

19 mars 2023

Visiteurs uniques par mois : 18 129 402

https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2023/03/19/bordeaux-le-meilleur-du-monde_6166110_4497319.html

Bordeaux, le meilleur du « Monde »

Pour visiter une grande ville sans s'y perdre ni tomber dans les pièges à touristes, la rédaction du « Monde » vous propose ses vingt adresses phares. Après Amsterdam, Strasbourg ou Vienne, voici le tour de la capitale girondine.

Par Thomas Doustaly

Publié le 19 mars 2023 à 06h00, mis à jour hier à 14h56 - Lecture 13 min.

LA LISTE DE LA MATINALE





1
Eklo



NICOLAS ANETSON / EKLO

A Bordeaux aussi, grâce à Eklo, le grand boum des « hostels » met la capitale de la Gironde à portée de toutes les bourses. Plus qu'une version moderne de l'auberge de jeunesse, Eklo est un lieu hybride, entre bar de jour très prisé des télétravailleurs concentrés, lieu de fête bon enfant le soir – karaoké, soirée raclette ou comedy club – et hébergements à la carte, en dortoir, en chambre ou en studio pour les familles.

Installé rive droite à deux pas du lieu alternatif Darwin écosystème, Eklo joue la carte du local et du durable : panneaux photovoltaïques sur le toit, bières brassées à Mérignac et signées Effet papillon au bar et produits d'entretien écolabellisés fabriqués dans les Landes. Côté déco, la structure de béton brut se marie très bien aux canapés cuir et aux chaises vintage. Ecolo et douillet : tout ce qu'on aime.

📍 10, rue de la Gare-d'Orléans. Chambre double à partir de 55 €. Tél. : 05-39-54-52-54. Eklohotels.com



2
FirstName



YOANN STOECKEL, JEROME GALLAND

Nous inviter à dormir dans un immeuble de bureaux des années 1980, qui plus est à Mériadeck, un des quartiers les moins glamours du centre de Bordeaux, tel est le pari réussi du FirstName. Ce tout nouveau quatre-étoiles occupe l'ancien siège d'AGF dessiné en 1983 par l'architecte parisien natif des Landes Louis Arretche : en forme de croix, l'immeuble est allégé par des poutres en béton qui créent des porte-à-faux spectaculaires au-dessus de la dalle. Des cabochons noirs en façade adoucissent le brutalisme de l'ensemble.

A l'intérieur, la modernité cosy des espaces tout de bois et de pastel joue résolument la carte du cocon. Sous la houlette du chef Cédric Béchade – de l'Auberge basque, dans les Pyrénées-Atlantiques –, le restaurant met en avant les saveurs bordelaises, qui sont accompagnées d'un DJ set le soir.

📍 14, rue Claude-Bonnier, Chambre double à partir de 150 €. Tél. : 05-40-13-12-34, Firstname.com



La Course



OLIVIER CRUQUOICHE, ROBIN DANOS

C'est une maison bourgeoise à quelques mètres d'une entrée discrète du jardin public, dans un des quartiers les plus chics de Bordeaux. Derrière la porte, un escalier conduit à l'étage noble, où les grandes fenêtres font entrer des flots de lumière sur un grand salon et une cuisine ouverte à tous, le soir, pour grignoter ou préparer un vrai dîner. Dans les étages, les chambres ont des noms évocateurs : Oyat, et sa terrasse ; Lasala, printanière comme les papillons du papier peint ; ou Uriel, la suite nuptiale.

Newsletter

« Le goût du Monde »
Voyage, mode, gastronomie, design : le meilleur de l'art de vivre, dans votre boîte e-mail

S'inscrire →

Mais le clou du spectacle est sur le toit, avec la chambre Seiros, sa vue à 360 degrés sur les toits de Bordeaux, ses chaises longues et sa (petite) piscine privée. La nouvelle propriétaire, Florence Féron, a redécouvert les espaces avec l'or, en petites touches, comme fil conducteur. Une réussite.

📍 69, rue de la Course, Chambre double à partir de 219 €. Tél. : 05-56-52-28-07, Lacourse-bordeaux.fr



Villas Foch



DAVID DUCHON DORIS

En plein centre de Bordeaux, la place des Quinconces borde la Garonne et sa fontaine célèbre le triomphe de la République sur l'ignorance, le mensonge et le vice. Derrière ces allées plantées d'arbres, les Villas Foch accueillent les voyageurs dans le luxe sobre d'un 5-étoiles abordable. Installées dans l'hôtel particulier du XIX^e siècle de la Franco-Britannique, une société de consignation maritime, les chambres allient des parquets et des éléments de décor anciens à un mobilier résolument contemporain.

