

RÉSIDENCES DÉCORATION

SPÉCIAL BORDEAUX

hôtels design, showrooms de créateurs, restaurants branchés...

CUISINES
Innovation
et création

COCOONING
chambres et
dressings sur mesure

BELGIQUE
l'actu déco



Variées, savoureuses, régionales, étoilées ou non, **des tables épicuriennes à souhait**

Bien enterrée la réputation de Bordeaux et ses alentours, de cuisine chic. La gastronomie tient désormais le haut du pavé, côté urbain et côté vignoble. On s'en réjouit. **1** Avant que n'ouvre le restaurant Lalique, celui de Château Guiraud, fut en février dernier, le premier installé au cœur d'un Grand Cru Classé de Sauternes. La chapelle protestante du domaine viticole a donc été transformée en lieu pour faire bonne chère. Avec un menu signature à 39 €, on en

au caviar d'Aquitaine fait la part belle aux produits de la région. (lachapelledeguiraud.com). **2** Tout est frais dans ce restaurant, place de la Comédie, ouvert 7 jours sur 7. Un délice, le menu 3 en 1, Retour du marché à 20,40 € à midi. On est fan (comptoircuisine.com). **3** Au sein du château de Cordeillan-Bages, le nouveau chef Julien Lefebvre, 35 ans, a déjà décroché une étoile. Sa cuisine est surprenante, sa démarche étonnante, dans un cadre très arty chic. C'est Julien

village. L'une est table de haute gastronomie, menu à partir de 75 €, l'autre enseigne bistrannique, conviviale, à partir de 25 €. On s'attablerait bien tous les jours dans l'une et l'autre, alternativement, en savourant de jolies bouteilles forcément. (jmcazes.com/fr/chateau-cordeillan-bages). **4** Si on vous dit que cette brasserie chic, table d'hôtes aussi, au sein du théâtre est dirigée par Philippe Etchebest, vous aurez tout compris. Une excellente

on fonce (quatriemur.com/fr). **5** Sa base line - vins d'auteur et cuisine à la hauteur -, résume avec justesse le propos, régaler les convives. Cela a valu à Tanguy Laviale, sa première étoile. 20 couverts seulement. Réserver vite, c'est excellent. Premier menu 35 €, promenade gustative 90 € (garopapilles.com).