

LES COTTAGES DU LAC



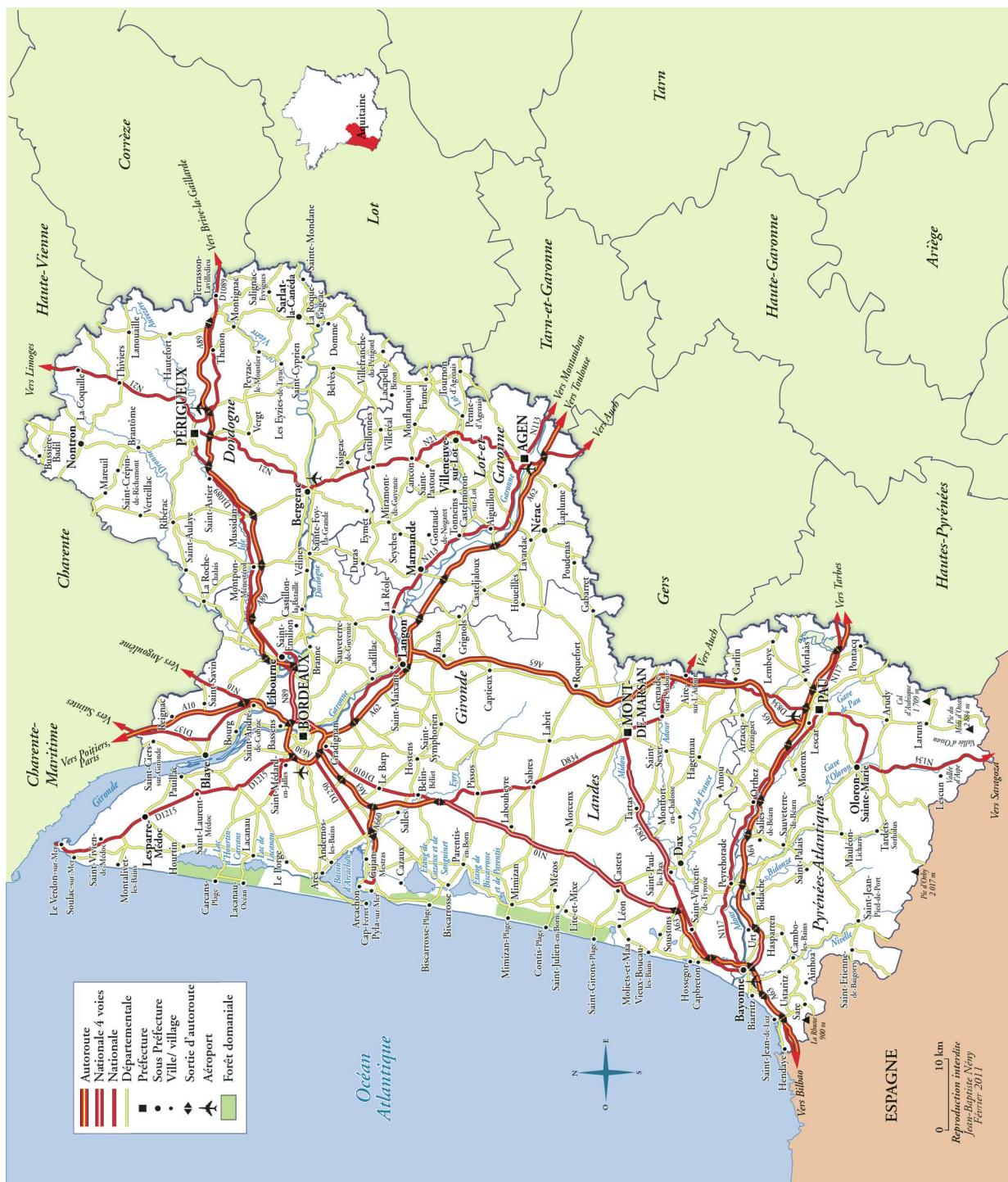
www.mypetitfute.com

Table des matières

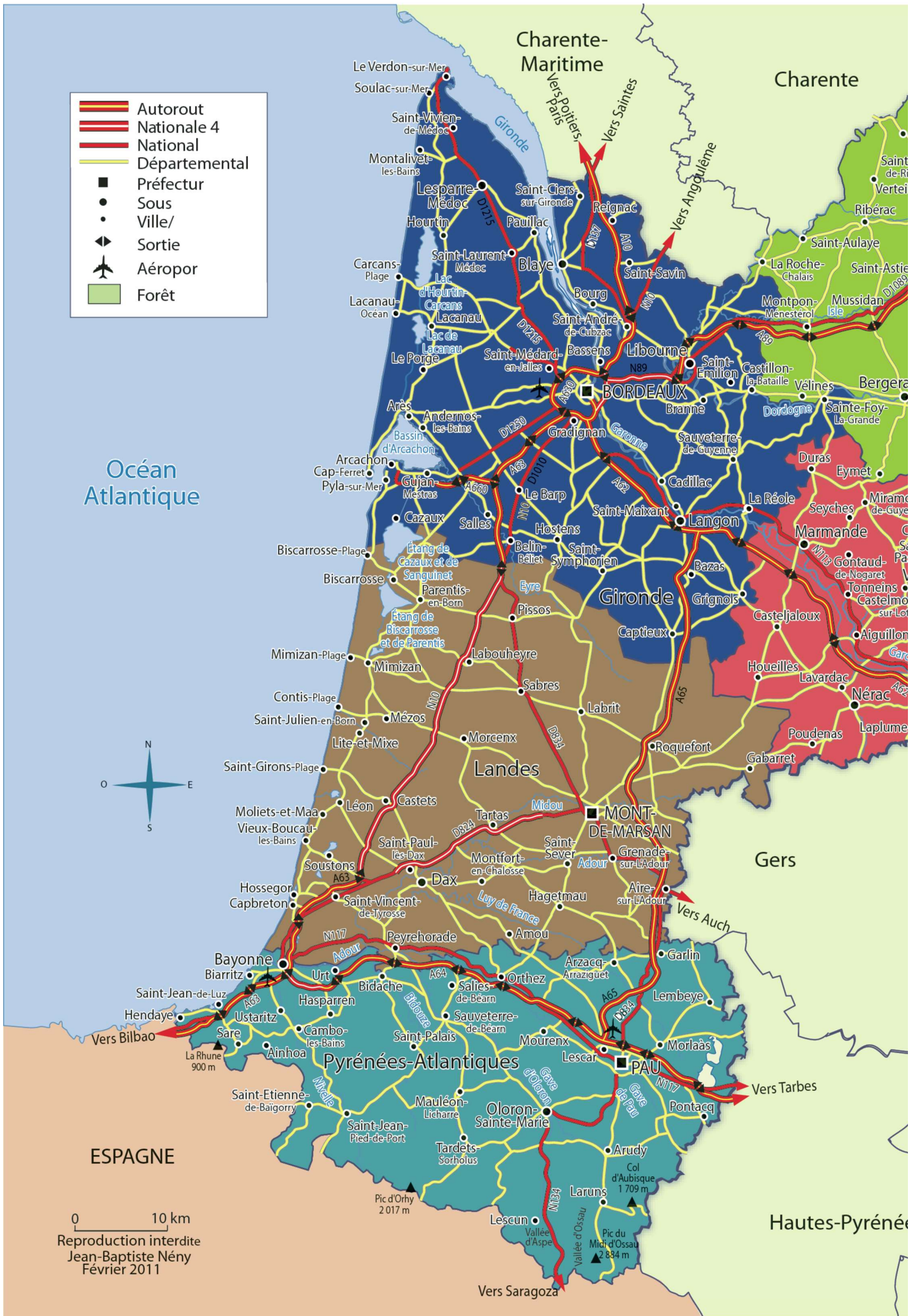
Aquitaine	3
Landes	12
Découverte	18
Carte d'identité.....	18
Les immanquables.....	19
Nature.....	19
Histoire.....	21
Les Landes gourmandes.....	23
Sports et loisirs.....	23
Festivals et manifestations.....	24
Parentis-en-Born	32
Pratique	32
Se restaurer	32
Biscarrosse	33
Pratique	34
Se restaurer	35
À voir – À faire	38
Biscarrosse-Plage	39
À voir – À faire	39
Gironde	39
Découverte	48
Carte d'identité.....	48
Les immanquables.....	49
Nature.....	56
Économie.....	60
Histoire.....	61
Patrimoine et traditions.....	63
La Gironde gourmande.....	64
Sports et loisirs.....	69
Festivals et manifestations.....	70
Pyla-sur-Mer	96
Se restaurer	96
Arcachon	98
Pratique	103
Se restaurer	104
Sortir	112

À voir – À faire	113
Visites guidées	118
La Teste-de-Buch	119
Pratique	122
Se restaurer	122
Sortir	126
À voir – À faire	126
Gujan-Mestras	130
Pratique	133
Se restaurer	133
Sortir	136
À voir – À faire	137
Visites guidées	138
Sanguinet	139
Pratique	139
Se restaurer	139
À voir – À faire	140
Sabres	141
Se restaurer	141
À voir – À faire	141
Mimizan-Plage	142
Se restaurer	143
Sortir	143
À voir – À faire	143
Pontenx-les-Forges	144
Se restaurer	144
Saint-Julien-en-Born	144
À voir – À faire	144
Contis-Plage	145
Se restaurer	145

Aquitaine

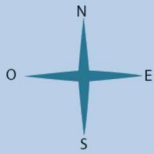


Aquitaine - Aquitaine / © Petit Futé



- Autorout
- Nationale 4
- National
- Départemental
- Préfectur
- Sous
- Ville/
- Sortie
- Aéroport
- Forêt

Océan Atlantique



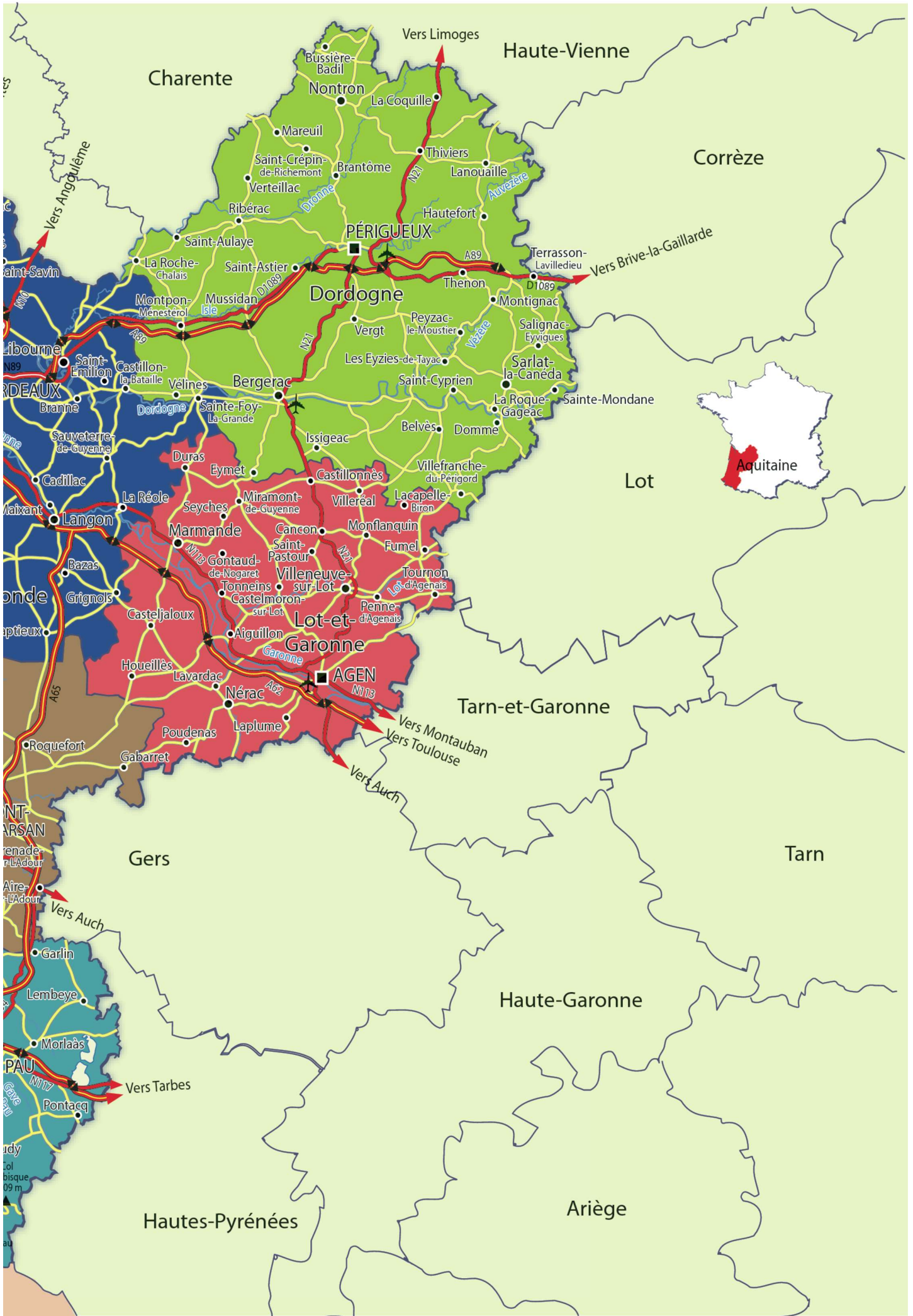
ESPAGNE

0 10 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Février 2011

Vers Saragoza

Hautes-Pyrénées







Soulac-sur-Mer

Lesparre-Médoc

Terres d'oiseaux à Braud-et-Saint-Louis

Nontron

Lanouaille

L'Escargot du Périgord

PERIGUEUX

Ribérac

Réserve naturelle de l'Etang de Cousseau à Carcans

La Ferme aux oiseaux à Lagorce

DORDOGNE

GIRONDE

Libourne

La ferme de la Barbanne

Bergerac

Aquarium du Périgord noir au Bugue

Sarlat

Cap-Ferret

Zoo de Bordeaux-Pessac

BORDEAUX

La Ferme exotique à Cadaujac

Zoo de Mescoulès

Réserve zoologique de Calviac

Zoo du sud d'Arcachon

Réserve naturelle des Prés salés à Arès

Parc ornithologique du Teich

La Coccinelle - Parc animalier d'attractions à Gujan-Mestras

L'île aux oiseaux de La Teste-de-Buch

Au Paradis du papillon à Sanguinet

St-Symphorien

Langon

Marmande

LOT-ET-GARONNE

Haras national de Villeneuve-sur-Lot

Villeneuve-sur-Lot

Fumel

Villefranche-du-Périgord

Castillonès

Casteljaloux

Réserve naturelle de la Mazière à Villeton

Sabres

AGEN

LANDES

Centre Jean Rostand

Gabarret

MONT-DE-MARSAN

Parc animalier de Nahuques

Reptilium à Labenne

Dax

Centre Jean Rostand

Parc animalier de Nahuques

Aire-sur-Adour

AUCH

La pêche à Aurit à Hagetaubin

Thèze

Haras National à Gélos

PAU

Zoo d'Asson

TARBES

PYRENEES-ATLANTIQUES

La falaise aux vautours d'Aste-Béon

Le parc "Ours" à Borce

PAGNE



0 km 12,5 25 37,5 50 km



Aquitaine - Grappe de raisins murs / © RICHARD VILLALON – FOTOLIA



Aquitaine - Dégustation de sauternes / © JAKEZC – FOTOLIA



Aquitaine - Oies / © TOM PEPEIRA – ICONOTEC



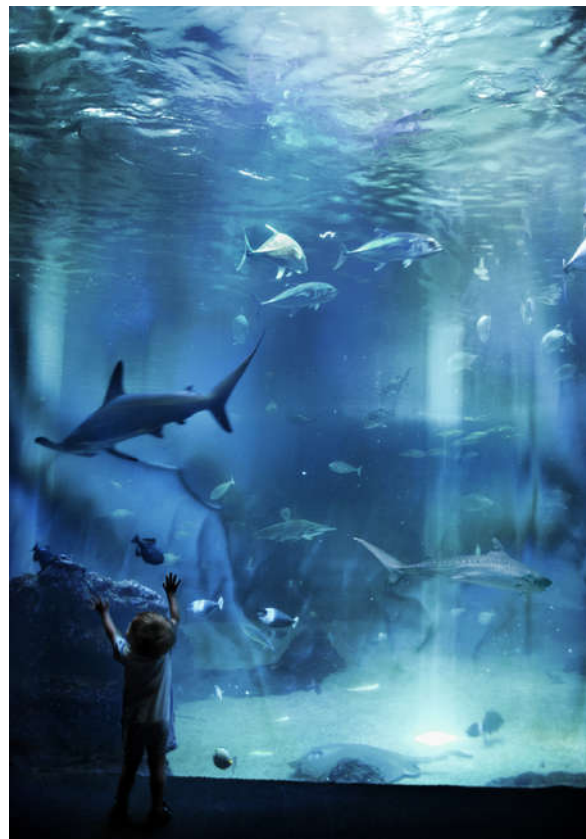
Aquitaine - Vignes Margaux. / © Krystell BONNET



Aquitaine - Encornets farcis sur tarte fine / © Chantals – Fotolia



Aquitaine - Ours brun. / © Zwilling330 - iStockphoto



Aquitaine - Aquarium. / © RonTech2000 - iStockphoto



Aquitaine - Pêche au carrelet sur l'estuaire de la Gironde. / © Krystell BONNET

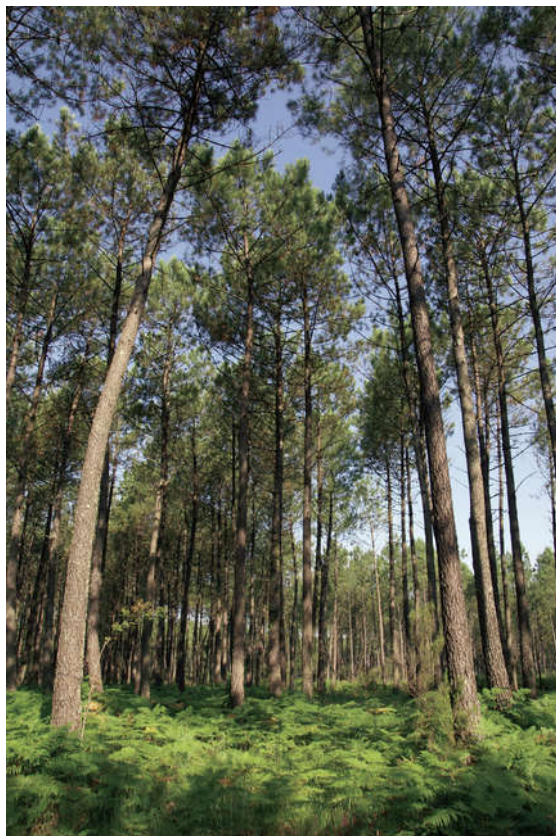
► **L'Aquitaine abrite, entre autres perles,** la jolie petite ville de Bayonne que le fameux chocolatier Andrieu, maître dans l'art des bouquets en chocolat – 40 points de vente en France dont 8 chocolateries dans les seules Pyrénées Atlantiques – a fait connaître

comme ville chocolatière. Une dénomination et une spécialisation qui puisent leurs racines loin dans le passé. A l'origine, ce sont les juifs portugais, alors maîtres dans l'artisanat de la chocolaterie, qui se réfugièrent dans le faubourg Saint-Esprit de Bayonne et en firent la première ville chocolatière de France après avoir été chassés d'Espagne par l'Inquisition. Voici donc plus de trois siècles que se perpétue un savoir-faire de qualité et d'éthique professionnelle. Un atout indéniable de la coquette Bayonne qui offre aux gourmets le choix des chocolateries comme beaucoup d'autres villes de la région, particulièrement sa voisine Biarritz, mais aussi Pau, sans oublier, bien entendu, Bordeaux et ses chocolatiers de luxe et de talent. On peut ainsi d'un bout à l'autre de la région déguster et comparer les saveurs et les savoir-faire, de chocolatiers en chocolateries, sur la route des vins de Bordeaux, celle des châteaux ou des monuments religieux, ajoutant la gourmandise à la découverte d'un riche patrimoine.

► **Le Limousin n'est pas franchement une région connue pour sa gastronomie.** Toutefois, l'association régionale des pâtisseries du Limousin a inventé un gâteau, le Treipaïs, trois pays en occitan pour symboliser les trois départements limousins. Cette spécialité consiste en un gâteau de forme triangulaire à base de chocolat, de noisette et de châtaigne. Trois ingrédients de choix pour un trio de départements qui nous invitent tout de même à la découverte de quelques chocolatiers et chocolateries.

Quant au véritable gâteau creusois, c'est toute une histoire ! Selon la légende, sa recette proviendrait d'un parchemin du XV^e siècle découvert lors de travaux en 1969 dans un ancien monastère de la commune de la Mazière-aux-Bons-Hommes, dans le canton de Crocq. Andre Lacombe, alors président des Pâtisseries de la Creuse, sortit le Creusois de l'ombre. C'est un gâteau de voyage de 320 g, pur beurre, aux noisettes, sans chocolat. Mais de nombreuses recettes locales et gourmandes marient noisettes et chocolat.

Landes



Landes - Forêt landaise / © JEAN-MICHEL POUGET – FOTOLIA











Landes - Les vagues de l'océan atlantique / © SERGE TARDIF – FOTOLIA



Landes - Dans la forêt des Landes / © JEAN-MICHEL POUGET – FOTOLIA



Gironde

-  Autoroute
-  Nationale 4 voies
-  Nationale
-  Départementale
-  Préfecture
-  Sous-préfecture
-  Ville, village
-  Sortie d'autoroute
-  Forêt domaniale



Lot-et-Garonne

Gers

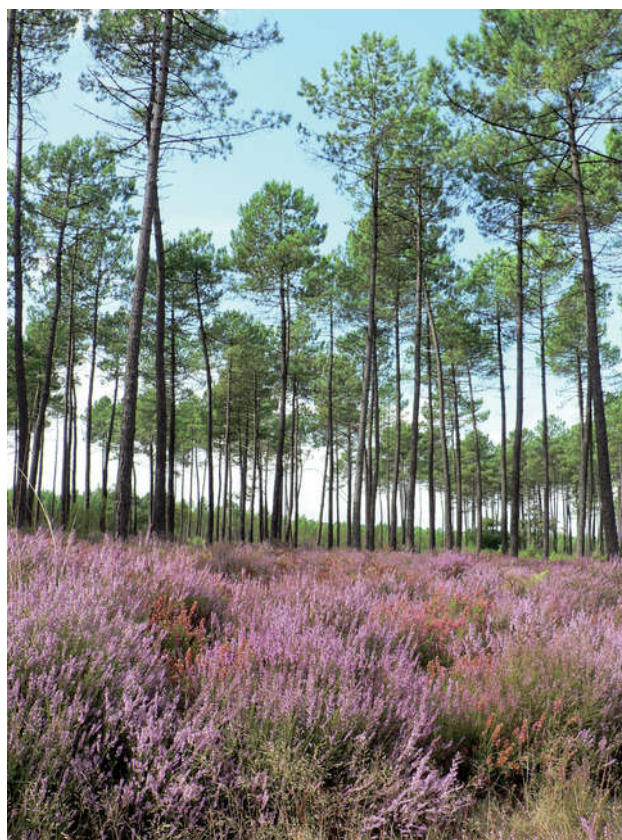


0 20 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Février 2011



Landes - La forêt des Landes / © JEAN-MICHEL POUGET – FOTOLIA



Landes - Bruyères en fleurs sous la pinède landaise / © Sylvain Bouquet – Fotolia



Landes - Forêt de pins / © richard matéo – Fotolia



Landes - Forêt des Landes / © Photo Passion – Fotolia



Landes - Forêt des Landes. / © PackShot – FOTOLIA

Découverte

Carte d'identité

- ▶ **Numéro (guide département) :** 40
- ▶ **Population :** 387 929 habitants (INSEE 2011).
- ▶ **Démographie :** +1,4 % l'an depuis 1999.
- ▶ **Densité :** 42 hab./km²
- ▶ **Superficie :** 9 243 km²
- ▶ **Préfecture – sous-préfecture :** Mont-de-Marsan – Dax.
- ▶ **Nombre de communes :** 331
- ▶ **Région d'appartenance – départements la composant :** Aquitaine – Dordogne (24), Gironde (33), Landes (40), Lot-et-Garonne (47), Pyrénées-Atlantiques (64).
- ▶ **Point culminant :** 237 m à Lauret.
- ▶ **Cours d'eau principal :** l'Adour.

Drapeau – blason

« Ecartelé : au premier et au quatrième d'azur à trois fleurs de lys d'or, au deuxième et au troisième de gueules au léopard d'or armé et lampassé d'azur. ». Le blason est séparé en quatre parts égales, deux d'entre elles ont des léopards ou lions sur fond rouge, et les deux autres 3 lys dorés sur fond bleu. Les léopards dorés sur fond rouge sont issus du blason de l'Aquitaine et plus anciennement des Plantagenêt, quant aux lys dorés sur fond bleu, ils représentent le royaume de France.

Les immanquables

Landes



Landes - Façades typiques d'Hossegor. / © Eddy Photographe – Fotolia

Nature

Géographie

Climat

► **Températures moyennes** : 6 °C l'hiver et de 21 °C l'été.

► **Ensoleillement** : 1 852 (en 2011).

► **Précipitations** : Une moyenne annuelle de 700 mm à l'est du département et de 1 300 mm sur la côte sud-ouest du département.

► **Vent** : Les vents dominants soufflent de l'ouest (du nord-ouest au sud-ouest) et, dans une moindre mesure, du sud-est. 60 % des vents soufflent à plus de 29 km/h.

► **Phénomènes naturels** : De fortes tempêtes hivernales venues de l'Atlantique peuvent provoquer d'importants dégâts dans la forêt des Landes, les tempêtes de 1999 et de 2009 sont dans toutes les mémoires. La tempête Klaus de 2009, avec des vents à 190 km/h a ravagé 60 % du massif forestier. La côte qui subit également les assauts des vents violents et des hautes vagues perd annuellement plusieurs dizaines de mètres de plage. D'autre part, durant les étés secs, les immenses forêts de résineux du département sont particulièrement sensibles aux incendies ; 186 communes sur 331 sont exposées au risque incendie de forêt dans les Landes.

Relief

Le département est inclus dans sa grande partie nord dans la région des Landes de Gascogne qui s'étendent, dans le département, de Biscarrosse à Hossegor. En moindre mesure au sud, le long de l'Adour on trouve la région fertile et vallonnée de la Chalosse et divers petits pays, que communément on rassemble sous l'appellation du pays de l'Adour landais.

► **Paysages caractéristiques**. Des pins maritimes à perte de vue, des dunes et des plages sans fin sur 106 km.

Cours d'eau et vallées

Le principal cours d'eau du département est le fleuve de l'Adour, il sépare les coteaux prépyrénéens de Chalosse (au sud) des Landes de Gascogne (au nord), sur ses berges la terre est fertile et propice à la culture. De la petite Leyre et de la grande Leyre naît la Leyre qui traverse la Grande Lande et se jette dans le bassin d'Arcachon (Gironde). Nous ne pourrions pas aborder les cours d'eau des Landes sans parler des « courants », ces fleuves côtiers qui relient les lacs et étangs entre eux avant de se jeter dans l'Atlantique. On trouve le courant de Mimizan, le courant de Contis, le courant d'Huchet – certainement le plus célèbre –, et le courant de Soustons

Géologie

La nature des sols est très différente entre les terres au nord de l'Adour et celles au sud. Au nord, c'est un terrain sableux en surface et argileux en profondeur. Au sud de l'Adour le sol est limono-argileux et argilo-sableux dans les coteaux de Chalosse.

Forêt

D'une superficie totale de 14 000 km², la forêt des Landes est la plus grande forêt de France. Elle couvre environ 67 % du département, soit quelque 6 193 km² répartis à 80 % au nord de l'Adour et 20 % au sud. Elle est presque exclusivement composée de pins maritimes et elle a la particularité d'être plutôt récente, puisqu'elle a été plantée quasiment en totalité à partir de 1857 afin d'arrêter les dunes poussées par le vent et l'océan. Napoléon III donna l'ordre d'emboiser également les communes afin de réguler l'humidité des sols et ainsi de les assainir.

Lacs et étangs

La naissance des lacs et étangs littoraux de la côte landaise est due à la formation de la chaîne de dunes empêchant les eaux de ruissellement de s'écouler vers l'océan. Ils forment une sorte de chapelé d'étendues d'eau le long du littoral. Beaucoup d'entre eux sont reliés les uns aux autres par des « courants » qui sont des fleuves artificiels permettant l'évacuation de l'eau dans l'océan. Au total, une quarantaine de lacs et étangs plus ou moins grands jalonnent le paysage côtier des Landes de Gascogne, à l'abri de la dune protectrice, entre littoral et terres intérieures.

Du nord au sud, on trouve :

► **Le lac de Casaux et de Sanguinet** avec ses 55 km², on l'appelle le « lac nord » à cheval entre la Gironde et les Landes, il est relié à l'étang de Biscarrosse et de Parentis, appelé le « lac sud » (3 500 ha) par le « petit lac » (100 ha) de Biscarrosse. Le lac sud est également relié à l'étang ou lac d'Aureilhan (3,32 km²) à côté de Mimizan.

► **Le lac de Léon** (3,4 km²) sur les communes de Léon et de Vielle-Saint-Girons est quant à lui surtout connu pour le courant d'Huchet dans lequel il déverse ses eaux.

► **L'étang Noir** (19,7 ha) sur les communes de Seignosse et Tosse, alimente son voisin l'étang Blanc (1,83 km²) qui lui-même alimente l'étang du Hardy (42 ha) et ce dernier déverse ses eaux dans l'étang de Soustons (3,8 km²).

► **Le lac d'Hossegor** (1 km²), qui d'ailleurs a donné le nom à la ville éponyme, est un lac marin qui est alimenté par le flux des marées.

Marais

Zone de landes où l'eau avait peine à s'évacuer, le département des Landes comportait de nombreux marais qui ont été pour la plupart asséchés avec l'implantation de la forêt. L'image d'Epinal du berger landais perché sur ses échasses en train de faire paître son troupeau de moutons est quelque peu dépassée. De nos jours, on trouve encore quelques marais qui représentent un intérêt certain pour la biodiversité et l'écosystème. Parmi eux, le marais d'Orx (1 000 ha) dans le sud-ouest du département constitue la dernière grande zone humide protégée du littoral Aquitain. Il est classé en Réserve Naturelle Nationale et intégré au réseau européen Natura 2000. Le marais de Laouadie à Biscarrosse est en cours de réhabilitation.

Littoral

► **Océan** : Atlantique.

► **Côte** : La côte d'Argent qui s'étend sur 106 km entre Biscarrosse, au nord, jusqu'à l'embouchure de l'Adour, au sud.

► **Plages**. Hosseborgor, Biscarrosse, Capbreton, Contis, Cap de l'Homy, Mimizan, Tarnos, Ondres, Labanne, Moliets et Maâ, Seignosse, Vieux Boucau, Messanges, Soustrons, Vielle-Saint-Girons, sont autant de plages de sable fin qui s'étirent sur des kilomètres et sentent bon les vacances.

► **Port** : Capbreton.

Faune et flore

Faune

► **Mammifères**. Loutre d'Europe, vison d'Europe. Des espèces domestiquées mais emblématiques : brebis landaise, Marine landaise (vachette), poney landais, porc gascon, poule landaise. De nombreuses chauves-souris protégées : barbastelles, grand murin, grand rhinolophe, minioptère de Schreibers, vespertillon de Bechstein, vespertillon à oreilles échanquées

► **Oiseaux**. Parmi les espèces résidentes on trouve : matole, palombe, busard cendré, busard des roseaux, busard Saint-Martin, engoulevent d'Europe, fauvette pitchou, fuligule milouin, guêpier d'Europe, pie-grièche écorcheur, sarcelle d'hiver, ortolan. Les Landes sont réputées pour accueillir de nombreux oiseaux migrateurs dont la grue cendrée.

- **Poissons.** En eau douce on trouve : black bass, brochet, gardon, perche, sandre, silure, truite, carpe, lamproie (ce n'est pas un poisson) et saumon dans l'Adour. En mer : louvine, daurade, sole, turbot, bar,...
- **Insectes protégés.** Agrion de Mercure, Cordulie à corps fin, Leucorrhine à gros thorax, Damier de la succise, Lucane cerf-volant.

Flore

- **Arbres.** Des pins maritimes, tout plein, tout plein... mais on trouve aussi plusieurs espèces de chêne.
- **Fleurs et plantes rares ou protégées.** Angélique des estuaires, droséra à feuilles rondes, droséra intermédiaire, élatine de Brochon, épervière des dunes, érica lusitanica, faux cresson de Thore, linaire à feuilles de thym, lobélie de Dortmann, flûteau nageant, isoète de Bory, ketmie des marais, lycopode inondé, marsiléa à quatre feuilles, ophioglosse des Açores, séneçon de Bayonne.

Parcs et réserves naturelles

- **Parc naturel régional des Landes de Gascogne :** à cheval entre Gironde et Landes, il correspond à la partie centrale du massif forestier gascon. Dans le département des Landes, il suit la vallée de la grande Leyre et de la petite Leyre qui se relie en la Leyre. Cette dernière servait jadis au flottage du bois. De nos jours, les berges de la Leyre ont retrouvé toute leur splendeur sauvage. Le parc englobe également la « pignada » autre nom pour la forêt de pins. De nombreux sentiers pour randonner ou pédaler, des villages authentiques au riche patrimoine, le gemmage à découvrir, la Leyre à descendre en canoë, sans oublier l'écomusée de Marquèze, le tout dans un environnement préservé à la faune et la flore de toute beauté.

Réserves naturelles

- **Le marais d'Orx :** un territoire sauvage en zone humide qui entre marais, saulaies, roselières, prairies, jonçaias, offre à voir des centaines d'espèces d'oiseaux et des mammifères rares.
- **La réserve naturelle du courant d'Huchet :** entre le lac de Léon et l'océan, sur 678 ha, une flore et une faune exceptionnelles et variées qui évoluent et changent au fil de l'eau. Lac, marécage, forêt serrée, bordures dunaires... Après 10 km, le courant d'Huchet se jette dans l'Océan. Visite en barque avec bateleur ou tout simplement à pied.
- **La réserve naturelle Nationale d'Arjuzanx :** Autour d'un lac et née de la réhabilitation par EDF d'une ancienne mine de lignite, cette réserve de 2 673 ha est un havre de repos pour les oiseaux migrateurs. Bel espace de randonnée, baignade et pêche.
- **La réserve naturelle de l'Etang Noir :** 112 espèces d'oiseaux et plus de 200 espèces végétales sont visibles dans divers habitats qui se juxtaposent sur tout le pourtour de l'étang.

Histoire

Préhistoire

De nombreux sites témoignent d'une occupation précoce par l'homme. Les cavités calcaires, à bonne distance des aléas océaniques de la côte, ont très tôt fourni des abris pour l'homme. Les silex en bord des cours d'eau furent propices à la fabrication d'outils et armes. L'empreinte la plus marquante est sans nul doute le fragment de statuette en ivoire de mammoth « La Dame de Brassempouy » (datée du Paléolithique supérieur -26 000 avant notre ère) qui est l'une des plus anciennes représentations de visage humain à ce jour. Quant à la grotte Duruthy à Sorde-l'Abbaye, des pièces préhistoriques datées également du paléolithique supérieur y ont été découvertes.

Antiquité

Avant la conquête romaine, le territoire qui constitue aujourd'hui le département des Landes était occupé par plusieurs peuplades d'origine ibère et celte venues se mêler à la population autochtone. Dès cette époque, de vastes forêts couvraient le pays et il semble que les villages étaient pleins de vitalité. A Dax, alors village lacustre, on retrouve des traces d'occupation bien avant l'arrivée des romains.

En 52 avant J.-C., ces peuples qui entretenaient déjà des relations commerciales avec Rome et s'étaient imprégnés de quelques-uns de leurs usages, se soumirent à la domination romaine sans grande résistance. Quand Crassus, lieutenant de César, prit possession de cette extrémité sud-ouest de la Gaule, elle fut intégrée dans la grande région de l'*Aquitania*. S'ensuivirent paix, prospérité, urbanisation, administrations et aménagement des voies de communication. Dax devient une vraie ville déjà appréciée pour ses eaux chaudes. Dès le IV^e siècle, le christianisme pénètre progressivement.

En 418, les Wisigoths envahissent la région, ils en seront chassés en 507 après la victoire de Clovis à Vouillé.

Moyen-âge

La domination des Francs à partir de 507 est assez mal établie dans ce territoire bien trop éloigné. C'est ainsi que dès 580, les Vascons ou Gascons (ibères non latinisés) envahissent la région. Initialement établis dans la vallée de l'Adour, ils se répandent dans toute l'Aquitaine. Les Landes appartiennent désormais aux ducs Gascons.

Au VIII^e siècle, c'est l'invasion sarrasine que Charles Martel disperse vers 730, mais il faudra plusieurs années avant que Charlemagne ne parvienne à les refouler jusqu'aux Pyrénées.

En 778, la région intégrée par Charlemagne au royaume d'Aquitaine fait partie de l'empire carolingien.

Dès le IX^e siècle, féodalité et invasions normandes marquent les temps. A la fin du X^e siècle, Guillaume Sanche règne sur la Gascogne. Il fonde une dizaine d'abbayes, notamment celles de Saint-Sever et Mimizan.

En 1133 est fondé Mont-de-Marsan, à la même époque les puissants seigneurs d'Albret (d'où est issu Henri IV) édifient leur château à Labrit.

En 1152, après le mariage d'Eléonore de Guyenne avec Henri II, roi d'Angleterre, le pays des Landes passe à la maison de Plantagenêt (la domination anglaise durera près de trois siècles). Les seigneurs d'Albret gardent et même étendent leur fief, L'Albret ne tarde pas à envelopper la plus grande partie du département actuel des Landes.

Durant la guerre de Cent Ans, la région est au cœur du conflit et le peuple se réfugie dans les cités tandis que se construisent les bastides. En 1441, les Anglais sont chassés de Mont-de-Marsan.

De la Renaissance à la Révolution

A peine sorti de la guerre de Cent ans, le pays des Landes est durement agité par les luttes religieuses du XVI^e siècle. La religion réformée connaît ici un beau succès avec le soutien de Marguerite de Navarre (1492-1549) qui séjourne souvent à Mont-de-Marsan, puis de sa fille Jeanne d'Albret (mère du futur Henri IV) qui s'implique à son tour à partir de 1560. De nombreux prédicants répandent la nouvelle religion dans toutes les strates de la société. Plusieurs églises réformées indépendantes se créent. A partir de 1562, vont s'opposer les bandes armées commandées par Montluc pour les catholiques et Montgomery pour les protestants, dans une guerre civile de 36 ans qui va se décomposer en huit guerres de religion. Durant ces guerres, seront commis les plus grands excès d'un côté comme de l'autre, jusqu'à la pacification générale, amenée par l'édit de Nantes en 1598.

A partir de là, hormis un moment d'agitation sous la Fronde, l'histoire des Landes se confond avec celle de la France. Le département, tel que nous le connaissons aujourd'hui, est créé en 1790. Il englobe une partie de la Guyenne et de la Gascogne.

A la fin du XVIII^e siècle, le département est couvert sur plus de 65 % de son territoire de landes mal drainées et de dunes dangereuses pour les habitations, alors que la partie au sud de l'Adour et le long de sa vallée est constituée de sols fertiles, propices à la culture et boisés. Ces landes sont de grandes étendues plates, marécageuses et insalubres. Les landais vivent essentiellement de l'élevage de moutons qu'ils surveillent montés sur des échasses et de la maigre culture du seigle et de millet. En ces terres peu hospitalières, le palu était monnaie courante. Les premiers travaux de stabilisation des dunes ont été entrepris en 1780.

De la Révolution au XXI^e siècle

Sous le second empire, les landais assainissent la lande en creusant des fossés de drainage. Après plusieurs expérimentations, on sait que la seule essence capable de vivre dans ces sols sablonneux détrempés est le pin maritime. La loi du 19 juin 1857 impose à toutes les communes des Landes de Gascogne de boiser leurs territoires en pins. A partir de là, le visage de la région va littéralement se transformer.

Napoléon III et Eugénie qui apprécient le sud-ouest, y viennent régulièrement et le rendent à la mode. La station thermale d'Eugénie-les-Bains sera baptisée ainsi en l'honneur de l'impératrice, tandis que Napoléon III crée le domaine de Solférino. Un nouveau système économique se développe, axé sur l'exploitation des forêts de pins (principalement le gemmage) et tourné vers l'industrie, à laquelle le département fournit bois et dérivés de la résine, toutefois, cette évolution se fait au détriment des bergers. En 1905, le journaliste et poète Maurice Martin donne à la côte landaise le nom de « Côte d'Argent ».

Au cours de la Première Guerre mondiale, la région paie un lourd tribut.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, de par sa façade littorale et sa proximité avec la frontière espagnole, le département représente un intérêt stratégique important, il est coupé en deux par la frontière séparant les zones libre et occupée. La résistance s'organise difficilement et en 1945 les FFI du département comptent 12 962 membres.

La seconde moitié du XX^e siècle dans les Landes s'inscrit dans une période de développement économique et d'accroissement démographique. A l'industrie liée directement à l'exploitation du bois, s'ajoute une industrie agro-alimentaire, le tourisme maritime, gastronomique et le thermalisme. Le tout est favorisé par de denses réseaux routiers, autoroutiers et ferroviaires. Les terribles tempêtes de 1999 et 2009 qui ont gravement endommagées les forêts landaises ont mis en avant les dangers économiques d'une monoculture et ont démontrées l'intérêt d'une diversification des essences.

Les Landes gourmandes

Produits du terroir

Viandes, volailles et gibiers

Les recettes à base de viande ont la part belle dans le département avec une prépondérance pour les volailles qui ont le label Rouge sous l'appellation « volailles fermières des Landes » et de l'Indication géographique protégée « Volailles des Landes ». Elles sont élevées en plein air et nourries aux grains. Oies, canards, mais aussi poulets et pintades sont de grande qualité. On trouve également du gibier, comme la palombe qui se déguste en salmis et du bœuf IGP qu'on apprécie spécialement grillé.

Oies et canards gras

Impossible d'aborder la gastronomie landaise sans parler des incontournables palmidés gavés. Oie et canard, après un nourrissage intensif à grand renfort de semoule et de maïs se retrouvent dans nos assiettes sous la forme de mets, fleurons de la gastronomie française.

► **Le foie gras** : d'oie ou de canard, on se damnerait pour lui, et pour manger du bon c'est ici ! Les animaux sont élevés au grand air dans les fermes alentours. Entier, au naturel et mi-cuit, c'est la meilleure façon de le déguster.

► **Le magret de canard** : frais, il se mange tout simplement grillé accompagné de pommes de terre sautées ou de cèpes. Séché ou fumé, il agrémenté la salade landaise.

► **Le confit** : cuisses et ailes d'oie ou de canard sont cuites lentement dans la graisse et conservées dans celle-ci. Traditionnellement, on le sert frit dans un petit peu de sa propre graisse accompagné de pommes de terre sautées. On le retrouve également dans le cassoulet.

Bœuf de Chalosse

Une alimentation 100 % végétale pour des animaux élevés en plein air dans une zone très délimitée. A l'arrivée, une viande tendre et goûteuse à souhait.

Fruits et légumes

► **Asperge des sables des Landes** : cultivée dans les Landes de Gascogne, on la trouve dès le mois de mars. Sa belle qualité lui a valu une IGP. A déguster en omelette ou en salade.

► **Kiwi de l'Adour** : plus besoin de présenter ce fruit bourré d'énergie qui, de décembre à mai, trône sur tous les étals. Le kiwi de l'Adour bénéficie d'un label rouge et d'une IGP.

Douceurs

► **Le pastis Landais**. Traditionnel gâteau des Landes parfumé à la fleur d'oranger et au rhum.

► **La tourtière**. Pâtisserie faite d'une très fine pâte garnie de pommes ou de pruneaux et agrémentée d'une pointe d'Armagnac.

Alcools et spiritueux

Vins

► **Le tursan** : un AOC qui se décline en rouge, blanc et rosé.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

► **L'Armagnac** : eau-de-vie à 40 ° issue de la distillation de vins blancs et mondialement connue. Le département des Landes est l'un des trois départements de production de ce précieux breuvage dans le Bas-Armagnac.

► **Le Flocc** : subtil mélange d'Armagnac et de jus de raisin frais.

Sports et loisirs

Activités de plein air

Randonnées pédestres

C'est très plat ou avec un faible dénivelé, l'horizon est dégagé, alors on peut marcher sans fin, rien de plus facile. Trois itinéraires de Grande Randonnée de Pays aménagés sur leur plus grande partie en voie verte : Haute Chalosse (52 km), Pays d'Orthe (72 km), Petites Landes de Roquefort (70 km)... et de nombreux chemins et itinéraires, notamment trois des quatre chemins historiques du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle traversent le territoire du département actuel des Landes (Via Lemovicensis, Via Podiensis, Via Turonensis).

Randonnées à cheval et à dos d'âne

De nombreux clubs équestres proposent des balades à l'heure, à la journée ou sur plusieurs jours entre mer et forêt. On peut partir à la découverte du milieu forestier ou galoper sur les plages.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

Entre plages sans fin qui bordent l'océan, dunes, et forêts immenses, les pistes cyclables dévoilent toute la poésie de ce département. Nombreuses dans les réserves naturelles, autour des étangs ou lacs et dans les pinèdes, les pistes cyclables et voies vertes vous mènent en tous lieux. De l'Atlantique aux chemins de halage de l'Adour, on pédale selon ses envies. A noter que côté littoral, en empruntant l'Eurovéloroute (EV1) vous roulez de Biscarrosse à Léon. Quant aux vététistes, ils trouveront sentiers à leurs pneus parmi les 11 parcours répertoriés.

Baignade

On compte 44 points de baignade en eau salée et 24 en eau douce dans les Landes, ce qui en fait le département le mieux pourvu de la région Aquitaine.

Plongée sous-marine

La plongée dans les Landes se pratique essentiellement dans la partie sud du département avec des spots à Capbreton, Hossegor et Vieux-Boucau.

Golf

Le golf est au top dans les Landes. Huit parcours praticables toute l'année dont 3 en 9 trous (Mimizan, Soustons, Tursan), 4 en 18 trous (Biscarrosse, Seignosse, Hossegor, Mont de Marsan) et un en 27 trous (Moliets qui est un 18 + 9). Top du top, les golfs du Moliets, de Seignosse et d'Hossegor sont classés parmi les meilleurs parcours mondiaux.

Chasse, pêche et nature

Pêche

Allô, à l'eau, ici on pêche ! En rivière, on taquine goujons, ablettes, gardons, pêcher carpes, brochets, anguilles, truites et silures. Les poissons migrateurs (lamproies, saumons, mulets) mettront à l'épreuve patience et talent. En étang, au bout de la ligne ce sont perches, tanches, brochets, black-bass et sandres. En mer, en *surfcasting*, on asticote soles, daurades, turbots et bars.

Sports à sensation

Sports nautiques

Le surf est sans doute le sport le plus populaire de la côte landaise, les incontournables *spots* de glisse du département sont mondialement connus : Hossegor, Capbreton, Seignosse, Vielle Saint-Girons, Mimizan, Biscarrosse... des noms qui font rêver tous les amateurs de *beach break*. Que les novices se rassurent, les écoles sont nombreuses.

Bien-être et remise en forme

Thermalisme

Le département des Landes est la 1^{re} destination thermale de France. Les eaux landaises sont réputées depuis l'antiquité pour leurs bienfaits notamment en rhumatologie et phlébologie. Dax, Saint-Paul-lès-Dax, Saubusse, Préchacq-les-Bains et Eugénie-les-Bains vous accueillent et vous dorlotent.

Festivals et manifestations

Landes

Fêtes

■ CONCOURS DE CUISINE DES FESTIVOLAILLES DE SAINT-SEVER

Halles de Saint-Sever, Saint-Sever ☎ 05 58 76 42 06 - <http://fermierslandais.fr> - marketing@fermiers-landais.fr

Fin novembre-début décembre.

Tous les ans, dans la bonne ville de Saint-Sever (Landes), le dernier week-end de novembre ou le premier de décembre, ont lieu les Festivolaillles, manifestation qui, comme son nom l'indique, est consacrée à la célébration de la volaille landaise. On peut alors déambuler dans la ville où règne une ambiance conviviale et gourmande, profiter de la vente et dégustation de produits fermiers, d'animations de rues, de la mise en place d'un quartier du Foie gras, d'un concours de quilles et même d'une exposition de volailles déguisées ! Et chaque année, lors du premier jour des Festivolaillles, les halles de Saint-Sever voient affluer abondance de visiteurs attirés par de délicieux fumets gourmands, des fumets de... volailles, bien sûr, cuisinées par dix équipes de cuisiniers amateurs dans le cadre du célèbre concours de cuisine amateur des Festivolaillles. Si vous êtes chef amateur, si cuisiner une belle volaille bien juteuse vous inspire et si vous souhaitez faire connaître votre talent, vous pourrez y participer. Mais attention : les Festivolaillles fêtent en 2016 leur 21^e édition et, au fil des ans, les prestations des candidats n'ont cessé de devenir de plus en plus créatives, le concours étant placé sous la férule d'un jury composé de professionnels exigeants : alors tout votre talent sera requis ! Mais si la barre est haute, la récompense l'est aussi : un dîner pour deux personnes, à Eugénie-les-Bains, au restaurant « Aux Prés d'Eugénie », chez Michel Guérard, le célèbre chef trois étoiles Michelin ! Quant aux autres participants, ils ne repartent pas les mains vides : de nombreux lots gourmands leurs sont offerts ! Alors, si vous vous sentez prêts à relever ce défi, inscrivez-vous vite, le nombre d'équipes (en solo ou en duo) est limité à dix !

■ FERIA DE DAX

Rue Saint-Pierre, Dax

En août.

Amis fêtards, revêtez votre foulard rouge et votre chemise blanche pour ce rendez-vous incontournable des Landes ! Novillada, corrida et course de *rejon* (forme de corrida à cheval) dans les arènes, lâchers de taureaux dans les rues et bodegas sans discontinuité ! Toute la ville est en liesse pour cet événement mythique ! Quelques jours plus tard, c'est la musique qui sera à l'honneur avec le festival musico-sportif Toros y Salsa.

■ LE LIBERTY'S

Chemin des Sablerets, RN10, Bénese-Maremne ☎ 05 58 72 58 68 - www.libertysclub.com

Ouvert aux couples et quelques messieurs seuls, le jeudi de 20h à 2h, le vendredi de 23h à 4h. Réservé aux couples le samedi, de 23h à 5h.

Tarifs : 30 € pour un homme seul avec une conso le jeudi, 40 € le vendredi ; 25 € pour un couple avec une conso par personne le jeudi, 30 € le vendredi, 40 € le samedi.

Ouvert il y a 9 ans, à moins de 10 minutes des plages d'Hossegor et 20 minutes au nord de Biarritz, le Liberty's accueille une clientèle fidèle tout au long de l'année et connaît un pic de fréquentation dès les premiers rayons de soleil avec les libertins bordelais et les vacanciers. L'autre qualité du lieu est la sélection des messieurs seuls en périodes mixtes. Jean-Pierre le boss n'a jamais cédé aux sirènes de l'argent et a toujours fait en sorte de préserver l'équilibre entre les couples présents et le nombre de messieurs seuls. Sur 250 m² d'une grande propreté, la partie discothèque très bien aménagée est animée de manière festive permettant ainsi toutes les audaces des dames qui n'hésitent jamais à investir la piste de danse, la cage ou, encore, la barre d'exhibitions. Pour passer aux « choses » sérieuses, si vous cherchez un alibi pour tomber vos vêtements, il y a un joli hammam entièrement carrelé. Quant aux cinq salons câlins, ils sont joliment aménagés et répondent à certains fantasmes. Bien sûr une salle d'eau et la douche sont à disposition. Et pour encore plus d'ambiance, des thèmes sont très souvent proposés.

Expositions

■ FONDS LABEGORRE

Direction Tosse-Z.A. Laubian, 2, impasse de la Lande, Seignosse ☎ 06 45 34 94 89 - www.zouzoupetals.com - contact@zouzoupetals.com



Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h30. Vacances scolaires : ouvert également le week-end de 15h30 à 18h30. Entrée gratuite.

Restauration. Restaurant et salon de thé ouverts aux mêmes horaires.

Serge Labégorre est un peintre aquitain comme il aime à se définir. Cette initiative concernant son œuvre est celle de l'une de ses filles. Il était important pour elle de mettre en scène l'œuvre de ce peintre toujours "en exercice", apprécié des grandes galeries françaises et européennes. Outre des documents d'archives retraçant son parcours (articles de presse, livres), cette action vise à mettre en valeur le travail d'autres artistes auxquels des expositions temporaires sont consacrées. Ouverture également à des visites scolaires, des *master class* et des stages. Le salon de thé et le restaurant (Zouzou pétales) forment un lien et un prétexte, histoire d'associer un moment de détente à la curiosité artistique.

■ LA GARE DE L'ART

Route de Pontenx, Saint-Paul-en-Born ☎ 05 58 82 43 47 / 06 80 92 39 80 - www.lagaredelart.com

Expositions temporaires, se renseigner.

Attention ! Attention ! Ce n'est pas parce que la gare de Saint-Paul-en-Born est fermée qu'il ne s'y passe plus rien ! La gestion de cette ancienne bâtisse située au centre du village a été confiée par la commune à l'association La Gare de l'Art. Ouverte à toute expression culturelle, La Gare de l'Art se veut un lieu pour recevoir, échanger, bouger, s'étonner... C'est aussi le crédo de Marie Marmet, présidente de l'association. Ça fourmille chez cette passionnée d'art dont l'expérience associative est riche. Marie met ses compétences au service des talents confirmés et à venir, des bonnes volontés et des bonnes idées. Comme l'art, l'association ne connaît pas de frontières et s'ouvre aux autres villages pour des expositions et événements intercommunaux. Photos, musique, peinture, sculpture, prenez le bon wagon, les cheminots (membres de l'association) vous attendent.

■ LA GARE DE L'ART

Route de Pontenx, Saint-Paul-en-Born ☎ 05 58 82 43 47 / 06 80 92 39 80 - www.lagaredelart.com

Attention ! Attention ! Ce n'est pas parce que la gare de Saint-Paul-en-Born est fermée qu'il ne s'y passe plus rien ! La gestion de cette ancienne bâtisse située au centre du village a été confiée par la commune à l'association La Gare de l'Art. Ouverte à toute expression culturelle, La Gare de l'Art se veut un lieu pour recevoir, échanger, bouger, s'étonner... C'est aussi le credo de Marie Marmet, présidente de l'association. Ça fourmille chez cette passionnée d'art dont l'expérience associative est riche. Marie met ses compétences au service des talents confirmés et à venir, des bonnes volontés et des bonnes idées. Comme l'art, l'association ne connaît pas de frontières et s'ouvre aux autres villages pour des expositions et événements intercommunaux. Photos, musique, peinture, sculpture, prenez le bon wagon, les cheminots (membres de l'association) vous attendent. 2013 est plus que jamais placé sous le signe du rassemblement et de l'éclectisme ; prévus à ce jour : Laurence Wagon, Roméo Malio Graci, Pierre Wetzels, Eric Blanc, Yannick Bacon, Emmanuelle Lopez.

Foires – Salons

■ LA FÊTE DU FOIE GRAS

Aux halles, Saint-Sever - www.saint-sever.fr

Fin novembre 2016.

La ville de Saint-Sever rend hommage au foie gras et fait bombance pendant deux jours ! Si autrefois cette fête avait lieu au printemps, depuis 2013 c'est à la fin du mois de novembre qu'elle se tient, en même temps que le Festivalailles. Toutefois le principe reste le même : déguster et discuter avec les producteurs des environs, et ce, dans une ambiance très festive ! Musique, spectacles, la ville est en liesse et vos papilles ravies... C'est bon, très bon même...

■ MARCHÉS ET ANIMATIONS

Hossegor

► **Marché** : de Pâques au 1^{er} juin et durant le mois d'octobre le dimanche matin ; de juin à fin septembre le mercredi, le vendredi et le dimanche matin.

► **Salon du livre** : début juillet.

► **Grand prix des Landes de golf** : fin juillet.

► **Concours Rip Curl Pro** : en août – étape du championnat du monde de surf. Festival Latinossegor fin août.

► **Festival Hossegor Mot & Arts** : en septembre. Renseignements sur hapchotwheels.com

■ MARCHÉS ET ANIMATIONS

Capbreton

► **Fêtes de la Mer** en juin.

► **En juillet et en août** : festival des Déferlantes francophones, festival du Conte, festival de la Contrebasse.

► **Marché nocturne** : le lundi, le mercredi et le vendredi – avec animations – en juillet et en août dès 20h30.

■ MARCHES ET ANIMATIONS

Labenne

► **Marché saisonnier** le mardi et le vendredi à Labenne-Océan.

► **Landeus y tapas** en juin.

► **Festival Macs y arts** en septembre.

■ MARCHÉS ET ANIMATIONS

Dax

► **Festival de la Comédie** : Chaque année, de fin mai à début juillet.

► **Marchés nocturnes** en juillet et en août.

► **Feria** : Mi-août. Dax, drapée de rouge et de blanc devient terre de fête. Cinq jours durant, la cité thermale respire au rythme des bandas, corridas, bodegas et de multiples animations. La fête bat son plein. Chaque année, quelque 80 000 « festayres » participent à ces festivités de renommée nationale.

■ MARCHES ET ANIMATIONS

Seignosse

► **Festival Ciné Jazz** fin août. Née en 2006, cette manifestation propose pendant trois jours d'allier concerts et films anciens sur le jazz.

► **Marché saisonnier au Penon** de 9h à 13h les mardi, jeudi et dimanche en juillet et en août, les jeudi et dimanche en juin et en septembre, le dimanche à partir de Pâques.

■ MARCHÉS ET ANIMATIONS

Labastide-d'Armagnac

► **Marché en saison** le dimanche matin.

► **L'Armagnac en fête** sur deux jours le dernier week-end d'octobre.

► **Repas terroir et traditions** fin mai ou début juin – sanglier rôti à la broche sur la place de La Bastide.

■ MARCHÉS ET ANIMATIONS

Messanges

► **Marché saisonnier** : juillet et août, tous les mercredis et vendredis matin de 9h à 13h, route des Lacs, parking de la salle des sports.

► **Festival C'Rock Mais** : au mois de mai. Tremplin lycéen, concert de musique. Renseignements par e-mail : crockmaisfestival@gmail.com

► **Festi'Arts** : au mois d'octobre. Les œuvres d'art s'installent dans les rues et les espaces publics des communes d'Azur, Messanges, Moliets-et-Maa et Vieux-Boucau-les-Bains. Renseignements par e-mail : festi.arts@outlook.fr

► **Fête** : novembre.

■ MARCHES ET ANIMATIONS

Saint-Sever

► **Fête du Foie gras** les 13 et 14 Juillet.

► **Trail Gourmand du Cap** de Gascogne le 14 Juillet.

► **Reconstitution historique** début août.

► **Journée tourisme, agriculture et gastronomie** le week-end du 15 Août.

► **Exposition artisanale**, semaine du 15 Août.

► **Novillada fin juin** – fêtes de la Saint-Jean, encierro de toros – fin août.

► **Festivolailles** : dernier week-end de novembre.

► **Marché** le samedi matin, marché nocturne en juillet et le 14 août.

■ MARCHES ET ANIMATIONS

Saint-Paul-lès-Dax

► **Marché fermier** le jeudi matin.

► **Mi-juillet** : fêtes locales et feu d'artifice.

► **Spectacle pyrosymphonique et marché nocturne au lac de Christus** début août.

■ SALON FOIE GRAS EXPO

Parc de Nahuques, Mont-de-Marsan ☎ 05 58 03 14 67 - www.maisondupalmipede.fr - maisondupalmipede@wanadoo.fr

Du 23 au 25 mars 2016.

Le salon Foie Gras Expo rassemble les plus grands acteurs des filières avicoles et palmipèdes françaises avec plus de 100 exposants, sur 5 000 m² d'exposition couverte et en plein air. Vous avez ici la possibilité de rencontrer facilement associations, acteurs institutionnels, vendeurs de matériel, spécialistes d'accoupage et d'hygiène, conserveurs... C'est également l'occasion d'assister à un colloque et à des débats développés autour de l'actualité. Trois prix (Innovation, Technique et Environnement, Marketing) sont également remis au cours de cette manifestation.

Manifestations culturelles – Festivals

■ ANIMATIONS

Hastingues

► **Expositions temporaires** à l'abbaye d'Arthous.

► **Festival des Abbayes** en juin.

► **Festival des Nuits d'été en pays d'Orthe** de mi-août à septembre.

► **Festival La Parade des Cinq Sens** le 14 juillet, étonnant festival qui sollicite les cinq sens. Sentir les fleurs des jardins qui embaument, goûter les bons vins ou les fromages des Pyrénées, toucher, écouter contes, chansons et musiques. Théâtre de rue et art du cirque sont à l'honneur, un festival original.

■ ANIMATIONS

Mont-de-Marsan

► **Festival Arte Flamenco** en juillet.

► **Fêtes de la Madeleine** dédiées à la patronne de Mont-de-Marsan, sainte Madeleine, à partir du samedi qui suit le 14 Juillet et pendant une semaine. Au programme : bandas, corridas, fêtes dans les bodegas, bals, spectacles gratuits et sportifs, cavalcade du samedi soir, feu d'artifice, etc.

► **Mont de Marsan Sculpture** : La 10^e édition de Mont de Marsan Sculptures aura lieu du 8 octobre au 6 novembre 2016 sur le thème "Visages". Le rendez-vous est donné pour cette belle manifestation lors de laquelle vous, petits et grands, ne serez pas à l'abri de faire de jolies découvertes.

■ ANIMATIONS

Festival Jazz in Sanguinet, Sanguinet

► **Fêtes de la Saint-Sauveur** : mi-juin. Plusieurs animations (cours de zumba, initiation aux danses gasconnes et aux échasses), spectacles et jeux gratuits le samedi après-midi, fête foraine, vide-grenier le dimanche, etc.

► **Festival Jazz in Sanguinet** : le 4^e week-end de juillet, des pointures internationales du jazz.

► **Le 15 août** : grande Foire du lac – brocante, vide-grenier, etc.

► **En juillet et août** : concerts gratuits le mardi soir à 21h, animations pour les enfants le mercredi matin à 11h, repas animés tous les week-ends.

■ BULLES D'AIRE

Festival de Bande Dessinée, Aire-sur-l'Adour

Festival organisé au Centre d'Animation d'Aire-sur-l'Adour le premier week-end de décembre. Entrée gratuite.

Vous êtes fan de bandes dessinées, grand lecteur de cet art ou lecteur occasionnel, vous avez envie de rencontrer quelques-uns de ses auteurs, vous rendre à des séances de dédicaces, fouiner parmi un immense choix de BD... Alors organisez un voyage du côté d'Aire-sur-l'Adour dans le courant du début du mois de décembre.

■ FESTIVAL CHANSONS & MOTS D'AMOU

Arènes d'Amou, Amou ☎ 05 58 89 02 25 - www.chansonsetmotsdamou.fr - reservation@amoutourisme.com

Début août.

Le Festival Chansons & Mots d'Amou a célébré en 2016 sa 5^e édition. Cet événement culturel qui a lieu au cœur de la Chalosse, dans les arènes d'Amou, célèbre la poésie, la littérature et la chanson française en compagnie de spectateurs toujours plus nombreux chaque année, ainsi que d'artistes au talent incontestable. En 2016, Marie-Christine Barrault a parrainé ce festival. Thomas Fersen, la Maison Tellier ou encore Flavia Perez, entre autres, ont participé à cet événement fort en poésie et en bienveillance. L'amour des chansons, l'amour des mots, l'amour d'Amou ont fait naître ce festival qui, à n'en pas douter, reviendra plus fort encore en 2017.

■ FESTIVAL DU CONTE

Capbreton ☎ 05 58 72 21 61 - www.capbreton.fr/festivalduconte

Début août. A partir de 5 € le spectacle.

