



SUD OUEST Gourmand

LE MAGAZINE DES SAVEURS D'ICI

Venez tous à

BORDEAUX

28-29-30
NOV 2014

S.O. good



Festival de la gastronomie et de l'art de vivre !

*L'événement festif, culturel et artistique
pour tous les amoureux de la gastronomie du Sud-Ouest*

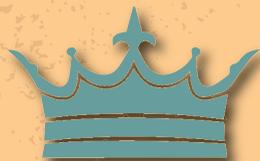


RÉGION
AQUITAINE



LES MARCHÉS LE RETOUR !

BORDEAUX
Ma ville



**SAM 6 DEC
SAINT-MICHEL
REPREND SA PLACE**

Brocante/Alimentaire/Textile et accessoires
7 JOURS SUR 7

BORDEAUX



bordeaux.fr

Le billet de Michel Guérard

Q
 uand on pense gastronomie, on pense souvent plaisir, mais une manifestation telle que Bordeaux S.O Good touche à plusieurs aspects : il y a une dimension culturelle et une dimension économique. L'alimentation est aussi quelque chose qui peut faire parler de la santé. Ce sont autant de sujets d'actualité de mon point de vue très intéressants et qui méritent d'être développés. Chaque région revendique une culture gastronomique, des traditions... De nombreux livres ont été écrits au XIX^e siècle sur les cultures culinaires des provinces, chacune se considérant ou souhaitant être considérée comme un territoire culinaire important. Mais il n'y a pas de cuisine sans produits, et, de ce point de vue, l'Aquitaine est très bien pourvue. Elle a une cote importante pour le poisson et des traditions fortes, pour le foie gras notamment. Elle est aussi servie par de grands vins. Cela dit, les traditions sont faites pour évoluer. Les influences extérieures ont toujours existé. Aujourd'hui, les voyages, les transports permettent de marquer des cuisines nationales comme la nôtre d'une coloration exotique. Cela a toujours été le propre de la cuisine française d'intégrer des influences qui venaient d'ailleurs, et c'est une bonne chose. Cependant, il faut veiller à ne pas perdre ce qui est profondément ancré en nous, et à ne pas finir par manger la même chose à Hendaye, à Lille-Roubaix-Tourcoing ou à Plougastel-Daoulas ! C'est la raison pour laquelle je pense que la tradition, qui est souvent aidée par les produits du terroir, mérite d'être revisitée. Cette première édition de Bordeaux S.O Good permettra, je l'espère, de progresser vers des thèmes plus marqués, plus cernés, de la gastronomie. Il me semble observer, par rapport aux modes culinaires, une tendance au retour à une certaine naturalité ; un besoin de simplicité, de rusticité. C'est peut-être dans ce sens qu'il faudra réfléchir à la cuisine de demain.



PHOTO « SUD OUEST »

Parrain de Bordeaux S.O Good, Michel Guérard est le chef triplement étoilé d'Eugénie-les-Bains, dans les Landes, où il a ouvert l'an dernier une école de cuisine santé.



La gourmandise crée l'événement

Elle célèbre déjà son vin, Bordeaux honore pour la première fois la gastronomie d'une des régions les plus réputées au monde pour ses plaisirs gourmands et son art de vivre. Le festival s'ouvre le 28 novembre, avec l'ambition de porter un regard pluriel et nouveau sur la question gastronomique

TEXTE CARINE ARRIBEX - PHOTOS « SUD OUEST », QUENTIN SALINIER, CLAUDE PRIGENT, DR

« Il y a trois choses importantes dans la vie, disait Montesquieu. La première, c'est de manger, les deux autres, je ne les ai pas encore trouvées. » On voit par là, s'il en est besoin, que l'intérêt pour la gastronomie remonte à la presque plus haute antiquité.

L'idée ? Améliorer la visibilité des principaux acteurs de la « filière gourmande », fédérer les talents et – cerise sur le gâteau ! – inviter le grand public à en partager les richesses de manière festive et ludique. Toute la ville aura donc, sur trois jours, les papilles en ébullition. Au programme, d'abord, deux pôles phares au

siasme à la sollicitation de Bordeaux S.O. Good. Parmi eux François Adamski, Cédric Béchade, Yves Camdeborde, Stéphane Carrade, Philippe Etchebest, Christophe Girardot, Éric Guérin, Lionel Lévy, Nicolas Magie, Nicolas Masse, Nicolas Nguyen, Michel Portos, Thierry Renou ou Jean-Luc Rocha. Ils proposeront des recettes et des cours de cuisine, feront des démonstrations, composeront des menus de banquets et/ou participeront à des débats ou tables rondes. Car, même si cette Nuit des banquets (sept banquets concoctés par douze chefs étoilés dans des lieux caractéristiques ou insolites de la ville) promet d'être un moment particulièrement fort, le samedi, le programme de S.O. Good ne se limite pas au plaisir des sens.

Un cabinet de curiosités réunissant une sélection d'œuvres issues des musées ou institutions bordelaises et évoquant la gastronomie et son histoire locale, des séances de cinéma, des balades historiquement gourmandes, le regard des artistes Stéphane Soulié, Bruno Lahontaa, Isabelle Rozenbaum ou Enora Lalet, des tables rondes thématiques abordant de très multiples aspects de la question culinaire, et même un concert rock gastronomique clôturant les festivités compléteront le programme. Quant aux enfants, il leur sera proposé des cours de cuisine, des dégustations de sirop Meneau et des projections spéciales de Ratatouille à l'UGC Ciné Cité.