Une belle piscine est installée sous la voûte en pierre de la vaste cave, avec sauna et salle de fitness. Le bar Le Ferdinand porte le prénom du maréchal.

Impressionnante collection de cognac et d'armagnac, vins rares, lumière tamisée, tapas délicates : c'est le lieu parfait pour un rendez-vous du soir, intimiste et chaleureux.

📍 25, cours du Maréchal-Foch. Chambre double à partir de 235 €. Tél. : 05-64-31-22-50. Villasfoch.fr





5

Zéphirine



ZEPHIRINE

Atablés au centre de la jolie salle de Zéphirine, nous sommes au spectacle : la vue sur la cuisine ouverte de Romain Corbière est parfaite. Le chef construit chaque assiette avec minutie. A table, les saveurs se déclinent en trois entrées, trois plats, trois desserts qui changent avec les saisons et le marché. Nous avons goûté un cresson d'Aquitaine d'une douceur parfaite, un risotto aux légumes qui n'oubliait pas d'être gourmand, et une tulle blonde sur des suprêmes d'agrumes rafraîchissants.

En salle, Marie-Zéphirine Arnaud, la sœur du chef, et son mari, Bertrand : un trio qui a fait de cette « auberge urbaine » un lieu exigeant. On peut aussi y acheter des produits maison, comme cette confiture de gigérine incroyable, qui a fait notre bonheur bien après notre dîner chez Zéphirine.

📍 62, rue de l'abbé-de-l'Épée. Dîner à partir de 55 €. Tél. : 09-72-45-55-36. Zephirine.fr



6

Les Récoltants



RECOLTANTS

En plein cœur historique de Bordeaux, on entre sous une belle voûte en pierre encombrée de cageots : carottes, salade, betteraves... Les Récoltants est une cantine, mais c'est aussi une épicerie de produits bio de saison. Passé la porte, une ardoise annonce plats et menus. On choisit et on paye avant de s'avancer vers les deux salles qui entourent la cuisine ouverte.

Longues tables collectives, bancs en bois, bouquets de fleurs séchées, murs blancs et jolie lumière zénithale, l'endroit est convivial et joyeux. Dans les assiettes, le velouté de courge est relevé par des éclats de jambon grillé, le boudin noir impeccable, et les pommes au four fondantes comme il faut. On boit des vins bio et locaux à 6 euros le verre, ou une infusion fraîche pomme, grenade, rose et citron à 3,50 euros, très bien équilibrée. Une adresse merveilleuse, uniquement pour déjeuner:

¶ 18, rue Sainte-Colombe, Plat 14 €, menu complet 21 €. Tél.: 05-56-38-16-47. Lesrecoltants.fr



7

French House



LOUIS VIZET / FRENCH HOUSE

L'adresse est belle et un peu cachée: La place Puy-Paulin, voisine des deux axes les plus commerçants de Bordeaux, la rue Porte-Dijéaux et la rue Sainte-Catherine, a un charme fou. French House s'y est installé fin 2022, sur deux étages et 450 mètres carrés, ce qui n'est pas rien. Avec son service non-stop de 8 h 30 à minuit – d'aucuns diront de la chocolatine au cognac –, French House modernise entièrement le concept de bar de quartier.

Bureau nomade le jour et bar à cocktails le soir, le rez-de-chaussée passe des ordinateurs portables aux talons hauts selon l'heure de la journée. À l'étage, on déjeune ou l'on dîne dans une ambiance drugstore autour d'une mini-jungle qui déborde au-dessus des banquettes. Du chou-fleur cacio e pepe au riz au lait avec son caramel au miso, la carte ressemble à l'endroit: du classique remis au goût du jour.

¶ 7, place Puy-Paulin, Plat à partir de 15 € à midi, 20 € le soir. Tél.: 05-57-7714-15. French-house.com



8

Food Court La Boca



LABOCA

Le lieu a fière allure : le plafond est très haut, et sa voûte de béton parsemée de culs de bouteille laisse entrer une douce lumière. Le Food Court La Boca est installé dans l'ancien pavillon des moutons des abattoirs de Bordeaux.