Depuis des années, le conte, dans toute sa diversité et toute sa magie, fait rêver les habitants de Capbreton pendant 4 jours. Ce festival, d'abord programmé pour les adultes, accorde aussi une place importante au jeune public. Mêlant l'imaginaire à l'inspiration venue de voyages et de rencontres, les conteurs imprègnent la ville de la magie de leurs mots. Quatre jours où l'émerveillement attend les petits comme les grands à chaque coin de rue. Désormais, Capbreton pourra nous être contée toute l'année. En effet, la mairie a acquis deux anciennes maisons au 54 et 56 rue du Général-de-Gaulle et après avoir été restaurées, elles ont été transformées en pôle régional dédié aux contes mais aussi à l'histoire et aux légendes de Capbreton. Cet espace réservé à la mémoire locale a été inauguré 2013.

■ FESTIVAL JAZZ IN SANGUINET

Espace Gemme, Sanguinet ☎ 05 58 78 67 72 - www.jazzinsanguinet.com - jazzinsanguinet@sanguinet.fr

Le Festival Jazz in Sanguinet a une histoire peu commune. Tout a démarré en 1999, à l'occasion d'une journée 100 % jazz organisée un peu par hasard lors des fêtes locales. Le succès a été tel que la mairie et l'office de tourisme de Sanguinet ont décidé d'en faire un événement annuel sous forme de festival. Un projet applaudi des deux mains par les amateurs de jazz, nombreux dans ce village landais, très vite rejoints par les curieux des villages alentour. Le public vient en masse, à tel point qu'au lendemain de la deuxième édition, les organisateurs prennent la décision de quitter la place de Sanguinet, trop petite et bruyante, pour s'installer à l'Espace Gemme. C'est ici que la musique jazz se laisse écouter dans toute sa diversité, dans toutes ses origines. En 2016, André Manoukian et Jean-Jacques Milteau, entre autres artistes, ont investi la scène du Festival Jazz in Sanguinet. Bon à savoir : sur les 18 concerts donnés en 2016, 14 étaient gratuits !

■ MUSICALARUE

81, rue Abbé-Lameignère, Luxey ☎ 05 58 08 05 14 - www.musicalarue.com - contact@musicalarue.com

août 2017.

Rendez-vous à Luxey à la mi-août pour un festival qui fêtera sa 28^e édition. Les salles, les rues, les places de Luxey résonnent des concerts et des spectacles de rue qui cohabitent dans une joyeuse ambiance tout au long de ces deux journées. En plus des nombreuses scènes improvisées, le spectacle se déroulera dans la salle baptisée Les Cigales, d'une capacité de 450 personnes debout et 236 assises, accueillera tout au long de l'année une programmation éclectique d'octobre à juin puis le festival Musicalarue. La programmation du festival est dévoilée début mai.

Manifestations sportives

■ Balade dans les bois de Boulogne

Office de tourisme et du thermalisme de Dax, 11, cours Foch, Dax ☎ 05 58 56 86 86 - www.dax-tourisme.com - info@dax-tourisme.com

Du 1^{er} mai 2015 au 1^{er} janvier 2019.

Classé Natura 2000, le Bois de Boulogne landais est une vaste forêt de 400 hectares aux portes de la ville de Dax. Lieu propice à la promenade, été comme hiver, il abrite plusieurs sentiers de randonnée et de VTT. Une balade de six kilomètres vous permettra notamment d'évoluer entre les arbres et les eaux de l'Adour. Pour compléter ce circuit, un parcours santé avec des agrès invite à l'exercice. A redécouvrir, d'autant que la ville a aménagé 17 kilomètres de nouveaux sentiers de randonnée en 2014.

- ▶ **Tarif** : gratuit.
- ▶ **Durée** : entre 1h et 2h.
- ▶ **Difficulté** : facile.

■ BOUCLE DES KIWIS DE L'ADOUR

Christian Baffoigne, 463, route de Saint-Etienne, Port-de-Lanne ☎ 05 58 89 11 48 - courseportdelanne.com
14 juillet.

La Boucle des Kiwis de l'Adour revient en 2016 ! La manifestation aura lieu cette année mi-juillet, toujours à Port-de-Lanne. Si vous n'y avez jusqu'alors jamais participé, pourquoi ne pas enfin vous lancer ? Le parcours de 10 km, ses faux-plats et ses 2 km de chemin empierré n'attendent que vous ! Et pendant que les grands athlètes évoluent le long de l'Adour, les coureurs en herbe eux aussi auront droit à leur terrain de jeu : des courses enfants sont également au programme.

- ▶ **Tarif** : 9 €, ou 11 € sur place.
- ▶ **Distance** : 10 km.
- ▶ **Difficulté** : moyenne à difficile.
- ▶ **Rendez-vous** : maison de la santé de Port-de-Lanne. Retrait des dossards dès 8h30 et départ à 9h45.
- ▶ **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ CYNODROME ROGER CHAMPAGNAT

Mont-de-Marsan ☎ 05 62 45 03 51

Si vous n'avez jamais vu "voler" des chiens c'est un spectacle à ne pas manquer et c'est la bonne adresse pour découvrir un sport passionnant. Des courses de lévriers sont régulièrement organisées sur ce beau cynodrome aux pistes en gazon. Le principe : les chiens poursuivent un lapin artificiel sur le champ de course. Le premier lévrier franchissant la ligne d'arrivée est déclaré gagnant. Ces courses sont ouvertes au pari mutuel. Le Club d'utilisation de lévriers de courses des Landes (05 62 45 03 51) organise des épreuves de travail et d'entraînement sur ce cynodrome sous l'égide de la Société centrale canine.

■ Entre pins et Chalosse – Rencontre sportive à Pontonx-sur-l'Adour

Les Coureurs du Pignada – Philippe Jamet, 24, rue Darroze, Pontonx-sur-l'Adour ☎ 06 72 12 86 10 - lescoureursdupignada.free.fr
Début avril.

8 km pour les coureurs réguliers, 20 km pour les plus chevronnés, 7 km de randonnée pour les marcheurs invétérés, et course d'orientation pour les athlètes en herbe ; voilà en somme le programme de la manifestation sportive Entre pins et Chalosse, qui se tiendra à Pontonx-sur-l'Adour début avril. Choisissez donc l'épreuve qui vous correspond le mieux, chaussez les baskets (vous en aurez bien besoin sur les chemins forestiers), et prenez part à cet évènement convivial, qui animera dès le matin la commune et ses environs !

- ▶ **Tarif** : 8 € pour le 8 km, 13 € pour le 20 km, 5 € pour la marche. Pas d'inscriptions sur place.
- ▶ **Distance** : courses : 8 km et 20 km ; marche : 7 km.
- ▶ **Difficulté** : facile à difficile.
- ▶ **Rendez-vous** : Pontonx-sur-l'Adour. Retrait des dossards dès 8h. Départs à 9h pour le 20 km et à 9h15 pour le 8 km. Départ de la marche libre à partir de 9h30.
- ▶ **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié doit se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition. Pour les mineurs, une autorisation parentale devra être jointe au formulaire d'inscription.

■ EQUILANDES

www.cdte40.ffe.com

Du 18 au 19 juin 2016.

Tous les ans, le Comité départemental des Landes organise une grande randonnée Equi'Landes. C'est un rendez-vous réunissant cavaliers landais, mais aussi de Gironde et du Lot-et-Garonne.

■ La Fériascapade

Philippe Larriveau, 14, rue du Bigné, Oeyreluy ☎ 06 30 28 11 86 - feriascapade.free.fr

Mi-août.

Si la FERIA de Dax attire tous les ans des milliers de fêtards, sachez que les sportifs, eux aussi, peuvent y trouver leur compte. Et pour cause : la Fériascapade réunit annuellement plus de 3700 athlètes ! Sur 10 km (plats), la course animera cette année les bords de l'Adour et les rues de la ville dès le premier jour des festivités. Pas de grandes difficultés à mentionner, si ce n'est cette côte de 300 m au sixième kilomètre. A vos baskets !

► **Tarif** : 11 €.

► **Distance** : 10 km.

► **Difficulté** : facile à moyenne.

► **Rendez-vous** : stade municipal Maurice Boyau à Dax. Départ à 9h.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ Les Foulées de Los Astiaus

Philippe Linxe, 155, route de Rebillon, Meilhan ☎ 06 74 59 60 89 - www.losastiaus.fr - secretaire@losastiaus.fr

Fin août.

Vous êtes amateur de course à pied et résidez à Meilhan ? Sachez que votre commune abrite une bande d'irréductibles coureurs qui, en plus de s'entraîner ensemble le dimanche matin, organise de temps à autres des manifestations sportives de qualité, toujours placées sous le signe de la convivialité. Leur nom ? Los Astiaus. L'association organise d'ailleurs les Foulées de Los Astiaus ; belle aubaine pour rencontrer la troupe ! Au programme, deux courses pour adultes de 5 et 10 km sur route, ainsi qu'une courte épreuve pour enfants. Chaussez donc les baskets !

► **Tarif** : 8 €.

► **Distance** : 5 km et 10 km.

► **Difficulté** : facile.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ LES FOULÉES NARROSSAISES

Comité des Fêtes de Narrosse, 11, rue des Cyclades, Narrosse ☎ 05 58 56 17 38 - foulees-narrossaises.jimdo.com

Mi-juillet.

Landais, landaises, attention : pour sa deuxième édition, la manifestation sportive des Foulées Narrossaises se tiendra dans la commune le dimanche 19 juillet au matin. Accessible à tous, elle comprendra deux parcours de course à pied de 4,4 km et 10 km, ainsi qu'un épreuve enfants de 1,1 km. Une bonne occasion pour se mettre, ou se remettre à l'entraînement, le tout dans une atmosphère joviale et amicale. Entre amis ou en famille, faites vous aussi partie des nombreux athlètes attendus ce jour-là !

► **Tarif** : 10 €.

► **Distance** : 4,4 km et 10 km ; course enfants 1,1 km.

► **Difficulté** : facile.

► **Rendez-vous** : place de la mairie de Narrosse. Départ à 9h30.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ Les Foulées saint-pandelonnaises

Dominique Dulamon, 120, chemin des Prés, Saint-Pandelon ☎ 06 79 81 10 77

Fin août.

Pour les petits comme pour les grands, les Foulées saint-pandelonnaises se destinent à tous les athlètes ! Fin août, deux parcours pour adultes de 5 et 10 km, ainsi qu'une épreuve pour jeunes de 1,4 km, seront en effet balisés dans les alentours de Saint-Pandelon à l'occasion de cette manifestation sportive conviviale. Trois itinéraires plats et sans difficulté, idéaux pour se mettre ou se remettre en jambes à l'approche de la rentrée ! Seul, en famille ou entre amis, joignez-vous donc vous aussi aux quelques 280 participants attendus ce jour-là !

► **Tarif** : 8 € pour le 5 km, 10 € pour le 10 km. Course enfants gratuite.

► **Distance** : 1,4 km pour les enfants, 5 et 10 km pour les adultes.

► **Difficulté** : facile.

► **Rendez-vous** : hall des sports de Saint-Pandelon. Départ à 17h.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ NEWS AVENTURES – PARCOURS ACROBATIQUES EN HAUTEUR

RN 124 direction Dax/Bayonne, Chemin Menasse, Base de loisirs du Marsan, Saint-Pierre-du-Mont ☎ 06 84 42 74 04 - www.news-aventures.com - cyprien@hotmail.fr

Ouvert tous les jours de mi-juillet à mi-septembre de 10h à 20h, de mi-avril à mi-juillet les week-ends et vacances scolaires de 14h à 18h et de mi-septembre à mi-avril, sur réservation. À partir de 16 € enfant, adulte 21 € (tarifs 2014).

Dans le parc de la base de loisirs du Marsan venez vibrer sur un parcours de 4,4 km. 100 jeux en hauteur de niveaux différents pour s'amuser à passer d'arbre en arbre : tuyaux, cabanes, tunnels de filets et la plus longue tyrolienne des Landes (325 mètres au-dessus du lac). A partir de 6 ans et jusqu'à 14 ans les enfants doivent être accompagnés d'un adulte. Les forfaits de base prévoient des parcours d'une durée de 4 heures.

■ PELERINAGE DE LA COURSE LANDAISE

Pomarez ☎ 05 58 45 45 98 - www.courselandaise.org, www.cc-paysgrenadois.fr - ffcl@wanadoo.fr

Sur réservation pour les groupes (10 personnes) toute l'année.

Sport traditionnel des Gascons, la course landaise reste aujourd'hui encore l'événement principal des fêtes de village. Une course formelle (ou 1^{re} catégorie) dure environ deux heures. Elle débute toujours par le défilé des écarteurs au son de la marche cazérienne jouée par l'harmonie qui pendant tout le spectacle accompagne les exploits. Les figures principales de la course landaise sont l'écart, la feinte et le saut. L'acteur s'installe au centre de la piste, le second, derrière lui, aura pour rôle d'attirer l'animal à lui quand l'écart sera effectué. Tandis que la coursière fonce sur lui, il l'esquive. Au moment où la bête donne de la corne, il pivote sur un pied et elle glisse dans le creux de ses reins. Le sauteur doit, quant à lui, effectuer divers exercices spectaculaires, prisés par le public qui les découvre (saut à la course, saut de l'ange, saut périlleux, saut les pieds dans le béret). Le pèlerinage permet d'effectuer une visite historique des arènes, des torils avec des vidéos techniques et éventuellement de visiter une ganaderia.

■ Promenade du lac d'Hossegor

Office de tourisme d'Hossegor, Place des Halles, Hossegor ☎ 05 58 41 79 00 - www.hossegor.fr

Du 1^{er} mai 2015 au 1^{er} janvier 2019.

À Hossegor, il y a la plage et le surf, mais il y a aussi l'intérieur des terres et le lac ! Un chemin piéton long de 7,3 kilomètres borde le lac d'Hossegor pour une promenade au calme. Le circuit est agrémenté de panneaux d'information qui permettent au promeneur de se renseigner sur la nature et le patrimoine culturel landais. En effet, ce lac regorge de vie et vous aurez sûrement la chance d'observer les nombreuses espèces animales qui y ont élu domicile : hérons, aigrettes, anguilles, cormorans...

► **Tarif** : gratuit.

► **Durée** : 1h.

► **Difficulté** : facile.

■ Voie verte de Saint-Sever à Dax

Office de tourisme de Saint-Sever, Place Tour-du-Sol, Saint-Sever ☎ 05 58 76 34 64 - www.saintsever-capdegascogne-tourisme.com - tourisme@capdegascogne.fr

Du 1^{er} mai 2015 au 1^{er} janvier 2019.

Ancienne voie ferrée, la Voie verte de Chalosse relie les communes de Saint-Sever à Dax en passant par Hinx, où la piste rejoint la route. Longue de 34 km, elle alterne zones de gravillons et zones de revêtement, la rendant praticable pour les VTT et VTC, ainsi que pour la marche à pied. Certaines zones sont cependant fermées à certaines périodes de l'année ; pensez à vous renseigner avant de partir. Le départ se fait dans le quartier d'Aulgreilh, à 3 km du centre-ville de Saint-Sever. De là, vous pouvez par exemple utiliser la Voie verte sur 10 km pour rejoindre la commune de Montaut.

► **Tarif** : gratuit.

► **Durée** : au choix.

► **Difficulté** : facile.

Parentis-en-Born

Dotée d'un lac de 3 500 hectares, à 20 minutes des stations océanes de Biscarrosse et de Mimizan, Parentis-en-Born allie tranquillité de l'intérieur et plaisirs de la côte océane. Saveurs gastronomiques, promenades pédestres ou cyclistes, pêche, sports nautiques, baignade, la petite ville a tout d'un lieu de repos. Parentis a une autre particularité : elle a abrité un gisement de pétrole, mis en exploitation après 1945, et exploite toujours le plus important gisement de pétrole sublacustre de France. L'été, de nombreuses animations sont organisées autour du lac et des arènes, comme les fêtes du lac au mois de juillet et la feria du mois d'août. En saison des matinées « Tourisme en espace rural » sont également organisées. Les marchés ont lieu le jeudi, le dimanche et le mardi, dont un nocturne le mardi.

Pratique

Tourisme – Culture

■ OFFICE DE TOURISME

Place du Général-de-Gaulle, Parentis-en-Born ☎ 05 58 78 43 60 - www.parentis.com - oft@parentis.com

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche de 9h à 13h. Janvier, février de 9h à 12h et de 14h à 17h, de mars à mai de 9h à 12h et de 14h à 17h30, juin et septembre de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h.

L'été, de nombreuses animations sont organisées autour du lac. Manifestations à l'intérieur et à l'extérieur des arènes. Fêtes du lac en juillet et férias en août. Festival gastronomique mettant à l'honneur les produits du terroir (foie gras) en août. En été, tous les mardis, présentation de la société REP Vermillon (pétrole) et découverte à vélo de la société Tom d'Aqui (tomates). Tous les jeudis, visites guidées des prairies humides, le vendredi visite d'installations de chasse traditionnelle. Jours, heures, conditions : se renseigner à l'office de tourisme. Les marchés ont lieu le jeudi et le dimanche, et le mardi en nocturne.

Se restaurer

Bonnes tables

■ RESTAURANT COUSSEAU

11, rue Saint-Barthélemy, Parentis-en-Born ☎ 05 58 78 42 46 - www.hotel-restaurant-cousseau.com - contact@hotel-restaurant-cousseau.com

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours de 10h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 26 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 12 € (entrée + plat + dessert, entrée + plat ou plat + dessert 10,50 €). Hôtel 2 étoiles : 9 chambres de 52 à 67 € (2 personnes), petit déjeuner 7 €, soirée étape de 74 € à 79 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Parking.

Beaucoup de chaleur pour cet établissement dont la décoration a été revue. Le potentiel de cet hôtel restaurant a bien été exploité en mettant l'accent sur les terrasses et la partie cour. L'intérieur est aéré et bénéficie de couleurs claires. En semaine, formule entrée, plat, dessert pour les actifs. A la carte, les produits du terroir se retrouvent dans différents menus et en particulier le Menu landais (servi l'été) : salade landaise, confit et frites maison, tourtière artisanale de Saint-Sever. Les amateurs de viande apprécieront le fameux tartare à l'assaisonnement parfait. Début 2015, le bar a été réaménagé pour faciliter les soirées tapas du samedi. Le dimanche midi en saison, c'est couscous à emporter, le jeudi, c'est paella à déguster sur place ou à emporter. Grillades, plancha, une cuisine conviviale pour un restaurant où on se sent bien ! Vous pouvez également confier l'organisation de vos anniversaires ou autres fêtes. Sous la tonnelle en façade, tout près de l'église, vous pourrez dès 10 heures du matin profiter de l'ambiance village et des rues semi piétonnes.

■ CHEZ FLO

9, rue Saint-Barthélémy, Parentis-en-Born ☎ 05 58 78 40 21

Ouvert toute l'année. Fermé dimanche et lundi. Ouvert de 7h à 15h et à partir de 17h. Service du soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menu unique à 23 € (+ suggestions du jour). Formule du midi : 12,50 € (entrée + plat + dessert. Entrée + plat ou plat + dessert 10,50 €). Chambre à partir de 45 € pour 2 personnes. Petit déjeuner 6 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Bar. Service traiteur.

Comme le dit volontiers le patron, ici il n'y a pas d'étoiles, il n'y a que du soleil. Cette expression donne le ton pour ce petit restaurant dont le chef Florent orchestre depuis 12 ans une cuisine dite inventive. Ici on épluche, on pèle, on passe à la mandoline les légumes achetés le plus près possible du restaurant ainsi que les fruits utilisés pour les desserts maison. En plus des suggestions de fin de semaine, le menu change tous les mois et propose 3 entrées, 3 plats et 2 desserts différents : salade d'accras de canard confit magret séché Saint-Morêt, effeuillée de morue vinaigrette passion, beignets de pieds de porc, salade de poulpe et haricots tarbais, pavé de merlu en croûte de parmesan jus à l'olive ! Il s'agit d'une cuisine semi-gastro, voire gastronomique, sans chichis. La carte des vins change 4 fois par an. De multiples propositions de vins de toute la France y compris quelques vins bio viendront mettre en valeur cette variété de plats, qui changent tout le temps. Une autre bonne raison de revenir.

Biscarrosse



Biscarrosse - Le lac de Biscarrosse / © JEAN-MICHEL POUGET – FOTOLIA



Biscarrosse - FERME DE MYRIAM / © DR



Biscarrosse - Plage de Biscarrosse / © Eléonore H – Fotolia

En pays de Born, Biscarrosse se situe entre le lac de Cazaux et le lac de Parentis, se divisant en trois parties, Biscarrosse-ville, Biscarrosse-plage et Biscarrosse-lac. D'importantes découvertes sublacustres renseignent sur l'histoire de la région. C'est au début du XIX^e siècle que les dunes ont été fixées par des pins, c'est à cette époque également que la station de Biscarrosse-Plage a commencé à se construire. Dans la première moitié du XX^e siècle, Biscarrosse fut choisie par Pierre Georges Latécoère pour devenir le lieu de montage et d'essais des plus grands hydravions français. En 1962, le centre d'essais des Landes donne une nouvelle impulsion à Biscarrosse, en créant de nombreux emplois. Actuellement troisième ville des Landes avec presque 14 000 habitants, elle est la plus étendue avec plus de 19 000 ha, elle propose ses multiples facettes sur un triptyque océan, lac et forêt. Biscarrosse-Plage, station balnéaire vous accueille sur ses 4 plages surveillées en été avec des activités liées aux plaisirs des rouleaux de l'océan. Tournée vers le loisir, la cité balnéaire offre de multiples possibilités d'évasion : Aventure parc, karting, mini-golfs, promenades en bateau, en barque, location de bateaux, skate, équitation, char à voile, ball-trap, golf 27 trous, surf, avion, hydravion, plongée, ULM, quad, pistes cyclables... De nombreux sentiers de randonnées et pistes cyclables parcourent les dunes et la forêt pour vous conduire à Biscarrosse-ville, où tout le patrimoine culturel est retracé : château et église du XV^e siècle, musées.

Pratique

Tourisme – Culture

■ OFFICE DE TOURISME

55, place Georges-Dufau, Biscarrosse ☎ 05 58 78 20 96 - www.biscarrosse.com - biscarrosse@biscarrosse.com



Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 20h. Janvier, février, mars, octobre, novembre, décembre ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h, le samedi de 10h à 12h. Avril, mai, juin, septembre, ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Le samedi, dimanche et jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Vacances de Toussaint, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h, le samedi et le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h30.

La bonne adresse pour se documenter et trouver via les nouvelles technologies de quoi passer un bon séjour. Tout Biscarrosse en numérique, zone wifi : de votre smartphone ou ordinateur, l'accès à internet est gratuit à toute heure aux abords de l'office de Biscarrosse-plage. Deux applications ipad sont en libre service à l'office : iBisca et iBisca360. Toute l'info sur votre smartphone : www.biscarrosse.mobi. Et toujours un accueil en journée. Pour limiter l'attente, n'hésitez pas à vous orienter grâce aux bornes à disposition.

Se restaurer

Sur le pouce

■ LES 4 SAISONS

67, avenue de Lattre-de-Tassigny, Biscarrosse ☎ 05 58 04 70 90 - les4saisonsbisca.plage@gmail.com



Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours en été midi et soir. Hors saison fermé lundi et mardi. Fermetures annuelles : 1^{re} quinzaine d'octobre et 1^{re} quinzaine de janvier. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 45 €. Formule du midi : 13 € (entrée + plat + dessert le midi du mardi au vendredi). Les jours fériés, le menu est à 19 €. Entrée de 8 à 18 €, plat de 16,50 à 25 €, dessert de 5,50 à 10 €, vin au verre à partir de 3,50 €. Pizza sur place ou à emporter, 2 pizzas achetées la 3^e offerte (pizza à partir de 8,50 €). Chèque Restaurant. Accueil de groupes, anniversaire, baptême, enterrement de vie de jeunes fille/garçon, soirée dansante pour la Saint-Sylvestre. Terrasse.

Restaurant traditionnel face au fronton de Biscarrosse plage, ce restaurant est toujours en pleine évolution. Le menu du jour est parfait tout comme la carte élaborée à base de produits frais issus de produits locaux, un gage de qualité. Huîtres toute l'année, moules-frites et assiette de la mer de juin à septembre. Changement de carte à chaque saison. Foie gras maison mi-cuit, servi sur une planchette avec du pain d'épices et confiture de figues, si vous hésitez devant le mi-cuit, celui-ci est à point. Ravioles de langoustines et champignons dans une sauce au fumet de crustacés, filet de bœuf façon rossini, grillade du chef maturée, risotto terre et mer, filet de turbot écaillé aux légumes de saison. Les assiettes sont alléchantes, la présentation subtile, comme le Cho azope weiss, une boule de chocolat noir sur un coulis de framboises fraîches, surprise, à l'intérieur, une glace aux fruits rouges et un croustillant chocolat se dévoilent. Belle carte de pizzas, à emporter ou à déguster sur place, par exemple, la Biscarrossaise : crème d'emmental, mozzarella, gésiers, cèpes, lardons, magret, pignon, et, pour prolonger ces bons moments, tous les deuxièmes samedis du mois, c'est soirée cabaret.

Bien et pas cher

■ CHEZ CAMETTE

532, avenue Pierre-Georges-Latécoère, Biscarrosse ☎ 05 58 78 12 78

Fermé mercredi toute la journée, fermé dimanche soir. En juillet et août ouvert 7j/7. Réservation recommandée. Menus de 19,50 € à 26 €. Formule du midi : 12,50 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre 1,50 €, café 1,50 €, menu ardoise 23 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (menus sur demande). Terrasse. Animaux acceptés. Point wifi.

Depuis des décennies, ce petit restaurant fait partie de la vie des Biscarrossais. Si Camette n'est plus là (mais a-t-elle vraiment existé ?), reste l'âme des femmes aux fourneaux. Une cuisine faite à l'origine pour ravir les résiniers et les chasseurs. Aujourd'hui, la maison est intacte, les outils traditionnels et les photos des ancêtres au mur, le sourire sur le visage de la patronne Vanessa et de la serveuse Véronique, et la soupe dans l'assiette. Car tout commence par un potage maison, à la tomate par exemple. Viennent ensuite, au choix, les moules à la catalane, la terrine, ou la paella en quantité étudiée pour les gros mangeurs. A l'ardoise, le parmentier de canard, les huîtres spéciales banc d'Arguin, etc. C'est Cédric le patron qui œuvre en cuisine et propose en dessert des pruneaux au sirop, un éclair ou un chou avec sa crème anglaise et sa chantilly ou encore un tiramisu gascon. Belles références en matière d'alcool d'ici et d'ailleurs, rhums, bas-armagnacs, etc. A ce moment-là, vous comprendrez qu'à ce prix, vu la qualité de la cuisine et de l'accueil, la chaleur de la maison en hiver et la terrasse au calme en été, les habitués ne s'aventurent pas sans avoir réservé.

Bonnes tables

■ LE RESTAUMER

210, avenue de la Plage, Biscarrosse ☎ 05 58 78 20 26 - www.restaumer.com - restaumer@wanadoo.fr

Restaurant ouvert du 31/03 au 5/11/2017. Poissonnerie ouverte nonstop de 8h à 20h les week-ends hors saison et du 18/12 au 1^{er} janvier. Ouvert 7j/7 en juillet et août. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ.

Changement de propriétaire pour Restaumer et la poissonnerie attenante. Comment passer dans la rue piétonne qui va à la plage sans remarquer cet établissement spécialiste des poissons et des crustacés. Crus ou cuits vous les choisirez individuellement ou dans des assiettes : crustacés au court-bouillon sur lit de glace, tourteau, langoustines, bouquets, bulots, saumon fumé maison, langouste, camarones, oursins, huîtres, praires, amandes... Ou crustacés chauds : langoustes, gambas, moules, sardines, langoustines, beignets de calamar. Côté piano, le rouget barbet est rôti, côté plancha, la dorade est servie avec de l'ail frit par exemple. L'espace dégustation fonctionne à toute heure.

■ LE BISCANTOU

49, place des Chênes-Verts, Biscarrosse ☎ 05 58 78 81 34

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menus de 22 € à 42 €. Formule du midi : 13 €. Formule du soir : 18 €.

Jean-Christophe et Odile Chapelle vous accueillent dans ce restaurant pour un voyage aux pays des saveurs d'ici, du Sud-Ouest. Les noms des menus sont en effet bien de la région : "Gemmeur", "Oustalet", "Terroir" et "Galipes". Avec sa grande cheminée, ses nappes colorées, ses bouquets de blés suspendus au plafond, les photographies traditionnelles sur les métiers landais et les outils de gemmage accrochés au murs, l'ambiance est toute faite, chaleureuse et authentique. Le Biscantou fait partie du réseau "Assiette de pays" qui entremêle les meilleures saveurs régionales dans un plat : salade, tomates, oignons, pignons de pin, jambon de Bayonne, croquant de chèvre au miel de bruyère, terrine de foie gras maison, pommes de terre persillées, titions de canard et lard grillé, comment dire... une palette de saveurs inégalables ! La cuisine est généreuse avec l'aumônière de Saint-Jacques au foie gras et coulis de cèpes, la Tatin de magret fumé aux pommes et au foie gras servi avec sa salade aux noix, ou le dos de cabillaud et jambon serrano au coulis de tomates fraîches. Pour le dessert, un grand choix de coupes glacées et la fameuse tourtière maison sont proposés.

■ LE LONG BEACH SMS

44, place de l'Océan, Biscarrosse-plage, Biscarrosse ☎ 05 58 83 86 67

Ouvert de mi-mars à mi-novembre. Menu enfant : 10 € (petit mousses). Formule du jour, midi et soir (entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert : 14 €). Vin au verre. Cocktail du jour de 4 € à 7 €. Salade Landaise 16 €. Terrasse.

Au bout des rues piétonnes qui mènent à l'océan, Le Long Beach est une halte agréable avant d'aller à la plage pour une pause petite faim, ou pour déjeuner ou dîner. Ce bar brasserie propose en continu l'été une carte snack : crêpes, gaufres, sandwiches, à consommer sur place ou à emporter. Côté restauration, une cuisine maison vous est proposée midi et soir. Le service est décontracté, il arrive même au serveur de déclamer quelques vers ! Grands choix de salades, dont La Landaise (salade verte, tomates, gésiers confits, confits de canard, noix) et plus tard, quand le soleil se couche, profitez de la terrasse devenue espace lounge. C'est l'heure du shaker, des cocktails et des concerts. Le Long Beach est ouvert de 9h à 1h du matin en été. Pour suivre l'actualité, rendez-vous sur Facebook.

■ LE PARCOURS GOURMAND

Avenue du Golf, Biscarrosse ☎ 05 58 09 84 93 - www.biscarrossegolf.com - golfdebiscarrosse@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours en été sauf le dimanche soir. Hors saison, ouvert tous les midis et vendredi et samedi soir. Menus de 25 € à 39 €. Menu enfant : 8,90 €. Formule du midi : 19,90 € (entrée + plat + dessert, entrée + dessert 16,50 €). Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. 2 Toques au Gault et Millau.

Parcours... avenue du Golf, vous l'aurez compris, vous êtes ici au cœur du golf de Biscarrosse et ce n'est pas parce que vous n'êtes pas golfeur que vous ne pouvez pas venir vous sustenter. Alors certes, nombreux sont les amateurs de cette petite balle blanche à prendre leurs quartiers à l'heure du déjeuner mais ils sont vite rejoints par une autre clientèle qui apprécie de venir ici pour le cadre et pour la cuisine plutôt réussie. Saint-Jacques, foie gras, cabillaud, autant de produits frais déclinés dans des versions très personnelles ; ce qui a valu à ce restaurant en 2011 deux toques au Gault et Millau, la preuve d'un parcours sans faute. A vous d'en profiter sans hésiter !

■ AU P'TIT PONTON

1355, avenue Latécoère, Biscarrosse ☎ 05 58 04 57 34 - lepontonhydroland@orange.fr

Ouvert à partir du 2 mars 2017 jusqu'à fin octobre. Ouvert tous les jours en juillet/août. Hors saison, fermé le mardi soir le mercredi toute la journée et le dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 26 €. Menu enfant : 9 €. Entrée + plat + dessert 15 €. Terrasse. Location de salle.

Ce quartier est avant tout le haut lieu de l'hydraviation dont le précurseur Pierre-Georges Latécoère est dans toutes les têtes des amoureux de ce lac, point de départ d'une aventure hors normes. C'est dans ce cadre que le restaurant, tout naturellement appelé Le Ponton d'Hydroland, s'est posé. Changement de direction avec un accueil tout en douceur et une proposition de formules pour répondre à une pause repas rapide ou des plats à la carte pour un moment plus gastronomique : buffet d'entrées (crudités, charcuterie) et de desserts (tartes meringuées, salade de fruits) à volonté et toujours le choix entre deux plats, une viande et un poisson. À la carte, filet mignon de veau, tartare de bœuf pignons brebis, entrecôte, magret, sole aux morilles, bar farci à la mangue. Les formules Autour d'un verre sont idéales pour grignoter entre amis. Le plus : cette magnifique terrasse à fleur de lac et sa paillote d'été.

■ L'ARCHIPEL

520, avenue de la Plage, Biscarrosse ☎ 05 58 04 34 76

Ouvert du 3 mars au 31 octobre 2017. En mars du jeudi au dimanche soir, en avril, mai, juin, septembre et octobre, du mercredi au dimanche soir. Tous les jours en été. Réservation recommandée. Menu unique à 24,50 €. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Entrée de 9 à 16 €, plat de 19,50 à 26 €, café 1,60 €. Terrasse. Wifi.

Les amoureux de surf et de plages de rêve ne seront pas dépaysés dans ce restaurant à la déco franchement exotique. Pirogue, bois flotté, harpons, objets et meubles en rotin, sculptures, peintures, végétation luxuriante et terrasse en bois. Le ton est donné,

ici, on aime le fun ! D'ailleurs un écran diffuse en permanence les images des plus belles vagues du monde. Rassurez-vous, l'entrée n'est pas réservée aux amateurs de glisse, mais plutôt à ceux qui aiment les bonnes rations et les saveurs : salade de gésiers confits de canard, pavé de thon grillé à la plancha sauce piquillos, coquilles Saint-Jacques à la provençale, sashimi de saumon mariné aux agrumes, vinaigrette thaïe, poêlée de ris de veau, os à moelle et ses toasts, entrecôte grillée au feu de bois, huîtres à la carte ou dans le menu. La présentation est soignée, ardoise et feuilles de bananier, le service souriant. L'enseigne précise : restaurant, bar à art ; à vous de profiter de ce lieu atypique pour un verre ou une assiette en toute décontraction.

■ L'ONCLE SAM SALOON

236, avenue Pierre-Georges-Latécoère, Biscarrosse ☎ 05 58 78 80 80 / 07 86 28 49 84 - onclesambiscarrosse@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le soir. Plat du jour : 10 €. Formules à 12,50 et 15 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Animations. Patio, terrasse couverte.

Dans les années 1990, l'Oncle Sam avait surpris avec sa déco made in USA. Sa conception avait été réalisée par un amoureux de la route 66. Aujourd'hui le concept est toujours là, celui de nous faire rêver avec des plats mexicains, du chili, des ribs, des fajitas, des côtes de bœuf slicées ou des brochettes entrelacées de poivrons cuites à la cheminée. Selon la programmation, des concerts animent les soirées dans le dédale de salles jusqu'au patio en plein air et sa terrasse couverte.

■ L'INSTANT GOURMET

1300, avenue du Pyla, Biscarrosse ☎ 05 58 04 28 57 - contact.linstantgourmet@gmail.com

Logis (3 cocottes). Ouvert du 1^{er} avril à fin octobre 2017. Ouvert tous les jours midi et soir sauf lundi et jeudi midi. En juillet-août, ouvert tous les soirs. En juillet et août ouvert midi et soir le dimanche et les jours fériés. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 38 € (menu diététique 27,50 €). Menu enfant : 13 €. Vin au verre. Demi-pension possible avec l'Hôtel La Forestière. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (mariages, séminaires...). Terrasse.

Rencontrer un jeune chef comme Sylvain Girard est réconfortant à plusieurs titres. Apprentissage avec Lepesteur, chef reconnu à Parentis-en-Born. Sylvain a pris les rênes de L'Instant Gourmet, son objectif étant de réaliser une cuisine entièrement maison. Les produits sont sélectionnés auprès de producteurs renommés et même s'il fait lui-même les desserts, profiteroles, nougat glacé, crème brûlée croustillante, poires pochées au vin rouge, la tourtière qu'il vous propose est artisanale et choisie avec soin. Dès le matin Sylvain prépare la soupe de poissons, juste épicée comme il se doit et les ravioles de Saint-Jacques accompagnées d'un fumet crémé. Un menu du terroir met en scène le magret sauce au miel aux oignons grelots glacés et le foie gras poêlé à la mangue. La tête de veau sauce ravigote, les ris de veau aux morilles crémeuses témoignent d'une vraie passion pour des plats qui font toujours plaisir aux gourmands. Sélection de 80 références de vins pour déguster vos plats ou les fromages artisanaux. Une vraie maîtrise à saluer.

■ BISCA THON THON

560, avenue de la Plage, Biscarrosse ☎ 05 58 04 75 79



Ouvert du 23/03 au 2/11/2017 et pendant les vacances de Noël. Ouvert tous les jours midi et soir sauf lundi et mardi. Réservation recommandée. Menu enfant : 7,50 €. Vin au verre. Tapas 1,60 €/pièce, 6 pinxchos 9 €, assiette de friture 4,50 €, soupe de poisson 8,50 €, carte des fruits de mer de 11,50 à 16 €, tartare de poisson de 12 à 15 €, viande de 11,50 à 18,50 €, brochette de poisson 15 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations.

Grand professionnalisme pour cette équipe spécialisée dans le poisson, les plats préparés à base de produits de la mer et les sushis. Vous viendrez chez Bisca Thon Thon pour un apéro sur les tables hautes à l'intérieur ou en terrasse, pour une dégustation d'huîtres improvisée à toute heure, pour répondre à une envie de sushis, de makis et autres spécialités (très belle carte de sushis), à emporter aussi. Dans la salle de restaurant attenante, c'est ambiance bord de mer. Les tapas vous donneront le tempo en matière de quantité et de qualité : pain croustillant, chorizo grillé fromage de chèvre, serrano, saumon fumé, miettes de thon mayonnaise. Les brochettes de poisson parfaitement cuites et parfumées, avec cabillaud, rouget, crevettes roses, chorizo et poivrons, sont servies avec des tagliatelles. Mieux vaut avoir un bon appétit. En dessert, le jour de notre passage le chef avait préparé, dans un petit ananas, une très bonne crème glacée. Le rosé Tourteau Cholet (Bordeaux) accompagne parfaitement ces plats, Tourteau ça tombe très bien pour ce restaurant Thon Thon.

■ RESTAURANT LA CARAVELLE

5314, route des Lacs, Biscarrosse ☎ 05 58 09 82 67 - www.lacaravelle.fr - contact@lacaravelle.fr

Logis (2 cocottes). Ouvert d'avril à octobre. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 35 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 18 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Soupe de poisson 12,50 €, assiette de foie gras 18 €, salade landaise 14,50 €. Accueil des groupes. Jardin.

Situation exceptionnelle pour ce restaurant les pieds dans l'eau. La salle ne peut pas être plus près des rives de ce magnifique lac, environnement idyllique où le ciel se noie dans les eaux calmes. De quoi mettre en appétit. La quatrième génération est là, avec Marion qui assure l'accueil auprès de Nicole, dont les grands-parents sont à l'origine du lieu. L'esprit de ce restaurant est associé à trois mots : tradition, terroir, Landes. A retrouver dans des plats traditionnels comme la salade landaise ou l'assiette de foie gras ou encore la fameuse soupe de poissons. La qualité des ingrédients est une exigence permanente. L'envie de faire plaisir se

déguste jusque dans les desserts.

■ RESTAURANT LES VAGUES

99 rue des Ibis, Biscarrosse ☎ 05 58 83 98 10 - www.lesvagues.com

Logis (3 cocottes). Basse saison : ouvert du lundi au samedi le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le soir. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 34 €. Menu enfant : 9 € (menu découverte 16 €). Formule : 22 € (plat + café gourmand). Entrée de 8 à 14 €, plat de 16 à 20 €, dessert de 6 à 8 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse.

Il est parfois délicat d'entrer dans le restaurant d'un hôtel. Il va de l'intérêt des hôteliers d'offrir à leurs clients une restauration de qualité, c'est le cas ici. Accueil et service impeccables. Dans le menu du soir, salade du terroir, confit de canard, gratin de pommes de terre, brioche façon pain perdu aux fruits rouges. La formule plat et café gourmand est aussi une bonne approche de cette cuisine savoureuse, avec sa délicieuse mise en bouche, velouté d'asperges, lanières de magret fumé. En plat, filet de bar au gingembre confit parfaitement cuit, purée de patates douces, ou gambas flambées à l'Armagnac, risotto aux légumes. Le café gourmand est délicieux : Macaron maison, canelé, brownie tiède crème chantilly, crème brûlée, et glace vanille ! Le plus est la situation de cet établissement, dans un quartier calme tout près de l'océan. Donc plus d'hésitation, poussez la porte des Vagues.

■ RESTAURANT L'ARCHIPEL

511, avenue de la Plage, Biscarrosse ☎ 05 58 04 34 76

Ouvert du 12 février au 31 octobre. En été tous les jours. Hors saison tous les soirs du mercredi au samedi. Ouvert dimanche midi et soir. Réservation recommandée. Menu unique à 24 €. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Poisson entier 21 €, côte de bœuf pour 2 personnes 54 €, ris de veau 26 €, salade de 9 à 16 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Les amoureux de surf et de plages de rêve ne seront pas dépaysés dans ce restaurant à la déco franchement exotique. Pirogue, bois flotté, harpons, objets et meubles en rotin, sculptures, peintures, végétation luxuriante et terrasse en bois. Le ton est donné, ici, on aime le fun ! D'ailleurs un écran diffuse en permanence les images des plus belles vagues du monde. Rassurez-vous, l'entrée n'est pas réservée aux amateurs de glisse, mais plutôt à ceux qui aiment les bonnes rations et les saveurs : salade de gésiers, confit de canard, tomates, pignons, salade de chèvre, sashimi de thon kiwada, encornets aux tomates confites, pavé de thon grillé à la plancha, sauce piquillos, coquilles Saint-Jacques à la provençale, sashimi de saumon mariné aux agrumes, vinaigrette thaïe, poêlée de ris de veau, os à moelle et ses toasts, entrecôte grillée au feu de bois, huîtres à la carte ou dans le menu. La présentation est soignée, le service, souriant. L'enseigne précise : restaurant, bar et art, à vous de profiter de ce lieu atypique pour un verre ou une assiette en toute décontraction.

À voir – À faire

■ MUSÉE DES TRADITIONS

216, avenue Louis-Bréguet, Biscarrosse ☎ 05 58 78 77 37 - www.museetraditions.com - acb40@club-internet.fr

Batellerie ouverte du 1^{er} mars au 15/10/2017, musée ouvert du 1^{er}/05 au 15/09/2017. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 5 € (musée). Enfant (de 5 à 12 ans) : 4 € (musée). Pour les promenades en barque, il est recommandé de prendre contact au minimum la veille. Promenade à partir de 10 € par adulte, enfant - 5 ans 5 €, + 5 ans 9 €. Forfait musée + promenade adulte 13 €, enfant - 5 ans 5 €, de 5 à 12 ans 12 €.

Ferme pédagogique sur réservation 1 € par personne, groupe 2 € par personne pour la visite guidée.

On découvre que Biscarrosse abrite une forêt vieille de plusieurs siècles et des lacs cachant dans leurs eaux des sites archéologiques. Entre ses planches de pin, une cabane permet de se familiariser avec l'histoire du gemmage et la vie du résinier. Outils, objets, costumes, mobilier, livres et documents anciens sont autant de témoignages pour passer un moment teinté de nostalgie. Sur réservation, des promenades en barque sont organisées au fil des canaux entre lacs et marais. Trois circuits à la découverte d'un milieu où la végétation riche de secrets surprend le visiteur.

■ MUSÉE DE L'HYDRAVIATION

332, avenue Louis-Bréguet, Biscarrosse ☎ 05 58 78 00 65 - www.hydravions-biscarrosse.com - musee.hydraviation@ville-biscarrosse.fr



Fermé en janvier. Du 1^{er} février au 30 juin et du 1^{er} septembre au 31 décembre ouvert tous les jours de 14h à 18h sauf les lundis ;

fermeture billetterie à 17h. Du 1^{er} juillet au 31 août ouvert tous les jours de 10h à 19h sans interruption ; fermeture billetterie à 18h.

Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 € (réduit 4 €). Enfant (de 6 à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 6,50 € (avec visite guidée). Réservation obligatoire pour toute visite en groupe avec ou sans guide 1 mois à l'avance. Chèque Vacances. Accueil enfants (guide gratuit Bienvenue à bord pour les enfants de 3 à 12 ans). Visite guidée (durée environ 1h30. Réservées aux groupes et uniquement sur rendez-vous).

Boutique.

Situé sur le lieu mythique de l'ancienne base Latécoère, le musée de l'Hydraviation, de type scientifique et technique, raconte l'histoire de l'hydraviation mondiale.

Il est le seul musée au monde dédié spécifiquement aux hydravions. Il propose aux visiteurs d'entrer dans la légende, celle des vols transatlantiques vers New York ou Fort-de-France à l'âge d'or des hydravions.

Laissez-vous transporter à travers les époques et parcourez les différentes salles du Musée qui vous entraîneront au gré des histoires fabuleuses de ces paquebots géants. Les supports et pièces de collection sont variés et vous invitent à vivre une expérience unique sur les traces de grands noms : Latécoère, Saint-Exupéry, Mermoz.

Nouvelle acquisition du musée, un exemplaire unique en France : le Grumman *Albatross* avec ses 30 mètres d'envergure. Cet hydravion de très grande envergure complètera la collection du musée et sera un passage obligé dans le circuit de visite prévu au printemps 2017.

Demandez le guide gratuit « Bienvenue à bord » qui permettra à vos enfants de 3 à 12 ans de visiter le musée tout en s'amusant. La boutique, quant à elle, vous propose une sélection d'ouvrages, de souvenirs et de cadeaux en tout genre prolongeant le voyage à travers l'épopée de l'hydravion.

Biscarrosse-Plage

À voir – À faire

■ PLAGE DE BISCARROSSE

Biscarrosse-Plage ☎ 05 58 83 40 40

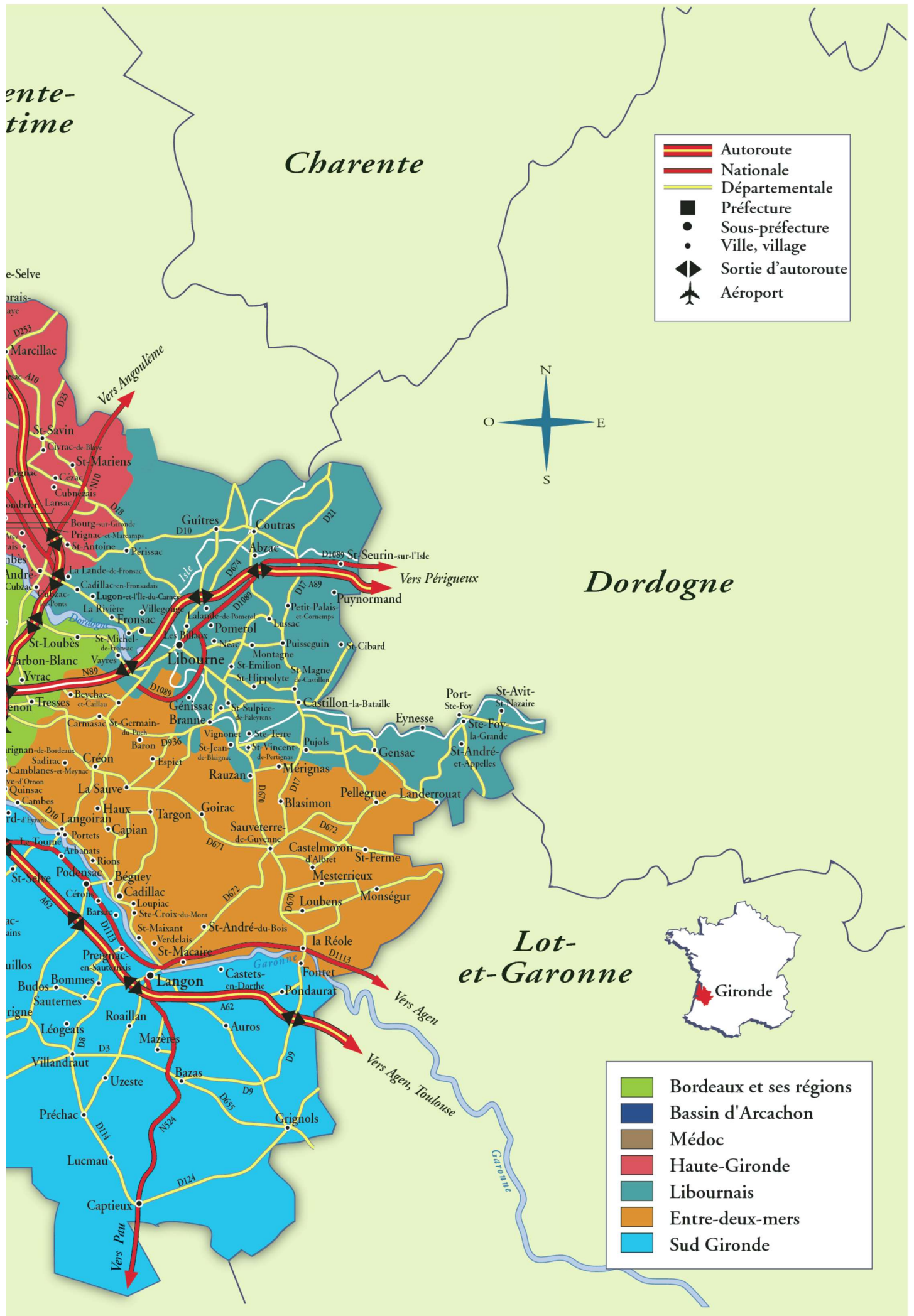
Seulement sur les plages non surveillées

Gironde



Gironde - Banc d'Arguin et Dune du Pyla. / © Imagine





ente-
time

Charente

- Autoroute
- Nationale
- Départementale
- Préfecture
- Sous-préfecture
- Ville, village
- Sortie d'autoroute
- Aéroport

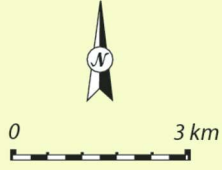


Dordogne

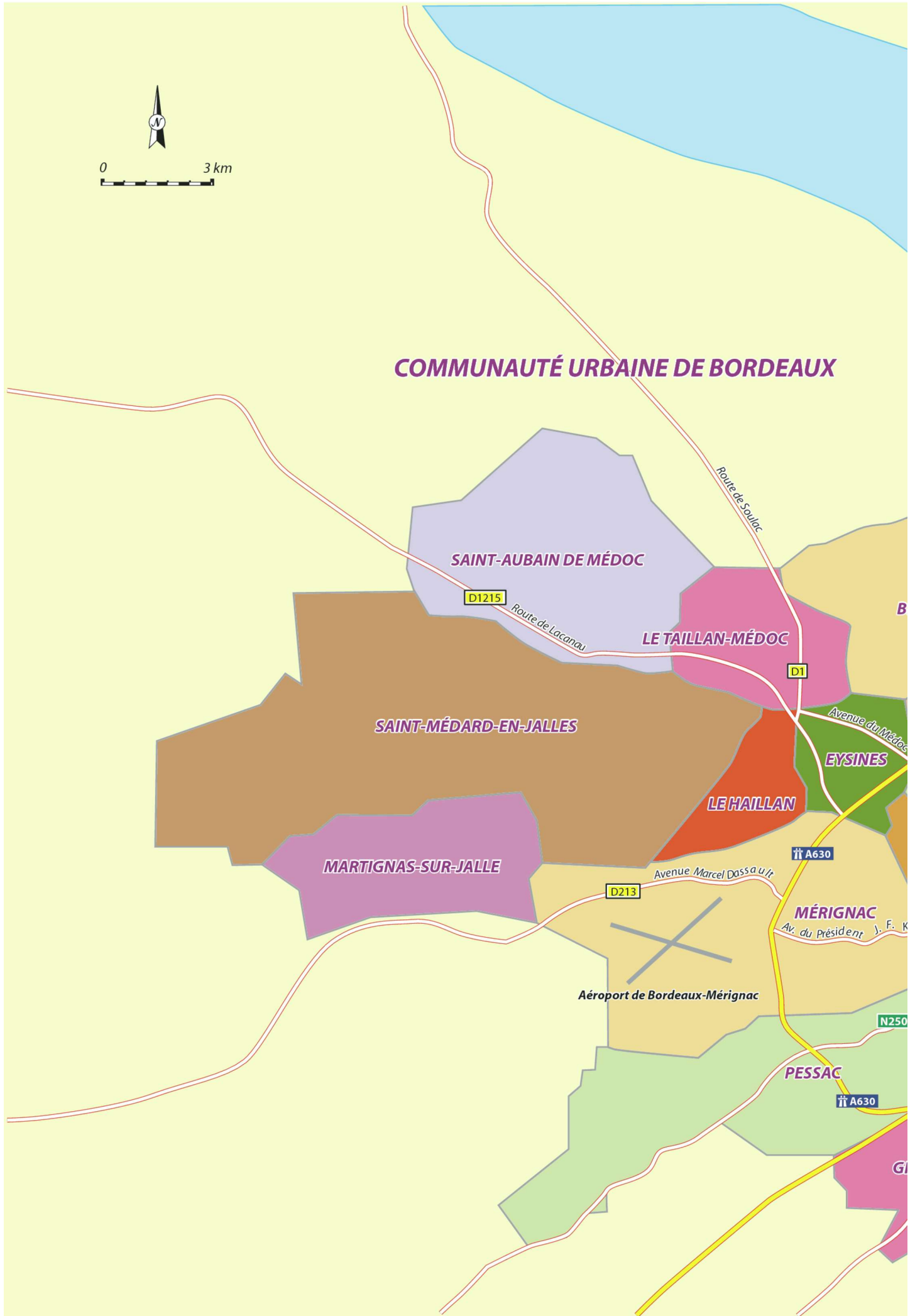
Lot-
et-Garonne



- Bordeaux et ses régions
- Bassin d'Arcachon
- Médoc
- Haute-Gironde
- Libournais
- Entre-deux-mers
- Sud Gironde



COMMUNAUTÉ URBAINE DE BORDEAUX







Gironde - Plage girondine. / © PHOVOIR



Gironde - Plage girondine. / © PHOVOIR



Gironde - Plage girondine. / © PHOVOIR



Gironde - Vignoble de l'Entre-Deux-Mers. / © BP Lamarque



Gironde - Cèpes / © FOOD-MICRO – FOTOLIA



Gironde - Foie gras / © MANIPULATEUR – FOTOLIA



Gironde - Huîtres / © Natalya Korolevskaya – Fotolia



Gironde - Surf / © Bacalao – Fotolia



Gironde - Canelés et cafés / © Silver chopsticks – Fotolia

Découverte

Les écluses du canal de la Garonne

Le canal de Garonne, construit au XIX^e siècle par l'inspecteur divisionnaire des Ponts-et-Chaussées, Jean-Baptiste de Baudre, prolonge le canal du Midi de Toulouse à Castets-en-Dorthe permettant aux bateaux de relier la Méditerranée à l'Atlantique en évitant le cours turbulent de la Garonne. Si autrefois le canal de Garonne long de 193 kilomètres comptait 56 écluses, aujourd'hui, on en dénombre 53, la première étant la Garonne, la dernière Castets, ou inversement. Exceptées les cinq écluses de Montech doublées par la pente d'eau éponyme (1974), toutes les écluses ont une longueur de 40,50 m pour une largeur de 6 m. Les écluses de Montech ont gardé l'ancien gabarit de 30 m. En vous baladant le long de la voie verte du canal de la Garonne ou à bord d'un canoë-kayak sur ses eaux, vous pourrez aisément observer ces écluses. Sur la commune de Castets-en-Dorthe, n'hésitez pas à faire une pause gourmande dans le restaurant, au niveau de l'écluse 52, il porte son nom d'ailleurs. Au bord de l'eau, vous apprécierez le calme et la beauté des lieux à l'ombre des parasols et des arbres environnants et goûterez à des plats savoureux et généreux. Renseignements et réservations : 05 56 62 11 03.

Carte d'identité

- ▶ **Numéro de département** : 33
- ▶ **Population** : 1 505 517 habitants en 2013
- ▶ **Densité** : 138 habitants au km²
- ▶ **Superficie** : 10 725 km²
- ▶ **Préfecture** : Bordeaux
- ▶ **Sous-préfectures** : Blaye, Langon, Lesparre-Médoc, Libourne
- ▶ **Nombre de communes** : 542

► **Région** : Nouvelle Aquitaine depuis le 13 septembre 2016

► **Point culminant** : 167 m sur la commune de Cours-les-Bains, rive droite de la Garonne

► **Cours d'eau principal** : la Garonne et la Dordogne qui forment l'estuaire de la Gironde. La Leyre qui se jette dans le bassin d'Arcachon et le Ciron qui se jette dans la Garonne en aval de Sauternes.

Les immanquables

La Gironde est un département aux multiples visages, c'est une terre de vigne, de forêts entre mer et estuaire. Vous allez découvrir toutes ses beautés et ses merveilles. La nature descend des plateaux calcaires de Saint-Emilion et s'étire dans la forêt des Landes. L'estuaire de la Gironde sépare les vignobles du Blayais des vignobles du Médoc et de la pointe des Graves. Son littoral atlantique est beau et sauvage, son bassin arcachonnais change de paysage au gré du vent et des marées. Sa célèbre dune du Pilat se franchit à pied pour admirer le spectacle unique qu'offre le banc d'Arguin. L'histoire habite ce territoire de part en part. Les bastides font échos aux batailles territoriales entre anglais et français. Bordeaux est l'interface entre l'arrière-pays et de lointains horizons et Arcachon raconte l'histoire des stations balnéaires centenaires. Voici quelques immanquables que nous avons sélectionnés pour cerner au mieux ce territoire.

Gironde

Le bassin d'Arcachon

Le bassin d'Arcachon est une vaste baie de 174 km², pratiquement fermée par la presqu'île du Cap Ferret. Il s'étend de La Teste-de-Buch, au sud, à Lège-Cap-Ferret, à l'ouest, et le delta de la Leyre, à l'est. La Leyre est le fleuve landais et girondin qui se jette dans son magnifique delta préservé et protégé. Puis de nombreux chenaux drainent le vaste bassin offert au jeu de la marée. L'île aux Oiseaux trône au milieu de ce paysage magique et changeant, où se dressent, magnifiques et authentiques, deux cabanes « tchanquées », sentinelles symboliques de ce lieu d'exception. La petite mer de Buch, son ancien nom avant la création d'Arcachon il y a 100 ans, s'ouvre ensuite sur l'océan au niveau des redoutées Passes du bassin d'Arcachon. Dangereuses à franchir, elles protègent néanmoins du large deux trésors naturels, le banc d'Arguin, moitié désert et moitié paradis à l'eau turquoise, et la haute dune du Pilat, relief de sable remarquable et exceptionnel de plus de 100 mètres de haut. Le bassin d'Arcachon est un pays à découvrir, il est bien sûr réputé pour l'ostréiculture et la navigation de plaisance. Depuis le 8 juin 2014, il abrite le Parc naturel marin du bassin d'Arcachon. En toute saison, on apprécie sa lumière unique et les couleurs des paysages, à pied au gré des dunes, des forêts et des prés salés, ou en bateau, d'un banc de sable à l'autre, d'une plage à l'autre.

■ BANC D'ARGUIN

La Teste-de-Buch

Avez-vous déjà vu ce vaste banc de sable, situé entre la dune du Pyla et la pointe du Cap Ferret ? Le banc d'Arguin n'a jamais deux fois le même aspect et change de visage constamment, il se forme et se déforme au gré des vents et des vagues. A marée basse, il s'étend sur 4 km de long et 2 km de large. Lieu d'exception, il a été classé réserve naturelle depuis 1972 et est reconnu d'importance internationale dans le cadre de la préservation du patrimoine naturel. La faune et la flore y vivent et s'y développent en toute quiétude, c'est le cas des oiseaux qui y font leur nid et passent l'hiver. Les sternes caugek, oiseaux rares, raffolent de ce lieu et y pondent leurs œufs, tout comme plusieurs espèces d'oiseaux migrateurs qui se nourrissent dans les eaux poissonneuses. Mais ils ne sont pas les seuls, les touristes investissent ce banc d'Arguin en été, tout comme les ostréiculteurs, qui y trouvent un abri pour leurs parcs à huîtres.



BANC D'ARGUIN - La Dune du Pilat depuis le banc d'Arguin / © BP Lamarque

■ LA DUNE DU PILAT

La Teste-de-Buch ☎ 05 56 22 12 85 - www.ladunedupilat.com - information@ladunedupilat.com

Ouvert toute l'année. Parking de la Dune : 30 minutes gratuites. Haute saison : 4 heures : 4 € pour les voitures et motos, 8 € pour les gros véhicules. Forfait journée de 7h à 2h : 6 € et 10 €. Abonnement annuel : 15 € et 25 €. Basse saison : 4 heures : 1 € et 2 €, Forfait journée : 2 € et 4 €. L'espace accueil est accessible aux personnes à mobilité réduite avec 8 places de stationnement handicapées, des sanitaires et un point d'informations touristiques adapté. Restauration (snack). Boutique. L'accès à la dune reste gratuit si vous venez en bus, à vélo ou à pied.

Est-il encore nécessaire de présenter cette dune, la plus haute d'Europe, à la renommée mondiale ? Puisqu'il le faut ! La Dune et ses quelque 60 millions de m³ de grains de sable, reconnu comme un des plus fins de France, s'élèvent de 100 à 115 m de hauteur selon les années, sur 500 m de large et 2,7 km de long. Des mesures à vous couper le souffle. Osez grimper sur cette montagne de sable : soyez courageux, car ce n'est pas une mince affaire. Mais une fois en haut, vous apprécierez le spectacle et la vue sur l'océan, la forêt, le bassin d'Arcachon, la presqu'île du Cap Ferret et le banc d'Arguin. Ce chef-d'œuvre de la nature, fragile et mobile, se déplace de façon irrégulière, de 1 à 5 mètres par an. Ce site classé est géré par un établissement public : le Syndicat Mixte de la Grande Dune du Pilat. Venez à toute saison et plus particulièrement lorsque la marée est basse, on y voit de superbes bancs de sables aux couleurs paradisiaques. A partir des vacances d'avril jusqu'à celles de la Toussaint, un escalier est installé pour faciliter (et protéger) la montée de la dune. Quelques commerces prennent place au pied de la dune, vous pourrez vous restaurer, visiter l'exposition permanente et profiter d'activités telles que le parapente ou des balades accompagnées d'un guide. Une visite guidée ludique ponctuée de jeux est organisée dès le début du mois d'avril, exclusivement pour les enfants sur le thème « Raconte moi la dune ». Immanquable, la balade au coucher du soleil, durant 1 heure, accompagnée d'un guide, le vendredi en juin et septembre (vers 19h-20h) les lundis et jeudis en juillet et août. Le petit plus, l'exposition permanente à ciel ouvert intitulée « La face cachée de la dune ». Renseignements au 05 56 22 12 85 - information@ladunedupilat.com (www.ladunedupilat.com).

Les maisons d'écrivain

■ CENTRE FRANÇOIS MAURIAC – DOMAINE DE MALAGAR

4, Malagarre Sud, Saint-Maixant ☎ 05 57 98 17 17 - cfmm@aquitaine.fr

Fermé le 1^{er} mai et la dernière semaine de l'année. Du 1^{er} octobre au 31 mars ouvert tous les jours sauf le mardi de 10h à 13h et de 14h à 17h30. Du 1^{er} avril au 30 septembre ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Groupes sur réservation toute l'année. Gratuit jusqu'à 12 ans (et sans emploi). Adulte : 7,50 €. Etudiant 4,50 €. Visite guidée de la maison, visite libre de l'exposition du chai, de l'espace culturel et du parc environ 1 heure 30.