Aspirant à proposer une approche inno-

Bordeaux, qui fête déjà magistralement son vin, a voulu s'inventer une manifestation **dont l'envergure soit conforme à la réputation internationale** de la qualité des produits et de l'art de vivre du Sud-Ouest

Et pourtant... Célébrée dans l'intimité des cuisines domestiques ou professionnelles, la gourmandise régionale n'avait pas, jusqu'ici, d'événement à sa mesure. Bordeaux, qui fête déjà magistralement son vin, a voulu s'inventer une manifestation dont l'envergure soit conforme à la réputation internationale de la qualité des produits et de l'art de vivre du Sud-Ouest. La première édition de Bordeaux S.O. Good, festival de la gastronomie et de l'art de vivre, est ainsi née des réflexions partagées de la Chambre de commerce de Bordeaux, la mairie de Bordeaux, la Communauté urbaine, le Conseil régional d'Aquitaine et le magazine « Sud Ouest Gourmand » (1).

prestige de leur architecture classique. Mués pour l'occasion en marchés d'excellence des produits régionaux, le Palais de la Bourse et la Cour Mably se répartiront le sel et le sucre : producteurs de foie gras, d'agneau de lait des Pyrénées, de jambon de pays, de caviar d'Aquitaine, de truffes périgourdines, de bœuf de Bazas, de canards, de volailles... d'un côté ; fabricants de pastis landais, de cannélés, de gâteaux basques, de macarons ou de chocolats... de l'autre.

C'est aux mêmes endroits que les titulaires du Pass Bordeaux S.O. Good pourront déguster les verrines spécialement concoctées par les chefs invités pas moins de 26 chefs ont répondu avec enthousiasme



vante et transversale de la gastronomie, de la gourmandise et de l'alimentation, Bordeaux S.O Good nourrira par là sa secrète ambition de charmer les papilles tout en titillant les neurones.

Porté par ses cinq fondateurs, Bordeaux S.O Good a également pour partenaires financiers la CCIR Aquitaine, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région Aquitaine, la Chambre d'Agriculture de la Gironde, le CIVB Conseil interprofessionnel du Vin de Bordeaux, l'AAPRA – Agence Aquitaine de Promotion Agro-alimentaire , les Galeries Lafayette, Sturia, le Groupe Auchan, le Groupe KLÉPIERRE, KÉOLIS, le MIN – Marché d'intérêt national Bordeaux-Brienne, SOLEO et CRÉAT Services.

Le Pass Bordeaux S.O Good :

15 tickets pour des dégustations et des découvertes inédites pour les petits et grands ! Véritable sésame de la manifestation, le Pass permettra de déguster des préparations originales, salées et sucrées, concoctées à partir de produits régionaux élaborés par cinq Chefs aquitains et de partir à la découverte des vins de Bordeaux grâce au CIVB. Ce Pass donnera également accès à de multiples avantages ou animations : dégustation de sirop bio Maison Meneau, atelier de cuisine pour les enfants au Palais de la Bourse proposé par l'école de cuisine du Saint-James, deux places de cinéma gratuites pour la projection de Ratatouille à l'UGC Ciné-Cité le samedi après-midi et le dimanche matin, un cornet de dégustation de marrons au marché de Noël, une réduction pour un minimum de 100 euros d'achats aux Galeries Lafayette , un cadeau ou une dégustation dans les boutiques « arts de la table et épicerie fine » partenaires et enfin un apéritif offert en accompagnement d'un menu chez les restaurateurs partenaires. Les 1 500 premiers acheteurs d'un Pass se verront remettre un sac cabas Bordeaux S.O Good. **Prix 15 euros sur internet - 17 euros sur place - www.bordeauxsogood.fr**



Sept lieux inédits pour des banquets d'exception

Bordeaux S.O Good revisite la tradition des banquets gastronomiques. Le samedi 29 novembre, près de 700 convives pourront choisir entre sept thèmes différents pour des repas concoctés par des chefs étoilés aquitains, dans des lieux insolites ou patrimoniaux

PATRICIA MARINI-METGE

Dans les serres du Marché d'intérêt national, au cœur du nouveau pôle horticole, Nicolas Masse et Thierry Renou ont choisi de mettre à l'honneur légumes, plantes et fruits. Les amateurs d'art iront à la rencontre d'artistes dans leur atelier, au cours d'un banquet itinérant « rouge délices », qui s'achèvera autour d'une œuvre de Bruno Lahontâa avec un dessert imaginé par Christophe Girardot.

Au Musée des douanes, François Adamski a choisi d'agrémenter son « banquet de la mer » de produits rares de l'estuaire, en écho à l'histoire portuaire du lieu. Les chefs Nicolas Magie, Cédric Béchade et Jean-Luc Rocha seront réunis autour de Michel Guérard pour préparer le prestigieux menu du Banquet des 60 ans des Relais & Châteaux dans les salons du Palais de la Bourse.