Changement de karma. La Boca grouille de vie. Si l'expression « à la bonne franquette » avait un temple, ce serait celui-là : juchés sur de hautes chaises, les convives se rassemblent par grandes tables autour des plats choisis parmi onze corners différents. Du Comptoir marin « Mère & fish » – coquillages et poissons – aux saveurs mexicaines de La Taqueria, en passant par les choux à la crème croquants des Dunes Blanches, le choix est vaste. Le soir, l'ambiance est à la fête, toujours en musique. Si on y ajoute des grandes terrasses et un terrain de pétanque, on voit mal comment s'ennuyer à La Boca.

📍 190, quai de Paludate. Déjeuner autour de 25 €, dîner autour de 35 €. Labocafoodcourt.eu



Gaïta



LOS ANDES AGENCY

Vous voulez vous réconcilier avec les salsifis ? Direction Gaïta. Le chef Vivien Durand vous les préparera au beurre noisette et à l'ail, et ce sera un grand bonheur. Ce n'est qu'un exemple parmi d'autres du talent de ce locavore militant, qui propose trois menus le soir.

Tous à l'aventure, ils vont du « Petit Bras » (36 euros) – ne vous laissez pas culpabiliser, c'est très suffisant – au « Festoyeur » (52 euros), deux entrées, poisson, viande et dessert. Cuisson impeccable d'une noix de saint-jacques dans sa coquille, osso-buco de veau fondant à souhait et cornet de glace riz au lait et citron qui a un goût d'enfance, Vivien Durand fabrique une cuisine de saveurs et d'émotions. La salle est souriante, les derniers arrivés tentant d'apercevoir les plats dans les assiettes des premiers servis. Ah, si tous les bistrotis pouvaient être comme Gauta !

📍 40, rue Traversanne. Au déjeuner, plat 19 €, menu 29 €. Tel. : 05-56-64-31-02. Gauta.fr



Cassonade



CASSONADE

C'est en suivant Emmanuel Otaïek, cofondateur d'une agence d'excursions écoresponsables appelée Vert Bordeaux, que nous avons poussé la porte de la pâtisserie Cassonade, une petite échoppe située sous la Grosse Cloche, lieu emblématique de l'histoire de Bordeaux, qui marquait jadis une des entrées de la ville.

Car qui dit Bordeaux dit cannelé, et Cassonade en propose une version particulièrement fraîche et croquante. Sur son origine, Emmanuel Otaïek nous invite à oublier les légendes urbaines « à base de bonnes sœurs du XVIII^e siècle qui accommodaient des restes ». Plus prosaïquement, le cannelé s'est imposé par la force du marketing des années 1980, « notamment parce que Chaban-Delmas – le maire de Bordeaux de 1947 à 1995 – en offrait dans toutes ses réceptions ». Divinement bon malgré les calories, les cannelés de Cassonade se déclinent au rhum, à la vanille ou en version végétane.

📍 53, rue Saint-James. Cannelé classique grand, 1,90 €. Cassonade.fr

📍 Visite guidée de deux heures « Bordeaux, sucres & découvertes », à partir de 22 €. Vertbordeaux.fr



OÙ BOIRE



Gina

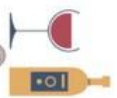


JF WIENS / GINA BAR

Quelle terrasse ! Le Gina, au dernier étage de l'Hôtel Renaissance, le tout nouveau 4-étoiles ouvert par Marriot au bord de la Garonne, c'est d'abord une vue : au premier plan, la spirale en métal de la Cité du vin, puis le fleuve et enfin les toits des deux rives de Bordeaux à perte de vue.

Des verres inventifs : le cocktail terroir Milky Way – vodka, liqueur chèvre miel et kasha – est puissant (14 euros) ; le mocktail Mela Mela allie des acidités de pomme verte et de citron jaune à la douceur de la poire, épicée de cannelle (10 euros). Les bières viennent de la brasserie bordelaise, bio et artisanale, Burdigala. Le mobilier de corde et de bois flotté joue la carte bassin d'Arcachon. Sets de DJ le soir, ambiance studieuse pour travailleurs nomades la journée, le Gina est doublé d'un restaurant italien qui fait salle comble.