Ouvert au public depuis 1997, le domaine de Malagar était la propriété de la famille de l'écrivain girondin François Mauriac de 1843 à 1985, date à laquelle ses descendants en firent don au Conseil Régional d'Aquitaine. Le domaine est resté tel que François Mauriac, prix Nobel de littérature, l'a laissé en 1968. Né à Bordeaux en 1885, François Mauriac séjourna enfant à Saint-Symphorien, où il décida de sa vocation d'écrivain. S'il a par ailleurs des origines languonnaises, c'est vers l'âge de 17 ans qu'il découvrit Malagar, dont il hérita en 1927. Cette propriété viticole – premières-côtes-de-bordeaux – qu'il surnommait sa querencia, l'endroit refuge du taureau dans l'arène, l'accueillait à Pâques et pour les vendanges auxquelles il participait activement. François Mauriac écrit ici ses *Blocs-notes* et *Nœud de vipères*. Ce roman ainsi que *La Chair et le sang* et *Destins* se situent d'ailleurs dans la propriété. Aujourd'hui, Malagar se dévoile au public en une heure et demie d'une visite fort enrichissante. Mais plus qu'une maison d'écrivain, Malagar en tant que centre culturel est aussi une véritable vitrine de la région Aquitaine, à travers une saison riche en événements – conférences, lectures théâtralisées, cinéma en plein air... –, dont l'agenda est à découvrir sur le Net. Chaque année, le Centre François Mauriac de Malagar organise le concours littéraire Prix François Mauriac. En 2015, c'est Alain Borer qui a remporté ce prix pour son livre *De quel amour blessée, réflexions sur la langue française*.

■ CHATEAU DE LA BREDE

Avenue du Château, La Brède ☎ 05 56 78 47 72 - www.chateaulabrede.com - siteweb@chateaulabrede.com

Haute saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 18h. Ouvert en avril et juin tous les jours sauf le mardi de 14h à 18h, en mai et octobre les week-ends et jours fériés de 14h à 18h (17h de mi-octobre à mi-novembre), à partir de mi-juin et en septembre, ouvert dès 10h le week-end. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 12 à 16 ans) : 4,50 €. Visite libre du parc : 3 € (à partir de 7 ans). Visite guidée (de 14h30 à 18h, toutes les 30 minutes de juin à septembre ; autre saison, toutes les heures de 14h30 à 16h30 ou 17h30).

Classé Monument historique depuis 1951, le château de La Brède est un édifice exceptionnel et incontournable de la région, situé au cœur d'un grand parc à l'anglaise. Edifié au XIV^e siècle puis rénové et réaménagé à la Renaissance, ce curieux château étonne par sa forme polygonale. A l'origine, on accédait au château par trois ponts-levis qui ont été remplacés par des passerelles en bois. C'est dans ce château que naît, le 18 janvier 1689, Charles Louis de Secondat, baron de La Brède et de Montesquieu, plus connu sous le nom de Montesquieu. Il passe beaucoup de temps entre sa chambre et la bibliothèque, où il a rédigé une grande partie de "De l'Esprit des lois". La dernière descendante de Montesquieu, la comtesse Jacqueline de Chabannes est descendante de Denise, la plus jeune fille de Montesquieu. Elle résida au château jusqu'à son décès en 2004 et étant sans descendants, elle a souhaité que le domaine reste ouvert au public et a créé la Fondation Jacqueline de Chabannes, destinée à préserver et faire découvrir ce patrimoine. Depuis peu, la vigne du château a été remise en activité, on retrouve ainsi une ambiance vivante, la même qu'a connue Montesquieu. Depuis 2014, des visites guidées sont organisées pour découvrir le jardin régulier du château.

Les sites Vauban

■ CITADELLE DE BLAYE

Office de tourisme du canton de Blaye, Rue des Minimes, Blaye ☎ 05 57 42 12 09 - www.tourisme-blaye.com - info@tourisme-blaye.com

Ouvert toute l'année. 7 jours sur 7. Gratuit. Nombreux espaces verts et aires de pique-nique, parking gratuit (véhicules interdits dans l'enceinte de la citadelle). Visite guidée (citadelle et ses souterrains (adulte : 6 € ; enfants de 5 à 12 ans : 4 €). Réservation obligatoire auprès de l'office de tourisme). Train touristique du 10 juillet au 27 août, visite en calèche (6 € par adulte ; 4 € par enfant jusqu'à 12 ans). Construite entre 1680 et 1689 sous le règne de Louis XIV, la Citadelle de Blaye, avec fort Pâté et fort Médoc, font partie du Verrou de Vauban, en l'honneur du superviseur des travaux : Sébastien Vauban. À cette époque, cet ensemble forme une véritable protection à l'entrée de l'estuaire de la Gironde. Fortification militaire, la citadelle est formée au centre d'une place d'armes, entourée de casernes, d'un couvent et encerclée de remparts (des courtines en langage militaire) qui relient les quatre bastions. La citadelle et le Verrou Vauban furent classés en 2008 au Patrimoine mondial de l'Unesco au sein du Réseau des sites Majeurs de Vauban (cet architecte militaire a plus de 150 sites fortifiés à son actif). On vous conseille donc vivement de visiter ce magnifique lieu chargé d'histoire qui promet une balade passionnante. Visites guidées avec l'office de tourisme de Blaye toute l'année, à pied, en bateau, en train ou en calèche, sur réservation. Renseignez-vous pour choisir la formule de visites qui vous conviendra le mieux.



CITADELLE DE BLAYE - Visite du verrou Vauban. / © Blaye Tourisme

■ FORT MÉDOC

Route du Fort-Médoc, Cussac-Fort-Médoc ☎ 05 57 88 85 00 - www.cussac-fort-medoc.fr - fort-medoc@orange.fr - A 45 minutes de Bordeaux en voiture ou par voie fluviale

Fermé de décembre à janvier. Ouvert tous les jours. De février à fin mars, ouvert tous les jours de 13h à 17h. En avril, tous les jours de 10h à 18h. De mai à fin septembre tous les jours de 10h à 19h. D'octobre à fin novembre, tous les jours de 11h à 17h. Fermé en décembre et janvier. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 1 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 €. CB non acceptée. Sur place : vente de boissons chaudes et fraîches et souvenirs (médaille de Paris, cartes postales, livres et verres à vin sérigraphies de Cussac-Fort-Médoc). Visite guidée (français, anglais, espagnol sur réservation à partir de 10 personnes : 5 € par personne). Boutique.

Cette fortification défensive fut construite par Vauban à partir de 1691 sous le règne de Louis XIV afin de fermer l'estuaire avec le fort Pâté et la citadelle de Blaye pour protéger Bordeaux : cet ensemble constitue depuis le verrou de l'estuaire. Peu utilisé, le fort accueille pourtant une garnison jusqu'en 1916 même si ses principaux assaillants furent avant tout les nombreux moustiques qui infestaient ce site marécageux ! S'il ne reste aujourd'hui que les vestiges des fortifications, certains bâtiments sont encore debout comme l'intéressante poudrière fortifiée, le corps de garde de la Gironde, la chapelle, la citerne, une partie des casernes ainsi que la porte royale de l'entrée avec son fronton ouvragé orné du soleil royal, emblème de Louis XV. Vous pourrez admirer la belle vue sur la Gironde, la citadelle de Blaye et ses côtes depuis les remparts gazonnés où étaient installées les batteries de tir. Pour compléter la visite, un musée consacré à l'Histoire du village et des coutumes locales est situé à l'entrée.



FORT MÉDOC - Le fort Médoc / © PackShot – Fotolia

Les phares de légende

Le phare du Cap Ferret

Le phare du Cap Ferret mesure 50 mètres de haut, ce qui vous fait 258 marches à gravir. Mais elles en valent le coup ! C'est en 1835 que sa construction a démarré pour être achevée en 1840. A l'époque, à feu fixe, il faisait partir des 43 phares du Premier ordre de grand atterrissage des côtes françaises. Sa portée pouvait aller jusqu'à 27 milles marins. Détruit en 1944 par les Allemands qui craignaient l'arrivée des alliés, il a été reconstruit cinq ans plus tard. Désormais, toutes les cinq secondes, vous pourrez admirer son éclat rouge. Mais le plus impressionnant reste le panorama qu'il offre depuis la plate-forme avec la vue imprenable sur le bassin, les parcs à huîtres, l'île aux Oiseaux, les passes, la Dune du Pilat et bien sûr l'océan...

► **Visite** : adulte : 6 €, enfant de 4 à 12 ans : 4 €

► **Informations** : www.phareducapferret.com

► **Accès** :

- Juillet/août : ouvert tous les jours de 10h à 19h30

- Avril, mai, juin et septembre : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30

- Octobre à mars : du mercredi au dimanche de 14h à 17h

► **Fermeture annuelle** : de novembre à décembre

■ **LE PHARE DU CAP FERRET**

☎ 05 57 70 31 70

■ **PHARE DE CORDOUAN PAR LA VEDETTE LA BOHEME II**

Le Verdon-sur-Mer ☎ 05 56 09 62 93 - www.vedette-laboHEME.com - contact@vedette-laboHEME.com

Ouvert d'avril à octobre, un départ par jour. Départ de la Pointe de Grave. Réservation obligatoire. Horaires de départ en fonction des marées. Sortie de 3h30 environ. Adulte : 42 € (visite du phare comprise). Enfant (de 2 à 12 ans) : 30 €. Tarif groupe à partir de 20 personnes. Le débarquement à Cordouan se fait les pieds dans l'eau.

Premier édifice à être classé Monument historique en 1862 (en même temps que la cathédrale Notre-Dame de Paris), ce phare est l'un des plus anciens d'Europe. Son histoire remonte au début du Moyen Age quand des Maures originaires d'Espagne érigent le premier phare. Ainsi « Cordouan » proviendrait de Cordoue, cité d'origine de ces premiers constructeurs. Il a été ensuite plusieurs fois remanié au cours des siècles suivants et quelques grands noms de l'Histoire (du Prince Noir Edouard d'Angleterre au maire de Bordeaux Michel de Montaigne) prennent en charge les travaux de consolidation. A l'origine, il s'élevait à 37 mètres de haut et un feu brûlait en son sommet pour guider les navires à travers les dangereuses passes de l'estuaire. Ce n'est qu'à partir de 1790 qu'il revêt sa forme actuelle grâce au travail des ingénieurs royaux. En 2005, sa base est consolidée pour faire face à la houle qui menaçait d'ébranler ses fondations. Le phare de Cordouan se dresse au milieu de l'océan à 7 kilomètres des terres, sa hauteur est de 67,50 mètres et il comporte 311 marches. Ne pas manquer les appartements royaux, la chapelle consacrée pavée de marbre, et la lanterne : superbe panorama.

■ PHARE DE RICHARD

RD2, Passe de Richard, Jau-Dignac-et-Loirac ☎ 05 56 09 52 39 - www.phare-richard.com - infos@phare-richard.com



Ouverture saison estivale tous les jours de juillet et août de 11h à 19h, hors saison tous les jours sauf le mardi, et de septembre à octobre de 14h à 18h tous les jours sauf le mardi, de mars à juin de 14h30 à 18h30. Sur rendez-vous. Adulte : 2 €. Groupe (10 personnes) : 1,50 €. Accès aménagé pour PMR (sauf la tour). Toilettes adaptées. Visite guidée. Animations. Parking, aire de pique-nique.

En bordure des polders de Hollande (les mattes) aménagés au XVII^e siècle, un arbre guidait la navigation sur l'estuaire de la Gironde, le plus vaste d'Europe : l'Arbre de Richard. Au début du XIX^e siècle, cet arbre fut abattu par la tempête et remplacé en 1843 par un phare de 18 mètres. En 1982, le maire de la commune de Jau-Dignac-Loirac, René Coutreau, racheta et restaura le phare de Richard qui devint, en 1992, un lieu touristique et culturel reconnu et apprécié. Géré par une association depuis 1993, le phare de Richard offre une magnifique vue panoramique sur les « polders de Hollande » de l'estuaire. Son musée décrit la vie de l'estuaire, de la navigation locale, du XIX^e siècle à nos jours. Le site est accessible par voies terrestre et maritime à marée haute. Un des intérêts touristiques est le carret qui est une cabane avec un filet de pêche carré attaché à une perche (accès facilité pour les personnes à mobilité réduite).



PHARE DE RICHARD - Le phare de Richard / © PHB.cz – Fotolia

Saint-Emilion

Cette magnifique cité médiévale fut fondée au VIII^e siècle, par un moine breton : Emilian. Né dans le Morbihan, ce boulanger fort croyant œuvrait au service d'un puissant seigneur. Ce dernier lui reprocha un jour de faire des aumônes trop généreuses. Dieu intervint alors pour transformer les pains qu'il cachait sous son manteau en morceaux de bois. Ce miracle le rendit célèbre et Emilian choisit de fuir la notoriété. Il se rendit à Royan où il devint moine bénédictin. Il vint ensuite s'installer sur la route de la Dordogne, dans une grotte où il vécut 17 ans. D'autres hommes se joignirent à lui et fondèrent l'actuelle cité.

Ainsi, au XII^e siècle, les Bénédictins ont entrepris de creuser l'église monolithe, une œuvre monumentale qui demanda un siècle de travail. Au XII^e siècle, Saint-Emilion est devenue une puissante cité, défendue par 2 kilomètres de remparts, six portes et un donjon-citadelle qui porte toujours le nom de tour du Roy. A cette époque déjà, ses vins connaissaient une grande renommée, notamment auprès de la couronne d'Angleterre. Les guerres franco-anglaises, puis de Religion, n'ont pas épargné les monuments de la ville. La Révolution a marqué la fin de la domination religieuse, très forte à Saint-Emilion. Aujourd'hui, l'architecture de ce bourg fortifié, construit en amphithéâtre dans une combe calcaire, reste tout à fait exceptionnelle. Vous pourrez le constater depuis la terrasse de la tour Saint-Georges qui domine la cité et le vignoble. L'inscription de la juridiction de Saint-Emilion et de ses huit communes au patrimoine mondial de l'Unesco est exceptionnelle. C'est en effet la première fois que cet organisme classe un territoire viticole. Une preuve supplémentaire du remarquable ensemble de paysages viticoles et de monuments historiques du site de Saint-Emilion.

Les édifices religieux remarquables

■ BASILIQUE NOTRE-DAME-DE-LA-FIN-DES-TERRES

Route de Bordeaux, Soulac-sur-Mer ☎ 05 56 09 86 61

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 19h. Visite guidée (réservation à l'office de tourisme).

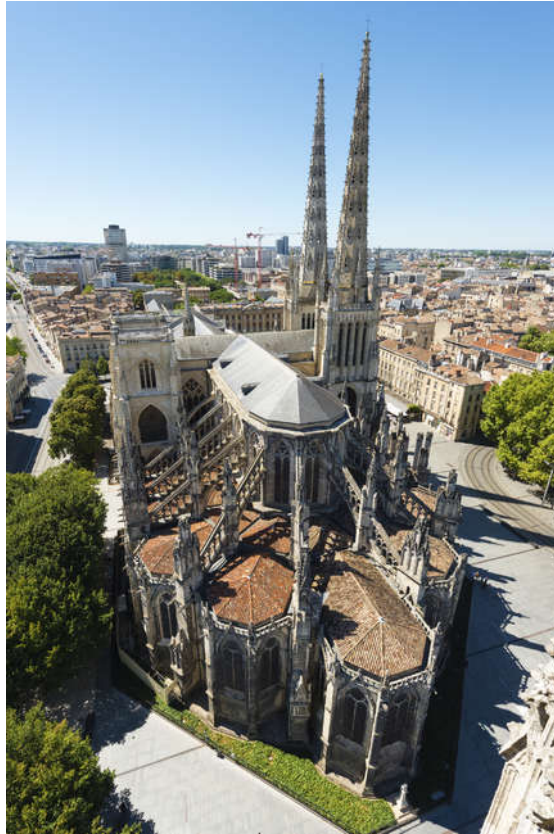
C'est en 1859 que la basilique est littéralement relevée de plusieurs mètres pour l'extraire des dunes dévoreuses. On peut encore apercevoir au sommet du clocher gothique du XIV^e siècle des anneaux qui servaient à attacher des chevaux. L'histoire de la basilique commence peu après « l'an mil » quand les premières pierres furent posées pour ériger un sanctuaire chrétien dans la cité de Noviomagus (nom antique de Soulac) située sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Le rayonnement spirituel de l'église fut très important, il accueillit notamment plusieurs reliques qui attirèrent de nombreux pèlerins. Puis la nature reprit ses droits et ensevelit le monument. En 1744, elle passa près de la démolition, mais la chambre de commerce de Bordeaux s'y oppose car son clocher émerge encore et sert de balise pour les bateaux qui naviguent dans l'estuaire de la Gironde. L'édifice est toujours à demi enfoui dans le sol afin de ne pas fragiliser ses murs, il faut donc descendre plusieurs marches pour pénétrer dans la nef à trois travées du XI^e siècle. Un des plus beaux monuments de la Gironde, inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco en 1998.

■ CATHÉDRALE SAINT-ANDRÉ

Place Pey-Berland, Bordeaux ☎ 05 56 52 68 10



Il existait certainement ici une église primitive très ancienne. La façade occidentale date du XI^e siècle et la vaste nef fut réalisée au XII^e siècle. Au XIII^e siècle, les murs de la nef ont été modifiés, le nombre de travées doublé et les anciens murs rehaussés. Ces travaux ont également conduit au percement de la porte Royale en 1250, une pure merveille dans le style gothique français. Vers 1360, le chœur et le transept furent achevés grâce aux subsides de l'archevêque Bertrand de Goth devenu pape en 1305. Fortement endommagée lors d'un incendie en 1787, grange à foin et à fourrage depuis la Révolution, la cathédrale fut restaurée par Louis Combes en 1804, puis au XX^e siècle, sous la direction des Monuments Historiques. Cette cathédrale est un des trois monuments de Bordeaux qui figurent parmi les étapes du chemin de Saint-Jacques de Compostelle, avec la Basilique Saint-Seurin et la Basilique Saint-Michel. Le site est classé au Patrimoine Mondial de l'Unesco. A voir : l'orgue, le tympan de la façade nord, la tour Pey-Berland, peintures murales, la statue de sainte Ursule abritant 11 000 vierges dans la chapelle Sainte-Catherine, le retable.



CATHÉDRALE SAINT-ANDRÉ - Cathedrale Saint-Andre. / © No_limit_pictures – iStockphoto

Nature

Le département possède un capital naturel exceptionnel. Il y a bien sûr la côte atlantique bordée de forêts de pins maritimes. Il y a aussi l'étonnante beauté du bassin d'Arcachon ainsi que le calme des lacs intérieurs. Aux paysages marins succèdent les paysages de vignes qui ondulent sur les coteaux, et la Gironde possède également un vaste massif forestier – la moitié du territoire – dont une grande partie a été plantée de pins maritimes au XIX^e siècle. En Entre-deux-Mers et dans le Saint-Emilionnais, le sol prend des rondeurs, mais sans jamais aller bien au-delà d'une centaine de mètres d'altitude. Bref, s'il est un accessoire à ne pas oublier pour passer des vacances intelligentes, c'est bien une paire de jumelles ! Accessoirement utilisées pour scruter les évolutions des surfeurs ou des filles sur la plage, elles serviront surtout au naturaliste. Avec plusieurs écosystèmes préservés, la Gironde est en effet une bénédiction pour plusieurs milliers d'espèces animales ou végétales. Impossible d'en dresser ici un inventaire, mais il suffit de se rendre dans un des parcs naturels du département – parc ornithologique du Teich, domaine de Certes, lagune du Gat-Mort ou de Contaut, réserve des prés salés à Arès... – pour voir que le peuple de l'air y a élu domicile en masse, qu'il s'agisse des oiseaux migrateurs – grues, hérons, oies cendrées... – ou nicheurs.

Même topo du côté du sol – réserve géologique de Saucats – et des plantes, où l'on ira découvrir la pignada et le travail du bois, les plantes carnivores – Hostens – ou les orchidées – Auros. Et comme le département totalise plus de 3 000 kilomètres de sentiers de randonnées pédestres, à vos marques, prêts, partez !

Géographie

Climat

► **Températures moyennes** : traversée par le 45^e parallèle nord, donc à mi-chemin entre le Pôle et l'Equateur, la Gironde bénéficie d'un climat tempéré tout au long de l'année. L'été indien, cher à Joe Dassin, y est particulièrement perceptible, ce qui permet de se baigner ou de passer des soirées dehors jusqu'à la fin du mois d'octobre. La température moyenne annuelle s'établit à 12,3 °C, les hivers sont cléments – 5°C à 7°C en janvier. Par ailleurs, les écarts de températures sont moindres sur le littoral. L'océan atténue en effet les différences de plusieurs degrés avec l'intérieur des terres.

► **Ensoleillement** : le soleil est très présent en Gironde avec 2063 heures d'ensoleillement par an à Bordeaux et plus de 2100 heures en bord de mer. La vallée de la Garonne voit souvent une brume tenace s'y installer pendant les mois d'hiver. Il n'est ainsi pas rare d'avoir un épais brouillard à Bordeaux ou à la Réole et un franc soleil au Cap Ferret. Inversement dans des situations anticycloniques hivernales, la brume va se coller à la côte Atlantique et couvrir les régions côtières.

► **Précipitations** : la Gironde est un département plutôt sec. Avec 923,1 mm de cumul de pluie annuel, il est au même niveau que le bassin parisien également plutôt sec. Le régime Atlantique est dominé avec un étalement des précipitations sur l'année bien qu'un pic soit constaté en hiver, lorsque les perturbations descendent sous nos latitudes. En revanche les épisodes orageux sont craints à cause de leur violence. C'est une importante cause de calamité agricole lorsque l'orage déverse ses grêlons sur les vignes presque prêtes pour la vendange.

► **Vent** : le régime général d'ouest s'impose. Pourtant en été un vent du nord s'installe souvent notamment sur le littoral, il est généré par des échanges thermiques entre l'océan et la terre.

► **Phénomènes naturels** : les orages sont donc très fréquents en deuxième partie d'été et au cours du mois de septembre. La neige est très peu présente.

Relief

Le département de la Gironde présente un relief doux, peu élevé, 167 mètres maximum, mais constitué de grandes unités parfaitement distinctes dans le paysage. Les plateaux calcaires de Saint-Emilion présentent de vastes ondulations qui s'achèvent par des petits coteaux où se blottissent les rangs de vignes, le Blayais présente les mêmes couleurs et finit en falaise au dessus de la Gironde. L'Entre-Deux-Mers est un pays de collines parsemées de forêts et de vignobles, entrecoupées de petites rivières qui descendent vers la Garonne. Les collines finissent en de longs aplombs qui offrent de beaux points de vue sur la rive gauche de la Garonne, notamment à Sainte-Croix-du-Mont. Puis vient le vaste pays des sables landais, recouvert régulièrement de forêt de pins. La transition se fait en douceur depuis la rive gauche de la Garonne où des dalles calcaires sont encore recouvertes de vignes comme à Sauternes ou à Pauillac. Le littoral, enfin, est un peu la zone « tampon » entre la grande bleue et la grande forêt verte des Landes. Ce cordon jaune est échancre au niveau du Bassin d'Arcachon, véritable lagune aux eaux turquoise. La Gironde est le département le plus vaste de France, près de 10 000 kilomètres. C'est pourquoi ces paysages sont aussi variés. Reste une impression en filigrane : une grande sérénité et une grande beauté.

► **Terroirs viticoles, la terre de graves**. Constituée d'argile, de glaise et de cailloux, la terre de graves représente 90% des terres de la rive gauche de la Garonne.

Consubstantiellement pauvre, cette terre abrite paradoxalement les plus grands noms de la planète viticole, et a fait la renommée de la région bordelaise tout entière. Formée lors des glaciations et des réchauffements successifs du Quaternaire, durant lesquels des alluvions descendant des Pyrénées ont déversé d'énormes quantités de gravats, cette terre abrite aujourd'hui les plus fameuses appellations : Margaux, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Pauillac, Pessac-Léognan et bien d'autres à découvrir à travers les routes des vins. Au pays du vin, les châteaux viticoles ne manquent pas d'attirer les visiteurs, surtout lorsqu'ils sont entourés de magnifiques paysages de vignes, qu'ils produisent des crus de renommée mondiale et qu'ils offrent en sus des visites à thème, à travers musées et monuments historiques. Médoc, sauternais, Entre-Deux-Mers, libournais, bordelais, Haute-Gironde...

Littoral

Un simple coup d'œil sur une carte géographique donne la mesure du littoral atlantique girondin : une grande ligne droite, presque nord-sud, qui se prolonge jusqu'au Pays Basque. Ce littoral rectiligne s'étire sur 90 kilomètres en Gironde, mais totalise en fait 300 kilomètres jusqu'à Bayonne. Cette unité géographique correspond également à une unité de paysage. Le littoral est ainsi composé successivement d'une large plage de sable, d'un cordon dunaire plus ou moins épais, d'un ensemble de dunes fixées par la forêt et régulièrement d'un lac isolé de l'océan. Cette règle connaît deux exceptions de taille : le bassin d'Arcachon et l'estuaire de la Gironde. Cette première irrégularité s'articule autour d'une faille invisible. Elle a servi d'exutoire à la Garonne. Aujourd'hui c'est la Leyre qui emprunte son chemin. L'estuaire de la Gironde est quant à lui le fruit de la rencontre de la Garonne avec la Dordogne. Cette union a lieu au niveau de Bourg-sur-Gironde et du Bec d'Ambès. Blaye est aujourd'hui sa sentinelle avec sa forteresse de Vauban.

► **Bassin d'Arcachon**. Un haut lieu de tourisme, pour alterner promenades au fil des villas anciennes et des terrasses ensoleillées d'Arcachon, d'Andernos ou de Lège-Cap-Ferret, plaisirs de la plage et de la mer côté bassin ou côté Océan, panorama imprenable depuis la Dune du Pilat, 115 mètres de haut, à Pyla-sur-mer. Pour les randonneurs, un itinéraire de plus de 200 kilomètres de chemins balisés relie les dix communes du bassin, croisant les réseaux de pistes cyclables et permettant d'avoir accès aux activités de canoë-kayak sur la Leyre ou en mer. Les promenades en bateau permettent de découvrir le banc d'Arguin, un vaste affleurement de sable entre la dune du Pilat et le cap Ferret, aux formes et aux dimensions variables selon les marées et les vents, et paradis de nombreux oiseaux migrateurs.

► **Grands lacs**. La Gironde compte quelques-uns des plus beaux et des plus vastes lacs de France. Ainsi, Hourtin, champion toutes catégories pour son étendue, 56 kilomètres carrés et le nombre d'activités sportives qu'il est possible d'y pratiquer, à Hourtin au nord ou à Bombannes et Maubuisson au sud. Le lac de Lacanau, aussi appelé Le Moutchic offre un plan d'eau bordé par la forêt de pins pour la baignade, la planche à voile, les promenades en bateau moteur ou tout simplement... en pédalo. Quant aux adeptes de la voile, ils opteront pour le lac de Cazaux et sa base nautique.

► **Rives du fleuve.** La Garonne et la Gironde respirent à l'unisson de la Grande Bleue, et ses rives sont un spectacle ininterrompu, au fil des cités qui la jalonnent, des petits ports de pêche, des cabanes de pêcheurs suspendues au-dessus de l'eau, des traversées d'une rive à l'autre et de ses délices gastronomiques – lamproie, alose, pibales, crevettes... Parfois, elle offre un spectacle unique en France : celui du mascaret, fort courant qui la remonte sur près de 150 kilomètres.

► **Plages océanes.** Ouvertes 24h/24 toute l'année, les plages océanes nous font leur cinéma à longueur d'année, que l'on soit adepte des longues promenades sur le sable, du ramassage des coquillages, de la pratique du cerf-volant, du surf ou des loisirs de bord de mer. De la pointe de Grave à celle du Cap-Ferret, les quelque 120 kilomètres de côtes permettent de ne pas s'y sentir serrés comme des harengs, et les adeptes du naturisme y trouveront matière à pratiquer leur art. En été, certaines plages sont surveillées par des maîtres-nageurs-sauveteurs. Ailleurs, il faut rester très prudent. Des courants sont générés par les marées et peuvent vous emporter au large, ce sont les terribles courants de baïne. De même, la mer parfois brise brutalement au droit de la plage. Ce phénomène connu des surfeurs sous le nom de « shore break » peu vous projeter au sol brutalement et causer des blessures. Il suffit souvent d'attendre une petite heure pour que les conditions changent. Alors soyez prudent et patient, ici l'océan est sauvage, même à la plage.

Faune et flore

Faune

Les Girondins sont connus pour leur amour de la chasse, parfois en dépit des lois. Mais sur un territoire où la tourterelle est parfois malmenée, les oiseaux trouvent également à nicher, grâce à plusieurs parcs et réserves naturelles. Des endroits qui ne comptent pas de « tonne » – hutte – ou de palombière, équipements des chasseurs, mais des abris pour observer à loisir... A noter également, le sport beaucoup plus saisonnier qui consiste à suivre la migration des grues cendrées. Elles honorent le sud Gironde de leur présence, notamment Captieux, un de leurs sites d'hivernage.

► **Mammifères.** Parmi les nombreux mammifères de Gironde, un signal d'alarme a été tiré pour le vison d'Europe. Jusqu'en 1976, il était chassé pour sa fourrure. Présent à proximité de l'eau, le long des cours d'eau dont les berges sont couvertes de forêt, le vison souffre aujourd'hui de la destruction de son habitat.

► **Reptiles.** Couleuvres et vipères, elles sont toutes présentes en Gironde. Mais c'est du côté du Porge que vous observerez un remarquable reptile, le lézard ocellé, le plus grand d'Europe. A côté de Soulac, vous découvrirez la cistude d'Europe, une petite tortue d'eau douce qui se plaît dans les marais.

► **Oiseaux.** La Gironde avec ses vastes espaces sauvages est un lieu d'étape pour les oiseaux migrateurs. Les lacs médocains et le bassin d'Arcachon sont autant de lieux de repos avant la poursuite du voyage intercontinental. Au Cap Ferret, les naturalistes recensent un demi-million de passages entre la fin de l'été et l'automne. Parmi ces oiseaux, une petite oie a même élu domicile pour l'hiver dans le bassin d'Arcachon, c'est la Bernache Cravant.

► **Poissons.** De nombreuses espèces sont présentes dans les eaux de l'Atlantique comme le bar commun, la seiche commune mais aussi la baliste ou la dorade. Conformez-vous au taille de capture afin de préserver le renouvellement des espèces.

► **Mammifères marins.** Le littoral girondin est au cœur du Golfe de Gascogne. La proximité du talus continental et son tombant vers les abysses enrichit un écosystème et une chaîne alimentaire propice à la présence de nombreux mammifères. En plus du cachalot et du rorqual, vous pourrez observer des dauphins, des marsouins, des phoques gris et des phoques veau marin et enfin des tortues, comme la tortue de Kemp. Une règle cependant, il faut rester à distance pendant l'observation, rester en arrière et ne pas couper leur route.

► **Insectes.** Un insecte remplit régulièrement les colonnes des faits divers : le frelon asiatique. Comme son nom l'indique, il provient d'un autre continent et a été introduit par accident. Le problème qu'il pose est de deux ordres : sa pique est aussi dangereuse que celle d'un frelon et il s'attaque aux ruches des abeilles.

Flore

Dune littorale et pins maritimes, coteaux plantés de vignes à perte de vue, bords de fleuve et landes marécageuses, forêts de chêne pédonculés de frênes et de charme... La Gironde offre de multiples découvertes sur un territoire qui n'est pas seulement le plus grand département de France, mais qui compte une partie de la plus grande forêt d'Europe, celle des Landes. En effet, le parc naturel régional des Landes de Gascogne a préservé une faune et une flore spécifiques à la pinède ou à la vallée de la Leyre, ce fleuve côtier qui forme un delta en arrivant au bassin d'Arcachon.

► **Arbres, buissons.** Le pin maritime est l'espèce dominante en Gironde. Par petits bosquets sur la rive droite de la Garonne, il occupe tout l'espace dans la forêt landaise. Espèce plantée pour la production et la transformation en papier, le pin maritime laisse cependant dans son sous-bois un peu de place au chêne liège mais aussi au chêne tauzin dans les clairières et au chêne vert à proximité du littoral. Dans l'est du département aux abords de la Dordogne, les frênes et le chêne pédonculé s'imposent notamment dans la prolongation de la forêt de la Double.

► **Végétation sous-marine.** Incontestablement, ce sont les herbiers de zostère qui constituent le plus précieux trésor sous-marin. Ils fixent le sol, aident à sa sédimentation, produisent de l'oxygène, servent de nurserie ou de lieu de résidence aux mollusques, aux petits poissons, à l'araignée de mer, mais aussi à l'hippocampe.

Parcs et réserves naturelles

Réserves naturelles

■ PARC ORNITHOLOGIQUE DU TEICH

Rue du Port, Le Teich ☎ 05 56 22 80 93 - www.reserve-ornithologique-du-teich.com



Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 20h. Ouvert jusqu'à 19h en moyenne saison. Adulte : 8,90 €. Enfant (de 5 à 14 ans) : 6,70 €. Groupe (15 personnes) : 7,90 € (groupe enfants : 6,10 €). Visite guidée (toute l'année sur réservation). Restauration (brasserie du Delta, ouverte tous les midis). Boutique.

Sur la rive la plus sauvage du bassin d'Arcachon, entre le Delta de la Leyre et la lisière de l'immense forêt de Gascogne, le superbe Parc Ornithologique et ses 120 hectares est un lieu de prédilection pour l'accueil des oiseaux sauvages depuis sa création en 1972. Il est situé sur une des plus importantes voies de migration, ce sont donc environ 250 espèces qui s'y côtoient, qui s'y reposent pour quelques heures ou quelques mois. Ce courant de migrateurs se mélange aux oiseaux sédentaires dans la quiétude du parc. Il s'agit d'ailleurs davantage d'une réserve ornithologique que d'un parc car on y prend le temps d'observer, de se détendre et surtout de ne pas perturber la nature. Le parcours découverte de 6 kilomètres est ponctué d'une vingtaine de postes d'observation couverts, dont un a été aménagé en hauteur avec une vue sur le bassin et le parc. Chacun de ces postes est dédié à une espèce, de la spatule au cormoran. Vous trouverez sur le site Internet, les périodes propices à l'observation des oiseaux. Les photographes se régaleront. Il est également possible de se restaurer à la Brasserie du Delta ou de rapporter quelques souvenirs à la boutique de l'oiseau, toutes deux situées à l'entrée du site.



PARC ORNITHOLOGIQUE DU TEICH - Paradis des oiseaux, le parc ornithologique du Teich / © Marc DE TIENDA

■ TERRES D'OISEAUX

2, les Nouvelles Possessions, Braud-et-Saint-Louis ☎ 05 57 32 88 80 - www.terresdoiseaux.fr - contact@terresdoiseaux.fr - Sortie 38 Saint-Ciers-sur-Gironde puis prendre la D254 puis la D18 direction.Saint-Ciers-sur-Gironde, suivre Terres d'Oiseaux.

Fermé de Noël à mi-janvier. Ouvert tous les jours de 10h à 20h, en haute saison, du lundi au vendredi de 10h à 17h, en basse saison.

Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6 € (à partir de 15 ans). Enfant (de 6 à 14 ans) : 4 €. Visite guidée. Restauration. Boutique.

Le site Terres d'Oiseaux est un incontournable de la région ! Venez au cœur de la réserve naturelle de l'estuaire pour admirer la faune et la flore de ce site unique. La tour panoramique située à l'entrée du site vous donnera une idée de ce qui vous attend. Balade en toute liberté ou visite commentée par un guide naturaliste, à vous de choisir. Quatre boucles vous sont proposées, selon vos envies, et un sentier est spécialement aménagé pour les familles avec enfants en bas âge et pour les personnes à

mobilité réduite. L'agenda des oiseaux disponible sur le site internet vous renseigne sur les espèces présentes selon la période. Ainsi de novembre à mars vous croiserez plutôt des Limicoles ou héron cendré, tandis que dès avril les petits oisillons seront visibles. La Métairie, maison d'accueil vous propose un espace de détente, avec des expositions temporaires et un petit coin boutique, pour repartir avec un petit souvenir de votre promenade. Vous pourrez également y prendre un verre ou un casse-croûte. En outre, vous pouvez vous restaurer au restaurant Le Marinaud riche d'une terrasse panoramique (sauf si vous êtes pressés !), ou, en face, à la guinguette la K-Bane.

Économie

L'économie girondine pourrait être qualifiée de verte et bleue. Verte avec la forêt des Landes qui couvre la moitié de sa superficie, verte encore car l'emploi agricole, hors agro-alimentaire, y est très important par rapport aux autres départements. C'est enfin une économie bleue tournée vers la mer avec le tourisme balnéaire et bleu également car tourné vers le ciel avec des industries de pointe de renommées mondiales.

Ressources naturelles

Depuis 1959, sur le lac de Cazaux et dans les environs jusqu'à la pointe du cap Ferret de curieux derricks ont vu le jour. Ils exploitent un gisement de pétrole qui se trouve à environ 3000 mètres de profondeur. A l'origine exploitée par une filiale d'Esso : Esso Rep, le gisement appartient aujourd'hui à la société canadienne Vemilion.

Environnement et énergies

Avec le plus grand estuaire d'Europe, avec le bassin d'Arcachon et avec le maillage des lacs littoraux, la Gironde abrite un environnement de qualité soumis à une forte pression urbaine ou à des pollutions périphériques. Les classements au niveau européen se succèdent et récemment deux initiatives montrent la dynamique vertueuse en cours dans le département. A Hourtin, 2 100 hectares de marais et de dunes ont été classés en 2009 en Réserve naturelle nationale. Et durant deux ans une commission a travaillé pour la création d'un parc naturel marin sur le bassin d'Arcachon. Le projet a été finalisé en 2012 et créé en 2014 pour faire de ce parc naturel marin le sixième du genre en France. Le périmètre du parc s'étend entre Le Porge au nord et Biscarosse au sud. Ce nouveau dispositif, à l'image des parcs naturels régionaux et notamment de celui des Landes de Gascogne, permettra d'assurer une gouvernance transversale sur des enjeux socio-économique et environnementaux.

Mais dans le cadre du développement durable et de l'enrichissement du mix énergétique, la Gironde développe également des énergies douces qui feront peut-être le pendant aux extractions pétrolières de Cazaux et à la production électrique nucléaire de Blaye. Ainsi, le gisement éolien est estimé pour 2020 à 70 éoliennes de 12,5 MW à 75 MW totalisant 493,8 GWh. Elles se concentreraient essentiellement entre l'estuaire de la Gironde et les lacs littoraux ainsi qu'à l'est de Bordeaux dans l'Entre-deux-Mers. Enfin, le parc photovoltaïque girondin développe une puissance de 14,3 MW pour 4 396 installations dont 151 ont une puissance supérieure à 3 MW. En fait, 79 % des installations sont chez des particuliers ce qui explique leur faible puissance. Affaire à suivre, donc.

Agriculture

L'agriculture est omniprésente dans le paysage comme dans l'économie girondine. C'est le département qui compte le plus grand nombre d'agriculteurs avec 29 000 actifs et la surface agricole la plus vaste avec ses 1 020 000 ha selon la Chambre d'agriculture de Gironde. La taille des exploitations est plutôt moyenne de l'ordre de 26 hectares répartis sur 255 000 hectares dits utiles. Le seul secteur viticole occupe 124 000 hectares avec 57 appellations, soit 14 % de la superficie nationale en vigne. C'est le plus grand AOC au monde ! Les céréales et les oléagineux prennent la seconde place en superficie avec 55 725 hectares. Localisés dans les vallées et les plateaux, certains céréaliers sont installés au cœur de la forêt. Ces vastes « clairières » font office de coupe-feux. Cette forêt s'est développée sur près d'1 million d'hectares de Soulac à Hossegor. La Gironde est recouverte sur près de 45 % de son territoire et abrite 35 % des exploitations qui la mettent en valeur. Les prairies prennent la troisième place avec 50 900 hectares. Ce paysage verdoyant est le cœur de l'agneau de Pauillac ou du bœuf de Bazas sans oublier la Blonde d'Aquitaine et la Limousine. Le panorama ne serait pas complet si on n'évoquait pas l'ostréiculture qui occupe tout le bassin d'Arcachon et la pêche, surtout au départ de ce même bassin d'Arcachon.

Industries

La Gironde compte à la fois des industries de pointe et un éventail d'industries traditionnelles. Sur son territoire se côtoient des industries de pointe et des industries traditionnelles avec la présence, entre autres, des filières aéronautique, bois et agroalimentaire. Dans son étude datée de 2013, l'Insee pointait du doigt trois secteurs prédominant. Soit la fabrication de matériels de transport, aéronautique essentiellement, avec 15 % de l'emploi industriel, la fabrication de denrées alimentaires, de boissons et de produits à base de tabac (14 %) et le travail du bois, industries du papier et imprimerie (12 %). Si la plupart des établissements sont de petite taille, il existe toutefois de grosses unités comme Les Caves de Landiras et Lu France dans le secteur de l'agroalimentaire, Thalès Avionics pour les équipements électriques et électroniques, Sanofi Winthrop Industrie dans le secteur pharmaceutique, SNPE Matériaux Energétiques dans la chimie. Si le plus fort de l'industrie se concentre dans l'agglomération bordelaise, reste des établissements de taille importante implantés ailleurs : Biganos héberge, en raison de la proximité de la

matière première, l'usine de la cellulose du pin relevant de la filière bois, et la centrale nucléaire qui se situe à Braud-et-St-Louis.

Tertiaire

Les trois quarts des richesses produites en Gironde proviennent du secteur tertiaire. Avec près de 8 habitants sur dix qui habitent dans l'aire urbaine de Bordeaux, la part de ce secteur est majoritaire dans la population active départementale. Toutes les fonctions d'un grand centre urbain participent à ce résultat avec les industries de pointe, les centres de recherches, les universités, les centres de congrès et les hôpitaux, toujours bien placés en matière de service. Résultat : deux salariés sur trois travaillent dans le tertiaire en Gironde, soit 340 000 salariés dont plus de 100 000 fonctionnaires.

Tourisme

Comme pour la Nouvelle Aquitaine, l'économie touristique représente 8 % du PIB du département. L'atout de la Gironde : un tourisme multi-facette qu'il soit balnéaire, fluvial, vert, urbain, d'affaires ou bien concentré sur l'œnologie, le tout lié à un patrimoine culturel et architectural des plus riches. Selon une étude de l'Insee, la dune du Pilat, la plus haute d'Europe, attire plus d'un million de visiteurs. Saint-Emilion et Bordeaux, deux sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco, figurent aussi parmi les lieux les plus visités. En tout, le tourisme girondin génère près de 40 % de l'emploi touristique régional et la restauration en capte un tiers. Toujours selon l'Insee, la ville de Bordeaux et son agglomération absorbent 70 % des nuitées hôtelières. La côte médocaine, hors Bassin d'Arcachon, recueille 60 % des nuitées des campings. Dans les hôtels, un cinquième de la fréquentation touristique relève de la clientèle étrangère dans laquelle se positionnent aux premiers rangs les Espagnols et les Britanniques qui comptabilisent 40 % des nuitées étrangères.

Histoire

Aux confins de la langue d'Oc, la Gironde est aussi une terre d'étape. Régionalement, elle est traversée par les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle qui arrivent de Bretagne mais aussi du Puy-en-Velay ou d'Île-de-France. Le département garde un côté du passage vers la Méditerranée, voie Aquitania en son temps, autoroute des Deux Mers aujourd'hui. C'est une terre agricole qui a toujours accueilli de nombreux migrants pour la travailler mais c'est aussi une terre urbaine. La guerre de Cent ans contre les anglais a donné lieu à la création d'unités urbaines avant-gardistes, les bastides. La Gironde était aussi partie prenante dans le commerce triangulaire à l'image d'autres ports d'estuaire comme Nantes. C'est aussi une terre de repli, un hinterland face à la menace allemande fin XIX^e et début XX^e avec la concentration des industries stratégiques. La Gironde est aujourd'hui le fruit de cette histoire qui s'inscrit à l'échelle mondiale.

Préhistoire

Tout le sud-ouest de la France renferme de nombreux vestiges préhistoriques. On connaît les célèbres grottes de Dordogne, mais la Gironde possède aussi son lot de traces du paléolithique – notamment avec la grotte de Pair-Non-Pair près de Bourg-sur-Gironde – et du néolithique – dolmen de Curton à Jugazan ou menhir de Saint-Sulpice-de-Faleyrens. Dès l'âge du bronze, c'est-à-dire au deuxième millénaire avant Jésus-Christ, la Gironde connaît une intense activité industrielle. Dans le Médoc, carrefour entre l'Ibérie et l'Armorique, les hommes fabriquent en série des haches à bords droits. Le musée d'Aquitaine à Bordeaux retrace à merveille cette période très reculée.

► **Pair-Non-Pair, 80 000 ans en arrière.** En Gironde, la grotte de Pair-Non-Pair est une des plus remarquables grottes ornées du début du Paléolithique supérieur. Découverte en 1881 par l'archéologue François Daleau, elle est le seul site préhistorique visitable dans le département. La découverte de plus de 15 000 outils en os, de silex et de 6 000 restes osseux d'animaux atteste une occupation du site s'échelonnant du moustérien – 80 000 ans – à la fin du périgordien supérieur – 18 000 ans. Ces vestiges sont actuellement exposés au musée d'Aquitaine et au muséum d'histoire naturelle à Bordeaux. De nombreuses et profondes gravures datées du Gravettien, représentant des animaux, décorent les parois de la caverne.

Achetée par l'Etat en 1900, la grotte de Pair-Non-Pair devient la première du genre classée au titre des monuments historiques.

Antiquité

Entre le III^e et le I^{er} siècle avant Jésus-Christ, les tribus gauloises se sédentarisent sur le territoire girondin. On trouve les Bituriges vivisques à Bordeaux, les Vasates dans le Bazadais et les Boïates dans le pays de Buch.

Tout ce monde vit en bonne entente et profite déjà des revenus du commerce de l'étain qui circule entre la Méditerranée et l'Atlantique.

En 56 av. J.-C. alors que la guerre des Gaules fait rage, Crassus un lieutenant de César pénètre en Aquitaine avec 6 000 hommes et conquiert le territoire en quelques semaines. Ici commence la romanisation de la Gironde. Burdigala, Bordeaux vous l'aurez compris, devient progressivement la capitale de la province d'Aquitaine. Routes, villes, campagnes, tout le département se dote de structures dont profitent encore partiellement les Girondins. Jusqu'au IV^e siècle, la région connut une période de paix et de prospérité notable, liée notamment au négoce des vins.

Vient ensuite une période sombre, marquée par les invasions successives des Vandales, des Wisigoths, des Francs et des Sarrasins.

Moyen Age

Après plusieurs siècles ombrageux, le renouveau arrive au changement de millénaire. Les cultures s'intensifient, les moines défrichent et construisent des églises, des abbayes et des villages d'accueil. Pour les pèlerins qui se rendent à Saint-Jacques-de-Compostelle, il faut édifier des lieux de repos et des hôpitaux. Ainsi vont être fondés Saint-Emilion, La Sauve-Majeure, Blasimon ou Saint-Macaire. De nombreux vestiges médiévaux témoignent encore de l'effort de ces bâtisseurs, notamment dans le nord de la Gironde où l'on retrouve une forte influence saintongeaise.

Événement phare de l'histoire de l'Aquitaine, le divorce d'Aliénor et son remariage en 1152 vont faire du Sud-Ouest une province anglaise jusqu'en 1453. Trois cents ans durant lesquels les conflits vont se succéder sur la moitié du territoire français. Mais revenons à l'origine de cette histoire.

En 1152, Louis VII, roi de France, répudie son épouse, la duchesse d'Aquitaine après quinze ans de mariage. Celle-ci n'attend pas plus de deux mois pour se jeter dans les bras du futur roi d'Angleterre, Henry II Plantagenêt. Elle lui offre ainsi en dot la large province d'Aquitaine. De conflit en conflit, de pillages en batailles, Richard Cœur de Lion ou le Prince Noir – fils d'Edouard III – vont affronter Philippe le Bel ou Charles V. Il faut attendre 1453 et la bataille de Castillon pour que l'Aquitaine redevienne française. C'est durant ces périodes troubles que se sont construites les bastides. Une dizaine ont vu le jour en Gironde entre 1260 et 1320. Citons par exemple Libourne, Créon, Sauveterre-de-Guyenne ou Sainte-Foy-la-Grande. Ces villes nouvelles accueillent tous ceux qui recherchent un protecteur. Ils reçoivent une maison et un lopin de terre à cultiver. En échange, ils paient des impôts au seigneur. Articulée autour d'une place centrale – la place du Marché – la bastide forme une sorte de damier aux rues rectilignes.

Aliénor d'Aquitaine, duchesse et reine de France... puis d'Angleterre

Au XI^e siècle, l'Aquitaine était un des duchés les plus importants de France. En 1137, son duc, Guillaume X, meurt, faisant de sa fille Aliénor sa seule héritière, la laissant auparavant sous la protection du roi de France Louis VI. Celui-ci, désireux de récupérer le duché, décide de marier Aliénor à son fils Louis VII. Louis VI meurt juste après les noces et Aliénor devient reine de France. Mais, avec le temps, la mésentente règne entre les époux. De plus, Aliénor ne donne naissance qu'à des filles. Fatigués, les époux royaux décident de se séparer en 1152. Ni une ni deux, Aliénor se remarie avec Henri Plantagenêt, comte d'Anjou et héritier du roi d'Angleterre. C'est ainsi qu'Aliénor redevint reine et que l'Aquitaine devint anglaise.

De la Renaissance à la Révolution

Les plaies de la guerre de Cent ans à peine pansées, le commerce à peine rétabli, voilà que la Guyenne du XVI^e siècle va souffrir d'un autre mal, celui des guerres de Religion. Dans ce conflit, Henry de Navarre est bien présent puisqu'il vient remporter sa première bataille à Libourne en 1587. Parallèlement à ces conflits, Michel de Montaigne devient maire de Bordeaux et tente de maintenir la neutralité de sa ville. Homme politique et homme de lettres, Montaigne reste l'un des symboles forts du foyer d'érudition et de culture que fut Bordeaux au XVI^e siècle. A ses côtés brillent d'autres personnalités comme Etienne de La Boétie, Elie Vinet ou André Gouvéa. Les XVI^e et XVII^e siècles ne s'accompagnent pas d'une vague de construction de fastueuses demeures comme ce fut le cas dans les pays de Loire. De la Renaissance girondine, il ne reste que quelques vastes demeures comme les châteaux de Vayres, de Cadillac ou de Malle. En revanche, plusieurs forteresses militaires voient le jour : le château-Trompette à Bordeaux, la citadelle de Blaye ainsi que fort Pathé et fort Médoc conçus par Vauban pour garder l'estuaire. C'est surtout au XVIII^e siècle que Bordeaux connaît son apogée. D'un côté, les grosses fortunes, réunies au Parlement, se lancent dans la fabrication et la commercialisation de grands crus dont plus de 50% sont exportés vers l'Angleterre. De l'autre, le commerce avec les Antilles, via les côtes africaines où les marchands d'esclaves vont s'approvisionner enrichit la région. C'est alors que l'on construit le Grand-Théâtre, les hôtels particuliers des quartiers du Triangle et des Chartrons, les premiers châteaux viticoles ainsi que la place Royale de Bordeaux – actuelle place de la Bourse. Le XVIII^e, c'est encore Montesquieu, brillant homme de lettres et propriétaire terrien très attaché à sa région. Durant la Révolution, la Gironde paie un lourd tribut aux idées républicaines et nombre de députés girondins périssent sur l'échafaud en 1793.

De la Révolution au XXI^e siècle

Le XIX^e siècle est, lui aussi, marqué par une période d'intense développement. La plupart des châteaux du Médoc voient le jour à cette époque. D'autre part, l'arrivée du chemin de fer amène la création des cités balnéaires d'Arcachon et de Soulac-sur-Mer. On construit d'importants équipements comme le pont de Pierre sur la Garonne et plusieurs ouvrages d'art dessinés par Gustave Eiffel. C'est également l'époque où est plantée la forêt de pins qui va constituer l'une des ressources principales du département jusqu'à l'arrivée des produits synthétiques. La Gironde du XX^e siècle est celle de François Mauriac, de Max Linder et de Jacques Chaban-Delmas, maire de 1945 à 1994. Elle vit toujours du commerce de son vin et vante les mérites de sa gastronomie.

De nos jours

La Gironde présente aujourd'hui deux facettes. D'un côté le grand pôle urbain aggloméré autour de Bordeaux, capitale départementale indiscutée et de l'autre la campagne. Cette dichotomie se retrouve dans le vote. Ainsi, si le centre ville vote majoritairement à droite, la périphérie vote à gauche. La communauté urbaine est ainsi présidée par le maire PS de Blanquefort, Vincent Feltesse. Au niveau départemental, Bordeaux centre est donc à droite et le reste de la Gironde est à gauche. C'est Philippe Madrelle, conseiller général PS du canton de Cabon-Blanc qui préside aux destinées départementales depuis 1988. La région est quant à elle à gauche avec Alain Rousset à sa tête depuis 1998. Cette répartition connaît une exception : le bassin d'Arcachon.

Depuis le 1^{er} janvier 2016, l'Aquitaine est rattachée aux régions Poitou-Charentes et Limousin ; la Gironde fait donc à présent partie de la nouvelle région Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes.

Patrimoine et traditions

Qu'en est-il du patrimoine en Gironde ? Le touriste ne s'interrogera pas bien longtemps. Les expressions artistiques sont ici nombreuses autant que variées. Nous avons choisi de mettre en lumière plus particulièrement les vestiges des styles roman et gothique.

Parmi les étapes essentielles, la superbe abbaye de la Sauve-Majeure était un point de ralliement pour tous les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Des centaines de kilomètres de sentiers jalonnés d'abbayes, de sanctuaires, d'églises, de chapelles, de bastides et de tombes discoïdales constituent un terrain presque inépuisable de découverte de l'histoire et des arts... Un tourbillon roman emmène ainsi le promeneur de la petite nef romane d'Arbis, à la vaste Notre-Dame-de-la-Fin-des-Terres à Soulac ou au portail de Petit-Palais en Gironde. Religieux le plus souvent, les monuments romans ponctuent le département, en se resserrant un peu plus dans un Entre-Deux-Mers riche de choses à voir. Côté gothique, c'est le foisonnement. Touchant d'abord les pays de vignobles – Bordeaux... – son développement s'étend ensuite aux villes de fleuves comme La Réole. L'adoption de la croisée d'ogives donne naissance à des édifices originaux à la fin du XII^e siècle. Le siècle suivant sent les influences du gothique de l'Île-de-France ou de la Champagne d'une part et du gothique méridional de l'autre. Des expressions dont on peut mesurer les nuances à travers les nombreux monuments qui demeurent à ce jour. Citons, évidemment, les cathédrales Saint-André de Bordeaux, Saint-Jean-Baptiste de Bazas, la collégiale d'Uzeste, les églises, innombrables encore, qui courent tout le département, comme celle de Fronsac.

Patrimoine culturel

Peinture

► **Léo Drouyn, école d'Izon ou de Barbizon ?** Le peintre Léon Drouyn fit partie de l'École de Barbizon, ce mouvement artistique du milieu du XIX^e siècle, qui magnifia le paysage et la nature. Mais cet artiste doublé d'un savant était né à Izon – Gironde – en 1816. Pendant quarante ans, il a constitué un fonds iconographique exceptionnel sur le patrimoine aquitain et girondin. Son œuvre compte plus de 3000 dessins et près de 1550 gravures. Il a surtout dessiné les monuments et les paysages de Gironde et il fut le premier à mettre en avant la richesse du patrimoine roman girondin en qualité de dessinateur attiré de la Commission des Monuments historiques de la Gironde. Il fut l'un des meilleurs spécialistes de l'architecture médiévale, dont il grava les principaux monuments de sa région – églises, châteaux, abbayes – à l'eau-forte, notamment pour illustrer ses ouvrages. À noter l'existence de circuits romans Léo Drouyn – Fronsadais, Castillon Pujols, Canton de Branne, etc. – mis à disposition par le Comité départemental du Tourisme de la Gironde.

Cinéma

On ne le sait pas assez, de nombreux films ou plutôt de nombreuses scènes, ont été tournées en Gironde. À Bordeaux notamment et pour ne citer que les plus connus, on retrouve la capitale girondine dans *Le Corniau* lors d'une scène sur les quais, *La Reine Margot* de Patrice Chéreau avec Isabelle Adjani, Daniel Auteuil et Jean-Hugues Anglade, *Se Souvenir des belles choses* de Zabou Breitman avec Bernard Campan et Isabelle Carré, *Mauvaise passe* de Michel Blanc avec Daniel Auteuil, *Les Fugitifs* de Francis Veber avec Gérard Depardieu, *Balzac* de Josée Dayan avec Jeanne Moreau... Mais d'autres communes ont également été investies lors de tournages : *La Fleur du mal* de Claude Chabrol, tourné en partie à Arcachon et à Cadillac, *Merci la vie* de Bertrand Blier à Lacanau, *Le Pacte des loups* à Mazères, *J'ai épousé une ombre* à Pauillac, *Mauvaise passe* à Saint-Émilion, *Le salon de musique* au château Cos d'Estournel à Saint-Estèphe, *A ce soir* tourné à Uzeste ou encore la scène finale du *Grand Appartement* avec Pierre Arditi et Laëtitia Casta au Mimbeau, à Lège-Cap-Ferret. En 2012, Bordeaux et ses alentours ont vu passer le tournage du film *Le Grand Soir* de Benoît Delépine et Gustave Kervern. Notons par ailleurs que les séries télévisées françaises *Section de Recherche* et *Famille d'accueil* sont largement tournées dans la région également. La plus belle mise en valeur de la région et de son ambiance revient au film *Les Petits Mouchoirs* de et avec Guillaume Canet, sorti en 2010. Le film se déroule entre Paris et Le Cap Ferret où des amis se retrouvent pour des vacances mouvementées. Dans la maison de François Cluzet se retrouvent Marion Cotillard, Benoît Magimel, Laurent Lafitte, Jean Dujardin et leur ami commun, Joël Dupuch, célèbre ostréiculteur du Cap. Autre style mais là encore un film à succès : *Camping* avec l'humoriste Franck Dubosc. Les trois volets (le tournage du troisième a eu lieu en 2015) de cette comédie à la française ont été tournés dans la région d'Arcachon.

► **Pour plus d'informations consulter le site de Aquitaine Image Cinéma**, la structure mise en place par la région Aquitaine pour promouvoir et accompagner les tournages locaux : www.aquitaine-image-cinema.fr

► **Depuis 2011, Bordeaux a son festival de cinéma**, le FIFIB, le Festival International du Film Indépendant de Bordeaux. A suivre sur www.fifib.com

Patrimoine architectural

Villes et villages

► **Les bastides de Gironde**. Conçues comme leurs voisines du Lot-et-Garonne autour d'une place carrée à arcades, les villes bastides ont de tout temps constitué un espace d'échange, de partage et de rencontre. A noter que parmi les bastides girondines de création anglaise, seule une est de création française. Il s'agit de Sainte-Foy-La-Grande, fondée en 1255 par Alphonse de Poitiers, frère de Saint-Louis. Aujourd'hui, les bastides girondines accueillent sous leurs couverts et sous leurs halles les saveurs, les senteurs et les couleurs des marchés. Egalement lieux de foires, elles maintiennent la tradition des rendez-vous avec un commerce direct, libre et convivial. Blasimon, Cadillac, Créon, Libourne, Monségur, Pellegrue, Sainte-Foy-La-Grande, Sauveterre-de-Guyenne, sont les hauts-lieux de ces manifestations. Pour les jours et heures de marché et foire, se reporter à chaque commune.

Traditions et modes de vie

Langue

► **Et à Bordeaux, parlons « bordeluche »**. Mélange de patois, de français et d'argot, le bordeluche est le parler populaire de Bordeaux. C'est aux Capus – le marché des Capucins – qu'il faut se rendre si l'on veut entendre encore l'expression *in vivo* de ce langage chatoyant qui sert essentiellement à s'invectiver par-dessus les étals. On y traite de « feignassous » les paresseux chroniques, de « casse-berles » les em... eurs et « d'Hercule bras de gueille » les rouleurs de mécaniques qui n'en ont pas les moyens. On dit « adieu » pour dire bonjour à ceux qu'on connaît et l'on réclame des « rougagnes » – déchets – au boucher pour le chien... Bref, on met de la couleur – autant que de l'accent – dans une langue riche qui tend à disparaître. Demeurent tout de même quelques mots typiques quotidiennement usités : « chocolatine » pour pain au chocolat, « poche » pour sac, « gavé » pour beaucoup. Ainsi ne soyez pas étonné d'entendre : « J'ai gavé de chocolatinas dans ma poche ».

Sports et jeux traditionnels

La Gironde est un pays à la croisée des influences culturelles sportives du nord du pays et du sud du pays. Ainsi, le Football Club des Girondins de Bordeaux, fondé en 1881, tient une grande place dans le cœur des habitants. Influence qui dépasserait le seul département pour se prolonger dans les départements limitrophes. Le stade Chaban-Delmas, 34 700 places, tient lieu de Mecque et a servi d'écrin à de nombreux sacres dont le dernier en date fut celui de champion de France en 2009.

Le nouveau stade Matmut accueille jusqu'à 42 000 personnes depuis 2015.

Le rugby est bien évidemment l'autre poids lourd départemental. Pourtant, depuis de nombreuses années, l'étendard girondin, l'équipe de Bègles-Bordeaux, fondée en 1907, est aux prises à de nombreuses difficultés financières et managériales. Mais l'ancien champion de France 1991 reste le meilleur espoir de titre de l'ovalie départementale.

Le tableau ne serait pas complet sans évoquer le cyclisme mais aussi et surtout le surf et la pelote basque dont les trinquets commencent à apparaître sur les terrains de sport.

La Gironde gourmande

Ici, la gastronomie est la plus vivace des traditions. A la base, ces fameux produits du terroir – voir la rubrique éponyme – tant vantés et appréciés : agneau de Pauillac, bœuf de Bazas, crevette blanche et poissons migrateurs de la Garonne, légumes oubliés – mais heureusement retrouvés à Sadirac – cèpes de Bordeaux – à la bordelaise ! – et autres foies gras. A la saison, le gibier, fait son apparition sur les tables des restaurants. Plus qu'une tradition, la chasse et plus spécialement la chasse à la palombe est un rite, une frénésie qu'on appelle la maladie bleue. A la fin du mois de septembre, elle gagne le Médoc, lorsque le gibier volant passe au-dessus des cimes rouillées par l'automne en emportant les derniers fruits des chênes et des hêtres.

Spécialités locales

Marché à la ferme

Rien de tel pour découvrir les spécialités locales que d'aller à la rencontre des producteurs. Ce qui est très simple grâce aux différents marchés organisés par la chambre d'agriculture dans le département. Vous pouvez vous rendre aux marchés à la ferme où des producteurs vous invitent sur une exploitation pour partager avec vous un moment privilégié, vous faire déguster leurs produits et échanger sur leur savoir-faire. Il y en a toute l'année dans diverses exploitations de la Gironde. Plus d'informations sur www.bienvenue-a-la-ferme.com/gironde

Autre manifestation gourmande : les marchés des producteurs de pays. Il s'agit de marchés composés uniquement d'agriculteurs qui font goûter leur produits à l'occasion de grandes tablées où vacanciers, touristes et population locale prennent le temps de se rencontrer. Ambiance conviviale et festive assurée ! Les dates des marchés sur www.marches-producteurs.com/gironde

Bourru

Le vin bourru est un vin blanc nouveau. Il est mis en bouteille immédiatement après le pressage et un court séjour en cuve. A peine fermenté, il est pour beaucoup d'estomac peu digeste. A la fois piquant, sucré et trouble, il accompagne à merveille les châtaignes bouillies ou rôties. Il ne se conserve pas et même la mise en bouteille pose un problème. Avec la fermentation, la pression augmente dans la bouteille et le bouchon peut sauter. Vous pourrez même le trouver à la vente, conditionné dans des bidons en plastique dont le bouchon est soigneusement percé. Tous les ans à l'automne, le quartier des Chartrons de Bordeaux fête ce vin.