L'histoire aura, elle, droit de cité au Chapon fin, où Michel Portos et Nicolas Nguyen allieront leurs forces pour un



menu composé de plats servis lors des grandes rencontres historiques qui ont marqué ce lieu. Philippe Etchebest rejoindra l'écosystème Darwin, qui a fait du développement durable son cheval de bataille, pour un banquet sur le thème du gaspillage. Les convives y seront invités à faire un don à la Banque alimentaire. Enfin, au TNBA, le chorégraphe Radhouane El Meddeb présentera un spectacle qui ren-

dra hommage au couscous et à celles et ceux qui le cuisinent. Et c'est bien sûr ce plat traditionnel préparé par Rabah, le chef bien connu de Saint-Michel, que les spectateurs dégusteront ensuite avec un dessert d'Alexander Oliver. Il va être difficile de faire son choix.

Entre 30 et 60 euros par personne, tout compris, réservation en ligne sur www.bordeauxsogood.fr et auprès de l'Office de tourisme de Bordeaux.

Michel Guérard, parrain de Bordeaux S.O Good

On ne présente plus Michel Guérard, le chef triplement étoilé des Prés d'Eugénie, dans la station thermale landaise d'Eugénie-les-Bains. L'inventeur de la cuisine minceur, soucieux de transmettre son savoir aux nouvelles générations, y a inauguré son école de cuisine santé en 2013. C'est sous son parrainage que se déroule cette première édition de Bordeaux S.O Good. Un grand entretien lui est consacré samedi 29 novembre, et il signe avec Nicolas Magie, Cédric Béchade et Jean-Luc Rocha le banquet des 60 ans des Relais & Châteaux.



La piste aux étoiles

De nombreux chefs étoilés participent à Bordeaux S.O Good. Vous les retrouverez dans des tables rondes, en démonstration ou en chefs d'orchestre des banquets. Galerie de portraits non exhaustive

PHOTO STÉPHANE KLEIN



Cédric Béchade

Ancien chef pour Alain Ducasse, Cédric Béchade est depuis février dernier aux commandes de l'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Émilion. Il avait obtenu une étoile pour son Auberge basque de Saint-Pée-sur-Nivelle.

PHOTO STÉPHANE LARTIGUE



Nicolas Magie

C'est en 2012 que Nicolas Magie prend la tête des cuisines du Saint-James, à Bouliac. En 2004, il a obtenu une étoile au Michelin dans son restaurant de Cenon (La Cape), qu'il avait créé en 1999. Il a contribué à l'ouvrage « Burgers de chefs », publié en octobre par Larousse.



Jean-Luc Rocha

Meilleur Ouvrier de France, il prend en 2012 la suite de Thierry Marx à la tête du restaurant gastronomique de Cordeillan-Bages à Pauillac, où il était arrivé dix ans auparavant. Il en a conservé les deux étoiles.



PHOTO DAVID LE DEODIC

Yves Camdeborde

Ce chef béarnais est à l'origine du concept de « bistronomie ». Passé par les cuisines du Ritz ou du Crillon, chef deux étoiles de La Régalade, il tient désormais Le Comptoir du relais Saint-Germain. Sa participation entre 2010 et 2013 à l'émission culinaire « Masterchef » a contribué à sa popularité.



PHOTO PHILIPPE PARIS

Nicolas Masse

Arrivé en 2009 à la tête du restaurant gastronomique des Sources de Caudalie, il y a obtenu une étoile, après un parcours qui l'a mené du Landmark à Londres, à la Villa Belrose, dans le Var, ou encore au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz.

PHOTO DR



Michel Portos

Ce Marseillais d'origine est reparti dans sa ville natale pour prendre les commandes du Malthazar, après s'être vu attribuer deux étoiles au Saint-James, à Bouliac, et avoir été sacré Chef de l'année 2012 par Gault et Millau.

Ils seront là

François Adamski, Benjamin Bonnay, Thomas Brasleret, David Capy, Stéphane Carrade, Ramuntcho Courdé, Aurélien Crosato, Vivien Durand, Michel Dussau, Alain Dutournier, Philippe Etchebest, Daniel Gallacher, Marilynne Goguet, Christophe Girardot, Frédéric Lafon, Pierre Mirgale, Jeremy Neveu, Pascal Nibaudeau, Nicolas Nguyen, Alexander Oliver, Thierry Renou. Et au Grand Hôtel, Lionel Levy et Éric Guerin.

L'huître en lumière

Au pied du palais de la Bourse, une centaine d'ostréiculteurs du comité régional de la conchyliculture Arca-chon Aquitaine se rassembleront, autour d'un dôme lumineux de 12 mètres de diamètre, pour offrir à la dégustation de 10 000 huîtres du Bassin. Un événement encore jamais organisé à cette échelle à Bordeaux par la profession, qui entend partager avec les consommateurs son huître de Noël. Le moment promet d'être spectaculaire.

Place de la Bourse, vendredi 28 novembre, de 19 h à 23 h. Gratuit



SIBA-B. RUIZ

La gastronomie, tout un débat !

