOSITION « IL VA Y AVOIR DU SPORT AU M'CO ! »

COGNAC

JUSQU'AU 15 AOÛT

LE FLOW DES GABARRIERS

CHÂTEAUNEUF-SUR-CHARENTE

INAUGURATION DU CHÂTEAU DE BOUTEVILLE

BOUTEVILLE

1^{ER} JUIN

CHAMPIONNAT DE FRANCE D'ESCRIME

CHÂTEAUBERNARD

8 & 9 JUIN

EXPOSITION « FRANÇOIS 1^{ER} »

COGNAC

12 JUIN → 1^{ER} DEC

BASKET 3X3 NATIONAL

CHÂTEAUBERNARD

15 JUIN

FESTIVAL « PRISE DE PAROLES »

JARNAC

COGNAC BLUES PASSIONS

COGNAC

2 → 6 JUIL

FOUILLES PALÉONTOLOGIQUES

ANGEAC-CHARENTE

10 → 24 JUIL

LA FABULEUSE HISTOIRE DU COGNAC

BOURG-CHARENTE

11 → 13 JUIL

COMPÉTITION NATIONALE DE CROSSFIT

COGNAC

28 → 30 JUIN

FÊTE DE LA CROIX MONTAMETTE

COGNAC

19 → 22 JUIL

23 JUIL → 10 AOÛT

LES 3 COUPS DE JARNAC

LA FÊTE DU COGNAC

COGNAC

25 → 27 JUIL

COUPE D'EUROPE DE MONTGOLFIÈRES

COGNAC

2 AOÛT

TRIATHLON DE GRAND COGNAC

COGNAC

25 AOÛT

FESTI CLASSIQUE

31 AOÛT → 26 SEPT

6 → 8 SEPT

COUP DE CHAUFFE

COGNAC

PLUS DE RDV



DESTINATION-COGNAC.COM



Fugue au Ferret

C'est une adresse iconique du Cap Ferret, née au milieu du XIX^e siècle : l'Hôtel de la Plage, dans le village de l'Herbe, rouvre ses portes après deux ans et demi de travaux. L'ancien « Magne », tenu durant des décennies par les cousines Janine et Michou a été vendu à la maison Faber Lascombes en 2011. Le lieu retrouve toute sa splendeur sous la houlette de l'architecte d'intérieur Delphine Carrière. Tout en bois, les chambres sont sobres, confortables et élégantes, tournées vers la lumière et pour certaines vers le bassin, à quelques mètres de là. Le bois, c'est aussi le matériau-star de la toute nouvelle Iconic House, cinquième « maison-hôtelière » du groupe, qui accueille jusqu'à 17 personnes à la pointe du Cap Ferret dès le mois de juillet. *J.B.G.*
1, avenue de L'Herbe, Lège-Cap-Ferret (hoteldelaplage-cap-ferret.fr).

Percer les secrets du Cognac chez Hennessy

Envie de découvrir les secrets du Cognac, de tout savoir sur les Fins Bois, les tierçons, la bonne chauffe et l'art du maître-assembleur ? La maison Hennessy célèbre les 300 ans de la naissance de son fondateur en proposant une série d'expériences exclusives : visite immersive et onirique mêlant Histoire et réalité virtuelle, vélo dans le vignoble, cocktail VSOP, pique-nique et même démonstration de tonnellerie. Chic, l'atelier « Ma Carafe » permet de personnaliser son propre flacon alors que la visite VIP Exception Richard offre de déguster les eaux-de-vie les plus rares de la maison. *A.F.*
Quai Richard Hennessy, Cognac (Tél. : 05.45.35.06.44 ; hennessy.com).



BOUTIQUE DE LUXE - CHAUSSURES, SACS ET ACCESSOIRES

www.parenthesebordeaux.com
Personal Shopper au 06 08 45 10 33

6 rue Jean-Jacques Rousseau
33000 BORDEAUX

Du lundi au samedi
10h00 - 19h00

CAPBRETON | BAYA HÔTEL

LES YEUX DANS LE BLEU



Vue sur les vagues, pieds dans le sable... C'est tout en douceur que l'esprit Baya invite au temps pour soi et à la sérénité. En mêlant prestations haut de gamme et expérience bien-être, l'hôtel s'inscrit définitivement comme une valeur sûre du territoire landais.

À Capbreton, le spot fait figure d'incontournable. En front d'océan, le célèbre établissement à la forme de paquebot profite de son identité esthétique marquée, pour se fondre particulièrement bien avec les lieux. Adopté des locaux, qui profitent régulièrement de son bar aux horaires larges, le Baya Hôtel séduit tant par la qualité de ses services que par la convivialité qui s'en dégage.