Cèpes

Ce champignon fait l'objet d'un véritable culte et d'une ruée massive, dès septembre. Il existe en fait, plusieurs cèpes. Celui qui a le pied bien bombé et le chapeau bien foncé est le meilleur. Ils se préparent généralement en fricassée avec de l'ail et du persil.

Canelé

Ce gâteau très ancien a refait surface en 1985 grâce à la confrérie du canelé de Bordeaux. Sous ses airs un peu brûlés, il cache un cœur moelleux à souhait et sa pâte ressemble à celle des crêpes que l'on parfume de rhum blanc, de fleur d'oranger et de vanille. Si petits et grands fabricants ont tous leurs secrets de fabrication comme : Baillardran : www.baillardran.com, La Toque Cuivrée : www.la-toque-cuivree.fr – et les réussissent merveilleusement bien, rien ne vous interdit de vous y essayer. Les moules à canelés en cuivre sont vendus en grande surface, et leur préparation ne demande que des ingrédients de base – sucre, farine, œufs. Le secret de la réussite tient peut-être à une cuisson au four à gaz, bien meilleure pour les saisir à point...

Lillet

Implantée à Podensac – sud Gironde – depuis 1887, la société Lillet, anciennement Kina Lillet, produit environ 900 000 bouteilles par an de cet apéritif singulier, qui fait un retour en force sur la table des gourmets. A découvrir en commençant par une visite de la maison Lillet, avant de le déguster frappé, en rouge ou blanc. Egalement, depuis 2003, la fête de l'orange parrainée par la Maison Lillet, et qui a lieu en début mars.

Macarons

Spécialités de Saint-Emilion. Cette exquisite friandise est faite d'amandes pilées, de blancs d'œufs bien battus en neige et de sucre en poudre. La tradition rapporte que ce serait les sœurs ursulines – communauté implantée à Saint-Emilion en 1620 – qui en seraient les créatrices.

Noisettines du Médoc

La Noisettines est une spécialité artisanale composée d'une noisette enrobée d'un sirop puis d'un caramel chaud, et fabriquée à Blaignan-Médoc. Il n'y a aucun additif chimique ni colorant d'aucune sorte, c'est un produit élaboré exclusivement avec des produits naturels. Les Noisettines satisferont les gourmands tout au long de l'année.

Foie gras

Comme tout le Sud-Ouest, la Gironde produit ses oies et ses canards gras et tous les produits issus de leur transformation : confits, gésiers, terrines, magrets...

Les producteurs de gras s'ouvrent de plus en plus au tourisme en organisant des visites de leur exploitation avec possibilité d'achat. Vous pouvez également fréquenter les marchés au gras de Gironde – en hiver – et décider de fabriquer vous-même vos conserves. Ne quittez pas la région sans avoir dégusté un foie frais poêlé avec des pommes.

Produits du terroir

■ RELAIS AGRICULTURE ET TOURISME – BIENVENUE À LA FERME

17, cours Xavier-Arnoz, Bordeaux ☎ 05 56 79 64 15 - www.bienvenue-a-la-ferme.com/gironde-tourisme@gironde.chambagri.fr

Précurseurs du circuit court et de l'accueil à la ferme, les membres du réseau Bienvenue à la ferme ont créé il y a plus de 25 ans leur marque d'appartenance et de reconnaissance. Soucieux de proposer une offre diversifiée autour de la vente directe de produits fermiers, les séjours, les loisirs et la restauration à la ferme, ce sont 9 000 agriculteurs membres du réseau qui partout en France s'engagent autour de valeurs et pratiques communes. Cette marque, reconnaissable par tous par le logo à la petite fleur, est un repère pour les consommateurs, une garantie que derrière chacun des produits et offres proposés, il y a un agriculteur disponible pour lui en parler et partager la passion de son métier. Parmi les engagements pris par l'ensemble des agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme, la relation d'échange avec le consommateur reste primordiale. Cette relation de confiance et de transparence est la garantie de consommer des produits savoureux, sains et à la traçabilité sans faille. animateurs de nos régions, les membres du réseau participent à faire vivre le tissu local, à valoriser les paysages, à préserver le patrimoine agricole et rural français. Ils sont les ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable enracinée dans les territoires. Consommer, séjourner, visiter dans le réseau Bienvenue à la ferme c'est donc maintenir du lien social, soutenir l'économie locale, contribuer à la dynamisation de son lieu de vie et faire un geste pour la planète.

Viandes, volailles et gibiers

► **Agneau de Pauillac.** L'Agneau de Pauillac est une production confidentielle réalisée exclusivement en Gironde. Ce produit haut de gamme élevé en bergerie et nourri essentiellement au lait de la mère est reconnu par une Indication Géographique Protégée (IGP) et bénéficie d'un Label Rouge garant de sa qualité supérieure. Son mode d'élevage traditionnel fait de l'Agneau de Pauillac un produit saisonnier que l'on trouve en boucherie essentiellement aux périodes festives qui vont de Noël à la Pentecôte. Cet agneau à la notoriété ancienne, déjà au menu du président Loubet à l'Élysée en 1903 est aujourd'hui connu dans le monde entier. Le *Larousse gastronomique* Agaric de 1938 le décrit comme étant « le type d'agneau de lait le plus parfait ». Le président François Mitterrand l'honore à nouveau en 1994, lors du déjeuner qu'il offre à leurs majestés : l'Empereur et l'Impératrice du Japon au palais de l'Élysée.

► **Le bœuf des éleveurs girondins.** Qu'il soit du Médoc, du Bazadais, du Blayais, ou de l'Entre-Deux-Mers, le bœuf des éleveurs girondins est élaboré à partir de ces races d'exception que sont la Blonde d'Aquitaine, la Limousine et la Bazadaise. Les animaux sont nourris de façon traditionnelle au pré pendant l'été, avec des fourrages et des céréales durant l'hiver. Les viandes sont certifiées avec la Signature Gironde appuyée sur un solide cahier des charges. Élevé dans les pâturages de façon extensive, dans le cadre d'une agriculture respectueuse de l'environnement, le bœuf des éleveurs girondins, c'est assurément la saveur d'un terroir de qualité. La côte de bœuf « made in Bordeaux » coupée à trois doigts d'épaisseur saura, c'est certain, ravir les papilles des consommateurs les plus exigeants...

► **Bœuf de Bazas.** Cette appellation s'applique à une viande bovine de très haute qualité – Label rouge. Engraissé à l'ancienne, le bœuf de Bazas doit répondre à un cahier des charges très précis : l'animal est élevé en plein air et abattu à un âge gastronomiquement mûr après une minutieuse période de finition. La région de Bazas est bien sûr le cœur de la production et une grande fête y consacre les plus beaux spécimens, c'est la Promenade des bœufs gras en février.

► **Entrecôte.** Préparée à la bordelaise, elle est sans conteste la spécialité culinaire girondine. Taillée dans une viande de bœuf fine et tendre – bœuf de Bazas par exemple –, l'entrecôte est ensuite grillée sur les sarments de vigne, relevée aux échalotes crues ou servie avec une sauce au vin.

CANARD GOURMAND

Le canard dans tous ses états, voilà ce que vous proposent les 16 éleveurs-gaveurs de la Gironde regroupés au sein de la coopérative Palmagri. Ils les élèvent dans la plus pure tradition du Sud-Ouest pour ensuite les transformer en de délicieuses préparations mettant le terroir à l'honneur. En plus des traditionnels blocs ou terrines de foie gras, vous pourrez vous régaler de foie gras à la figue, à la fondue de poireaux, aux raisins et au Sauternes ou bien encore des rillettes de canard au foie gras. Les plus gourmands d'entre vous se délecteront de magrets et saucisses de canard, de brochettes d'aiguillettes au foie gras et même de cous farcis. En résumé, de l'authenticité, de la tradition et du goût. À Auros, vous pourrez apprendre à cuisiner le foie gras lors d'ateliers gastronomiques. La totalité de la gamme est en vente à la boutique d'Auros ainsi que chez les différents distributeurs de la région. Les conserves sont quant à elles disponibles sur le site de vente en ligne.

PALMAGRI COOPÉRATIVE

8, rue Partarrieu

33124 Auros (France)

Autres adresses : Terévin – Centre Commercial Rives d'Arcins 33130 - Bègles • Rock du Palais – 86, rue du Palais-Gallien – 33000 Bordeaux • Palmagri – 2, place Kennedy, 33210 Langon • La Charette des 4 Saisons – 12, rue Fondespan – 33430 • Bazas Atelier Vinum – 2, route Morton – 33200 Caudéran • Gourmet Magret'Vous – 40, avenue Jean-Jaurès – 33600 Pessac • Stéphane Terrien – Marché du Cap Ferret – 33950 Lège Cap Ferret • Chez Tony – Marché Municipal – 33120 Arcachon • Fine Bocca – 13, avenue de Lattre de Tassigny – 33470 La Hume

☎ 05 56 65 40 81

Fax : 05 56 65 48 78

<http://foiegras-palmagri.fr>

bienvenue@foiegras-palmagri.fr



LES ELEVEURS GIRONDINS

Route de Labarthe, Gironde-sur-Dropt ☎ 05 56 74 14 45 - www.eleveursgirondins.fr - geg.33@eleveursgirondins.fr

Créé en 1983, le Groupement des Eleveurs Girondins (GEG) compte aujourd'hui 150 adhérents dont 120 éleveurs de bovins et 30 éleveurs d'ovins avec deux sections reconnues organisations de producteurs par le Ministère de l'Agriculture. Le GEG a plusieurs cordes à son arc, il assure à la fois la sauvegarde et la promotion de produits de qualité du terroir Girondin, comme « le Boeuf Certifié Sous Signature Gironde » ou l'Agneau de Pauillac Label Rouge, mais il organise aussi la mise en marché de la production des exploitations de ses adhérents. Depuis 2002, la coopérative à ses propres points de vente avec ses propres artisans bouchers aux quatre coins de la Gironde : à Daignac, à Gaillan-Médoc, à Toulence et à Mérignac. Les clients peuvent y trouver des viandes de bœuf, veau, agneau mais aussi des volailles élevées en Gironde ainsi que des plats cuisinés faits maison. "De la fourche à la fourchette" tel était l'objectif du GEG. A force de travail et de volonté, le défi est relevé avec brio pour garantir le meilleur en toute confiance aux producteurs et aux consommateurs.

Charcuteries

► **Gratons ou grillons.** Ce sont les noms bordelais des rillons, sorte de charcuterie ressemblant à des rillettes grossières avec de gros morceaux de maigre.

► **Grenier médocain.** Charcuterie ressemblant à l'andouille, préparée avec de la panse de porc lavée, nettoyée, roulée, cousue autrefois, puis cuite dans un bouillon plus ou moins relevé. Cette tradition limitée à la région du Médoc a survécu car on avait gardé l'habitude, dans les exploitations, d'élever un ou deux cochons. Chaque charcutier la prépare aujourd'hui à sa manière, salées et poivrées, des farcies, des parfumées au fenouil...

Poissons, fruits de mer et crustacés

► **Alose.** Ce poisson saisonnier – au printemps en rivière – est vraiment une spécialité régionale. La meilleure est celle de fin de saison, lorsqu'elle est prête à pondre ou a pondu...

La préparation la plus classique consiste à la faire griller aux sarments sur un lit de laurier, mais on peut aussi la préparer au naturel en bœufs ou à la sauce à l'oseille. A déguster par exemple lors du festival des fifres de Garonne fin juin à Saint-Pierre-d'Aurillac.

► **Anguilles.** Elles viennent de la Garonne et se dégustent simplement fricassées avec de l'ail et du persil. On les mange également petites, sous le nom d'anguillon ou à l'état presque embryonnaire sous le nom de pibales.

► **Caviar.** La Charente-Maritime fut la première à produire du caviar français qu'elle appela créac, et ses voisins girondins en ont repris le procédé. La pêche à l'esturgeon étant désormais interdite, ceux vendus sur les étals proviennent aujourd'hui de fermes aquacoles ou expérimentales.

► **Huîtres.** Elles viennent bien sûr du bassin d'Arcachon – Gujan-Mestras en est la capitale – où l'on en élève de plusieurs sortes.

Si la plus goûtée s'appelle la gravette, toutes se dégustent à la mode bordelaise : avec du pain beurré et des saucisses grillées – les crêpinettes –, sans oublier le petit vin blanc du pays. Dans tout le département, on trouve des producteurs vendant leurs huîtres sur les marchés ou le dimanche sur la place des villages.

► **Lamproie.** Ce poisson n'a pas une tête d'Adonis, mais les Bordelais se délectent de sa chair lorsqu'elle est cuisinée dans une sauce au vin rouge avec des poireaux. La lamproie à la bordelaise constitue l'un des fleurons de la cuisine locale.

Eaux minérales, boissons locales

► **Les Abatilles :** cette eau minérale naturelle jaillit d'une source située sur la commune d'Arcachon. C'est en cherchant du pétrole que l'ingénieur Louis le Marié découvre en 1923 cette nappe localisée à 472 mètres de profondeur. Reconnu par l'Institut Pasteur pour ses bienfaits et après avoir été exploitée pour un centre thermal jusqu'en 1970, elle est aujourd'hui commercialisée sous le nom Abatilles Sainte-Anne.

Alcools et spiritueux

Vignobles et Chais en Bordelais : un label pour faciliter vos visites de châteaux

Des professionnels du vin réunis sous la marque Vignobles et Chais en Bordelais s'engagent à vous garantir une qualité d'accueil, de visite et de dégustation dans près de 500 propriétés viticoles, caves et maisons de négoce. La visite comprend au minimum la découverte du lieu de vinification et une dégustation commentée d'au moins un vin fini servi à bonne température et dans un verre à Bordeaux. Cette visite ne vous oblige en rien à acheter le vin de la propriété.

Ambassadeurs d'un terroir viticole d'exception, les propriétaires sauront également vous suggérer des idées de visites et de découverte d'une Gironde plus secrète.

La visite dégustation peut être gratuite ou payante. Dans ce dernier cas, le contenu et le tarif doivent être clairement affichés sur le lieu d'accueil. Un panneau à l'entrée vous indique que vous êtes bien chez un adhérent « Vignobles et Chais en Bordelais ». Ce label est bon indicateur pour parvenir à s'y retrouver dans la multitude de domaines que compte le département.

Plus d'informations et les adresses des sites sur www.tourisme-gironde.fr

Vins

Le vin, un art de vivre au quotidien

Le vin de Bordeaux et ses 57 appellations, c'est un véritable art de vivre, qui accompagne la table, et de plus en plus les loisirs et le tourisme avec la fête du vin qui a lieu tous les deux ans à Bordeaux, les journées portes ouvertes dans les appellations d'origine contrôlée, le ban des vendanges, les visites thématiques proposées par l'office de tourisme de Bordeaux, ou des hébergements de charme, situés dans les propriétés viticoles. Pour plus d'informations sur ces gîtes Bacchus, et un séjour initiatique dans le monde vinicole, contacter le Comité départemental du Tourisme de la Gironde ou le siège des Gîtes de France de la Gironde, tous deux situés au 21, cours de l'Intendance à Bordeaux – voir « La Gironde pratique ». La Gironde renferme le plus vaste et le plus connu des vignobles de vins fins du monde. Les 117300 hectares plantés en AOC – appellation d'origine contrôlée – produisent chaque année une moyenne de 6,6 millions d'hectolitres, soit 900 millions de bouteilles, dont 800 millions de rouges.

Le sol girondin est surtout riche de diversité, avec 9308 viticulteurs qui exploitent en moyenne 13,5 hectares chacun, avec cependant un écart type très important puisque certains propriétaires exploitent 3 ha tandis que d'autres en alignent plusieurs centaines... 57 appellations différentes et des alliances de cépages minutieuses permettent de produire des crus de belle qualité. Ces vins ont toujours plu à nos voisins britanniques – entre autres – qui ont assuré leur notoriété au fil des siècles. Le 17 juin 2003 est intervenu le nouveau classement des crus bourgeois. Il compte quelque 250 propriétés, soit environ 200 de moins que le précédent classement de 1932. Mais ce classement est contesté par les propriétaires écartés et un nouveau classement en cours d'élaboration. Des enjeux d'autant plus cruciaux en pleine crise et avec quelque 60000 emplois concernés par la filière viticole.

Petite histoire du vignoble bordelais

Il ne semble pas prouvé que les tribus gauloises installées en Gironde cultivaient déjà la vigne. Ce qui est certain, c'est que l'invasion romaine a développé le goût de nos ancêtres pour les vins italiens. Aussi décident-ils de planter eux-mêmes des vignes afin d'assurer leur consommation. Durant tout le Moyen Age, le vignoble s'est étendu et le commerce amplifié. De grands navires quittent le port de la Lune vers l'Angleterre et le reste de l'Europe. En 1461, Louis XI crée le Parlement de Bordeaux qui réunit les plus grosses fortunes locales. Ce sont ces riches propriétaires qui vont contribuer au développement du vignoble aux XVII^e et XVIII^e siècles. Durant tout le XVIII^e siècle, le commerce enrichit la Gironde et une sorte de frénésie pousse bourgeois et aristocrates à planter en Médoc, dans les Graves et en Saint-Emilionnais notamment. A cette époque, le quartier des Chartrons de Bordeaux bat son plein, puisque c'est là que résident les négociants. Le XIX^e siècle connaît un nouvel âge d'or du vin qui entraîne la construction de prestigieux châteaux. Ces demeures empruntent à diverses époques des bribes de styles architecturaux, ce qui

donne un ensemble de constructions plutôt surprenant. Le siècle s'achève néanmoins sur une violente attaque de phylloxéra qui oblige à arracher une grande partie du vignoble. Le fléau continue ses ravages durant le XX^e siècle. Ce n'est qu'après la guerre que les vins retrouvent un nouvel essor.

Les appellations

Les vins de Bordeaux peuvent être répertoriés en grands terroirs viticoles au sein desquels on distingue 57 appellations officielles. Pour faciliter la découverte des différents crus de la Gironde, nous vous conseillons de vous munir de quelques guides et prospectus proposés gratuitement dans les offices de tourisme et les maisons des vins. La carte intitulée Bordeaux. Découverte du vignoble, réalisée par le Conseil interprofessionnel du Vin de Bordeaux est indiquée pour localiser et comprendre la typicité des 57 appellations.

- ▶ **Les médocs** : haut-médoc, listrac-médoc, margaux, moulis-en-médoc, médoc, pauillac, saint-estèphe, saint-julien.
- ▶ **Les Graves et le Sauternais** : graves et pessac-léognan, sauternes, cérons.
- ▶ **L'Entre-deux-Mers** : entre-deux-mers, cadillac.
- ▶ **Les bordeaux côtes-de-castillon.**
- ▶ **Les premières-côtes-de-bordeaux** : premières-côtes-de-bordeaux et côtes-de-bordeaux-saint-macaire, bordeaux et bordeaux supérieur..
- ▶ **De Saint-Emilion à Pomerol** : Saint-Emilionnais qui regroupe six appellations d'origine contrôlée distinctes ; lussac-saint-émilion, montagne-saint-émilion, puisseguin-saint-émilion, saint-georges-saint-émilion ; les autres appellations du Libournais : les appellations côtes-de-francs et côtes-de-castillon, les appellations pomerol et lalande-de-pomerol, les appellations fronsac et canon-fronsac, l'appellation graves-de-vayres.
- ▶ **Les premières-côtes-de-blaye** : blaye et côtes-de-bourg.
- ▶ **Les bordeaux et bordeaux supérieurs.**
- ▶ **Les cépages du Bordelais.** Les cépages sont bien plus diversifiés en Bordelais que dans d'autres vignobles nationaux. Pour les vins rouges, trois variétés de raisins dominant : cabernet-sauvignon, cabernet-franc, merlot. Pour les vins blancs, on compte également trois cépages majeurs : sémillon, sauvignon, muscadelle.

Bordeaux Wine Trip

Environ 2,2 millions de touristes visitent le vignoble bordelais chaque année, dont 2/3 seraient des étrangers. Pour partir à la découverte de cette région viticole, ces amateurs utilisent principalement leur propre moyen de transport. Pour les guider dans leurs visites, le CIVB a créé l'an dernier sa nouvelle application dédiée à l'oenotourisme pour smartphones et tablettes tactiles : Bordeaux Wine Trip. Grâce à celle-ci, vous pourrez connaître à tout instant et en tout lieu les offres oenotouristiques qui se trouvent près de vous, ainsi que les restaurants, les hébergements, les points d'intérêt... Et les utilisateurs peuvent même poster des commentaires sur leurs expériences. L'application peut également servir d'agenda puisque les internautes pourront, à l'avance, créer un carnet de voyage depuis leur ordinateur et le transférer sur leur smartphone.

Sports et loisirs

Avec un patrimoine naturel exceptionnel, la Gironde est propice aux sports de plein air, comme le golf, l'équitation, le surf ou le vélo.... Elle est également à la pointe pour la pratique de nouveaux sports sur le littoral, ainsi le kite-surf, le paddle. Enfin, elle bénéficie d'un tissu de comités sportifs départementaux très dense, qui propose des disciplines traditionnelles comme la pelote basque, plus contemporaines comme le football américain. Il y a assurément le club que vous cherchez près de chez vous ou de votre lieu de villégiature. Tennis sur www.comite.fft.fr/gironde – Rugby de la Gironde sur www.cd33rugby.com, Handball sur www.comite-gironde-handball.fr – Hockey sur gazon et en salle sur www.cd33hockey.fr - Basket-ball sur www.cd33-basket.com - Football australien sur Bordeaux Bombers www.bxbombers.fr - Hockey sur glace sur Boxers de Bordeaux www.hockey-boxers-de-bordeaux.fr – Athlétisme sur www.athle33.fr. Retrouvez les clubs de football américain en Gironde sur www.lafa2.org - Baseball, softball et cricket sur www.cd33bsc.com - Surf sur www.comitesurfgironde.com - Pelote basque sur www.ligue-pelote-basque.com - Le Golf sur www.cd33golf.com - Bordeaux, nouvelle place forte du skateboard en Europe..

Activités de plein air

Randonnées pédestres

► **Plus de 4000 kilomètres d'itinéraires pédestres.** La Gironde compte quelque 4000 kilomètres d'itinéraires, dont 230 kilomètres de sentiers balisés ajoutés en 2005 dans le Médoc. Ils sont répartis sur 16 communes du Médoc : Bégada, Blaignan, Cissac, Civrac, Couquèques, Gaillan, Lesparre, Ordonnac, Prignac, Saint-Christoly, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Laurent, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Yzans et Vertheuil.

Les plans guides sont disponibles dans les offices de tourisme et au comité départemental du tourisme de la Gironde.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

La Gironde compte plus de 1000 kilomètres de pistes et bandes cyclables dont 630 en site propre. Ainsi, la fameuse piste Bordeaux-Lacanau, qui propose de rejoindre le littoral à l'ombre de la forêt de pins... Dans l'Entre-deux-Mers, Créon est remarquable par son incroyable réseau de pistes cyclables et parce qu'il s'agit de la première Station Vélo de France. Location de VTC, VTT, tandems et autres engins à deux roues, au départ de l'ancienne gare SNCF. Les circuits de découverte « nature et patrimoine » sont classés en fonction de leur niveau de difficulté, c'est simple... Enfin, à Arcachon, l'Union des Bateliers arcachonnais propose d'allier balade en bateau et pratique du vélo avec la journée « Rando découverte ». Roulez jeunesse !

Sports à sensation

Sports nautiques

► **Surf.** Ce sport de glisse fut importé d'Hawaï en 1975 par quelques précurseurs basques, landais et girondins. Le surf est à l'honneur sur la côte girondine, ou de nombreux spots sont fréquentés par un grand nombre de locaux et de touristes, appréciant particulièrement la douceur de l'été indien très influent dans la région. La ville de Lacanau accueille tous les ans le Lacanau-Pro, une étape du championnat du monde de surf au milieu du mois d'août. Cette discipline est accessible à tous à partir de 6 ans.

► **Renseignements :** directement avec les nombreux clubs de la région ou se connecter sur le site de la Fédération Française de Surf : www.surfingfrance.com

Festivals et manifestations

De grands événements ponctuent l'agenda des fêtes girondines.

A ne pas manquer :

► **La foire internationale de Bordeaux** et Bordeaux Jazz Festival en mai.

► **La 10^e édition de Bordeaux Fête le Fleuve**, du 26 mai au 4 juin 2017. L'événement a lieu chaque année impaire en alternance avec Bordeaux Fête le Vin. Au programme : des activités nautiques, balades sur le fleuve, expositions, concerts et feux d'artifice ! Pour cette 10^e édition, Bordeaux Fête le Fleuve accueillera le départ de La Solitaire du Figaro, l'une des plus grandes courses de voile en solitaire par étape.

► **Les Epicuriales** Art Chartrons, parcours d'art contemporain en juin.

► **La bataille de Castillon**, reconstitution historique sur 7 hectares d'aire scénique à Castillon-la-Bataille, sur le lieu même de la bataille, avec 700 bénévoles dont 450 comédiens et plus de 50 cavaliers, les 13, 15, 21, 22, 28, 29 juillet et les 3, 4, 5, 10, 11, 12, 17, 18 et 19 août 2017.

► **Le Salon Autos-Motos anciennes de Bazas.** Pour la 3^e année consécutive, le Rétro Mobile Club du Bazadais organise le 30 juillet 2017 son salon dédié aux autos et aux motos anciennes. Au programme de ce dimanche estival, un rassemblement avec une balade dans la campagne environnante et une bourse d'échanges ouverte à tous les passionnés et collectionneurs.

► **Les Fest'Arts de Libourne**, théâtre et arts de la rue, vont animer la vieille bastide et les bords de la Garonne pour émerveiller petits et grands. Cette 26^e édition se déroulera les 3, 4 et 5 août 2017 à Libourne.

► **Spectacle historique son et lumière "Le chemin des Mémoires".** Ce spectacle exceptionnel est une évocation de plus de 2000 ans d'histoire en terre bazadaise, des romains à la Seconde Guerre Mondiale en passant par les visites royales de Catherine de Médicis ou encore Louis XIV. Du 11 au 13 août 2017 au Vallon de la Brèche à Bazas.

► **Le marathon du Médoc** le 9 septembre 2017.

► **Le FIFIB**, Festival du Film Indépendant de Bordeaux, début octobre, est lui aussi incontournable, tout comme le Reggae Sun Ska Festival installé sur le campus universitaire de Talence-Pessac-Gradignan.

Gironde

■ MARGAUX SAVEURS

12, rue de la Tremoille, Margaux ☎ 05 57 88 71 36 - www.margaux-saveurs.com - margaux.saveurs@gmail.com

Du 18 au 20 novembre 2017. De nombreux ateliers gratuits et payants ; visite de l'île Margaux (dégustation et bouteille de vin du domaine). Gratuit pour les - de 18 ans.

S'éveiller, découvrir, comprendre le vin, l'appellation et les châteaux de Margaux autour d'un programme de festivité sur 3 jours, c'est ce que vous propose Margaux Saveurs les 18,19 et 20 novembre 2017. Que l'on soit, curieux, amateur ou expert, il y en a pour tout les goûts. 3 jours pour vous permettre de découvrir la dégustation autour de manifestations et d'animations ludiques pour des moments de partage en toute convivialité avec les viticulteurs, commerçants et restaurateurs de l'appellation Margaux. Concerts, marché, vente aux enchères, repas avec des menus aux accords mets et vins, ateliers de dégustation : initiations, assemblages, dégustations à l'aveugle... visite de châteaux, de chais, compétition de golf... Une des nouveautés de cette 8^{ème} édition de Margaux Saveurs, la découverte du domaine de l'île Margaux : traversée, visite, dégustation et une bouteille de vin du domaine ! et pour parfaire votre expérience, des chambres d'hôte et des chambres au château vous sont proposés pour un séjours saveurs au cœur de Margaux.

Fêtes

■ BAMBINO PARTY

Hourtin

Mi-juin 2017.

Ce sera cette année la 15^e édition de ce rendez-vous des petits. Organisée par l'office de tourisme Médoc Océan, la Bambino Party se déroule dans le merveilleux cadre de l'île aux enfants de Hourtin Port. C'est un magnifique moment familial et convivial destiné aux enfants de 3 mois à 12 ans. De nombreux espaces ludiques, des ateliers créatifs et des animations sportives son proposés. Certaines se partagent même en famille. C'est gratuit pour les moins de 2 ans, sinon c'est 1 € par jour et par enfant. Un goûter est même offert à 16h. Les enfants ne peuvent manquer ce festival qui leur est consacré !

■ BORDEAUX FÊTE LE FLEUVE

Bordeaux - www.bordeaux-fete-le-fleuve.com - otb@bordeaux-tourisme.com

Du 26 mai au 4 juin 2017.

En alternance une année sur deux avec la fête du Vin, ces deux fêtes constituent un élément majeur de la vie culturelle bordelaise. Pour vous donner une idée du programme qui vous attend, plus de 520 000 visiteurs ont participé à l'événement en 2015 sur les dix jours. La ville a accueilli comme chaque année le *Belem*, ce magnifique bateau-école qu'il est possible de visiter, ainsi que le départ de la Solitaire du Figaro. Tout le long des quais, des stands et des animations rendent le paysage agréable au cours de la journée. Des feux d'artifice ouvrent et clôturent la fête, des concerts et autres expositions ponctuent ces dix jours d'allégresse.



BORDEAUX FÊTE LE FLEUVE - Bordeaux fete le fleuve. / © Steve Le Clech

■ BORDEAUX S.O GOOD

Bordeaux - www.bordeauxsogood.fr - pgarcia@bordeaux.cci.fr

Avant-dernier week-end de novembre.

Bordeaux accueillera cette année la quatrième édition de S.O Good Bordeaux, le festival d'art de vivre et de la gastronomie. Chaque édition réserve son petit lot de surprises. Mais pour ce qui est du programme officiel, vous rencontrez des chefs d'exception, des producteurs locaux. Une ville étrangère sera invitée et mise à l'honneur, vous découvrirez des battles de chefs et des concours de cuisine. Mais il y aura aussi des rencontres littéraires, des interventions artistiques... Toute la ville vit au rythme de S.O Good car les restaurateurs jouent le jeu et proposent des menus thématiques haut de gamme.

■ CABANES EN FETE ET HUITRES ENTRE-DEUX-MERS

Andernos-les-Bains - www.andernoslesbains.fr - tourisme@andernoslesbains.fr

Le premier samedi de décembre.

Cette manifestation, organisée par le service culturel de la mairie d'Andernos-les-Bains, les ostréiculteurs du bassin et les viticulteurs de l'Entre-deux-Mers, attire chaque année des milliers de personnes. Dans près de 45 cabanes ostréicoles, sur le port, on découvre les recettes de grands chefs du Sud-Ouest. Orchestres, bandas, chants marins, expositions de peintres, photos, messe, défilé nautique... Une superbe fête au port ostréicole toute la journée et jusque tard dans la soirée !

■ CARNAVAL DES 2 RIVES BORDEAUX

Bordeaux ☎ 05 56 10 20 30 - www.bordeaux.fr - contact@mairie-bordeaux.fr

Fin février 2017. Le dimanche, départ de la parade à 14h.

Chaque année, Bordeaux s'anime d'une rive à l'autre pour célébrer son carnaval. Un moment festif et convivial au cours duquel Bordelais et visiteurs ont la chance de pouvoir découvrir de nouvelles cultures. Cette année, le carnaval sera gonflé ! donc sur le thème du ballon. Il y a bien entendu les parades et les personnages colorés, mais aussi des spectacles, des concerts, ainsi que des activités et des ateliers pour les petits et les grands qui sont organisés tout au long de la journée dans toute la ville.

■ DANSONS SUR LES QUAIS

Quai Louis-XVIII, Bordeaux - www.dansonssurlesquais.fr

De mi-juillet à mi-août.

De la mi-juillet à la mi-août, du mercredi au dimanche, les quais se déchainent ! Il est possible de danser tout au long de la journée, pour se réveiller de 10h30 à 11h30 et pour s'initier de 15h à 17h, avec un programme différent chaque jour : mercredi, sieste musicale, jeudi, danses en couple pour les jeunes de 8 à 14 ans, le vendredi, danse urbaine pour les adolescents, samedi et dimanche, danse en couple et en solo. Enfin le soir, c'est le grand moment. Initiation de 19h à 20h puis soirée dansante jusqu'à minuit, avec des démonstrations vers 22h. Chaque jour a sa danse mise à l'honneur : country le mercredi, danse de salon le jeudi, rock et swing le vendredi, salsa le samedi, dimanche, découverte ! Ajoutez à ce formidable programme un film en plein air tous les lundis, à 21h30, sur la thématique de la danse, bien sûr.

■ FESTIVAL HORS BORD

Bassins à flot – Dalle du Pertuis, Cours Henri Brunet, Bordeaux - www.horsbordfestival.fr

Du 18 au 20 mai 2017. Pass deux jours de 37,92 € à 64,92 €. Restauration.

Initié par l'association Trafic, l'Amical Music Production et l'Iboat, le Festival Hors Bord vous invite à découvrir un large panorama de ce qui se fait de mieux aujourd'hui en matière de musique électronique. Cette année encore, cette manifestation se jouera en plein air, au cœur d'un quartier historique de Bordeaux, au pied de la grue Wellman. Vous vibrerez lors des lives, des concerts électro-acoustiques ou des DJ Sets. Au programme de cette édition 2017 : DJ Koze, Isaac Delusion, Omar-S, Suuns, Jaakko Eino Kalevi, Beatrice Dillon, Kosme, Aldous Rh et Lomboy, etc. Cette deuxième édition du Festival Hors Bord s'annonce donc très prometteuse.

■ FEST'ARTS

Libourne ☎ 05 57 74 13 14 - www.festarts.com - liburnia@festarts.com

Du 3 au 5 août 2017 (26^{ème} édition du festival des arts de la rue). Entrée gratuite.

Pour cette 26^e édition, durant trois jours, plus d'une trentaine de compagnies des arts de la rue vont investir la ville et attiser la curiosité des habitants et des festivaliers. Théâtre, danse, cirque, poésie, grandes déambulations en musique réinventent l'espace urbain de la ville de Libourne. Le public est également invité à prendre part au festival en élisant la compagnie coup de cœur de « Au détour des rues » (Cies OFF). Celle-ci sera alors programmée par Fest'arts lors de la prochaine édition du festival. Comme tous les ans, Fest'arts attend entre 30 000 et 40 000 spectateurs. À partir du mois de mai, découvrez la programmation sur le site Internet www.festarts.com. L'effervescence est incroyable pendant ces journées où s'enchaînent les représentations. Les artistes sont talentueux, drôles et touchants. L'ambiance est stimulante. Cette année les compagnies présentes assureront plus d'une centaine de représentations, qui sont gratuites pour la plupart.

► **Quelques exemples** de compagnies accueillies en 2017 : Agence de Géographie Affective, Carnage Productions, C^{ie} Sirventès, La Grosse Situation, Les Arts Oseurs, Le Nom du titre / Fred Tousch, C^{ie} Pernette, Cirque Hirsute, Claudio Stellato, Kiaï, Les Commandos Percu, Éclats de Rock / Thomas Chaussebourg, Rode Boom / Kurt Demey, Les Souffleurs...

■ FÊTE DE L'ASPERGE

38, avenue de la République, Etauliers ☎ 05 57 42 61 99 - www.lafetedelasperge.com - contact@lafetedelasperge.com

Du 29 au 30 avril 2017.

Les 29 et 30 avril 2017, la Communauté de communes de l'Estuaire organisera la 18^e édition de la Fête de l'Asperge à Etauliers. Un événement qui valorise entre autres produits régionaux, ce légume à la pointe fondante, patrimoine culinaire de la Haute Gironde. Demandez le programme : un grand marché gastronomique, un village développement durable, des animations enfants, des démonstrations culinaires, des concerts gratuits et la célèbre omelette géante aux asperges. Plus de 10 000 personnes sont attendues. Et si vous en étiez ? Le petit plus, cette manifestation a obtenu en 2011 le label "Responsable" pour récompenser toutes les actions mises en œuvre par la Communauté des communes de l'Estuaire en faveur du développement durable.

■ FÊTE DE L'HUÎTRE

Port ostréicole, Andernos-les-Bains

Deuxième quinzaine de juillet.

Les fêtes populaires sont l'occasion de se faire une petite orgie d'huîtres du Bassin et de découvrir le travail des ostréiculteurs qui accueillent le public dans leur cabanes pour des dégustations et des promenades de découverte des parcs à huîtres. A Andernos, la deuxième quinzaine du mois de juillet, mais aussi sur tout le Bassin. Manifestations gratuites.

■ FÊTE DE LA MORUE

Bègles ☎ 05 56 49 95 94

Début juin.

Au XIX^e siècle, Bègles devient le deuxième port morutier de France. Chaque année, la fête de la Morue rappelle les liens indéfectibles entre l'histoire de la ville et le commerce de ce poisson. Pour sa 22^e édition, trois jours de fête rythment la ville au sons des fanfares et des concerts disséminés au centre ville, des animations pour petits et grands, des arts de la rue, du théâtre, des restaurants et surtout de la morue ! Viennent compléter ce joyeux tintamarre des ateliers, de la cuisine aussi puisque les restaurants de Bègles et de Bordeaux s'associent pour vous faire déguster la morue sous toutes ses formes ! Le tout est ponctué par un feu d'artifice !

■ FÊTE DE L'AGNEAU DE PAUILLAC

Pauillac

Chaque année le dimanche de Pentecôte.

Son mode d'élevage date du XVIII^e siècle. Aujourd'hui, la définition exacte de l'agneau de Pauillac est l'agneau élevé en bergerie, abattu non sevré à l'âge de 75 jours maximum et d'un poids de carcasse de 11 à 15 kg. Spécialité locale fort prisée des connaisseurs pour sa finesse de goût, l'agneau de Pauillac ne boit que le lait de sa mère durant ses 60 jours de vie. Reconstitution d'une bergerie, cérémonie de pâturage et de transhumance, tonte de moutons et démonstrations de chiens de berger sont les points forts de cette fête où l'on pourra déguster sur place cette viande extra-tendre. Renseignements : 05 56 59 03 08.

■ FÊTE DES MOISSONS À L'ANCIENNE

Braud-et-Saint-Louis ☎ 05 57 32 88 88 - www.cc-estuaire.fr - contact@cc-estuaire.fr

Chaque année, le 1^{er} dimanche d'août.

Cette fête des moissons d'antan est organisée par l'association Trait 33 en partenariat avec la commune. Cela se passe au domaine de la Paillerie, ancienne propriété viticole, aujourd'hui propriété de la commune de Braud-et-Saint-Louis. Cette superbe journée où les traditions agricoles d'antan sont mises en valeur, est l'occasion de découvrir ou de se remémorer le fauchage et battage des blés. De nombreuses autres animations sont proposées, comme des promenades en calèches, des démonstrations de labours anciens et même un banquet champêtre pour le déjeuner.

■ FÊTE DES VENDANGES À L'ANCIENNE DE MARCILLAC

Vignobles pour la vendange, Salle-Rémy-Etelain pour le repas, Marcillac ☎ 06 17 23 42 99 - www.marcillac33.fr - giseledallarmi@live.fr

1^{er} dimanche d'octobre. Participation à la vendange : gratuit. Repas : entre 23 et 25 €.

Depuis 1990, Marcillac fête chaque année les vendanges à l'ancienne. Les visiteurs ont la possibilité de participer à une vendange à la main, en charrettes et costumes d'autrefois, puis d'assister à la pressée avec dégustation du vin nouveau. Egalement prévu : brocante et vide-greniers, messe en musique, concours de costumes anciens et repas traditionnel pour lequel seulement une participation est demandée.

■ FÊTE DES VENDANGES AU CHÂTEAU DE LIENNES

Château de Lisennes, 1, domaine de Lisennes, Tresses ☎ 05 57 34 13 03 - www.lisennes.fr - contact@lisennes.fr

Chaque année le dernier dimanche de septembre : participation à la vendange gratuite, repas de 12h30 à 14h30 avec formules entre 15 et 25 €.

Le dernier dimanche de septembre, chaque année depuis 1990, a lieu la Fête des vendanges au château de Lisennes, propriété depuis quatre générations de la famille Soubie. Venez participer aux vendanges à la main, à l'égrenage manuel et au foulage de la vendange au pied comme autrefois. Nombreuses animations (fabrication de barriques, promenade en charrette dans le vignoble, etc.). Un repas complet est proposé.

■ FETE DU BOURRU ET DE LA CHATAIGNE

13, avenue de la Cave, Périssac ☎ 05 57 55 43 83 - boutique.perissac@tutiac.com

Premier samedi du mois d'octobre.

Chaque année, au lendemain des vendanges, la cave de Périssac ouvre ses portes aux plus curieux pour une journée exceptionnelle. Partez à la découverte des chais, vous serez récompensés par un bon repas servi sous chapiteau, exclusivement agrémenté de produits locaux. Bien sûr, toute la journée, les visiteurs n'échapperont pas à la dégustation de bourrus et de châtaignes grillées accompagnés d'un vin de la cave.

■ FÊTE DU BŒUF DE BAZAS

Sud de la Gironde, Bazas ☎ 05 56 25 25 84

Février.

A Bazas, chaque jeudi qui précède le mardi gras, a lieu la promenade des bœufs gras, tradition qui perdure depuis le Moyen Age. La fête commence par la toilette des bœufs, puis les bœufs défilent au son des Ripataoulères, orchestres traditionnels de rues associant fifres, tambours, grosses caisses et percussions basses. Sur la grande place de la Cathédrale, les organisateurs jugent les animaux et décernent les prix. Les bœufs sont ensuite conduits à l'abattoir. La fête se conclut par un grand repas. La race bazadaise est une race locale très prisée, à découvrir pour cette occasion dans les restaurants de la ville ou lors du repas clôturant la fête.

■ FETE DU CHEVAL DE TRAIT

Saint-Aubin-de-Blaye ☎ 05 57 32 62 03

Fin juin.

Avec les haras de Villeneuve-sur-Lot et quelques passionnés, ce vieil ami de l'homme et des agriculteurs est aussi à l'honneur en juin. Concours d'allure et de beauté le matin et concours d'attelage l'après-midi. Petit plus, pour le bonheur des petits et des grands, des promenades en calèche vous sont proposées tout au long de la journée. On aurait bien tort de s'en priver !

■ FÊTE DU MASCARET – FESTIVAGUE

Vayres ☎ 05 57 55 25 25 / 06 15 24 08 26 - www.mairie-vayres.fr - contact@mairie-vayres.fr

Mi-septembre 2017.

Le mascaret est ce phénomène naturel très particulier et à la fois spectaculaire, que l'on ne peut admirer que dans une soixantaine de lieux dans le monde, dont Vayres ! C'est une vague qui se surélève sur un fleuve, provoquée par la marée montante, le vent et le rétrécissement des berges. Ici, entre la Garonne et la Dordogne, le spectacle est exceptionnel. De la largeur du fleuve, cette immense vague au bruit sourd et grondant, avance entre 10 et 20 km par heure et peut atteindre plus d'1,30 m de hauteur. En septembre, lors des équinoxes et des forts coefficients de marée, la ville accueille au port de Saint-Pardon chaque année, entre 3 000 et 4 000 personnes. Musique, animation, restauration, tout est au rendez-vous pour faire la fête, en admirant l'arrivée lente et impressionnante d'une bonne centaine de fous de glisse en surf, voile, kayak...

■ FÊTE DU PORT DE BETEY

Andernos-les-Bains

Durant 3 jours à la mi-juillet.

Chaque année, à la mi-juillet, le port du Bety à Andernos-les-Bains est en fête. De nombreuses animations musicales ont lieu, divers stands de restauration sont aussi proposés contribuant à donner à ce petit port ostréicole une ambiance estivale. Cette fête est organisée par les bénévoles du Comité de jumelage Andernos-Segorbe (ville espagnole de la province de Castellon de la communauté autonome de Valence).

■ FÊTE DU VIN NOUVEAU ET DES CHÂTAIGNES GRILLÉES

Civrac-de-Blaye ☎ 05 57 68 60 07 - www.civrac-de-blaye.fr - secretariat@civrac-de-blaye.fr

Dernier dimanche de septembre. Gratuit.

Cette fête traditionnelle est l'occasion de découvrir un marché campagnard où se ravitailler en produits du terroir, avec la présence d'artisans d'art et surtout, la dégustation du vin nouveau, le « bourru », dont l'amertume et le pétillant se marient à merveille avec la chaleur des châtaignes grillées. Manifestation gratuite.

■ FÊTES DU PORT DE LA TESTE

La Teste-de-Buch ☎ 05 56 54 63 14

Du 3 au 6 août 2017.

Depuis plus de 40 ans, les fêtes traditionnelles du port rythment les vacances à la toute fin du mois de juillet sur le port ostréicole. Cinq restaurants de spécialités régionales, des attractions foraines, des animations, des bals, des marchés de nuit et des expositions animent la Teste dans une ambiance populaire et conviviale. C'est une affaire de spécialistes, 630 bénévoles s'activent chaque année, entraînant les nouvelles générations, à faire de ces fêtes un moment festif et inoubliable. Des bandas et orchestres viennent s'ajouter à toute cette joie de vivre qui s'étale sur 4 jours. Le tout est ponctué le dimanche soir par un feu d'artifice !

■ FOIRE AUX DELICES ET DE L'ARTISANAT

Place Robert-Darniche, Monségur ☎ 05 56 61 89 40

Deuxième dimanche de février.

Sous la halle de Monségur, toute la journée, participez à la foire traditionnelle des produits gastronomiques organisée par Tourisme en Monségurais : canards, foies gras, conserves, charcuterie, confiseries, confitures, fromages, pâtisseries, vins fins et autres alcools. Mais il y a aussi l'artisanat : poteries, céramiques, bijoux, cuirs, vannerie, tableaux et autres décorations. Un moment de découverte et de convivialité en perspective. Renseignements au 05 56 61 89 40.

■ FOIRE AUX OIGNONS

Coutras ☎ 05 57 69 36 53

30 août 2017.

Perdurant depuis 1970, cette Foire réunit tous les amateurs de produits du terroir, et particulièrement ceux de l'oignon et de l'ail qui s'en échangent par centaine de kilos au cours de la journée. En soirée, dégustation de la traditionnelle soupe à l'oignon et de nombreux produits du terroir, accompagnés des vins du pays de Coutras. Grand marché le matin, vide-grenier et brocante toute la journée.

■ FOIRE AUX VINS ET AUX FROMAGES DE LANGON

Parc des Vergers, Langon ☎ 05 56 76 20 64 - www.langon33.fr - communication@langon33.fr

Dernier week-end d'août. Tarif : 2 € jusqu'à 20h (verre de dégustation inclus).

Avis aux épcuriens ! Ce beau salon gourmand rassemble 150 exposants venus de toute la France et met à l'honneur le savoir-faire des viticulteurs, des fromagers de notre pays et des producteurs de foie gras. Chaque année, une région est à l'honneur, ainsi que les nouvelles appellations. Ateliers de dégustation. Bonne ambiance assurée. La Foire aux vins et aux fromages de Langon a fêté ses trente ans en 2015 !

■ JOURNÉE 1900

Pellegrue ☎ 05 56 61 30 21

1^{er} samedi de septembre.

La ville de Pellegrue remonte le temps et se retrouve en 1900. Les habitants de la ville jouent le jeu et se glissent volontiers dans de beaux costumes d'époque. Les vitrines se métamorphosent, les personnages costumés arpentent les rues, la musique, l'ambiance vous transportent au début du XX^e siècle. Les amateurs de véhicules anciens pourront admirer tant les voitures que les tracteurs de l'époque. Un grand banquet est organisé sous la halle.

■ JOURNÉE MÉDIÉVALES : ITINÉRANCES MÉDIÉVALES EN VALLÉE DU DROPT

Saint-Macaire ☎ 05 56 63 32 14 - www.medieval.dropt.org - lallemant@dropt.org

Avant-dernier week-end d'août.

Ce festival, unique en son genre, célèbre le patrimoine médiéval de la vallée du Dropt, qui fut durant trois siècles, la frontière politique séparant des régions que les troupes française et anglo-gasconnes s'échangèrent moult fois à coups d'épées, de haches... Des dizaines de comédiens investissent, pour les valoriser, les plus beaux lieux de la cité médiévale. Spectacles, jeux pour enfants, artisanat, gastronomie, visites, musiques, ateliers sont au menu.

■ LA FÊTE DE L'ALOSE A LORMONT

Lormont - www.lormont.fr - mairie@ville-lormont.fr

A partir du 25 mai 2017.

Organisée par l'association Lormont Loisirs Animation Culture, en partenariat avec la ville de Lormont, cette manifestation est l'occasion de célébrer le retour de l'alose (un poisson migrateur de la même famille que la sardine ou le hareng) qui, chaque année, remonte le fleuve à cette période. Au programme de la musique, du théâtre, ainsi des arts de la rue et autres animations proposées par plusieurs associations communales, dont une exposition de peinture. Le tout dans la bonne humeur et en toute convivialité.

■ LA FÊTE DES FOUS

Château de Villandraut, Villandraut ☎ 05 56 25 87 57 - www.chateaudevillandraut.fr - asso.adichats@yahoo.fr

Tous les 14 juillet.

Venez découvrir une vraie fête médiévale dans le cadre somptueux du château de Villandraut. La cour d'honneur sera investie par les stands des artisans qui inviteront à la découverte de certains savoirs-faire allant de la poterie à la maréchalerie, en passant par la conception d'huiles essentielles, d'hypocras et autres vitraux. Plus d'une dizaine d'artisans seront ainsi à l'honneur pour faire revivre le monde médiéval. Une taverne permettra de se sustenter et offrira un espace de jeux surprenants.

■ LA FOIRE AUX CHAPONS

Grignols ☎ 05 56 25 00 00

Le dimanche avant Noël.

Les chapons de Grignols sont réputés : ils sont engraisés à l'ancienne au grain, au pain et au lait, et leur chair est particulièrement savoureuse. C'est une volaille qui connaît de plus en plus de succès dans les menus des fêtes. Outre les chapons, vous trouverez sur place des salaisons et des fromages préparés par les producteurs locaux. Repas sous la halle et chapiteau avec animations.

■ LA JURADE DE SAINT-EMILION

Saint-Emilion ☎ 05 57 24 72 09 - www.saint-emilion.org - accueil@ville-stemilion.fr

3^{ème} dimanche de septembre.

La Jurade, confrérie des vins de Saint-Emilion, trouve son origine en 1199 sous la dominance anglaise. Tombée dans l'oubli, la confrérie fut ressuscitée en 1948 par quelques viticulteurs et devint l'ambassadrice des vins de Saint-Emilion. Elle organise ainsi chaque année en septembre le Ban des vendanges, proclamé du haut de la tour du Roy par le fameux « Alléluia Saint-Emilion ». Ainsi le raisin peut être récolté. La cité voit défiler les jurats dans leurs ancestrales robes rouges, et assiste à l'intronisation de personnalités dans l'église collégiale. Un grand moment de la vie de Saint-Emilion.

■ LARROSTREA

Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 12 65

2^e week-end de juillet.

Sur le port très pittoresque de Larros, venez vivre durant trois jours et trois nuits la magie "Larrostréa"... Cet événement met à l'honneur le patrimoine maritime et l'ostréiculture, les cabanes ostréicoles sont ouvertes au public. Venez faire la fête au rythme des bandas !

■ LES EPICURIALES

Allées de Tourny, Bordeaux - www.epicuriales.com

Mai et juin 2017.

Les Epicuriales, c'est le rendez-vous incontournable des Bordelais au printemps. Les allées de Tourny prennent des allures de bal champêtre et de nombreux restaurants viennent y établir leurs quartiers, fermant même à l'occasion leur restaurant habituel. On y boit, on y mange, on assiste à des soirées spéciales animées par des chefs renommés. Un incontournable dans la vie bordelaise !

■ LES TCHANQUETAS

Parc et plage Péreire, Arcachon - www.arcachon.com - tourisme@arcachon.com

En juillet.

A la manière des ferias, c'est un véritable village de fêtes qui s'offre à vous sur le parc et la plage Péreire. Accompagnant la régates des "18 heures à la voile" d'Arcachon, l'événement se veut festif, gourmand mais aussi musical. C'est au mois de juillet que les épicuriens s'y réunissent, l'année 2017 célébrant la 15^e édition des Tchanquetas. Ce sont cinq jours dédiés à la fête et rythmés par des musiques jazz et latines. On y déguste des tapas, ou on y dîne face au cadre enchanteur du bassin et de son coucher de soleil.

■ MARCHÉ DE NOËL

Allées de Tourny, Bordeaux

Décembre.

C'est une tradition, qui n'est pas seulement propre à la ville de Bordeaux, bien sûr ; mais qui mérite qu'on en parle. Ainsi, au mois de décembre, des artisans et commerçants s'installent dans de petits chalets pour partager un moment convivial avec vous, à la veille des fêtes de Noël. Vous y trouverez d'innombrables idées de cadeaux et les enfants auront la chance de prendre la pose avec le Père Noël, juste le temps de lui glisser à l'oreille à quel point ils ont été gentils tout au long de l'année. Et puis, après avoir fait le tour des chalets, vous vous installez à la table d'un bar éphémère, pour y boire, pourquoi pas, un verre de vin, une bière ou pour les plus frileux un petit vin chaud. Vous y grignoterez également quelques gourmandises salées ou sucrées, si le cœur vous en dit.

■ NIRVANA CLUB

229 bis, cours de la Marne, Bordeaux ☎ 09 51 74 69 97 - www.nirvanaclub.fr

Ouvert à la clientèle mixte du jeudi au samedi, de 21h à 2h. Tarifs avec une consommation par personne : 60€ pour un homme seul ; 55€ pour un couple.

Dans le quartier de la gare, juste à côté du Complexe Aquitain, le Nirvana a rouvert ses portes. Sur 600 mètres carrés consacrés à la luxure, dans une ambiance musicale non assourdissante, les loisirs se vivent sur deux niveaux. Au premier étage, se trouve le bar planté au beau milieu de la pièce avec une piste de danse et pour ceux qui préfèrent discuter tranquillement, de chaque côté il y

à deux coins aménagés avec de confortables banquettes. C'est aussi à ce niveau que l'on accède à la salle de cinéma. Quant à l'espace coquin, il se trouve au deuxième étage. Là, des salons se prêtent à tous les jeux. Bien sûr, il y a aussi une partie sanitaire avec douche. Certains soirs, des spectacles de cabaret sont à l'affiche et si vous le souhaitez, l'établissement peut être loué.

■ PORTES OUVERTES DES CHÂTEAUX CUBZAGUAIS

Saint-André-de-Cubzac ☎ 05 57 43 64 80 - www.cdc-cubzaguais.fr - dg@cdc-cubzaguais.fr

3^{ème} week-end de mai.

Les propriétés viticoles du Cubzaguais ouvrent leurs portes. Les vigneron de l'appellation vous proposent, le troisième week-end de mai, des dégustations gratuites et des visites de chais, ainsi que de nombreuses animations. La majorité des châteaux participants sont signataires de la charte « Vignobles et chais en Bordelais ».

■ SOULAC 1900

1, rue du Maréchal Foch, Soulac-sur-Mer ☎ 09 75 43 07 29 - www.label-soulac.fr - labelsoulac@wanadoo.fr

Le 1^{er} week end de juin.

Comme à son habitude, ce rendez-vous médocain est un des plus impressionnants qui soit. A chaque édition, les organisateurs mettent un thème à l'honneur : le cheval, la danse... Le fameux train à vapeur, qui permettait de se balader à travers tous les villages au départ de Bordeaux, est en réparation et les promenades se feront donc au pas, au trot ou au galop ! Au programme de ces deux jours : des animations équestres, des spectacles de rue, de la musique, du théâtre... Pour parfaire ces deux jours de fête, n'oubliez pas de venir costumé, la boutique du village ouvre dès le 12 avril.

■ TROQUE-SEL ET MEDIEVALES

Bourg ☎ 05 57 68 31 76

1^{er} week-end de septembre.

Oyez ! Oyez ! Demoiselles et damoiseaux ! Chaque premier week-end de septembre, l'association « Les médiévales de Bourg » organise au pied des remparts de Bourg-en-Gironde, cette célèbre foire datant du Moyen Age. Plusieurs animations sont prévues autour de cette période médiévale : des jongleurs, des cracheurs de feu, des fauconniers, des troubadours, des chevaliers, des archers, des troubadours, des soldats, des lutins, des artisans, des marchands, des échassiers et même un banquet médiéval !

Bourg se transporte au XIII^e siècle le temps d'un week-end.

■ VISITE AUX FLAMBEAUX DE LA BASTIDE DE SAINTE-FOY-LA-GRANDE

Sainte-Foy-la-Grande ☎ 05 57 46 03 00

En juillet et en août.

Visitez la bastide de Sainte-Foy-La-Grande à la lueur des flambeaux, et découvrez son histoire et ses personnages célèbres. Réservation conseillée.

Expositions

■ LES MOUNAQUES DE VENSAC

Vensac

Exposition gratuite en ville.

Une curiosité à ne pas louper si vous traversez Vensac en période de fête : les Mounaques de Vensac. Les Mounaques sont de grandes poupées à taille humaine installées un peu partout dans le village. Tout commence en 2001 : deux habitants réalisent alors dans le plus grand secret des poupées à l'effigie des figures du village : le maire, le postier, le restaurateur, l'infirmière, les résidents du village. Depuis, tout le monde s'est pris au jeu et les habitants de Vensac rivalisent d'imagination pour faire la plus belle poupée. Tout est fait à la main, de la peinture sur le visage jusqu'aux vêtements. Chaque année un thème est choisi. Ces poupées sont visibles dès les vacances de Noël et de juin à septembre. N'hésitez pas à interpeller les habitants, ils seront ravis de vous parler des Mounaques, une série de poupées représente 8 mois de travail. Détour obligatoire !

■ ORCHIDÉES DU MONDE

Salle des Fêtes, Sauternes

Première quinzaine de novembre.

Pour sa deuxième édition, l'exposition Orchidées du Monde a eu lieu vendredi 11 au dimanche 13 novembre à la salle des Fêtes de Sauternes. et pour sa deuxième édition, une magnifique exposition d'orchidées se tiendra au même endroit. Au programme, la découverte de plusieurs variétés d'orchidées, parfois insolites et rares provenant des cinq continents. Un merveilleux mélange de couleurs qui s'offrira aux visiteurs comme un magnifique tableau. Des ateliers et des rencontres avec des passionnés et spécialistes sont aussi organisés lors de l'événement. Un espace est dédié à la vente d'orchidées mais aussi de matériel de culture, de substrats et d'engrais. Sachez que cette manifestation est organisée par le Kiwanis Club Barsac-Sauternes au profit d'association œuvrant pour les enfants défavorisés ou handicapés.

■ **VIEILLE ÉGLISE SAINT-VINCENT**

Rue Beaumarchais, Mérignac ☎ 05 56 18 88 62 - www.merignac.com

Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 19h (fermeture le lundi et les jours fériés). Entrée libre.

La vieille église Saint-Vincent est la plus ancienne église de Mérignac. Elle a été mise à l'épreuve du feu à plusieurs reprises. D'abord en 1853, puis en 1997 et en 2001. Mais l'édifice daté du XII^e siècle a su résister et continue à se dresser fièrement dans la commune de Mérignac grâce notamment à des travaux de réhabilitation. C'est depuis ces travaux d'ailleurs que la vieille église Saint-Vincent est devenue un lieu d'exposition, aujourd'hui très prisé. Les œuvres des artistes de renom tels que Jacques Villeglé, Gérard Garouste, Alvarez Bravo, Robert Combas, Carole Benzaken, Jean Dieuzaide, Émile Brunet ou encore Rip Hopkins ont été exposées sur les murs de la magnifique église.

■ **YELLOWKORNER**

10, rue des Remparts, Bordeaux ☎ 09 63 24 45 84 - www.yellowkorners.com - galerie.bordeaux@yellowkorners.com

Horaires d'ouverture : lundi de 13h à 19h, mardi et mercredi de 10h30 à 13h et de 14h à 19h, jeudi, vendredi et samedi de 10h30 à 19h.

C'est en 2006, qu'Alexandre de Metz et Paul-Antoine Briat signent la création de la galerie YellowKorner. Le concept proposé par ces deux amis d'enfance passionnés de photographie est simple : multiplier le nombre d'exemplaires d'une photographie d'art pour la rendre accessible au plus grand nombre de collectionneurs. Ainsi, au lieu de proposer 10 tirages à 5 000 €, YellowKorner choisit d'en éditer 1 000 à 50 €. Une bonne opération aussi pour l'artiste et sa renommée. Aujourd'hui, il existe pratiquement une galerie franchisée par grande ville française... et une boutique en ligne.

Foires – Salons

■ **BORDEAUX FÊTE LE CHOCOLAT**

151, quai des Queyries, Bordeaux

Février. Exposition : 2€ – Ateliers enfants : 3€ – Ateliers adultes : 10€.

La première édition en mars 2012 a accueilli 19 000 visiteurs, la deuxième édition a aussi été un succès et cela continue depuis ! Le salon du chocolat revient donc à Bordeaux en 2017 avec de nombreux exposants de la région girondine et tout un programme de surprises, de gourmandises, de découvertes, un événement convivial qui célèbre la fève la plus populaire au monde, celle du cacao, et à qui l'on doit un grand merci... Vous découvrirez des sculptures en chocolat, des ateliers et des dégustations. Des accords vins et chocolats seront eux aussi de nouveau de la fête.

■ **BULLES EN BUCH**

Place Gambetta, La Teste-de-Buch ☎ 05 57 73 69 20

Du 20 au 21 mai 2017.

Organisé par le service culture et la bibliothèque municipale en partenariat avec l'association Buller sur la Dune, le salon de bandes dessinées "Bulles en Buch" célébrera en 2017 sa 9^e édition. Les fidèles du rendez-vous sont déjà nombreux. Pour les petits nouveaux, notez que, lors de ce salon qui dure deux jours, vous aurez l'occasion de découvrir des expositions de planches originales, vous pourrez participer à des ateliers de création ainsi que rencontrer des dessinateurs et leur faire dédicacer vos albums.

■ **FESTIJEU**

Saint-Loubès - www.festijeu.fr - festivaldujeu@saint-loubes.fr

Vacances de Pâques 2017.

Le festival FestiJeu célèbre en 2017 sa 21^e édition. Petits et grands se retrouvent autour des distractions gratuites tournant autour du monde du jeu. Une ludothèque géante propose différents univers : celui des bébés et de leurs parents, celui de la petite enfance pour les 2 à 6 ans, la ludothèque en elle-même pour les 6 à 99 ans (!), les univers créatifs et maquillage, enfin l'univers Playmobil. Tous les jours, des concours sont organisés pour tous au sein de la ludothèque. A découvrir !

■ **FOIRE AU GRAS**

Devant le centre culturel, Eysines - www.festifolies-eyssines.org/index.php?page=foire-au-gras - festifolies.eyssines@free.fr

En novembre.

Chaque année au mois de novembre se tient une foire au gras qui permet aux habitants de Bordeaux, d'Eysines et des environs de s'achalander en délicieuses victuailles avant les fêtes ! Une centaine de producteurs venus de Gironde et des départements limitrophes se chargent ainsi de vendre leurs produits, dans une ambiance conviviale et bon enfant ! Cette foire attire près de cinq à six mille personnes chaque année !

■ **FOIRE AUX VINS**

Lesparre-Médoc

Août.

Quatre jours de fête. Promotion des vins du Médoc, de Gironde et régionaux. Gastronomie diverse, artisanat, animations de jour et spectacle de Michel Etcheberry, son et lumières. Nombreuses possibilités de restauration sur place. Brocante professionnelle. Visite de la Tour de l'Honneur. Renseignements : 05 56 41 21 96.

■ FOIRE DE LA SAINT-FORT

Saint-Denis-de-Pile ☎ 05 57 55 44 20 - www.mairie-saintdenisdepile.fr - lemaire@mairie-saintdenisdepile.fr

Le 14 mai 2017.