Entretien ou tables rondes, six rendez-vous variés pour poser
et se poser quelques bonnes questions

PATRICIA MARINI-METGE

PHOTOS « SO



Faut-il passer par une école de cuisine pour devenir chef ? Comment éviter le gaspillage alimentaire ? Paysan, est-ce encore un métier d'avenir ? Avec les nouvelles technologies, sommes-nous tous devenus des critiques gastronomiques ? Voici quelques-unes des questions de société dont débattront des industriels, des universitaires, des blogueurs et des experts, lors des tables rondes qui se dérouleront tout au long de ces trois jours au Palais de la Bourse et à Darwin. Des chefs, comme Yves Camdeborde, Alain Dutournier, Philippe Etchebest, Vivien Durand, Arnaud Daguin ou Jean-Pierre Xiradakis, livreront leur opinion et témoigneront de leur expérience.

Si Bordeaux S.O Good est avant tout une manifestation festive et gourmande sur l'art de vivre et la gastronomie aquitaine, c'est aussi l'occasion de réfléchir sur les comportements alimentaires, l'évolution des rapports entre chefs et clients à l'heure du numérique, l'avenir des agriculteurs, ou la cuisine comme un moyen d'aller vers l'autre. Dans un grand entretien, Michel Guérard reviendra sur son expérience et son engagement pour la diététique et la valorisation des traditions et du territoire.

Vendredi 28 : à 18 heures, « Chef, un métier qui s'apprend à l'école ». Samedi 29 : à 14 heures, « Gastronomie : tous critiques ? » ; à 15 h 30, entretien avec Michel Guérard ; à 17 h 30, « Gaspillage alimentaire : la chasse est (enfin) ouverte ». Dimanche 30 : à 14 h 30, « Paysan, un métier d'avenir » ; à 16 heures, « le melting-pot aquitain ». Accès libre dans la limite des places disponibles. Au Palais de la Bourse et à Darwin (gaspillage alimentaire).

De gauche à droite, de haut en bas : le chef Philippe Etchebest, la blogueuse Anne Lataillade, l'éleveuse Bérénice Walton et le chef Arnaud Daguin (paysan, un métier d'avenir) participent à des débats.

Les saveurs du Sud-Ouest

Foie gras, huîtres, caviar, jambon de Bayonne, chocolat seront quelques-uns des produits proposés à la dégustation ou à la vente par près d'une soixantaine de producteurs et de viticulteurs du Sud-Ouest pendant ces trois jours. Deux marchés installés au palais de la Bourse et dans la cour Mably donneront, en effet, aux visiteurs l'occasion de découvrir les saveurs



PHOTO DR

régionales et de commencer leurs achats pour les fêtes. Le Grand Hôtel accueillera pour sa part un marché en journée sur la terrasse de la brasserie.

Vendredi de 12 heures à 20 heures, samedi et dimanche de 10 heures à 19 heures.

Un concours des arts de la table

Connaissance des produits régionaux, dressage thématique d'une table, reconnaissance et service d'un vin, les candidats des centres de formation de restauration et d'hôtellerie de la région vont se confronter autour de différentes épreuves théoriques et pratiques. C'est Yves Camdeborde qui remettra son prix à l'équipe lauréate de ce concours organisé en partenariat avec l'Umihra, instance représentant les métiers de l'hôtellerie et de la restauration en Aquitaine.

Vendredi 28 novembre au palais de la Bourse. Épreuves qualificatives de 13 à 15 heures et finale de 16 à 18 heures. Accès libre dans la limite des places disponibles.



PHOTO DR



PHOTO TERRASSON

Rock, cuisiniers et vignerons

Musique, vin et gastronomie, une rare combinaison pour clore cette manifestation, dimanche 30 novembre. Le chanteur et leader du groupe Pigalle, François Hadji-Lazaro (on se souvient qu'il fut le fondateur des Garçons Bouchers) et le chef Nicolas Magie ont en effet réuni, autour des musiciens du groupe Pigalle, des vignerons et des cuisiniers de la rive droite, dont Thomas Brasleret et Vivien Durand. Ce sont les cuisiniers qui donneront le la en ouvrant les festivités avec bouchées gourmandes et dégustation de vin à la clé. Les musiciens prendront ensuite le relais pour une heure et demie de plaisir rythmé. Chacun dans son domaine montrera qu'il est possible de suivre des voies alternatives pour satisfaire le palais, le regard ou l'ouïe. Une fête pour les sens orchestrée par l'auteur de « La Bière ».

Dimanche 30 novembre, à partir de 18 h, au Rocher de Palmer, à Cenon. Concert à partir de 19 h 30. Tarif unique du concert : 18 €. 1 € la « bouchée » et 3 € le verre de vin nature.



PHOTO CIVB

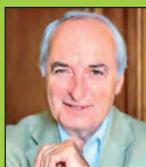
Dégustations et ateliers œnologiques

Avec le Pass Bordeaux S.O Good, vous pourrez découvrir, guidé par un sommelier, des appellations bordelaises dans le Bar à vin du CIVB. Pour ceux qui veulent découvrir les secrets de la dégustation, l'École du vin du CIVB organise des ateliers de 40 minutes. Une introduction aux vins de Bordeaux idéale pour commencer son apprentissage. Inscription réservée aux titulaires du Pass Bordeaux S.O Good.

De 14 h à 19 h le vendredi, de 10 h à 19 h le samedi et de 12 h à 19 h le dimanche. Ateliers toutes les heures.