📍 Place des Millésimes ou par l'Hôtel Renaissance du 16, rue de Gironde.
Gina-bordeaux.fr



12

Maison Julien



On voit de loin, la nuit, ces trois arcades éclairées de rouge d'un immeuble bourgeois. Nous sommes dans l'adorable petite rue Bouffard, à côté de l'hôtel de ville, à deux numéros du bel hôtel particulier qu'occupe le Musée des arts décoratifs et du design.

Ça tombe bien, puisque la Maison Julien est meublée de pièces chinées, du vintage des années 1960 ou 1970, très joliment mises en valeur par une lumière tamisée. On boit un verre de rouge du Languedoc (6 euros), de blanc végétal – un saint-chinian Petit Paradis (5 euros) –, une bière de la brasserie bordelaise bio Winter Holer (8 euros) ou on partage une bouteille de burgus du vigneron Louis Meneuvrier, un bourg 100 % merlot (59 euros). A la carte, un œuf mayo, un tataki de bœuf ou le gâteau maison peuvent satisfaire les petites faims. Adresse élégante, agréable des l'after work.

📍 35, rue Bouffard, Vin au verre, à partir de 5 €. Tél. : 06-50-93-19-55.
Maisonjulienbordeaux.fr



13

BAG - Bakery Art Gallery

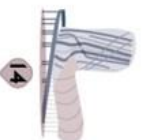
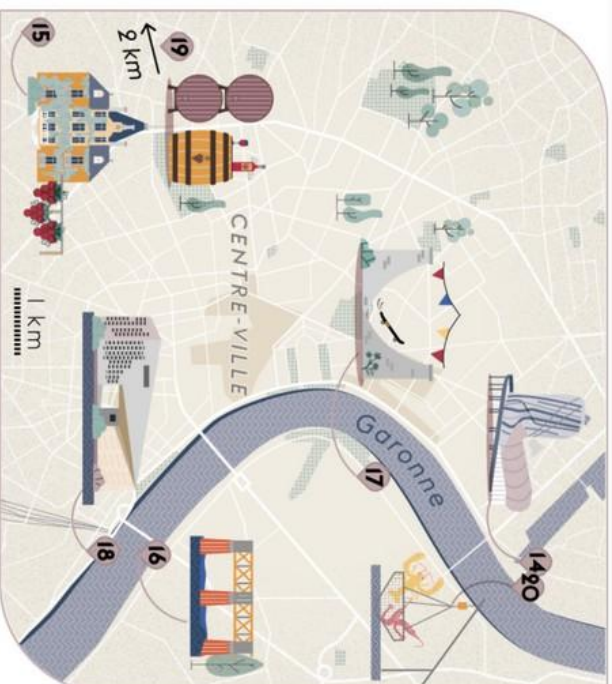


BAKERY ART GALLERY

BAG, pour Bakery Art Gallery, est un drôle d'endroit façon couteau suisse. On y vient côté boulangerie – bio et sans gluten – pour acheter du pain à la farine de riz et sarrasin, une chocolatine (1,90 euro) ou un gâteau. De l'autre, côté galerie, pour admirer des œuvres d'art contemporain, de Laurent Goldring récemment, ou de l'artiste congolais Mega Mingiedi Tunga bientôt.

Sylvie Pallatier, boulangère et pâtissière, et son mari Christian Pallatier, historien d'art, ont investi cet hôtel particulier du XIX^e siècle du quartier Saint-Michel, classé aux monuments historiques. C'est dans l'espace café, sous un lustre de Murano ou sur la terrasse côté cour que leurs deux mondes se réunissent le mieux : devant un thé ou un jus de fruit frais, on déguste un cannelé sans lactose léger comme une plume (2,40 euros) après la visite de l'exposition.

¶ 24, rue du Mirail. Tél. : 05-56-75-40-81. Bakeryartgallery.com



La Cité du vin



ANAKA / CITE DU VIN

N' imaginez pas un temple dressé aux vins de Bordeaux. Loin de l'autopromotion, la Cité du vin a choisi au contraire de raconter la civilisation de la vigne, son histoire et toutes ses traditions mondiales. Depuis l'Égypte et Rome dans la partie historique, en passant par les terroirs dans les espaces géographiques jusqu'au mur des différents cépages, le vin est abordé dans toutes ses dimensions et toujours avec pédagogie.