La Saint-Fort est une foire traditionnelle et historique puisqu'en 1863, une relique de ce saint, extraite de la chasse conservée dans l'église Saint Seurin de Bordeaux, a été donnée à l'église de Saint Denis de Pile. Ce fut aussi l'occasion de réjouissances publiques et d'une foire, qui, il y a un siècle, était l'une des plus importantes de la région. Concours de bétails, foire aux plantes, foire aux vins, marché du terroir, foire commerciale, exposition photo, petite fête foraine, animation musicale, artistes de rue...

■ FOIRE DU PRINTEMPS

Place de l'église, Targon - www.entredeuxmers.com - info@entredeuxmers.com

19 mars 2017. Stand : 2,50m/l.

C'est une tradition à Targon. Dès que les beaux jours arrivent, l'office de Tourisme de l'Entre-deux-Mers" organise à l'occasion du week-end du "Printemps au cœur de l'Entre-deux-Mers" la foire de printemps. Cette manifestation, conviviale et festive est, bien entendu, ouverte à tous. Dans le même temps, se tiendra un vide grenier. Les visiteurs et exposants ne manqueront pas de faire de bonnes affaires ! Artisanat et gastronomie du terroir tout au long de la journée.

■ FOIRE INTERNATIONALE DE BORDEAUX

Parc des Expositions de Bordeaux, Bordeaux ☎ 05 56 11 99 00 / 09 69 39 10 33 - www.foiredebordeaux.com -

foire@bordeaux-expo.com

Du 20 au 28 mai 2017 (ouvert de 10h à 20h sans interruption). Entrée : 8 € (e-Ticket : 7 €, Tarif réduit : 6 €). Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans, pour les visiteurs étrangers (sur présentation d'un passeport ou une carte d'identité délivrée à l'étranger), et tous les jours à partir de 18h sauf nocturne (prévu le vendredi 20 mai jusqu'à 22h30).

Pour sa 96^e édition, le thème du plus grand événement commercial du Sud-Ouest est l'Amérique latine. La Foire internationale de Bordeaux va ravir une fois de plus les visiteurs tout comme les commerçants. Au programme, 8 jours d'ouverture étendus sur 2 week-ends, 2 nocturnes et une aire de jeux dédiée aux enfants. Le succès est grandissant chaque année : plus de 300 000 visiteurs ont parcouru les 240 000 m² d'exposition et 2 200 stands l'année précédente. L'espace se divise en plusieurs secteurs : maison et environnement, qui présente de nombreuses techniques et nouveautés dans les domaines de la construction, de l'aménagement, de l'équipement et de la décoration, intérieurs et extérieurs. Le secteur loisir et vie pratique, qui offre un très large choix d'activités, des véhicules à l'artisanat en passant par le bien-être et les services aux seniors. Le secteur International qui présente chaque année une trentaine de pays, leur culture, leur productions ainsi que le village des associations. Enfin, la primauté n'est pas donnée qu'à Paris, Bordeaux a aussi son Salon de l'agriculture avec ses producteurs locaux, ses grandes écoles et ses incontournables animaux ! De nombreuses animations ponctuent cet événement parallèle, comme des cours de cuisine et des rencontres professionnelles, notamment Aquitanimia, salon d'élevage et de génétique bovine et Equitaine, pour les acteurs de la filière équine.

■ SALON DU BIEN-ÊTRE, BIO & THÉRAPIES

Espace du Lac, Cours Jules Ladoumeque, Bordeaux ☎ 06 86 53 97 60 - www.salonbienetrebordeaux.com

Fin novembre. 2€/jour – 5€/le pass 3 jours – Gratuit pour les moins de 18 ans.

Le Salon du Bien-Être, Bio & Thérapies s'installe pour sa troisième édition à l'Espace du Lac à Bordeaux, fin novembre 2017 et ce en présence de 130 exposants. Au programme, des conférences, des séances d'initiations, des démonstrations et des concerts Zen etc. Vous l'aurez compris, ce salon vous propose un week-end pour se faire du bien et faire le plein d'énergie. Retrouvez tout le programme sur www.salonbienetrebordeaux.com.

■ SALON DU VINTAGE

Hangar 14, Quai des Chartrons 33000 Bordeaux, Bordeaux ☎ 06 25 50 19 03 - <http://salonduvintage.com/bordeaux> -

laurent@salonduvintage.com

Début novembre. Entrée : 5 €.

Après dix années de succès à Paris, avec plus de 40 000 visiteurs à chaque édition, le Salon du Vintage s'est installé à Bordeaux pour la seconde fois les 11 et 12 novembre 2017. Une première très remarquée, avec pas moins de 150 exposants réunis dans le Hangar 14 le long des Quais des Chartrons. Les amateurs ont pu découvrir un lieu de quelque 3000 m² réservé au shopping avec des pièces griffés de grands créateurs des années 50 aux années 90. Il y en avait pour tous les goûts et pour toutes les bourses. La décoration vintage qui connaît actuellement ses heures de gloire était aussi mise à l'honneur. Et les fous de musiques ont pu s'offrir quelques vinyles, parfois des perles rares. Nul doute que cette première ne sera pas un "one shot" !

■ SALON INTERNATIONAL DU VIN ET DES SPIRITUEUX

Parc des expositions, 2, cours du 30 juillet, Bordeaux ☎ 05 56 56 00 22 - www.vinexpo.com/fr/ - visitor@vinexpo.com



Deuxième quinzaine de juin, tous les deux ans. Prochaine édition à Bordeaux en 2017. Restauration.

Rendez-vous incontournable de Bordeaux, Vinexpo rassemble producteurs, négociants, passionnés et amateurs à l'occasion de ce salon dédié aux vins et spiritueux. Tous les deux ans, c'est ici que se jouent les accords entre marchands et producteurs, que les

petits deviennent grands et que les passionnés ont l'occasion de rencontrer les producteurs qu'ils apprécient et de goûter le fruit de leur travail. Bien que les vins se taillent la part du lion, les spiritueux ne sont pas en reste.

■ SALONS VIVONS

Parc des Expositions, Bordeaux ☎ 05 56 11 99 00 - www.salonsvivons.com - vivonssalons@bordeaux-expo.com



Novembre 2017.

Les salons Vivons (intérieur, extérieur), ce sont six salons thématiques qui se déroulent dans un même lieu et aux mêmes dates. Le public pourra visiter les espaces dédiés à la maison, aux loisirs créatifs, aux sports divers et aux autos et véhicules de loisir. Vivons salons pour découvrir les tendances du moment en matière de décoration, les matériaux incontournables et toutes les dernières nouveautés et innovations. On y va pour connaître les nouveautés en matière de sports – petit plus pour le golf et les sports de neige –, sans oublier les véhicules loisirs et encore les loisirs créatifs, allant de la déco à la cuisine et aux arts de la table, en passant par les beaux-arts, la papeterie et les broderies, patchworks, tricot et couture... Tout pour la maison !

■ VINEXPO

Parc des Expositions de Bordeaux, 2, cours du 30-Juillet, Bordeaux - www.vinexpo.com - info@vinexpo.com

Chaque année impaire au mois de juin.

Créé en 1981, par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, le salon Vinexpo s'est affirmé au fil des éditions comme le grand rendez-vous des opérateurs mondiaux du secteur des vins et des spiritueux. Vinexpo accueille les acteurs de toutes les régions de production de vins et spiritueux du monde. Réservé à des visiteurs sélectionnés, uniquement professionnels, venant de plus de 140 pays, il a lieu tous les 2 ans, fin juin. Point de rencontre de la profession, Vinexpo est le lieu (réorganisé à l'occasion de l'édition 2015) privilégié pour découvrir les dernières nouveautés du secteur. En 2015, Vinexpo invite trois espaces en free-tasting pour explorer deux tendances émergentes, les rosés et les vins effervescents (*sparkling*), et une famille à redécouvrir, les vins doux (*sweet*). Au centre du hall 3, un concept-bar baptisé Spiritual mettra en scène les marques de spiritueux à travers des cocktails élaborés par des mixologistes de renom. À noter que Vinexpo a créé un service de prises de rendez-vous personnalisés. Exposants et visiteurs pourront exprimer leurs besoins et recherches, Vinexpo prospectera dans son portefeuille de décideurs et organisera des rendez-vous ciblés. Ainsi, un exposant chilien à la recherche d'un importateur singapourien ou un acheteur belge à la recherche d'un vin italien seront assurés de l'efficacité des rencontres faites sur le salon. La gastronomie sera remise à l'honneur : disposée le long du lac, l'offre restauration sera étendue et plurielle, allant du restaurant gastronomique aux *food trucks*. Un point commun réunira l'ensemble de l'offre, les exposants pourront apporter, sans droit de bouchon, leur bouteille de vin pour déjeuner.

Manifestations culturelles – Festivals

■ AGENCE ERASMUS+ FRANCE -LES JOURNÉES DU PATRIMOINE

25, quai des Chartrons, Bordeaux ☎ 05 56 00 94 00 - www.generation-erasmus.fr - contact@agence-erasmus.fr

Mi-septembre. Portes ouvertes. Visites guidées. Gratuit. CB et chèques non acceptés.

Installée dans un hôtel particulier sur les quais du Port de la lune, l'Agence Erasmus+ France / Education & Formation ouvre ses portes au public à l'occasion des Journées européennes du Patrimoine. Les visiteurs pourront franchir les portes monumentales de cet hôtel du XVIII^e siècle pour accéder aux salons de style Napoléon III et à la salle de bal, inaccessibles au public le reste de l'année. Témoignages de la vie mondaine des grandes familles de négociants bordelais, ces salles de réception recèlent nombre de trésors cachés : grande verrière, boiseries sculptées, décors en stuc, miroirs anciens... Une vue panoramique de la Garonne et des coteaux du haut Cenon clôturera la visite.

■ BORDEAUX GEEK FESTIVAL

Parc des Expositions, Cours Charles-Bricaud, Bordeaux - www.geek-festival.fr/blog

Mi-mai, de 9h à 20h. Entrée : 10 € (pass 2 jours : 15 €. Pass 4 jours : 20 €). Gratuit pour les enfants jusqu'à 6 ans et pour les personnes à mobilité réduite.

Un événement dédié à la culture geek. Bordeaux Geek Festival, né d'une collaboration entre Congrès et expositions de Bordeaux et l'association Mandora, s'est installé pour la première fois au cœur de la Foire internationale de Bordeaux en 2015. Ça a été un succès, quelques 20 000 visiteurs ont approché la « bête curieuse ». Ils ont eu trois jours pour découvrir et vivre la culture geek et tous ses univers, fantastique, science-fiction, high-tech, Webculture ou encore comics, en participant à des conférences, des spectacles et notamment le défilé Cosplay, des tournois de jeux vidéo, des expositions, des jeux et des quizz. Passionnés ou simples curieux, rendez-vous à la prochaine Foire internationale de Bordeaux, à la mi-mai 2017.

■ CAFÉ-THÉÂTRE DE CARCANS

10, place des combattants, Carcans ☎ 06 82 72 97 95 - www.theatrecarcans.fr - contact@theatrecarcans.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au samedi à partir de 19h. Haute saison : du jeudi au samedi à partir de 20h. Entrée : 17 €. Enfants -12 ans et groupe (à partir de 10 personnes) 15 €. Formule Plateau-Théâtre : Assiettedu moment + un verre de vin + place théâtre : 26 € – Assiette du moment 10 € (uniquement sur réservation), assiette gourmande 5 €.

Chaque fin de semaine, au nord de Lacanau, au sud d'Hourtin, à Carcans plus précisément, on entend résonner les rires et les applaudissements venant tout droit du petit café-théâtre. Et oui ! le Médoc océan a son café-théâtre, face à l'église à Carcans bourg. Une belle initiative qui a vu le jour le 17 octobre 2014 grâce à Nathalie et Xavier. Le Petit café théâtre a depuis bonne réputation et on se déplace de partout pour une soirée rire et détente côté océan. Programme et formule via le site Internet.

■ CONCOURS DE CHANT VOIX EN VUE

Pôle culturel Ekla, 67, rue des Pins, Le Teich ☎ 05 56 66 65 15 - www.leteich-tourisme.com - leteich-tourisme@orange.fr
Du 11 au 12 février 2017.

Le concours de chant Voix en Vue est un véritable tremplin aussi bien pour les adolescents que pour les adultes, puisqu'il existe deux catégories : 13 à 18 ans et 18 ans et plus. C'est face au public et à un jury de professionnels que chaque candidat interprète la chanson de son choix. Le concours fête cette année sa 5^e édition. Rendez-vous le samedi 11 février à 14h et le dimanche 12 février à partir de 19h.

■ ÉCHAPPÉE BELLE

Saint-Médard-en-Jalles ☎ 05 57 93 18 93 - www.festival-echappeebelle.fr
Début juin.

2017 sera la 25^e édition de ce rendez-vous convivial et familial désormais bien ancré dans les festivités girondines ! Au programme : théâtre, arts de la rue, cirque, jeux, danse, mime, animations et spectacles en tout genre. Les soirées sont ponctuées par de formidables spectacles de son et lumière ou de pyrotechnie. Une semaine d'effervescence pour un festival tout public des plus vivants, à ne pas manquer !

Autre adresse : Les Colonnes (Les Echappées) : 4 rue du Docteur Castéra. Blanquefort.

■ ESCALE DU LIVRE

Quartier Sainte-Croix, Bordeaux ☎ 05 56 10 10 10 - www.escaledulivre.com - reservation@escaledulivre.com
Début avril.

L'Escale du livre a été créée en 2004 par l'association Escales littéraires Bordeaux Aquitaine. Trois jours durant, la littérature sous toutes ses formes, jusqu'aux mangas, est ainsi mise à l'honneur au travers de débats, de lectures et de rencontres avec de nombreux auteurs. Chaque année, des milliers de lecteurs assidus, amoureux des mots ou simples curieux, répondent présents au rendez-vous organisé au cœur du quartier Sainte-Croix à Bordeaux pour découvrir les nouveautés littéraires. À ne pas manquer.

■ ESTIVALES DE MUSIQUE EN MEDOC

Pauillac - www.estivales-musique-medoc.com - president@estivales-musique-medoc.com
En juillet (13^{ème} édition).

Les Estivales de musique en Médoc est le seul festival au monde qui consacre l'intégralité de sa programmation à des artistes lauréats de concours internationaux afin de valoriser et d'accompagner leurs jeunes talents. Il est devenu au fil des années un véritable tremplin pour ces jeunes artistes. Les châteaux médocains tels que Pichon-Longueville, Pontet-Canet, Lafite-Rothschild... et bien d'autres accueillent ces jeunes lauréats de la musique classique et de l'art lyrique.

■ FESTIVAL BALADES EN CADILLAC – CADILLAC

Cadillac ☎ 05 57 98 02 10
Dernier week-end d'août.

Ce festival des arts de la rue allie la fabuleuse voiture Cadillac, à ce village, Cadillac. De nombreuses animations au programme : promenades dans le vignoble de Cadillac à bord de voitures Cadillac, musique, artistes, prestation circassienne et théâtre sont au rendez-vous.

■ FESTIVAL BULLES D'AFRIQUE

4, rue Lucie Aubrac, Pessac ☎ 05 56 80 78 28 - service.culturel@crous-bordeaux.fr
Fin novembre – 11^e édition en 2017. Gratuit.

Le Festival Bulles d'Afrique promeut les différentes cultures africaines tout en montrant leur influence et apport artistique sur les cultures et formes d'art occidentales. Cette démarche prend tout son sens sur un campus universitaire, lieu où vivent et échangent des étudiants issus de cultures différentes ; le but du festival étant que ces identités présentes se rencontrent autour d'un même projet artistique.

Concerts, conférence, danse, théâtre, gastronomie, le tout se laisse découvrir dans différents sites des campus de Pessac, Talence, Bordeaux et Cenon. Le Festival célébrera en 2017 sa 11^e édition.

■ FESTIVAL CADENCES

Arcachon
Fin septembre.

La danse sous toutes ses formes d'expression. Chaque année, le festival Cadences propose cinq jours de festivités dans le cadre exceptionnel du Bassin d'Arcachon. Flamenco, classique, baroque, hip hop, contemporaine, africaine, jazz, etc., Cadences propose

de nombreux spectacles pour une semaine riche en émotions. Des compagnies du monde entier sont invitées pour exprimer la danse comme langage universel, elles proposent des créations inédites. Les représentations ont lieu au Théâtre Olympia, au Théâtre du Port et même sur la plage ! Autour de ces spectacles sont organisés expositions et ateliers chorégraphiques, ainsi que des spectacles gratuits sur le sable. Eh bien dansez maintenant !

■ FESTIVAL CHAHUTS

Quartier Saint-Michel, Bordeaux ☎ 05 56 92 22 27 - www.chahuts.net - contact@chahuts.net

Début juin.

Chahuts, le festival des arts de la parole, n'en est pas à sa première édition et, à chaque fois, il fait parler de lui. Chahuts, du nom de l'association, c'est un joyeux bordel qui s'installe dans le quartier Saint-Michel de Bordeaux et ses alentours. Spectacles, chantiers, projets participatifs, expositions, surprises, etc., le programme est chargé et ne manquera pas de vous régaler. Retrouvez tout le programme sur : www.chahuts.net

■ FESTIVAL COUNTRY

Plaine des Sports, Le Barp - countrybarpfestival@free.fr

1^{er} week-end d'août.

L'association la puce à l'Aureuil organise pour la douzième édition en 2017 de ce festival de Country music au Barp. C'est un événement très convivial et de qualité, accueillant des groupes français et d'autres, venus de l'étranger, d'ailleurs en 2012, Mickael Jones comptait parmi les artistes ! Vous vous trouvez projetés dans une ambiance western au cœur des landes girondines. Révisez bien vos pas de danse pour ne pas être surpris par tous ces passionnés venus respirez le temps d'un week-end l'esprit d'Amérique.

■ FESTIVAL DANSES ET RYTHMES DU MONDE

Langon - www.folklore-langon.fr

Mi-juillet.

Depuis 1972, le parc des Vergers accueille au mois de juillet le désormais célèbre festival Danses et Rythmes du Monde organisé par Lous Gueys Bignerous. Ce groupe folklorique langonnais vous propose de découvrir à travers ses danses et ses chants les traditions et les arts populaires des différentes nations. Car cela ne s'est pas fait du jour au lendemain, mais le festival accueille depuis quelques années des groupes connus ou méconnus, venus d'ici et d'ailleurs, du Pérou, de Russie, de Cuba, etc. Partez donc à la découverte de ces autres cultures !

Retrouvez tout le programme sur www.folklore-langon.fr.

■ FESTIVAL DE CAPE ET D'EPEE

Vayres ☎ 06 88 64 41 24 - www.fineslamesdumedoc.fr - isabelle@fineslamesdumedoc.fr

Début août. Entrée : 11,50 € (par jour). Enfant : 9 €. Restauration.

Amoureux ou amateurs de films de cape et d'épée, ce festival proposé pour la 8^e année consécutive par l'association Les Fines Lames du Médoc, est fait pour vous. Venez découvrir des spectacles-combats à vous couper le souffle, apprenez à manier l'épée, tirez à la fronde, mais dansez aussi sur les douces mélodies de la harpe et de la flûte, offrez-vous une balade en calèche, arrêtez-vous un instant et écoutez ce conte médiéval, approchez-vous et observez les faucons juste avant leur envol etc. Les animations ne manquent pas lors de ce festival. A force de courir de partout, le gosier s'assèche. Dirigez-vous alors vers la taverne où vous pourrez vous rafraîchir avec une bière Gasconha, brassée à Pessac en Gironde s'il faut le préciser, ou vous restaurer avec des produits locaux. Bonne ambiance garantie...

■ FESTIVAL DE MUSIQUE CELTIQUE ET DE COUNTRY DANSE

Sainte-Foy-la-Grande ☎ 05 57 46 17 53

Fin juillet.

Le pays foyen se retrouve au confluent de toutes sortes de musiques : musiques classiques, musiques du monde, instrumentale et vocale. Pendant deux semaines, les frontières du temps, les espaces et les styles n'existent plus... Un seul mot d'ordre : la musique !

■ FESTIVAL DE THEATRE "LES CHANTIERS DE BLAYE ET DE L'ESTUAIRE"

Blaye ☎ 05 57 42 12 09 - www.chantiersdeblaye-estuaire.com - chantiers.blaye@wanadoo.fr

Les 10 derniers jours d'août.

Créateurs, artistes, metteurs en scène et comédiens investissent tout le territoire de la Haute-Gironde pour y faire résonner la parole des poètes, des plus classiques au plus contemporains. Les principales pièces se déroulent dans la citadelle de Blaye. Un festival à voir en famille. Lors de l'événement, les festivaliers peuvent aussi participer à des stages.

■ FESTIVAL HORS BORD

Bassins à flot – Dalle du Pertuis, Cours Henri Brunet, Bordeaux - www.horsbordfestival.fr

Du 18 au 20 mai 2017. Pass deux jours de 37,92 € à 64,92 €. Restauration.

Initié par l'association Trafic, l'Amical Music Production et l'Iboat, le Festival Hors Bord vous invite à découvrir un large panorama de ce qui se fait de mieux aujourd'hui en matière de musique électronique. Cette année encore, cette manifestation se jouera en plein air, au cœur d'un quartier historique de Bordeaux, au pied de la grue Wellman. Vous vibrerez lors des lives, des concerts électro-acoustiques ou des DJ Sets. Au programme de cette édition 2017 : DJ Koze, Isaac Delusion, Omar-S, Suuns, Jaakko Eino Kalevi, Beatrice Dillon, Kosme, Aldous Rh et Lomboy, etc. Cette deuxième édition du Festival Hors Bord s'annonce donc très prometteuse.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS VIVANTS

Bordeaux - www.novartbordeaux.com

Octobre 2017.

Ne dites plus Novart, mais Festival International des Arts Vivants pour Bordeaux Métropole. Ce nouveau festival est la fusion du très pointu festival Novart de Bordeaux et du festival Des Souris, des Hommes de Saint-Médard en Jalles. Au programme, 3 semaines de programmation pluridisciplinaire nationale et internationale surprenante.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM D'ANIMATION

Bègles - www.lesnuitsmagiques.fr - contact@lesnuitsmagiques.fr

Les deux premières semaines de décembre.

Organisé par l'association Flip-Book et le cinéma Le Festival en collaboration avec la Ville de Bègles, la Ville du Haillan, CTC, la bibliothèque de Bordeaux Mériadeck, le Festival international du film d'animation nommé « Les Nuits Magiques » célébrera cette année sa 27^e édition. Au programme, une compétition internationale de courts-métrages d'animation dotée de plusieurs prix du public et du jury professionnel, des avant-premières, un Ciné quiz, la découverte des coulisses du cinéma d'animation, une exposition, des ateliers, des rencontres avec des professionnels, etc. Découvrez la programmation complète dès le mois d'octobre sur le site www.lesnuitsmagiques.fr.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM INDÉPENDANT DE BORDEAUX – FIFIB

79, rue Bourbon, Bordeaux ☎ 05 24 60 62 49 - www.fifib.com - contact@fifib.com

Première semaine d'octobre.

Après une première édition en 2012 plus que réussie sous la présidence de Nathalie Baye et avec une programmation hétéroclite, le Festival du film indépendant de Bordeaux est revenu en 2013 avec pour présidente Anne Parillaud et des invités hors normes : Abel Ferrara, Julie Depardieu, Philippe Katerine, ainsi qu'Abdellatif Kechiche pour la présentation de *La Vie d'Adèle* en cérémonie d'ouverture et de Roman Polanski pour une master class et la présentation de *La Vénus à la Fourrure* en film de clôture. Rebelote en 2014 avec pour jury Peter Suschitzky et Rebecca Zlotowski, Kate Moran, Stanislas Merhar et Guillaume Brac. Il n'y a pas de raison que ce festival s'arrête au vu de sa qualité et de l'engouement qu'il suscite. Côté organisation, les films sont présentés dans plusieurs salles à Bordeaux (Utopia, UGC) durant toute la semaine et de nombreux ateliers et événements ponctuent les projections. À noter que le village du festival s'installe à la Cour Mably, avec un petit point restauration en journée et apéro et planches à grignoter le soir, le Café Cœur. Un lieu idéal pour traîner au milieu du mobilier Emmaüs (à vendre) et rencontrer les stars ! Toutes les projections, soirées, événements liés à la manifestation et les tarifs sont à découvrir sur leur site Internet.

■ FESTIVAL JAZZ EN LIBERTÉ

Andernos-les-Bains ☎ Renseignements : 05 56 82 02 95.

Le dernier week-end de juillet.

Trois jours en musique, trois jours dédiés au jazz, trois jours à entraîner la ville d'Andernos sur des rythmes endiablés, trois jours qui ont du tempo, du swing et une dynamique contagieuse. Bref, trois jours à ne pas manquer. C'est à Andernos et c'est gratuit ! Concerts de jazz international, parades dans les rues dans toute la ville, projections de films, scènes en plein air... la musique envahit la ville, les places et la jetée. Avec plus de quarante ans d'existence, Jazz en liberté est devenu une référence en termes de programmation. Tous à vos agendas pour ne pas manquer cet excellent rendez-vous musical que vous offre chaque année la ville d'Andernos-les-Bains.

■ FESTIVAL LES ARTS MELES

Eysines - www.eysines.fr - administration.generale@eysines.fr

Mi-septembre 2017.

Eysines accueille plus d'une cinquantaine d'artistes le temps d'un week-end. Tous les arts se mêlent et offrent au public un spectacle décalé et original : cirque, musique, spectacles, cabaret, expositions...

■ FESTIVAL LIVRES A LA RUE

Rue du 19 Mars 1962, Léognan ☎ 05 57 96 01 30

Le 3^{ème} samedi du mois de mai à partir de 9h. Restauration.

L'Espace culturel de Léognan en partenariat avec l'association MarquePage vous proposent le temps d'une journée de partir à la découverte de centaines de livres d'occasion. Circulez de stands en stands et laissez courir vos yeux sur les multiples bouquins exposés, tout genre confondu. Qui sait vous trouverez peut-être (c'est même certain !) votre bonheur et donnerez ainsi une

seconde vie à ce ou ces livres. Et pour que la fête soit totale, il y aura de la musique, des lectures, des ateliers, du cirque dans la rue etc. Une belle journée en perspective ! Il faut le savoir : Les particuliers peuvent s'inscrire pour partager leurs livres : rendez-vous sur la page Facebook de l'événement www.facebook.com/LivresALaRueLeognan

■ FESTIVAL ODP

Parc Peixotto, Talence - www.festival-odp.com - contact@festivalodp.fr

Mi-mai. Entrée : 30 € (pass 2 jours : 50 €, pass 3 jours : 75 €). CE, étudiants, lycéens, chômeurs : 25 €, jusqu'à 10 ans inclus : 15 €.

Avant d'être une manifestation musicale, le festival ODP, né en 2015, est une action solidaire organisée au profit des orphelins des pompiers via l'association l'Œuvre des Pupilles Orphelins et Fonds d'Entraide des Sapeurs-Pompiers de France. Trois jours durant, ce festival accueille des artistes de renommée nationale et même au-delà, (édition 2016 : la Grande Sophie, H.-F. Thiéfaïne, Brigitte, Georgio, Youssoupha, Black M, Blacko, Louise Attaque, Debout sur le Zinc) pour une série de concerts en marge desquels se tiendront des stands où le public pourra en savoir un petit peu plus sur le métier des pompiers et leur prise de risque. Un joli moment à la fois festif, ludique et utile. Retrouvez le programme complet du festival ODP de Talence sur www.festival-odp.com.

■ FESTIVAL OUVRE LA VOIX

Créon

Le 2^e week end de septembre.

Voici un festival cyclo-musical de 55 kilomètres le long de la voie verte de l'Entre-deux-Mers. Imaginez des étapes ponctuées de pique-niques géants sur l'herbe avec dégustation de produits régionaux...dans un cadre aussi préservé que ce paysage de l'Entre-deux-Mers. Les festivaliers à vélo, au moment des vendanges, profitent de concerts en concerts du merveilleux de ce coin de Gironde d'une manière fort originale. Le sport, la musique et le patrimoine se trouvent ainsi associés pour le plus grand plaisir de tous.

■ FESTIVAL RUES & VOUS

Rions ☎ 05 56 72 56 50 - www.festivalruesetvous.net



Début juillet. Entrée : 12 € (18 € pour les deux jours / Pass festival + camping : 28 € par personne). Enfant : 8 €. Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans.

Le temps d'un week-end, les arts de la rue comprennent théâtre, musique, arts de la piste et arts plastiques ; investissent la ville de Rions. Un décor médiéval idéal pour cet événement dédié aux arts. A l'heure où nous écrivons, le programme n'a pas encore révélé, mais il saura sans nul doute séduire le badaud. Laissez-vous embarquer dans ce festival, flânez dans les rues de Rions à la rencontre des artistes, surtout ouvrez bien grand les yeux ainsi que les oreilles et vous verrez, votre sourire ne quittera plus votre visage.

■ FESTIVAL SIMONE PETE LES WATTS

Salle de l'Amicle Laïque, Route de Marmande, La Réole ☎ 06 81 69 00 16 / 06 32 77 10 73

Début septembre. Gratuit.

Tous les styles de musique y sont représentés du rap au funk en passant par le rock, la pop électro ou encore et entre autres le latino street folk. Des groupes « Découverte » aux groupes « pro » sans oublier ceux qui montent, il y en aura pour tous les goûts soyez-en sûrs. Allez, osez l'audace, autant que les organisateurs de ce festival, et approchez au-devant de la scène. Si vous hésitez encore, sachez qu'une compil' réalisée à partir de morceaux des groupes programmés dans les éditions précédentes, est disponible sur le site du festival. Soyez curieux !

■ FESTIVAL VIE SAUVAGE

Château de la Citadelle, Place De La Citadelle, Bourg ☎ 07 70 15 36 12 - www.festivalviesauvage.fr - communication@festivalviesauvage.fr

Début juin. Entrée : 15 € (19 € en prévente). Animations gratuites tout au long du festival.

A Bourg-en-Gironde, le festival Vie Sauvage réussit, lors d'un week-end épicurien, la délicieuse alliance de la découverte des produits locaux et du meilleur de la scène indépendante française actuelle. Ainsi en achetant un billet d'entrée pour le concert du Gardois Ciadel, Forever Pavot, Thylacine, StaticObserver, Sophie Salleron ou du DJ Martial Jésus, vous pourrez déguster un verre de côtes-de-bourg, un vin AOC produit autour du village de Bourg. Une expérience musicale à découvrir.

■ JAZZ AND BLUES FESTIVAL

Léognan ☎ 05 56 45 63 23 - www.jazzandblues-leognan.fr - jamesblackbird@wanadoo.fr

Début juin. Entrée : 20 €.

C'est le 22^e Jazz and Blues Festival, avec entre autres : Sari Schorr and The Engine Room, Champion Fulton Trio, Sarah Lenka Quintet, Gaëlle Buswel, Foolish King etc. (re) Découvrez l'essence même du jazz grâce à des artistes à la renommée internationale. Plus d'informations sur la programmation : www.jazzandblues-leognan.fr.

■ L'ÉTÉ MÉTROPOLITAIN

www.etemetropolitain.bordeaux-metropole.fr

De mai à septembre.

De début mai à fin septembre, la communauté urbaine de Bordeaux propose 100 jours et 100 nuits de festivités ! Partez en famille ou entre amis à la découverte des arts et du patrimoine naturel de la région. Au programme, des dizaines et des dizaines d'événements itinérants, que ce soit pour découvrir des œuvres hors les murs, des spectacles divers : musique, danse, spectacles équestres, mais aussi des randonnées urbaines originales (avec notamment les circuits de la Boucle Verte), des activités sportives, des croisières... L'Été métropolitain vous invite aussi à vous loger dans des lieux atypiques, comme dans le fameux nuage, le tronc creux ou encore, à la belle étoile dans un hamac. Sur plusieurs mois et plus de vingt sites éparpillés à travers la métropole bordelaise, profitez de ces festivités pour voir les villes d'un nouvel œil.

■ LE FESTIVAL DU LIVRE FAIT SON CINEMA

Esplanade Saint-Sauveur, Bazas ☎ 05 56 65 12 46 - www.cinema-bazas.fr - mediatheque.bazas@orange.fr

1ère semaine de juin. Entrée libre et gratuit pour tout le festival.

Le Festival du Livre fait son Cinéma la première semaine du mois de juin. Cinq jours pendant lesquels Bazas sera en fête et célèbrera le cinéma sous toutes ses formes. Il y aura bien sûr des projections gratuites avec même des avant-premières, pour les grands et pour les petits puisque les écoles seront conviées aux festivités. Mais pas que... On pourra trouver sur le programme des ateliers autour des métiers du cinéma, des rencontres avec des réalisateurs ainsi que des écrivains, des animations théâtrales etc. Rendez-vous sur l'Esplanade Saint-Sauveur, à la médiathèque, au cinéma et au Palais de Justice de Bazas.

■ LES 24 HEURES DE LA BANDE DESSINÉE

Université Bordeaux Montaigne, Domaine universitaire, Pessac ☎ 05 57 12 44 44 - 24hbx@free.fr

Avril 2017.

En 2016, la Maison des étudiants de l'université de Bordeaux à Pessac a accueilli la huitième édition des « 24 heures de la bande dessinée ». Comme l'indique son nom, l'événement s'articule autour d'une performance artistique réunissant des dessinateurs, amateurs ou professionnels, qui ont réalisé en 24 heures, montre en main, une bande dessinée de 24 pages, soit une première de couverture, 22 planches et une quatrième de couverture, le tout sur un thème imposé révélé au dernier moment. Les œuvres publiées sur le site internet des 24 heures de la bande dessinée font ensuite l'objet de plusieurs expositions dans tout le département. Les petits curieux peuvent se joindre à la fête et encourager les dessinateurs. Tout le monde peut participer à cet événement, alors à vos crayons !

■ LES 24 HEURES DU SWING

Monségur ☎ 05 56 61 89 40 - www.swing-monsegur.com - festijazz@swing-monsegur.com

Début juillet. 28^e édition en 2017.

Une équipe qui mène ce festival de main de maître. Elle travaille en partenariat avec les habitants, les partenaires publics et privés et des bénévoles afin que la musique envahisse la ville. Trois jours de jazz dans toute la cité. De nombreuses scènes, des groupes nombreux, ainsi qu'un festival off.. Du swing, du news orleans, du latin jazz, du jazz vocal, telles sont les résonances de Montségur !

■ LES FOUS RIRES DE BORDEAUX

Bordeaux - <http://lesfousriresdebordeaux.fr> - contact@lesfousriresdebordeaux.fr

Du 18 au 25 mars 2017 (théâtre Fémina : de 29€ à 39€ Théâtre Trianon / La Pergola / La Médoquine / Rock School Barbey : 20€ Théâtre des Salinières / Les Vivres de l'art : de 14€ à 20€ La maison cantonale / L'inox : 14€ Café Théâtre des Chartrons : 10€). Patinoire Meriadeck : 35€ à 59€ – Le marché des Doutes : Entrée libre sans réservation – Village festival : Entrée libre – Pass Festival : 108€.

C'est une première ! Le festival Les Fous Rires fera son entrée sur les scènes bordelaises dès le 18 mars 2017, jusqu'au 25 mars 2017. Au programme, et comme son nom l'indique, du rire et de la bonne humeur. Les humoristes invités sont nombreux, 80 en tout. Notons notamment la venue des Chevaliers du Fiel, de Stéphane Guillon, du Comte de Bouderbala, de Didier Super, d'Alban Ivanov etc. Lors de ce festival, vous découvrirez l'humour dans tous ses états : des sketches comme on a l'habitude d'en voir, des arts plastiques à l'iconographie en passant par la mode et pourquoi pas la cuisine ? D'expositions photos à battles d'improvisation, de fanfares improbables au cinéma de plein air... L'humour est fédérateur, l'humour est source d'inspiration, l'humour se consomme sans modération. Sachez que ce festival dans sa forme, comme celui d'Avignon, est divisé en deux parties avec le IN et le OUF, ce dernier géré par l'association la Boîte de Ouf proposera entre autres des spectacles gratuits. Retrouvez tout le programme du premier festival Les Fous Rires de Bordeaux sur <http://lesfousriresdebordeaux.fr>.

■ LES JOURNÉES DU PATRIMOINE

Bordeaux - www.journeesdupatrimoine.culture.fr

Du 16 au 17 septembre 2017.

Les Journées européennes du patrimoine se dérouleront les 16 et 17 septembre 2017 pour la 34^e édition. Les Journées européennes du patrimoine sont l'occasion de porter un regard attentif sur des créations nouvelles qui s'expriment par l'architecture des constructions, la conception des jardins et des espaces publics, par le design et les arts plastiques, et qui

laisseront une belle trace du travail accompli aux générations suivantes. Bordelais, Bordelaises, amis touristes, profitez de ces journées du patrimoine pour connaître des endroits et des monuments que vous ne connaissiez peut-être pas.

■ LES NUITS MAGIQUES

23, rue Noutary, Bègles ☎ 05 56 51 76 60 - www.lesnuitsmagiques.fr - contact@lesnuitsmagiques.fr

Début décembre. Selon les lieux, de 4 € à 7 €. Gratuit à la bibliothèque Mériadeck de Bordeaux.

Le festival Les Nuits magiques célèbrera cette année sa 27^e édition. Au programme, une compétition internationale de courts métrages d'animation, des avant-premières, des projections, des conférences, des master class, des rencontres avec des réalisateurs, des expositions, ainsi que des ateliers. Le tout à découvrir dans divers lieux de Bordeaux Métropole. Le programme en détail à découvrir sur le site internet.

■ LES VARIATIONS MUSICALES

Saint-Estèphe ☎ 06 03 55 50 15 - www.musicales-saint-estephe.fr - info@musicales-saint-estephe.fr

En août. Entrée : 25 € (tarif réduit 12 €). Gratuit pour les enfants de – de 12 ans. Pass concerts : Pass 2 concerts : 40 € Pass 3 concerts : 50 € Pass 4 concerts : 60 €.

Un air de classique résonnera cette année encore dans les grands vignobles. Le festival « les variations musicales » à Saint-Estèphe, portera fièrement sa quatrième édition fin août, en rassemblant des artistes de renommées mondiales dans l'église baroque de la ville médocaine. Ce festival organisé par l'association les amis du patrimoine, présidé par Martine Mandé. La musique classique s'ouvre à tous, petits et grands et n'est pas réservée qu'aux initiés, au contraire, il suffit d'écouter, de ressentir et d'apprécier...

■ LIVRE EN CITADELLE

Blaye ☎ 05 57 42 12 09 - www.preface-blaye.fr - preface33@orange.fr

Du 9 au 10 décembre 2017.

Le salon du livre de Blaye a lieu dans la Citadelle. Pendant deux jours, vous pourrez rencontrer les illustrateurs et les auteurs pour la jeunesse, mais également les écrivains et les professionnels du livre. Lors du salon, des conférences et des séances de contes sont programmées. La programmation est riche. Entrée libre, qu'on se le dise !

■ MUSIC AND COOK AND WINE A PAUILLAC

Maison du Tourisme et du Vin, La Verrerie, Pauillac ☎ 05 56 59 03 08 - www.pauillac-medoc.com - receptif@pauillac-medoc.com

A partir du 4 août 2017.

Organisé dans les jardins de la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac, sur les bords de l'estuaire, Music & Cook & Wine est un moment magique pour les amateurs de grands vins et de jazz. Deux concerts en plein air, dès 17h, accompagnent une dégustation de vins, proposée par les viticulteurs du Médoc après vous être acquitté d'un droit de 5 €. Sur place vous trouverez également des stands de restauration tels que celui tenu par une productrice du pays pour le fromage de chèvre ou celui des éleveurs qui proposent des grillades et même un stand du bassin d'Arcachon avec ses huitres du banc d'Arguin.

■ MUSIQUE AU CŒUR DU MEDOC

☎ 05 56 35 93 18 - www.musiqueaucoeurdumedoc.com/ - contact@musiqueaucoeurdumedoc.com

Tout au long de l'année. Renseignements : Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac.

L'association Musique au Cœur du Médoc organise des concerts de musique classique dans des châteaux du Médoc où interviennent de jeunes lauréats de concours internationaux prestigieux. Un concours international de chants est aussi organisé. Les visiteurs pourront également déguster de grands vins au cours des concerts.

► Programme disponible sur leur site web.

■ REGGAE SUN SKA FESTIVAL

Sur le campus universitaire, Pessac ☎ 05 56 69 10 30 - www.reggaesunska.com - info@reggaesunska.com

Du 4 au 6 août 2017.

C'est le plus ancien festival de reggae en France et le rendez-vous majeur de la saison estivale. Le Reggae Sun Ska Festival a 20 ans cette année. 3 jours durant comme il se doit, vous bougerez au rythme d'une quarantaine de concerts qui se dérouleront sur le campus universitaire à Pessac. A vos agendas, et notez les noms de quelques-uns des artistes programmés pour ce festival : UB40, Ky-Mani Marley, Steel Pulse, Tryo, Danakil, Keny Arkana, la Rue Ketanou, Harrison Stafford, David Rodigan, Hippocampe Fou, etc. Dépêchez-vous de réserver vos places, le festival se joue souvent à guichets fermés.

■ RELÂCHE

Bordeaux - www.allezlesfilles.net - allezlesfilles@gmail.com

De juillet à septembre.

De Bacalan à Saint Michel en passant par les quais, le Rocher de Palmer ou encore les Aubiers : profitez tout l'été d'une série de concerts gratuits, en tout genre et en plein air. Le festival Relâche est organisé par Allez les Filles ! Profitez-en, il y en a pour tous les goûts !

■ ROCK EN ABADIE

18, cours Barbey, Bordeaux ☎ 05 56 33 66 00

Fin avril. Gratuit.

Rock en Abadie a célébré en 2016 sa 2^e édition. Depuis 2011, le centre Jean Abadie, pôle aquitain de l'adolescent en souffrance, est partenaire de la Rock School Barbey. De ce travail en commun sont nés des ateliers de musique hebdomadaires donnés aux patients du centre dans le cadre de leur thérapie. Pour aller encore plus loin, la Rock School Barbey a prêté sa scène le jeudi 28 avril à ces jeunes qui forment le groupe Alive. Suivront Girafes, groupe en « rock school pro », Less One, Lawrence Collins Band et David Pilarsky. A découvrir de 18h à 22h.

■ SCÈNES D'ÉTÉ

www.scenesdete.fr

Du 1^{er} juin au 30 septembre. Gratuit. Programme téléchargeable en version Android et iPhone.

Chaque année, du 1^{er} juin au 30 septembre, la création artistique vibre de tous les accords en Gironde. Cet événement, devenu incontournable en Gironde, qui rassemble près de 400 000 spectateurs et connaît depuis 26 ans un vif succès. Véritable fenêtre ouverte de la culture sous toutes ses formes, les Scènes d'Été offrent des centaines de représentations à travers l'ensemble de la Gironde et proposent un autre regard sur l'art. Les spectacles s'implantent dans le décor historique d'une bastide, l'atmosphère feutrée d'une abbaye, la cour d'un château, sur la place conviviale d'un village, au cœur des villes ou tout simplement dans un pré. Les sites deviennent acteurs de la création artistique, placée sous le signe de la diversité. Cette alchimie fait la force et l'essence des Scènes d'Été en Gironde. Retrouvez le programme complet de la saison ainsi que l'actualité hebdomadaire de spectacles sur le site des Scènes d'Été en Gironde : www.scenesdete.fr

■ SOULAC 1900

1, rue du Maréchal Foch, Soulac-sur-Mer ☎ 09 75 43 07 29 - www.label-soulac.fr - labelsoulac@wanadoo.fr

Début juin.

Jolies toilettes, robes longues, ombrelles et boas pour ces dames, bretelles et canotiers pour ces messieurs, pendant trois jours à Soulac-sur-Mer, petite station balnéaire de la pointe du Médoc, nous sommes en 1900. Le premier week-end de juin, les habitants et les commerçants vous invitent à vivre l'époque des premiers bains de mer. Il y a même un train à vapeur qui part de Bordeaux le samedi matin à 8h et attention, costumes et bonne humeur sont obligatoires pour ce voyage en 1900. Au programme, des activités, des spectacles, un thème différent chaque année. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site officiel : www.label-soulac.fr

■ VIBRATIONS URBAINES

Site Bellegrave, Avenue du Colonel-R.-Jacqui, Pessac ☎ 05 57 93 65 18 - www.vibrations-urbaines.net

Du 31 octobre au 5 novembre 2017.

Amoureux des cultures urbaines, à vos agendas : le festival Vibrations urbaines fêtera du 31 octobre au 5 novembre 2017 sa 20^e édition sur les terres de Pessac. Au programme : soirées concerts événements, contests internationaux de skate, roller et BMX, tournois de basket de rue, performances graffiti, mais aussi côté ciné projections de films et de documentaires. A découvrir !

Manifestations sportives

■ AMCM MARATHON DU MÉDOC

Maison du Vin, Pauillac ☎ 05 56 59 17 20 - www.marathondumedoc.com - contact@marathondumedoc.com

Le 9 septembre 2017.

C'est la 32^e édition du Marathon du Médoc sur le thème « Contes et Légendes ». C'est l'un de plus vieux marathon de France et le plus célèbre, il est incontournable pour ceux qui aiment le sport et le vin et la fête. Les marathoniens viennent du monde entier pour parcourir les 42 km au cœur des grands châteaux et illustres vignobles Médocains. Le départ de la course a lieu sur les quais de Pauillac, le long du parcours, les portes des plus grands domaines des appellations de Pauillac, Saint Julien, Haut Médoc et Saint-Estèphe s'ouvrent à eux pour une dégustation, une collation. Le soir, un grand bal gratuit et un feu d'artifice clôturent cette grande journée.

■ BABYBOOMER'S ADVENTURE RAID MAROC

84, avenue de la Libération, Mérignac ☎ 05 56 97 28 64 - babyboomers-moto@hotmail.fr

En termes de budget, il faut compter 5 000 € environ pour 1 véhicule et 2 personnes. Cela inclut la totalité de la prestation, y compris le ferry aller-retour Tarifa-Tanger.

Ce rallye-raid touristique est réservé aux autos antérieures à 1990. Pour sa 8^e édition, cette aventure « marocaine » réservée aux seniors actifs amoureux des voyages et de mécanique, est partie de Bordeaux le 3 mai 2016 jusqu'à Tanger (point de départ du raid marocain) pour une arrivée le 12 mai à Marrakech, Tanger et Tarifa (pour le réembarquement). Le site internet rappelle l'esprit du raid : « Le Babyboomer's Adventure Raid Maroc n'est en aucun cas une course de vitesse, mais un raid avec road-book. Entre le départ et l'arrivée de chacune des étapes, toute notion de compétition et de chronométrage est exclue. Il n'y a aucun classement et la remise des prix se fait sur des critères comme le fair-play, l'humour, la décoration de la voiture... ».

■ Balade à pied au bout du cap Ferret

Office de tourisme de Lège-Cap-Ferret, La Pointe, Lège-Cap-Ferret ☎ 05 56 03 94 49 - www.lege-capferret.com - info@lege-capferret.com

Toute l'année.

C'est certainement l'un des endroits les plus « exotiques » de l'Hexagone : les dunes du cap Ferret. Si vous habitez la région, vous les connaissez sans doute déjà... Mais quand on sait que le vent ici déplace pas moins de deux kilos de sable par mètre carré en une minute, on comprend très vite que les paysages sont sans cesse en mouvement, ce qui fait que le paysage change régulièrement : c'est donc une bonne raison pour y retourner. Sur six kilomètres, au départ de la Pointe, un abécédaire vous présente le cap Ferret en 26 mots-clés. L'occasion d'en apprendre davantage sur la faune, la flore, mais aussi sur l'histoire de la commune, qui n'était encore qu'un vaste désert peuplé de chevaux sauvages il y a un siècle.

► **Tarif** : gratuit.

► **Distance** : 6 km.

► **Durée** : 2h.

► **Difficulté** : facile.

■ Boucle pédestre de La Sauve-Majeure

Office de tourisme du Créonnais, 62, boulevard Victor-Hugo, Créon ☎ 05 56 23 23 00 - www.tourisme-creonnais.com - info@tourisme-creonnais.com

Toute l'année. Entrée : 6 € (adulte de plus de 16 ans, 4 € pour les enfants de 10 à 15 ans). Visite de l'abbaye : 7,50 €.

Au départ du village de la Sauve, un sentier de 8 km vous permet de découvrir l'abbaye de la Sauve-Majeur. Classée au patrimoine mondial de l'humanité, cet édifice roman du XI^e siècle est toujours aussi imposant. Etape du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, il attire de nombreux randonneurs et pèlerins. Vous pourrez admirer le bâtiment comme le village par cette boucle (une à deux heures de marche), qui alterne champs et sous-bois. L'itinéraire est vallonné mais facile. Une fois au sommet de la colline, profitez-en pour visiter l'intérieur de l'abbaye.

► **Tarif** : gratuit.

► **Distance** : 8 km.

► **Difficulté** : facile.

■ BURDI'COLOR

ABEEPS, bâtiment STAPS, 2^e étage, 12, avenue Camille-Jullian, Pessac ☎ 06 03 72 16 92 / 06 47 78 88 31 - www.burdicolor.com - burdicolor@gmail.com

Mars 2017. Billets de 14 à 21 €.

En 2015, des étudiants à l'université de Pessac, membres de l'Amicale bordelaise des étudiants en éducation physique et sportive, ont eu l'idée, dans le cadre de leurs études, de créer la Burdi'Color. Il s'agit là d'une course de 5 kilomètres lors de laquelle les participants se font asperger de poudre colorée. Vous l'aurez compris, à l'occasion de cet événement, on met de côté son esprit de compétition et on s'amuse. On s'amuse, oui, mais pour la bonne cause puisque tous les fonds récoltés lors de la Burdi'Color ont été reversés à la section bordelaise du Secours populaire. Pas de panique, la poudre colorée utilisée est 100 % naturelle, conçue à base de féculé de maïs et de colorants naturels. Alors, ça vous tente ? Courez-y car l'aventure étudiante se poursuit encore cette année !

■ CHAMPIONNAT DU MONDE DE LANCER DE TONGS

www.medococean.com

Début août.

Un Championnat du monde de lancer de tongs ? Non vous ne rêvez pas, l'événement existe bel et bien en Gironde, à Hourtin. Ainsi, chaque année depuis 2003, une quarantaine d'équipes (un lanceur et un rattrapeur), divisées en catégories Senior et Junior, tentent de battre le record de la tong lancée la plus loin. En 2015, les records des deux catégories ont été battus : 39,56 m et 32,38 m. Pour info, la tong doit peser 225 grammes au maximum et être de taille 36. Bonne chance !

■ COMPETITION « CHANNEL 8 » A BLAYE

Blaye - www.blayenautique33.com

Deuxième week-end de septembre. 9^e édition en 2017.

Compétition de voiliers de 8 mètres et animations nautiques. Balades sur la Gironde et initiation à la voile. La place d'armes de la Citadelle accueille diverses animations pendant deux jours. Un joli spectacle pour les amoureux de voile. Renseignements 05 57 42 36 60.

■ Courir à Carignan

Eric Astien, 6, rue des Cabannes, Carignan-de-Bordeaux ☎ 06 63 25 34 30 - 10kmdecarignan.free.fr - couriracarignan@gmail.com

Début septembre.

Chaque mois de septembre, un petit bout de Gironde s’animera au rythme de la manifestation sportive Courir à Caragnan. Au programme : deux courses nature de 8 et 16 km en terrain vallonné, ainsi qu’une épreuve de marche (8 km) pour les inconditionnels de la randonnée. Vous l’aurez compris, de quoi satisfaire tous les goûts et tous les niveaux, ou presque ; gardez tout de même à l’esprit que le dénivelé positif est de 265 m. Vous êtes motivés ? Chaussez donc les baskets et joignez-vous, vous aussi, aux 450 participants attendus ce jour-là !

► **Tarif** : 10 €.

► **Distance** : 8 km et 16 km.

► **Difficulté** : moyenne à difficile.

► **Rendez-vous** : salle des sports de Carignan-de-Bordeaux. Départ des courses à 9h45.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d’un certificat médical mentionnant l’absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ Courir à Saint-Ciers

Frédéric Hauser, Stade de l’étang Berdassit, Saint-Ciers-sur-Gironde ☎ 06 60 18 48 06

Fin août.

Après la Virée des Galopins à Soulac-sur-Mer, les Foulées Serge Muret à Saint-Ysan-de-Soudiac, Courir pour le Plaisir au Porge, le Trail du Sud-Gironde à Savignac, le Trail de l’Élan capianais à Capian, la Course de la Saint-Roch à Queyrac et la Montferrandaise à Saint-Louis-de-Montferrand, c’est l’évènement Courir à Saint-Ciers qui clôturera fin août le calendrier sportif de vos vacances d’été en Gironde. Pour l’occasion, deux courses à pied de 5 et 10 km au cœur du vignoble, évoluant à 80% sur chemins de campagne, ainsi que deux épreuves pour enfants, de 800 et 1800 m. Quel que soit votre âge et votre endurance, en somme, vous trouverez de quoi vous dépenser, alors enfiler les baskets et foncez ! Un magnum de champagne sera remis à tous les participants – adultes, évidemment !

► **Tarif** : 7 € pour le 5 km, 8 € pour le 10 km. Majoration de 1 € sur place.

► **Distance** : 5 km et 10 km.

► **Difficulté** : assez facile.

► **Rendez-vous** : stade de l’étang Berdassit à Saint-Ciers-sur-Gironde. Départ à 10h.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d’un certificat médical mentionnant l’absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ COURIR POUR LE PLAISIR

Annick Caillot – Comité de jumelage, 3, place Saint-Seurin, Office de tourisme, Le Porge ☎ 05 56 26 54 34 -

www.courirpourleplaisir.net

Le 20 août 2017.

10 km pour les joggeurs occasionnels, 21 km pour les plus entraînés, le tout entre routes et chemins forestiers : voici, en bref, le programme de la manifestation Courir pour le Plaisir, qui aura lieu le 16 août prochain au Porge et dans ses environs. Idéals pour se mettre ou se remettre en jambe en cette saison estivale, ces deux parcours ne présentent aucune difficulté majeure ; ils nécessitent simplement un peu d’endurance. Amateurs de course à pied et assoiffés de challenges sportifs, à vos baskets !

► **Tarif** : 8 € pour le 10 km et 12 € pour le 21 km.

► **Distance** : 10 km et 21 km.

► **Difficulté** : assez facile.

► **Rendez-vous** : derrière l’église du Porge. Retrait des dossards les samedi 16 et dimanche 17. Départ des courses à 9h.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d’un certificat médical mentionnant l’absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ Course de la Saint-Roch à Queyrac

Gérard Vandemoere, 4 bis, rue du Docteur-Donèche, Queyrac ☎ 05 56 59 88 13

Le 20 août 2017.

Un peu d’entraînement sportif dans un programme estival *farniente*, ça ne peut pas faire de mal, bien au contraire ! Le dimanche 20 août prochain, la commune de Queyrac accueillera sa Course de la Saint-Roch, une course nature entre routes, chemins, sous-bois et vignobles. En 10 km, le parcours vous offre en somme un condensé des paysages qui façonnent la région. Accessible à tous, le challenge est idéal pour se remettre en jambe en douceur avant la fin de l’été. Alors à vos marques... Prêts ? Partez !

► **Tarif** : 8 €, ou 9 € sur place.

► **Distance** : 10 km.

► **Difficulté** : assez facile.

► **Rendez-vous** : place de la Mairie à Queyrac. Retrait des dossards à 8h30 et départ à 10h.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ COURSE LA BORDELAISE

Bordeaux - www.la-bordelaise.com - roxane@runfeminintour.com

Le dimanche 24 septembre 2017.

La Bordelaise, la course de toutes les femmes, fêtera le 27 septembre 2017 sa 15^e édition ! Plusieurs épreuves sont accessibles uniquement aux femmes. La Grande Bordelaise (à partir de 16 ans) est une course à pied de 8 km. Les moins endurantes peuvent néanmoins courir 4 km (à partir de 14 ans) en participant à la Petite Bordelaise. La version existe aussi en Balade Bordelaise, c'est-à-dire une randonnée de 4 ou 8 km réservée là aussi aux femmes. Qui dit femme, pense peut-être maman, aussi une course d'un kilomètre est réservée aux pitchouns de 6 à 13 ans, celle-ci est mixte. Les jeunes garçons peuvent participer, on a pu en voir quelques-uns déguisés en fille !

■ CROSS « SUD-OUEST »

Gujan-Mestras ☎ 05 57 52 59 27 - www.ville-gujanmestras.fr - bal.mairie@ville-gujanmestras.fr

Dernier week-end de novembre.

Ce grand événement sportif est né en 1974 de la volonté conjointe de Michel Bézian, maire de Gujan-Mestras, et de Jean-François Lemoine, président du groupe Sud-Ouest, de créer une grande épreuve sportive populaire à Gujan-Mestras. La performance sportive, la quête du plaisir et de la convivialité font de ce cross un événement sportif incontournable.

■ DECASTAR

231, avenue de Thouars, Talence - www.decastar.info - decastar@wanadoo.fr

Du 16 au 17 septembre 2017.

Talence accueille le Décastar, le meeting international d'épreuves combinées au stade Pierre-Paul Bernard. Que sont les épreuves combinées ? Le décathlon, le triathlon, le quadrathlon ou encore l'heptathlon. Les athlètes enchaînent plusieurs épreuves telles que le poids, le 100 mètres, le 800 mètres, le 1500 mètres, le 100 mètres haies ou le 110 mètres haies, les sauts en longueur et en hauteur, le disque, le javelot, la perche...

■ Exercices sur le quai des Sports à Bordeaux

Office de tourisme de Bordeaux, 12, cours du 30-Juillet, Bordeaux ☎ 05 56 00 66 00 - www.bordeaux-tourisme.com -

otb@bordeaux-tourisme.com

Juillet et août 2017.

Chaque été, les quais de la ville de Bordeaux s'animent au rythme des concerts, des spectacles et des sportifs ! Pour profiter du soleil tout en peaufinant son corps pour la plage, de nombreuses activités sportives sont organisées en plein air au bord de la Garonne. Entre installations et cours gratuits, vous aurez le choix entre danse, course, abdos-fessiers, beach-volley ou encore escalade ! Pas d'excuse pour rester chez soi, il y en a pour tous les goûts.

► **Tarif** : gratuit.

► **Durée** : au choix.

► **Difficulté** : au choix.

■ FERIA « RUGBY ET TOROS »

Captieux ☎ 05 56 25 25 84

Du 9 au 11 juin 2017.

Amateurs de rugby, de toros et de fêtes gasconnes se retrouvent à Captieux pour un week-end sportif et festif. Défi Gascon, tournoi de rugby, campo de feria... Cette année, la feria "Rugby et Toros" célébrera sa 25^e édition.

■ FETE DU CHEVAL ET DE LA GASTRONOMIE

Hippodrome du Bouscat, Le Bouscat - www.mairie-le-bouscat.fr - contact.lebouscat@mairie-le-bouscat.fr

Dernier week-end de septembre.

La Fête du Cheval, qui aura lieu du 23 au 24 septembre 2017, allie des démonstrations sportives spectaculaires, des baptêmes et promenades à cheval, poney, ou en calèche, un village découverte de la filière équine et une soirée partenaires haut de gamme sur le thème des courses hippiques, de l'art équestre et de la grande cuisine. Le Village découverte vous sera le point de rendez-vous privilégié pour rencontrer les professionnels de la filière équine et autres partenaires qui vous proposeront des animations. Une vraie belle fête familiale.

■ Fitness sur les quais de Bordeaux

Place du Marché (près de l'Ibaïa Café), Quai des Chartrons, Bordeaux ☎ 05 56 10 20 30 - www.bordeaux.fr -

contact@mairie-bordeaux.fr

Du 1^{er} janvier au 31 décembre 2017 (le premier dimanche de chaque mois de 16h à 18h en été, et de 15h30 à 17h30 en hiver).

Qui peut affirmer sans mentir n'avoir jamais eu envie de se joindre à ces groupes de danseurs ou de sportifs que l'on voit se déchaîner en musique sur les quais depuis quelques années ? En 2017, il faudra oser ! Tous les premiers dimanches du mois, un cours de fitness gratuit se déroule sur le quai des Chartrons à 15h30. Alors cessez d'avoir peur du regard des passants, et glissez-vous dans la foule pour une séance alliant danse et musculation, sur des rythmes enivrants.

► **Tarif** : gratuit.

► **Durée** : 2h.

► **Difficulté** : facile.

■ JUMPING DE CAZENEUVE

Bazas - www.jumping-cazeneuve.com

Le week-end de la mi-août. 29^e édition en 2017.

Dans le parc du château de Cazeneuve à Préchac aura lieu en 2017 la 29^e édition du Jumping de Cazeneuve, qui est devenu un rendez-vous hippique à ne pas manquer. Avec presque 800 partants sur 14 épreuves ouvertes aux cavaliers pro et amateurs, un public enthousiaste venu nombreux, le Jumping de Cazeneuve est désormais une échéance incontournable des concours aquitains, avec depuis 2012 une entrée dans le circuit ATP (Aquitaine Tour Prestige-8 concours d'excellence en Aquitaine) en tant que 7^e étape.

■ JUMPING DES SABLES

Arcachon ☎ 09 51 33 03 81

Dernier week-end de juin.

Au fil du temps, le Jumping des Sables d'Arcachon a su s'imposer comme une étape incontournable dans le calendrier équestre national. L'événement rassemble les meilleurs cavaliers français autour de nombreuses épreuves, dont une très spectaculaire, sur la plage Péreire, à marée basse. Sur trois jours se succèdent au centre équestre divers concours de saut d'obstacles, des animations, des spectacles équestres et le fameux Derby sur la plage. L'année 2014 célébrera la 27^e édition de cette manifestation hors du commun.

■ JUMPING INTERNATIONAL DE BLAYE

Blaye - www.jumpingdeblaye.fr - gilles@jumpingdeblaye.fr

Du jeudi au dimanche de la deuxième semaine de juillet. Entrée gratuite.

Voici une compétition sportive de haut niveau qui a la particularité d'être aussi une animation festive incontournable de la vie Blayaise. Chaque année, les douves de la Citadelle accueillent les meilleurs cavaliers de France devant 4 000 spectateurs chaque jour. En 2013, le Jumping International de Blaye est devenu une compétition internationale 2 étoiles. Que de chemins parcourus depuis la création au départ, d'un petit entraînement organisé sur les bords de la Gironde par deux hommes, Henri delage (naiseur et propriétaire du célèbre cheval olympique Jappeloup) et Titou Vallaey (sportif de haut niveau en saut en hauteur), éleveur de Jappeloup et papa de l'actuel président du concours.

■ LA MEDOCAINE VTT

Arsac - www.medocainevtt.com - lamedocaine@medocainevtt.com

Le samedi 20 mai 2017 au départ d'Arsac.

C'est le modèle réduit du grand marathon du Médoc. Mais ici la course se fait en VTT. Avis aux amateurs, 4 parcours de 30 à 100 km à travers le vignoble du Médoc, ponctués de haltes gastronomiques et rythmés par différents orchestres.

■ LA MONTFERRANDAISE

Francis Fernandez, 6, allée de l'Estuaire, Saint-Louis-de-Montferrand ☎ 06 82 43 98 51

Fin août.

Plutôt active la Gironde l'été ! Entre juillet et août en effet, le département accueille au moins huit manifestations sportives populaires ; de quoi régaler les joggeurs amateurs comme les coureurs plus chevronnés ! La commune de Saint-Louis-de-Montferrand recevra la Montferrandaïse en 2017, deux courses à pied de 5 et 10 km sur les bords de la Garonne. Un dernier petit élan sportif avant la rentrée, ou presque : il reste encore l'évènement Courir à Saint-Ciers, à 55 km au nord, le lendemain !

► Tarif : 8 € sur réservation, 10 € sur place.

► Distance : 5 et 10 km.

► Difficulté : plutôt facile.

■ LACANAU GLISS'FESTIVAL

Lacanau - event@feelandsea.com

Dernier week-end de mai.

En mer, sur terre ou dans les airs, trois jours d'initiation aux sports de glisse offerts par les différentes associations concernées par cette activité. En roller, en glisse tractée, en kite surf ou encore en parachute tandem, à Lacanau on a pas froid aux yeux. Sur les vagues de l'océan, mais aussi sur les lacs aquitains, découvrez gratuitement de nombreuses disciplines de la glisse. A faire en famille !