LES MEMBRES FONDATEURS



Pierre GOGUET, Président de la CCI de Bordeaux

« Bordeaux va devenir un théâtre de l'art de vivre et de la gastronomie du Sud-Ouest au sein duquel plusieurs pièces liées aux produits du terroir pourront se jouer avec des registres associant la culture et la gastronomie mises en scène dans des lieux emblématiques et magiques du patrimoine bordelais. A l'initiative de Bordeaux S.O Good, la CCI de Bordeaux a souhaité mobiliser tous les acteurs autour de cet événement qui met en valeur non seulement une filière mais aussi toute une activité régionale »



Alain JUPPÉ, Président de la Communauté Urbaine de Bordeaux, maire de Bordeaux

« Bordeaux S.O Good est au carrefour de cette double ambition qui vise à nous hisser au rang des grandes métropoles européennes et de cultiver un art de vivre exceptionnel. La gastronomie est une richesse pour les générations futures car elle fait appel à des savoir-faire et à des liens forts entre l'homme et son terroir. Bordeaux, qui vient d'être classée la ville la plus gastronomique au monde, défend ces savoirs-là et tous les talents qui leur permettent d'éclorre ».



Alain ROUSSET, Président du Conseil régional d'Aquitaine

« Très attentif depuis de nombreuses années au développement des circuits courts et de la vente directe en Aquitaine, je suis convaincu que ces modes de commercialisation répondent tout à fait à l'attente des consommateurs en matière de qualité, de traçabilité et de proximité. L'engagement du Conseil régional s'est ainsi traduit par la création des marques Sud-Ouest France, pour la promotion des produits en France et en Chine, Bio Sud-Ouest France pour accompagner le développement commercial en France et Produit ici en Aquitaine, pour valoriser les producteurs locaux sur les marchés de plein air. C'est dans ce contexte que j'ai souhaité que la Région Aquitaine soit partenaire-fondateur de Bordeaux S.O Good ».



Marie-Luce RIBOT, Sud Ouest Gourmand

Une manifestation mettant en avant le meilleur de la gastronomie en Aquitaine correspond au credo de Sud Ouest Gourmand. C'est donc tout naturellement que nous souhaitons accompagner la naissance de Bordeaux S.O Good où se retrouveront les chefs et les producteurs que notre revue accueille régulièrement dans ses colonnes.

Programme

au jour le jour

VENDREDI 28 NOVEMBRE 2014

12 h - 20 h :

Les Marchés de producteurs Bordeaux S.O Good (Palais de la Bourse/Cour Mably/Terrasse du Grand Hôtel Bordeaux & SPA)

Les dégustations du Pass Bordeaux S.O Good : Verrines salées, sirops Me-neau (Palais de la Bourse), verrines su-crées (Cour Mably)

Les expositions (Cour Mably et Palais de la Bourse)

Ateliers œnologiques CIVB : dégustation de vin (Bar à vin du CIVB)

Démonstrations culinaires : Palais de la Bourse

12 h : Fédérations des Bouchers et Bouchers Charcutiers de Gironde

14 h : **Jean-Luc Rocha**

15 h : Apprentis « Cuisine » des CFA de la Région

16 h : Apprentis « Cuisine » des CFA de la Région

17 h : **Michel Dussau**

Cour Mably

12 h : Apprentis « Boulanger » des CFA de la Région

14 h : Syndicats des Pâtisseries de Gironde

15 h : Apprentis « Boulanger » des CFA de la Région

16 h : **Eric Faget, Chef des Lycées d'Aquitaine**

17 h : **Adrien Pedrazzi**

18 h : Apprentis « Boulanger » des CFA de la Région.

14h - 18h

Concours Arts de la Table (Amphithéâtre du Palais de la Bourse)

18 h - 19 h 30 :

Table ronde autour de la gastronomie : « Chef, un métier qui s'apprend à l'école ? » (Palais de la Bourse)

19 h - 23 h :

L'huître en lumière (Place de la Bourse)

19 h - 21 h :

Inauguration (Départ Cour Mably vers Palais de la Bourse)

SAMEDI 29 NOVEMBRE 2014

9 h 30 - 11 h :

Balade gourmande de la Bourse aux Capus (Départ Palais de la Bourse)

10 h - 19 h :

Les Marchés de producteurs Bordeaux S.O Good (Palais de la Bourse/Cour Mably/Terrasse du Grand Hôtel Bordeaux & SPA)

Les dégustations du Pass Bordeaux S.O Good : Verrines salées, sirops Me-



Des démonstrations culinaires

Chefs, Meilleur Ouvrier de France, bouchers, organisations professionnelles (bouchers, boulangers, pâtisseries, chocolatiers) et apprentis se relayeront pour une succession de démonstrations salées et sucrées. Un spectacle pour les yeux comme pour les papilles animé par Chef Jésus et Adrien Pedrazzi.

Place de la Bourse et cour Mably : vendredi, de 12 heures à 19 heures ; samedi et dimanche, de 11 heures à 19 heures. Accès libre.