Lire aussi :  [A Bordeaux, le renouveau malin de la Cité du vin](#)

On circule très librement dans les espaces, guide audio autour du cou, les plus studieux ne ratant rien, les autres picorant ici une histoire du vin à Bordeaux, là un montage de scènes de cinéma où l'on s'enivre. Compris avec le billet d'entrée adulte, un verre à choisir parmi une quinzaine de vins de France et du monde attend les visiteurs au Belvédère, point culminant du bâtiment spectaculaire imaginé par les architectes Anouk Legendre et Nicolas Desmazières en 2016.

📍 Esplanade de Pontac, 134, quai de Bacalan. Entrée adulte 22 €, enfant 9 €. Laeteduvin.com



Le château les Carmes Haut-Brion



PHILIPPE LABEGUÈRIE

On peut découvrir les vignes et le chai d'un grand vin de Bordeaux sans quitter la ville. En effet, grâce à la malice d'un propriétaire précédent, l'entrée du Château les Carmes Haut-Brion est à l'adresse 20, rue des Carmes, à l'extrême limite de la commune. Mais dès qu'on passe la grille, on est à Mérignac, où s'étendent les 10 hectares de la propriété, son parc et ses vignes.

En entrant, on devine le luxe et on recherche la volupté, mais le calme est relatif. Ce n'est pas celui de la rase campagne, puisque nous sommes à la fois dans le vignoble des Graves et entourés par un tissu urbain dense. Clos de mur, le domaine possède depuis 2016 un nouveau chai, imaginé par le designer Philippe Starck et l'architecte Luc Arsène-Henry. Fuselé comme une aile d'avion, il accueille une salle de dégustation splendide, entre bougeoirs et béton brut, comme un décor de cinéma.

📍 20, rue des Carmes. Visite sur rendez-vous, à partir de 50 € par personne. Tél. : 07-7-38-10-64. Les-carmes-haut-brion.com



A vélo, vers des bordeaux inconnus



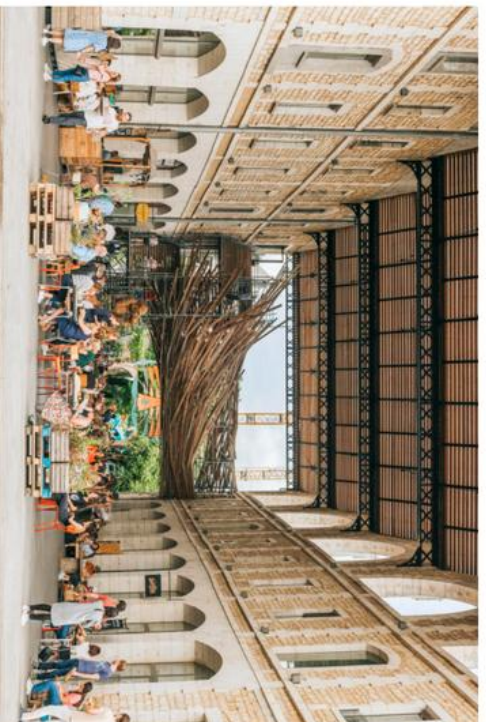
S. SOULIGNAC / BORDEAUX METROPOLE

A Bordeaux, qui dit vélo, dit V3 : 2 000 vélos en libre-service, électriques ou pas, répartis dans 186 stations. Idéale pour se déplacer dans la ville, la petite reine est aussi le meilleur moyen pour découvrir des espaces urbains éloignés du centre. En version rapide, une excursion en Entre-Deux-Mers de 21 kilomètres s'avale en moins de trois heures. Si on décide de rouler à la découverte des Paysages de Jalles, vers le parc floral et la réserve naturelle des marais de Bruges, c'est plus long : 40 kilomètres et cinq heures de vélo, sans compter les haltes bucoliques. La grande traversée des ponts, une boucle au départ du miroir d'eau, en plein centre-ville, explore longuement la rive droite de la Garonne, de Darwin à la passerelle Eiffel. Au total, plus de dix circuits dans ou autour de Bordeaux, sans compter l'infinité des balades en toute liberté.

📍 Location de vélo V3, 1,70 € pour 24 heures (30 minutes gratuites à chaque emprunt, 2 € par heure entamée), Vaub.fr et Bordeaux-metropole.fr



Darwin écosystème



N. DUFFAUREBIS / O.T BORDEAUX

Le Darwin écosystème est désormais un lieu iconique de Bordeaux. Ouverte en 2010, cette friche urbaine est une véritable ruche : un lycée alternatif baptisé Edgar-Morin, des plateaux de coworking immenses, mais aussi des espaces d'accueil solidaire ou d'urgence pour migrants, cette ancienne caserne ne dort jamais.