■ Les 10 km de Saint-Médard-en-Jalles

Cochs – Thérèse Vincendeau, 114, avenue du Général-de-Gaulle, Saint-Médard-en-Jalles ☎ 06 07 91 70 07 / 05 56 05 28 78 -

www.10kmdesaintmedard.fr - jpducasse@wanadoo.fr

Début mars 2017.

En 2017 aura lieu la 28^e édition des 10 km de Saint-Médard-en-Jalles. Comme chaque année, l'évènement rassemblera des sportifs passionnés, amateurs ou confirmés, jusqu'à 1 600 athlètes sont attendus ! Il s'agit-là de l'une des plus grandes courses sur route en Aquitaine. Labellisée FFA, elle permet aux licenciés FFA de se qualifier pour les championnats de France. Tout cela mettrait presque la pression, n'est-ce pas ? Et pourtant, les festivités se déroulent toujours dans une ambiance joviale, et tout le monde peut y participer. Seul, entre amis ou en famille – et si vous aussi, vous vous lancez ? A noter, la course est ouverte aux Handisports Fauteuils.

► **Tarif** : 9 € sur réservation, 13 € sur place.

► **Distance** : 10 km.

► **Difficulté** : facile à moyenne.

► **Rendez-vous** : stade municipal de Saint-Médard-en-Jalles. Départ à 10h. A 9h50 pour les Handisports Fauteuils.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ LES BALADES DE ROBINSON

22, allée Pierre-Ortal, Lacanau ☎ 05 56 03 03 56 / 06 88 12 75 64 - robinsonlacanau@gmail.com

Dès le printemps, de belles balades en pinasse vous attendent sur le lac de Lacanau. A bord de ce bateau traditionnel en bois, typique de la région, vous allez vivre une expérience unique et découvrir une nouvelle façon de voir le lac de Lacanau. Ce sont des marins expérimentés qui vous feront partager leur passion de la faune, vous aurez l'occasion d'observer martins-pêcheurs, hérons et cygnes autour d'une dégustation de produits du Sud-Ouest. Vous pourrez découvrir les petits villages, les conches, le canal, les petits ports et les magnifiques îles aux oiseaux aux plages sauvages et préservées. Vous allez apprécier les bienfaits d'une baignade en eau douce en toute sécurité pour petits et grands. Les Balades de Robinson vous accueillent en duo, en groupe, en famille, mais également pour vos événements comme les enterrements de vie de célibataires, l'idéal pour profiter d'un déjeuner dégustation et lier plaisir et convivialité en dégustant un verre de vin au coucher du soleil. Des programmes quotidiens au départ du village du Moutchic (situé à 5 km de Lacanau Océan) vous sont proposés au bureau de réservation situé au cœur de Lacanau Océan au 22, allée Pierre-Ortal.

■ LES DIX-HUIT HEURES A LA VOILE D'ARCACHON

Arcachon

Début juillet.

Cette désormais célèbre régates du bassin a lieu chaque année début juillet du samedi à 18h au dimanche midi. Le week-end est choisi aussi en fonction de la pleine lune... Les Dix-Huit Heures d'Arcachon à la Voile est un événement festif qui réunit des centaines de voiliers de différentes dimensions. C'est LA course du bassin ! Elle réunit des passionnés de voile, aussi bien les navigateurs que les plaisanciers. C'est un spectacle haut en couleur que de voir ces centaines de spis gonflés au vent...

■ LES FESTIVOILES

Dernier week-end d'août.

Les Festivoiles, c'est un grand rassemblement de bateaux traditionnels d'Arcachon. Cette manifestation marque la fin de l'été. Les marins s'affrontent au cours de différentes régates, d'avirons, de monotypes, de pinasses, de bacs à voiles... Regardez les pinasses de tout le bassin remonter leur voiles et régater sur ce plan d'eau magnifique est un pur moment de bonheur ! Le spectacle pour les participants est assez sportif !

■ Les Foulées béglaises

Frédéric Carayon – C.A. Béglais Athlétisme, 14, rue des 4-Castera, clos Saint-Pierre, Bègles ☎ 06 88 67 03 52 -

www.athletisme.cabeglais.fr

Début avril.

La commune de Bègles accueille, début avril, l'évènement sportif des Foulées béglaises, une course classante et qualificative (label régional) de 10 kilomètres qui célébrera en 2017 sa 28^e édition. Au programme : deux boucles ultra-plates de 5 kilomètres sur sol bitumé ; vous l'aurez compris, pas de grande difficulté. Chaussez donc les baskets et prenez part à cette manifestation conviviale ! Des récompenses seront distribuées à tous les arrivants, même si de toute façon, l'important est de participer ! Et puis, après l'effort le réconfort, un repas (payant) sera servi sur place aux participants et autres fans d'athlétisme. En 2016, Les Foulées

béglaises ont accueilli 228 coureurs.

► **Tarif** : 8 € sur réservation, 12 € sur place.

► **Distance** : 10 km.

► **Difficulté** : facile.

► **Rendez-vous** : avenue Jules-Guesde à Bègles. Départ à 15h30.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ LES FOULÉES DES PLAINES

Le Teich ☎ 05 56 22 68 55 - comitefetesteich@aol.com

Le 5 février 2017. 5 km : 8 € en ligne et 11 € sur place, 10 km : 10 € en ligne et 14 € sur place. Les inscriptions en ligne se font sur le site www.athle33.fr.

Les Foulées des Plaines, courses pédestres de 5 km et 10 km, ont été lancées en 1992. Le parcours traditionnel emprunte des routes et des pistes cyclables dans un cadre très nature, le tout en bordure du Bassin d'Arcachon. Le rendez-vous est donné le 5 février à partir de 8h. Voilà un bon moyen de tester sa forme après une "longue" trêve hivernale. Chronométrage par puce.

■ MARATHON DE BORDEAUX MÉTROPOLE

Bordeaux - www.marathondebordeauxmetropole.com - contact@marathondebordeauxmetropole.com

3^e édition : début avril 2017. Entrée : 75 € (offre spéciale 500 premiers dossards : 36 €).

En route pour la troisième édition du marathon de Bordeaux ! Un événement qui est devenu un point de rendez-vous de tous les fous de course de la France entière. Malgré les quelques déboires de la première édition, plus de 18 000 coureurs ont foulé les rues de Bordeaux et de Talence, Mérignac et Pessac. La deuxième édition a remporté le même succès. Marathon, semi-marathon, en duo ou en relais, il y a forcément la course qui vous convient !

■ MARATHON DES VILLAGES

4, avenue Cavaley, Arès ☎ 05 56 60 01 01 - www.marathon-des-villages.com - contact@marathon-des-villages.com

Le 22 octobre 2017.

En duo, solo ou rando, le marathon des villages de la presqu'île de Lège Cap Ferret est un marathon qui se mérite, il permet de trouver le plaisir de courir au cœur d'un environnement exceptionnel et préservé du Cap Ferret. Bitume, sentiers forestiers, chemins d'huîtres concassés, sables, les participants goûtent à tous les terrains avec 13 km de pistes cyclables, 8 km dans les jolis villages et 21,695 km de bitume. En fin de journée, une Pasta Party à lieu à partir de 18h45, des pâtes à volonté sans aucune modération, de la musique, des chants et des moments de partage pour faire la fête.

■ MARATHON DES VINS DE BLAYE COTES DE BORDEAUX

Départ dans la Citadelle, Blaye ☎ 05 57 32 63 10 - www.marathondesvinsdeblaye.com

Le samedi 13 mai 2017.

Le marathon de Blaye, c'est la découverte du pays blayais en sillonnant les coteaux au rythme des animations musicales et en dégustant les vins de Blaye dans les différents châteaux qui vous accueillent pendant la course. Sachez que (c'est la tradition) ceux qui le souhaitent peuvent se déguiser ! En 2017, le marathon célébrera sa 15^e édition ainsi que la 7^e édition des 10 km des Vignes. Retrouvez tout le programme de cette manifestation sur www.marathondesvinsdeblaye.com. Pensez à vous inscrire.

■ MARATHON DU MÉDOC

Bordeaux ☎ 05 56 59 17 20 - www.marathondumedoc.com - 2017@marathondumedoc.com

Le 09 septembre 2017.

Le marathon du Médoc est des plus atypiques. Lors de cette course, la performance du temps n'a que peu d'importance ! Les participants, en effet sont invités à visiter tout au long du parcours divers châteaux du Médoc où les attendent des dégustations. Chaque année, un thème est imposé. Ainsi après l'histoire et la science-fiction, les coureurs devront se mettre « sur leur 31 ». À eux de faire parler leur imagination. Attention, les places sont limitées ! Seuls 8500 privilégiés pourront participer ! À noter que chaque année, le marathon du Médoc fait un geste de solidarité. Le thème 2016 est : "Contes et Légendes" !

■ TOURNOI INTERNATIONAL DE TENNIS A LACANAU

Lacanau

Deux semaines en juillet.

C'est le rendez-vous incontournable du tennis sur la côte médoquine. Du beau temps, de grands champions et un public qui vient en masse. Ce tournoi est inscrit aux circuits nationaux des grands tournois. Il est ouvert aux joueurs de tous niveaux et propose pas moins de treize tableaux.

■ TRAIL DE L'EAU BOURDE CANÉJAN

Canéjan Athlétisme – Jean-Pierre Seurem, 45, boulevard Pey-Arnaud, Canéjan ☎ 05 56 89 04 83 / 06 32 25 43 63 -

www.canejan-athletisme.net - canejanathle@free.fr

12 février 2017. 8,7 km : 10 € (+2 € si inscription sur place), 20 km : 12 € (+3 € si inscription sur place), marche nordique 9,3 km : 6 € (1 € reversé à France Parkinson pour chaque engagé).

8,7 km pour les coureurs occasionnels, 20 km pour les plus entraînés (et les plus courageux !), et 9,3 km de marche nordique chronométrée : voilà en somme le programme du Trail de l'Eau Bourde, qui se tiendra à Canéjan le 20 mars prochain. Pour cette 11^e édition, choisissez l'épreuve qui vous correspond le mieux, chaussez les baskets (vous en aurez bien besoin sur les sentiers forestiers), et prenez part à cet événement convivial qui animera dès le matin la commune et ses environs !

► **Distance** : courses : 8,7 km et 20 km ; marche nordique : 9,3 km.

► **Difficulté** : moyenne à difficile.

► **Rendez-vous** : centre sportif du Courneau à Canéjan. Départs à 9h pour la marche nordique, à 9h50 pour le 8,7 km, et à 10h pour le 20 km.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié doit se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indications à la pratique de la course à pied en compétition.

■ Trail de l'Élan capianais

Franck Luque, 172, Au Bedat, Capien ☎ 06 34 24 55 78

Le 26 août 2017.

Si les plus chevronnés opteront sûrement pour le 21 km, rassurez-vous : le Trail de l'Élan capianais, qui se tiendra le 27 août prochain au départ de Capien, réservera aussi aux moins entraînés un parcours de 10 km – plus raisonnable bien qu'également vallonné. À chacun son parcours, vous évoluerez pourtant tous entre vignes et bois, châteaux et propriétés viticoles ; une belle aubaine en somme pour découvrir la région autrement. Vous êtes tentés ? Chaussez donc les baskets et foncez ! Des récompenses seront distribuées à tous les participants, preuve que quel que soit le classement final, l'important, c'est de participer !

► **Tarif** : 8 € pour le 10 km et 12 € pour le 21 km.

► **Distance** : 10 km et 21 km.

► **Difficulté** : moyenne à difficile.

► **Rendez-vous** : place de la Mairie à Capien. Retrait des dossards dès 14h et départs à 17h15 (10 km) et 17h30 (21 km).

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ Trail du Sud-Gironde à Savignac

Serge Carasset, 1, Bourguignon Nord, Savignac ☎ 06 24 89 19 88 - www.comite-des-fetes-savignac.fr/trail-du-sud-gironde

Début août.

10 km pour les joggeurs occasionnels, 18 km pour les coureurs un brin plus entraînés, le tout sur des chemins forestiers avec passage à gué et 455 mètres de dénivelé ; voilà en somme le programme du Trail du Sud-Gironde, qui se tiendra début août prochain à Savignac et dans ses environs. Idéaux pour se remettre en jambe en cette saison estivale, ces deux parcours vous réserveront de beaux panoramas. Chaussez donc les baskets et faites partie, vous aussi, des nombreux athlètes attendus ce jour-là ! Des récompenses seront attribuées à tous les participants, preuve que quel que soit le classement final, l'important, c'est de participer !

► **Tarif** : 8 € pour le 10 km et 9 € pour le 18 km. Majoration de 1 € sur place.

► **Distance** : 10 km et 18 km.

► **Difficulté** : moyenne.

► **Rendez-vous** : salle des fêtes de Savignac. Départs à 9h et 9h15.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ Vélo sur la Voie verte Roger Lapébie

Office de tourisme de l'Entre-deux-Mers, 4, rue Issartier, Monségur ☎ 05 56 61 82 73 - www.entredeuxmers.com -

info@entredeuxmers.com

Toute l'année.

Au départ de Sauveterre-de-Guyenne, une voie verte longue de 54 km permet de rejoindre Bordeaux à travers les paysages typiques de l'Entre-deux-Mers. Presque entièrement plate et goudronnée, cette ancienne voie ferrée est accessible à tout type de vélo, mais également aux rollers et aux piétons. Tout au long du chemin, vous pourrez admirer les petites bastides, les monuments romans ou encore les grands vignobles colorés. Vous pouvez segmenter le parcours selon le temps dont vous

disposez. Une idée facile : quelque 10 km seulement séparent les villages de Sauveterre-de-Guyenne et de Frontenac. De là, les amateurs pourront s'essayer à l'escalade sur les falaises de l'ancienne carrière, puis continuer sur la voie Roger Lapébie.

► **Tarif** : gratuit.

► **Durée** : modulable.

► **Difficulté** : facile.

■ Virée des Galopins

Les Galopins de Guyenne – Christian Bayle, 19, rue Gilbert-Privat, Soulac-sur-Mer ☎ 06 81 14 15 78 - lavireedesgalopins.over-blog.com, www.lesgalopinsdeguyenne.com - galopinsguyenne@hotmail.fr

Le 23 juillet 2017.

La Virée des Galopins célèbre ses 12 ans ! Le 23 juillet prochain, elle réunira encore à Soulac-sur-Mer environ 750 athlètes passionnés de course à pied, amoureux de la nature, ou simplement envieux de se surpasser. Au programme : deux courses adulte de 6 km nature et 15 km sur route à la découverte de la Pointe du Médocmer, ainsi que plusieurs courses pour enfants et une épreuve de marche nordique. Vous l'aurez compris, il y en aura pour tous les goûts et tous les niveaux ! Chaussez donc les baskets et prenez part vous aussi à cette manifestation conviviale !

► **Tarif** : 10 €, ou 12 € sur place.

► **Distance** : 6 km et 15 km.

► **Difficulté** : facile à moyenne.

► **Rendez-vous** : Palais des Congrès de Soulac-sur-Mer. Départ à 9h30.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ Voie verte du canal de Garonne

Mairie, 28, Grand-Rue, Castets-en-Dorthe ☎ 05 56 62 83 09 - www.castetsendorthe.fr - contact@castetsendorthe.fr
Toute l'année.

Sur les berges de la Garonne, cette voie verte relie Castets-en-Dorthe et Hure, à la frontière du Lot-et-Garonne, et se prolonge jusqu'à Toulouse sur 199 km ! En guise d'échauffement, vous pourrez commencer par la portion de 10 km qui s'achève au port de Fontet. Vous pédalerez sous une allée de platanes qui semble former une haie d'honneur pour vous montrer le chemin, et d'écluse en écluse, vous progresserez à travers les villages. À Bassanne, une étape du chemin de Compostelle, ne manquez pas le moulin fortifié et les maisons éclusières, une vraie balade enchantée.

► **Tarif** : gratuit.

► **Durée** : de 1h à 2h.

► **Difficulté** : facile.

Pyla-sur-Mer



Pyla-sur-Mer - Dune du Pyla. / © Seb HOVAGUIMIAN – Fotolia

Cette station balnéaire qui se situe sur la commune de La Teste-de-Buch, fut créée dans les années vingt par Daniel Meller. Elle est réputée pour ses magnifiques villas de style basco-landais que l'on doit à l'entrepreneur Louis Gaume. L'une des plus photographiées est sans doute la villa Téthys (14, avenue de la Plage), de style Art-Déco, construite en 1927 par l'architecte Roger Expert. Depuis la plage, vous pouvez apercevoir le bas-relief de la déesse de la mer. Profitez-en pour parcourir la plage en direction de la dune, vous découvrirez alors de nombreuses villas disséminées au milieu des pins. Mais Pyla-sur-Mer doit surtout sa notoriété à la célèbre dune du Pilat, premier site visité en Aquitaine, et accessible toute l'année. Les habitants sont les Pylatais et Pylataises.

Se restaurer

Sur le pouce



LE BLOCKHAUS

Plage de la Corniche (en bas des escaliers), Avenue Louis-Gaume, Pyla-sur-Mer ☎ 06 76 01 75 09 - www.leblockhaus.fr - contact@leblockhaus.fr

Fermé l'hiver. Ouvert tous les jours de 10h à 0h. Tapas de 7 € à 17 €. Cuisine bistrot de 7,50 € à 20 €. Cocktails : 7 €. Verre de vin de 4 € à 5 €. Accueil des groupes. Terrasse.

C'est le bar branché du bassin d'Arcachon. Situé entre terre et mer, au pied de la dune du Pyla, avec une vue donnant sur le banc d'Arguin, le Blockhaus vous offre un cadre magique pour passer un moment des plus agréables, au calme le matin, dès l'ouverture, ou à midi à l'heure du déjeuner. Le Blockhaus vous propose une cuisine de bistrot simple, certes, mais gourmande et généreuse, réalisée à partir de produits frais. Dès 18 heures, l'ambiance monte d'un cran, les amis se retrouvent autour d'un verre et d'une bonne assiette de tapas (charcuterie, fromages, nachos, bulots, etc.) pour discuter le bout de gras face à un panorama qui révèle sa beauté au fur et à mesure que les heures passent, sublimé par un majestueux coucher de soleil. Ici, alors que l'apéro bat son plein, certains sont attablés sur la terrasse, d'autres, les pieds dans le sable, sont accoudés à une planche de surf posée sur des tréteaux, la musique se fait un peu plus entendre. Pas au point de transformer la terrasse en *dance floor*, même si cela n'est pas interdit en tout cas, mais juste assez pour donner à ces lieux une délicieuse ambiance festive. Attention, cette cabane n'ouvre ses portes qu'en période estivale.

Bien et pas cher

L'OLIVIER

257, boulevard de l'Océan, Pyla-sur-Mer ☎ 05 56 22 13 34

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 12 € environ (pizzas entre 8 € et 12 € ; avec 1 € l'ingrédient supplémentaire). Menu enfant : 8 € (1 petite pizza Bambino, 1 boule de glace et 1 sirop à l'eau). Vin au verre. Desserts à 7 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Soirée à thème.

Le Pyla-sur-Mer... tiens, boulevard de l'Océan... J'y suis ! c'est par ici qu'on trouve le camping rebaptisé pour le film Les Flots Bleus ! Vous ne voyez pas ? Mais si : « Camping » ! Eh bien nous avons découvert un endroit pour manger et s'amuser, où l'ambiance est fort sympathique, et qui expose les photos des soirées où les acteurs du film sont venus décompresser. Il y a deux énormes terrasses, une salle immense avec plein de petites atmosphères différentes et sympas, et ça bouge, ça rigole, ça mange bien. Et les prix des plats et des pizzas (qui dépassent carrément des assiettes) sont vraiment sympas. Pour résumer, c'est vraiment une adresse super et notamment pour les groupes qui apprécieront la grande table de bois au centre de la salle (pour environ 12 personnes) et les espaces terrasses, ambiance bambous et lumières tamisées.

Bonnes tables

■ L'AUTHEMATIC D'ÉRIC THORE

35, boulevard de l'Océan, Pyla-sur-Mer ☎ 05 56 54 07 94 - www.ericthore-authentic.com - contact@ericthore-authentic.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 35 € à 75 €. Carte : 60 € environ. Terrasse.

Voici une belle adresse au Pyla qui ravira les gourmets. Doté d'une charmante salle décorée avec goût, l'Authentic vous propose de passer un instant délicieux, dans une atmosphère paisible. Les menus offrent de jolies propositions. au gré du marché Les plus gourmands se dirigeront vers le menu dégustation. Le chef vous propose-là une déclinaison du homard sous toutes ses saveurs : Œuf en coque émietté de homard, émulsion aigre douce ; le homard bleu juste cuit, avocat, agrumes, réduction de yuzu, huile d'olive de Marrakech ; raviole de homard, crème de homard à l'estragon, émulsion de roquette ; demi homard bleu flambé au porto, jus réduit parfumé à l'estragon, risotto gourmand, copeaux de Serrano. Avouez que c'est alléchant. Côté gourmandises, on finit en beauté avec des préparations traditionnelles telles que le millefeuille tout chocolat, le fondant au chocolat ou le gratin de fruits. Une très belle adresse gourmande pour se faire plaisir et faire plaisir.

■ COTE DU SUD

4, avenue des Figuiers, Pyla-sur-Mer ☎ 05 56 83 25 00 - www.cote-du-sud.com - reservation@cote-du-sud.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 15h et de 19h15 à 23h. Formules de 14 € à 33 €. Terrasse. Grande véranda ouverte.

Manger dans cet hôtel restaurant sera à coup sûr une expérience agréable. Décorée dans de chaleureux tons bois et chocolat, la salle, la terrasse, ainsi que l'espace véranda sont de vraies invitations à la détente. Le chef vous propose une cuisine de saison inventive avec de surprenantes recettes à base de poisson, entre autres. Dégustez du saumon mariné à l'aneth, des nems de langoustines façon Côtes du Sud, du cabillaud en croûte de chorizo, un tartare de thon Albacore aux œufs de saumon et terminez, pourquoi pas, avec une coque de meringue et sa mousse passion... La cave étant particulièrement riche, vous pourrez profiter des grands classiques de la région, ou tenter des produits plus exotiques, voir carrément des vins d'exception. Le personnel sera de très bon conseil. Enfin, le cadre général du restaurant vaut le détour, avec sa grande terrasse située à deux pas de la plage de sable fin, son jardin d'hiver et son patio exotique.

LE BLOCKHAUS

Plage de la Corniche (en bas des escaliers), Avenue Louis-Gaume, Pyla-sur-Mer ☎ 06 76 01 75 09 - www.leblockhaus.fr - contact@leblockhaus.fr

Fermé l'hiver. Ouvert tous les jours de 10h à 0h. Tapas de 7 € à 17 €. Cuisine bistrot de 7,50 € à 20 €. Cocktails : 7 €. Verre de vin de 4 € à 5 €. Accueil des groupes. Terrasse.

C'est le bar branché du bassin d'Arcachon. Situé entre terre et mer, au pied de la dune du Pyla, avec une vue donnant sur le banc d'Arguin, le Blockhaus vous offre un cadre magique pour passer un moment des plus agréables, au calme le matin, dès l'ouverture, ou à midi à l'heure du déjeuner. Le Blockhaus vous propose une cuisine de bistrot simple, certes, mais gourmande et généreuse, réalisée à partir de produits frais. Dès 18 heures, l'ambiance monte d'un cran, les amis se retrouvent autour d'un verre et d'une bonne assiette de tapas (charcuterie, fromages, nachos, bulots, etc.) pour discuter le bout de gras face à un panorama qui révèle sa beauté au fur et à mesure que les heures passent, sublimé par un majestueux coucher de soleil. Ici, alors que l'apéro bat son plein, certains sont attablés sur la terrasse, d'autres, les pieds dans le sable, sont accoudés à une planche de surf posée sur des tréteaux, la musique se fait un peu plus entendre. Pas au point de transformer la terrasse en *dance floor*, même si cela n'est pas interdit en tout cas, mais juste assez pour donner à ces lieux une délicieuse ambiance festive. Attention, cette cabane n'ouvre ses portes qu'en période estivale.

Luxe

■ LA CO (O) RNICHE

46, avenue Louis Gaume, Pyla-sur-Mer ☎ 05 56 22 72 11 - www.lacoorniche-pyla.com - contact@lacoorniche-pyla.com

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours. Plat en direct 38 €, menus de 53 à 58 €. Assiette de la mer à partir de 35 €. 29 chambres disponibles de 255 à 865 €, petits déjeuners offerts. American Express. Terrasse.

Waouh ! La plus belle vue du Bassin d'Arcachon se trouve sans aucun doute à La Co (o) rniche. Cet hôtel-bar-restaurant de grand standing offre un panorama composé de la Dune du Pilat, de l'océan Atlantique, du banc d'Arguin, de la pointe du Cap Ferret et de la forêt de pins. Les points phares du Bassin se sont réunis pour créer un tableau de toute beauté, visibles depuis la terrasse à ciel ouvert où logent la piscine à débordement réservée à la clientèle de l'hôtel et le restaurant de l'établissement. C'est le designer Starck qui s'est chargé de la déco. L'ambiance est chic et le personnel tout de blanc vêtu. La Co (o) rniche est probablement l'un des endroits les plus courus du Bassin. Profitez de ce lieu exceptionnel et admirez le coucher de soleil avec un mojito (le cocktail phare de la maison) tranquillement assis dans les canapés en bois. A table, dégustez par exemple le foie gras de canard mi-cuit, confiture de piquillos et gelée de piment d'Espelette et jambon, suivi d'un steak de thon grillé au sésame, compotée d'oignons blancs au lait de coco, rougail tomate-mangue. Terminez avec une tarte chocolat spéculos et glace au cœur de guanaja. La Co (o) rniche est un lieu à voir au moins une fois, pour boire un verre ou prendre le petit-déjeuner servi jusqu'à 11h, histoire d'en prendre plein les yeux...

Arcachon



Arcachon - Vue aérienne d'Arcachon. / © BP Lamarque



Arcachon - Plage d'Arcachon. / © PHOVOIR



Arcachon - Plage d'Arcachon. / © PHOVOIR



Arcachon - Villa – Arcachon. / © BP Lamarque



Arcachon - Arcachon et le bassin. / © BP Lamarque



Arcachon - Huîtres / © Max Tactic – Fotolia



Arcachon - Bodyboarder sur une plage girondine. / © CPJ PHOTOGRAPHY – Fotolia



Arcachon - Parcours aventure dans les arbres / © Eleonore H – Fotolia



Arcachon - Parcours aventure dans les arbres / © Paty Wingrove – Fotolia



Arcachon - Golf / © Michael FLIPPO – Fotolia

La naissance d’Arcachon est liée à l’apparition de la mode des bains de mer sous la Restauration. Cet engouement pour le bain doit autant aux loisirs qu’à une nécessité médicale. C’est à une dynastie de médecins, précurseurs de la climatothérapie et de la thalassothérapie d’aujourd’hui, que la station doit ses premiers succès. Les structures d’accueil se réduisent alors à quelques cabanes de résiniers en location, quand un navigateur normand, le capitaine François Legallais, ouvre en août 1823 le premier hôtel-établissement de bains de la région. La vogue des bains de mer attire ici une « colonie étrangère » d’altesses et de célébrités, têtes couronnées, grandes familles, hommes de lettres et artistes lyriques. Le front de mer, sur près de 3 kilomètres, voit se bâtir chalets et villas préfigurant ainsi la Ville d’été. C’est le début de l’essor d’Arcachon. Le 2 mai 1857, Arcachon est érigée en commune par décret impérial de Napoléon III. C’est à cette même date que la ligne de chemin de fer entre Bordeaux et La Teste est prolongée jusqu’à Arcachon. Afin de rentabiliser cet investissement, les frères Émile et Isaac Pereire (riches banquiers et principaux actionnaires de la Compagnie des chemins de fer du Midi) achètent pour leur compte et celui de la compagnie 96 hectares de terrains forestiers et créent la Ville d’hiver. Dès le printemps 1862, avenues et rues sont tracées, casino et villas sortent de sable. Des villas cossues de tout style apparaissent dans un dédale de petites « allées courbes brise-vent ». La Ville d’hiver est inscrite à l’inventaire des Monuments historiques depuis 1985. En 1858, la nouvelle municipalité arcachonnaise légifère : les bains de mer doivent être pris habillés, du cou aux talons s’il vous plaît ! En 1863, le court séjour de Napoléon III et ses retombées médiatiques placent Arcachon au rang des grandes stations climatiques. Les bains de mer, la Ville d’hiver et le chemin de fer ont fait le bonheur d’Arcachon et de ses visiteurs. En 1926, Arcachon est classée station balnéaire.

Pratique

Tourisme – Culture

■ OFFICE DE TOURISME

Esplanade Georges Pompidou, Arcachon ☎ 05 57 52 97 97 / 05 57 52 97 75 / 05 57 52 97 70 - www.arcachon.com - tourisme@arcachon.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h.

En avril, mai, juin et septembre, ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h et dimanche et jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 17h.

Situé en plein cœur de la ville, à quelques pas de la gare, l’office de tourisme est un lieu idéal pour commencer sa visite d’Arcachon et du Bassin. L’accueil est sympathique, on prend le temps de vous énumérer les richesses de la région. Au programme : balades, visites guidées, bus gratuits très pratiques pour circuler en ville et se rendre aux plages (Baia et Eho) ainsi que le fameux petit train, qui propose deux circuits, entre ville d’hiver et ville d’été. Vous pourrez profiter des visites pédestres

guidées ou avec audio guide de la ville d'hiver en 1h30 ainsi que des visites nature, avec un guide naturaliste, pour découvrir « la vie secrète du banc de sable de Pereire » (horaires en fonction des marées) ou encore « les oiseaux chanteurs du parc des Abatilles ». L'office dispose également d'une liste de restaurants et de commerces, mais aussi de bornes de réservation en lien direct avec les hôtels. Vous pourrez passer par la petite boutique de souvenirs pour vos derniers achats de produits locaux et flâner à la billetterie pour réserver vos spectacles. Un service spécial est également disponible pour les groupes ainsi que pour l'organisation des séjours courts.

■ SYNDICAT INTERCOMMUNAL DU BASSIN D'ARCACHON – SIBA

16, allée Corrigan, Arcachon ☎ 05 57 52 74 74 - www.siba-bassin-arcachon.fr - administration@siba-bassin-arcachon.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Le SIBA regroupe les communes d'Arcachon, La Teste de Buch, Gujan-Mestras, Le Teich, Biganos, Audenge, Lanton, Andernos, Arès et Lège Cap Ferret. Il a pour principale mission la protection du Bassin d'Arcachon et développe ses compétences en matière d'environnement, d'assainissement des eaux usées, d'hygiène, de santé, de travaux maritimes et de ressources numériques. Il s'occupe également de la promotion touristique du bassin en lien avec les offices de tourisme, tout en réalisant des études et en valorisant l'offre. Leur site web est très complet avec des nombreuses idées de séjour et d'infos pratiques pour bien profiter de votre destination. Nouveauté : Le SIBA a lancé le 16 février 2017, la marque territoriale et partagée "Bassin d'Arcachon".

Se restaurer

Sur le pouce

■ KIOSQUE GRAND BASSIN

place Lucien-de-Gracia, Arcachon ☎ 05 56 66 71 99

Ouvert tous les jours de 12h à 17h30. Fermé le lundi hors saison. (entre 7,90 € et 8,90 €).

Le Kiosque Grand Bassin est, comme son nom l'indique, un tout petit établissement qui ressemble à s'y méprendre à un ancien kiosque à journaux, en plein centre-ville d'Arcachon, entre le parc mauresque et la plage. Disposant de petites tables en extérieur, style mange debout, sous de grands parasols, on aime s'y installer pour profiter d'une pause au cours d'une escapade arcachonnaise. Le propriétaire du Noroit a voulu apporter un petit plus à la cuisine de rue en servant des préparations rapides, élaborées dans les cuisines du restaurant. Ici, les spécialités sont d'inspiration mondiales, mais toujours avec cette mention très spéciale « Fait maison » : soupe indonésienne Soto Ayam, lasagnes de bœuf, poulet au curry, fish & chips, parmentier de canard. Les parts sont généreuses, vous ne repartirez pas avec la faim. Pour une pause dans l'après-midi, le kiosque propose également de belles crêpes gourmandes, des salades de fruits, des donuts... N'hésitez pas à aller faire un tour sur leur page Facebook, chaque jour vous y verrez le plat à l'honneur !

Bien et pas cher

■ AU P'TIT M

25, boulevard du Général-Leclerc, Arcachon ☎ 05 56 83 40 28 - audrey19822207@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche à partir de 12h et à partir de 19h. Menus de 16,50 € à 34,50 € (menu Mathis à 18,50 € : entrée plat ou plat dessert. Entrée plat dessert à 22,50 € Menu Lucas entrée plat ou plat dessert 27€ ou Entrée plat dessert 31,50€. Menu Titi burger entrée plat 22€ Entrée plat dessert 26€). Carte de 7,50 à 22 €. Menu enfant : 9 €. Moules marinière crème ou curry frites à volonté 13,50€ (midi et soir). Accueil des groupes. Terrasse.

Il est 11 heures et déjà Audrey et Gaëlle sont prêtes en salle tandis que Christophe et Patrice s'activent en cuisine, le service démarre à midi. Les casseroles sont sur les feux, le filet de bar attend d'être recouvert de sa sauce au beurre, le cabillaud de sa sauce basilic. Quant à la dorade royale et au magret de canard, ils ne demandent qu'à plonger dans la poêle pour rejoindre les frites maison ou l'assortiment de légumes (que nous vous conseillons vivement) : purée de vitelottes, ratatouille, pois plats et pois cassés, topinambours et poivrons. Et les fruits de mer... Vous l'aurez compris au P'tit M, on cuisine local. Alors oui, Audrey, Christophe et Patrice ne sont pas des locaux, ils sont arrivés tout droit de Normandie en 2014. Mais la ville d'Arcachon, ils l'ont rêvée, on ne l'invente pas, c'est écrit sur leur porte : « Arcachon, le rêve des rêves » signé Camille Saint-Saëns. Le rêve devenu réalité, et ce depuis le mois de juillet, les trois Normands s'appliquent à proposer leur cuisine à qui voudra bien fouler le sol de leur brasserie gastronomique familiale idéalement placée pour les grands voyageurs puisqu'elle se situe en face de la gare d'Arcachon. Une adresse incontournable à n'en pas douter.

■ LA BOUEE

30, boulevard Mestrezat, Port d'Arcachon, Arcachon ☎ 05 56 54 89 29

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 20 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Nouvelle direction, pas bon.

■ CHEZ YVETTE

59, boulevard du Général-Leclerc, Arcachon ☎ 05 56 83 05 11 - www.chezyvette.com - contact@restaurant-yvette.com



Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menu unique à 28,80 €. Carte : 40 € environ. Vente à emporter.

L'institution arcachonnaise n'est pas sur le front de mer mais non loin...de la gare. Lamproie à la bordelaise, pibales à l'espagnole, coquilles Saint-Jacques, huîtres des parcs familiaux, coquillages, crustacés et poissons de la criée, la notion de « cuisine de la mer » trouve ici tout son sens. Depuis 1962, on sert ici des produits aux saveurs iodées en veux-tu en voilà : des crustacés du vivier, de la friture de petite pêche, soles de pinasse, turbot rôti et bar de ligne. Vu l'activité du couteau de l'écailler et des petites fourchettes à crustacés, cela n'est pas prêt de s'arrêter. Du frais, rien que du frais et de belles spécialités dont les roulades de filets de sole à la truffe d'été, le tournedos de thon au foie gras poêlé ou encore le bar grillé à l'ail et aux piquillos...

■ LE CHIPIRON

Quartier de l'Aiguillon, 11, rue de la Pêcherie, Arcachon ☎ 05 57 52 06 33 - www.lechipiron.com

Fermé du 30 décembre au 30 janvier. Basse saison : ouvert du jeudi au mardi de 12h15 à 14h ; du jeudi au dimanche de 19h30 à 21h30.

Haute saison : du jeudi au mardi de 12h15 à 14h et de 20h à 22h. Carte : 28 € environ. Ardoise de poissons 23 €. Terrasse. Animaux admis. Idéalement située dans le sympathique quartier de l'Aiguillon, cette excellente adresse tenue par Christian Bonnet, et son équipe, propose un véritable voyage gustatif. Confortablement installé dans la salle au décor moderne et chaleureux ou en terrasse au soleil, on passe ici un moment délicieux, grâce à des produits frais, cuisinés avec cœur et un service souriant et impeccable. On vient ici déguster les huîtres du bassin mais aussi découvrir un défilé de tapas fraîches et gourmandes. On poursuit avec des produits de la mer d'une remarquable fraîcheur. Cuisinés à la plancha, thon selon la période, espadon, bar, lotte, dorade, parillada, chipirons, morue mais aussi gambas, seiches et sardines envoûtent les papilles. Les amateurs de viande ne sont pas en reste grâce à des assiettes copieuses telles que l'entrecôte grillée à l'échalote, le magret ou la brochette de bœuf et chorizo. On est conquis par la cuisine et l'ambiance de ce petit coin de paradis.

■ LE CAP

1, avenue Notre-Dame-des-Passes, Le Moulleau, Arcachon ☎ 05 56 54 53 93 - stephaneetchart@hotmail.com

Ouvert d'avril à septembre, tous les jours, midi et soir. Menus de 15 € à 22 €. Carte : 12 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule : 14 € (moules-frites). Pizzas à 11 €, salades à 12 €. Terrasse (vue imprenable sur le bassin).

Ouvert depuis 30 ans, cet établissement est une valeur sûre dans le paysage de la restauration arcachonnaise. Tenu d'une main de maître par une basque tombée sous le charme du Bassin, Le Cap a coutume de ne pas désemplir durant la période estivale. Son équipe de saisonniers est aussi jeune et motivée que dynamique et la décoration (ambiance de navire) a subi un relooking récent. En dévorant des spécialités largement éprouvées : le Ttorro à 18 €, une bouillabaisse basque contenant une variété de poissons cuisinés avec des moules et la Paella poulet aux fruits de mer et langoustines (16 €), vous profiterait d'un coucher de soleil sur le bassin.

■ LA SAISON 2

21, rue du Maréchal-de-Latre-de-Tassigny, Arcachon ☎ 05 56 83 24 05

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir.

Moyenne saison, ouvert tous les jours sauf le lundi. Menu enfant : 7,90 €. Formule : 10,90 € (galette oeuf jambon fromage – crêpe ou glaces 2 boules – 1 verre de cidre). Vin au verre. Galettes de sarrasin de 4,50 à 14,50 €. Salades de 9,50 € à 13,50 €. Crêpes de froment de 2 € à 7,80 €. Terrasse.

Difficile d'être surpris par une crêperie, me direz-vous ! Eh bien le couple sympathique qui tient cet établissement a réussi le pari haut la main en proposant des galettes de sarrasin et des crêpes au froment hors des sentiers battus ! Voyez plutôt : foie gras poêlé, pistaches, boule de glace foie gras, vinaigre de xerès pour la « Dr House » ou encore, le saumon à l'honneur dans la « Alerte à Malibu » et les noix de Saint-Jacques pour la « Amicalement Vôtre ». Vous l'aurez compris, les créations ont des noms de séries TV, d'où le nom du restaurant "Saison 2" (c'est bien le 1^{er} établissement). Le café gourmand est lui dans cette lignée de petites excentricités qui font mouche. Les salades, généreuses, sont toutes aussi bonnes. Les glaces, bénéficiant du label Maître Artisan Glacier garantissent des parfums d'exceptions, incroyables en bouche : cèpes, poivron, calisson d'Aix, bonbon fraise Tagada, caramel beurre salé caramel beurre salé... Enfin, le cadre est un voyage dans l'univers pop à lui tout seul. A découvrir d'urgence entre amis, en famille, en couple...

■ AU PIQUE ASSIETTE

84 bis, boulevard de la Plage, Arcachon ☎ 05 56 83 78 33 - www.aupiqueassiette.com - info@aupiqueassiette.com

Ouvert toute l'année. Le dimanche, le lundi et le mercredi le soir ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menus de 26 € à 42 €. 7,50 € à 10,50 €. Entrée + plat ou plat + dessert à partir de 16,50 €. Entrée + plat + dessert à 19,50 €. Terrasse.

Pour déguster une cuisine authentique, qui travaille des produits frais, de saison avec intégrité et générosité, le Pique Assiette est l'adresse idéale. Ouvert en 2011, cet établissement n'a eu de cesse de progresser. La décoration est sobre et chaleureuse, la terrasse en bois créée en 2013 offre un espace intime très agréable pour manger en extérieur et une extension a vu le jour cette année. L'espace s'ouvre, le nombre de couverts augmente sans pour autant sacrifier la qualité de l'accueil.

Dans les assiettes, soupe de poisson, saumon fumé maison, salade de la mer, bar entier rôti, axoa de cochon noir, confit de canard maison, panna cotta du chef, dôme au chocolat, tarte fleur de cactus, crème brûlée au thé vert, etc. Tout est délicieux, gourmand, cuisiné avec amour et respect du métier. Une excellente adresse pour les amoureux du goût et de la cuisine.

■ LE BOUCHON DU MARCHÉ

Marché municipal, Place des Marquises, Arcachon ☎ 05 56 54 85 11

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche de 7h30 à 14h. Haute saison : tous les jours de 7h30 à 13h30 et de 17h à 20h.

Haute saison du 1^{er} juillet au 31 août. Fermé le dimanche soir. Vacances scolaires et jours fériés : de 7h30 à 13h tous les jours et le vendredi et samedi de 17h à 20h. Carte : 20 € environ. (à partir de 13,80€). Vin au verre. Tapas à partir de 6,80 €. Verre de sangria maison à 3,50€. Terrasse.

Le Bouchon du Marché est un must connu de tous les Arcachonnais. Ouvert quand le marché l'est aussi, on peut s'installer au comptoir ou sur la grande terrasse à disposition. On observe à loisir l'activité du marché municipal et de l'équipe sympathique et efficace. Le service est continu tout au long de la journée : le petit déjeuner sera au choix français ou anglais (sucré ou salé), l'apéro est servi avec des assiettes de tapas gourmandes, le déjeuner puis de nouveau l'apéro ! Un service de plats à la plancha est également ouvert de 9h à 16h. Chaque jour, le chef vous propose plusieurs suggestions, dont un plat du jour à un prix très intéressant. À la carte, vous pourrez déguster des assiettes de charcuterie, des tortillas, des harengs marinés, des entrecôtes ou encore des magrets de canard. Côté dessert, optez pour le café gourmand XXL, il y est star. Eric Hameau et sa compagne Alexandra, Alex pour les habitués, ont su donner à ce lieu une atmosphère enjouée et dynamique qui fait qu'on s'y sent bien. Une belle adresse pour manger un plat traditionnel et bon à des tarifs plus que raisonnables pour le secteur. Le service est souriant, impeccable et rapide.



LE BOUCHON DU MARCHÉ - Le bouchon du marché. / © Hélène BARRAS

■ CRÊPERIE BRETONNE LA MINOTIÈRE

28, rue du Maréchal Lattre De Tassigny, Arcachon ☎ 05 57 52 20 50

Ouvert toute l'année. Basse saison : le lundi, le mardi et du jeudi au samedi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Dimanche : uniquement le midi. Menus de 10,50 € à 13 €. Carte : 10 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Terrasse.

La plage et les embruns provoquent chez vous une furieuse envie de crêpes ? Pour être certain de vous régaler, allez-donc à la Minotière. Au cœur d'Arcachon, cette pure crêperie bretonne saura combler vos envies. Un accueil 100% breton aussi sympathique qu'attentionné, en terrasse ou en salle, vous voici en terre celte. Réalisées avec une farine de blé noire rigoureusement sélectionnée, les galettes sont succulentes : Pacifique (saumon, tomates, crème fraîche, ciboulette, citron), Rustique (grenier médocain, oeuf, fromage, tomates) ou Chèvre (fromage de chèvre, miel bio, noix et salade verte), on est conquis par des produits de qualité cuisinés avec amour. L'établissement propose également de belles salades bien garnies et de délicieuses glaces tout droit venues de chez l'artisan glacier Ô Sorbet d'Amour, une valeur sûre !

■ LA RÉSERVE

8, rue du Professeur-Joylet, Arcachon ☎ 05 56 83 97 70 - nathalie.roulet@cegetel.net

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 16,90 € à 34,50 €. Suggestions de 14,50 € à 38 €. Menu enfant : 10,90 € (moules frites, steak haché frites ou nuggets frites + boisson et glace). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. 2 terrasses.

Ce restaurant une histoire de famille, celle du couple Roulet et leur fille Tracy. Repris en avril 2014, l'établissement a profité de travaux pour accueillir les gourmands sur les deux terrasses, dans un décor moderne au style *lounge* très soigné. La première impression très agréable est confirmée par l'accueil qui se révèle absolument adorable. La cuisine ne gâche rien, bien au contraire ; chaque jour le chef propose des plats alléchants confectionnés exclusivement à partir de produits frais. De quoi régaler les papilles. Des salades généreuses telles que l'exotique du soleil, l'océane ou la César, des huîtres du bassin, des moules à toutes les sauces, des poissons frais parfaitement cuisinés comme l'aile de raie ou la seiche à l'armoricaine, de la bonne viande savoureuse et des desserts gourmands comme le tiramisu ou le crumble aux cerises. A n'en pas douter, vous passerez un bien bon moment à la Réserve !

Bonnes tables

■ CHEZ MAXIME

27, avenue Gambetta, Arcachon ☎ 05 56 54 94 55

Carte : 25 € environ. 14,50 € (entrée + plat ou plat dessert). Vin au verre. Formule complète : 18,50 € (entrée + plat + dessert).

Fini le P'tit Jus qui prenait l'eau. Place au restaurant, café, brasserie Chez Maxime. Au cœur de la ville d'Arcachon, l'établissement vit une renaissance... nouveaux propriétaires, nouvelle équipe, nouveau restaurant depuis fin février, avec une salle supplémentaire à l'étage. La cuisine est très bonne, bien préparée et réalisée avec les produits frais du marché, une formule du midi efficace, que nous avons appréciée, avec un accueil des plus agréables. Un nouveau souffle pour l'établissement qui devrait rapidement se remplir car la qualité est au rendez-vous !

■ LA PIZZERIA

19, rue Jehenne, Arcachon ☎ 05 56 83 20 46 - www.pizzeriajehenne.fr - contact@pizzeriajehenne.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Vente à emporter. Menus de 10,90 € à 12,90 € (le midi). Carte : 15 € environ. Vin au verre. Bruschetta 9,50 €, pizza de 9,90 € à 12,90 €, pâtes de 9,50 € à 10,50 €, spécialités de 10,90 € à 21,50 €. Chaises bébé. Terrasse.

Située juste à côté du nouveau quartier du marché municipal, la Pizzeria Jehenne est une institution à Arcachon, elle a été fondée en 1978. En saison, la terrasse, assez grande et très agréable, est très prisée. Dans une ambiance traditionnelle et familiale, les salles sont décorées de détails italiens. Dans les assiettes, c'est aussi l'Italie : les pizzas à la pâte fine sont bonnes et le choix est varié ! A côté, des plats italiens sont proposés : bruschetta, anti-pasti, pâtes, bocconcini, veau au marsala et un grand choix de viandes. En apéritif, un petit lambrusco émoustille les papilles. Pour accompagner le repas, la carte des vins offre les classiques italiens chianti et montepulciano. La Pizzeria Jehenne, ce sont les délicieux arômes de l'Italie qui s'invitent sur le bassin.

■ CAP PEREIRE

1, avenue du Parc-Pereire, Arcachon ☎ 05 56 83 24 01 - www.restaurantcappereire.com - reservation@restaurantcappereire.com



Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. Fermé dimanche soir et lundi soir. Carte : 25 € environ (assiette de charcuterie fine : 19 €).

Plateau de fruits de mer : 39 €. Salades : 14,50 €. Desserts : 8,50 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations :

Programmation mensuelle Jazz et Rythm O'Cap. American Express.

Le Cap Pereire bénéficie d'un cadre magnifique. Cette superbe villa de type arcachonnaise domine la plage et dispose d'une agréable terrasse à la vue imprenable sur le bassin. L'accueil est particulièrement charmant et la cuisine raffinée. Le chef propose des recettes traditionnelles revisitées qui évoluent au fil des saisons. Région oblige, les poissons ainsi que des plateaux de fruits de mer sont à l'honneur. Fricassée de chipirons basquaise accompagnée de chips de chorizo et de pommes de terre grenailles rôties, risotto crémeux aux crevettes et parmesan, bar entier rôti et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, etc., les assiettes sont joliment présentées et copieuses. Côté terre, la carte nous propose un éventail de bonnes choses à déguster : magret de canard entier avec des pommes de terre grenailles façon sarladaise, ou encore suprême de volaille farcie aux gambas et aux épinards accompagné d'une bisque de crustacés et de petits légumes glacés. A savoir, le restaurant accueille une fois par

mois un groupe de musique, à tendance jazz, ce qui donne au lieu une ambiance chaleureuse et festive. Une très belle et très bonne adresse.

■ LE ROYAL MOULLEAU ET LA PIZZERIA DU ROYAL MOULLEAU

2 et 4, rue du Débarcadère, Le Moulleau, Arcachon ☎ 05 56 54 57 45 / 05 56 83 65 21 - www.le-royal-moulleau.com - royal-moulleau33@orange.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Café, bar, glacier, ouvert en continu. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12 €. Possibilité de déguster une des délicieuses pizzas. Terrasse. Pizzas à emporter : 05 56 83 60 83.

Les pieds dans l'eau, enfin presque ! C'est dans un décor unique que vous accueillerez le Royal Moulleau, en lieu et place d'une ancienne brasserie de charme, et sa pizzeria-trattoria. L'atout charme du lieu est sans aucun doute sa terrasse qui offre une vue imprenable sur le bassin d'Arcachon et le phare du Cap-Ferret. Professionnalisme et sourire sont les maîtres mots du restaurant, tout comme la qualité des plats proposés. Nous avons goûté au plateau de fruits de mer composé de 6 huîtres du Bassin, d'un tourteau, de crevettes et de langoustines charnues, de clams, d'amandes, de bulots, de bigorneaux et de palourdes. Le tout servi sur une montagne de glace. Un délice des plus copieux. Voilà pour le côté mer. Pour le côté terre, nous nous sommes laissés tenter par le magret de canard Rossini accompagné de pommes de terres confites au comté. Nous avons eu les papilles en émoi. Si toutefois le plateau et le magret ne trouvaient pas grâce à vos yeux, la carte du Royal Moulleau ne vous laissera pas indifférent, au vu de la gourmandise des plats qui vous sont proposés : chaud/froid de thon rouge aux épices douces ou encore la côte de cochon fermière du Pays basque rôtie accompagnée de pommes de terre à la crème de truffe et de légumes croquants au vinaigre de Chardonnay. La brioche façon pain perdu avec sa boule de glace au caramel et sa chantilly maison est un régal. La trattoria vous réglera avec ses pizzas, ses pâtes fraîches et ses autres spécialités italiennes... Là encore l'originalité et le goût priment et le choix est large... et toujours avec une vue imprenable !

■ LE CABESTAN

6 bis, avenue du Général-de-Gaulle, Arcachon ☎ 05 56 83 18 62 - Entre le Casino et l'Olympia, à 100 mètres du front de mer.

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h15. En juillet et août, ouvert le mardi soir. Réservation recommandée.

Menus de 26,50 € à 36,50 €. Carte : 25 € environ. Chèque Vacances.

A deux pas du Casino, vous ne manquerez pas la devanture bleue du Cabestan, ni sa belle porte en fer forgé. Le chef mène sa barque depuis maintenant plusieurs années en renouvelant sa carte et proposant de très bons produits de la criée, cuisinés avec finesse. Toutes les spécialités sont à déguster les yeux fermés : bar grillé à la plancha, risotto de Saint-Jacques au parmesan et dos de cabillaud sauce merlot, entre autres. On aime les copieux et savoureux menus où pour chacun, il est possible de prendre en entrée une assiette composée d'un assortiment de fruits de mer. Sinon, pour les fans, il reste les traditionnels plateaux, pour un repas iodé complet. Le service est impeccable et attentionné, l'ambiance est conviviale et on compte pas mal d'habitues parmi les clients. La carte des vins et les menus offrent un excellent rapport qualité/prix et, petit détail mais chose plutôt rare, le pain est fait maison. Une très bonne adresse.

■ LE BASSANO

18, boulevard de la Plage, Arcachon ☎ 05 56 54 89 52

Ouvert toute l'année. Fermé 15 jours en janvier. Du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Formule midi : entrée/plat/dessert à 19 € ; entrée/plat ou plat/dessert à 16 €. Le soir formule complète à 23 €. Terrasse.

A l'écart du centre-ville, près du port de l'Aiguillon, le Bassano est un restaurant italien, un vrai. Le charme de l'établissement est authentique. Avant même de passer la porte de ce restaurant, vous serez attiré par ses petits luminaires rouges et verts. Une fois à l'intérieur, vous découvrirez un espace certes pas grand, mais charmant, rustique juste ce qu'il faut. Avant même de goûter aux plats, la gentillesse de la serveuse, finira de vous convaincre, sans hésitation, vous êtes tombé sur la bonne adresse. Parcourons la carte maintenant, si elle change régulièrement au gré des envies du chef, elle vous proposera à chaque fois de savourer le meilleur de la cuisine italienne, fine et raffinée. Les pizzas sont bien sûr, la spécialité de cet établissement. Sachez par ailleurs que si vous n'avez pas le temps de vous arrêter, vous pouvez les commander à emporter. Si vous n'êtes pas de grands amateurs de pizzas, n'ayez crainte le chef à d'autres mets à vous proposer avec par exemple en entrée un avocat au parmesan et en plat, le tournedos de Merlu ou encore ses lasagnes 100% pur bœuf français. En dessert, s'il est encore à la carte goûtez donc au moelleux à l'orange. Bon appétit !

■ LA LOUBINE

78, boulevard de la Plage, Arcachon ☎ 05 56 83 12 15 - laloubine.restaurant@gmail.com

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours en juillet et août. Fermeture le mardi soir et le mercredi toute la journée hors saison. Menu du jour : 14,90 € avec buffet d'entrées, plat, dessert, vin ou sangria. Menus de 18,90 € à 29,90 €. Menu potence à 26 €. Menu enfant : 8 €.

Plateaux de fruits de mer : 34,90 € (une personne) 65,90 € (deux personnes). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Située entre le quartier de l'Aiguillon et le centre-ville, face au port de plaisance, La Loubine a fait peau neuve en 2013. C'est à Florence et Serge que l'on doit cette métamorphose réussie. Dans l'assiette, les réjouissances se poursuivent. Alors oui, ici les poissons et les fruits de mer sont les stars. Mais le couple n'occulte pas la cuisine traditionnelle et régionale : magret de canard

sauce fruits rouges, salade landaise, faux-filet sauce marchand de vin, etc. A noter le buffet d'entrées composé de crudités et de charcuterie que vous retrouvez dans le menu du jour et le menu Potence. Le petit plus : la terrasse au style lounge est ouverte pour les beaux jours. Un très bon rapport qualité-prix.

■ LE PAVI

63, boulevard du Général Leclerc, Arcachon ☎ 05 56 83 46 96

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir, le mercredi soir et le jeudi hors vacances scolaires et uniquement le jeudi pour les autres périodes. Menus de 26 € à 32 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 19 €. Terrasse.

Cet établissement aux mains de Delphine et Didier, anciens propriétaires d'un hôtel-restaurant dans le Nord a, semble-t-il, trouvé sa clientèle.. Ce couple travaille les produits frais : fois gras, soupe de poisson, mais aussi filet de julienne, bar grillé, daurade, cuisse de canard, magret de canard cuit à la plancha et l'incontournable assiette de l'écailler. Les plats sont agréablement présentés. La formule du midi laisse le choix entre plusieurs mets. Côté déco, c'est sobre mais agréable. Et nouveauté, vous pouvez désormais profiter de la terrasse et du soleil arcachonnais. Accueil chaleureux.

■ DIEGO PLAGE – L'ÉCAILLER

2, boulevard Veyrier-Montagnères, Arcachon ☎ 05 56 83 84 46 - www.diegoplage.com - diegoplage@free.fr



Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 22h30. Service non-stop de Mai à Septembre. Réservation recommandée. Menus de 24,90 € à 45 € (menu du bassin : Entrée+ Plat ou Plat + Dessert : 24,90€ Entrée + Plat + Dessert : 29,50€). Carte : 30 € environ (menu "Carte" 45€). Menu des drôle entre 11 € et 17,90 € (Plat + glace). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle avec vue panoramique à l'étage). Terrasse. Vente à emporter.

Parmi la myriade de restaurants installés sur le front de mer, difficile d'éviter les pièges à touristes. Voilà une valeur sûre. Au bord de l'eau, non loin de la jetée d'Eyrac et de son magnifique carrousel, vous trouverez un des meilleurs écaillers d'Arcachon, fraîcheur garantie. Le cadre est chic et sobre avec ses nappes blanches et ses grandes baies vitrées. Pour profiter de la vue d'encore plus près, la terrasse ombragée est très agréable. Côté carte, les prix sont raisonnables au vu de la qualité des produits. Le menu du Bassin propose un large choix d'entrées, plats et desserts. Par exemple, laissez-vous tenter par la sélection de l'écailler (huîtres, bulots, crevettes), la belle sole grillée, les gambas à la plancha ou l'épaule d'agneau braisée, frites et salade mesclun, pour terminer avec le dessert maison du moment. A la carte, qui est par ailleurs bien fournie, nous ne saurions que trop vous conseiller l'incontournable de l'établissement, la marmite du pêcheur composée de beaux poissons fraîchement pêchés, de gambas, de moules et de pommes de terre. La carte des vins offre une large gamme de prix et le service est très pro. Bref, une adresse sans fausse note.

■ LA TABLE DU BOUCHER

16, rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, Arcachon ☎ 05 56 54 06 28

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au vendredi le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Menu du jour : 13,50 € (entrée, plat ou plat et dessert) et 19,50 € (entrée, plat et dessert du jour sur ardoise). Soir et week-end : menu à 16,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

La Table du Boucher reprend les codes de la brasserie traditionnelle : grand bar qui court le long de la salle, petites tables, banquettes rouges et grands miroirs. Avec dans le fond « la cuisine du boucher » d'où sortent les bons plats qui nous sont servis. Le petit plus : la terrasse. Cette brasserie où la viande est à l'honneur vous proposera tout de même un menu à base de poisson le mardi et le vendredi. De même que des huîtres en provenance directe du bassin tout au long de l'année. Les clients vont très rapidement apprécier le choix proposé : côte de bœuf, côtelettes d'agneau, entrecôte avec son os à moelle, andouillette, magret ou confit de canard, tartare, rognons de veau accompagnés d'une sauce au foie gras et à l'huile de truffe, etc. La Table du Boucher propose un plat du jour copieux, de très bon rapport qualité-prix : pavé de gigot d'agneau et crème d'ail accompagné d'un écrasé de patates douces ou rôti de bœuf à la crème de cèpes et coriandre avec des tortellis à la chiorée, par exemple. Cette adresse à la fois bistrot, brasserie et bar à vin en pleine rue piétonne du centre-ville et à deux pas de la plage vaut le détour. Un accueil simple et chaleureux.

■ BRASSERIE DES MARQUISES

Rue Roger-Expert, Arcachon ☎ 05 56 83 80 06 - www.brasserie-des-marquises.com - brasserie-des-marquises@orange.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 1h30. Service non-stop de 12h à 23h côté restauration de mai à septembre. Menus de 19 € à 25 €. Menu enfant : 8,90 €. Plat du jour : 9,90 € (formule Bistrot uniquement le midi, hors week-end et jours fériés). Vin au verre. Formules petits déjeuners. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

La Brasserie des Marquises est, en plusieurs points, remarquable. Son architecture, d'abord, d'une élégance qui ne dénote pas avec le charme de la place que l'établissement domine. Cette élégance se retrouve à l'intérieur des lieux et ce tout en conservant les codes décoratifs des brasseries : comptoir boisé, banquettes matelassées rouges, etc. Ensuite la convivialité. L'équipe de la Brasserie des Marquises, toute de noir vêtue, vous accueille chaleureusement et ne manque pas de petites attentions pour rendre votre visite la plus agréable possible que ce soit pour un verre en terrasse, un petit déjeuner, un déjeuner ou un dîner, sans toutefois trop en faire ! L'ambiance y est excellente, et monte encore d'un cran lors de soirées concerts ou d'événements sportifs

retransmis sur un écran géant. Dans les assiettes maintenant... Le coup de fourchette vaut le coup, et un grand coup de fourchette car les plats sont très copieux, toujours concoctés à partir de produits frais et de saison, venus tout droit du marché. C'est pourquoi la carte et les menus sont régulièrement changés. Idéalement placée au cœur du centre-ville, à deux pas du marché couvert, la Brasserie des Marquises est, sans aucun doute, un incontournable d'Arcachon.

■ LE PIMENT NOIR

12 bis, rue du Maréchal de Lattre de Tassigny, Arcachon ☎ 05 56 83 41 66

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au jeudi de 10h à 20h ; le vendredi et le samedi de 10h à 23h ; le dimanche de 10h à 19h.

Haute saison : tous les jours de 10h à 0h. Basse saison : printemps, automne et vacances. En hiver, ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Menu unique à 27,50 € (entrée, plat, dessert). Carte : 22 € environ. Menu enfant : 9,90 €. American Express, Chèque Restaurant.

Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

Un petit creux en sortant du cinéma, un petit déjeuner tardif le dimanche matin ou une envie d'apéro ? Allez faire un tour au Piment Noir, vous trouverez à coup sûr un plat qui vous conviendra ! Des salades landaises ou espagnoles, des planches de charcuteries ou de fromages à partager, les classiques moules-frites, une parillada, etc. Quand le temps le permet, il est très agréable de s'installer dehors sur la terrasse et de profiter de l'animation de la rue piétonne. Pour les nomades, le Piment noir propose la livraison à domicile, à la plage, au port avant de partir en mer... La partie épicerie s'est réduite au fil du temps pour proposer à la vente uniquement de la charcuterie espagnole ainsi que quelques fromages de brebis, du manchego et du comté 36 mois d'affinage.

■ MOULES AND BEEF

20, boulevard Veyrier-Montagnères, Arcachon ☎ 05 56 83 49 43 - www.restaurants-moulesandbeef-bassindarcachon.com - agate.reservations@orange.fr



Fermé de mi-novembre à début février. Ouvert tous les jours de 9h30 à 23h. Sans réservation. Menus de 22 € à 25 € (entrée, plat, dessert).

Carte : 17 € environ. Menu enfant : 11 € (- de 10 ans). Formule du midi : 19 € (entrée, plat ou plat, dessert, servi jusqu'à 15h). Vin au verre.

Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Installé sur le front de mer à Arcachon, à deux pas de la jetée Thiers, ce restaurant propose un concept original. Dans l'esprit feria et tapas, on s'installe en terrasse pour manger ou prendre l'apéro, autour de tonneaux en guise de tables. Moules and Beef contente le goût de chacun, les amateurs de moules comme les aficionados de viande. Tout d'abord les moules. Elles sont déclinées sous plusieurs recettes : poulette, marinières, roquefort, curry chorizo ainsi que la spéciale de la maison, chair à saucisse, jambon de pays. Ensuite, la viande : différents tartares, une pièce du boucher et le burger, énorme, avec ses frites maison. Mais Moules and Beef ne se contente pas de ces deux classiques, il propose également, en menu ou à la carte, des huîtres, des gambas et des sardines grillées, du carpaccio de bœuf, de saumon, une copieuse plancha de fruits de mer... En plus d'un accueil sympathique, la vue sur le bassin est imprenable. On peut regarder les nombreuses plates (les bateaux ostréicoles) rentrer au port, chargées de leur précieuse cargaison. Ce restaurant est un lieu convivial d'un très bon rapport qualité/prix.

Autres adresses : 19, allée Ortal – 33680 Lacanau-Océan • Avenue du Général-de-Gaulle – 33510 Andernos-les-Bains

■ AU GAMBETTA

25, avenue Gambetta, Arcachon ☎ 05 56 83 22 21

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 2h ; le week-end de 9h à 2h. Service continu de 12h à 22h – pizza et salade uniquement de 14h à 19h. Formule : 19,80 € (entrée, plat et dessert). Menu B&B (Burger et Bière) : 18,90 €. Menu bambin : 9,90 €.