ECOLE PROFESSIONNELLES DE LA CCI DE BORDEAUX

VISEZ L'EXCELLENCE !

cuisine | restauration | hôtellerie | sommellerie

Diplômes du CAP au Brevet Professionnel en alternance

Bachelor FERRANDI* (BAC+3)

Formation continue & Master Class pour les professionnels

Magister en sommellerie

bordeaux.cci.fr

* l'école française de gastronomie

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS





neau (Palais de la Bourse) ; verrines sucrées (Cour Mably).

Les expositions

(Cour Mably et Palais de la Bourse)

Ateliers œnologiques CIVB : dégustation de vin (Bar à vin du CIVB)

Démonstrations culinaires :

Bordeaux Palais de la Bourse

12 h : **Fédérations des Bouchers et Bouchers Charcutiers de Gironde**

12 h : **Apprenti « charcutier traiteur » des CFA de la Région**

13 h : **Patricia Georjin bloggeuse**

14 h : **Apprenti « charcutier traiteur » des CFA de la Région**

15 h : **bloggeuse : Isabelle Ducher**

17h : **Apprenti « charcutier traiteur » des CFA de la Région**

18h : **Nicolas Masse**

Cour Mably

10 h 45 : **Syndicats des Pâtisiers de Gironde**

12 h : **Apprenti « Chocolatier » des CFA de la Région**

13 h : **Nicolas NGuyen**

14 h : **Apprenti « Chocolatier » des CFA de la Région**



Le palais de la Bourse accueillera les plaisirs salés

Des lieux d'accueil prestigieux

Au palais de la Bourse, on mettra les petits plats dans les grands pour recevoir les producteurs de la région et les chefs qui y feront des démonstrations de leur savoir-faire. À quelques encablures, la Cour Mably mettra à l'honneur les desserts, le chocolat et autres gourmandises sucrées.

Horaires d'ouverture : vendredi, 12 heures à 20 heures ; samedi et dimanche, 10 heures à 19 heures.

Palais de la Bourse : 17, place de la Bourse, 33076 Bordeaux.

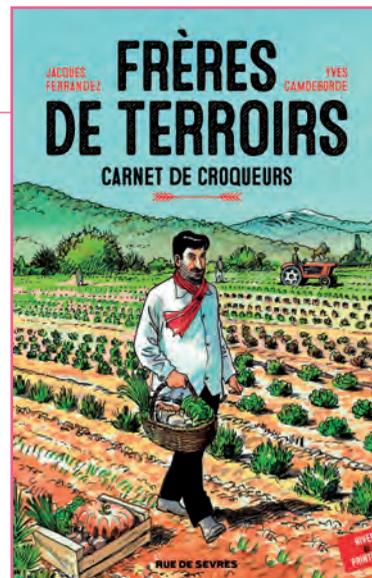
Cour Mably : 3, rue Mably, 33000 Bordeaux.

Signatures de chefs

PHOTO DR

Yves Camdeborde dédicacera sa BD « Frères de terroirs », qui vient de paraître aux éditions Rue de Sèvres, vendredi 28 novembre, à 16 heures, à la librairie Mollat. Jacques Ferrandez a illustré une année de rencontres entre le chef et ses producteurs favoris. Mais ce sera aussi l'occasion de rencontrer – entre autres – Philippe Tredjeu (restaurant L'Entredjeu, à Paris) et Maurice Lesgourgues (Maison de foie gras Paris), auteurs de « Le Canard, histoire, tradition et recettes » (Éditions First), ou encore Éric Ospital et Christian Etchebest, qui ont signé « Tout est bon dans le cochon » (Éditions First).

« Frères de terroirs », la bande dessinée sur Yves Camdeborde et ses producteurs



15 h : **Adrien Pedrazzi**

16 h : **Apprenti « Chocolatier » des CFA de la Région**

17 h : **« Chocolatier » Serge Michaud**

18 h : **Intronisation de la confrérie des cannellés**

10 h - 11 h 30 :

Cours de cuisine : produits de saison, recettes aux saveurs locales (Grand Hôtel de Bordeaux & Spa)

14 h

Table ronde : Gastronomie : tous critiques ? (Palais de la Bourse)

15 h - 16 h 30

Circuit histoire de la gastronomie de Bordeaux (Départ Office du tourisme Bordeaux)

15 h - 18 h

Atelier de cuisine pour les enfants (Palais de la Bourse)

15 h 30 - 17 h

Table ronde - Grand entretien avec Michel Guerard. Avec la participation d'Alain Dutournier. (Palais de la Bourse)

16 h

Séance cinéma – Projection « Rata-touille » (UGC)

17 h 30 - 18 h 30

La criée aux poissons (Palais de la Bourse)

18 h

Table ronde : Gaspillage alimentaire la chasse est (enfin) ouverte (Darwin).

19 h - 23 h

LA NUIT DES BANQUETS

Le Banquet des 60 ans en partenariat avec Relais & Châteaux (salons du Palais de la Bourse) signé par Nicolas Magie, Cédric Béchade, Jean-Luc Rocha et Michel Guérard. Prix 60 euros.

Le Banquet Historique du Chapon Fin signé par Michel Portos et Nicolas N'Guyen. Prix 60 euros.

Un Banquet vert (Serre du MIN) signé par Nicolas Masse et Thierry Renou

Le Banquet de l'Estuaire au Musée des Douanes signé par François Adamski. Prix 30 euros.