PRENDRE LE LARGE

Aménagées par l'agence Milpied, les chambres de l'hôtel font écho à la nature environnante, en revisitant, dans une démarche contemporaine, l'une des quatre thématiques qui ont inspiré ce lieu : la pinède, la plage, le surf et l'esprit nautique. Proposant par ailleurs plusieurs catégories de chambres, l'adresse prend soin d'accorder à chacune d'entre elles une véritable personnalité. À l'image de la prestation iconique de l'établissement, le format



©REMI BEDORA/PEC STUDIOS



panoramique, qui, surplombant l'océan et bénéficiant d'un angle à 180 degrés, incite poétiquement à l'évasion. Montagne basques et espagnoles sur la gauche, phare de la ville sur la droite, on profite des lits surélevés pour s'y allonger et ne faire qu'un, en toute quiétude, avec l'océan...

LE GOÛT DES BONNES CHOSES

Dans un esprit épicurien, le Baya Hôtel accorde une importance toute particulière à l'harmonie du corps, comme l'illustrent les possibilités proposées aussi bien aux clients de l'hôtel qu'aux visiteurs de passage... Dans son espace de relaxation, Utsanee (diplômée de l'école internationale *Wat Po* de Bangkok) explore ainsi le potentiel de la tradition thaïlandaise, à travers une gamme de soins adaptée aux envies de toutes et tous. Détendu et serein, on continue de profiter de chaque instant le temps d'un apéro-*sunset* sur la fabuleuse terrasse de l'hôtel. Et si le soleil se couche, les papilles, elles, s'éveillent... Direction le Bistrot Baya, pour tester la cuisine généreuse du chef Jérémy Combes, dont la carte se veut volontairement bouillon, en phase avec les recettes que ses grands-parents lui ont apprises. Évoluant au gré des saisons, le menu fait la part belle aux produits locaux, en n'oubliant jamais l'esprit maison auquel Baya tient tant : pâté en croûte au foie gras (des Landes, bien sûr), blanquette de veau accompagnée de champignons de Paris et poireaux des Landes, merlu à l'espagnol associé à un écrasé de pommes de terre et aux asperges de chez Villenave, le fournisseur du coin. Côté sucre, les amateurs de desserts ne sont pas en reste : entre la tropézienne aux fraises, la tarte Tatin aux pommes de chez Darmandieu et l'opéra au chocolat sublimé de cacahuètes de Soustons (le pêché mignon local), on joue la carte du circuit court, tout en faisant plaisir aux palais exigeants.

UNE ADRESSE EN ACCORD AVEC SES VALEURS

Au-delà des prestations haut de gamme qu'il propose, le Baya Hôtel tire également son épingle du jeu en affichant des intentions durables. Engagé depuis plusieurs années dans des démarches écoresponsables, il s'engage au quotidien dans une gestion écologique. Ecolabellisé, l'établissement se fait ambassadeur privilégié des richesses de la région landaise et s'échine à travailler, main dans la main, avec les parties prenantes qui composent ce cercle vertueux. Conscient de sa responsabilité dans le développement durable sous toutes ses coutures, l'établissement est également empreint de valeurs sociales et sportives, en hébergeant régulièrement des sportifs de haut niveau. Rattaché au groupe Ramsay Santé, il collabore en outre avec le Centre Européen de Rééducation du Sportif (CERS) de la commune. Ouvertement *kids friendly* (mention spéciale aux gâteaux maison qui régalent les familles à l'heure du goûter), le spot sait aussi s'adapter aux profils de leur temps, en accueillant régulièrement des co-workers ou des concerts aux styles variés.

Cap sur le tourisme d'affaires

Avec ses 74 chambres, son restaurant et ses trois salons, le Baya Hôtel se prête particulièrement bien aux événements professionnels. Privatisable, propice aux *team buildings* ou aux séminaires résidentiels ou semi-présidentiels, le lieu met à disposition un équipement technique dernière génération... dans un cadre idyllique !

BAYA HÔTEL

85 av. du Maréchal de Lattre de Tassigny, 40130 Capbreton
Tél. +33 (0)5 58 41 80 00

baya-hotel-capbreton.com

Cartes-cadeaux valables pour toutes les prestations de l'hôtel disponibles sur son site internet



La vie de château

Faut-il encore présenter le Cos d'Estournel, Grand Cru Classé de Saint-Estèphe, célèbre pour son château d'inspiration orientale, ses pagodes et ses éléphants ? Mais saviez-vous, qu'à deux pas, dans le parc, se cache la Maison Estournel qui propose quatorze chambres et suites, un restaurant et une piscine de 18 mètres avec vue sur les vignes. Ici, toutes les folies sont admises. Envie de voir la mer ? Direction le Bassin d'Arcachon à bord d'une pi-

nasse traditionnelle ou d'un vélo électrique, jusqu'à la Dune du Pilat, grapillant quelques huîtres au passage. Pas assez spectaculaire ? Embarquez à bord d'une montgolfière pour survoler le Médoc et l'estuaire, une coupe de champagne à la main. Cours de cuisine avec déjeuner bucolique au château et atelier assemblage, pour inventer sa propre cuvée sont aussi au programme. **A.F. Route de Poumeys «Leyssac», Saint-Estèphe, (Tél. : 05.56.59.30.25; lamaison-estournel.com).**

Couleurs maîtresses à Agen

Ouvert cet hiver, l'hôtel Serra est le premier établissement quatre étoiles d'Agen et il assume avec élégance sa distinction. Sa bâtisse du XVII^e, sa verrière Art déco comme son jardin suspendu lui



confèrent un charme indéniable. Le mobilier et l'architecture reprennent le thème de la nature, cher à l'Art déco, sans verser dans la nostalgie. Les chambres sont *cosy*, leurs tons doux et laissent la part belle à des matériaux fabriqués dans le Sud-Ouest. Le point de chute idéal pour (re)découvrir la région et plus particulièrement le musée des Beaux-Arts d'Agen, dont les visites guidées récurrentes, *Les 150 ans de l'Impressionnisme*; *L'Essenziale : une visite ou 10 chefs-d'œuvre*, sont de vraies réussites tout comme le spa. **J.B.G. 2-4, avenue du Général-de-Gaulle, Agen (serra-hotel-agen.fr). Musée : place du Docteur-Esquirol, Agen (musee-agen.fr).**

Pause précieuse sur le Bassin

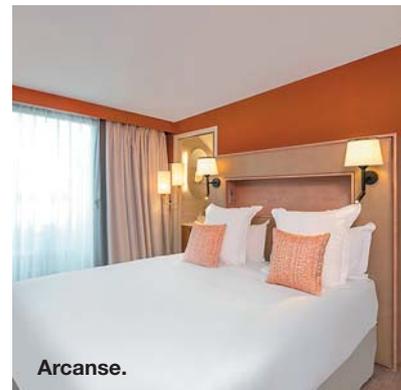
Il a suffi de quelques mois pour faire de Nacre une institution. Aux manettes : Adeline Lesage et Marc-Antoine Lepage. La quasi-homonymie des deux propriétaires augurait sans doute d'une collaboration harmonieuse. Elle, pâtissière, mais aussi spécialiste des aliments santé, et lui, chef déjà étoilé en 2021, se complètent parfaitement. Leur cuisine revisite le terroir en cinq à sept plats, laissant une large place aux produits frais et locaux, de la mer notamment. À savourer avant une nuit à Arcachon, au tout nouvel hôtel Arcanse, qui offre une seconde vie à l'Hôtel de la Plage, rénové avec goût, dans l'esprit du Bassin.

Dès juillet, on redécouvrira aussi l'Hôtel des Vagues, passé de trois à cinq étoiles à la faveur d'une refonte architecturale audacieuse qui n'a pas été sans créer quelques remous chez les locaux. **J.B.G.**

Nacre : 3 bis, rue Sophie et Paul Wallerstein, Arès (restaurant-nacre.com).

Arcanse by Inwood Hotels : 10, avenue Nelly-Deganne, Arcachon.

Les Vagues : 9, boulevard de l'Océan, Arcachon (hotel-lesvagues-arcachon.com).



Mister ibe présente

**Ibrahim
Maalouf**
& The TRUMPETS of
MICHEL-ANGE

JAZZ

**25
JUILLET
2024**

21h
DOMAINE DES LUGÉES
33740 ARÈS

Réservez vos places sur
www.espacebremontier-ares.fr

Arès
CULTURE

ESPACE BREMONTIER

CHÉGRAPHE FLORENTINE NÚNEZ

ALBATROUS THEO BRIOUËT

TANDE SON THOMAS DALLE

11 AU 13
JUILLET 2024

**LA FABULEUSE HISTOIRE DU
COGNAC**

UN SPECTACLE ÉCRIT ET MISE EN SCÈNE PAR
JÉRÔME SOURISSEAU

INFORMATION : 05 45 81 05 34
SON-LUMIÈRE-BOURG-CHARENTE.COM

CHARENTAISE

COGNAC

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

CO
GRAND COGNAC

H

CHÂTEAU DE
HAUTEFORT

vivez la beauté
en immersion dans le Grand Siècle

VISITES ANIMÉES FAMILIALES

RESTAURANT
PIQUE-NIQUE PARC

BOUTIQUE
CADEAUX

NOCTURNES LES
MERCREDIS, EN ÉTÉ

■ RÉSERVATION EN LIGNE UNIQUEMENT

ARTISANS GOURMANDS FOUR À PAIN

PARCOURS THÉÂTRALISÉ NOCTURNE

*Les Dames
de Hautefort,
des tempéraments de feu*

SCANNEZ-MOI
pour réserver vos billets

24390 HAUTEFORT - 05 53 50 51 23
Ouvert 7j/7 du 1^{er} avril au 3 novembre

Credits photos : Dorlogne Libre, Délic & Décolle, Chloé Eysartier Noëli Communication - Graphisme : Bénédicte Galdely Com'Uniq & L'Essentiel

LES VISITES HENNESSY

À LA RENCONTRE DES FAISEURS D'HISTOIRE

Le H de LVMH révèle bien des surprises sur les rives de la Charente... À Cognac, la Maison Hennessy rivalise d'ingéniosité dans son parcours de visite, pour proposer aux visiteurs une expérience immersive, mêlant habilement tradition locale et réalité virtuelle.

Le goût de l'aventure fait partie de l'héritage Hennessy et ses dernières propositions en matière d'œnotourisme démontrent toute l'énergie de ce groupe historique, bercé aux récits de voyages et aux saveurs boisées. À 1h30 de Bordeaux et à moins de 3h de Paris, en plein cœur de Cognac et de sa rue de la Richonne, cette Maison d'exception, lieu fondateur de l'entreprise en 1765, fait résonner le chant d'un patrimoine authentique, dont le rayonnement dépasse largement les frontières de l'Hexagone. Accessible aussi bien aux connaisseurs avertis qu'aux estivants de passage, les visites Hennessy empruntent à l'ADN de la marque un esprit d'innovation désormais signature. En accueillant les curieux directement entre ses murs, la maison leur livre sans détour les secrets de son identité et de sa réputation, qu'elle n'a cessé de développer en s'appuyant sur des savoir-faire uniques.

UNE EXPÉDITION À TRAVERS LES SIÈCLES, ENTRE MER ET TERRE

L'exploration débute par une introduction fluviatile. Immersion directe dans le cœur du sujet : la Charente a joué une importance capitale dans l'expansion du cognac. Sa traversée rend hommage au périple des gabares, ces bateaux traditionnels dédiés au transport de marchandise, chargés jadis d'emmener les barriques au gré des routes maritimes. Pied à terre, la visite se poursuit ensuite dans le Chai des Pavillons. En narrateur privilégié, Richard Hennessy, fondateur de la maison, officier irlandais né il y a 300 ans et hôte d'expérience, revient sur l'épopée de sa propre dynastie à travers la grande Histoire racontée en images. Du cépage à la barrique, en passant par la distillation, chacune des étapes de fabrication de ce spiritueux, dont l'ascension fulgurante a modelé la ville de Cognac, est expliquée avec générosité et précision.



MOBILIS OU LA FORCE DES CONTRASTES

Formidable installation immersive de 19 minutes récompensée des Trophées de l'œnotourisme 2024, catégorie « Meilleure Innovation », Mobilis incarne, dans la suite du parcours, tout le talent de la Maison Hennessy pour mêler tradition et modernité, avec virtuosité. Dans une étonnante combinaison, cette expérience donne au visiteur l'opportunité d'accéder à un univers inattendu, un masque de réalité virtuelle sur le nez. Inspirés par les croquis d'époque de Richard Hennessy dessinés sur des buvards, le duo d'artistes français Olivier Kuntzel & Florence Deygas (auteur, entre autres, de la vidéo de *La Petite Robe noire* de Guerlain ou du générique du film *Catch me if you can* de Steven Spielberg) signe ici une création multidisciplinaire à couper le souffle. Développé pendant près de deux ans, ce travail bluffant, qui permet tour à tour de cueillir des grappes, de dessiner soi-même et de voguer sur les océans, a nécessité le talent de plus de 50 contributeurs aux profils hétéroclites (ingénieurs, compositeur, tonneliers, calligraphes, bruiteurs...).

Si le visiteur quitte à regret cette parenthèse poétique et hors du temps, il se trouve fort heureusement vite réconforté. Au cœur d'une partie des réserves du groupe, la découverte du Chai de la Faïencerie où, dans la pénombre, reposent des centaines de barriques remplies d'eau-de-vie, est suivie d'une divine dégustation en trois déclinaisons. Servi sec, agrémenté d'un glaçon et en cocktail, le cognac sous toutes ses formes arrive comme la récompense logique de ce voyage, qui lui est finalement consacré. Un moment sublimé pour certaines visites de bouchées gourmandes ou de deux chocolats au cognac Hennessy X.O., dont la ganache infusée au caramel confirme l'approche contemporaine définitivement associée à la maison...



Installation Mobilis en réalité virtuelle disponible toute l'année aux visiteurs de 12 ans et plus, sur les visites Hennessy Initiation Immersive (2h, 29€ tarif adulte), Hennessy X.O (2h, 50€ tarif adulte) ainsi que sur les visites privées Exception Paradis et Exception Richard.

LES VISITES HENNESSY

Quai Richard Hennessy, 16100 Cognac
Réservations & Informations sur [Hennessy.com](https://www.hennessy.com)
ou +33 (0)5 45 35 06 44



Voyagez via Dublin en

Amérique du Nord

depuis Bordeaux

Réservez maintenant
sur aerlingus.com

Avec le pré-contrôle
des douanes et de
l'immigration à Dublin,
gagnez du temps sur
votre voyage !

Aer Lingus 
You're *very* welcome

Filez les étoiles dans le Périgord

En plein cœur du Périgord Noir, à quelques minutes seulement de Sarlat-la-Canéda, le somptueux Domaine de Rochebois***** regroupe une superbe demeure du XIX^e siècle où chambres et suites rivalisent de confort et d'élégance. Deux restaurants, une table gastronomique et une brasserie plus authentique, un bar feutré, une terrasse panoramique, un spa Nuxe et un parcours 9 trous de golf complètent les lieux.

À une centaine de kilomètres au nord-ouest, non loin de Brantôme, la Venise du Périgord Vert, Le Moulin du Roc***** offre une parenthèse tout aussi enchantée mais plus romantique et bucolique. Cet établissement durable aux chambres charmantes et à la cuisine locale abrite une terrasse en bord de rivière absolument magique. *A.-F.G.*

Domaine de Rochebois : Chambre à partir de 230€.

2, route du Château de Montfort (domaine-rochebois.com).

Moulin du Roc : Chambre à partir de 380€ l'Executive Prestige (moulinduroc.com).



Voyage sensoriel dans le Béarn

Nichée dans le vignoble du Jurançon, sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle, La Commanderie de Lacommande propose de nouvelles expériences immersives insolites. Parmi elles, celle du silence absolu offert par une chambre anéchoïque, chambre « sourde » unique en Europe. Une parenthèse aussi déconcertante que rassérénante dans nos quotidiens rythmés par les agressions sonores (notifications, sonneries, travaux, klaxons...).

Le gîte de pèlerin du XII^e siècle ravira également les âmes artistiques puisque le site, classé Monument Historique, propose des voyages sonores inédits accompagnés par le compositeur et musicien Romain Baudoin et ses barriques. Pour compléter votre visite, profitez enfin de l'exposition d'art contemporain Notre refuge du sculpteur basque José Pablo Arriaga. *A.-F.G.*

Chambre à partir de 25€. Bourg, Lacommande (commanderie-lacommande.fr).

Anglet, entre vert et or

Nul besoin de prendre l'avion pour se rendre en Californie!

Située entre Biarritz et Bayonne, Anglet, la « petite Californie française » a tout pour séduire les surfeurs, mais pas uniquement. Tout près des plages se trouve, depuis juillet 2023, Maison Mamas. Auparavant installées à Montréal, Célia Rossi, joaillère-gemmologue, et Justine Grazide, directrice de création, y conçoivent le bijou de vos rêves : « *Nous réalisons des créations en or et pierres précieuses sur-*

mesure pour être portées tous les jours et même sur plusieurs générations. »

Un autre écrin, de verdure cette fois, vaut le détour. La pépinière Mendi, « montagne » en basque, a fait peau neuve et propose des ateliers créatifs et de jardinage, accessibles aux enfants. N'hésitez pas à aller boire un verre ou déjeuner Chez Maritxu, le nouveau restaurant accolé aux serres. *A.H.*

Maison Mamas : 38 boulevard des Plages, sur rendez-vous (maisonmamas.com).

Mendi et Chez Maritxu : allée des chrysanthèmes (mendiburu.eu).





MOUTON CADET

Retrouvez-nous à
Bordeaux Fête le Vin
du 27 au 30 juin 2024

Avec l'arrivée de l'été, la marque emblématique des vins de Bordeaux dévoile sa toute dernière cuvée Mouton Cadet Blanc x Nathan. Signée par l'arrière-petit-fils du baron Philippe de Rothschild, cette nouvelle cuvée témoigne de la passion vinicole familiale bientôt centenaire. Accompagné de Mathilde Sereys de Rothschild, auteure de Mouton Cadet Rosé x Mathilde, frère et sœur écrivent le futur de Mouton Cadet dans une collection Bio & Vegan. Mouton Cadet Blanc x Nathan est un vin frais et fruité signé par le prénom de l'arrière-petit-fils du baron Philippe de Rothschild, créateur de la marque Mouton Cadet en 1930.



« Ce vin auquel je suis fier de donner mon prénom, est un vin conçu par la nouvelle génération, que nous formons avec ma sœur Mathilde, pour les consommateurs de notre âge. J'ai voulu un vin élaboré dans le respect de l'environnement et qui s'apprécie entre amis comme en famille, avec cette même idée de partage. » Nathan Sereys de Rothschild.

Quatre générations et une même passion familiale

En 1988, la baronne Philippine de Rothschild succède à son père, le baron Philippe de Rothschild et se révèle une formidable ambassadrice de Mouton Cadet et des vins de Bordeaux. Depuis 2014, Philippe Sereys de Rothschild, avec la même fidélité, assure la Présidence de la société familiale, accompagné de sa soeur Camille Sereys de Rothschild, et de son frère, Julien de Beaumarchais de Rothschild. Désireux de perpétuer cette histoire familiale et de partager cette passion

du vin avec leurs enfants, ils écrivent avec eux un nouveau chapitre.

En 2022, la fille de Philippe Sereys de Rothschild, Mathilde, lance Mouton Cadet Rosé x Mathilde, un rosé élégant dans une bouteille aux couleurs évoquant la Côte Ouest et son art de vivre. Avec l'arrivée du millésime 2023, Mathilde peut désormais compter sur son frère cadet, Nathan, pour proposer un vin blanc frais et vif, qui fait la part belle à la campagne bordelaise.

UN TRAVAIL D'ACCORDS...

Passionné de musique, c'est tel un chef d'orchestre que Nathan participe à l'élaboration de ce vin issu des meilleurs terroirs bordelais. Main dans la main avec Jérôme Aguirre, ils dégustent les jus, commentent, assemblent, modifient les accords, une démarche méticuleuse pour atteindre la note juste : un vin élégamment fruité et vif.

...ET UN ECHO À LA NATURE BORDELAISE

Clin d'œil à ses étés dans le Médoc, Nathan a souhaité élaborer un vin en

résonance. L'étiquette, végétale et champêtre, laisse entrevoir l'essentiel de la nature bordelaise.

UN SAUVIGNON BLANC BIO & VEGAN

Les œnologues Mouton Cadet ont collaboré avec 8 de leurs vignerons pour sélectionner 20 hectares de vignes en Agriculture Biologique du terroir bordelais, sur sols argilo-limoneux et argilo-calcaires. Un terroir de prédilection pour le Sauvignon Blanc qui s'y épanouit pleinement en gagnant un juste équilibre entre acidité, minéralité et fraîcheur.

Retrouvez toutes les
informations sur la Collection
Fresh en scannant le QR Code



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les Bassins des Lumières.

IMMERSION

MONDRIAN DANS LA LUMIÈRE

Licône de l'abstrait, Piet Mondrian est à l'honneur dans les Bassins des Lumières de Bordeaux. Les lieux paraissent pensés pour lui tant l'ancienne base sous-marine se prête particulièrement bien au quadrillage parfait et à la ligne droite de l'artiste néerlandais, dont l'œuvre a tant influencé la culture pop. Les Pays-

Bas sont d'ailleurs à l'honneur puisque la deuxième grande exposition de l'été, *De Vermeer à Van Gogh, les maîtres hollandais*, se balade le long des canaux flamands et dans l'œuvre de Rembrandt ou d'Avercamp, aux sources de l'inspiration de ces géants. **J.B.G.**

Mondrian, architecte des couleurs, jusqu'au 5 janvier (bassins-lumieres.com).

ART CONTEMPORAIN FACE À L'OcéAN

Imaginé par Didier Arnaudet, le parcours de la 9^e Biennale d'art contemporain d'Anglet nous entraîne dans trois lieux emblématiques. D'abord sur le littoral, au lieu-dit de La Barre, qui accueille des œuvres éphémères de Jennifer Caubet, Flora Moscovici, Kevin Rouillard et MBL Architectes, face à l'Atlantique. Puis à La Villa Beatrix Enea, qui présente des créations de Jaume Plensa, Kiki Smith, Antoni Tàpies, Sean Scully, Jannis Kounellis, Richard Tuttle et Etel Adnan. Enfin, la galerie Georges Pompidou abrite des artistes de la scène actuelle comme Mathilde Denize, Chloé Royer et Io Burgard. De belles découvertes en perspective. **B.D.**
Du 6 juillet au 19 octobre (biennale.anglet.fr).



The Suspended de Mathilde Denize.

ÉVÈNEMENT LA VIGNE À QUAI

Du 27 au 30 juin, de nombreux lieux culturels de la métropole ainsi que les quais de la capitale de la Nouvelle-Aquitaine s'animeront au rythme des animations de Bordeaux fête le vin. Au programme : découverte de sept châteaux classés grands crus en 1855, visites de grands voiliers, spectacle de drones ou encore village gastronomique. De très nombreuses animations sont prévues, telles que des démonstrations de construction de tonneaux, des jeux en bois issus des déchets recyclés de la viticulture, ainsi que des expositions. *So cool*, une autre ville portuaire est à l'honneur cet été : Liverpool. **J.B.G.** (bordeaux-fete-le-vin.com).



ART CONTEMPORAIN MELLE ÉMERVEILLE

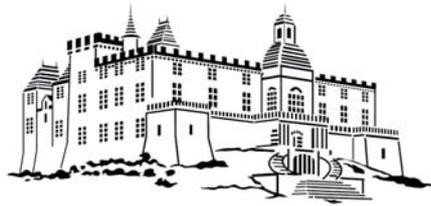
Nous Merveillons, c'est le nom très poétique de la biennale internationale d'Art contemporain de Melle, dans les Deux-Sèvres, qui s'ouvrira le 29 juin pour fermer ses portes les 29 septembre. Veille, merveille et éveil seront à l'honneur de cette dixième édition, de la menée par le plasticien Evariste Richer. 50 artistes ont été conviés à investir les principaux monuments de la ville : l'hôtel de Ménoc, le temple et les églises de sa triade romane mais aussi l'arboretum ceinturant Melle. L'espace public ne sera pas en reste, invitant chacun à une réflexion sur l'art contemporain. **J.B.G.** (biennale-melle.fr).



Roulé-boulé de Linda-Sanchez et Baptiste-Croze.



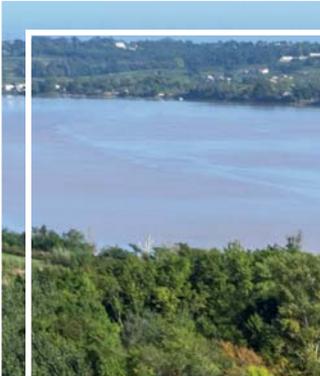
Module 3 de Thomas Lanfranchi.



Château de Vayres

— MONUMENT HISTORIQUE CLASSÉ —

XIII^{ème} – XVI^{ème} – XVII^{ème} siècles • Jardin Remarquable
Prix de l'Animation du Patrimoine • Médaille du Tourisme



Un site
exceptionnel
aux portes de
Bordeaux

Dominant la Dordogne, le Château de Vayres est l'un des plus imposants châteaux de Nouvelle-Aquitaine. Il a appartenu à la famille d'Albret jusqu'au roi Henri IV. Son architecture médiévale, Renaissance et classique forme un ensemble d'une grande beauté, au charme envoûtant.

Jardin à la française, jardin médiéval

Visites guidées : mobilier d'époque et magnifique collection de tapisseries.

Découverte du parc avec l'appli. « *Les enquêtes de Anne Mésia* », jeu numérique et infos complémentaires.

CHÂTEAU DE VAYRES, 33870 Vayres

Tél. +33 (0)5 57 84 96 58 • www.chateaudevayres.com

Communiqué



Le Routioutiou

Maison fondée en 1846 — Huîtres du producteur

À Gujan-Mestras sur le port de Larros, **Géraldine** et **Fabrice Vigier**, ostréiculteurs passionnés depuis 20 ans, vous reçoivent dans leur cabane pour déguster leurs huîtres dans une ambiance conviviale et typique du Bassin d'Arcachon.

Avec son épouse Géraldine, ils possèdent six parcs ostréicoles situés sur l'Île aux Oiseaux et le banc d'Arguin, dont ils prennent soin sans relâche chaque jour de l'année, dans un seul objectif : vous offrir des huîtres d'une qualité et d'une fraîcheur incomparables.

Dans la cabane l'hiver ou sur la terrasse ombragée les beaux jours, venez déguster leurs huîtres, accompagnées de crevettes, bulots, de pain frais, beurre, citron et vinaigre à l'échalotte, ainsi que d'un vin blanc de Bordeaux... Vos papilles sont au paradis !

Le Routioutiou c'est aussi une histoire familiale que Géraldine et Fabrice sont fiers de perpétuer. Fabrice a repris la cabane en 2002, à la suite de son grand-père, surnommé « Le Routioutiou », dont la famille était dans la culture de l'huître depuis 1846.

Une passion et un amour du métier maintes fois récompensés, notamment, par le Guide du routard. Dernière distinction en date : Le Routioutiou a décroché la **médaille d'or du Concours Général agricole de Paris et du concours gastronomique de Monaco** en 2023 !



Ouvert toute l'année 7j/7.

Cabane 154

Port de Larros, 33470 Gujan-Mestras

05 56 66 97 40 – 06 43 34 75 72

routioutiou@me.com – le-routioutiou.com

📍 La cabane du routioutiou – 📍 à la cabane du routioutiou



NAUTISME LES FÊTES MARITIMES EN GRAND

Grande première pour la cité corsaire ! Du 20 au 23 juin, La Rochelle dévoilera ses Fêtes maritimes au terme de quatre jours de fête populaire et d'animations diverses dans les grands ports de Charente-Maritime. L'Houmeau, La Flotte en Ré, Boyardville, Le Château d'Oléron et La Tremblade verront ainsi défiler quelques-uns des 125 vieux gréements invités à parader le 19 juin. Place ensuite à divers ateliers-matelotage et calfatage, aux orchestres ambulants et bien sûr aux visites guidées dans les secrets de ces géants de mer, **Le Belém**, le **Shtandart**, le **Français**, le **Morgenster** ou le **Santa Maria Manuela**, racontés par des spécialistes. **J.B.G.** (fetesmaritimeslarochelle.fr).



CINÉMA NOUVEAUX REGARDS

Consacré à la jeunesse, le Biarritz Film Festival - Nouvelles vagues donne à voir les récits, les espoirs et les craintes des 12-35 ans. Durant six jours, la compétition officielle internationale réunit huit longs-métrages, inédits en salle en France. En parallèle, plus d'une trentaine de films sont projetés, dont, en avant-première : **Le roman de Jim** des frères Larriou, **Diamant brut** d'Agathe Riedinger, **Le Comte de Monte-Cristo** de Matthieu Delaporte et Alexandre de La Patellière, **Tatami** de Zar Amir. Seront présents Léa Mysius, Kim Higelin, Vincent Lacoste... Un rendez-vous indispensable pour entendre et transmettre la parole de la jeune génération **Blandine Dauvilair** **Du 18 au 23 juin** (nouvelles-vagues.org).

LES ANTILLES DE JONZAC

OUVERT 7J/7



SOURCE
D'ÉVASION



Les Antilles
de Jonzac

05 46 86 48 00 • www.lesantillesdejonzac.com

Jonzac • Sud Charente-Maritime • Nouvelle-Aquitaine

A woman with long brown hair is playing a black electric guitar in a room. She is wearing a white t-shirt and black pants. The room has white walls with several small photos pinned to them. A black guitar bag is hanging on a door to the left, and another guitar is leaning against a white table to the right. A large blue graphic overlay is positioned over the woman and the guitar, containing text.

VOUS
ADOREZ
FAIRE BOUGER
LES MURS...
CONTINUEZ.

Vous avez
tout d'un
propriétaire

Vous n'avez jamais été comme tout le monde, vous prenez l'initiative, vous trouvez des solutions différentes. C'est votre histoire.

Alors à l'heure où vous êtes prêt à devenir propriétaire, accepteriez-vous l'appartement de tout le monde ? C'est à nous de créer le logement qui vous correspond, de faire évoluer l'architecture, de trouver les solutions financières.

Parce qu'il y aura toujours une bonne raison de faire de vous un propriétaire.


URBAT

urbat.com