Arcachon aussi a son pub ! Le Gambetta est typique de tous les pubs anglais et irlandais avec ses boiseries, sa moquette et ses immenses fauteuils clubs où on prend le temps de se prélasser en sirotant sa bière ou son cidre, en regardant pourquoi pas un match de rugby diffusé sur un grand écran. En été, la terrasse est toute aussi agréable. S'affichent à la carte des salades, des pizzas, des flammekueches ainsi que des burgers dont Le Gambetta composé d'un steak hâché, de bacon, de cheddar, d'oignons, de tomates, salade et d'une sauce béarnaise, ou encore une assiette de foie gras, un incontournable du Gambetta. Mais si vous venez à l'heure de l'apéro, vous pourrez accompagner les tapas et les sympathiques assiettes à partager à votre cocktail ou à votre bière pression, ici sont servies de la Heineken, Affligem, Affligem aux fruits rouges et la bière du mois.

■ LE NOROÏT

88, boulevard de la Plage, Arcachon ☎ 05 56 83 82 41

Ouvert du mardi au samedi à partir de 19h30 et le soir ; du mardi au dimanche le midi à partir de 12h. Menu unique à 18,50 € (formule moules à l'espagnole : 12,50 €). Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 14,50 €. Suggestions et carte. Chèque Restaurant.

Le Noroît, c'est une adresse charmante à la décoration singulière où l'on est accueilli avec chaleur pour passer un agréable moment. La carte variée décline et sublime les produits de la mer. Un menu unique, régulièrement renouvelé selon les arrivages et la saison, vous propose de découvrir des saveurs travaillées et judicieusement associées par un chef inspiré : six huîtres du Bassin, Trinxat, salade de blancs de poulet rôtis et poêlée d'asperges vertes ou gratinée à l'oignon en entrée ; dorade grillée aux herbes fraîches, parmentier de confit de poule et compotée de chou rouge, contre-filet de bœuf ou encore raviolis champignons, fromage, copeaux de Serrano en plat. Laissez-vous délicieusement surprendre par les assiettes ou commandez l'une des

spécialités qui font aussi la réputation de l'établissement telle que la paella, la zarzuela ou le riz à l'encre de seiche. Les assiettes sont copieuses, savoureuses et présentées avec soin. Une très bonne adresse à tester sans modération !

SANTA MARIA RESTAURANT DU CERCLE DE VOILE D'ARCACHON

Centre nautique, Arcachon ☎ 05 56 83 11 05 - lesantamaria@orange.fr

Ouvert toute l'année. Tous les midis toute l'année. Tous les jours de 9h30 à 14h30. Ouvert vendredi et samedi soir de novembre à avril. Ouvert tous les soirs d'avril à novembre. Service jusqu'à 22h en été et 21h30 en hiver. Menu unique à 27 € (tous les jours midi et soir).

Formule du midi : 15 € (au choix deux entrées et deux plats). Chèque Restaurant.

Au port de plaisance d'Arcachon, face aux cabanes tchanquées, le Santa Maria offre une vue splendide. En terrasse mais aussi en salle si le temps est boudeur, on admire le paysage sans se lasser grâce à l'immense baie vitrée. Chaleureusement accueilli par une équipe souriante et attentive, on vient ici déguster une cuisine régionale et de saison. Foie gras de canard maison, gratiné de Saint-Jacques fraîches aux fruits de mer, dos de cabillaud rôti au coulis de homard, côte de bœuf à la plancha et sa crème forestière, blanquette de ris de veau aux écrevisses et pleurotes, tout ici est subtilement cuisiné. De bons produits, bien travaillés et joliment présentés dans une vaisselle moderne, c'est la recette du Santa Maria. Une recette délicieuse qui comblera les gourmets.

■ **KO-SOMETSUKE**

156, boulevard de la Plage, Arcachon ☎ 05 56 83 67 69

Ouvert du mardi au samedi de 19h à 22h ; du mardi au dimanche de 12h à 14h. Menus de 24 € à 40 €. Formule du midi : 16,50 € (le midi en semaine).

Le Ko-Sometsuke (ou 2K) est un établissement à recommander. Ici, pas de superflu, le chef travaille dans sa cuisine ouverte et sublime les produits avec talent. Soupe de bœuf délicatement parfumée, salade de saumon parfaitement assaisonnée, dim sum au canard, au bœuf ou à la sole, chaque bouchée est un voyage, fin et délicieusement épicé. Si vous êtes sensible au charme de la cuisine asiatique ou que vous souhaitez la découvrir comme rarement on vous la propose, n'hésitez pas à vous rendre dans ce restaurant. Et pour ne rien gâter, l'accueil est toujours souriant et le service attentionné.

■ **LE GRAND CAFÉ VICTORIA – ARCACHON**

Front de Mer, 26, boulevard Veyrier-Montagnères, Arcachon ☎ 05 56 83 07 75

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Service en continu en saison : juillet-août, hors saison : week end et jours fériés. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Face à la mer, à deux pas du lit de sable, vous apprécierez l'élégance des lieux : des tables recouvertes d'une nappe blanche, des lustres anciens, du mobilier en bois, etc. Le personnel est tout aussi élégant, mais aussi bienveillant, ce qui ne gâche rien. Le Grand Café Victoria vous accueille tout au long de l'année pour une dégustation de divers horizons. Car vous pourrez y déguster des huîtres, les spéciales de Joël Dupuch, et plus largement des plateaux de fruits de mer bien garnis ou encore des spécialités de la Botte : risotto au Taleggio et speck, linguine aux palourdes, escalope de veau Bocconcini, ainsi que les pizzas, des classiques de la gourmandise italienne. Le tout pourquoi pas arrosé d'un vin italien. Voilà pour la carte mais, chaque jour, le chef y ajoute ses suggestions, là encore un mélange équilibré entre les poissons et les plats d'inspiration italienne ou de notre région. Si la foule ne vous gêne pas, nous vous conseillons, en période estivale, d'investir la terrasse du Victoria. A découvrir !

■ **CLUB PLAGE PEREIRE**

12, avenue de la Mer, Arcachon ☎ 05 57 16 59 13

Ouvert tous les jours. Carte : 20 € environ. Vin au verre.

Lorsque l'hiver arrive, le Club Plage Pereire ferme ses portes. Mais ce n'est que pour un temps. Le 1^{er} avril 2017, une nouvelle saison s'annoncera pour ce lieu qui séduit les locaux tout autant que les visiteurs venus d'ailleurs. Son cadre d'abord est idéal. Installé à une table du Club Plage Pereire, vous pourrez prendre un verre les pieds dans le sable, avec une vue imprenable sur le bassin d'Arcachon. Le tout dans une ambiance chaleureuse, décontractée et musicale. Si vous souhaitez prolonger l'apéritif, vous pourrez apprécier un coucher de soleil en dégustant un plat savoureux concocté à partir de produits du coin. Qu'on se le dise, le Club Plage Pereire est l'adresse « In » du bassin d'Arcachon !

■ **FRENCHBURGERS ARCACHON**

Place des Marquises, Arcachon ☎ 05 56 66 96 48 - www.frenchburgers.fr - contact@frenchburgers.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 0h. Menus de 12,90 € à 17 €. Menu enfant : 10 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

A n'en pas douter, les Américains jalourent notre audace. Nous, les Frenchies, nous avons osé piquer la recette de leur burger pour en faire un met typiquement français ! Cette audace-là, nous la devons aux chefs étoilés Christophe Girardot, Pascal Nibaudeau et Fabrice Biasiolo. Tous trois ont créé le restaurant-concept French Burgers et Arcachon peut se vanter d'en avoir un sur ses terres, sur la place des Marquises, là où était installée autrefois la librairie-restaurant Alice. Dans un cadre boisé et élégant, vous dégusterez l'un des burgers proposés et ils sont loin de manquer d'originalité : le Gascon, avec son confit de canard, sa sauce aux cèpes, son bleu d'Auvergne, sa salade et ses tomates ; le Normand et son camembert rôti au jambon de pays, sa roquette, sa sauce « French Onions » ; le Terre Océane et son pain sans sésame, sa crème d'avocat, sa roquette, son tartare de Saint-Jacques, huile d'olive, citron et bacon grillé, entre autres. Le tout servi, si vous le désirez, avec de la salade, des frites ou des pommes french

à volonté. Le service est des plus agréables et peut-être aurez-vous la chance de croiser la directrice d'exploitation qui est facile à reconnaître grâce à ses faux airs de Laura Smet (fille de Johnny Hallyday et Nathalie Baye). Sachez que vous pourrez aussi prendre votre petit déjeuner (toasts de pain de mie grillés, beurre doux et confiture, jus d'orange, boisson chaude) dans cet établissement arcachonnais équipé, qui plus est, de tablettes numériques.

Luxe

■ LE BIKINI

18, allée des Arbousiers, Arcachon ☎ 05.56.83.91.36

Ouvert en été, de 9h à minuit. Carte : 45 € environ. Terrasse.

Situé au bord de l'eau face au phare du Cap-Ferret, ce restaurant tient un style moderne et exotique, avec des bambous et de beaux espaces. Assez branché, le lieu offre un cadre idéal pour savourer la bonne cuisine avant un café/baignade. La carte déjà bien gourmande est complétée de suggestions très alléchantes, le tout concocté à partir de produits régionaux. Le soir, vous apprécierez le lieu qui vous permet d'admirer un superbe coucher de soleil. On se laisse facilement charmer ! A vous d'en juger.

■ CAFÉ DE LA PLAGE – RESTAURANT CHEZ PIERRE

Front de mer, 1, boulevard Veyrier-Montagnères, Arcachon ☎ 05 56 22 52 94 - www.cafedelaplage.com - contact@cafedelaplage.com



Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi de 9h30 à 22h30 et le soir. Bar ouvert de 8 à 2h. Réservation recommandée. Plats de 26 € (magret de canard au miel d'épices, gâteau de pommes de terre confites au comté) à 38 € (belle sole de l'Atlantique grillée ou meunière...). Vin au verre. Plateaux de fruits de mer de 30 € à 65 € et SushiBar. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations.

La Café de la Plage, c'est l'incontournable d'Arcachon. Sa terrasse située face à la plage est un atout de taille, certes, mais la qualité de la carte et du service, et ce même en période estivale, font en premier lieu le succès de cet établissement. Que ce soit pour un café, un cocktail ou bien pour un déjeuner ou un dîner, l'équipe dynamique et chaleureuse du Café de la Plage vous accueille avec enthousiasme, toujours le sourire aux lèvres. Asseyons-nous maintenant à la table du restaurant Chez Pierre, si vous avez le temps bien sûr car sinon vous pouvez toujours investir le coin brasserie où l'on peut manger de très bonnes salades, des tartines, des coquillages et des crustacés, etc. Revenons au restaurant, à la déco chic et moderne. Là, le chef vous propose une cuisine gastronomique, raffinée et créative, à base de produits régionaux tels que le foie gras. Situation et plage obligent, vous craquerez sans aucun doute pour l'un des plateaux de fruits de mer, comme le plateau royal avec un demi-homard. Et puis pour les amateurs de poissons crus, une dégustation de sushi et de maki du côté du Sushi-bar. Bonne découverte !

■ LE PATIO

10, boulevard de la Plage, Arcachon ☎ 05 56 83 02 72 - www.lepatio-thierryrenou.com - contact@lepatio-thierryrenou.com

Ouvert toute l'année. Du mardi soir au dimanche midi. Menus de 68 € à 105 € (menu à 42€ midi et soir du mardi au vendredi sauf jours fériés). Accueil des groupes. Terrasse.

Le chef, ancien étoilé de grandes maisons, arrive en plein quartier de l'Aguillon pour régaler une clientèle de choc. Une décoration qui joue la légèreté contemporaine, un petit salon pour le café, un patio fleuri, le bonheur est dans la place. L'accueil chaleureux de Thierry Renou n'a d'égal que son talent. Précisons également que l'adresse bénéficie d'une des rares caves souterraines sur le bassin. Profitez d'huîtres du bassin, de Saint-Jacques au caviar d'Aquitaine ou encore d'asperges des Landes. Une sélection rigoureuse promet une dégustation gourmande tout en découvrant les produits de la Gironde. A noter que le menu de la semaine à 42 € avec entrée, plat, fromage et dessert offre un super rapport qualité-prix. Ce menu change toutes les semaines.

Sortir

Cafés – Bars

■ LE BAR DE L'OUBLI

234, boulevard de la Côte-d'Argent, Le Moulleau, Arcachon ☎ 05 57 72 00 45

Ouvert toute l'année.

Situé à mi-chemin entre l'église Notre-Dame-des-Passes et la jetée du Moulleau, le bar de l'Oubli est l'endroit branché où il faut être vu ! Seul héritage du vieux salon de coiffure qui a précédé l'Oubli : des motifs de chevelure à la mode « art déco » calqués sur les vitres. Fondé il y a 30 ans, L'Oubli et sa déco très tendance fut longtemps un des hauts lieux de la vie nocturne et a le mérite d'avoir su le rester. Sa position centrale lui assure un déferlement d'habitues chaque été. Du petit dej' à l'apéro, les vacanciers s'y pressent, s'y retrouvent et s'y connectent à une liaison wifi. Territoire des plus emblématiques, l'oubli est fréquenté par une clientèle hétéroclite allant des locaux aux parisiens branchés, des gens de tous âges mais toujours « dans le vent ».

■ LE BACCHUS

4, avenue Notre-Dame-des-Passes, Le Moulleau, Arcachon ☎ 05 56 54 50 35

Ouvert tous les jours de 8h30 à 2h. Repas : environ 20 € par personne. Wifi gratuit. Terrasse. Restauration. Brunch.

Le Bacchus est une institution dans le paysage arcachonnais. Ouvert tous les jours et toute la journée, assurant un service en continu, il compte son lot d'habités et de touristes. Le bar dispose d'un emplacement idéal, profitant du soleil toute la journée. Vous trouverez également une salle intérieure pour déguster cocktails et tapas, avant d'aller faire une partie de billard. Pour les sportifs, le bar retransmet les matchs de foot et de rugby sur écran géant.

■ LE BRONX

15, rue Sully Melendes, Arcachon ☎ 09 70 38 60 98 - www.lebronx-baravin.fr

Ouvert du jeudi au samedi de 19h à 1h ; le dimanche de 16h à 19h. Assiette de charcuterie ou fromage ou mixte : 12 € – Verre de vin : de 4 € à 6 €. Restauration. Animations. Concerts.

Le Bronx est un lieu où il fait bon vivre. Il n'est certes pas très grand, mais cela renforce un peu plus l'atmosphère chaleureuse et conviviale qui s'en dégage. Assis autour d'une table boisée, vous dégusterez l'une des multiples références françaises ou internationales, soigneusement sélectionnées par le sommelier Olivier. Car oui, Le Bronx est un bar à vin mais pas que. Puisque vous pourrez accompagner votre breuvage d'une généreuses assiettes de tapas (fromages, charcuterie, foie gras entier). Et puis, c'est ce qui fait le charme des lieux, les habitués en conviendront, Le Bronx est un formidable club de jazz, blues et autre styles musicaux, où les artistes aiment improviser des bœufs.

Activités entre amis

■ CASINO

163, boulevard de la Plage, Arcachon ☎ 05 56 83 41 44 - www.casinoarcachon.com - casino-arcachon@partouche.com

Ouvert toute l'année. À partir de 11h. Restauration. Salle de réception de 100 personnes. Bar à cocktails. Concerts. Festivals.

Depuis plus de 100 ans, cette belle bâtisse abrite la fièvre des joueurs qui disposent ici de pas moins de 100 machines à sous (mises de 2 centimes à 2 euros) pour s'adonner à leur passion. Les jeux traditionnels bénéficient d'une place de choix au casino d'Arcachon. Deux Roulettes anglaises (mise minimum = 1 € ; mise maximum en plein = 20 € ; mise maximum sur chance simple = 360 €). Une table de Black-Jack (mise minimum = 5 € ; mise maximum = 250 €) etc. Ce salon est ouvert dès 21h tous les soirs. Idéalement situé, à deux pas du front de mer, le Casino installé depuis 1903 dans le somptueux château Deganne, fait vibrer la station balnéaire prisée des stars et autres personnalités.

À voir – À faire

■ BASILIQUE NOTRE-DAME

21, allée Mentque, Arcachon

Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Fermé certains lundis. Offices mardi et vendredi à 9h15 et dimanche à 11h15.

Dominant la ville, cette superbe basilique néogothique abrite une statue en albâtre de « la Vierge à l'Enfant » ainsi que la chapelle des Marins, érigée en 1722. De nombreuses histoires entourent le mythe du père Thomas Illyricus qui aurait sauvé des bateaux de la tempête en priant et aurait reçu cette statue en albâtre directement des eaux. Deux chapelles ont précédé l'actuelle, ayant subi de graves dommages : une a été détruite par une tempête et une autre a été ensevelie par les sables. L'actuelle a aussi eu son lot de malheur, entre piraterie et incendie, mais s'est toujours relevée. Du parvis de la basilique Notre-Dame, face à la mer, on aperçoit la Croix des Marins dressée en 1902. Déjà en 1722, une croix rustique de bois rouge s'élevait à cet emplacement et il était d'usage, quand les chalutiers ou les vapeurs quittaient le port, de saluer au passage de trois coups de corne ou de sirène pour demander la protection de Marie. A leur retour, s'ils avaient réussi à rentrer au port sans encombre, ils venaient la remercier.

■ ÉGLISE NOTRE-DAME-DES-PASSES

Parvis Notre Dame des Passes du Moulleau, Le Moulleau, Arcachon

Ouvert toute l'année. Gratuit.

Surplombant la ville d'Arcachon, l'église est un ancien couvent Dominicain, elle est notamment remarquable par son style grec orthodoxe rappelant les églises byzantines. Construite en 1863 au sommet d'une dune, elle fut agrandie en 1928 pour devenir une église paroissiale et restaurée en 1993. Le chœur et la nef sont ornés de superbes fresques représentant principalement des anges. La particularité de toutes ses représentations est une statue, quasi unique en France, représentant la Vierge en état de grossesse nommée : « La Vierge de l'Avent ». Balade incontournable ; visiter l'église qui offre une sublime perspective sur l'avenue du même nom, descendre jusqu'à la jetée du Moulleau sans oublier l'arrêt au Sorbet d'Amour pour déguster ses crèmes glacées artisanales.



ÉGLISE NOTRE-DAME-DES-PASSES - L'église Notre-Dame-des-Passes dans le quartier du Moulleau / © Seb Hovaguimian – Fotolia

■ LE BÉLVÈDÈRE

Passerelle Saint-Paul, Passage de l'Observatoire, Arcachon

Renseignements à l'office de tourisme. Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Gratuit.

Ce belvédère, également appelé observatoire Sainte-Cécile, est situé sur la dune du même nom, sur la ville d'Hiver. Point de vue privilégié, il domine la ville de ses 15 mètres de haut. On y accède à partir du parc Mauresque par un petit chemin escarpé, puis en traversant la passerelle Saint-Paul. Cette tour métallique réalisée en 1863 par l'architecte ingénieur Paul Régnauld (qui eut comme assistant un certain Gustave Eiffel) offre l'une des plus belles vues du bassin. L'accès, impressionnant, est limité à 8 personnes. L'escalier en colimaçon ne tenant que par des cordes et des câbles, on tremble en montant mais le jeu en vaut la chandelle.

■ LE PARC MAURESQUE

Ville d'hiver, Avenue Victor-Hugo, Arcachon ☎ 05 57 52 98 98

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 8h30 à 19h30. Haute saison : tous les jours de 7h à 22h. Gratuit.

Très agréable, le parc Mauresque domine la ville et permet de se balader tout en profitant du panorama, on aperçoit même un bout de bassin. Situé en ville d'hiver, il est dessiné à la façon des jardins anglais, tout en sinuosité. On y flâne, on s'y promène, on admire les statues et les arbres centenaires dans une ambiance Belle Époque. C'est aussi l'occasion d'y voir l'ancien site du casino, ainsi que sa maquette et de se plonger dans l'Arcachon du début du siècle. Le casino Mauresque était un véritable joyau de la Belle Époque, ses façades imitant notamment l'Alhambra de Grenade, la mosquée de Cordoue ou encore l'Alcazar de Tolède. Il connut malheureusement un destin tragique et brûla en 1977. C'est près de la maquette qu'arrive l'ascenseur accessible du bout de la rue du Maréchal de Lattre de Tassigny, derrière une superbe fontaine. Vous trouverez des aires de jeux pour enfants, un théâtre de verdure, des animations pour les enfants (voitures à pédales...), une roseraie ainsi que de nombreux bancs pour se détendre ou pique-niquer.

■ LA SOURCE SAINTE-ANNE-DES-ABATILLES

157, boulevard de la Côte-d'Argent, Arcachon

Visite guidée (contacter l'office de tourisme).

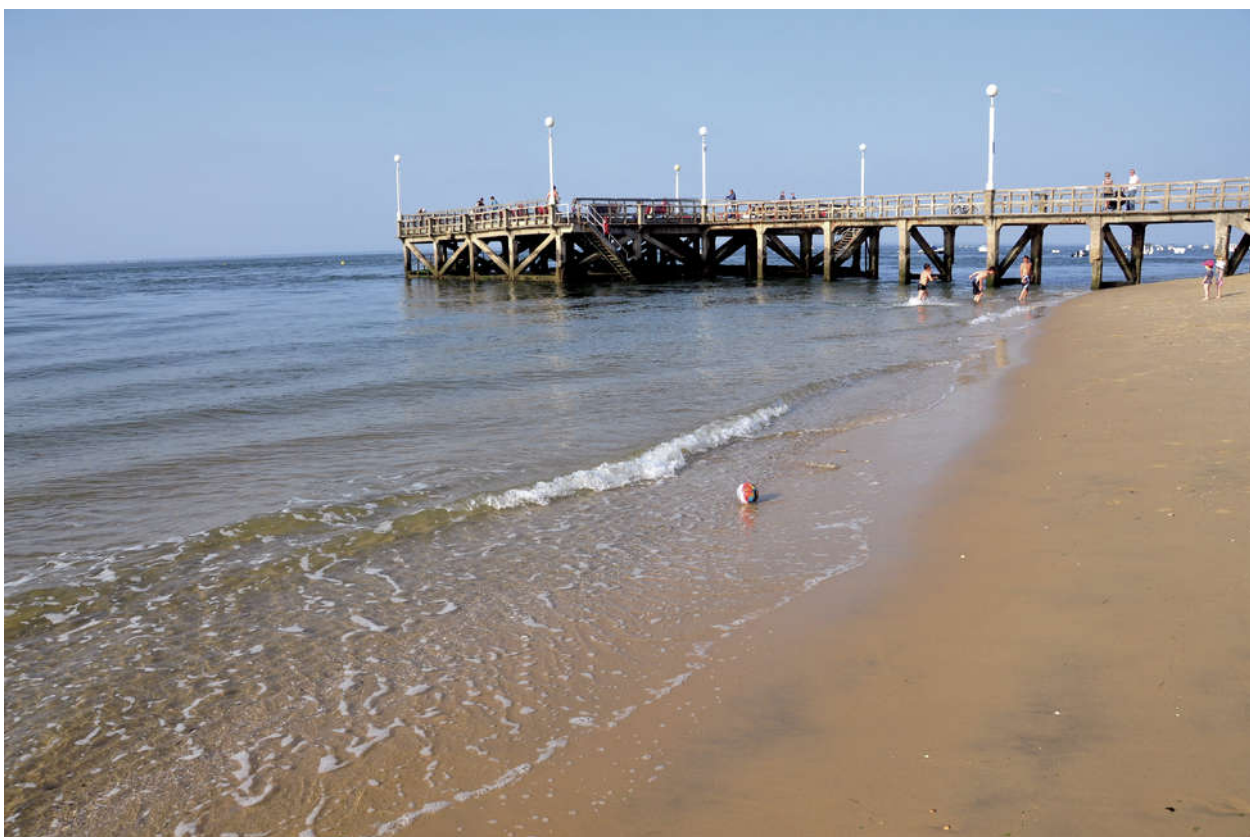
En 1923, Louis Lemarié cherche du pétrole et trouve... de l'eau ! L'eau des Abatilles est captée à une profondeur de 472 mètres et à une température de 25 °C, ce qui en fait la source la plus profonde de France. En 1925, la société thermale des Abatilles est exploitée pour la première fois, l'eau mise en bouteilles et commercialisée sous le nom de Saint-Anne. Après libération, la source est en piètre état et c'est Vittel qui relance cette eau en rachetant la société thermale à la fin des années soixante. La Source des Abatilles appartient aujourd'hui au groupe Perrier-Vittel SA (groupe Nestlé). C'est une eau légère, peu minéralisée. Elle jaillit en

pleine nature, à proximité de la dune du Pyla et de la forêt des Landes. Si l'établissement thermal n'existe plus, subsiste une fontaine qui constitue un lieu de visite agréable tout au long de l'année. Une personne de l'entreprise vous accueille et vous explique le fonctionnement et l'histoire de la source et vous propose une dégustation d'eau sortant directement du gisement, tiède et légèrement soufrée. Pour les visites, se renseigner auprès de l'office de tourisme.

■ LA VILLE DE PRINTEMPS

Arcachon

Construite au milieu d'un parc arboré, la Ville de Printemps associe site naturel et superbes demeures. Le Parc Pereire est ainsi propice aux promenades et à la détente. L'agréable plage Pereire s'étend de la pinède jusqu'au bord du Bassin aménagée d'une longue promenade piétonne et d'un jardin maritime. Témoin de la naissance d'Arcachon au XVI^e siècle, ce quartier s'étend de la basilique Notre-Dame Des Passes au parc Pereire, incluant les Abatilles et le Moulleau incluant la Croix des marins, la jetée de la Chapelle, mais aussi les belles villas qui bordent l'avenue Sainte-Marie et le boulevard de l'Océan. Le très chic quartier du Moulleau a gardé un habitat dispersé où chaque villa possède son jardin ou son parc.



LA VILLE DE PRINTEMPS - Plage près de la jetée de la Chapelle à Arcachon / © Xiongmao – Fotolia

■ LA VILLE D'ÉTÉ

Arcachon

Principalement concentrée sur le centre-ville et le front de mer, la Ville d'Été est le quartier le plus ancien et le plus fréquenté d'Arcachon. Construit aux alentours de 1845, ce quartier est composé de trois jetées : la jetée Thiers, la jetée Eyrac (et son carrousel) et la jetée Legallais qui ponctuent la promenade du front de mer. C'est au delà de cette avenue, du château Deganne (Casino) jusqu'à l'allée de la Chapelle que se situe le cœur de la ville d'Arcachon, avec son marché rénové et sa toute nouvelle place des Marquises près de la mairie, son centre administratif, ses rues piétonnes, ses petites boutiques originales et ses magasins chics... La ville d'Été s'impose comme un lieu de vie incontournable. Elle est la destination préférée des Bordelais pour les week-ends en toute saison ou durant les chaudes soirées d'été, période à laquelle la ville s'anime.



LA VILLE D'ÉTÉ - Promenade sur la jetée Thiers / © Eléonore H – Fotolia

■ LA VILLE D'HIVER

Arcachon

Située sur les hauteurs d'Arcachon, la Ville d'Hiver fut un haut lieu de villégiature de la Belle Epoque. Ses villas extravagantes ont d'ailleurs presque toutes été construites d'un trait à la fin du XIX^e siècle. Extravagante n'est pas un vain mot pour qualifier leur architecture qui s'inspire du néo-gothique, du néoclassique et même du style mauresque ou encore colonial. L'idée de ses créateurs, Emile et Isaac Pereire, deux riches banquiers, était de faire émerger une ville nouvelle à l'heure où Arcachon affichait un statut de station balnéaire huppée. Destinée à accueillir de riches aristocrates venus du monde entier afin de passer les mois d'hiver sous le doux climat d'Arcachon, elle est constituée d'une succession de superbes villas protégées des vents par une forêt de pins et un labyrinthe d'allées en lignes courbes. Les effets bénéfiques des effluves de pins draineront également vers la Ville d'hiver une clientèle de malades fortunés venant se ressourcer dans ce « sanatorium à ciel ouvert ». Parmi les 73 demeures à découvrir, on compte la villa Toledo et ses inspirations hispaniques ou encore la villa Brémontier réinterprétant le chalet suisse.



LA VILLE D'HIVER - Villa à Arcachon. / © Alexander Demyanenko – Shutterstock.com

■ LA VILLE D'AUTOMNE

Arcachon

Principalement composée du quartier de l'Aiguillon, quartier pittoresque à vocation maritime, la Ville d'Automne s'étend du château Deganne (Casino de la Plage) au bassin de La Teste. C'est principalement autour du port de pêche et de plaisance que la Ville d'Automne a pris forme, c'est le dernier des quartiers à avoir été baptisé d'une saison. L'endroit a su conserver son identité d'ancien village de pêcheurs. La Ville d'Automne est typique, avec ses maisons basses aux toits de tuiles rouges et aux volets de couleurs vives. Second port de plaisance de la côte ouest derrière celui de La Rochelle, le port d'Arcachon est aujourd'hui un grand complexe de plaisance. Il peut accueillir 2 600 bateaux de toutes tailles et offre des infrastructures complètes sur une superficie de 21 ha. A l'extrémité du port, prenez le temps d'admirer l'œuvre de l'artiste arcachonnais Claude Bouscau, nommée le monument des Péris en mer, qui, suivant l'angle de vue, prend la forme d'une ancre ou d'une croix. La statue du sacré cœur, qui surmonte l'église Saint Ferdinand, avec ses 42 mètres de haut, protège à la fois le quartier et les marins qui quittent le port d'Arcachon.

■ LE MUSEE AQUARIUM

2, rue du Professeur Jolyet, à coté du casino de la plage, Arcachon ☎ 05 56 54 89 28 - www.musee-aquarium-arcachon.com - aquarium.arcachon@orange.fr

Fermé du 3 novembre au 14 février. Ouvert tous les jours de mi-février à mi-mars de 13h45 à 18h, de mi-mars à fin juin et septembre de 9h45 à 12h15 et de 13h.45 à 18h30, en juillet et août de 9h45 à 12h15 et de 13h45 à 19h, en octobre et novembre de 9h45 à 12h15 et de 13h45 à 18h. Ouvert tous les samedis toute l'année de 14h à 18h. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 4 à 10 ans) : 3,50 €. Groupe (15 personnes) : 4 € (groupes scolaires 2,50 €). Etudiants : 3,70 € sur présentation de justificatif.

Le Musée Aquarium, créé en 1867, dépend de l'Institut de biologie marine d'Arcachon, établissement de recherche et d'enseignement du milieu marin. De nombreuses espèces de la faune et de la flore du monde sous-marin de la région sont présentées sous une forme ludique et didactique avec une explication simple. On aime se promener parmi les tortues, les chiens de mer, les dorades, les anémones, les étoiles de mer... Les plus curieux pourront se rendre dans les salles spécialisées présentant l'archéologie, l'histoire de la région et bien sûr, l'ostréiculture.

■ ASCENSEUR DU PARC MAURESQUE

Place du 8 mai, Arcachon

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours et les jours fériés de 8h30 à 19h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 7h à 22h. Haute saison : juin à septembre. Gratuit.

Un ascenseur en ville ? Eh oui ! Afin de rejoindre le parc Mauresque situé dans la Ville d'hiver, vous pouvez emprunter l'ascenseur mis à votre disposition par la ville tout au bout de la rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, derrière la superbe fontaine. Après un long couloir au plafond très coloré puis la montée en ascenseur, vous arriverez au cœur de l'arboretum, face à une belle vue sur le bassin et la Ville d'été d'Arcachon, en contrebas. Auparavant, la liaison entre la Ville d'Été et la Ville d'Hiver se faisait à pied en empruntant un petit chemin à lacets jalonné de galets. Construit en 1913, le funiculaire d'origine a très vite été emprunté par les joueurs du Casino Mauresque et les Arcachonnais en général. Transformé en 1948 en un ascenseur plus sûr, il permet encore aujourd'hui de s'épargner la montée à pied, non pas moins agréable mais certes plus fatigante.

■ MAQUETTE DU CASINO MAURESQUE

Arcachon

Gratuit. Hiver : 8h à 19h30. Été : 7h à 22h.

A voir dans le Parc Mauresque : la maquette de l'ancien casino, située au sortir de l'ascenseur. Cette maquette a ceci d'intéressant qu'elle vous donnera une idée de la grandeur d'Arcachon en tant que station touristique prisée au XIX^e siècle. Faites de briques rouges et de blanches, son architecture vous rappellera immédiatement L'Alhambra. Edifié en 1863 par la Compagnie des chemins de fer du Midi, le casino a été pensé par le même architecte qui a fait l'Observatoire et la Passerelle. Sur les façades du casino sont reproduits des motifs de l'Alhambra de Grenade, de la Mosquée de Cordoue et de l'Alcazar de Tolède. A l'intérieur, les salles de jeux se succèdent aux cafés à la mode turque. Surmonté de deux coupoles de 7 mètres de diamètre et trônant à 25 mètres au-dessus de la Ville d'Été, on vous laisse imaginer la somptuosité de l'édifice. Fin tragique pour le casino, il brûla en 1977 suite à un incendie, il n'en reste aujourd'hui que le Parc.

■ LE CÔTE D'ARGENT

76, boulevard de la Plage, Arcachon ☎ 06 40 33 03 30 / 05 57 72 28 28 - contact@lecotedargent.com



Ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Cuisine pro inox, chambres froides, bar service équipé.

Le Côte d'Argent est un catamaran d'exception (25 mètres de long et 9 mètres de large) à bord duquel vous partirez à la découverte des plus beaux paysages du bassin d'Arcachon. Plusieurs prestations sont proposées, comme « Le grand tour du bassin », « La balade autour des cabanes », « La balade aux couleurs du soir », des « Croisières gourmandes » avec des dégustations d'huîtres, entre autres produits du terroir. Accueilli par un équipage charmant, vous passerez un moment délicieux, bercé par les eaux et ébloui par le merveilleux panorama du bassin d'Arcachon. Sachez que vous pouvez aussi faire privatiser ce gigantesque catamaran pour une journée exceptionnelle et originale, que ce soit pour un enterrement de vie de jeune fille ou de garçon, un mariage, un anniversaire ou même, et nous nous arrêterons plus longuement sur ce point, un séminaire d'entreprise. En effet, Le Côte d'Argent, qui peut accueillir jusqu'à 200 passagers, vous offre tout le confort technique nécessaire (écran géant, vidéoprojecteur, wifi) pour vous permettre de travailler efficacement avec votre équipe avant de larguer les amarres et de partir le long des rivages du bassin d'Arcachon.

Visites guidées

■ UNION DES BATELIERS ARCACHONNAIS

76, boulevard de la Plage, Arcachon ☎ 05 57 72 28 28 - www.bateliers-arcachon.com - contact@bateliers-arcachon.com

Départs Arcachon, Cap Ferret, Le Moulleau, Le Canon, Andernos, Dune du Pilat, Arès. Grand tour du bassin : 25 €, de 8,50 € à 17 € pour les enfants. Delta de la Leyre : de 29 € à 34 €. Visite guidée. Location de bateau de 28 à 49 places (possibilité à la demi-journée), location de pinasse. Visite guidée. Location de bateau de 28 à 49 places (possibilité à la demi-journée), location de pinasse.

Les navettes quotidiennes relient villes et sites remarquables et les excursions menées par les fiers marins sont un moyen original et incontournable de découvrir les richesses du Bassin. Et il y en a de toute durée et pour tous les goûts : tour du Bassin de jour et au coucher du soleil, les soirs de feu d'artifice, avec dégustation de fruits de mer, tapas, vin et canelés, avec des escales au Canon pour un concert de jazz... Certains bateaux vont jusqu'à vous déposer sur le banc d'Arguin ou la dune du Pilat pour y passer une journée inoubliable. Vous pourrez aussi sillonner le delta de la Leyre, appelé la petite Amazone, en plein cœur de la forêt des Landes. L'UBA vous emmène aussi faire des parties de pêche et propose depuis 2013 une balade en pinasse, bateau traditionnel du Bassin, vers 18h avec dégustation d'huîtres. Le top est le grand tour du Bassin en 2h45, où vous admirerez les Cabanes Tchanquées, l'Île aux Oiseaux, la presqu'île du Cap Ferret et ses villages ostréicoles, la Dune du Pilat et le banc d'Arguin.

■ ARCACHON CITY TOUR

Office de tourisme, Esplanade Georges-Pompidou, Arcachon ☎ 05 57 52 97 97 - www.arcachon.com - visite@tourism-citytours.com

Escal City Tour : profitez d'une visite guidée panoramique de la ville avec un arrêt en Ville d'Hiver pour déguster un breuvage du Second Empire. En avril, mai, juin et septembre : visite de 2h, les mercredis de 14h à 16h. Tarif : 12 € ; enfant : 8 €. Circuit Arcachon City Tour Panoramique tous les mercredis d'avril à juin et en septembre à 14h et 15h15, puis tous les jours en juillet-août à 11h30 (sauf le jeudi) – 14h15 - 15h30 - 16h45. Visite d'1h en français, anglais, allemand et espagnol. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 4 €. Tarif réduit : 8 €. Billets et réservation à l'Office de Tourisme.

Le bus cabriolet reste un moyen insolite et reposant pour en apprendre plus sur une ville qui n'est pas seulement une station balnéaire, mais aussi la ville des quatre saisons. L'Arcachon City Tour vous emmène à travers toute la ville pour y découvrir ses trésors architecturaux et naturels. Du port de la ville d'automne au front de mer de la ville d'été, en passant par la ville de printemps avec sa belle plage Peirere, la visite vous emmènera jusqu'à la ville d'hiver et ses magnifiques villas du Second Empire. Si l'histoire, la culture et les traditions vous intéressent, partez à la découverte des ports ostréicoles d'Arcachon à Gujan-Mestras grâce à l'Ostréi Tour. D'une durée de 2 heures 30, cette visite vous permettra de découvrir les ports ostréicoles, la culture des huîtres et d'aller à la rencontre d'un ostréiculteur. Ce circuit est ouvert le jeudi d'avril à septembre.

■ SPIRIT OF BASSIN

Rue des Marins, Jetée d'embarquement n°2 - Petit Port, Arcachon ☎ 06 77 00 05 46 / 06 32 40 80 22 - www.spirit-of-bassin.com

Adulte : 11 €. Enfant (jusqu'à 3 ans) : 5 € (enfant de 4 à 12 ans : 8 €). Accueil enfants. Visite guidée. Restauration.

Embarquez à bord du *Spirit of Bassin*, un bateau de 18 mètres de long pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes, et partez sur les flots à la découverte des trésors d'Arcachon. En choisissant la balade « Cap sur les cabanes tchanquées » vous approcherez bien sûr ces maisonnettes sur pilonnes plantées au beau milieu du Bassin mais pas que. Vous voguerez non loin des parcs à huîtres, de l'Île aux Oiseaux, du phare du Cap-Ferret et de la Dune du Pilat. Les commentaires instructifs mais toujours agrémentés d'une pointe d'humour très appréciable, vous révéleront tous les secrets de ce qu'il y a de plus beau à voir sur le Bassin d'Arcachon. Cette balade dure 1h15 mais sachez que la compagnie maritime du même nom que son bateau, Spirit of Bassin propose bien d'autres promenades sur l'eau dont une à l'heure de l'apéritif ou carrément une croisière by night de 22h à 1h. Plus intime, vous pouvez aussi embarquer à bord du *Spirit of Nantucket*, une vedette d'esprit néo-rétro de 7,70 mètres de long s'inspirant des canots vénitiens. Neuf personnes maximum. Voir les horaires sur le site Internet.

La Teste-de-Buch



La Teste-de-Buch - Le port ostréicole de La Teste de Buch / © Philippe Devanne – Fotolia



La Teste-de-Buch - Le port ostricole de La Teste de Buch / © *Philippe Devanne – Fotolia*



La Teste-de-Buch - Le petit port pittoresque de La Teste / © *Marc DE TIENDA*



La Teste-de-Buch - Le port ostréicole de La Teste / © Marc DE TIENDA



La Teste-de-Buch - Gare de La Teste, terminus de l'une des premières lignes de chemin de fer en 1841 / © Marc DE TIENDA

Avec ses 26 000 hectares de superficie, dont 10 000 hectares de forêts, La Teste-de-Buch est l'une des plus grandes communes de France. Cette station balnéaire possède le patrimoine emblématique du bassin d'Arcachon : la dune du Pilat – la plus haute dune

d'Europe ! –, l'île aux Oiseaux et ses deux non moins célèbres cabanes tchanquées, le banc d'Arguin, le lac de Cazaux – second plus grand lac d'eau douce français – et une immense forêt de pins maritimes, chênes, acacias et arbousiers. Sur ce territoire se trouvent la station balnéaire de Pyla-sur-Mer avec ses points de vue sur le bassin d'Arcachon et le centre de La Teste avec son port ostréicole et son marché animé et convivial... Ici, il y en a pour tous les goûts, des eaux rassurantes du lac de Cazaux aux longues plages océanes de Pyla-sur-Mer favorables à la pratique du surf, en passant par la découverte à pied ou à vélo de l'environnement maritime et forestier. Les habitants de La Teste-de-Buch sont les Testerins et les Testerines.

Pratique

Tourisme – Culture

■ OFFICE DE TOURISME DE LA TESTE-DE-BUCH

13 bis, rue Victor-Hugo, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 54 63 14 - www.tourisme-latestedebuch.fr - info@tourisme-latestedebuch.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h.

La Teste-de-Buch est la commune la plus étendue du Bassin d'Arcachon, vous retrouverez donc l'office de tourisme à l'adresse indiquée, ainsi qu'aux deux points d'information tourisme, situés à Pyla-sur-Mer et à Cazaux, dans les mairies annexes. Le patrimoine naturel de La Teste-de-Buch est exceptionnel et pour ne pas en rater une miette, mieux vaut se renseigner auprès des professionnels de l'office. Vous y trouverez dépliants, cartes, idées balades, renseignements pratiques et bons conseils pour votre séjour. Partez ainsi à la découverte de l'île aux Oiseaux, de la dune du Pilat, du banc d'Arguin, des prés salés... Vous trouverez également des idées d'activités, de la voile à l'ULM, en passant par la randonnée ou le vélo. Se restaurer, se loger, l'office de tourisme vous accompagnera tout au long de votre séjour et vous permettra de profiter au mieux des merveilles de La Teste-de-Buch.

■ POINT INFORMATION TOURISME DE LA DUNE

Aire d'accueil de la dune, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 22 12 85 - www.tourisme-latestedebuch.fr

Ouvert d'avril à mi-septembre et pendant les vacances de la Toussaint. Aire d'accueil avec parking, restauration et commerces. Mise en place de visites accompagnées sur la dune du Pyla. Escalier sur place d'avril à début novembre.

La plus grande dune d'Europe, avec 104 mètres de haut, 2,7 kilomètres de long et 500 mètres de large, la Dune du Pilat, joyau du patrimoine testerin, mérite amplement son titre de site classé, détenu depuis 1978. Avec près de 1,5 million de visiteurs par an, ce grand site national accessible toute l'année, est le plus visité d'Aquitaine. En profitant des visites accompagnées vous découvrirez les merveilles de ce coin de nature hors norme. Le point d'information vous donnera tous les renseignements nécessaires à votre visite, et peut-être même une astuce pour éviter le retour difficile...

Se restaurer

Sur le pouce

■ LA KANTINE DES COPINES

171, rue Marcel Dassault, La Teste-de-Buch ☎ 06 31 39 62 30 - Lebardescopines@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Plat et tapas de 9€ à 19€ – Dessert : 6€. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Installée au cœur de la zone industrielle de la Teste-de-Buch, la Kantine des Copines semble être fait de bric et de broc, mais il n'en est rien. Tout est calculé pour vous accueillir dans un lieu champêtre animé d'une ambiance des plus conviviales. L'été, du côté de la terrasse, vous apprécierez de boire un verre et de déguster quelques tapas, avant ou après, pourquoi pas, une partie de pétanque sur le boulodrome. La Kantine des Copines prête volontiers et régulièrement sa scène à des groupes du coin ou d'ailleurs, mais elle organise aussi des soirées et des brunch le dimanche à thèmes. Soirées folles garanties !

Bien et pas cher

■ LA GUITOUNE

95, boulevard de l'Océan, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 22 20 00 - www.laguitoune.com/ - contact@laguitoune.com

Ouvert toute l'année. Du jeudi au dimanche. Carte : 15€ environ. Moules au foie gras avec frites pour 13,50€, dégustation d'huîtres dès 6€.

La Guitoune est un endroit agréable. Du fait de sa situation géographique, vous mangerez (en terrasse si le temps le permet) en face de la mer. D'ailleurs, de grandes baies vitrées vous permettront de profiter de la beauté du bassin d'Arcachon. La carte est variée, les plats peu coûteux et le personnel sympathique.

LE JSB RESTAURANT

2, rue du Général-Chanzy, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 66 26 35

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 11h45 à 13h45 ; du jeudi au samedi de 18h45 à 21h45. Haute saison : du lundi au samedi de 11h45 à 13h45 et de 18h45 à 21h45. Carte : 12 € environ. Formule du midi : 11 €. Chaises bébé. Animaux acceptés. Terrasse d'été.

Voici une adresse bien sympathique et idéale pour un repas convivial entre amis. Ouvert en 2013, la table de Julie vous propose une cuisine maison dans un cadre à la décoration originale sur le thème du cinéma. On aime son bar à l'entrée, sa cuisine ouverte, sa petite terrasse nichée à l'arrière de la bâtisse, et surtout l'accueil souriant et attentionné. Dans les assiettes, on retrouve une cuisine de saison sans prétention qui valorise les produits. Parmi les spécialités, on se régale avec des burgers maison qui se renouvellent régulièrement mais aussi tapas et suggestions du jour telles que samoussa de poulet ou lapin au basilic à des prix très raisonnables. A noter que le JSB est situé à deux pas de l'excellente fromagerie Les Souris fromagères, ce qui lui permet de proposer de délicieuses raclettes traditionnelles et fondues suisses en hiver. Un petit coin de "délices" à découvrir.

■ FOOD & SAISONS

Avenue de l'Europe, La Teste-de-Buch ☎ 07 82 35 68 99 - info@foodetsaisons.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi et le vendredi de 11h45 à 14h15. Lundi et vendredi : parking de Cultura – mardi et mercredi : parking de Décathlon – le jeudi à Salles – le samedi au marché de Saint-Jean-d'Illac. De 2,50 € (entrées et desserts) à 7,50 € (burgers et plats du jour). Terrasse. Vente à emporter.

Le premier food truck du bassin est une petite merveille. Amateurs de goût et de cuisine de saison, cette adresse risque de rapidement devenir votre repaire. Tandis que Florence vous accueille et vous conseille avec le sourire, aux fourneaux, Stéphane concocte chaque jour des recettes créatives, gourmandes et généreuses. Du vrai burger maison avec confit d'oignons, petits légumes et sauces maison qui vont bien, aux plats du jour (deux au choix), c'est un régal. Parmi les créations on trouve, selon la saison, les ballotins de dinde farcis aux épinards et lentilles mijotées, le curry de porc épicé, le magret de canard et sa purée maison, mais aussi des entrées délicieusement surprenantes, des terrines et foie gras maison et des desserts à se damner comme le superbe lemoncurd framboises fraîches et craquelin. Envie de surprise gustative ? Réveillez vos papilles avec la cuisine inventive et délicate de Food & Saisons.

■ SURF CAFÉ

5, rue Camille-Pelletan, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 66 38 61

Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 23h à 2h. Tapas à partir de 7 € ; burgers de 14 € à 15 € ; tartes flambées de 6 € à 9 €. Formule du boucher à 19,90 €. Terrasse. Animations.

Pour déguster tapas, burger ou tartare de bœuf dans un cadre délicieusement décalé et subtilement branché, avant de se déhancher sur la piste, le Surf Café est l'adresse idéale. A deux pas du port de la Teste, cet établissement dynamique et convivial propose des soirées musicales inoubliables. De nombreux concerts sont organisés toute l'année. Des assiettes savoureuses et bien garnies, un cadre accueillant, une bonne musique... de quoi passer une très belle soirée !

■ CHEZ JÉJHÉNE

Cabane n°15, Avenue des Pêcheurs, La Teste-de-Buch ☎ 05 57 73 62 88 / 06 74 68 25 27

Juillet/août : 9h30 à 21h tous les jours – Septembre à juin : 9h30 à 18h sauf mardi et mercredi. Dégustation d'huîtres : 6 moyennes : 6 € – 12 moyennes : 10 € – 6 grosses : 7 € – 12 grosses : 12 €.

La cabane n° 15 n'est pas facile à trouver, il vous faudra contourner le port de la Teste-de-Buch. Mais une fois que vous y serez, vous pourrez profiter d'un moment agréable. Hélène et Jérôme Laboual vous proposent de déguster sur place ou à emporter des huîtres délicieuses accompagnées pourquoi pas de crevettes grises ou roses, de bulots, de bigorneaux ou d'un pâté. Le tout arrosé d'un verre de vin blanc d'Argilius. Vous apprécierez la simplicité du lieu et le bel accueil que vos hôtes vous réserveront.

■ LA KANTINE DES COPINES

171, rue Marcel Dassault, La Teste-de-Buch ☎ 06 31 39 62 30 - Lebardescopines@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Plat et tapas de 9 € à 19 € – Dessert : 6 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Installée au cœur de la zone industrielle de la Teste-de-Buch, la Kantine des Copines semble être fait de bric et de broc, mais il n'en est rien. Tout est calculé pour vous accueillir dans un lieu champêtre animé d'une ambiance des plus conviviales. L'été, du côté de la terrasse, vous apprécierez de boire un verre et de déguster quelques tapas, avant ou après, pourquoi pas, une partie de pétanque sur le boulo-drome. La Kantine des Copines prête volontiers et régulièrement sa scène à des groupes du coin ou d'ailleurs, mais elle organise aussi des soirées et des brunch le dimanche à thèmes. Soirées folles garanties !

Bonnes tables

■ RESTAURANT DU PORT

2, avenue des Ostréiculteurs, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 54 64 81 - www.cafe-restaurant-du-port.com



Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menu du jour : 16 €, menu Escale : 20 €, menu Croisière : 27€. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 12 € (du lundi au vendredi hors jours fériés). Vin au verre. Assiettes et plateaux de fruits de mer : de 21 à 41 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Salle climatisée, animaux admis.

Le paysage que l'on contemple depuis sa table laisse rêveur : les cabanes de pêcheurs, les embruns, les bateaux semblant échoués selon la marée... Le restaurant lui-même a des allures de cabane tchanquée géante, décoration boisée, tableaux et filets aux murs. La carte se décline autour des produits de la Mer : à l'honneur donc, poissons et fruits de mer en tous genres. Les huîtres sont bien présentes en plateaux, belle sélection de poissons et jolie diversité dans la préparation des moules (à la catalane, au roquefort, à la crème), vous ne saurez plus où donner de la tête ! Il y a tout de même une petite sélection de viandes, pour satisfaire tout le monde. Bonne sélection de vins. Une adresse ouverte à l'année, dès qu'une envie d'iode se fait sentir ; en sachant que la meilleure saison pour les tourteaux et les langoustines est de mai à octobre, pour les moules de juin à octobre, de mai à août pour le vendangeur (petit rouget) et fin août et septembre pour le casseron (petite seiche).

■ LE PANORAMA

Route de Biscarosse, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 22 10 44 - www.camping-panorama.com - camping@mail-panorama.com

Plats de 10 € à 28,60 €. 6 huîtres : 7,80 €, 12 huîtres : 14,70 €.

S'il est un lieu qui n'a pas volé son nom, c'est bien ici et qu'on se le dise, il est splendide. Situé entre les pins du camping éponyme, ce restaurant possède l'avantage d'allier une ambiance populaire et estivale de part avec une carte pourtant remplie de plats gastronomiques. Pour toutes les bourses, vous pourrez vous régaler avec une pizza, de bonnes pâtes mais aussi et surtout avec les plaisirs de la mer et de la terre. Les Noix de Saint Jacques caramélisées sauce légère aux agrumes, fondue de poireau mettront en éveil les papilles les plus exigeantes. Siroter un verre de blanc frais en admirant le banc d'Arguin et ses parcs à huîtres ne rendra votre repas que meilleur. Vous pourrez à l'occasion profiter des voiles multicolores des parapentes. On regrettera que la décoration ne soit pas totalement à la hauteur du lieu qui l'entoure : avec tous ces pins, les chaises auraient pu être en bois et pas en plastique ! Mais on pardonne car le Panorama vaut vraiment le coup d'œil !

■ LE ROOF

960, avenue de l'Europe, La Teste-de-Buch ☎ 05 57 15 22 22 - www.restaurant-roof.fr, www.qualityarcachon-spa.fr - reservation@designspa-arcachon.com - Au rez-de-chaussée de l'hôtel Quality & Spa Arcachon.



Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 19h à 21h30. Soir et week-end. Carte : 35 € environ. Plat du jour : 14 € (entrée + plat ou plat + dessert : 17 €. Entrée + plat + dessert : 21 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Résolument contemporain, le restaurant est à l'image de l'hôtel : design et épuré. Sol noir poli réfléchissant la lumière, mobilier blanc et argenté, bandes elliptiques roses fluo au plafond : l'ambiance est chic et minimaliste. Aux fourneaux, vos papilles auront le plaisir d'apprécier le savoir-faire du chef Patrick Gibault (ex-chef du Sélénite et de Côté Cour, second restaurant du Saint James à Bouliac) autour d'une cuisine rythmée par les saisons et le marché. Au menu ou à la carte, des produits de qualité : vous retrouverez le meilleur des produits régionaux, travaillés avec une belle originalité. La carte change tous les soirs. Le soir de notre visite, des moules à la crème, un saucisson brioché, l'oeuf cocotte au foie gras nous ont été proposés en entrée, la papillote de saumon, le filet de poulet lardé et le bar entier grillé en plat ; et en dessert, un croustillant à l'abricot, une crème brûlée ou une assiette de maroilles. Avec les beaux jours, il est plus que conseillé d'investir la terrasse parsemée de palmiers, tout en longueur, qui propose différentes assises : canapés, chaises de comptoir ou tables basses.

■ LE CABANON

136, avenue du Général-de-Gaulle, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 66 93 05 - www.lecabanon-arcachon.fr - lecabanon33@orange.fr
Haute saison : ouvert du mardi soir au dimanche soir. Basse saison : ouverture du mercredi midi au dimanche soir. Menu à 16 € midi et soir en semaine. Menu à 25 € le week-end. Menu enfant : 10 €. Terrasse.

La réputation du Cabanon n'est plus à faire. Le cadre d'abord. Ici, le bois a repris ses droits et donne au lieu une ambiance chaleureuse très appréciable notamment en période hivernale. Aux beaux jours, vous apprécierez sa terrasse ombragée et fleurie, qui accueille régulièrement des groupes musicaux. Un verre de vin, une assiette de bonnes tapas, quelques amis, un peu de musique, il n'en faut pas plus pour être heureux. La décontraction est de rigueur, elle est d'ailleurs revendiquée par l'équipe du Cabanon, qui n'en reste pas moins professionnelle. Côté assiettes maintenant. Vous goûterez à une cuisine au bon goût régional tant du côté mer que du côté terre. La parillada de poissons fait des émules, tout autant que le magret de canard entier grillé aux cèpes et foie gras accompagné de ses frites maison, ou encore le ris de veau aux cèpes et ses tagliatelles. Les assiettes sont bien fournies, vous ne repartirez pas avec la faim. S'ajoute à la carte une ardoise qui varie selon la saison. Si vous voulez vous régaler, pensez à réserver !

■ FOUS DE BASSIN

62 bis, avenue des Ostréiculteurs, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 83 67 48

D'avril à octobre. Ouvert tous les jours de 10h à 23h. Service en continu. Prix maximum à la carte : 25 €. Terrasse.

Tout au bout du port de la Teste, cet établissement a ouvert ses portes la saison dernière. Le cadre pittoresque est idéal aussi bien pour boire un verre, déjeuner entre amis ou dîner en amoureux puisque le coucher de soleil, admiré de la terrasse, offre toujours un moment absolument magique. Dans ce cadre romantique donc, vous découvrirez une cuisine consacrée aux produits frais régionaux qui marie saveurs subtiles avec audace et talent.

■ TASTE & WOK

16, avenue Gustave-Eiffel, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 83 88 38

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menus de 12,90 € à 19,90 €. 5 € pour les enfants de moins de 5 ans, 9 € le midi pour les enfants de moins de 10 ans, 10 € le soir. Chèque Restaurant. Terrasse.

Le buffet du restaurant Taste & Wok offre un large, mais vraiment très large, choix de mets aux saveurs asiatiques. Sushis, makis, nems, bouchées vapeur, rouleaux de printemps, porc au caramel, poulet aux champignons noirs, crevettes poivre et sel, nouilles, riz cantonais, etc., vous n'échapperez pas aux grands classiques de la cuisine asiatique. De l'autre côté du buffet, vous trouverez des viandes, des poissons ainsi que des légumes crus que vous accommoderez à votre convenance avant de les confier au chef installé derrière son wok et sa plancha. Quant aux desserts, les amateurs de sucreries seront servis. Noter d'ailleurs que tout le buffet du Taste & Wok est à volonté. Un bon plan pour les appétits gargantuesques. Seul bémol : la salle, très grande, a des allures de cantine. L'accueil y est toutefois très agréable et sympathique.

LA PETITE MARÉE

25, rue Victor-Hugo, La Teste-de-Buch ☎ 06 76 41 15 41 - www.la-petite-maree.com - la.petite.maree@orange.fr

Ouvert le mardi et le mercredi de 9h à 13h ; du jeudi au samedi de 9h à 13h et de 18h à 21h ; le dimanche de 9h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 17 € (plateaux de fruits de mer, crabe : 25,90 € la part, homard : 35,90 € la part). Plat du jour : 12 €.

Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Livraison à partir de 25€ au bureau ou à la maison sur la Teste-de-Buch et Arcachon.

Une envie de fruits de mer ? La Petite Marée, représentée par Gary Carillo, vous accueille avec gentillesse et bienveillance et se propose de vous régaler. Sur place, assis à la terrasse aménagée sous une tonnelle blanche à la Teste-de-Buch, face au marché municipal, ou bien chez vous ou même le midi à votre bureau, goûtez à la cuisine créative et gourmande de la Petite Marée. Il y a les menus avec les tartares ou les beignets de poissons, les burgers de la mer très colorés mais aussi les plateaux de fruits de mer, généreux, appétissants, bien présentés et surtout composés de produits ultras frais, tout juste arrivés de la criée d'Arcachon, à partager entre amis ou en famille. Pour vos soirées, sachez que la Petite Marée assure un service traiteur. Epatez et régalez vos convives sans rien avoir à faire, à part décrocher votre téléphone et passer commande ! Testé et approuvé, et vous ?

■ ASIE GOURMANDE

22, avenue de Verdun, La Teste-de-Buch ☎ 05 57 70 99 41 - www.asiegourmande.com - biganos@asiegourmande.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menus de 12,80 € à 18,80 €. 5 € de 3 à 5 ans et 9 € de 6 à 10 ans.

Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Vente à emporter.

Si vous passez par la zone commerciale les Portes du Delta à Biganos, à l'heure du déjeuner ou du dîner, n'hésitez pas à faire une halte à l'Asie Gourmande. Les grands appétits seront à coup sûr rassasiés. Ce restaurant vous propose un buffet bien fourni de spécialités asiatiques concoctées à partir de produits frais et de saison : sushis, makis, samoussas, nems, raviolis vapeur, rouleaux de printemps, salade d'algues, vermicelles sautées au soja, porc au caramel, canard laqué, etc. Fin 2015, la grande salle décorée à la mode asiatique a accueilli un espace wok et plancha. A vous de composer votre assiette et de la donner au chef qui l'agrémentera de la sauce de votre choix avant de jouer de ses ustensiles juste au-dessus du feu. Un vrai spectacle pour ceux qui découvrent la cuisine au wok. L'endroit est agréable, quoiqu'un peu bruyant. Côté desserts, là encore, c'est le libre-service qui vous est proposé. Un très bon rapport qualité-prix.

■ LA BRASSERIE DU PHARE

Centre commercial Les Océanides, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 54 87 06

Bar ouvert de 8h30 à 20h. Ouvert du lundi au samedi le midi. Pas de service le soir. Menu unique à 13 € (entrée – plat). Menu enfant : 11 €.

Plat du jour : 8,40 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

La Brasserie du Phare, située à l'intérieur du Centre commercial Leclerc de La Teste-de-Buch, vous accueille dans un cadre élégant, toute l'année pour un déjeuner (et même un dîner à partir d'avril) tout en gourmandise. Ici, on fait honneur à la cuisine dite traditionnelle concoctée à partir de produits frais, à laquelle on apporte une touche d'élégance. A la carte, en plus des suggestions du jour qui varient selon le marché, vous découvrirez la poêlée d'oreilles de cochon à la provençale, la terrine de foie gras de canard maison au Lillet, des salades copieuses aux inspirations asiatiques, norvégiennes, savoyardes et régionales, ou encore le délicieux burger basque avec son pain brioché, son steak haché d'agneau, sa pancetta et son fromage de brebis. Mais si vous en avez l'occasion, arrêtez-vous à la Brasserie du Phare, un jeudi. Tous les jeudis, le chef propose sa spécialité du chef, la "véritable" tête de veau qu'il accompagne de sa sauce gribiche. Un vrai régal ! Sachez que ce plat se déguste sur réservation.

Le service est agréable et souriant ce qui ne gâche rien au plaisir.

Sortir

Cafés – Bars

■ LE VIN D'ORGE

101, avenue André-Ampère, La Teste-de-Buch ☎ 07 82 62 18 28 - www.levindorge.com - contact@levindorge.com

Ouvert le lundi de 16h à 21h ; du mardi au samedi de 10h à 21h.

Tout nouveau à La Teste-de-Buch et Andernos-les-Bains, le Vin d'Orge est le fruit du travail de deux épicuriens, Adrien et Julien, qui ont réuni bar à bières, cave à vins, et espace dédié à la dégustation de produits locaux rigoureusement sélectionnés. Sans cesse à la recherche de nouveautés qui sauront surprendre et séduire la clientèle, cette adresse propose des bières issues de micro-brasseries, de vins bio-dynamiques, des rhums et whiskies du monde entier. Ne vous laissez pas décourager par l'environnement peu engageant et poussez la porte du Vin d'Orge, satisfaction garantie !

Autre adresse : 11, avenue des Frères-Mongolfier – Andernos-les-Bains ; ouvert le lundi de 16h à 21h et du mardi au samedi de 11h à 13h et de 16h à 21h.

■ EL COMMANDANTE

401, avenue Vulcain, La Teste-de-Buch ☎ 06 87 67 22 71

Ouvert du mardi au samedi de 18h à 2h. *Happy hour 18h-20h : 1 verre acheté = 1 offert. Service restauration jusqu'à 1h30 : tapas, burgers, salades. Entrée gratuite sauf soirées spéciales : dîner-spectacle, démonstration de danse...*

El Commandante, c'est le bar latino du bassin d'Arcachon. Ouvert il y a trois ans, El Commandante arbore fièrement les couleurs du drapeau cubain. Dans ce grand local où se dresse un palmier lumineux, on peut y boire un verre ou manger des tapas (à partir de 1 €), un burger ou une salade appuyé sur le comptoir ou assis à une table. Ici tout est préparé par le chef. Mais on peut aussi apprendre des pas de danse. En effet, du mois de septembre au mois de juin, le bar libère sa grande piste de danse pour des cours de salsa cubaine, de bachata et de kizomba, donnés les mardis et jeudis soir par trois professeurs professionnels. Que vous soyez de niveau débutant, intermédiaire ou confirmé, vous êtes les bienvenus. Attention, les inscriptions sont à l'année. Pour les passionnés, le bar accueille au mois de mars un festival de trois jours avec plus de 40 heures de cours, en présence d'une vingtaine de danseurs venus d'ici et d'ailleurs. Mais si les danses latines ne sont pas votre point fort, sachez que El Commandante a élargi sa playlist et vous propose le week-end des soirées à thèmes variées : années 80, disco ou encore soirée orientale. L'ambiance n'en reste pas moins *muy caliente* !

■ V&B

1, boulevard de Curepipe, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 83 50 67 - lateste@vandb.fr

Ouvert le lundi de 14h30 à 20h30 ; le mardi et le mercredi de 10h à 13h et de 14h30 à 20h30 ; du jeudi au samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 21h. Animations. Concerts.

Le V&B est devenu le lieu incontournable des amateurs de bières mais aussi de vins. Le V&B se divise en deux espaces. Le premier, lorsqu'on pousse la porte de l'établissement, est un magasin avec une cave à bières et une cave à vins composées de plus de 300 références chacune ainsi qu'une cave à rhums et whiskies avec 200 références du monde entier. Le second, très prisé, est un espace de dégustation. Accoudé au bar, vous pouvez goûter aux produits présentés au magasin, tout en grignotant un saucisson tranché. L'endroit, qui fait office d'afterwork, est très festif et très convivial. On peut y suivre des matchs de foot, de rugby ou d'autres sports grâce aux écrans de télévision installés face au comptoir.

■ WHITE MOUSTACHE

18, rue Lagrua, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 66 55 72 - contact@whitemoustache.fr

Ouvert du lundi au samedi de 15h à 22h ; le dimanche de 18h à 22h. *Happy hours (de 19h à 20h : 2 € les 25 cl sur les tireuses en salle).*

C'est une nouvelle adresse et pas des moindres. Le White Moustache est un bar à bières qui, depuis le mois de mai, connaît un succès fulgurant. La qualité des animations ainsi que celle du service ont fait, bien sûr, sa bonne réputation, tout autant que le nombre de références en bières, whiskys et rhums que l'on peut y trouver. Le plus, c'est que le White Moustache a mis des tireuses à bières à la disposition de ses clients. Vous pourrez ainsi goûter à la Mira, bière du bassin d'Arcachon, à la Vitus, entre autres. Par ailleurs, une carte de fidélité vous permettra de faire quelques économies sur vos consommations, mais attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À voir – À faire

■ BANC D'ARGUIN

La Teste-de-Buch

Avez-vous déjà vu ce vaste banc de sable, situé entre la dune du Pyla et la pointe du Cap Ferret ? Le banc d'Arguin n'a jamais deux fois le même aspect et change de visage constamment, il se forme et se déforme au gré des vents et des vagues. A marée basse, il s'étend sur 4 km de long et 2 km de large. Lieu d'exception, il a été classé réserve naturelle depuis 1972 et est reconnu d'importance internationale dans le cadre de la préservation du patrimoine naturel. La faune et la flore y vivent et s'y développent en toute quiétude, c'est le cas des oiseaux qui y font leur nid et passent l'hiver. Les sternes caugek, oiseaux rares, raffolent de ce lieu et y pondent leurs œufs, tout comme plusieurs espèces d'oiseaux migrateurs qui se nourrissent dans les eaux poissonneuses.

Mais ils ne sont pas les seuls, les touristes investissent ce banc d'Arguin en été, tout comme les ostréiculteurs, qui y trouvent un abri pour leurs parcs à huîtres.



BANC D'ARGUIN - Le banc d'Arguin / © Guitou33 - Fotolia

■ LA DUNE DU PILAT

La Teste-de-Buch ☎ 05 56 22 12 85 - www.ladunedupilat.com - information@ladunedupilat.com

Ouvert toute l'année. Parking de la Dune : 30 minutes gratuites. Haute saison : 4 heures : 4 € pour les voitures et motos, 8 € pour les gros véhicules. Forfait journée de 7h à 2h : 6 € et 10 €. Abonnement annuel : 15 € et 25 €. Basse saison : 4 heures : 1 € et 2 €, Forfait journée : 2 € et 4 €. L'espace accueil est accessible aux personnes à mobilité réduite avec 8 places de stationnement handicapées, des sanitaires et un point d'informations touristiques adapté. Restauration (snack). Boutique. L'accès à la dune reste gratuit si vous venez en bus, à vélo ou à pied.

Est-il encore nécessaire de présenter cette dune, la plus haute d'Europe, à la renommée mondiale ? Puisqu'il le faut ! La Dune et ses quelque 60 millions de m³ de grains de sable, reconnu comme un des plus fins de France, s'élèvent de 100 à 115 m de hauteur selon les années, sur 500 m de large et 2,7 km de long. Des mesures à vous couper le souffle. Osez grimper sur cette montagne de sable : soyez courageux, car ce n'est pas une mince affaire. Mais une fois en haut, vous apprécierez le spectacle et la vue sur l'océan, la forêt, le bassin d'Arcachon, la presqu'île du Cap Ferret et le banc d'Arguin. Ce chef-d'œuvre de la nature, fragile et mobile, se déplace de façon irrégulière, de 1 à 5 mètres par an. Ce site classé est géré par un établissement public : le Syndicat Mixte de la Grande Dune du Pilat. Venez à toute saison et plus particulièrement lorsque la marée est basse, on y voit de superbes bancs de sables aux couleurs paradisiaques. A partir des vacances d'avril jusqu'à celles de la Toussaint, un escalier est installé pour faciliter (et protéger) la montée de la dune. Quelques commerces prennent place au pied de la dune, vous pourrez vous restaurer, visiter l'exposition permanente et profiter d'activités telles que le parapente ou des balades accompagnées d'un guide. Une visite guidée ludique ponctuée de jeux est organisée dès le début du mois d'avril, exclusivement pour les enfants sur le thème « Raconte moi la dune ». Immanquable, la balade au coucher du soleil, durant 1 heure, accompagnée d'un guide, le vendredi en juin et septembre (vers 19h-20h) les lundis et jeudis en juillet et août. Le petit plus, l'exposition permanente à ciel ouvert intitulée « La face cachée de la dune ». Renseignements au 05 56 22 12 85 - information@ladunedupilat.com (www.ladunedupilat.com).



LA DUNE DU PILAT - Un escalier vous aide à gravir la Dune du Pilat. / © Alexander Demyanenko – Shutterstock.com

■ L'ÎLE AUX OISEAUX

La Teste-de-Buch ☎ 05 56 54 63 14 - www.bassin-arcachon-info.com

L'île aux Oiseaux, en avez-vous entendu parler ? Enfin, pas seulement dans la chanson de Pascal Obispo ! Pardonnez l'humour... Non, l'île aux Oiseaux, c'est un incontournable de la région. Cette bande de terre au nom enchanteur se dresse au centre du bassin. L'île est soumise au rythme des marées et peut par moment faire 16 km de circonférence ou seulement 5 km. Ancien banc ou haute dune fixée sur sa base ? Mystère... Elle doit son nom aux 300 espèces d'oiseaux qui y vivent ou y passent lors de leur migration. Retrouvez les courlis cendrés, les poules d'eau noires sarcelles ou encore les aigrettes... Toutes aussi célèbres que les oiseaux, les cabanes tchanquées se dressent sur leurs pilotis, défiant les éléments. Elles regorgent d'histoire et d'anecdotes, peut-être trouverez-vous des locaux bavards qui vous les conteront. Saviez-vous que l'île était un lieu de pâturage pour les vaches et les chevaux ? Vous succomberez probablement à l'envie de vous en approcher, des bateaux vous emmèneront faire le tour de cette île aux multiples curiosités. Vous pourrez aussi vous en approcher en paddle, une façon plutôt originale pour découvrir un environnement fragile.



L'ÎLE AUX OISEAUX - Cabanes tchanquées de l'île aux Oiseaux / © Kal – Fotolia

■ ZOO DU BASSIN D'ARCACHON

Route de Cazaux, La Teste-de-Buch ☎ 05 56 54 71 44 - www.zoodubassindarcachon.com - [zooland@orange.fr.com](mailto:zooland@orange.fr) - Bus : Baïa Bassin d'Arcachon.

Fermé en janvier. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Fermeture des caisses 1h30 avant la fermeture du zoo. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 19,50 €. Enfant (de 2 à 12 ans) : 13,50 €. Abonnement à l'année 42 € adulte, 32 € enfant. Chèques non acceptés.

Faites le plein de nature et d'exotisme au zoo d'Arcachon. Ce sont plus de 14 hectares qui sont dédiés aux animaux, une centaine de fauves : lions, tigres, pumas... que l'on découvre de manière inattendue, en franchissant un pont suspendu. Frissons garantis ! Retrouvez les classiques éléphants, singes, ours ou girafes mais également des hippopotames nains, si si ça existe ! Ou encore des buffles nains, des hyènes rayées... dans de beaux décors. A ne pas manquer, le biberon des bébés fauves donné en public à 16h. Un parc de loisirs est également à la disposition des enfants, pour une pause détente bien méritée après tant d'émotions !

■ PLAGES DE LA TESTE DE BUCH

La Teste-de-Buch ☎ 05 57 73 69 74

Seulement sur la zone sud de la plage Salie-Nord et le Wharf, tenus en laisse.

■ PLAGES

La Teste-de-Buch

Deux plages à Pyla-sur-Mer : au centre, la plage Daniel-Meller est idéale pour la famille et les amateurs de voile. Au pied de la dune, la plage de la Corniche face et sa sublime vue face au Banc d'Arguin. Le Petit Nice : label Handicap, stationnements réservés, pente douce jusqu'à la plage et Tiralò. La Lagune est une plage espace naturaliste. La Salie nord est plutôt réservée aux sports de glisse. La Salie sud accueille les animaux bienvenus. Les plages de Cazaux, au nombre de deux, sont tranquilles sur le lac et surveillées en saison 7j/7 de 11h à 13h et de 14h à 19h. Celle de Cazaux lac est équipée d'un Tiralò.

Gujan-Mestras



Gujan-Mestras - Ostréicultrice à Gujan-Mestras. / © PHOVOIR



Gujan-Mestras - Ostréicultrice à Gujan-Mestras. / © PHOVOIR



Gujan-Mestras - Bateaux de pêche et de plaisance à Gujan-Mestras / © *Philippe Devanne – Fotolia*



Gujan-Mestras - Cabanes ostréicoles sur le port de Gujan / © *Marc DE TIENDA*



Gujan-Mestras - Le port ostréicole de Gujan / © Marc DE TIENDA



Gujan-Mestras - Promenade sur caillebotis le long du sable blond / © Marc DE TIENDA

Alternant des paysages de mer et de forêt, la station de Gujan-Mestras est surnommée « la ville aux sept ports » : elle est considérée comme la capitale de l'ostréiculture arcachonnaise. La ville a fait de la coccinelle son emblème remplaçant joliment un

coléoptère qui fit des ravages dans les vignes au début du siècle : le « barbot » dont les Gujanais furent affublés par les communes voisines. Aujourd'hui, il n'existe plus de traces de ces vignobles. La construction navale fait quant à elle toujours partie intégrante de l'histoire de la ville comme en témoigne le port de Larros où cette activité y est encore bien présente. Idéale pour les amoureux de la nature, Gujan-Mestras est aussi une destination familiale avec un site entièrement dédié aux loisirs dans le quartier de la Hume.

Pratique

Tourisme – Culture

■ OFFICE DE TOURISME

37, avenue de Lattre-de-Tassigny – La Hume, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 12 65 - www.gujanmestras.com - otgujan@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 13h. Ouvert le dimanche pendant les vacances de printemps : ouvert de 10h à 13h.

Retrouvez l'office de tourisme de Gujan-Mestras à la Hume. Sur place, l'accueil y est chaleureux, on vous informera volontiers sur tout ce qu'il est possible de faire dans la région. Et il y en a des choses à faire : des visites guidées proposées et commentées par l'office de tourisme si vous voulez être accompagnés ou bien bien équipés d'un audioguide et de plans si vous êtes plutôt d'âme solitaire. À ne pas manquer : la balade incontournable, qui plaît aux grands comme aux petits, les « Trésors de l'Estran à marée basse », vous emmène pêcher les crabes pantalon retroussé ou vous propose la visite du port de Larros. Une balade insolite s'inscrit au programme depuis quelques années : la visite des blockhaus qui s'étalent le long de l'océan. Partez à la rencontre du passé de Gujan-Mestras et découvrez-y la construction navale et l'ostréiculture, embarquez avec des professionnels de l'huître, louez des vélos pour visiter les sept ports, allez taper quelques balles au golf ou savourer une assiette d'huîtres : l'office de tourisme saura vous donner tous les renseignements dont vous aurez besoin pour que votre visite soit inoubliable. A savoir, la billetterie de l'office de tourisme dispose de tarifs préférentiels pour les parcs d'attraction.

Se restaurer

Sur le pouce

■ LE ROUTIOUTIOU

Cabane 154, Port de Larros, Port de Larros, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 97 40 / 06 43 34 75 72 - www.le-routioutiou.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 23h. Vin au verre. Formule classique 9€. Formule tradition 19€. CB non acceptée. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Situé sur le Port de Larros, un des sept ports de Gujan Mestras, le Routioutiou est une cabane de pêcheur typique qui a traversé les générations. L'huître y est reine ! En effet, la cabane est gérée par un couple d'ostréiculteurs passionnés, ayant pris la suite de leurs grands-parents depuis dix ans. En terrasse ou dans un intérieur pittoresque, vous pourrez déguster leurs huîtres accompagnées d'un petit verre de vin blanc. La formule classique est composée de 6 huîtres et la formule tradition de 12 huîtres n° 3, du banc d'Arguin. Les deux formules sont accompagnées d'un verre de vin blanc, de pain, de beurre, de citron et de vinaigre à l'échalote. Idéal pour manger sur le pouce dans un cadre singulier, les hôtes proposent également divers fruits de mer (bulots, crevettes...). Pour ne rien gâcher, l'endroit est un des seuls ouverts toute l'année et l'accueil y est très sympathique ! Pour prolonger l'expérience, le Routioutiou vous propose des lots d'huîtres, une cinquantaine pour une vingtaine d'euros par exemple.

Bien et pas cher

■ LE TEGALET

Place de la Claire, Gujan-Mestras ☎ 05 56 54 05 77

Du mercredi au lundi à partir de 11h30 le matin et de 19 heures le soir. Galettes de 5,90 à 14,30€. Grandes salades de 6,40€ à 14,30€.

Desserts de 3€ à 6,80€. Terrasse.

Voici un très bon plan pour passer un bon moment à Gujan. Le Tegalet est une crêperie à l'ambiance fort conviviale et à l'accueil tout autant agréable que chaleureux. Ici, un savoir-faire qui ne trompe pas, une cuisine de qualité appréciée par ses habitués. La carte suggère un large choix de crêpes et galettes, fines et délicieuses et très copieuses. Il y en a pour tous les goûts : les fermières, les fromagères, les potagères, les océaniques, les forestières, les champêtres, les gourmandes, tant de déclinaisons qui donnent l'eau à la bouche ! Petite suggestion : tentez donc la galette magret au miel et au foie gras. Puis pour finir, on ne peut résister à une petite gourmandise, les crêpes sucrées sont originales et délicieuses : nous vous conseillons la crêpe au caramel au beurre salé maison. Lorsque la saison le permet, n'hésitez pas à vous installer en terrasse pour profiter d'une coupe de glace artisanale rafraîchissante ou d'un de leur fameux cocktails ! Une adresse très agréable.

■ Y A DE LA JOIE

Port de Larros, Gujan-Mestras

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 22h30. Carte : 7€ environ. Vin au verre. Terrasse. Vente directe d'huîtres du producteur.

Une petite cabane en bois avec une grande terrasse ombragée, toute aménagée en bois couleur acajou, juste au début du petit port de Larros... C'est le décor idéal pour venir déguster les huîtres fraîchement pêchées et aussi, quelques crevettes et bulots.

Pendant votre dégustation, vous pourrez facilement vous adresser à Monsieur Taris, pour mieux connaître l'univers de la pêche sur le bassin. Et le jeudi, c'est sardines grillées ! Eh oui, il y a comme un air de joie sous la tonnelle. L'ancien propriétaire Monsieur De Lajoie, a inspiré son nouveau propriétaire pour perpétuer la tradition de déguster des huîtres et des fruits de mer dans une atmosphère de vacances réussies. Les assiettes d'huîtres sont servies avec le petit verre de vin blanc qui va bien, et pour 3 € en supplément vous aurez des saucisses grillées ; un régal ! Comptez 7 € pour l'assiette de six huîtres avec pain, beurre et le verre de vin blanc, 12 € pour les douze, et entre 6 et 8 € pour les autres fruits de mer.

■ LE ROUTIOUTIOU

Cabane 154, Port de Larros, Port de Larros, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 97 40 / 06 43 34 75 72 - www.le-routioutiou.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 23h. Vin au verre. Formule classique 9 €. Formule tradition 19 €. CB non acceptée. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Situé sur le Port de Larros, un des sept ports de Gujan Mestras, le Routioutiou est une cabane de pêcheur typique qui a traversé les générations. L'huître y est reine ! En effet, la cabane est gérée par un couple d'ostréiculteurs passionnés, ayant pris la suite de leurs grands-parents depuis dix ans. En terrasse ou dans un intérieur pittoresque, vous pourrez déguster leurs huîtres accompagnées d'un petit verre de vin blanc. La formule classique est composée de 6 huîtres et la formule tradition de 12 huîtres n° 3, du banc d'Arguin. Les deux formules sont accompagnées d'un verre de vin blanc, de pain, de beurre, de citron et de vinaigre à l'échalote. Idéal pour manger sur le pouce dans un cadre singulier, les hôtes proposent également divers fruits de mer (bulots, crevettes...). Pour ne rien gâcher, l'endroit est un des seuls ouverts toute l'année et l'accueil y est très sympathique ! Pour prolonger l'expérience, le Routioutiou vous propose des lots d'huîtres, une cinquantaine pour une vingtaine d'euros par exemple.

■ LOU TOTEM

243, route des Grands-Lacs, Gujan-Mestras ☎ 05 56 54 66 72

Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 19 € à 26 €. Plat du jour : 8,50 € (formule entrée, plat et dessert ou café : 12,50 €). Terrasse.

Lou Totem est une belle petite affaire familiale qui nous ravit par sa cuisine typique du Sud-Ouest. Ici, les spécialités sont des plats traditionnels et du terroir, comme la côte de bœuf, les ris de veau mais aussi la paella de poissons, les huîtres... Le restaurant vient d'être intégré à la charte maison, donc tous les produits sont frais et cuisinés sur place par le chef. Les tarifs des plats et des menus assurent un excellent rapport qualité/prix. Ajoutez-y un cadre chaleureux, que ce soit en hiver avec la belle cheminée ou en été, avec la terrasse ombragée. Une très bonne adresse où l'accueil est toujours souriant et sympathique.

■ LE RESTAURANT DU CANAL

3, rue des Frères-Larroque, Gujan-Mestras ☎ 05 56 83 69 97

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 22,50 € à 27,50 €. Plat du jour : 8,50 € (entrée + plat : 11 € ou entrée + plat + dessert : 13,50 € le midi en semaine).

C'est le genre d'établissement qui ne laisse pas indifférent. Cette maisonnette atypique adossée aux chantiers navals, à deux pas des ports ostréicoles, ne vous décevra pas. C'est avant tout une adresse d'habitues, très fidèles et choyés par la patronne, Patricia, aux petits soins pour ses clients. Inutile de vous dire que vous serez bien accueilli. La décoration, que certains qualifieront de rustique, fait penser aux cabanes ostréicoles, le restaurant se partage en deux salles, attention à la marche ! La cuisine est familiale, donc généreuse et goûteuse. Les suggestions changent tous les week-ends à l'ardoise, de quoi revenir souvent ! De belles assiettes complètes de viande ou de la mer pour un tour d'horizon des saveurs, de jolis menus et formules, et le bon steak frites toujours en bonne position. Mais ne vous inquiétez pas, les huîtres ne sont jamais loin. A la fin, le café est offert et on se sent tellement bien qu'on a envie de donner un coup de main pour débarrasser et ranger le restaurant à la fin du service.

■ LE CLUB

153, route des Lacs, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 35 78 - restaurantlounge.leclub@gmail.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : du lundi au samedi le midi et le soir. Carte : 12 € environ (tapas à partir de 9 €, entrées 8 € à 9 €, plats 8 € à 13 €). Terrasse.

Nouvelle adresse à Gujan, le Club offre un décor feutré et cosy avec des ambiances intimes pour savourer la cuisine d'un chef attentif aux produits. A la carte, des tapas variées, de belles salades, le burger Club, un parmentier de canard, une plancha de calamars et des suggestions délicates telles que les gambas flambées ou le bar sauce vanillée. Joliment présentées, les assiettes appétissantes tiennent leur promesse et l'on repart ravi de ce restaurant. Bon à savoir, les mardi, mercredi et jeudi soir, le Club vous propose son Squash Burger accompagné de frites maison à seulement 10 € (sur place ou à emporter).

■ LE PIGNOT

8, avenue de l'Actipôle, Gujan-Mestras ☎ 0557165202 - www.le-pignot.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 16,20 € à 19,50 € (formule tous buffets le midi hors week-end et jours fériés : 18,50 €).

Moins de 5 ans : 4 € / Moins de 12 ans : 9,50 €. Plat du jour : 9,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Ce restaurant est bien caché, dans une zone de Gujan-Mestras qui devrait cependant connaître de meilleurs jours grâce à un imminent développement d'activités. Jean-Pierre, le patron des lieux vous accueillera chaleureusement et vous installera à une de

ses nombreuses tables joliment dressées. Ceci étant fait, vous aurez le choix entre plusieurs options pour vous restaurer, soit vous piochez dans les propositions présentées à la carte, ou dans les suggestions qui changent tous les jours, selon les envies du chef, ou encore vous choisissez de vous diriger vers les buffets composés de verrines aux saveurs d'ici et d'ailleurs. On aura envie de tout dévorer, mais, et il en est de même pour tous les restaurants qui s'attaquent au concept du buffet à volonté, attention au gaspillage ! Car entre le buffet d'entrées et celui des desserts, le Pignot vous propose un plat du jour aussi copieux que savoureux. Ici les petits appétits seront vite déboussolés. Toutefois, l'équipe de Jean-Pierre vous met à l'aise et vous laisse le temps de vous délecter de chaque bouchée. L'été n'hésitez pas à vous installer en terrasse. Bonne dégustation.

Bonnes tables

■ L'ESCALUMADE

Port de Larros, 8, boulevard Pierre-Dignac, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 02 30 - www.escalumade.com - escalumade.restaurant@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 1h30. Restauration de 12h à 15h et de 19h à 23h. Animaux admis. 2 salles et 2 terrasses, vue panoramique sur le bassin. Menus de 26 € à 32 €. Menu enfant : 12,50 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

Après un changement de propriétaire en 2015, L'Escalumade a fait peau neuve. Derrière de grandes baies vitrées, la salle au décor moderne, élégant et lumineux offre un bon prélude à une partie de plaisir gustatif. Le lieu est spacieux et vous donne à voir la cuisine du chef et le banc de l'écailler. L'Escalumade allie spécialités de la mer et cuisine traditionnelle régionale. Vous goûterez à des plats qui vous surprendront à la fois par leur simplicité et leurs saveurs délicieuses. Vous aurez le choix entre deux menus qui vous offrent l'occasion de goûter aux meilleurs produits de la région sublimés par le talent du chef. Mais vous pourrez aussi opter pour un plateau de fruits de mer, nous ne sauront que trop vous conseiller "L'Escalumade" : 8 huîtres, 1 tourteau, 3 amandes, 5 crevettes roses, 5 palourdes, 3 grosses langoustines, 2 clams, crevettes grises, bigorneaux et bulots. Petits appétits s'abstenir. Pour accompagner votre repas la maison vous propose un large choix de vins. Le petit plus : Une terrasse ensoleillée vous offrant une vue magnifique.

■ LES PAVOIS

113, Port de Larros, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 38 71 - www.restaurant-lespavois.com - contact@restaurant-lespavois.com



Fermeture la deuxième semaine de septembre et un mois entre décembre et janvier. Du mardi soir au dimanche soir en basse saison de 12h à 14h et de 19h30 à 21h et du mardi au dimanche soir en haute saison de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Les jeudis, vendredis et samedis soirs jusqu'à 22h. Réservation recommandée. Menus de 16,90 € à 37 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 8,90 €. Assiette du Bassin à 22 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Wifi.

Cette cabane d'ostréiculteurs est installée dans le petit port de Larros, à côté de la maison de l'Huître. La terrasse sur pilotis ou la salle et ses filets au plafond sont parfaites pour se rassasier d'un plateau de fruits de mer ou d'un plat sous le signe de la mer. Crabe farci flambé à l'armagnac, filets de bar à la crème de poivrons doux, tartare de saumon, déclinaison d'huîtres chaudes gratinées au poivron doux. Et, pour les amateurs, le foie gras maison.

LA FERIA

Lac de la Magdeleine, 1, chemin du Loup, Gujan-Mestras ☎ 05 57 52 48 41 - www.alaferia.fr - stephan.pey@wanadoo.fr



Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 23h. Service jusqu'à 23h le week-end. Bar ouvert en été. Menus de 19 € à 35 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 9 € (enfant – 12 ans). Formule du midi : 9,90 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Vamos ! Nous ne saurions que trop vous conseiller de vous diriger vers La Feria. Tant pour sa bonne ambiance que ce soit du côté du bar à l'extérieur pour une dégustation de tapas accoudé à un tonneau design ou en salle (qui a fait peau neuve) assis à une table face au lac de la Magdeleine. L'accueil y est des plus chaleureux. Et la qualité ainsi que la diversité des plats affichés à la carte, à des prix adorables qui plus est, ne gâcheront rien à la fête. La parillada de viandes "Don Popeye", le plato tout canard (le canard provient de petits producteurs girondins) ou l'axoa de veau maison font à chaque fois sensation, mais nous vous invitons à goûter la paella maison du chef servie dans une poêle individuelle, qui rappelle celle d'une grand-mère espagnole nommée Anna-Maria. Le compliment est fait. A deux pas du bowling et du Casino, La Feria est une adresse incontournable de la Teste-de-Buch.

■ LES VIVIERS

Port de Larros, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 01 04 - www.restaurant-lesviviers.com - melimat@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours le midi et uniquement le vendredi, samedi et dimanche soir. Menus de 25 € à 48 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7 €. Plat du jour : 9,50 € (formules du midi : de 11,50 € à 15 €). Plateaux de fruits de mer de 27 € à 105 € (pour deux personnes). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Les viviers sont des bassins pour conserver les huîtres, ils composent ici le spectacle de la vue offerte par la terrasse. Le restaurant est d'ailleurs installé dans un ancien établissement ostréicole, le décor marin en témoigne. Au menu, un large choix de produits de la mer sont disponibles à la carte, sous forme de tapas, de plateaux de crustacés, de plats cuits à la plancha... Parce qu'il en faut pour tous les goûts, Les Viviers vous propose bien sûr des poissons (filet de saint-pierre poêlé, crème vanille et sauternes ; paupiette de saumon farcie au foie gras, crème forestière, etc.) mais aussi d'excellentes viandes (fricassée de ris de veau aux langoustines ; magret de canard poêlé et caramel d'épices ; civet de gibier selon arrivage !). Bref, une alliance terre et mer au rapport qualité-prix très correct !

Luxe

■ LA GUÉRINIÈRE

18, cours de Verdun, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 08 78 - www.lagueriniere.com - reservation@lagueriniere.com

Ouvert toute l'année. Du dimanche au vendredi de 12h à 13h30 ; du lundi au samedi de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 52 € à 125 €. Menu enfant : 26 €. Accueil des groupes. Terrasse.

La Guérinière est une table incontournable du bassin. Véritable institution, cet établissement propose une cuisine raffinée dans un décor soigné qui reste décontracté et naturel. Si le service est attentionné et prévenant, tout est fait pour vous mettre à l'aise et pour passer un moment délicieux en dégustant les fantaisies du chef. Eveillez vos papilles avec, par exemple, la sole de la Crieie d'Arcachon en épais filet à la viennoise de petits Pois et estragon ou encore le pigeonneau amoureux d'un foie gras de canard cuit en pelote de pomme de terre. Terminez en beauté par les six œufs de fermes imaginaires ; six surprises hautes en couleurs... et en saveurs. Appliquée et professionnelle, l'équipe offre un accueil impeccable, instant gourmand garanti.

Sortir

Clubs et discothèques

■ LE PACHA PLAGE

Lac de la Magdeleine, 143, route des Grands-Lacs, Gujan-Mestras ☎ 06 10 84 14 55 - www.pachaplage.com - pao@pachaplage.com

Ouvert toute l'année. Le vendredi et le samedi de 23h à 6h ; le dimanche de 14h30 à 19h30. Haute saison : du jeudi au samedi de 23h à 6h. Le dimanche thé dansant de 14h30 à 19h30. Vendredi entrée gratuite. Samedi entrée + une consommation : 12 €. Dimanche entrée + 1 consommation 10 €. Entrée + 1 consommation : de 10 € à 12 €. Animations. Coin fumeur de 250m².

Sur le site des Parcs d'Attractions de La Hume, la discothèque le Pacha Plage accueille les plus de 25 ans pour des soirées musicales endiablées. Dance, house, techno ou rock, chacun trouvera son bonheur et des soirées à thèmes (bodega, disco...) sont également organisées régulièrement. Ambiance garantie jusqu'au bout de la nuit tous les week-ends. Le dimanche après-midi, place aux aînés avec un thé dansant et une ambiance rétro pour les danses de salon. Au Pacha, tout le monde danse !

Activités entre amis

■ CASINO DU LAC DE LA MAGDELEINE

Chemin du Loup, 2, avenue des Loisirs, Gujan-Mestras ☎ 05 57 73 00 78 - www.casino-gujanmestras.fr - contact@casino-gujanmestras.fr

Ouvert toute l'année. Salle des machines à sous « El Patio » ouverte tous les jours de 10h à 3h et les vendredis, samedis jusqu'à 4h et veilles de fêtes. 105 machines à sous à haute fréquence de jackpots, roulette anglaise électronique. Bar bodega. Salon de jeux « Sir Winston » ouvert tous les soirs à 21h et le dimanche à 16h. Exclusive Pocker Room La Cave sur réservation. Accès interdit aux moins de 18 ans. Soirées concerts. Restauration. Parking gratuit de 250 places.

Le casino de Gujan est une longue maison coloniale alanguie entre roseaux et palmiers. Inspirée de la Louisiane, la bâtisse de bois blanc se trouve à deux pas de lieux authentiques, comme les très typiques petits ports de Gujan-Mestras, et les belles plages du Bassin d'Arcachon. Le casino a été conçu comme un voyage ; La salle Winston *so british* accueille les bluffeurs de tout poil dans une ambiance de tripot d'antan : fauteuils club, moquette, et luminaires à l'avenant. La Cave, salon privé pour gros joueurs au trompe-soleil saisissant vous rappelle que nous sommes près des vignes réputées de Bordeaux. Si l'atmosphère est très cosy pour les parties de poker, blackjack, bataille... elle a trouvé son pendant enfiévré avec la salle « El Patio » où 105 machines à partir de 1 centime vous feront passer un moment agréable. Le décor est stupéfiant, fontaine, palmiers, arcades, EL PATIO a des allures d'hacienda sous une verrière qui offre la vue sur le ciel et les étoiles... A côté, s'est installé le Bistro Régent. Cette brasserie des temps modernes vous propose une cuisine simple mais ô combien délicieuse, concoctée à partir de produits frais, à déguster en toute convivialité. Le menu à 12,90 € vous offre le choix entre un cœur de rumsteak, un filet de magret de canard grillé, une escalope de saumon frais à la plancha, un tartare de bœuf. Le tout servi sur un chauffe-plat avec la fameuse sauce « Charmelcia », un saladier de laitue et des frites fraîches à volonté. Les amateurs de viande pourront se partager une entrecôte charolaise façon côte de bœuf. Le petit plus et pas des moindres, Le Bistro Régent offre une bouteille de champagne, du dimanche au jeudi aux clients qui s'inscrivent sur le net : www.bistro-regent.fr.

■ BOWLINGSTAR GUJAN MESTRAS

Impasse des Loisirs, Lac de la Magdeleine, Gujan-Mestras ☎ 05 57 15 39 45 - www.bowlingstar.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 14h à 2h. Billard : 13 € de l'heure. 6 € la partie du dimanche au jeudi de 20h à 1h. Du lundi au vendredi de 14h à 20h 4,50 € la partie ; du vendredi 20h au dimanche 20h ainsi que veilles de fêtes et jours fériés 7,50 € la partie. Tarifs étudiant.

Une petite soirée bowling, ça vous dit ? Le Bowling Star de Gujan-Mestras vous attend avec son établissement moderne et ses seize pistes. Des mini-pistes sont prévues pour les plus petits ainsi qu'un espace de jeux avec un trampoline. Retrouvez aussi un bar et les incontournables billards : les pools anglais et les billards américains. Treize tables sont à votre disposition, de quoi passer une soirée sympathique en famille ou entre amis ! Le lieu peut accueillir les séminaires et autres événements privés ou professionnels. Vous pouvez aussi vous y rendre pour une soirée karaoké ou des cours de danse.

À voir – À faire

■ MAISON DE L'HUÎTRE – MUSÉE OSTRÉICOLE

Port de Larros, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 23 71 - www.gujanmestras.com - maison.huitre@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h45 et de 14h15 à 18h30. Adulte : 5,80 €. Enfant : 3,80 €. Groupe (10 personnes) : 4,40 € (1 accompagnateur gratuit pour 20 personnes). Durée de la visite : environ 45 minutes. Accueil enfants. Boutique.

Avec ses 160 exploitations ostréicoles, Gujan-Mestras produit tous les ans 50 % des huîtres du bassin d'Arcachon. Situé sur le port de Larros, la Maison de l'huître, musée ostréicole, a été créée par des ostréiculteurs afin de faire connaître leur métier et promouvoir le bassin d'Arcachon, important centre naisseur pour les huîtres. Aujourd'hui, avec une scénographie interactive et des informations accessibles à tous les publics, la Maison de l'huître vous invite à découvrir le travail de l'ostréiculteur, les techniques d'élevage, ainsi que l'histoire de l'huître à travers les siècles.

■ CHANTIER NAVAL DUBOURDIEU 1800

BP 11 Port de Larros, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 00 55 / 06 07 14 40 37 - www.dubourdieu.fr - boat@dubourdieu.fr

Visite possible sur réservation uniquement de septembre à décembre. Gratuit.

C'est l'un des plus anciens chantiers navals de France, plus de deux cents ans d'existence ! Il compte plus de 3 000 bateaux mis à l'eau, de la pinasse au yacht de plaisance. Après six générations de Dubourdieu, ce sont Emmanuel et Béatrice Martin qui ont racheté le chantier. Natif du Bassin, ils ont abandonné l'oenologie et le tourisme VIP pour cette aventure nautique et esthétique. Lors de votre visite, vous découvrirez la complexité de la construction des bateaux, commentaires pédagogiques à l'appui, et verrez les chantiers en cours. Vous pourrez contempler également nombre de navires terminés aux proues impressionnantes. Le site est très agréable car sur le port, ce qui permet aussi d'admirer toutes les embarcations au mouillage.

■ LA COCCINELLE – PARC ANIMALIER ET D'ATTRACTIONS

Parcs d'Attractions de La Hume, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 30 41 - www.la-coccinelle.fr - contact@la-coccinelle.fr

Fermé de novembre à mars. Ouvert à partir de la mi-avril jusqu'à début novembre (uniquement les week-end en septembre). Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 19h. Et tous les jours durant les vacances scolaires. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 12,50 € (11,50 € en basse saison). Enfant (de 2 à 14 ans) : 11,50 € (10,50 € en basse saison). Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil enfants. Restauration (snack bar). Boutique. Animations. Spectacle de magie en juillet et août.

Consacré à l'animal domestique et aux jeux, ce parc propose de nombreuses activités aux enfants de 0 à 12 ans. On commence par la mini ferme où lapins, poules, poussins, chèvres naines, canards et compagnie attendent caresses et graines. Les parents, comme les enfants, saluent les espèces connues et découvrent d'autres plus rares. On peut même assister à l'heure du biberon. Ensuite, on pénètre dans le royaume des enfants ; jeux gonflables, manèges adaptés aux plus petits, train de la mine pour les plus téméraires, jeux d'eau, circuits, trottinettes, vélos... ils n'auront que l'embaras du choix pour passer une journée à s'amuser.

■ GUJAN-MESTRAS BASSIN DES LOISIRS

La Hume, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 06 90 - www.gujanmestrasbassindesloisirs.com - contact@gujanmestrasbassindesloisirs.com
- Accès direct par l'A 660.

Le parc Aqualand est ouvert de juin à septembre. Certaines attractions sont ouvertes toute l'année, comme le Casino. Accueil enfants. Restauration. Animations.

Gujan-Mestras dispose du premier site de loisirs d'Aquitaine. Il sera donc compliqué de passer des vacances sans s'amuser, parce qu'il y en a pour toute la famille ! Monsieur, que dites-vous d'une journée golf au Blue Green ? Un décor époustouflant pour un parcours technique. Madame, envie de titiller le destin ? Le Casino du lac de la Magdeleine vous promet du suspense dans son décor de palmeraie. Les plus jeunes s'amuseront comme des fous au Kid Parc, à la Coccinelle. Pour des journées inoubliables en famille vous pourrez également tester Aqualand, le Bassin Aventure, le Laser Lander et le minigolf géant aux décors miniatures du Bassin d'Arcachon, Max Golf. Le plus dur sera de vous mettre d'accord !

■ LA ROUTE DES VINS

22 quater, allée de Jafeine, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 18 91 - www.routedesvins.fr - laroute@desvins.com

Cette agence organise des séjours « clé en main » avec visite des caves, dégustation où vous apprécierez l'authentique accueil des propriétaires dans leurs châteaux viticoles.

■ LES SEPT PORTS

Gujan-Mestras - La Hume, Meyran, Gujan, Larros, Le Canal, La Barbotière, La Mole

Enfourchez votre bicyclette ou chaussez vos baskets puis parcourez les sept ports de Gujan-Mestras ! Ces sites toujours différents selon si vous passez un matin d'avril ou une fin d'après-midi de septembre, vous offriront une balade unique en son genre. Quelle commune peut se vanter d'avoir pas moins de sept ports différents, avec chacun un caractère et une identité propre ? Le port de la Hume et sa plage avoisinante vous détendront et vous mettront d'humeur badine. Le port de Larros a été un lieu important de la pêche à la sardine, à ce jour, c'est un site de construction navale important, mais ce sont les cabanes ostréicoles et la Maison de l'Huître qui vous mettront l'eau à la bouche. Un patrimoine chargé d'histoire qui ne demande qu'à être découvert.

■ PORT DE LARROS

Rue du Port-de-Larros, Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 23 71

Départ à la Maison de l'Huître. Réservation au 05 56 66 23 71. Adulte : 4,30 €. Enfant : 2,60 €. Groupes sur rendez-vous. Visite guidée (de mi-avril à mi-mai et en septembre, le mercredi à 14h30, en juillet et août les lundi et mercredi à 10h30).

Si vous passez à Gujan-Mestras, visitez donc le port de Larros. Entre son activité industrielle de chantiers navals, ses charmantes cabanes et ses ostréiculteurs, le site offre un décor typique et terriblement approprié à une petite dégustation d'huîtres. Pour tout connaître, optez pour une visite guidée et commentée. Entre industrie et tradition, le port de Larros est définitivement à part.

Visites guidées

■ LE SENTIER DU LITTORAL

Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 12 65

De juillet à août, tous les jeudis à 10h. Durée de la visite : 2 heures.

De passage dans la « ville aux sept ports », manquer le superbe sentier du Littoral relèverait du sacrilège. Ce parcours long de 7 kilomètres, proposé par l'office de tourisme, sillonne un rivage totalement ouvert sur le Bassin. Du port de la Hume au port de la Mole, laissez-vous surprendre par le paysage et ses contours variant selon la cadence et le flux des marées... Cette visite est ponctuée d'ateliers ludiques pour découvrir la faune et la flore des prés salés, admirer la diversité des paysages naturels et en savoir plus sur le patrimoine maritime de la région. Un programme séduisant en perspective et pour lequel l'âge minimum est de 5 ans.

■ TRÉSORS DE L'ESTRAN À MARÉE BASSE

Gujan-Mestras ☎ 05 56 66 12 65

En juillet et août, visite le mercredi ou le jeudi, horaire selon la marée, se renseigner auprès de l'office de tourisme – durée de la visite : 2h.

Départ : plage de la Hume. Adulte : 5 €. Enfant : 3,50 €. Age minimum : 5 ans. Visite guidée.

Enfilez de vieilles chaussures et partez à la découverte d'un espace entre terre et mer. L'estran n'aura plus de secret pour vous ; la constitution de son sol si particulier, ses cours d'eau nommés « estey », ses habitants, crabes et autres vers de vase... Votre guide vous livrera toutes les réponses devant un paysage sublime où les reflets du soleil jouent avec l'eau.

Sanguinet

Sanguinet a été un lieu de passage des pèlerins qui empruntaient la voie littorale pour se rendre à Saint-Jacques-de-Compostelle. Au XIX^e siècle, l'implantation de la forêt landaise a changé la physionomie de la région des grands lacs. On peut s'imaginer l'ancien visage de cette région à travers les fouilles du lac de Sanguinet, exécutées par le CRESS (Centre de recherches et d'études scientifiques de Sanguinet) depuis 1976. Les découvertes sur ce site constituent un événement capital dans la connaissance de l'histoire de l'Aquitaine. A partir du XX^e siècle, l'ère industrielle a transformé la vie des habitants jusque-là cantonnés dans le travail de gemmage ou de la pêche. Apprécié des touristes, le lac de Sanguinet, de formation récente, recouvre d'étonnants champs de ruines. Depuis la fin de l'année 1970, les plongeurs y ont en effet découvert les vestiges de Losa, hameau gallo-romain, établi près du pont qui permettait le franchissement de la Gourgue, la rivière qui donna naissance au lac. Sanguinet offre, outre son lac de 5 800 ha et sa forêt de pins, promesses de balades et de baignades, une capacité importante d'hébergements. Sanguinet est aujourd'hui tournée vers les services et le tourisme.

Pratique

Tourisme – Culture

■ OFFICE DE TOURISME

1, place de la Mairie, Sanguinet ☎ 05 58 78 67 72 - www.sanguinet.com - officedutourisme@sanguinet.fr

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. De janvier à mi-avril et de mi-septembre à fin septembre du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h, le samedi de 9h30 à 12h, jours fériés de 9h30 à 12h. De mi-avril au 30 juin et du 1^{er} au 15 septembre du lundi au samedi de 9h30 à 12 h et de 14 à 17h, jours fériés sauf 1^{er} mai de 9h30 à 12h, du 1^{er} octobre au 31 décembre du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h. Qualité Tourisme. Wifi. Mise à disposition de tablettes.

L'office de tourisme de Sanguinet vous permet de prendre connaissance des différentes activités proposées dans le secteur : hébergements, loisirs, animations... Visite du musée du Lac, spectacles gratuits pour les enfants tous les mercredis matin en juillet et août, fête du Lac le 15 août, fêtes de la Saint-Sauveur en août, soirées festives organisées par les associations sanguinétoises tous les samedis soir en juillet et août, grand rendez-vous musical avec Jazz in Sanguinet fin juillet.

Marchés : toute l'année le samedi matin. Juillet et août tous les mercredis et samedis matin. Nocturne le samedi soir. Nouveaux aménagements : la piste cyclable qui suit les berges du lac rejoint désormais Biscarrosse Plage et Biscarrosse Bourg puis la Vélodysée. Création d'une aire de camping-cars.

Se restaurer

Bonnes tables

■ LA TABLE DU DOMAINE

Les Oréades, 602, Chemin de Sabas, Sanguinet ☎ 05 58 09 94 72

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir de novembre à mars. Ouvert tous les jours en été. Congés annuels : 2 semaines pendant les vacances de Toussaint, 1 semaine après le 1^{er} janvier, 2 semaines pendant les vacances de février. Réservation recommandée. Formule du midi : 14 € (1 verre de vin compris). Vin au verre. Formule à 17 € (1 verre de vin et 1 café compris) formule gourmande 26 € (servie tous les jours midi et soir). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations.

A l'entrée des Oréades, village de vacances, ce restaurant reste ouvert toute l'année. N'hésitez pas à franchir la barrière pour entrer dans le site, même si vous n'avez pas loué d'hébergement. La salle est construite en surplomb de la jolie piscine et du mur végétalisé aux multiples couleurs. Le restaurant bénéficie d'un très bel environnement. La déco est fraîche et actuelle. La formule en semaine (du lundi au samedi) est idéale : entrée, plat, dessert servis en une fois sur plateau et cocotte ou la formule servie midi et soir en 3 services. Comme le dit Laurent, c'est une cuisine du cœur qui fait se retrouver les gourmands pour des soirées cassoulet par exemple ou des événements, fêtes des mères, des pères, Saint Valentin. Duo de foie gras mi-cuit et nems de foie frais, saumon fumé et salade de crevettes aux agrumes, filet de maigre sauce piquillos, duo de Saint-Jacques et gambas sauce maltaise. L'été, les soirées à thèmes s'enchaînent avec, en particulier le mardi soir, le karaoké. La proximité du camping en fait un restaurant où la décontraction et la bonne humeur sont de mise. Les terrasses du restaurant se mêlent à celle du snack d'été et aux espaces jeux.

À voir – À faire

■ AU PARADIS DU PAPILLON

1748, route de Bordeaux, Sanguinet ☎ 05 58 78 67 42 / 06 18 57 39 71 - www.leparadisdupapillon.free.fr - auparadisdupapillon@yahoo.fr

Ouvert du 9 avril à mi-septembre 2017. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 6 €. Enfant : 4,50 €.

Allez-y en t-shirt et en short. L'atmosphère est tropicale, de 22 à 28 °C et 80 % d'hygrométrie avec à peine un léger mouvement d'air... Dans ce paradis cohabitent des centaines de papillons exotiques venant d'élevages des 4 coins du monde évoluant en liberté au milieu des visiteurs. Certains dépassent les 20 cm d'envergure, nombreux arborent des couleurs chatoyantes. Les animateurs racontent les œufs, les chenilles, les chrysalides et les cocons qui composent le cycle naturel du papillon. Vous découvrez des papillons de Tanzanie, du Kenya et de Madagascar, des plantes carnivores, un drôle de poisson originaire des rivières d'Amérique du Sud, l'arowana, et des insectes géants. Consultez la fiche visite sur le site Internet du parc et vous verrez toutes les réponses auxquelles votre visite vous permettra de répondre. Vous allez être incollable sur les papillons, leur vie, leur œuvre ! Le Paradis du Papillon, c'est aussi celui de quelques poissons d'eau de mer originaux, tortues, crabes bagarreurs et oiseaux colorés... En prime : une ruche, une exposition photos, un film et toujours des surprises ! Plus d'une raison d'y faire escale.

■ MUSEE DU LAC

Place de la Mairie, Sanguinet ☎ 05 58 78 01 33 - www.ville-sanguinet.fr - musee-sanguinet@orange.fr

Ouvert du 3 avril au 30 septembre 2017. Ateliers enfants chaque mardi et jeudi de 14h à 15h30. Haute saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Autres nouveaux horaires sur le site internet. 17 avril férié. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4,50 €. Tarif réduit : 3,50 €. Tarif enfant : 3,50 €, famille : 2 adultes + 2 enfants 11 €, visite pédagogique sur réservation 4,50 €. Gratuit les 1ers dimanches des mois de juillet et août. Visite guidée (chaque mercredi et samedi des mois de mai, juin, septembre).

Entièrement rénové en 2009, le musée du lac vous invite à découvrir l'histoire de la formation des lacs de la côte Aquitaine, la vie des hommes à Sanguinet de 1500 avant J.-C. au IV^e siècle, à travers un patrimoine archéologique exceptionnel (les villages, les objets de la vie quotidienne, les pirogues...), et la vie aquatique du lac et son écosystème.

■ SENTIER DE LA GOURGUE

Sanguinet ☎ 05 58 78 67 72 - www.tourismelandes.com, www.sanguinet.com - contact@cdt40.com

Voici une idée de balade. La Gourgue est un petit cours d'eau peu poissonneux. Il serpente dans un environnement de chênes pédonculés, de saules et d'aulnes. Le sentier permet de découvrir sur ses berges la flore et la faune – petits mammifères, tortues Cistude d'Europe – et un petit patrimoine bâti témoin de l'activité d'antan liée au travail de la forêt.

Téléchargez l'appli en vous rendant sur le site internet de l'office de tourisme :

www.sanguinet.com (rubrique « Se dépenser »).

Sabres

Situé au cœur du parc naturel régional des Landes de Gascogne, le village de Sabres bénéficie d'un patrimoine naturel exceptionnel. Il abrite l'Ecomusée de la Grande Lande dit de "Marquèze", lieu de mémoire du patrimoine culturel landais. Un train vous permet de vous rendre sur l'airial de Marquèze où est reconstitué l'un des quartiers de la commune dans sa configuration du XIX^e siècle : berger, laboureur, meunier et résinier n'auront plus de secrets pour vous. Une belle promenade à faire en famille. L'itinéraire d'art contemporain, allant de Biganos (33) à Garein (40) vous permet de découvrir des œuvres d'art mettant en valeur le bois de la forêt landaise touchée par la tempête Klaus. Ce programme se poursuit avec des œuvres en cours de réalisation : www.laforetdartcontemporain.com

Se restaurer

Bien et pas cher

■ LA TABLE DE MARQUEZE

Route de Solferino, Sabres ☎ 05 58 07 59 44 - www.marqueze.fr - Accès obligatoire par le train en gare de Sabres

Ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre 2017. Ouvert le midi. Assiette de pays 20,40 €. Jardin.

Situé sur l'airial de Marquèze, vous accéderez après dix minutes à ce restaurant grâce au traditionnel petit train. De baies vitrées et de bois, ce lieu lumineux donne sur le parc de Marquèze, vous profiterez d'un cadre inoubliable, d'une terrasse aux beaux jours et d'un repas bien du cru : l'assiette paysanne ou l'assiette de pays la Marquèze avec asperges, tomates, salade, foie gras mi-cuit maison ou grillons de canard, cocotte de poulet fermier à l'oignon, légumes, fromage au lait de chèvre et de brebis sur pain de seigle, foie gras poêlé, canard, tourtière aux pommes et pastis landais. Tous les produits proviennent de producteurs régionaux, et le délicieux pain chaud provient du four à pain de Marquèze. Une belle vitrine de la gastronomie locale. Consultez le site internet pour obtenir des tarifs de groupe.

Bonnes tables

■ L'AUBERGE DES PINS

Route de la Piscine, Sabres ☎ 05 58 08 30 00 - www.aubergedespins.fr - aubergedespins@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le dimanche soir et le lundi. Ouvert les lundis fériés. Bistrot Gourmand ouvert du mardi au samedi midi. Réservation recommandée. Menus de 50 € à 75 €. Menu enfant : 13 €. Vin au verre, entrée 12/31 €, viande ou poisson 25/31 €, dessert 10 €, menu du jour au "Bistrot" 14 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. wi-fi.

Au cœur de la forêt de pins, voici une très belle demeure landaise aux pimpants balcons de bois. L'Auberge des Pins est la maison passion de plusieurs générations de la famille Lesclauze. Depuis 40 ans, Michel mijote des trésors de saveurs pour le bonheur des palais gourmets : pigeonneau (d'Hagetmau) désossé au foie gras, pommes fondantes et petite compote de légumes, raviolis de langoustines aux cèpes sauce crustacés, aumônière de pieds de porc oignons caramélisés pommes boulangères. Le dessert préféré des clients est le moelleux au chocolat et sa glace au miel des ruches de la maison. Belle cave de vins : Bordeaux, Tursan, Madiran, Chante Coucou côtes du Marmandais... L'Auberge des Pins, c'est aussi un hôtel dont certaines chambres sont dans la maison, les autres dans le parc, et, depuis quelques mois, un "Bistrot Gourmand" pour se régaler avec des assiettes complètes et prendre une pâtisserie au bar tout au long de la journée.

À voir – À faire

■ LE PARC NATUREL REGIONAL DES LANDES DE GASCOGNE

Point d'informations de l'écomusée, Route de Solferino, Sabres ☎ 05 57 71 99 99 - www.parc-landes-de-gascogne.fr - info@parc-landes-de-gascogne.fr

Le Parc naturel régional des Landes de Gascogne est un territoire qui s'étend sur quarante et une communes de part et d'autre des vallées de la Leyre, de la Haute Lande au Bassin d'Arcachon. Créé en 1970, il demeure un territoire privilégié pour les amateurs de randonnées nature, randonnées pédestre et équestre sur des chemins forestiers balisés, itinéraires cyclo et VTT, descente de la rivière la Leyre en canoë ou en kayak, découverte du Bassin en kayak de mer et de sites patrimoniaux – le domaine de Certes à Audenge, le Parc ornithologique du Teich, les lagunes de Saint-Magne et d'Hostens, l'Ecomusée de Marquèze à Sabres, le parcours ludique de Graine de Forêt à Garein. Pour mieux comprendre et préserver ce territoire, les Centres de découverte de l'environnement du Parc, La Maison de la Nature du Bassin d'Arcachon au Teich, le centre d'animation du Graoux à Belin-Béliet et l'atelier gîte de Saugnac et Muret proposent toute l'année des programmes d'animation et de séjours. Le Parc c'est aussi des gîtes écologiques pour des vacances saines et proches de la nature.

Le parc participe aux journées mondiales des zones humides 2017 en proposant de multiples animations.

■ ECOMUSEE DE MARQUEZE

Route de Solferino, Sabres ☎ 05 58 08 31 31 - www.marqueze.fr - ecomusee-marqueze@parc-landes-de-gascogne.fr



Écomusée ouvert tous les jours du 1^{er} avril au 30 septembre 2017. Pavillon ouvert jusqu'au 11 novembre inclus. Le pavillon est ouvert tous les jours en été de 10h à 19h. De septembre à novembre ouvert de 10h à 12h et de 14 à 18h, le samedi de 14h à 18h. Gratuit pour les moins de 5 ans et à partir du 4^{ème} enfant. Adulte : 13,50 € (réduit 11 € chômeur, étudiant, + 65 ans). Enfant (de 5 à 18 ans) : 9 €. Tarif famille : 2 adultes + 2 enfants 38 €, 2 adultes + 3 enfants 45 €. Le ticket de l'écomusée donne droit à des réductions pour le musée des Forges de Brocas, Graine de forêt et le parc ornithologique du Teich. Chèque Vacances. Visites adaptées aux personnes non voyantes sur réservation. Parcours numérique pour enrichir les visites. Accueil enfants. Visite guidée (commentées anglais, allemand, espagnol). Restauration (et aires de pique-nique). Boutique. Animations. Supports de visite traduits en anglais, allemand, espagnol, italien, néerlandais et gascon. Prêt de fauteuil pour PAM, cannes sièges, poussettes et parapluies.

Évadez-vous sur la planète Marquèze ! Embarquez dans le train centenaire et vivez une expérience inédite à l'écomusée de Marquèze, un authentique quartier landais (hameau) du XIX^e siècle. Au fil de votre journée, découvrez les maisons meublées des anciens habitants, assistez aux démonstrations et animations quotidiennes, ou encore imprégnez-vous de l'atmosphère de l'estanquet et initiez-vous aux jeux gascons. Laissez-vous porter par les charmes de ce site unique au cœur du parc naturel régional des landes de Gascogne. Pour les plus jeunes, place à l'aventure ! L'écomusée propose gratuitement des jeux de piste et des ateliers, une manière ludique et originale pour comprendre la vie quotidienne au XIX^e siècle. Prévoir au moins une demi-journée pour découvrir l'ensemble de l'écomusée, 3h dans le quartier de Marquèze, 1h30 dans le pavillon. Le prix comprend l'accès au Pavillon de Marquèze et aux expositions, le voyage en train pour le quartier de Marquèze (A/R), la découverte libre ou guidée du quartier de Marquèze, la participation aux animations et jeux qui y sont proposés. Exposition 2017 : "Felix Arnaud, le guetteur mélancolique, œuvre photographique 1874-1921" du 23 mars au 11 novembre.

Mimizan-Plage



Mimizan-Plage - Sur la plage de Mimizan-Plage / © PHOVOIR

Se restaurer

Bonnes tables

■ LE PIT

3, rue du Casino, Mimizan-Plage ☎ 05 58 04 82 86 - le.pit.mimizan@gmail.com

Ouvert de mars à décembre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert 7j/7 en été. Menu enfant : 7,50 €.

Salade de 8,90 à 11,90 €, assiettes pour grignoter de 3 à 4 €, plats de 13 à 17,90 €, tartines 10,90 €, desserts de 4,50 à 5 €. Chaises bébé. Terrasse.

Il y a toujours un petit restaurant où on aime revenir pour la simplicité et la chaleur du service et bien sûr pour l'assiette. Au cœur des rues piétonnes, Le Pit a toujours ses ardoises au mur et ses tables chinées çà et là. La grande terrasse couverte et la salle dedans-dehors sont faites pour les journées d'affluence. Pas de problème, le service est rapide et les cuisines ouvertes. On peut grignoter des assiettes d'oignons rings, de beignets de calamar, de guacamole et nachos, ou des assiettes complètes comme la Séville : pan con tomate, tomates séchées, jambon de pays, melon, salade. Titaki de thon rouge croûte de sésame et salade de chou chinois au wok. Les plats traditionnels ne sont pas oubliés, avec le filet mignon farci aux champignons en crépine, purée de pommes de terre, jus réduit à la moutarde. Côté cave, il y a toujours un coup de cœur du moment.

Sortir

Cafés – Bars

■ L'ORCHESTRA

16, rue du Casino, Mimizan-Plage ☎ 05 58 09 02 42



Ouverture non-stop à partir d'avril de 17h à 2h du matin. Tapas à partir de 4,50 €, vin au verre à partir de 2,50 €.

Certains bars à vins semblent réservés à une élite, à des connaisseurs avec le côté ennuyeux et stricte des endroits spécialisés. Ici il n'en n'est rien, bien au contraire. Une déco axée sur le bois, ambiance jardin du Sud. Un espace très ouvert donnant sur un patio arboré, astucieusement éclairé, comme un petit coin de paradis entre les commerces de la rue piétonne. Un lieu où se côtoient les jeunes et les moins jeunes, les enfants, sans contraintes, dans une ambiance musicale adaptée qui peut-être certains soirs, live. Du matin jusque tard dans la nuit, vous pourrez bruncher en petit ou grand format – boisson chaude au choix, charcuterie, œufs Serrano, muesli, salade de fruits –, déjeuner ou dîner avec des cassolettes, des tartines, ou de sympathiques verres de muscat aux boules de melon et pastèque. L'Orchestra est donc aussi un bar à vins du monde : Afrique du Sud, Argentine, Espagne, et les meilleurs vins français, sans oublier les champagnes et les cocktails maison. Comme le précisent les quelques vers de Federico Garcia Lorca inscrit sur le mur du patio : « Les couples se brisent à la naissance de l'aube », c'est donc vraiment le moment de profiter !

À voir – À faire

■ PLAGES DE MIMIZAN

Mimizan-Plage ☎ 05 58 09 44 47

Sur les plages non surveillées et sur les plages surveillées, en dehors des heures de surveillance. Les chiens doivent être tenus en laisse.

Pontenx-les-Forges

Se restaurer

Bonnes tables

LE BISTROT JEANOT

142, place du Général-de-Gaulle, Pontenx-les-Forges ☎ 05 58 07 34 11 - www.bistrotjeanot.com - bistrotjeanot@gmail.com



Ouvert toute l'année. Ouvert du mardi au jeudi dès 7h30 + midi, vendredi, ouvert matin, midi, soir, le dimanche dès 9h + midi. Terrasse en été. Réservation recommandée. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Planche charcuterie de 8 à 15 €, planche mixte 15 €, velouté aux légumes 8,50 €, pièce du boucher 15,50 €, burger 13,50 €, poisson 16 €, dessert 6 €, vin du mois à partir de 20 € la bouteille. Bar à gentlemen : armagnac, cognac, rhum à partir de 4 €. Accueil des groupes (salle de 18 couverts à l'étage). Animations. Dégustation : 6 huîtres + 1 verre de vin 9 €.

Pour savoir ce que veut dire « esprit bistrot », rendez-vous au Bistrot de Jeanot. Ouvert dès 9h le matin, il est devenu en peu de temps le rendez-vous des bons-vivants, pour un café, un apéro avec planche de charcuterie ibérique avec ou sans fromage, pour célébrer la venue du beaujolais, inaugurer une nouvelle bière à la manzana ou un vin chinois ! En semaine, le menu est parfait, à base de produits frais, viandes et volailles françaises. Assiette normande, autrement dit tartines de camembert sur lit de salade, échalote et vinaigrette, blanquette de veau savoureuse servie avec du riz, crumble aux pommes et caramel beurre salé, un régal. A la carte, risotto aux noix de Saint-Jacques, nems de foie gras, cabillaud sauce beurre blanc, ris de veau, c'est Eric qui est en cuisine (ouverte). Cette ancienne poste revit désormais grâce au talent de Fred et Nath. La déco est soignée, entre modernité « industrielle » et charme d'antan, une réalisation de Nath, graphiste de formation. Cela dit, prenez le pouls du Bistrot de Jeanot en dégustant des huîtres et un verre de vin le dimanche matin, vous serez conquis par l'atmosphère du lieu et la gentillesse des patrons. Vous ne penserez qu'à revenir !

Saint-Julien-en-Born

(Saint-Julien-en-Born)

À voir – À faire

■ PHARE DE CONTIS PLAGE

Chemin de la Lanterne, Saint-Julien-en-Born ☎ 05 58 42 80 08 - www.saint-julien-en-born.fr - contact@cotelandesnaturetourisme.com - Arrêt navette Saint-Julien-en-Born – Contis 3, boulevard de la Plage

Ouvert du 1^{er} week-end d'avril au dernier week-end de septembre. Avril, mai, juin, septembre tous les week-ends et jours fériés de 14h à 18h. Juillet et août tous les jours sauf le lundi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 1 €. Boutique de souvenirs et cartes postales sur place. Aire de pique-nique, aire pour camping-car, parking handicapés.

Unique phare des Landes, construit en 1862 sur un décret de Napoléon à environ 1 kilomètre de l'océan sur une dune de 12 mètres de hauteur. Haut de ses cent quatre-vingt-trois marches en fonte, il vous offrira un panorama exceptionnel. Les fondations et le corps de la colonne sont en garluque, pierre ferrugineuse de la région, les ouvertures sont en pierre de Saint-Savinien. Mis en service pour la première fois en 1863, il était au début éclairé par une lampe mercure, aujourd'hui c'est une lampe halogène qui permet aux navigateurs de se repérer, ce phare est désormais automatique. Vous trouverez sur le site Internet l'histoire des phares (identiques à celui de Contis) ainsi que les actualités de la commune.

Contis-Plage

Se restaurer

Bonnes tables

■ LA TERRASSE

Boulevard de l'Océan, Contis-Plage ☎ 05 58 42 83 41

Ouvert d'avril à septembre. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 35 €. Menu enfant : 7,80 €. Formule du midi : 12,50 € (entrée + plat + dessert). Entrée à partir de 9 €, poisson à partir de 14,50 €, viande à partir de 15 €, parillada de poissons 27 €, dessert 6 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Le restaurant La Terrasse porte bien son nom, car il est le seul de Contis à avoir vue sur l'océan grâce à sa terrasse située à l'étage d'un bâtiment en bois. Décoration harmonieuse et légère évoquant les couleurs du sable, de l'eau, des oyats de bord de mer. Service efficace et sympathique, cuisine faisant la part belle aux produits locaux. 30 % de la carte change tous les ans, signe qu'ici le dynamisme est le maître mot. Même si la parillada est toujours présente à la carte, son succès est aussi dû au fait qu'elle change en fonction de l'arrivage du poisson. Surprise aussi avec des classiques qui s'émancipent : cabillaud crème roquette et son crumble d'épices, carpaccio de Saint-Jacques sur son coussin de houmous et sa vinaigrette de mangue, magret de canard façon Rossini et sa glace aux cèpes. Les fruits de mer sont toujours à l'honneur, bulots, huîtres, crevettes. L'attention portée à la qualité des pizzas montre la volonté permanente de satisfaire une clientèle qui pourra déguster la saison venue, palombes en salmis ou croustillant de queue de bœuf. La télévision et les médias s'intéressent régulièrement à cet établissement vraiment remarquable.