Rouges délices

Un banquet artistique et itinérant imaginé avec les complicités du chef Christophe Girardot et de l'artiste Bruno Lahontâa.

Le Banquet des ordures (Darwin)

Philippe Etchebest et Lorenzo Toni. Prix 30 euros.

Banquet Couscous à voir et à manger

La soirée se déroule en trois temps : « Je danse et je vous en donne à bouffer », spectacle chorégraphique et culinaire, signé par Rabah, dessert d'Alexander Oliver



Des ateliers aux Galeries Lafayette

Le grand magasin de la rue Sainte-Catherine se mobilise aussi en organisant deux ateliers. « Décorez votre Cupcake », aura lieu le samedi 29 Novembre de 14h à 18h en partenariat avec Pâtisserie Chérie. A 14h, 15h et 16h (session de 45 minutes limitée à 10 personnes). L'atelier « Mise en Bouche Sucrée/Salée », aura lieu le dimanche 30 Novembre à partir de 16h en partenariat avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.

A Espace Art de la Table, 4ème étage du magasin principal. Pour plus de renseignements : 05.56.90.92.71 et <http://www.galerieslafayette.com/magasin-bordeaux>. Sur inscription à ebyedov@galerieslafayette.com

DIMANCHE 30 NOVEMBRE 2014

10 h - 19 h :

Les Marchés de producteurs Bordeaux S.O Good

(Palais de la Bourse/Cour Mably/Terrasse du Grand Hôtel Bordeaux & SPA)

Les dégustations du Pass Bordeaux

S.O Good : Verrines salées, sirops Me-neau (Palais de la Bourse) ; verrines su-crées (Cour Mably)

Les expositions

(Cour Mably et Palais de la Bourse)

Ateliers œnologiques CIVB : dégusta-tion de vin (Bar à vin du CIVB)

Démonstrations culinaires :

Palais de la Bourse

10 h 45 : Fédérations des Bouchers et Bouchers Charcutiers de Gironde

12 h : Christian Etchebest et Eric Ospital avec Mimi Thorisson

13 h : Apprentis « Boucher » des CFA de la Région

15 h : Bloggeur Stéphanie Bottreau (Cook'Ntinen)

Stéphane Carrade,
chef des cuisines
du Grand Hôtel



PHOTO MARIE GENEVOIX

Trois chefs au Grand Hôtel

Le Grand Hôtel reçoit Lionel Lévy et Éric Guérin, deux chefs étoilés. Ils animeront, aux côtés de Stéphane Carrade, des cours de cuisine quotidiens de 10 heures à 11 h 30. C'est à six mains qu'ils concocteront le dîner du vendredi 28 autour de l'huître et de la palombe, et celui du samedi 29 à base de caviar d'Aquitaine et d'agneau de Pauillac.

Réservations obligatoires au 05 57 30 44 44.

Ils viennent du
Sud-Ouest
et ils sont bio!

LES PRODUITS BIO SUD OUEST FRANCE
SONT À BORDEAUX S.O GOOD (Cour Mably)
DU 28 AU 30 NOVEMBRE

Les Régions Aquitaine et Midi-Pyrénées, accompagnées des organisations bio régionales, ont lancé Bio Sud Ouest France : la première marque bio interrégionale de France. **L'étiquetage** Bio Sud Ouest France vous **garantit** un produit bio certifié selon la réglementation en vigueur, mais aussi **l'origine Sud-Ouest de la production et de la fabrication**. En choisissant des produits Bio Sud Ouest France, vous privilégiez toute la qualité et l'authenticité des régions Aquitaine et Midi-Pyrénées.

www.biosudouestfrance.fr



16 h et 18 h : *Apprentis « Boucher » des CFA de la Région*

Cour Mably

10 h 45 : *Syndicats des Pâtisseries de Gironde*

12 h : *Apprentis « Pâtissier » des CFA de la Région*

13 h : *Confrérie du Cannelé de Bordeaux*
14 h : *Apprentis « Pâtissier » des CFA de la Région*

16 h : *Apprentis « Pâtissier » des CFA de la Région*

17 h : *Adrien Pedrazzi*

Regards d'artistes

Plusieurs artistes aquitains exposeront des œuvres singulières autour de l'alimentation et de la gastronomie. Vous découvrirez dans la salle capitulaire Mably

les natures mortes du vidéaste Stéphane Soulié, les photographies d'Isabelle Rozenbaum prises lors de la « tue-cochon », les sculptures de Bruno Lahontâa, les compositions d'Enora Lalet ou le film d'un banquet décalé tourné par Anne Xiradakis.