Avec sa vaste cantine locavore, le Magasin général, et sa brasserie bio, Lalune, pas étonnant que l'endroit soit devenu en quelques années un des lieux les plus visités de Bordeaux. Qu'on y aille pour chiner dans les grands entrepôts d'Emmaüs, pour faire du skate ou du BMX au Hangar (5 euros la journée) – un des plus grands skateparks d'Europe – ou encore boire ou dîner sur la plage de sable des Chantiers de la Garonne, c'est le même esprit familial et très cool qui règne partout.

¶ 87, quai des Queyries. Tous les jours, de 8 heures à 23 heures.
Darwin.camp



Le FRAC Nouvelle-Aquitaine MECA



LAURIAN GHINTOIU / MECA

Il y a quarante ans, Jack Lang, ministre de la culture, a créé les fonds régionaux d'art contemporain. Pour fêter cet anniversaire, le FRAC Nouvelle-Aquitaine MECA a imaginé une grande exposition consacrée au photographe Pierre Molinier (1900-1976). Sous-titrée « Nous sommes tous des menteurs » et interdite aux moins de 18 ans, elle reflète l'audace de la programmation de ce FRAC pas comme les autres.

Le FRAC Nouvelle-Aquitaine, depuis 2019, c'est d'abord un beau geste architectural, la MECA, du Danois Bjarke Ingels, une arche asymétrique pleine de force au bord de la Garonne. La MECA accueille d'autres acteurs culturels, mais seul le FRAC est ouvert au public : les espaces, impressionnants, occupent la partie haute du bâtiment, et sont parfaitement conçus pour l'art contemporain. Outre les expositions, la collection, 1 500 œuvres, est visible en ligne.

¶ 5, parvis Corto-Maltese, quai de Paludate. Du mercredi au dimanche.
Contribution libre (minimum 2 €), Fracnouvelleaquitaine-meca.fr



Par le GR métropolitain, de la ville aux vignes



JB MENGES/BORDEAUX METROPOLE

Le GR métropolitain de Bordeaux est le plus ancien de l'Hexagone. Avec ses 160 kilomètres qui traversent dix-sept communes, les possibilités sont infinies : domaines viticoles, refuges péribains ou étapes des marcheurs de Compostelle, comme le refuge du Bouscat.

Au départ du centre-ville, le GR permet de découvrir l'agglomération en mêlant tram et marche. Au parc de Luchey, à Mérignac, on descend du tram avant de reprendre le GR en direction du Château Luchey-Halde. Ce vignoble doit sa résurrection à Bordeaux Sciences Agro, une école d'ingénieurs agronomes qui en devient propriétaire en 1999. Espace d'expérimentations pour les étudiants et les chercheurs, le domaine se visite et fait partager ses nombreuses innovations techniques tournées vers l'agroécologie. On revient à Bordeaux par le même mix marche-tram, en ayant l'impression d'avoir voyagé très loin !

📍 Bordeaux-tourisme.com



**Avec un pêcheur
sur la Garonne**



REMAZEILLES / GIRONDE TOURISME

Jean-Marie Hauchecorne est un personnage, et la Garonne est son roman. Ce beau parleur est le dernier pêcheur professionnel de Bordeaux. Passionné par la nature et par le fleuve, il a eu d'autres vies avant d'investir dans sa barque en acier à fond plat attachée au ponton du jardin de la Cité du vin.

C'est de là qu'il emmène (*photo*) les curieux dans une expérience étonnante : pêcher sur le fleuve, en pleine ville. Ecrevisses blanches, aloses feintes, pibales – ou civelles, les alevins d'anguilles si prisés des gastronomes –, pendant que remonte le poisson, Jean-Marie Hauchecorne répond aux questions sur l'écosystème et l'histoire de la Garonne.

Apéro gourmand, passage par le carrelet – une cabane en bois sur pilotis – et même pêche nocturne : aucune sortie ne ressemble à une autre. Une expérience unique pour voir Bordeaux au ras de l'eau.

🍷 Sortie pêche sur la Garonne, deux heures ou plus, à partir de 22 € par personne. Tél. : 06-50-76-52-45. [Visiter-bordeaux.com](http://visiter-bordeaux.com)

Lire aussi :  [Une ville, des envies, cinq possibilités : Bordeaux](#)

Thomas Doustaly