Une composition d'Enora Lalet

11 h

Séance cinéma – Projection « Rata-touille » (UGC)

11 h - 12 h 30

Balade Gourmande en compagnie de Jean-Pierre Xiradakis, visite du Marché des Capucins. Sur réservation (Rdv au Marché des Capucins)

15 h - 18 h

Atelier de cuisine pour les enfants (Palais de la Bourse)

14 h 30 - 16 h

Table ronde « Paysan, un métier d'avenir » (Palais de la Bourse)

16 h - 17 h 30

Table ronde « Le Melting-Pot Aquitain ou la migration des produits » (Palais de la Bourse)

18 h - 23 h

Concert de Clôture « Un concert pour le nez, la bouche et l'oreille » (Rocher de Palmer)

Retrouvez l'ensemble du programme détaillé des trois jours de Bordeaux S.O Good sur www.bordeauxsogood.fr

Bordeaux S.O Good et ses partenaires :

CCIR Aquitaine, Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région Aquitaine, CIVB, Chambre d'Agriculture de la Gironde, AAPrA, EFAP-ICART, Galeries Lafayette, Groupe AU-CHAN, Groupe KLEPIERRE, KEOLIS, Marché d'intérêt national Bordeaux-Brienne, SOLEO, CREAT Services

Avec le soutien : Alimentation Générale, ARDIA, ARBIO, Banque alimentaire Bordeaux et Gironde, Chronopost, Comité Régional de Conchyliculture Arcachon Aquitaine, Comité Régional de Pêche Maritime et des Elevages Marins, Darwin éco-système, L'Eau des Abatilles, Sturia, la Brasserie Bordelaise, Grand Hôtel Bordeaux & Spa de Bordeaux, La Ronde des quartiers, Office De Tourisme de Bordeaux, Tonnellerie Nadalie, Union Interprofessionnelle Châtaigne Périgord Limousin Midi-Pyrénées, UMIHRA, Cordeillan-Bages à Pauillac, Saint-James à Bouliac, Hostellerie de Plaisance à St-Emilion, Le Chapon Fin, Dubern, Cadiot-Badie, Kuzina, Café Bellini, Café Opéra, Brasserie de L'Orléans, Le Noailles, Le Petit Commerce, Chez Fernand, Le Nulle Part Ailleurs, Comptoir Cuisine, Villa Tourny, Capdevielle, Humblot, Lacoste et Monblanc, Ugc Ciné Cité, Le Rocher de Palmer, L'Agence Créative, TnBA, Novart, Musée des Arts Décoratifs et du Design, Musée d'Aquitaine, Musée national des Douanes, Bibliothèque de Bordeaux-Mériadeck, Allez Les Filles, Institut Bernard-Magrez, Librairie Mollat, Cfi, Cfa-Insav, Ferrandi, Best, Radio France Bleu Gironde, France 3 Aquitaine

Vous débordez de



Talents **Gourmands** | Aquitaine
Crédit Agricole | 2014

Vous êtes Agriculteurs, Artisans ou Restaurateurs, inscrivez-vous à partir du 20 Octobre au concours sur talents-gourmands.fr

Tentez de gagner une dotation financière de 5 000 € et votre publicité, notamment dans Bottin Gourmand.

Parlez-en aux talents autour de vous !



*Inscription du 20/10/2014 au 20/12/2014 inclus, dans les Caisses Régionales participantes. Les conditions de participation sont mentionnées dans le règlement mis en ligne sur talents-gourmands.fr et déposé chez maître Heilly Marzilli-Fourcaud, Juge de Justice, au 6 rue des Fonds Verts 75012 Paris. Le Règlement complet peut être adressé, à titre gratuit, à toute personne qui en fait la demande en écrivant à : Talents Gourmands Crédit Agricole, Crédit Agricole SA 12 Place des Etats-Unis, 92120 Montrouge Cedex.



SOUS LE HAUT PATRONAGE DU



CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL D'AQUITAINE- Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit. Société de courtage d'assurances immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 07 022 491. 304, bd du Président Wilson - 33076 BORDEAUX CEDEX. RCS BORDEAUX 434 651 246.

Absolument délicieux !

La Toque Cuiivée



Canelés de Bordeaux



Pour vos Plaisirs de Fêtes
pensez aux Canelés !

Canelé de Bordeaux

Spécialité Bordelaise depuis le 16^{ème} siècle.

La Toque Cuiivée à **TOULOUSE**
Sesquières
Tél./Fax. 05 61 46 32 46

La Toque Cuiivée à **BIGANOS**
Tél./Fax. 05 57 18 30 22

La Toque Cuiivée à **ARCACHON**
Tél./Fax. 05 56 54 74 90

La Toque Cuiivée à **BÈGLES**
Tél./Fax. 05 56 64 01 29

La Toque Cuiivée à **PESSAC**
Tél./Fax. 05 56 08 49 68

La Toque Cuiivée à **LIBOURNE**
Tél./Fax. 05 57 24 46 94

La Toque Cuiivée à **MÉRIGNAC**
Grand Louis
Tél./Fax. 05 57 21 45 40

La Toque Cuiivée au **BOUSCAT**
Tél./Fax. 05 56 10 59 53

La Toque Cuiivée à **LA ROCHELLE**
Tél./Fax. 05 46 50 64 55

La Toque Cuiivée à **GRADIGNAN**
Tél./Fax. 05 56 89 37 63

La Toque Cuiivée à **EYSINES**
Tél./Fax. 05 56 16 50 72

La Toque Cuiivée à **ARTIGUES**
Tél./Fax. 05 56 74 82 16

www.la-toque-cuivree.fr

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière www.mangerbouger.fr



suivez notre actualité

BORDEAUX



Il y a tant à découvrir

Dans la région de Bordeaux, le sol a quelque chose de magique :
il offre à nos vins une variété de styles qu'on ne trouve nulle part ailleurs.

VINS DE

BORDEAUX

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODERATION.