

www.bordeauxsogood.fr

Bordeaux S.O GOOD

18-19-20
NOVEMBRE
2016

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE & DE L'ART DE VIVRE

 [bordeauxsogood](#)
BSG16



39E
BORDEAUX
GRANDS ÉVÉNEMENTS

DOSSIER DE PRESSE



SOMMAIRE

L'ESPRIT BORDEAUX S.O GOOD

Bordeaux S.O Good : troisième édition
Le rendez-vous des chefs et des artisans du Sud-Ouest

[5]

HANGAR 14 : LA GRANDE HALLE GOURMANDE

Le Grand marché : produits et producteurs du Sud-Ouest
Les Animations de la Grande Halle
Les démonstrations culinaires
Les cours de cuisine pour petits et grands

[8]

LE PALAIS DE LA BOURSE

Les Saveurs du canard : soirée d'ouverture S.O Good
Grand Bazar des Arts de la table (brocante, design, artisanat)
Ateliers de dégustation de l'Ecole de Vin du CIVB
Le Bar à vin du CIVB
La Criée aux poissons

[20]

LA NUIT DES BANQUETS : 14 BANQUETS D'EXCEPTION

8 banquets dans des lieux insolites
6 banquets dans des restaurants

[30]

ESPACE MABLY

La Cène ou Le Dernier Banquet : exposition-installation
Photo Call : La Cène des Bordelais
Dégustations sucrées avec les GluKosés
Ateliers des curiosités du goût par Frédéric Coiffé

[40]

MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS ET DU DESIGN

L'Histoire se met à table : exposition
L'Histoire se met à table : le banquet

[48]

ROCHER DE PALMER

Le Repas du dimanche
Aquitaine Terre de génie : finale du Concours
La Crème des Pâtissiers : Finale du Concours

[50]

LES CANTINES GOURMANDES

Eric Ospital et ses amis régalaient !
Repas gastronomique dans les écoles et EPHAD

[56]

MAGASIN GÉNÉRAL - DARWIN

Une nouvelle agriculture est-elle possible ? : table ronde
Demain dans nos assiettes ? : table ronde
Aliments fermentés, aliments santé : conférence
Ateliers-dégustation autour de la fermentation
Le Banquet Darwin

[58]

STATION AUSONE - MOLLAT

Le best seller culinaire : débat
La Nouvelle Cuisine : débat
Julien Duboué : encontre
Inspecteur Cluzo / Rocks farmers : rencontre et musique

[62]

INTERCONTINENTAL BORDEAUX - LE GRAND HÔTEL

Le Marché de producteurs : terrasse de la Brasserie
Les ateliers de cuisine : Brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay
Le Menu Bordeaux S.O Good : Brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay
Les ateliers de dégustation Hennessy X.O

[66]

LES BALADES GOURMANDES

Les Balades gourmandes guidées
Les Rendez-vous des Balades gourmandes
Les Balades gourmandes libres

[70]

WEEK-END GOURMAND

Un menu « Saveurs du canard » dans 60 restaurants partenaires
La Nuit des Banquets dans les restaurants partenaires

[76]

UN ÉVÉNEMENT PHARE POUR LES ENTREPRISES

Les rencontres d'acheteurs nord-européens
Les Saveurs du Sud-Ouest en fête
Le Banquet du Siècle des Lumières : banquet des entreprises

[80]

BORDEAUX S.O GOOD : MODE D'EMPLOI

Réservations & ventes
Le pass Bordeaux S.O Good
Le calendrier jour par jour

[82]

PARTENAIRES & ORGANISATION

Les membres fondateurs
Partenaires média
Partenaires institutionnels et professionnels
Partenaires privés de l'édition 2016
L'équipe de Bordeaux S.O Good

[90]

« Quelque part que l'homme soit né,
il faut qu'il mange ; c'est à la fois la grande
préoccupation de l'homme sauvage
et de l'homme civilisé. Seulement, sauvage,
il mange par besoin. Civilisé,
il mange par gourmandise.»

Alexandre Dumas



Photographie : Artiste associé photographes

L'ESPRIT BORDEAUX S.O GOOD



Il y a quelques semaines, une quarantaine de chefs - dont Nicolas Masse, Chef des Sources de Caudalie**- signaient une lettre ouverte : « Ardens défenseurs du bien manger, engagés quotidiennement dans la valorisation du bon produit et des petits producteurs, les professionnels de la restauration veulent rappeler leur attachement à quelques valeurs fondamentales : le soutien à la biodiversité, le respect de l'environnement et la santé des consommateurs (...) Sans un produit sain et de qualité, sans diversité des cultures, le cuisinier ne peut plus exprimer son talent créatif. Il n'est plus en mesure de faire son métier comme il l'aime et de le transmettre avec passion ».

Cette solidarité de tous les acteurs du bien manger, du producteur au consommateur, en passant par le restaurateur ou le distributeur, est au cœur du projet de Bordeaux S.O Good : du « bien manger », sain et local, aux plaisirs plus sophistiqués de la gastronomie, le festival entend être le rendez-vous de tous ceux qui font de leur alimentation un élément clé de leur art de vivre et de leur relation au territoire.

Entre défense des traditions culinaires et soutien à toutes les innovations gourmandes, Bordeaux S.O Good se met au diapason de l'effervescence culinaire qui s'est emparée de Bordeaux et sa région, se donne pour objectif de la rendre accessible au plus grand nombre et de contribuer ainsi à positionner la Nouvelle-Aquitaine comme territoire d'excellence de la gastronomie et de l'art de vivre.

Le canard gras du Sud-Ouest, célébré lors de la soirée d'ouverture, sera l'invité d'honneur de cette édition 2016 marquée par plusieurs **nouveautés** : - à côté de la Grande Halle gourmande du H14, cœur du festival, de **multiples lieux, culturels ou patrimoniaux**, accueillent les temps forts de Bordeaux S.O Good, cependant que les **commerçants, restaurateurs et de nombreux acteurs économiques** se mobilisent pour soutenir la manifestation et proposer aux visiteurs des circuits gourmands et des animations à l'échelle de toute la ville. Un **Pass Bordeaux S.O Good** favorise désormais cette circulation sur les différents sites de l'événement.

- le festival s'ouvre pour la première fois aux **Arts de la table**, entre brocante et design culinaire : c'est le Grand Bazar Bordeaux S.O Good.
- le plat populaire et les « souvenirs d'enfance » sont mis à l'honneur dans les deux finales des **Concours de cuisine**, et constituent la base d'un **Repas du dimanche inédit, familial et convivial**, proposé au Rocher de Palmer.

Porté par l'excellence des produits du grand Sud-Ouest et par l'engagement des chefs, le festival réaffirme, et c'est peut-être là sa singularité, son **ambition culturelle** : il fait la part belle aux débats et tables rondes, avec des intervenants, qui interrogent l'évolution de nos pratiques alimentaires ou les soubresauts de notre histoire gastronomique.

Le programme de cette édition 2016 est riche et foisonnant. Il s'adresse à toutes et à tous, et nous l'avons pensé comme une grande fête des sens, de l'esprit et du bien-vivre ensemble.



Le rendez-vous des chefs et des artisans du Sud-Ouest

Autour de Michel Guérard, « parrain » de Bordeaux S.O Good, une soixantaine de chefs venus de toute notre grande région, s'impliquent et se mobilisent bénévolement pour la réussite de l'événement : ils signent des banquets originaux à 4 ou 6 mains, animent des démonstrations culinaires, des cours de cuisine ou des dégustations. A leurs côtés, des artisans, porteurs et transmetteurs d'authentiques savoir-faire, des restaurateurs, des commerçants spécialisés, des jeunes cuisiniers, serveurs ou sommeliers en formation, des producteurs, des artistes : le festival est ainsi porté par plus de 300 acteurs représentant toutes les professions et filières du « bien manger ». C'est la présence, solidaire, généreuse et conviviale, de tous ces talents qui constitue la singularité et la force de Bordeaux S.O Good.

DES CHEFS

Michel GUERARD ***

Les Près d'Eugénie, Eugénie-les-Bains

Rudy BALLIN

Côté Rue, Bordeaux

Cédric BECHADE *

L'Auberge Basque, Saint-Pée-sur-Nivelle

Younesse BOUAKKAOUI

La Réserve, Talence

Christophe BOURRISSOUX

Le Résinier au Barp

David BOYER

Lauryvan, Saint-Junien

Thomas BRASLERET *

La Cape, Cenon

Arnaud BUSQUET

Le M de Monbadon, Bordeaux

Yves CAMDEBORDE

Le Comptoir du Relais, Paris

Stéphane CARRADE **

Haïtza, Pyla Sur Mer

Félix CLERC

Le Symbiose, Bordeaux

Frédéric COIFFE

L'Atelier du gout, Bordeaux

Christopher COUTANCEAU **

Coutanceau, la Rochelle

Aurélien CROSATO

Ex Le Solena

Julien CRUEGE

Julien Cruège, Bordeaux

Hélène DARROZE **

Hélène Darroze Paris,
The Connaught Londres

Luc DORIN

Pâtisserie Dorin, Bordeaux

Franck DESCAS

Ex Atelier de Franck

Julien DUBOUE

A Noste, Paris – Landes

Fatmé DUPUY-AL SABABI

Fleur de Cèdre, Bordeaux

Vivien DURAND *

Le Prince Noir, Lormont

Michel DUSSAU *

La Table d'Armandie, Agen

Alain DUTOURNIER **

Le Carré des Feuillants, Paris

Philippe ETCHEBEST **

Le Quatrième Mur, Bordeaux

Fabian FELDMANN *

L'Impertinent, Biarritz

Nicolas FRION*

Le Gabriel, Bordeaux

Daniel GALLACHER

Racines, Bordeaux

Gabriel GETTE

Le Saint Seurin, St Seurin de Cadourne

Christophe GIRARDOT

La Guérinière, Gujan Mestras

Paul GOZIEN

Haïtza, Pyla Sur Mer

Peter JOHANSEN

Peter Koeben, Bordeaux

Frédéric LAFON

L'Oiseau Bleu, Bordeaux

Philippe LAGRAULA *

Une Cuisine en Ville, Bordeaux

Tanguy LAVIALE

Garopapilles, Bordeaux

Jean-Denis LE BRAS**

La Grande Maison-Pierre Gagnaire
Bordeaux

Johann LECLERRE*

La Suite, La Rochelle

Thomas LHERISSON*

Auberge Saint-Jean, Saint Jean de Blaignac

Vincent LUCAS *

Etincelles, Ste Sabine-en-Born

Nicolas MAGIE *

Le St-James, Bouliac

Emmanuel MARECHAL

Le Bellini , Bordeaux

Nicolas MASSE **

Les Sources de Caudalie, Martillac

Jauffrey MAUVIGNEY

Charcuterie Mauvigney, Mérignac

Nicolas NGUYEN *

Le Chapon Fin, Bordeaux

Hugo NAON

El Nacional, Bordeaux

Pascal NIBAUDEAU *
Pinasse Café, Cap-Ferret

Victor OSTRONZEC
La Solena

Guy QUEROIX
La Cuisine du cloître, Limoges

Grégoire ROUSSEAU
Le Hâ, Bordeaux

André et Tommy SHAN
Au Bonheur du Palais, Bordeaux

Sébastien SEVELLEC*
Le Canopée Café

Miyamoto TETSUROH
L'Exquis, Bordeaux

Mimi THORISSON
Chef-journaliste

Kenji WONGSODIKROMO
La Table de Catusseau à Pomerol

Samuel ZUCCOLOTTO
Le Clos d'Augusta

DES PÂTISSIERS

Les Glukosés

Maxime BADEUIL

Restaurant Claude Darroze, Langon

Cédric BEDIN

Chez le Boulanger, Pessac

Anthony CHENOZ

Stéphane COROLLEUR

restaurant Michel Sarran, Toulouse

Marc DAMBRA

Pâtisserie Candiz by M, Le Haillan

Samuel DENIS

Traiteur de Paris, Rennes

François DUSSOURD

Thierry LALET

Saunion Chocolatier, Bordeaux

Clément MATHEOU

L'Oiseau Bleu, Bordeaux

Aleksander OLIVER

Kévin ROCHER

Restaurant Racines, Bordeaux

Adrien SALAVERT

Haïtza, Pyla Sur Mer

Mathieu VIDAL

Sweet Valentine, Langon.

Les 7 Entremetteurs

Loïc ASPA

Pâtisserie Aspa, Bordeaux

Nicolas COLLOBERT

Pâtisserie Douceurs et Créations, Libourne

Luc DORIN

Pâtisserie Dorin, Bordeaux

Nicolas LONGEIN

Pâtisserie Frédélian, Lège-Cap-Ferret

Kenyout SALALDEEN

Pâtisserie Royale, Bordeaux

Cyril SAN NICOLAS

Pâtisserie San Nicolas, Bordeaux

Christophe SEDENT

Pâtisserie Note Sucrée, Saint-Seurin-sur-l'Isle



Photographie : Artiste associé photographes

HANGAR 14 LA GRANDE HALLE GOURMANDE

Le Grand marché

*Produits et producteurs du Sud-Ouest
Plan du Grand marché*

Animations de la Grande Halle

*Le Cannelénium : 5ème édition du Championnat du Monde du Cannelé
L'Espace enfants Bordeaux S.O Good
Les Espaces dégustation et Animations découverte*

Démonstrations culinaires

Cours de cuisine pour petits et grands

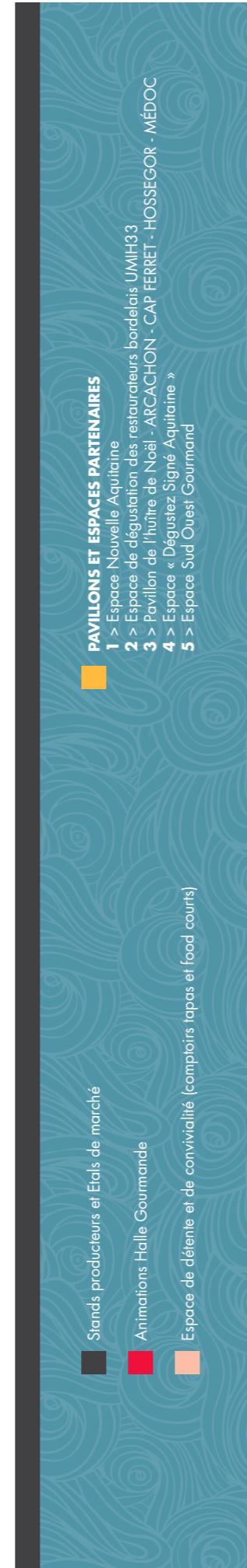
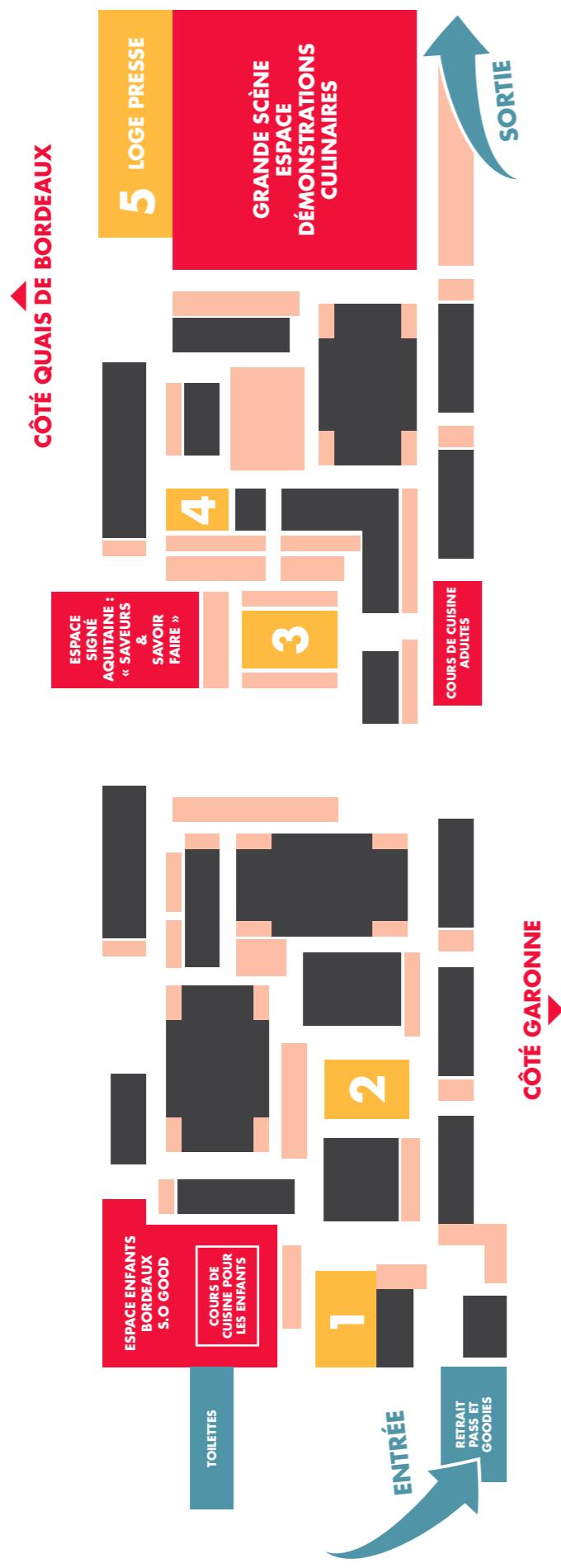


Le Hangar 14, ancien hangar portuaire situé sur les quais de Bordeaux, mis à disposition de Bordeaux S.O Good par Congrès et Expositions de Bordeaux, va se transformer durant trois jours en une grande halle ouverte aux producteurs et produits régionaux.

Une occasion unique de découvrir, déguster et acheter les produits fleurons du Grand Sud-Ouest avec la venue de producteurs de tous les territoires de la Nouvelle-Aquitaine. Ceux-ci ont répondu massivement à l'invitation de Bordeaux S.O Good puisqu'ils seront une centaine à proposer des produits de qualité, le plus souvent issus de démarches engagées, respectueuses de l'environnement et des consommateurs.

La Grande Halle incitera également aux plaisirs gourmands grâce à de nombreuses animations : dégustations, ateliers, espace dédié aux enfants (ateliers ludiques et pédagogiques), démonstrations culinaires, cours de cuisine pour petits et grands.

GRANDE HALLE GOURMANDE



GRANDE HALLE GOURMANDE

Le Grand marché : produits et producteurs du Sud-Ouest



Le Marché Bordeaux S.O Good est le cœur de la Grande Halle. Avec ses étals, réunissant une centaine de produits et producteurs emblématiques de la Nouvelle-Aquitaine, il se présente comme une authentique vitrine, conviviale et chaleureuse, des savoir-faire gourmands du Sud Ouest.

Dégustations gratuites ou payantes, vente de produits et spécialités, le Hangar 14 prendra pendant 3 jours la couleur et l'ambiance des marchés traditionnels du Sud-Ouest : saveurs salées, saveurs sucrées, vins, bières, rhum, jus de fruits, il y en aura pour tous les goûts !

Afin de profiter au mieux des dégustations proposées, des espaces de détentes organisés en Food Court et en Comptoir tapas sont installés au cœur du marché.

Vins et autres boissons

Brasseries artisanales

BOB'S BEER
Pyrénées-Atlantiques

BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT
Dordogne

BRASSERIE GASCONHA
Gironde

Vins

BORDEAUX CLASS WINE
Lycée viticole-Gironde

CHÂTEAU LÉOGNAN
Appellation Pessac Léognan - Gironde

CHÂTEAU des ROCHERS
Viticulture biodynamique - Gironde

CHÂTEAU LAFON ROCHE
Appellation St Estèphe 4ème grand cru classé - Gironde

CHÂTEAU LEROY BEAUVIAL
Appellation Bordeaux. Gironde

CHÂTEAU QUEYRON PINDEFLEURS
Gironde

VIGNOBLES DE SOURDOUR
Vins et Pineau des Charentes

LA PIE ROSE - BABV
Dordogne

CHÂTEAU REIGNAC DE TIZAC
Appellation Bordeaux Supérieur - Gironde

COLLECTION VERRE APRES VERRE
Vente de vins de châteaux en bag in box.
Gironde

SWEET BORDEAUX

Union des Grands Vins Blancs Doux et
Liquoreux de Bordeaux - Gironde

VIGNOBLES BAYLE-CARREAU
Appellations Côtes de Bourg et Blaye
Côtes de Bordeaux - Gironde

VIGNOBLES LUQUOT / CHÂTEAU DE PEYREL
Appellation Rosette Bergerac & Appellation St Emilion Grand Cru - Gironde

Alcools

RHUM OKSEN CREATIVE SPIRITS
Rhum artisanal - Gironde

Jus de fruits - Sirops Produits bio

MAISON MENEAU

Sirops, jus de fruits, smoothies et autres
boissons bio - Gironde

Ô BAR A JUS DE FRUITS

Jus de fruits naturels - Gironde

LES JUS DE MARMANDE

Jus de fruits et légumes - Dordogne

Saveurs salées

Aromates - Epices - Sel Condiments Huiles alimentaires

ATELIER DE CONSERVERIE ET VINAIGRERIE
FLEURIET

Conserverie et Vinaigrerie - Charente

MOULIN DES CEPAGES

Entreprise artisanale de vinaigre et
crèmes de vinaigre - Dordogne

LA VIE CONTÉE

Huile de noix vierge,
noix AOP du Périgord, Corrèze

Poissons - Crustacés Huîtres - Caviar

CAVIAR DE NEUVIC

Elevage et production d'œufs d'esturgeons
- Dordogne

CAVIAR STURIA

Producteur de caviar - Gironde

LA PETITE CANAU

Ferme aquacole médocaine - Gironde

L'ESTURGEONNIERE
Caviar- Gironde

PISCICULTURE DU CIRON

Produits à base de truites - Lot-et-Garonne

Patrick PONTAC

Huîtres de Marennes - Charente Maritime

Charcuterie - Viande Conserves

ASSOCIATION DES ARTISANS BOUCHERS ABATTEURS DE LA GIRONDE

Viandes diverses - Gironde

CHARCUTERIE BERTHON

Conserverie, charcuterie - Landes

CONSERVERIE ALAIN MARTIN

Terrines, pâtés, plats cuisinés, soupe et
épicerie fine - Gironde

CONSERVES FINES H. PIQUET

Conсерves de pâtés, spécialités charcutières, légumes, plats cuisinés - Gironde

LES VOLAILLES DE PIERRE DUPLANTIER

Volailles, viandes et gibier - Pyrénées-Atlantiques

ETS MJ LAFON

Boucherie, charcuterie, conserverie traditionnelle du Sud-Ouest - Gironde

LA FERME DU MOULINAT

Producteur de canard gras, céréales bio - Gironde

LA FERME DU PETIT LARROUDÉ

Conserverie de canard, crostades - Gers

LES SECRETS DE CAROLINE

Porc cul noir du Limousin en pâtés et rillettes - Corrèze

MAISON LA PIERRE AUDY

Viande, canard, spécialités charentaises. Charente

MAISON PARIS

Foie gras, confit, magret, conserves - Landes

TORRES ET FILS SARL

Conserverie de viandes, terrines de campagne et canard gras - Lot-et-Garonne

Fromage et autres produits laitiers

JEAN D'ALOS

Fromager affineur - Gironde

LA FERME SERBILLE

Fromages Ossau Iraty
Pyrénées-Atlantiques

LAITERIE LES FAYES

Produits laitiers du Limousin - Haute Vienne

ONETIK

Fromages du Pays Basque - Pyrénées-Atlantiques

Légumes & Fruits - divers

EPICERIE FINE DR COOKING

Epicerie fine et cave - Gironde

LA RUCHE QUI DIT OUI

groupement circuit court alimentaire de fromager, charcutier, boulanger - Gironde

Saveurs sucrées

Confitures - Miel - Fruits secs

BEES AND CO

Miels du Limousin - Haute Vienne

CONFITURES & GOURMANDISES SARL

Confitures 100% fruits - Gironde

HOP O POP

Pop Corn bio cuit au four - Gironde

MIELLERIE DE LA MONTAGNE VERTE

Miel du Pays basque - Pyrénées-Atlantiques

ST DALFOUR

Confitures et préparations à base de fruits naturels - Lot-et-Garonne

Chocolats - Confiseries Pâtisseries - Sucré

L'ALCHIMISTE

Torréfaction de cafés fins. Gironde

BONBONS VÉRDIER

Confiserie et chocolaterie Pyrénées-Atlantiques

BONNIE BLUE

Glace artisanale - Gironde

CHOCOLATERIE MICHEL HUVELIN

Fabrication de bonbons, chocolat et angélique confite - Deux-Sèvres

CONFRÉRIE DU CANNELÉ

Cannelé - Gironde

FRANCK LABASSE PATISSERIE

Pâtisseries - Gironde

DOMAINE DE BEQUIGNOL

Chocolatier - Dordogne

FALLON Julien

CMA Pâtisserie, filière farine. Charente

MERCI AUX PARTENAIRES DU MARCHÉ BORDEAUX S.O GOOD

- CCIB
- ICFA - BEST Ferrandi
- Bordeaux Métropole
- Région Nouvelle-Aquitaine
- Sud Ouest Gourmand
- Mairie de Bordeaux
- Congrès et expositions de Bordeaux
- Chambre régionale des Métiers et de l'Artisanat
- Chambre Agriculture de la Gironde
- UMH 33
- CIVB
- AAPRA
- Office de Tourisme

LE BELLIS

Gâteaux basques, fondants au chocolat, pastis et tourtes landais - Landes

LE BOUCHON DE BORDEAUX

Bouchon de Bordeaux, guinettes, chocolats et confiseries - Gironde

LE PASTIS D'AMELIE

Pastis landais - Pyrénées-Atlantiques

LE RELAIS DE COMPOSTELLE

Boulangerie - Dordogne

LIMOUZI SAVEURS

Biscuiterie, chocolatier, confiseur - Corrèze

MAISON SEGUIN

Le Puits d'Amour de Captieux - Gironde

PAIN D'EPICE D'ANTAN

Pain d'épices - Corrèze

O'SORBET D'AMOUR

Glaces et sorbets - Gironde

Les Pavillons Gourmands

Pavillon Huître de Noël

ARCACHON - CAP FERRET, Hossegor et Médoc - Gironde

Dégustation et vente d'huîtres par les producteurs

Pavillon des Saveurs en Ré

PRODUITS DU TERROIR DE L'ÎLE DE RÉ - CHARENTE MARITIME. HUÎTRES ET VIN BLANC DE L'ÎLE DE RÉ

Dégustations et vente

OURSIN, SEL, SAFRAN, HUÎTRES DE L'ÎLE DE RÉ

Vente

Drive fermier de la Gironde. e-commerce de produits alimentaires locaux. Gironde

FERME AUBERGE GAUVRY

Canards gras et bœuf de Bazas

FERME DE VERTESSEC

Volailles

GROUPEMENT DES ELEVEURS GIRONDINS

Bœuf et agneau

FERME DE MARTINEAUX

Prunes d'Ente

LA SPIRULINE DE JULIE

FERME DE BARUTEAU

Porcs. Présent uniquement vendredi

L'ATELIER DU MIEL

Miel. Présent uniquement Dimanche

CULTIVATEURS DE SAVEURS

Plantes aromatiques.

Présent uniquement samedi et dimanche

SICA MARAICHÈRE BORDELAISE

Fruits et légumes

Présent uniquement vendredi et samedi

Les artisans Saveurs Artisanes Charente

MAISON LAPIERRE-ODY

spécialités charentaises

filière viande-Charente

LA MAISON DE CHARENTE

Viande, canard filière viande - Charente

GRANDE HALLE GOURMANDE

Animations de la Grande Halle

Le Cannelénium

5ème édition du Championnat du Monde du Cannelé

Pour la cinquième année consécutive, France Bleu Gironde propose un événement culinaire entièrement consacré au cannelé! Des amateurs, des professionnels, des curieux et des passionnés se réunissent autour de cette spécialité bordelaise pour la sublimer et la réinterpréter. Le Cannelénium s'organise autour de deux catégories:

- **Le championnat du monde amateur**, réunissant 12 passionnés de pâtisserie.

- **Le championnat du monde professionnel** au cours duquel 6 futurs chefs tenteront de créer le meilleur cannelé salé. Un jury, composé de personnalités du monde de la cuisine et des médias aura pour mission de noter les cannelés selon des critères préétablis, afin de décerner les titres de Champions du monde 2016. Convivialité, authenticité et partage sont les maîtres mots du Cannelénium.



L'Espace enfants Bordeaux S.O Good

NOUVEAUTÉ

Parce que la gastronomie et le bien-manger s'apprennent dès le plus jeune âge, les futurs gastronomes sont, cette année, les invités d'honneur de la Grande Halle gourmande! Un espace exclusivement réservé aux enfants de 6 à 14 ans leur est dédié.

Photobooth Bordeaux S.O Good

Pour rendre Bordeaux S.O Good inoubliable, les enfants pourront se faire prendre en photo. Vêtus des plus beaux accessoires culinaires, les petites toques pourront prendre la pause, tels de véritables chefs.

Atelier La saisonnalité des produits

En partenariat avec Interbio, l'association régionale des acteurs de la Bio, cet atelier initie les enfants à la saisonnalité des produits. Chaque atelier de 20 minutes sensibilisera les

plus petits à l'agriculture biologique tout en s'amusant !

Atelier Cuisine et Sciences

En partenariat avec Les Petits Débrouillards, association de promotion de la culture et de la science, cet atelier fera appel à tous les sens des enfants afin d'observer, expérimenter et comprendre les différentes alchimies culinaires.

Atelier Zéro gaspillage alimentaire

En partenariat avec Olive& Dom, un atelier culinaire pour les plus petits. L'occasion est ici donnée aux enfants de mettre la main à la pâte afin d'apprendre à cuisiner autrement ! En partant d'un panier-surprise les enfants découvriront les produits, les cuisineront et les dégusteront. Le principe est simple : tout doit être utilisé et cuisiné à la fin de l'atelier.

Cours enfants

Voir la rubrique : Les cours de cuisine pour petits et grands.



Espaces dégustation et Animations découverte

Dégustations « Signé Aquitaine ». ARDIA

Les produits « Signé Aquitaine » seront mis en avant sur le marché et valorisés grâce à des dégustations issues de recettes de finger-food. Dégustation offerte aux détenteurs du Pass Bordeaux S.O Good.

Espace dégustation des restaurateurs bordelais. UMIH 33

10 restaurateurs bordelais vous font partager leurs savoir-faire et des recettes de produits du Sud-Ouest signées de leurs chefs :

- Café Chez Pierre
- L' Absolu
- Ibaia
- La Dame
- Le Bellini
- Le Café Français
- Le Komptoir Caudéran
- Le Résinier
- Canopée Café
- Courrier Sud

Dégustation offerte aux détenteurs du Pass Bordeaux S.O Good.

Espace d'animation de l'ARDIA

Découverte sensorielle

Méconnu du grand public, le métier d'analyste sensoriel est pourtant très important. L'ARDIA (Association régionale pour le développement des industries alimentaires), sensibilise les visiteurs de Bordeaux S.O Good à cette activité. Les festivaliers utilisent tous leurs sens pour découvrir, expérimenter et déguster les aliments.

Toutes les heures de 10h à 17h, le samedi et le dimanche. Durée : environ 30 minutes.

Découverte des métiers et savoir-faire de l'agroalimentaire

L'IFRIA (Institut de formation des métiers de l'agroalimentaire) et AGROTEC, animent des sessions de découverte des métiers de l'agroalimentaire.

Toutes les ½ heures le vendredi et toutes les heures le samedi et le dimanche. Durée : environ 15mn.

Espace d'animation de l'AAPrA. Région Nouvelle-Aquitaine

La Région Nouvelle-Aquitaine est engagée aux côtés des producteurs et des consommateurs pour construire l'agriculture de demain, avec 3 maîtres-mots : qualité, territoires, environnement.

Animation digitale : les Quiz 100% terroir !

Venez tester vos connaissances et devenez incollables sur les produits du terroir de notre région et sur les labels de qualité ! Venez la découvrir les richesses culturelle et touristiques de la Nouvelle-Aquitaine grâce à 2 quiz accessibles à tous. A vous de jouer !

Accords mets & vins : une région, des terroirs, du goût !

Un œnologue et un professeur de dégustation des aliments vous font découvrir, au travers d'associations mets et vins, l'histoire et la production des produits régionaux. Ils vous apprennent aussi et surtout à développer votre esprit critique en matière de goût dans un seul et unique but, prendre plus de plaisir en mangeant !

Durée de l'animation : 30 minutes environ. Sur réservation sur place.

Intronisations

Venez assister aux intronisations de la confrérie de la Lamproie de Sainte-Terre et de la Confrérie Ganéa (Gourmands de l'Arcachonnaise Nacrée et de l'Ecaille d'Argent), qui préservent l'histoire culturelle de la pêche Girondine.

Samedi à 18h sur la scène de la Grande Halle.

Pavillon de l'Huître de Noël ARCACHON CAP-FERRET Hossegor Médoc

Le Comité régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine propose un atelier sensoriel pour découvrir les secrets de l'huître de Noël Arcachon-Cap Ferret. Des conseils pour l'ouverture, la dégustation et la conservation, mais aussi des recettes et assaisonnements insolites.

Dégustation offerte aux détenteurs du Pass Bordeaux S.O Good.

GRANDE HALLE GOURMANDE

Démonstrations culinaires

Les démonstrations culinaires sont devenues des moments incontournables de tous les festivals de gastronomie et Bordeaux S.O Good ne déroge pas à la règle. CHEF JESUS, bien connu des auditeurs de France Bleu Gironde, en a coordonné la programmation et assure la présentation de ces moments aussi spectaculaires que prisés du public.

Samedi 19

11h	Philippe LAGRAULA, chef, Une Cuisine en Ville, Bordeaux <i>Truite fumée du Ciron, courge et cacahuètes des Landes</i>
12h	Serge LEBLANC, artisan boulanger <i>La brioche pas à pas</i>
13h	Daniel HUVIER, artisan boucher et Serge LEBLANC <i>Axo de veau en brioché</i>
14h	Grégoire ROUSSEAU, chef Le Hâ, Bordeaux <i>Variations autour du Paleron de veau, huîtres et caviar</i>
15h	Michel DUSSAU, chef, La Table d'Armandie, Agen et LE BELLIS, Mimizan <i>Pastis landais comme un feuille à feuille autour du canard et fruits d'automne</i>
16h	Vivien DURAND, chef, Le Prince Noir, Lormont <i>La pintade de Pierre Duplantier : le coffre mariné longuement et flambé au capucin, les cuisses et bœuf à la façon du sénateur couteau</i>
17h	Lionel MARTINA, artisan chocolatier, Maison Pillet Bordeaux <i>Sucettes au chocolat et caramel à la fleur de sel</i>

Dimanche 20

11h	Victor OSTRONZEC, chef La Solena Bordeaux <i>Lotte en vapeur de verveine, potimarron et châtaigne verte</i>
12h	Thierry BELAUBRE, artisan boucher et Félix CLERC chef, le Symbiose, Bordeaux <i>Porc cul noir et vinaigre de crème d'huître</i>
13h	Rudy BALLIN, chef Côté Rue Bordeaux <i>Bœuf fumé au bois de Hêtre, variation de salsifis au blé noir, feuille de cannelier et café Blue Mountain</i>
14h	Julien CRUEGE, chef Julien Cruege Bordeaux <i>Filet de rouget snacké, haricots tarbais cuisinés aux pieds de porc, tranche grillée de boudin béarnais</i>
15h	Daniel GALLACHER, chef Racines Bordeaux <i>Noix de Saint-Jacques, légumes racine, coulis de cresson et truffes</i>
16h	Marc DAMBRA, pâtissier Candiz by M Le Haillan, La Tatin : sablé breton, pommes Golden caramélisées au miel, caramel au beurre salé et chantilly mascarpone à la vanille de Nouvelle Guinée.

DEMONSTRATIONS CULINAIRES : MODE D'EMPLOI

Une grande scène au fond de la Halle, 40 à 45 minutes pour préparer en direct un plat, un miroir pour voir en gros plan les gestes des cuisiniers, des temps d'échange avec le public et une mini-dégustation à la fin. Accès libre dans la limite des places disponibles. Conception et organisation : Chef Jesus – Cuis'in

GRANDE HALLE GOURMANDE



Photographie : Sébastien Rousselle

Partenaires des démonstrations culinaires et des cours de cuisine



Cours de cuisine pour petits et grands

Maîtres sauciers ou experts en décongélation, vous avez tous quelques recettes, astuces et techniques à découvrir auprès de professionnels de talent. De 8 à 88 ans, rejoignez les cours de cuisine de Bordeaux S.O Good au H14 pour partager le savoir-faire et la passion de nos intervenants.

Cours Adultes

Samedi 19

- 10h Vincent LUCAS, chef L'Etincelle,
Carbonara de St Jacques et céleri rave « Périgourdine »
- 12h30 Nicolas N'GUYEN, chef Le Chapon Fin à Bordeaux
La truite du Ciron en chaud-froid, émulsion échalote vin blanc et œufs de truite
- 15h Pascal NIBAUDEAU, chef Pinasse Café au Cap Ferret
Harengs fumés, souvenirs d'enfance, pomme de terre de l'Île de Ré parfumée et truffe
- 17h30 Hervé GRENOT, artisan chocolatier, professeur des CFA
Le croustillant des sables

Dimanche 20

- 9h30 Valery SABLON
La surprise : Poires pochées au vin de bordeaux, crème de patate douce au foie, gelée de poire au vin et croquant d'orange
- 12h Philippe BRIZET, professeur de boucherie charcuterie
Velouté de cailles, sauce suprême aux girolles
- 14h30 David BOYER chef Lauryan à Saint Junien
Cappuccino de topinambours à l'huile de noisettes et Saint-Jacques snackées au magret fumé

Cours Enfants

Samedi 19

- 10h Abel LATER, artisan boulanger pâtissier à Bergerac
Tarte au caramel et noix
- 12h30 Thomas BRASLERET, chef La Cape à Cenon
Raviolis façon banana split
- 15h Christophe VICIER, artisan boulanger
Les bun's surprises en versions salées et sucrées
- 17h30 Gabriel GETTE, chef Le Saint Seurin à St Seurin
Pot-au-feu de foie gras

Dimanche 20

- 9h30 Frédéric LAFON, chef L'Oiseau Bleu à Bordeaux
Risotto de fruits de mer, biscuits éponge, pesto de roquette et nuage de lait
- 12h Arnaud BUSQUET, chef Le M à Bordeaux et David PERSONA
L'œuf fermier de poule moelleux et mollet aux cèpes
- 14h30 Guy QUEROIX, chef La Cuisine du Cloître à Limoges
Sapin de Noël en gaufres

LES COURS DE CUISINE : MODE D'EMPLOI

Cours enfants : 8 à 14 ans. 5€ par cours et par enfant.

Cours adultes : tous niveaux. 10€ par cours et par personne.

Nombre de places limité à 8 personnes par cours. Inscriptions uniquement sur

www.bordeauxsogood.fr. Pas d'inscription sur place. Durée des cours : 1h.

Conception et organisation : Chef Jesus – Cuis'in



LE PALAIS DE LA BOURSE

Les Saveurs du canard
Soirée d'ouverture de Bordeaux S.O Good

Grand Bazar des Arts de la table
Brocante, design, artisanat

*Ateliers de dégustation de
l'Ecole de Vin du CIVB*

Bar à vin du CIVB

Criée aux poissons



Les Saveurs du canard Soirée d'ouverture de Bordeaux S.O Good

Il est peu de produits aussi représentatifs du Sud-Ouest que son canard gras qui s'invite sur toutes les cartes et s'enorgueillit même d'une Indication Géographique Protégée (IGP) garantissant ses origines et sa qualité. Il y a quelques mois, les éleveurs de canard du Sud-Ouest étaient frappés de plein fouet par la crise aviaire avec toutes les conséquences que l'on peut imaginer sur leurs exploitations. Il nous a semblé naturel de faire du canard gras l'invité d'honneur du Festival et de lui consacrer sa soirée d'ouverture.

A l'initiative des éditions Sud Ouest et de l'IGP Canard gras du Sud-Ouest, le Chef étoilé Christophe Girardot a relevé le défi de cuisiner le canard à la sauce d'une quinzaine de chefs étrangers installés dans la région : des improvisations autour du canard qui composent un livre de recettes malicieuses, mélange impertinent des terroirs et de saveurs.

Pour sa soirée d'ouverture, Bordeaux S.O Good garde les personnages et aménage les rôles, réservant toujours le premier rôle au canard IGP, décliné pour l'occasion en bouchées dépaysantes.

Christophe Girardot, le truculent chef étoilé à l'origine du projet, est sur scène et anime le show : après avoir fait une démonstration de découpe de canard, il invite sept des chefs ayant participé au livre à présenter leur manière d'accorder le canard gras du Sud-Ouest aux saveurs et modes de cuisson de leurs pays d'origine. Le palmipède sera ainsi confronté à quelques partenaires inhabituels : la cacahuète, le gingembre, les canneberges, la coriandre, la cardamome, le poivre Sancho, la rhubarbe ou la sauce soja...

Les chefs présents invitent ensuite le public à une dégustation de leurs préparations (sous forme de bouchées) accompagnées de vin de Bordeaux.

Le chef étoilé Christophe GIRARDOT invite :

- Hugo NAON, Argentine, El Nacional
- Tommy & André SHAN, Chine, Au Bonheur du palais
- Peter JOHANSEN, Danemark, Koeben
- Daniel GALLACHER, Ecosse, Racines
- Tetsuroh MIYAMOTO, Japon, L'Exquis
- Fatmé DUPUY-AL SABSABI, Liban, Fleur de cèdre
- Younousse BOUAKKAOUI, Maroc, La Réserve

LES SAVEURS DU CANARD : MODE D'EMPLOI

Vendredi 18 : 19h30

Entrée : 10€ incluant 5 dégustations autour du canard + 1 verre de vin de Bordeaux.

Réservation préalable obligatoire www.bordeauxsogood.fr

Canards gras fournis par l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Vins de Bordeaux fournis par le CIVB. En partenariat avec les Editions Sud Ouest et PALSO (Association pour la défense et la promotion des palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest).



Grand Bazar des Arts de la table Brocante, design, artisanat

Festival de la gastronomie et de l'art de vivre, Bordeaux SO Good n'avait pas su réserver, lors de ses deux premières éditions, la part qui leur revient aux Arts de la table. C'est chose faite cette année grâce à Bordeaux Bazar, association créée en 2015 pour aider à la promotion des créateurs et artisans de la région.

Leur proposition : un bazar mêlant des stands de créateurs, de designers culinaires, de brocanteurs et des ateliers pour toute la famille mettant en avant l'art culinaire, la gastronomie et l'art de vivre en Aquitaine.

Durant deux jours, le Palais de la Bourse est ainsi transformé en Palais des Arts de la table, ouvert aux chineurs, aux amateurs de pièces uniques ou d'objets artisanaux. Les brocanteurs polissent l'argenterie de famille, les créateurs mettent les petits plats dans les grands : tous déballent vaisselle et linge de table, personnalisables à souhait sur des ateliers animés par des professionnels.

Au centre de ce joyeux bazar, un espace de convivialité permet aux visiteurs de marier de la petite restauration aux étiquettes du Bar à vin du CIVB tandis que les plus jeunes profitent de la

Caravane Bar à goûter.

A découvrir pendant deux jours les objets design de Bi-wine, le linge de table de Sandrine Ducom, les créations de Trebo ou Effets d'atelier, la vaisselle ancienne de Sisters & co, les créations textiles de Nappe végétale, les mugs de Bons baisers de Bordeaux, les meubles de cuisine de Wood by silex, la coutellerie Castan, les créations végétales de Planta Polis, les antiquités du Passage St Michel, les ustensiles cuisine artistique de Lilis, le linge de maison de Marynap et bien d'autres encore...
Plus de 30 exposants sont annoncés !

BAZAR DES ARTS DE LA TABLE : MODE D'EMPLOI

Samedi : 12h à 19h

Dimanche : 10h à 18h

Entrée libre.

Le Bazar Bordeaux S.O Good est organisé par Instants Bordelais en partenariat avec Le fil rouge, Zodio, Café michel, Bouches B, Label Terre, IceRoll, Made in Vintage, Bienvenue au Club, Sew & Laine, Cha's hands.

Exposition du service de table de la Faïencerie Vieillard

Le Palais de la Bourse recèle bien des richesses. Par-delà sa beauté architecturale, il abrite quelques trésors moins connus. Parmi ceux-ci, un service de table commandé par la Chambre de Commerce au maître faïencier bordelais Jules Vieillard en 1882. Ces pièces de style Henri II, frappées aux armoiries de la CCI et de la Ville de Bordeaux, seront exceptionnellement exposées à l'occasion de Bordeaux S.O Good.

Ateliers du Bazar des Arts de la table

Déco Récup pour la cuisine Atelier

Parents-Enfants.

10 personnes. 1h30

Samedi et dimanche à 14h et 16h30

Pour sensibiliser les participants à la récupération de matériaux en leur donnant des techniques de revalorisation.

Confectionne ta dinette Atelier

Parents-Enfants.

12 personnes. 1h30

Samedi et dimanche à 14h et 16h30

Réalisation de petits légumes et fruits en feutrine atelier. Sensibilisation à la consommation de saison.

Sérigraphie Print ton torchon ! Atelier

Samedi à 17h30

Dimanche à 11h, 14h et 16h

Live printing participatif pour réaliser ses propres torchons.

Comment faire une belle table ? Atelier

15 personnes. 1h

Samedi à 14h

Dimanche à 11h30 et 15h30 Atelier pour familiariser le grand public à la décoration d'une table idéale à l'approche des fêtes ou tout simplement pour combler les convives lors d'un repas.

Ateliers en accès libre. Inscriptions sur place dans la limite du nombre de places.



Photographie : droits réservés

Ateliers de dégustation de l'Ecole de Vin du CIVB

Profitez pleinement de «l'expérience Bordeaux» lors des Ateliers de dégustations organisés par l'Ecole du Vin du CIVB.

Tout au long de l'année, l'Ecole du Vin est le lieu privilégié de la découverte des vins de Bordeaux : des oenologues, des vignerons, des maîtres de chai, tous artisans passionnés de la vigne, y guident amateurs, novices ou experts, leur transmettent leur passion et leur dévoilent les secrets de la dégustation !

A l'occasion de Bordeaux S.O Good, l'Ecole du Vin déplace au Palais de la Bourse ses ateliers et propose sous l'intitulé de «Bordeaux inattendu» une expérience de 45 mn pour découvrir la diversité des vins de Bordeaux et mettre en éveil tous les sens, en compagnie d'un professionnel de la vigne. Terroirs, cépages, anecdotes, classements, appellations, assemblage, un tour d'horizon décomplexé et ludique pour ne plus confondre merlot et cabernet-sauvignon ou, tout simplement, pour mettre des mots sur vos sensations.

Le Point d'information de l'Ecole du Vin

Situé dans le Palais de la Bourse, ce point d'information accueille les participants inscrits aux ateliers : un bracelet donnant accès à la salle Margaux leur sera remis sur présentation de leur bon de réservation.

Les chèques-cadeaux de l'Ecole du Vin de Bordeaux

Le Pass Bordeaux S.O Good comprend un bon de réduction de 20% sur le chèque-cadeau « Oenochef ! » qui allie cuisine et vin. Ce chèque-cadeau (valable 1 an à compter de la date d'achat) est à acheter et retirer au Point d'information de l'Ecole du Vin dans le Palais de la Bourse.

L'Ecole du Vin propose également des chèques-cadeaux pour ses ateliers, déclinés tout au long de l'année, dans ses locaux. L'heureux bénéficiaire pourra alors réserver l'atelier qui lui convient, selon les dates disponibles dans le calendrier 2017.

Renseignements sur le site internet :
www.ecoleduvinbordeaux.com

ATELIERS DE DEGUSTATION : MODE D'EMPLOI

Samedi 19 : 12h15, 13h15, 14h30, 15h45,
17h et 18h15

Dimanche 20 : 10h45, 12h, 13h15, 14h30,
15h45 et 17h

Tarif : 5€ sur inscription préalable obligatoire
sur www.bordeauxsogood.fr

Nombre de places limité



Photographie : Guillaume Bonnaud

Bar à Vin du CIVB

Le Bar à Vin du CIVB, lieu bien connu des amateurs de vins de Bordeaux, se dédouble et vous accueille durant deux jours au Palais de la Bourse dans un espace dédié. Un sommelier vous oriente et vous fait découvrir la diversité et l'accessibilité des appellations bordelaises.

Le comptoir éphémère du Bar à Vin du CIVB propose en dégustation, une sélection du jour, parmi les appellations Bordeaux rouge, Bordeaux Supérieur, Côtes de Bordeaux, Bordeaux Rosé ou Bordeaux Blanc.

BAR A VIN : MODE D'EMPLOI

Samedi 19 : 12h à 19h

Dimanche 20 : 10h à 18h

Le prix des dégustations (5 cl) est compris entre 1€ et 4€. Des verres Bordeaux S.O Good sont disponibles au tarif de 2€. Une dégustation est offerte aux détenteurs du Pass Bordeaux S.O Good. Remerciements à la Tonnellerie Nadalié



Photographie : P. Cronenberger

Criée aux poissons

Rendez-vous avec la Criée aux poissons samedi à partir de 16h au cœur du Palais de la Bourse. Tout d'abord, les apprentis du CFA du Bassin d'Arcachon font une démonstration de filetage de poissons avec des produits des ports d'Arcachon, Capbreton et Saint-Jean de Luz - Ciboure. La Criée aux poissons, un des temps forts des précédentes éditions de Bordeaux S.O Good, lui succède. Elle est animée de vive voix par Yves Hersfled, directeur du port de pêche et de la criée d'Arcachon. Cette vente aux enchères, ouverte à tous, réunit des pêcheurs marins aquitains et des pêcheurs fluviaux de Gironde. Elle propose une grande diversité de produits et vous permet d'acheter au meilleur prix des lots de poissons et crustacés de l'Atlantique ou du Bassin d'une grande fraîcheur. On annonce aussi des bocaux de lamproie, des crevettes, et selon la disponibilité des poissons d'eau douce : silure, brochet ou sandre. Ambiance et spectacles garantis.

CRIEE AUX POISSONS : MODE D'EMPLOI

Samedi 19 novembre de 16h à 17h30
Entrée libre



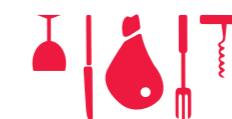


LA NUIT DES BANQUETS

14 BANQUETS D'EXCEPTION

8 banquets dans des lieux insolites

6 banquets dans des restaurants



Temps fort de Bordeaux S.O Good, la Nuit des Banquets va vivre cette année sa troisième édition. Le principe en est simple : d'un côté, un lieu inédit ou un restaurant « détourné », de l'autre côté, un ou plusieurs Chefs réunis par leur envie de proposer un repas exceptionnel inspiré par le lieu, la saison ou leur rencontre. Une nouveauté, cette année : six restaurants bordelais, coordonnés par l'UMIH, se joignent à la fête et proposent un diner spécialement concocté pour l'occasion. Ces banquets se déroulent tous au même moment, le samedi 19 novembre. Afin de permettre au plus grand nombre de goûter aux plaisirs de la gastronomie, les tarifs de ces soirées d'exception s'échelonnent entre 25 et 120 euros. Le plus difficile : choisir son banquet et ses chefs. Et surtout ne pas réfléchir trop longtemps car certains se tiennent en petit comité.



Clémence
Coiffe

8 banquets dans des lieux insolites

Musée des Arts décoratifs et du Design : ancienne prison de la rue Boulan

L'HISTOIRE SE MET A TABLE

Nicolas MASSE **

Le musée des Arts décoratifs et du Design propose à l'occasion de Bordeaux SO Good une exposition de cartes de menus, notamment de menus historiques ayant été servis lors de repas protocolaires ou officiels. Cette exposition est le point de départ du dîner exceptionnel qui est servi dans le cadre inédit de l'ancienne prison municipale de la rue Boulan. Attenante au musée des Arts décoratifs, celle-ci, encore méconnue des Bordelais, vient d'être réaménagée et abritera prochainement les collections de design du musée.

Un chef prestigieux, Nicolas Masse (Les Sources de Caudalie **) a récemment signé le menu servi à une trentaine de Chefs d'Etat lors de la COP 21. Pour la Nuit des Banquets, il accepte le défi d'imaginer un dîner inspiré des cartes exposées.

La soirée débute par une visite commentée de l'exposition, en présence de Bernard Vaussion qui a cuisiné pour Valéry Giscard d'Estaing, François

Mitterrand et Jacques Chirac, avant d'être, de 2005 à 2013, le Chef attitré de l'Elysée. Elle se poursuit par un dîner au cours duquel Nicolas Masse propose une variation autour de quelques plats servis aux «grands de ce monde» .

MODE D'EMPLOI

Tarif : 100€ par personne, vins compris

Réservation : à partir du 26 octobre, Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr

En partenariat avec le musée des Arts décoratifs et du Design

Vins choisis et offerts par le CIVB

Musée des Arts Décoratifs et du Design

Rue Bouffard. 33000 Bordeaux

Tram B, arrêt Gambetta



Salle des Bobines : Journal Sud Ouest

UBB-STADE ROCHELAIS : LE SUD-OUEST DES CHEFS

Christopher COUTANCEAU** et Philippe ETCHEBEST**

Depuis 2014, l'idée faisait son chemin de cuisiner ensemble le rugby et la gastronomie qui partagent des valeurs de convivialité, de générosité et le même attachement au terroir. On en veut pour preuve la passion de nombreux Chefs pour le ballon ovale, ou la reconversion de nombreux joueurs dans la restauration.

Par un heureux hasard de calendrier, les équipes de l'UBB et du Stade Rochelais s'affrontent à Bordeaux le week-end de Bordeaux S.O Good : l'occasion d'imaginer une rencontre gourmande à l'échelle de notre Nouvelle-Aquitaine. Pour représenter leur équipe, les chefs doublement étoilés à la carrure de rugbymen, Philippe Etchebest (Le Quatrième Mur, Bordeaux) et Christopher Coutanceau (Christopher Coutanceau, La Rochelle) ont accepté notre suggestion d'un dîner à 4 mains, amicale battle culinaire redoublant l'affrontement des deux équipes.

Des anecdotes narrées par quelques figures de l'ovalie et de la gastronomie mettent en lumière les similitudes entre les deux univers.

C'est dans la grande Salle des bobines du journal Sud Ouest, cathédrale faite de passerelles et de machines monumentales, que se déroule ce banquet. On y annonce des produits de la mer du côté de Coutanceau, du porc noir gascon du côté d'Etchebest...

MODE D'EMPLOI

Tarif : 80€ par personne, vins compris

Réservation : à partir du 26 octobre, Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr

En partenariat avec Sud Ouest, l'UBB, le Stade Rochelais. Vins choisis et offerts par le CIVB.

Salle des Bobines du journal Sud-Ouest
23 Quai des Queyries, 33000 Bordeaux



La Cave de la Cité du Vin

L'EXCELLENCE DE L'ACCORD METS ET VINS

La Grande Maison-Pierre GAGNAIRE, Grands Vins de Bernard MAGREZ

Jean-Denis LE BRAS **

Au rez-de-chaussée de la Cité du vin se situe un lieu extraordinaire : une Cave circulaire, recouverte de bois, tapissée de vins de tous les terroirs, dont elle présente un éventail probablement unique au monde.

Didier Oudin, animateur des espaces de restauration de la Cité du Vin, rêve de faire de cette Cave l'écrin de banquets d'exception, alliant au plus niveau de leur excellence, les mets et les vins. Pour inaugurer ce programme de diners, il a sollicité la Grande Maison, désormais sous la houlette de Pierre Gagnaire, élue par ses pairs en 2015 « plus grand Chef étoilé du monde ». C'est son Chef Jean-Denis Le Bras, qui prépare le « Menu esprit Pierre Gagnaire » servi à une trentaine de convives et accompagné par une sélection de grands

vins de Bernard Magrez, offerts par ce dernier et présentés par son sommelier.

MODE D'EMPLOI

Tarif : 120€ par personne, vins compris.

Réservation : à partir du 25 octobre, Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr

En partenariat avec Arom et Bernard Magrez.

La cave de la Cité du Vin
134 Quai de Bacalan, 33300 Bordeaux
Tram B, arrêt Cité Du Vin



NUIT DES BANQUETS

Le Piano du Lac

LE PIANO À QUATRE MAINS

Christophe GIRARDOT* et Vincent LUCAS*

Les Bordelais ne savent pas toujours qu'au cœur du quartier du Lac a été créée en 2012, une Ecole professionnelle de gastronomie –Bordeaux Ecole Supérieure de la Table - qui propose des formations supérieures haut de gamme, tels que les Bachelor Ferrandi, en collaboration avec l'Ecole de Paris, et des formations pour adultes dans l'hôtellerie-restauration.

A l'occasion de Bordeaux S.O Good, le restaurant de l'Ecole, Le Piano du Lac, participe à la Nuit des Banquets en imaginant un banquet préparé et proposé par les étudiants cuisiniers, sommeliers et maîtres d'hôtel de 3ème année. Deux chefs étoilés sont présents pour les épauler en cuisine et signer le menu: Vincent Lucas*, venu spécialement de Dordogne où il officie dans deux établissements (dont L'Etincelle *) et Christophe Girardot*, Chef de la Guérinière à Gujan Mestras. Les deux Chefs ont en commun leur talent, leur gouaille et leur goût pour la transmission. Les plats seront nourris de leurs voyages, de leur goût pour l'invention culinaire et les alliances inattendues. Un apéritif musical aux accents de bandonéon et de tango sera proposé par les musiciens du Conservatoire national de Région

MODE D'EMPLOI

Tarif : 60€ par personne, vins compris

Réservation : à partir du 26 octobre, Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr

En partenariat avec BEST. Vins choisis et offerts par le CIVB.

Le Piano du Lac

10 Rue René Cassin, 33000 Bordeaux
Tram C, arrêt Les Aubiers



FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

Le Grand Roof du Belem

ENTRE TERRE ET MER

Nicolas FRION* et Michel DUSSAU*

Les Bordelais connaissent bien la silhouette du Belem, invité à de nombreuses reprises dans le Port de la Lune à l'occasion des Fêtes du Vin ou du Fleuve.

Pour la première fois, à l'automne 2016, le Belem va prendre ses quartiers d'hiver sur les quais de Bordeaux. L'occasion pour Bordeaux SO Good de proposer une expérience inédite: un dîner en format très réduit, dans le "Grand Roof", le salon de réception du prestigieux navire, en compagnie de l'Officier de permanence.

Ce dîner est signé par deux grands Chefs : Nicolas Frion, le chef du Restaurant Gabriel au Palais de la Bourse et Michel Dussau, chef étoilé de La Table d'Armandie à Agen. La complicité est grande entre eux et chaque plat portera la marque de leur volonté de mêler intimement leurs univers, ancrés dans la Terre et la Mer. A l'image de leur plat d'entrée, «un velouté crémeux de crustacés, copeaux de magret fumé au canard, langoustine croustillante».

Accueil et apéritif dans les salons du Gabriel puis visite du Belem et dîner.

MODE D'EMPLOI

Tarif : 80€ par personne, vins compris

Réservation : à partir du 26 octobre, Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr

En partenariat avec la Fondation Belem. Vins choisis et offerts par le CIVB.

Rendez-vous au restaurant Le Gabriel

10 Place de la Bourse, 33000 Bordeaux
Tram C, arrêt Place de La Bourse

Côté Rue

MANGE MOI : THEATRE DE BOUCHE

Expérience gastronomique et théâtrale

Rudy BALLIN

Cie LA SOEUR DE SHAKESPEARE

Vous êtes conviés dans un restaurant (un vrai) pour un dîner (réel). Dans la salle, parmi vous, un couple – illégitime ? – dîne. En tête-à-tête. Entre eux va naître un échange sensuel, cru et subtil. Vous serez ainsi – à leur insu ? – invités à écouter grâce à quelques enceintes habilement dissimulées, la conversation privée, intime, personnelle qui prendra corps à la table voisine. Le jeu de la séduction va s'alimenter de quelques textes extraits de grands classiques de la littérature érotique, en même temps qu'il se nourrira des mets servis. Car dans cette troublante performance, l'art culinaire ne sera pas en reste et la gastronomie va converser avec la littérature.

Rudy Ballin, le jeune et talentueux chef de Côté Rue, a conçu son menu en dialoguant avec la metteuse en scène, Gwenaëlle Mendonça. Le choix des saveurs, des odeurs, des substances déposées sur vos langues vient soutenir la puissance suggestive de cette conversation volée... Laissez-vous prendre par les plaisirs conjugués des mots et de la cuisine.

MODE D'EMPLOI

Tarif : 50€ par personne, vins compris

Réservation : à partir du 26 octobre, Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr

En partenariat avec l'OARA, Office artistique de la Région Aquitaine.

Côté Rue

14 Rue Paul Louis Lande, 33000 Bordeaux
Tram B, arrêt musée d'Aquitaine



Grand Théâtre de Bordeaux

OPERA BOUFFE

Michel GUERARD***, Daniel GALLACHER,
Grégoire ROUSSEAU et Julien CRUEGE

Depuis plusieurs années, nous ambitionnons de proposer un banquet dans le cadre prestigieux du Grand Théâtre de Bordeaux. Avec la complicité de Marc Minkowski et Olivier Lombardie, nouveaux directeurs de l'Opéra, nous allons pouvoir accueillir les convives dans le cadre sublime du Foyer Gérard Boireau, sous le plafond peint en 1865 par William Bouguereau.

C'est le parrain de Bordeaux S.O Good en personne, Michel Guérard, le chef triplement étoilé d'Eugénie-les-Bains, qui proposera le plat principal, un plat à l'image de sa cuisine aussi raffinée que savoureuse et gourmande.

A ses côtés, trois jeunes Chefs qui incarnent, chacun avec son style, le renouveau gastronomique bordelais. D'abord le talentueux chef écossais Daniel Gallacher qui, après avoir travaillé pour les plus grands (Pierre Gagnaire, Alain Ducasse) a choisi de créer son propre restaurant à Bordeaux, Racines et d'y proposer une cuisine gastronomique accessible au grand nombre. Il signera une soupe à sa façon en entrée. Julien Cruège et Grégoire Rousseau se partageront les desserts : ils ont en commun d'avoir travaillé avec le grand chef bordelais Jean-Marie Amat. La cuisine de Julie Cruège est colorée, joyeuse, et résolument dans l'air du temps. Celle de Grégoire Rousseau sait mêler son goût pour l'innovation et des couleurs plus traditionnelles.

MODE D'EMPLOI

Tarif : 60€ par personne, vins compris

Réservation : à partir du 26 octobre, Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr

En partenariat avec l'Opéra national de Bordeaux et Lidl. Vins choisis et offerts par le CIVB.

Grand Foyer de l'Opéra national de Bordeaux
Place de la Comédie, 33000 Bordeaux
Tram B, arrêt Grand Théâtre



OPÉRA NATIONAL
BORDEAUX

NUIT DES BANQUETS

RockSchool Barbey

WINE, FOOD & ROCK SESSION

Vivien DURAND*, Fabian FELDMANN*, Tanguy LAVIALE et Nicolas MAGIE*

Vins de Stéphane DERENONCOURT, Huîtres de Joël DUPUCH

Concert rock de Kevin MORBY

La RockSchool Barbey invite 4 chefs et la rock star des vignerons Stéphane Derenoncourt pour une soirée unique associant vin, gastronomie et rock !

Wine, Food & Rock Session sera l'occasion de déguster les plats de 4 chefs emblématiques de la nouvelle génération de Bordeaux et du Sud Ouest : Nicolas Magie Le St James Bouliac, Vivien Durand * Le Prince noir Lormont, Tanguy Laviale Garopapilles Bordeaux et Fabian Feldmann * L'Impertinent Biarritz viendront présenter leur cuisine en l'associant aux vins proposés par Stéphane Derenoncourt, vigneron star planétaire et atypique, fan de rock (le livre qui lui est consacré, Wine On Tour est préfacé par Iggy Pop !), qui viendra notamment avec les vins de sa propriété personnelle du Domaine de l'A.

Côté concert, la perle folk rock de l'indie pop US Kévin Morby, songwriter américain que tous les festivals indés du monde s'arrachent. Considéré par beaucoup comme la plus belle révélation folk de ces dernières années, Kévin Morby a débuté sa carrière solo avec l'album Harlem River, suivi quelques mois plus tard par Still Life. Son dernier album, au son délicieusement vintage, confirme tous

les espoirs placés en lui et invoque des figures aussi emblématiques que Lou Reed, Bob Dylan ou Leonard Cohen.

MODE D'EMPLOI

Deux tarifs :

15€ : concert + 1 verre Inao offert. Réservation : Rock School et points de vente habituels

25€ : concert + 1 verre Inao offert + 5 jetons de dégustation.

Réservation : à partir du 26 octobre, Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr

Possibilité d'acheter sur place des jetons dégustation (food ou wine) au prix de 2€.

Ouverture des portes : 19h. Dégustations, puis concert 1ère partie, dégustations, concert de Kévin Morby (22h) et dégustations.

En partenariat avec la RockSchool Barbey

RockSchool Barbey

18 Cours Barbey, 33800 Bordeaux

Tram C, arrêt Gare St Jean.



6 banquets dans des restaurants de Bordeaux et de la métropole

La Nuit des Banquets est un moment fort de Bordeaux S.O Good. A l'initiative de l'UMIH 33, plusieurs restaurants de l'agglomération bordelaise se joignent à l'opération. C'est un véritable détournement qui s'opère dans plusieurs établissements bordelais de renom : en salle, le bel ordonnancement des tables est chamboulé et en cuisine, des Chefs invités viennent prendre les commandes aux côtés des équipes maison.

Le Bellini

LE BANQUET DES MOF

Les Cols Bleu Blanc Rouge aux commandes !

Les Allées de Tourny auront encore cette année grâce au Bellini, un banquet où l'excellence flirtera avec la convivialité grâce à la mise à l'honneur des MOF (Meilleurs Ouvriers de France) :

- Jauffrey MAUVIGNEY de la Maison Mauvigney, Charcutier-traiteur, issu d'une longue lignée de passionnés chevronnés, obtient le titre de MOF en 2015, 29 ans après son père...

- Johann LECLERRE, fils et petit-fils de marin-pêcheur, est passé chez les plus grands, Pierre Gagnaire, Les frères Troisgros, Alain Ducasse... avant de revenir sur ses terres natales. Il est aujourd'hui chef et MOF du Restaurant La Suite à La Rochelle et revient avec plaisir et envie exprimer ses talents créatifs à ce banquet hommage aux MOF.

- Le jeune chef du Bellini, Emmanuel MARECHAL, ancien second de Stéphane Carrade, accompagnera ce duo de caractère.

MODE D'EMPLOI

Prix : 70€

Nbre de places : 55 personnes

Réservation auprès du restaurant

Le Bellini :

15 allées de Tourny 33000 Bordeaux

Téléphone : 05.64.28.59.72

www.cafe-bellini.fr

L'Oiseau bleu

LE BANQUET DES AFAMES !

Dans cet établissement gastronomique, au nom léger et poétique, c'est bien un dîner à 10 mains Catégorie poids lourd (+90kg !) qui permettra à 5 chefs du collectif les AFAMES (Alliance de Friands Amateurs de Mets épiciiens et Savoureux) de concocter un menu gastronomique tout en finesse

Thomas LHERISSON (Auberge Saint-Jean à Saint Jean de Blaignac), Aurélien CROSATO (ex Solena), Kenji WONGSODIKROMO (la Table de Catusseau à Pomerol), Franck DESCAS, Frédéric LAFON (Chef résident)

Dîner compris en partenariat avec des vignerons sélectionnés et présentés par Sophie LAFON maîtresse des lieux et sommelière.

MODE D'EMPLOI

Prix : 90€

Nbre de places : 50 personnes

Réservation : à partir du 26 octobre, Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr

L'Oiseau bleu 127 av. Thiers 33100 Bordeaux

Téléphone : 05.56.81.09.39

www.loiseaubleu.fr

NUIT DES BANQUETS

Canopée café LE BANQUET CORSE

Développé sur 1 500 m² de roof top autour d'un restaurant bistro-nomique, d'un jardin aromatique, et d'une bodega au cœur de Mérignac Soleil, Canopée café ouvre ses portes à Bordeaux S.O Good dans le cadre d'un banquet haut en couleurs. Aux fourneaux, le Chef Sébastien SEVELLEC, natif de La Rochelle, ayant exercé dans de prestigieux établissements et avec les plus grands (Coutanceau, Miramar Biarritz, Prunier, Les Flots...) avant d'arriver en Haute-Corse, où il devient chef étoilé du Relais et Châteaux de La Villa à Calvi (Corse), concocte un banquet inspiré par la gastronomie chaleureuse de l'île de Beauté.

MODE D'EMPLOI

Prix : 70€
Réservation auprès du restaurant
Canopée café :
1 ch. Pouchon 33700 Mérignac
Téléphone : 05.56.51.70.00
www.restaurant-canopeecafe-merignac.com

Le Café français LE BANQUET DE MAITRES !

Crée en 1899, le Café Français, est une institution bordelaise, une brasserie aux charmes d'antan, stratégiquement située dans le cœur du centre ville de Bordeaux, sur la place Pey Berland, entre la cathédrale Saint-André et l'Hôtel de ville. Pour Bordeaux S.O Good, le Café Français propose un banquet exceptionnel mettant à l'honneur la cuisine de terroir généreuse et authentique du Maître Restaurateur de renom, Christophe BOURRISSOUX, du Restaurant Le Résinier au Barp. Seul titre délivré par l'Etat pour la restauration Française, le titre de Maître Restaurateur garantit le « fait maison » à partir de produits bruts... Un dîner de maître et de qualité.

MODE D'EMPLOI

Prix : 65€
Réservation auprès du restaurant
Café Français
5/6 pl. Pey Berland Bordeaux
Téléphone : 05.56.52.96.69
www.le-cafe-francais.com/fr

Le Clos d'Augusta GASTRONOMIQUE- MENT VOTRE !

Le Clos d'Augusta, belle table cosy proche de Mériadeck, propose un banquet exceptionnel à 4 mains entre Samuel ZUCCOLOTTO, brillant chef à la cuisine inventive, et le maître chocolatier et pâtissier Luc DORIN, créateur de gourmandises et pâtisseries subtiles et raffinées... En alliant leurs talents, les deux compères proposent à quelques privilégiés une partition gourmande innovante : un banquet « Gastronomiquement vôtre ».

MODE D'EMPLOI

Prix : 90€
Réservation auprès du restaurant
Le Clos d'Augusta :
339 rue Georges Bonnac 33000
Bordeaux
Téléphone : 05.56.96.32.51
www.leclosdaugusta.fr/leclosd-augusta

Le Chapon Fin MARIAGES INSOLITES

Les mariages insolites et réussis de l'esturgeon dans tous ses états et des vins du Château Guiraud, Premier Grand Cru Classé de Sauternes.

Le chef Nicolas NGUYEN signe pour le Chapon Fin, un menu qui met en scène les vins du Château Guiraud, dans leurs versions sec ou liquoreux et les produits de la ferme L'Esturgeonnier.

Caviar, filets d'esturgeon, travaillés avec beaucoup d'inspiration : le jeune Chef ose des accords inédits jonglant avec les contrastes, les textures soyeuses des mets et des vins, les saveurs de noisette du caviar de Baeri et celles que l'on retrouve dans les grands vins de Sauternes...

Le mariage insolite de deux stars de notre gastronomie aquitaine célébré dans le cadre romantique et mystérieux de ce mythique restaurant bordelais...

MODE D'EMPLOI

Prix : 90€
Réservation : Le Chapon Fin
05 56 79 10 10 ou Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr
Le Chapon fin 5 rue Montesquieu
Téléphone : 05 56 79 10 10
www.chapon-fin.com



Photographie : droits réservés

ESPACE MABLY



La Cène - Pieter Coecke van Aelst (atelier de)



The black last supper - Leo Cauchi

La Cène ou Le Dernier Banquet Exposition-installation

Photo Call : La Cène des Bordelais

Les GluKosés

Les Curiosités du goût selon Frédéric Coiffé



Bordeaux S.O Good multiplie les croisements entre la gastronomie et le patrimoine et, cette année, le Festival investit fortement l'espace Mably.

Construits en 1684, l'église Notre-Dame et son ensemble conventuel dominicain ont connu les tourments de la Révolution avant d'être successivement occupés par des clubs révolutionnaires, la manutention militaire et la bibliothèque municipale.

Le site, réhabilité en 1994 par l'agence d'architectes Brochet-Lajus-Pueyo, est aujourd'hui le siège de la Chambre régionale des comptes ; il accueille dans sa Cour et dans l'ancienne Salle capitulaire de nombreux rendez-vous culturels.

Bordeaux S.O Good y propose une exposition-installation, des dégustations et un atelier culinaire.

Central
DUPON
I m a g e s

Bernard Magrez
Institut Culturel
Bordeaux

La Cène ou le Dernier Banquet

Exposition-installation

Tout le monde a en mémoire la célèbre peinture murale de Léonard de Vinci dans un couvent de bénédictins de Milan, représentant sous le nom de *La Cène* le dernier repas de Jésus. Il est entouré des douze Apôtres (Barthélémy, Jacques le Mineur, André, Judas, Pierre, Jean, Thomas, Jacques le Majeur, Philippe, Matthieu, Thaddée et Simon), le soir du Jeudi Saint, peu de temps avant son arrestation, la veille de sa

Crucifixion. En peignant à la fin du XV^{ème} siècle cette *Ultima Cena*, Léonard de Vinci ne faisait que suivre une vieille tradition monastique, les murs des réfectoires étant souvent illustrés de *la Cène* : « ainsi, durant leur repas, les moines avaient-ils sous les yeux, l'image de celui que partagea leur Seigneur pour la dernière fois ». L'œuvre de Léonard de Vinci, peut-être en raison de la

modernité de sa composition, a traversé les siècles et ne cesse depuis de hanter nos imaginaires et d'inspirer artistes, photographes, cinéastes, bédéistes ou publicitaires du monde entier. Nombreux sont ceux qui se sont essayés, à leur tour, à leur mise en scène de *La Cène* : certains la surchargent de nourritures, d'autres en ont une vision frugale, austère ou onirique, beaucoup la transposent dans

leur univers, leur pays ou leurs combats politiques.

Parce que la diversité des regards artistiques sur ce Dernier Banquet nous interpelle, nous avons souhaité en proposer quelques morceaux choisis sur les cimaises de la Salle capitulaire. Car si *La Cène* est bien la représentation du Dernier Souper du Christ, elle apparaît six siècles plus tard comme le Premier Banquet de notre histoire picturale.

Aux côtés d'œuvres originales telles *La Sainte Cène* de Bettina Rheims, *Asado en Mendialoza*

de Marcos Lopez, *The Black Last Supper* de Joe Cauchi, vous retrouverez, en grand format, les reproductions des œuvres de Léonard de Vinci, Bassano Jacopo, Tintoretto, Robert Desnos ou encore Salvador Dalí.

Dans le cadre cette exposition-installation, Bernard Magrez - Institut Culturel a proposé à deux des artistes les plus repérés du street art bordelais (**A-Mo et Rooble**) de peindre leur vision de *la Cène... une Cène d'aujourd'hui, version street art*... A découvrir le samedi et le dimanche, en direct, dans la cour de l'Espace Mably.

LA CÈNE OU LE DERNIER BANQUET : MODE D'EMPLOI

Vendredi 18 : Vernissage à 18h30

Samedi 19 : 12h à 19h

Dimanche 20 : 11h à 18h

Entrée libre

Sur une proposition du Nouveau Studio

Iconographie et textes : Richard Coconnier et Sonia Moumen

Scénographie et impression : Central DUPON

En partenariat avec Central DUPON et Bernard Magrez-Institut Culturel



Asado en Mendiolaza - Marcos Lopez

Photo Call : La Cène des Bordelais

Au coeur du parcours consacré au *Dernier Banquet* et à ses variations, vous pourrez découvrir une mise en scène facétieuse de *La Cène* par le photographe **Francis Giacobetti** : on y voit une douzaine de jeunes Chefs réunis en 1975 autour de Paul Bocuse. On y reconnaît Michel Guérard, Alain Senderens, Alain Chapel, les frères Troisgros, Roger Vergé et quelques-uns de ceux que l'on allait rassembler plus tard sous le vocable de Nouvelle cuisine.

Quarante années plus tard, nous invitons les chefs bordelais et aquitains à rejouer la (s)cène et à venir prendre la pause sous les cimaises de Mably.

Et puis, Bordeaux S.O Good vous invite, vous aussi, à imaginer votre Cène. Munis de vos costumes et accessoires — ou simplement de votre charisme — attablez-vous, au coeur de la Salle Mably, par groupe de treize sous l'objectif du photographe et laissez s'exprimer votre enthousiasme ou votre imagination.

Les modèles seront savamment conseillés par le photographe Pierre Planchenault dont l'œil professionnel capturera la grâce de l'instant. Les photos réalisées viendront ainsi nourrir l'exposition-installation proposée.

PHOTO CALL : MODE D'EMPLOI

*Shootings gratuits le samedi 19 entre 12h et 14h et le dimanche 20 entre 11h et 14h
Espace Mably (toutes les demi-heures).*

*Pour participer, envoyez votre demande par mail à :
bge@bordeaux-tourisme.com en indiquant votre préférence pour un jour.
Nous vous proposerons ensuite une heure de rendez-vous.
Merci de renseigner un nom pour un groupe de treize (nous ne prendrons pas en compte les autres demandes).*



Les GluKosés Dégustations sucrées

Constatant que la créativité et la technique des grands pâtissiers d'Aquitaine sont peu médiatisées au regard de leur talent, Aleksander Oliver, Samuel Denis et Matthieu Vidal ont riposté en fondant le club secret et sucré des GluKosés, une quinzaine de pâtissiers de la région bordelaise dont l'activité s'inspire de celle des Sucrés parisiens. Ils travaillent à leur compte ou dans les plus grandes maisons ou restaurants et représentent l'avenir d'une pâtisserie décomplexée, innovante et créative.

Depuis un an, ces toqués du dessert se donnent des rendez-vous quasi confidentiels pour présenter leurs créations, façon *fashion week* : de l'audace, des couleurs, des matières, de la surprise, des classiques défait, refaits, parfaits. Une pincée d'élus, bloggeurs et autres chanceux, sont conviés à ces propositions insolentes, tellement esthétiques qu'on ose à peine y planter les dents, des créations pâtissières qui relèvent du travail d'orfèvre, des œuvres d'art comestibles.

Pour la première fois, à l'occasion de Bordeaux S.O Good, les GluKosés se produisent devant le grand public et proposent une approche de leurs créations sucrées, organisée autour de deux dégustations thématiques : les épices et les fruits secs.

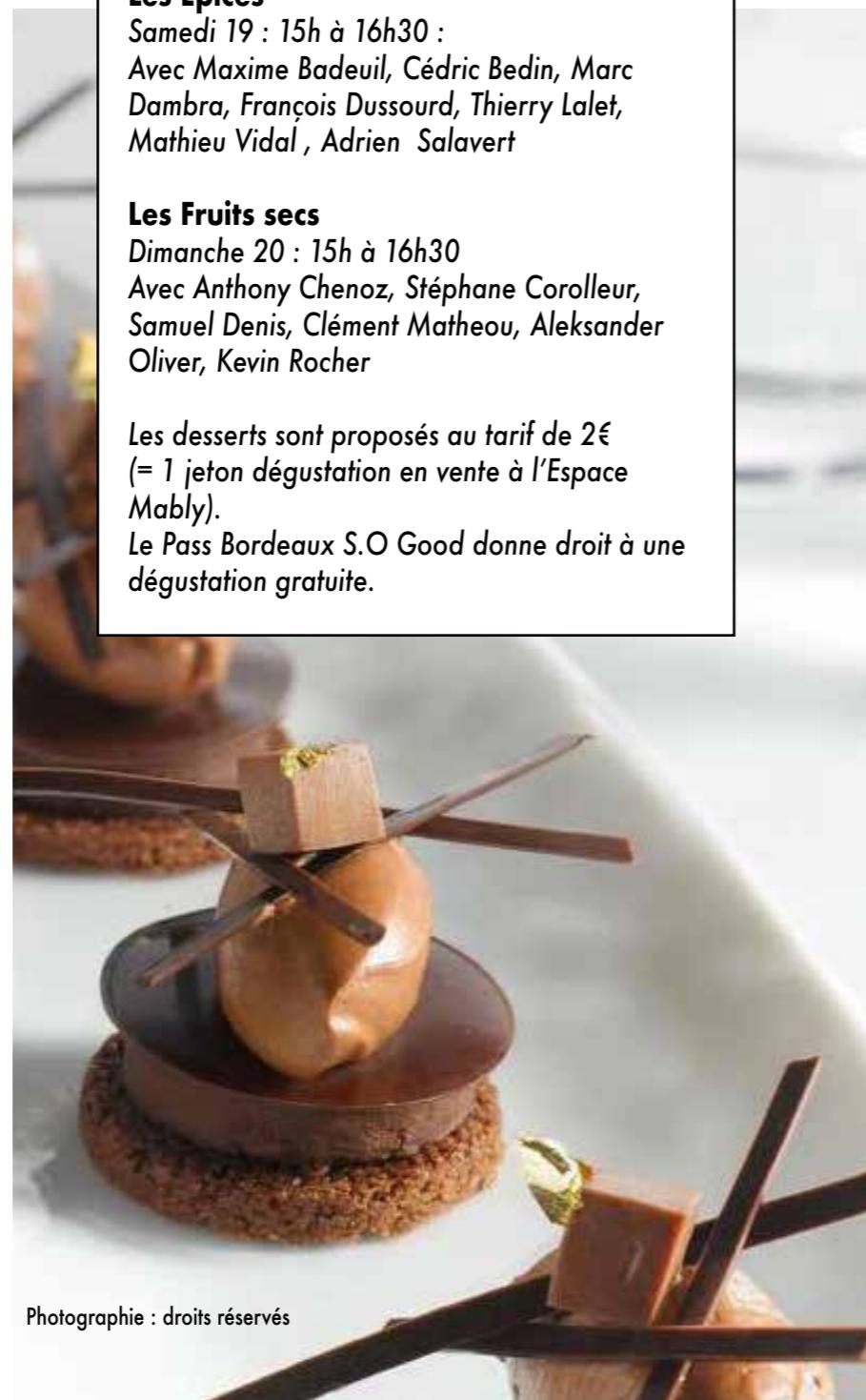
LES GLUKOSES : MODE D'EMPLOI

Deux dégustations aux couleurs différentes :

Les Epices
Samedi 19 : 15h à 16h30 :
Avec Maxime Badeuil, Cédric Bedin, Marc Dambra, François Dussourd, Thierry Lalet, Matthieu Vidal, Adrien Salavert

Les Fruits secs
Dimanche 20 : 15h à 16h30
Avec Anthony Chenoz, Stéphane Corolleur, Samuel Denis, Clément Matheou, Aleksander Oliver, Kevin Rocher

Les desserts sont proposés au tarif de 2€ (= 1 jeton dégustation en vente à l'Espace Mably). Le Pass Bordeaux S.O Good donne droit à une dégustation gratuite.



Photographie : droits réservés

Ateliers des curiosités du goût par Frédéric Coiffé

Frédéric Coiffé est un cuisinier atypique. Maître Cuisinier de France, passé par les plus grandes maisons étoilées (d'Alain Ducasse à Richard Coutanceau), il a le goût des chemins de traverse et la passion de la transmission. Son Atelier du Goût installé près du lac de Bordeaux est à son image : il y mêle, dans une ambiance chaleureuse et lumineuse, un restaurant ouvert aux entreprises du quartier, des cours de cuisine pour les particuliers et une épicerie fine. Ce sont ces ingrédients qui

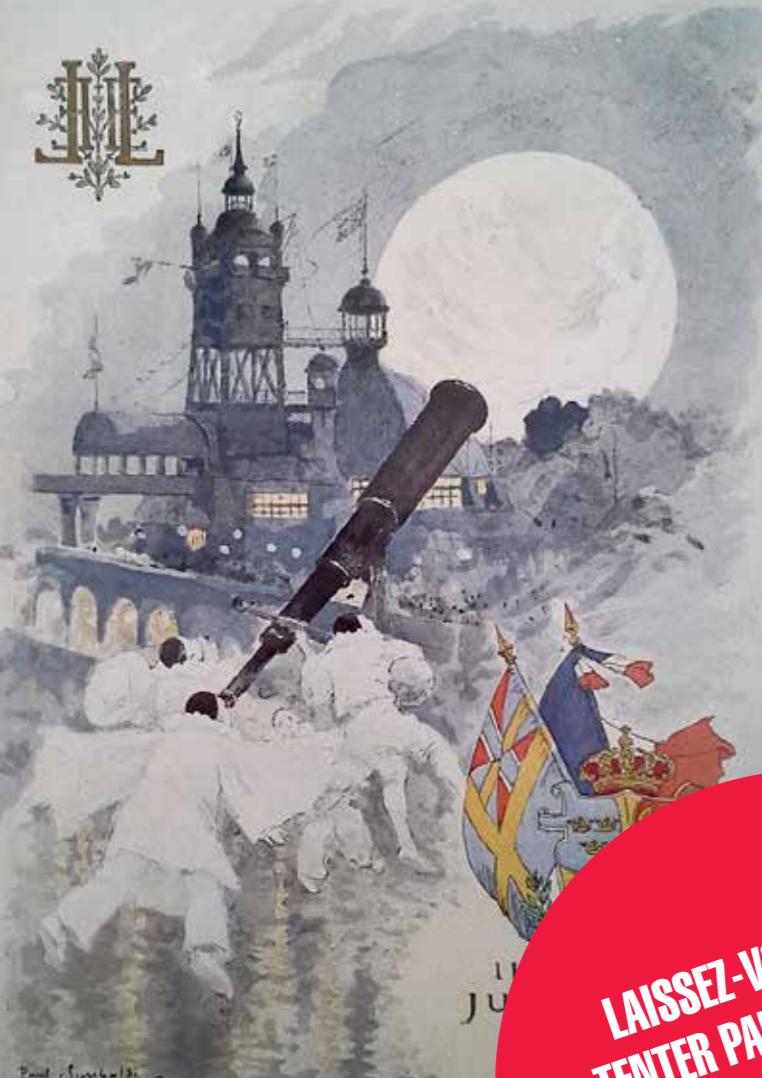
vont constituer la base de l'Atelier du goût qu'il propose à de petits groupes de 8 personnes pendant Bordeaux S.O Good. Dans une ambiance « canaille », le Chef proposera des expériences sensorielles surprenantes, voire déroutantes : il ne sera pas tant question de recettes ou de secrets de cuisiniers que de sétonner et d'initier une réflexion ludique sur notre perception du goût et des associations de saveurs.

L'ATELIER DES CURIOSITES DU GOUT : MODE D'EMPLOI

Ateliers de 45 minutes.
8 personnes maximum par atelier
Samedi et dimanche
Ateliers à 14h, 15h30 et 17h
Tarif : 5€ par personne. Réservation obligatoire sur www.bordeauxsogood.fr
Bordeaux S.O Good reversera à SOS Gourmandise (association parrainée par Frédéric Coiffé) les recettes des ateliers.



Photographie : droits réservés



**LAISSEZ-VOUS AUSSI
TENTER PAR LE BANQUET
« L'HISTOIRE SE MET A TABLE »
AVEC NICOLAS MASSE****

Voir La Nuit des Banquets



MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS ET DU DESIGN

L'*Histoire se met à table*

Les menus de la collection Jean-Maurice Sacré



Le musée des Arts décoratifs et du Design a fait des arts de la table un axe majeur de sa programmation. Le 17 novembre s'y ouvrira une exposition, *L'Histoire se met à table*, consacrée aux menus, du 18ème siècle à nos jours.

A l'origine de cette exposition se trouve la collection privée de Jean-Maurice Sacré, un libellophile parisien (terme qui désigne le collectionneur de menus). Au sein de sa collection, le musée a sélectionné près de 200 pièces représentatives de l'évolution du goût et des manières de table et, parmi elles, des menus d'exception qui racontent, d'une façon originale et inédite, l'Histoire mondiale.

Qu'il s'agisse d'un mariage royal, d'un déjeuner d'investiture présidentiel, d'un banquet officiel, d'une rencontre diplomatique, etc., tous les grands événements qui ont marqué l'histoire ont, à un moment donné, réuni leurs protagonistes autour d'une table pour partager un repas et symboliser une entente, un accord. Dès lors, loin d'être un simple morceau de papier accessoire, le menu est devenu un document historique qui témoigne

d'une époque, d'un contexte, d'un art de vivre, d'un goût.

Il a aussi un intérêt esthétique car il prend, au gré des événements qu'il célèbre, des formes extrêmement différentes, du livret à l'affiche, en passant par un rouleau de soie présenté dans un étui précieux. Il est calligraphié, peint, tissé, croqué, gravé, doré...

Accompagné d'un plan de table, il se fait le porte-parole du protocole à l'occasion du mariage de la reine Elisabeth II d'Angleterre en 1947. Dessiné par Mucha, il devient une œuvre-d'art. Esquissé à la main et orné d'une caricature, il est un témoignage précieux et émouvant des conditions de vie des soldats de 14-18. Et surtout, rédigé en français lorsqu'il accompagne un repas à la cour d'Angleterre ou de Russie, il célèbre le rayonnement de la France en matière d'art de la table dans toute l'Europe et au-delà.

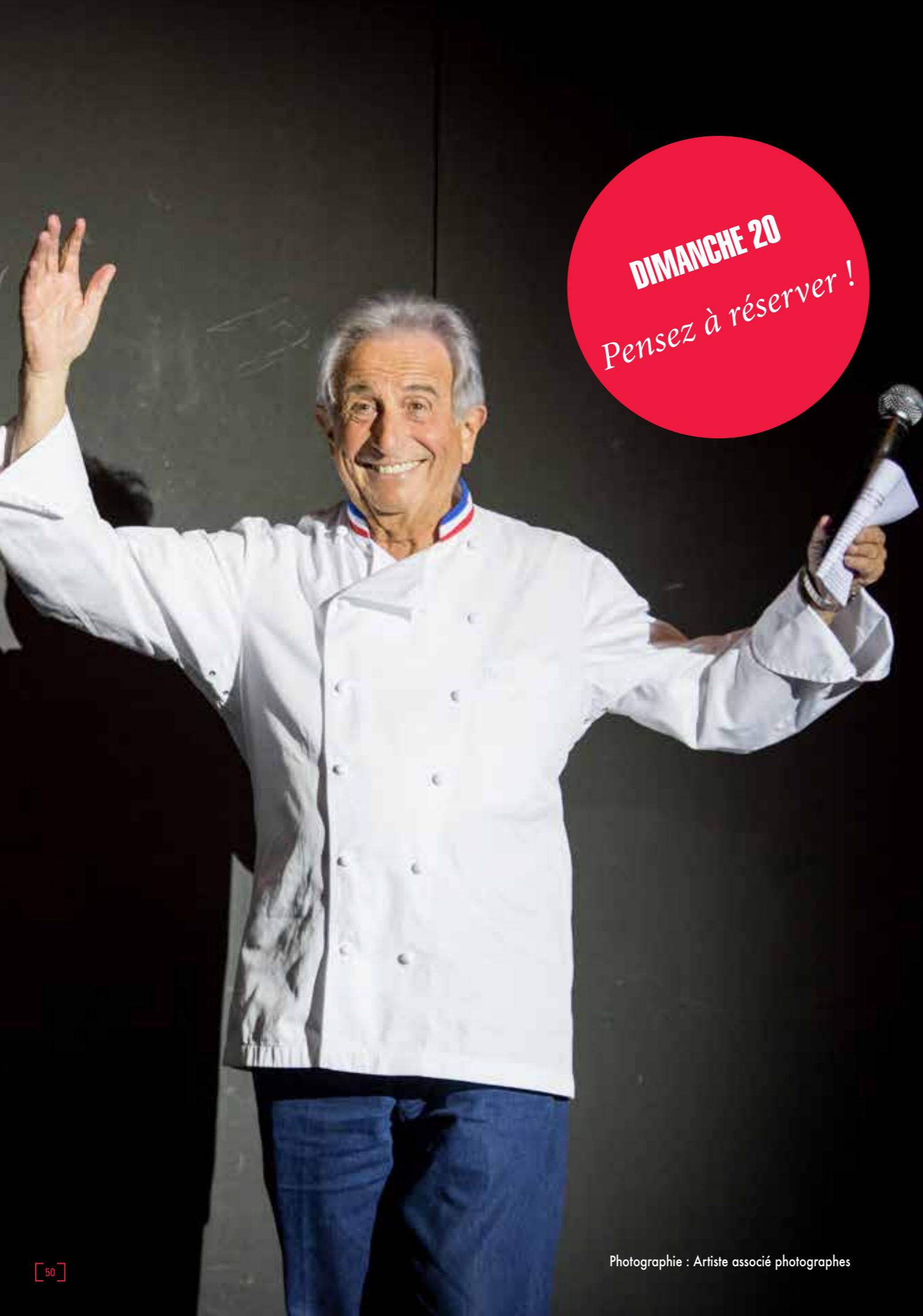
Cette collection rassemble également la quasi totalité des menus officiels des Présidents de la République à l'Elysée. Certains menus seront présentés accompagnés d'un livre de cave ou d'un couvert dressé.

Des films, des photographies et des estampes illustrent les festivités évoquées.

A côté de ces repas somptueux figurent aussi les menus de la Première Guerre mondiale (1914-1918), de la guerre franco-prussienne et du siège de Paris (1870- 1871) marqué par la disette : une affiche extraordinaire présente un menu où de grands vins accompagnent... un salmis de rats ! L'exposition est également l'occasion de découvrir des menus signés par de grands chefs, d'Auguste Escoffier aux chefs étoilés contemporains. Et Bordeaux est bien sûr mise à l'honneur à travers ses vins, sa gastronomie et des menus officiels datant du 20ème siècle.

MODE D'EMPLOI

Horaires : 11h - 18h
Tarifs : 5 € / 2,50 € (tarif réduit). **Gratuit : Pass Musées Bordeaux / -18 ans.**
Musée des Arts décoratifs et du Design.
39 rue Bouffard Bordeaux



Photographie : Artiste associé photographes

LE ROCHER DE PALMER

Le Repas du dimanche

Autour du Plat populaire et des Souvenirs d'enfance

Finale du Concours Aquitaine Terre de génie

Le Plat populaire

Finale du Concours La Crème des Pâtissiers

Les Souvenirs d'enfance



Partenaires de Bordeaux S.O Good depuis la première édition, le Rocher de Palmer et Musiques de Nuit en font cette année un lieu majeur en y accueillant trois évènements d'importance

Le Repas du dimanche

Autour du Plat populaire et des Souvenirs d'enfance

Quelle région mieux que le Sud-Ouest pour défendre l'ancestrale tradition du repas du dimanche ? En imaginant de mettre le plat populaire au menu du Concours Aquitaine Terre de Génie, Michel Guérard a fait germer l'idée d'organiser dans Bordeaux S.O Good un vrai déjeuner dominical, celui que l'on partage, sans chichis, entre amis ou en famille.

Organisé autour d'un plat populaire, un plat partagé, un plat dont la richesse et la teneur seront tels qu'il constituera à lui seul la base du repas, à l'instar de ce poulet au persil imaginé par Michel Guérard et immortalisé sur cette photographie par Claude Prigent. Michel Guérard***, le chef des Prés d'Eugénie lui-même, Nicolas Magie* (Le Saint-James à Bouliac), Vivien Durand* (Le Prince noir à Lormont) et Cédric Béchade* (L'Auberge basque à Saint-Pée-sur-Nivelle) passent ensemble aux fourneaux pour livrer leur interprétation d'un plat populaire régional. En majesté le canard, et qui sait des chipirons ou un poulet. En entrée, des terrines et, en dessert, les souvenirs sucrés de l'enfance signés du collectif pâtissier des 7 Entremetteurs.

AU MENU

• • •

Apéritif

Pineau des Charentes

Sirop Meneau

• • •

Entrées

• • •

Plats populaires préparés par
Michel GUERARD ***

Nicolas MAGIE *

Vivien DURAND *

Cédric BECHADE *

• • •

Souvenirs d'enfance par
Les 7 ENTREMETTEURS

• • •

Boissons

Vins des diverses
appellations du Sud-Ouest

Eau des Abatilles

• • •

« Le repas gastronomique des Français, c'est le repas du dimanche. On se retrouve en famille. La réunion autour d'un plat a quelque chose de symbolique en soi. Le plat populaire est davantage lié au plaisir qu'au fait alimentaire. Il raconte le bonheur de vivre, d'être ensemble, avec en récompense un plat succulent.

Il y a derrière cela une mise en scène : la table, et plus encore le restaurant, est un théâtre ».

Michel Guérard, pour *Sud Ouest Gourmand*

LE REPAS DU DIMANCHE : MODE D'EMPLOI

Dimanche 20 novembre à 12h30

Brasserie Ze Rock et coursives du Rocher de Palmer
Tarif : 25€ (repas et vins compris)

Tarif enfants (7 à 15 ans) : 12€ (repas et sirops Meneau compris)

Réservation : Office de Tourisme ou

www.bordeauxsogood.fr
www.lerocherdepalmer.fr

à partir du 25 octobre.

Attention : nombre de places limité à 150.

En partenariat avec l'AAPlA, la Chambre régionale des Métiers et de l'Artisanat et le Rocher de Palmer.



Photographie : Claude Prigent

Finale du Concours Aquitaine Terre de génie Le Plat populaire

« Booster avec esprit notre bonne vieille cuisine de terroir, mieux réaffirmer notre identité gastronomique régionale... » Ainsi Michel Guérard résume-t-il la philosophie du Concours Aquitaine Terre de génie. Cette fois, le chef le plus étoilé de la région, et initiateur de l'événement avec l'AAPrA, a demandé aux concurrents « d'imaginer et confectionner un nouveau plat populaire, dans le sens du partage et de la communion, porteur d'envie, de charme et d'esprit ». L'idée, donc : concocter un plat « complet », c'est-à-dire composé de viande ou de poisson, de fruits, de légumes ou de féculents listés dans l'inventaire des quelque 300 produits du patrimoine gastronomique de notre grande région. De la carotte de sable des Landes à l'agneau de lait des Pyrénées, du bœuf de Coutancie à la morue de Bègles, de la pomme de terre de l'île de Ré au haricot-maïs du Béarn et du chapon de Grignols aux marrons du Périgord, le choix était étourdissant.

Les phases de présélection ont permis de désigner deux finalistes dans chaque catégorie : amateurs de la région, jeunes en formation et chefs déjà estampillés.

La Finale, animée par Sébastien Demorand, permettra de les départager sous l'oeil d'un jury prestigieux présidé par Michel Guérard*** et Alain Dutournier **, entourés d' Hélène Darroze**, Yves Camdeborde (Chef, auteur et juré Masterchef) François-Régis Gaudry (auteur et critique gastronomique : *L'Express* et *France Inter*) et Loïc Ballet (journaliste et chroniqueur gastronomique sur France 2).

Tous ceux qui ont eu la chance d'assister à la première Finale gardent le souvenir d'un moment spectaculaire et plein d'émotions.

La seconde édition dans la grande Salle du Rocher de Palmer sera ouverte, sur réservation, aux 650 premières demandes.



LA FINALE DU CONCOURS AQUITAIN TERRE DE GENIE : MODE D'EMPLOI

Dimanche 20 novembre : 15h (entrée dans la salle à partir de 14h30)

Salle 650 du Rocher de Palmer

Gratuit. Réservation obligatoire (nombre limité de places).

Réservation : Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr ou Rocher de Palmer, à partir du 25 octobre

Organisé par l'AAPrA, avec le soutien de Creat-Services.

Finale du Concours La Crème des Pâtissiers Les Souvenirs d'enfance

Qui saura retrouver la justesse des saveurs de notre enfance ? Qui susurrera à nos papilles qu'elles ont encore dix ans ?

La Chambre des Métiers et de l'Artisanat propose cette année aux candidats (artisans et chefs pâtissiers de restaurant, jeunes en formation) du Concours La Crème des Pâtissiers de travailler sur le thème des « Souvenirs d'enfance ».

Une première contrainte : leurs créations pâtissières « 100% maison » devront utiliser au moins deux produits issus de la Nouvelle-Aquitaine.

Une deuxième contrainte : leurs recettes devront nous ramener quelques années en arrière et nous rappeler celles que nous préparaient nos mères ou nos grand-mères : riz au lait, oeufs au lait, tarte au citron, îles flottantes, mousse au chocolat, Saint-Honoré des jours de fête et autres merveilles ... Ce concours récompense la meilleure création

pâtissière artisanale régionale de l'année. Après plusieurs étapes de sélection, dont une phase de vote du public sur internet, 2 pâtissiers professionnels et 2 jeunes en formation s'affronteront en direct face au public du Rocher de Palmer.

Le jury présidé par Pierre Mirgalet, Meilleur Ouvrier de France chocolatier-confiseur 2007, réunira Jean-François Devineau, Président de l'association Pâtissiers dans le monde, Thierry Bamas, MOF Pâtissier 2011 et Champion du Monde de desserts glacés 2010, Johan Leclerre MOF Cuisine 2007, et Anne Lataillade, Bloggeuse culinaire, Pupilles & Papilles.

La remise des prix se fera au terme de la Finale dans la salle 650 du Rocher de Palmer.



LA FINALE DE LA CREME DES PATISSIERS : MODE D'EMPLOI

Dimanche 20 novembre : 15h (entrée dans la salle à partir de 14h30).

Salon de musique du Rocher de Palmer

Gratuit. Réservation obligatoire (nombre limité de places).

Réservations : Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr, à partir du 25 octobre

En savoir + : <http://cremedespatisseries.fr>

Sous l'égide de la Région Nouvelle-Aquitaine, de la Chambre régionale des Métiers et de l'Artisanat, avec le soutien de la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie d'Aquitaine et d'Artisan Pâtissier de France et de Creat-Services.

LES CANTINES GOURMANDES



Eric Ospital et ses amis régalent !

Eric Ospital, troisième maillon d'une dynastie incarnant le meilleur de la charcuterie basque (on leur doit le jambon ibaïama et le fameux « tout est bon dans le cochon ») est aussi un homme de cœur et de convictions. Avec ses amis chefs, il cultive le sens de l'engagement et la volonté que les plaisirs de la gastronomie servent aussi à panser les douleurs de l'existence. Pour Bordeaux S.O Good, et en lien avec des

associations, il propose aux plus démunis, dans un lieu encore tenu secret, un festin de taloa (galettes de mais que l'on trouve au Pays basque) auquel s'associeront la journaliste et chef, Mimi Thorisson, le chef Ramuntcho Courdé du Restaurant Arrantzaleak à Ciboure et bien d'autres encore.

Si la Nuit des Banquets donnera l'occasion aux plus gourmets des gastronomes bordelais de se familiariser avec la cuisine de nos plus grands chefs, Bordeaux SO Good a souhaité que les enfants des écoles et les résidents des EPHAD profitent eux aussi de cette manifestation.

Le SIVU (Syndicat intercommunal Bordeaux et Mérignac) qui prépare les 24.000 repas quotidiens des enfants scolarisés et des personnes âgées a reçu cette proposition avec enthousiasme. C'est ainsi que depuis plusieurs mois Stéphane Carrade, chef étoilé prestigieux qui vient de prendre la commande des cuisines d'Ha(a)itzta au Pyla-sur-mer, travaille avec les équipes du SIVU pour imaginer un menu de fête qui sera servi à plus de 20.000 convives.

A ses côtés, le Chef Paul Gouzien, son partenaire en cuisine au Ha(a)itzta.

MODE D'EMPLOI

Samedi 19 novembre
à l'heure du déjeuner.
Repas réservé.

Repas gastronomique dans les écoles et EPHAD de Bordeaux et Mérignac

MENU

Par Stéphane Carrade

• • •

Velouté de potiron au Kiri

• • •

Filet de cabillaud
sauce Américaine

• • •

Riz pilaf aux petits légumes

• • •

Croquant poire caramel

LES CANTINES GOURMANDES : MODE D'EMPLOI

Vendredi 20 novembre - déjeuner
Ecole et EPHAD de Bordeaux et
Mérignac.
En partenariat avec le SIVU



Photographie : David Sanchez

MAGASIN GÉNÉRAL - DARWIN

Une nouvelle agriculture est-elle possible ?

Table ronde

Demain dans nos assiettes ?

Table ronde

Aliments fermentés, aliments santé

Conférence

Ateliers-dégustation

Le Banquet Darwin



MAGASIN GÉNÉRAL DARWIN

Une nouvelle agriculture est-elle possible ?

Table ronde

De la crise du porc à la crise du lait en passant par la crise aviaire ou la crise des céréales, il semble que la politique agricole des trente glorieuses doive se finir dans la douleur. Et pourtant, de nombreux professionnels imaginent des solutions vertueuses pour que chacun puisse vivre de son travail et que les consommateurs y trouvent santé et plaisir.

Avec :

- **Jean-Michel Berho**, éleveur de canards produit « sentinelle » de Slow Food à la ferme Eyhartzea (Domezain-Beraute).
- **Maximilien Rouer**, Secrétaire Général de la Coopérative Terrena et co-auteur de *Les agriculteurs à la reconquête du monde* (Editions JC Lattès).
- **Bernard Artigue**, Président de la Chambre départementale d'agriculture de la Gironde, exploitant viticulteur dans l'Entre-deux-mers.
- **Marion Sarlé**, fondatrice de la Société Les Sourciers, maraîchers en hors sol dans le Gers
- **Michel Biero**, gérant des achats France pour le groupe Lidl.

MODE D'EMPLOI

Samedi 19 à 14h30
Halle basse, face au Magasin général
Animation : Pierre Hivernat. Alimentation générale

Alimentation Générale
LA PLATEFORME DES CULTURES DU GÔT



Demain dans nos assiettes ?

Table ronde

Le dernier Salon de l'alimentation (SIAL) à Paris a pris pour thème les « vertiges de l'assiette ». Pas une semaine sans que l'on nous annonce qu'une startup a levé des fonds, généralement comptés en millions d'euros, dans le monde de la FoodTech. De la production de nouveaux aliments à la distribution, une rencontre pour faire le tri entre les gadgets sans lendemain et les futurs paradigmes du consommateur.

Avec :

- **Vincent Prêtet**, Président et co-fondateur de 33Entrepreneurs, qui de New York à San Francisco nous tracera un portrait du paysage des Startup qui travaillent aujourd'hui sur l'alimentation
- **Freddy Thiburce**, Directeur du centre Culinaire Contemporain de Rennes qui regroupe une centaine de partenaires publics /privés de l'alimentation
- **Laurent Spanghero**, Directeur de la Startup Nutrimat (et grand joueur de rugby !)

MODE D'EMPLOI

Samedi 19 à 15h30
Halle basse, face au Magasin général
Animation : Pierre Hivernat. Alimentation générale

Aliments fermentés, aliments santé

Conférence

Entre le cru et le cuit, la fermentation est encore peu populaire en France. Pourtant, en plus de caractériser l'alcool ou la choucroute, elle s'invite presque partout, et surtout où on ne l'attend pas : au détour d'un café noir-morceau de chocolat et d'une tartine de fromage.

Nombre d'auteurs s'y intéressent et Bordeaux S.O Good a invité une des meilleures spécialistes de la question, Marie-Claire Frédéric, historienne de la gastronomie, journaliste culinaire et auteure de livres à succès. Passionnée et passionnante, elle offre une approche multifocale de la fermentation à travers un éclairage à la fois historique, ethnologique, gastronomique, scientifique, écologique et diététique de la technique.

Conférence de **Marie-Claire Frédéric**, historienne de la gastronomie, journaliste culinaire et auteur notamment de *Ni cru, ni cuit, histoire et civilisation de l'aliment fermenté* (Alma Editeur).

MODE D'EMPLOI

Samedi 19 à 16h30
Halle basse,
face au Magasin général

Ateliers-dégustation

Darwin propose une déambulation gourmande entre la Brasserie de la Lune, le Magasin Général, l'Epicerie et la Manufacture. Un maître affineur, un torréfacteur, un boulanger et un brasseur proposent à la dégustation une sélection de leurs meilleurs produits, assortis d'explications sur les procédés de fermentation... Les curieux sont invités par l'association Labe Art à des ateliers pour tout savoir des fruits et légumes fermentés.

- **Bière** : « La Lune » de Darwin. Antoine Vergier propose 3 ateliers découvertes et des dégustations.
- **Café** : « L'Alchimiste », atelier de torréfaction de cafés fins installé à Darwin. Arthur Audibert propose un atelier sur le thème de la culture du café à la récolte et au traitement : impact de la fermentation sur la tasse. Dégustation de 2 cafés de terroirs.
- **Thé/Kombucha** : Originaire d'Extrême-Orient et surnommé « Elixir de longue vie » en Chine orientale, le kombucha est consommé depuis 2 200 ans en Chine et au Japon. Il est obtenu grâce à la fermentation du thé par une symbiose de levures et de micro-organismes. Dégustations en présence du producteur SO KOMBUCHA, explication des étapes de la fermentation du thé.
- **Fromage** : Xavier-fromager affineur. François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France en 2011, sera présent pour un atelier dégustation.
- **Pain** : dégustations de pain à base de drêche en accompagnement de l'atelier fromages.

MODE D'EMPLOI

Samedi 19 à 15h à 18h. Epicerie du Magasin Général, Manufacture et Brasserie de La Lune.

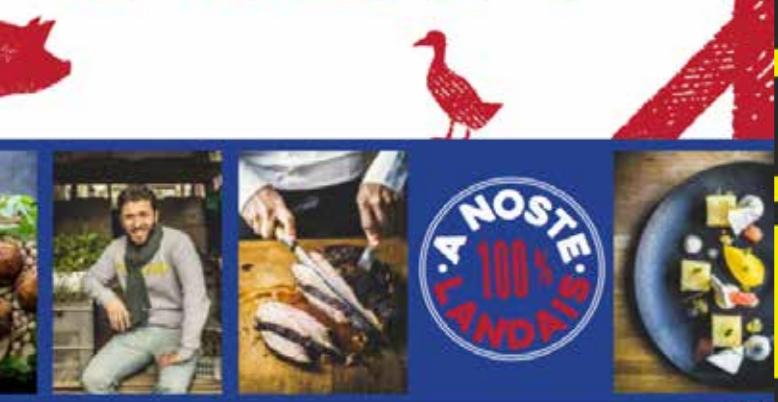
LE BANQUET
DARWIN

Samedi 19 à 20h
Magasin général

JULIEN DUBOUÉ
& PHILIPPE BOË

EN CONCENTRÉ DE CONVIVIALITÉ EN 80 RECETTES

SUD
OUEST



J.-F. Mallet

SIMPLISSIME LE LIVRE DE CUISINE LE + FACILE DU MONDE

MICHEL GUÉRARD

MINCEUR ESSENTIELLE

LA GRANDE CUISINE SANTÉ



STATION AUSONE - MOLLAT

Le Best-seller culinaire
Table ronde

Rockfarmers dans les Landes :
The Inspector Cluzo
Foie gras d'oie et rock

La Nouvelle Cuisine
Table ronde

« Sud-Ouest » vu par...
Conversation et dégustation



LA GASTRONOMIE
EN QUESTION

STATION AUSONE - MOLLAT

Le Best-seller culinaire

Table ronde

L'édition culinaire ou gastronomique surfe sur la mode des chefs stars et multiplie les beaux livres. On y trouve pêle-mêle des ouvrages biographiques, des livres de recettes, des conseils de diététique ou des monographies de produits. Dans cette abondante production éditoriale, quelques livres deviennent d'authentiques best-sellers. Pour évoquer ce passage du beau livre au livre à succès, des professionnels de la presse, de l'édition et des Chefs dialoguent et font part de leurs expériences.

Avec notamment :

- **Julien Duboué**, Chef originaire des Landes (A Noste à Paris) et auteur. Son dernier livre *Sud Ouest* (éditions Alain Ducasse), paru en septembre, remporte plus qu'un succès d'estime.

- **François-Régis Gaudry**, auteur, journaliste et animateur de l'émission hebdomadaire *On va déguster* (France Inter). Son dernier livre *On va déguster* (éditions Marabout) s'est installé durablement en tête des ventes de livres gastronomiques.

- **Michel Guérard**, Chef triplement étoilé à Eugénie-les-bains et auteur notamment de deux best-sellers traduits dans le monde entier et vendus à 1 million d'exemplaires : *La Grande cuisine gourmande* et *La Grande cuisine minceur* (Robert Laffont éditions)

- **Céline Le Lamer**, éditrice, directrice des projets Cuisine et loisirs chez Hachette, en charge notamment du *Simplissime*.

MODE D'EMPLOI

Samedi 19 novembre à 16h
Animé par Marie-Luce Ribot Sud Ouest Gourmand

Rockfarmers dans les Landes : The Inspector Cluzo

Film, rencontre et concert

Ils vivent dans les Landes six mois par an, dans leur ferme de Lou Casse et se consacrent alors au gavage de leurs oies selon des traditions ancestrales.

Le reste de l'année, ils se produisent, sous le nom de The Inspector Cluzo, dans les plus grands festivals rocks du monde, en Asie en Amérique ou dans le sud-ouest, notamment au Krakatoa qui les invite régulièrement.

Dans le cadre de Bordeaux S.O Good, ils présentent leurs produits sur le Marché gourmand du H 14 et nous font à Station Ausone, le cadeau d'une rencontre autour de leur film Rockfarmers, suivie d'un mini-concert en version acoustique.

MODE D'EMPLOI

Samedi 19 novembre à 15h
Film + concert acoustique

TABLE DE SIGNATURES ET DE DÉDICACES

Samedi 19 novembre : entre 15h et 18h.
Signatures : Michel Guérard, Yves Camdeborde, Julien Duboué, François-Régis Gaudry et Nicolas Chatenier
Vente de disques et de produits : les Rockfarmers de The Inspector Cluzo proposent leurs disques et leurs produits (oies des Landes, ferme de Lou Casse).

La Nouvelle Cuisine

Table ronde

Dans les années 70, de jeunes chefs français portent un regard neuf sur la cuisine et mettent en avant le produit (« Le produit, seul, est la vérité. Le produit, seul, est la vedette et non le cuisinier qui ne fait que le respecter »). Leur mouvement fait écho à d'autre « tables rases » nées dans les années 60 : le Nouveau roman ou la Nouvelle Vague des cinéastes. Ce n'est toutefois que parce que deux jeunes journalistes et écrivains s'en emparent que leur initiative passe à la postérité. Gault & Millau fondent la « nouvelle cuisine » dont ils énoncent même les dix commandements.

Quarante ans plus tard, qu'en est-il de la Nouvelle cuisine, à l'heure de la mondialisation des goûts, de la cuisine moléculaire, de la bistro-nomie ou des locavores ? Pour en débattre, plusieurs témoins directs et engagés.

Avec notamment :

- **Michel Guérard**, Chef triplement étoilé à Eugénie-les-bains et à l'origine, dans les années 70, avec Paul Bocuse, Alain Senderens, les frères Troisgros, Alain Chapel et quelques jeunes cuisiniers de ce que l'on a appelé la Nouvelle Cuisine.

- **Nicolas Chatenier**, écrivain, consultant en communication culinaire, auteur de *Mémoire de chefs* qui retrace l'aventure collective de la Nouvelle cuisine et du film *L'Aventure des chefs* qui trace un portrait des douze chefs à l'origine de la nouvelle cuisine.

- **Yves Camdeborde**. Auteur d'une dizaine de livres, juré de Masterchef, Chef (La Régalade, Le Comptoir de l'Odéon). Il passe pour le chef de file d'une cuisine de bistrot inventive, tournée vers les produits que les journalistes ont baptisée « bistro-nomie » et que certains ont voulu opposer à la Nouvelle Cuisine.

MODE D'EMPLOI

Samedi 19 novembre à 17h
Animé par Marie-Luce Ribot Sud Ouest Gourmand

« Sud-Ouest »

Conversation : Julien Duboué, chef et auteur, Philippe Boé, journaliste, et Marie-Luce Ribot, rédactrice en chef Sud Ouest Gourmand et landaise de cœur.

Dégustation

Gourmands, bons vivants et amateurs des fêtes landaises, ce livre est pour vous ! Plongez dans l'univers de Julien Duboué, jeune chef landais pur jus et restaurateur parisien en vogue (A Noste), qui renouvelle avec fraîcheur les classiques du Sud-Ouest. Amoureux de ses Landes natales, il présente ses producteurs et amis à dans un magnifique livre paru en septembre aux éditions Alain Ducasse. Un livre qui sent bon la gourmandise, la joie de vivre et l'amour du Sud-Ouest et des ses produits-phares. À travers 80 recettes, il propose ses créations les plus inspirantes réparties en 6 chapitres : la Danse du canard, Bords de mer, Tout est bon dans le cochon, Du côté des herbivores, Le coin des carnivores, Gourmandise.

Démonstration et dégustation

A l'issue de cette conversation, passage aux travaux pratiques : Julien Duboué accueille ses parents venus spécialement de St-Lon les Mines dans les Landes avec quelques légumes de leur production. Julien Duboué réalise en direct sa salade landaise qu'il propose ensuite à la dégustation, accompagnée d'un gourmandise sucrée.

MODE D'EMPLOI

Samedi 19 novembre à 18h
Conversation suivie d'une dégustation

SUD OUEST
Gourmand
LE MAGASIN DES SAVOIRS BIEN

mollat
e u o s n e
u o i t o s



Photographie : Mathieu Mamontoff

INTERCONTINENTAL BORDEAUX LE GRAND HÔTEL

Marché de producteurs

Terrasse de la Brasserie

Atelier de cuisine

Brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay

Menu Bordeaux S.O Good

Brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay

Ateliers de dégustation Hennessy X.O

Bar de l'InterContinental Bordeaux - Le Grand Hôtel



Partenaire de Bordeaux S.O Good depuis sa première édition, InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel devient cette année un des lieux majeurs de la manifestation en multipliant les propositions d'animation.

Le prestigieux hôtel, désormais auréolé de la présence de l'emblématique chef Gordon Ramsay, s'ouvrira très largement aux visiteurs de Bordeaux S.O Good en proposant un menu spécial, un cours de cuisine, un marché de plein air et des dégustations exceptionnelles, en partenariat avec Hennessy au cœur de l'hôtel.



Photographie : droits réservés

BALADES GOURMANDES

Les Balades gourmandes guidées

Les Rendez-vous des Balades gourmandes

Les Balades gourmandes libres



Pendant 3 jours, 50 commerçant partenaires de Bordeaux S.O Good proposent aux festivaliers de partir à la découverte de leurs boutiques dédiées à la gourmandise ou aux Arts de la table. Ils proposent trois types de balades: des balades gourmandes guidées organisées par l'Office de Tourisme, des balades gourmandes sur rendez-vous et des balades gourmandes libres chez les commerçants. Visites d'ateliers, démonstrations ou dégustations, il y en a pour tous les goûts. Les détenteurs du PASS bénéficient d'offres promotionnelles.

Les Balades gourmandes guidées

Bordeaux-Centre

- **La Comtesse du Barry**, 33, cours de l'Intendance. Epicerie fine : produits du terroir, spécialités du Sud Ouest, vins, terrines.
- **Mademoiselle de Margaux**, 16, rue Fernand Philippart. Spécialités de chocolat inspirées de l'univers de la vigne. Spécialités de chocolats fins et originaux, dont les Sarments du Médoc et les Guinettes.
- **Chocolaterie Saunion**, 33, cours Georges Clémenceau. Chocolatier depuis 4 générations. Des fèves de cacao, sélectionnées parmi les crus les plus fins, alliées aux parfums subtils de plantes, fruits et alcools du monde entier.
- **Hasnaâ Chocolats** 4, rue de la Vieille Tour. Une sélection rigoureuse de cacaos d'exception pour des chocolats « grands crus ».
- **Palais des thés**, 55, cours de l'Intendance. Des thés achetés directement auprès des planteurs en Chine, Inde, Japon, Taïwan, Népal et Sri Lanka... A découvrir des thés parfumés avec des ingrédients tels que des plantes aromatiques, fleurs, fruits et épices.
- **Les Dunes blanches** 7, rue de la Vieille Tour. Les Dunes blanches inventées par Pascal au Cap Ferret sont devenues « le » dessert de la presqu'île. La Dune Blanche est un chou craquant fourré d'une crème blanche.

MODE D'EMPLOI

Samedi : 10h à 12h et 13h à 15h
Dimanche : 12h30 à 14h30
Tarif : 12€ (groupes de 15 personnes avec guide-conférencier de l'Office de Tourisme)
Renseignements et réservation : www.bordeauxsogood.fr tél : 05 56 00 66 00
En partenariat avec l'Office de Tourisme de Bordeaux

Pessac-Centre

- **Terre d'Adèles**, Association pour le Développement d'Échanges Locaux Équitables et Solidaires, 36 avenue de Magellan. Des familles pessacaises soucieuses d'adapter leur mode de vie au développement durable et qui se reconnaissent dans les valeurs de l'économie solidaire et de l'écologie, se regroupent autour d'un projet commun : consommer mieux, ensemble, et surtout... consommer bio!
- **Boucherie Moreau** 1 avenue Jean Jaurès. Boucherie artisanale dans le respect des savoir-faire traditionnels pour préparer, présenter et vendre les viandes..
- **La Ferme de Tartifume** 165 rue de la Princesse. Exploitation agricole familiale qui exploite des vaches laitières: lait cru entier, fromage frais moulé à la louche, fromage blanc, dés de fromages marinés à l'huile d'olive, riz au lait, semoule au lait, faisselle fermière.
- **Miellerie Reinhart** 34 rue Eugène Dandicolle. Miels élaborés dans le respect de la tradition artisanale, aux saveurs exceptionnelles. L'heureuse Jeanne Brunet a repris la miellerie de son père et élève avec passion ses abeilles.
- **Pâtisserie Labasse** 11 place de la Liberté. Pâtisserie artisanale. Un produit phare : le gâteau le « Pessacais » et les macarons.

MODE D'EMPLOI

Dimanche : 10h à 12h
Tarif : 12€ (groupes de 20 personnes avec guide-conférencier de l'Office de Tourisme)
Renseignements et réservation : www.bordeauxsogood.fr
tél : 05 56 00 66 00

Les Rendez-vous des Balades gourmandes

Dans un format « happy hours », des rendez-vous privilégiés pour le petit-déjeuner, l'apéro du midi, le goûter ou l'apéro du soir, proposés par les artisans et commerçants de Bordeaux. Le but ? Découvrir leurs produits en boutique à travers une animation spéciale : atelier de dégustation, découverte d'une recette, atelier sur les arts de la table... Ces rendez-vous sont gratuits.
Les rendez-vous gourmands sont gratuits.

Vendredi 18

17h30 à 19h : L'Apéro du soir

- **Villeroy et Boch, Pâtisserie David, Fromagerie Basco-béarnaise** Place des Grands Hommes Dégustation, vins, fromages et pâtisseries.
- **Wine Cellar & co** 30 rue des Remparts Dégustation de tapas, découverte de quelques vins et initiation à la dégustation

Samedi 19

9h à 11h : Le Petit déjeuner

- **Palais des thés** 55 cours de l'Intendance Découverte des thés d'origine
- **A la recherche du pain perdu** 5 rue de la Cour des Aides Présentation de différents pains avec les spécifications de chaque farine.
- **Douceurs du Palais Gallien** 40 Rue du Palais Gallien Thème la viennoiserie dégustation de mini viennoiseries
- **Pâtisserie-boulangerie Gilm - Guillaume** 5 Rue du Palais Gallien Dégustation d'assortiment de pâtisserie.

11h à 13h30 : L'Apéro du midi

- **Wine Cellar & co** 30 rue des Remparts Dégustation de tapas, découverte de quelques vins et initiation à la dégustation
- **Tout un fromage** 11 place des Martyrs de la Résistance Dégustation 4 fromages de brebis des

Pyrénées (maxi 15 personnes)

- **Mademoiselle de Margaux** 16 rue Fernand Philippart. Atelier dégustation, trois spécialités de chocolat.
- **Palais des thés** 55 cours de l'Intendance Découverte des thés parfumés.
- **Le comptoir du bouteiller** 18 rue du Docteur Nancel Penard Dégustation de 2 vins accompagnés d'une petite assiette de tapas
- **Geneviève Lethu** 32 Cours Georges Clémenceau Atelier « dresser votre table de fête »
- **La Vinothèque** 8, cours du XXX juillet Dégustation commentée d'un vin rouge et d'un vin blanc. Groupe de 5 à 10 personnes.

15h à 17h30 : Le Goûter

- **Palais des thés** 55 cours de l'Intendance Découverte des thés parfumés
- **De la ferme à la ville** 103 Cours du Maréchal Gallieni
- Plateau de dégustation et jus de poire bio
- **Geneviève Lethu** 32 Cours Georges Clémenceau Atelier « dresser votre table de fête »
- **La p'tite martial** 40 Rue Surson
- Visite et dégustation de bière. « Comment fait-on de la bière ? » de 16h30 à 18h30 sur rendez-vous
- **Pâtisserie Mi cielo** 13 Boulevard Pierre 1er. Association de gâteaux taille dégustation avec différentes boissons
- **La sélection de Pierre** 30 Avenue Pasteur Pessac. Visite de l'atelier d'affinage et dégustations de fromage limitée à 15 personnes à 15h

BALADES ET WEEK-END GOURMAND

- **Douceurs du Palais Gallien** 40 Rue du Palais Gallien. Découverte de pâtisseries et mini verrines, chocolat chaud à l'ancienne (dégustation)

- **La vinothèque** 8, cours du XXX juillet. Dégustation commentée d'un vin rouge et d'un vin blanc. Groupe de 5 à 10 personnes.

- **La pâtisserie royale** 9 Rue Judaïque. Dégustation de mignardises sucrées

- **Pâtisserie-boulangerie Gilm - Guillaume** 5 Rue du Palais Gallien. Dégustation d'assortiment de pâtisserie.

17h30 à 19h : L'Apéro du soir

- **Wine Cellar & co** 30 rue des Remparts. Dégustation avec tapas et découverte de quelques vins et initiation à la dégustation

- **Tout un fromage** 11 place des Martyrs de la Résistance. Dégustation 4 fromages de brebis des Pyrénées - maxi 15 personnes

- **Mademoiselle de Margaux** 16 rue Fernand Philippart. Atelier dégustation, découvrez nos trois spécialités de chocolat

- **Le comptoir du bouteiller** 18 rue du Docteur Nancel Penard. Dégustation de 2 vins accompagnés d'une petite assiette de tapas

- **De la ferme à la ville** 103 Cours du Maréchal Gallieni Plateaux de la ferme, terrine de volailles et charcuterie.

- **Geneviève Lethu** 32 Cours Georges Clémenceau - Cocktail dégustation avec musique et animation (16h à 19h).

- **La vinothèque** 8, cours du XXX juillet. Dégustation commentée d'un vin rouge et d'un vin blanc. Groupe de 5 à 10 personnes.

Dimanche 20

9h à 11h Le Petit déjeuner

- **Pâtisserie-boulangerie Gilm - Guillaume** 5 Rue du Palais Gallien Dégustation d'assortiment de pâtisserie.

11h à 13h30 L'Apéro du midi

- **Wine Cellar & co** 30 rue des Remparts. Cours de vins dégustation avec tapas et découverte de quelques vins et initiation à la dégustation

- **Le comptoir du bouteiller** 18 rue du Docteur Nancel Penard. Dégustation de 2 vins accompagnés d'une petite assiette de tapas

- **Chais Biot** 2 Rue Gambetta Pessac. Visite du chai et dégustation de 3 vins - maxi 12 personnes

15h à 17h30 Le Goûter

- **Tout un fromage** 11 place des Martyrs de la Résistance

- Dégustation 4 fromages de brebis des Pyrénées. (Maxi 15 personnes)

- **Mademoiselle de Margaux** 16 rue Fernand Philippart. Atelier dégustation, découvrez nos trois spécialités de chocolat.

- **La pâtisserie royale** 9 Rue Judaïque. Dégustation de mignardises sucrées

- **Pâtisserie-boulangerie Gilm - Guillaume** 5 Rue du Palais Gallien Dégustation d'assortiment de pâtisserie.

17h30 à 19h L'Apéro du soir

- **Wine Cellar & co** 30 rue des Remparts. Cours de vins dégustation avec tapas et découverte de quelques vins et initiation à la dégustation

- **Mademoiselle de Margaux** 16 rue Fernand Philippart

- Atelier dégustation, découvrez nos trois spécialités de chocolat.

- **Le comptoir du bouteiller** 18 rue du Docteur Nancel Penard. Dégustation de 2 vins accompagnés d'une petite assiette de tapas

Les artisans et commerçants partenaires vous accueillent le samedi 19 et le dimanche 20 novembre **sans rendez-vous**, et vous proposent des offres spéciales : bons de réduction, dégustations, cadeaux...

- **Viandas de Salamanca** 37 rue des Trois-Conils SAM 10H – 19h / DIM 10h à 13h

- **Chocolaterie Yves Thuriès** 38 rue des Trois-Conils SAM 10h – 19h / DIM 14h30 à 17h30

- **Pâtisserie San Nicolas** 11 rue du Duffour Dubergier SAM 8h30 à 19h30 / DIM 8h à 13h

- **Fromagerie Beilllevaire** 8 rue Montaigne SAM 8h30 à 19h30

- **Comtesse du Barry** 33 cours de l'Intendance SAM 10h à 19h / DIM 12h à 18h

- **Epicerie Jamon Jamon** 2 rue Louis Combes SAM 10h à 20h

- **La Toque cuivrée** 41 place Gambetta SAM 8h à 19h / DIM 8h à 13h

- **Oliviers & Co** 29 rue des Remparts SAM 10h à 19h / DIM 10h à 19h

- **Noisettines du Médoc** 34 rue des Remparts SAM 11h à 19h

- **Tout un fromage** 11 place des Martyrs de la Résistance SAM 9h30 à 20h

- **Fromagerie Beilllevaire** 5 cours Portal SAM 8h30 à 19h30

- **Comptoir Chocolathé** 44 rue des Trois-Conils SAM 9h à 20h

- **Chabei** 6 rue des Poilus Pessac SAM 10h à 12h / 15h à 19h / DIM 10h à 12h

- **Les trois pinardiers** 225 cours de la Somme SAM 10h à 22h / DIM 10h à 22h

- **Les fromages de Manon** 2 cours Maréchal Gallieni SAM 9h à 12h30 / DIM 16h à 19h30

- **Geneviève Lethu** 32 cours Georges Clémenceau SAM 10h – 19h

- **Fromagerie Jean d'Alos** 4 rue de Montesquieu SAM 9h à 20h



LES BALADES GOURMANDES DE QUAI DES MARQUES

Les plus belles enseignes maison et arts de la table, SIA OUTLET, GUY DEGRENNE FACTORY, HOME & COOK, FAÏENCERIES DE GIEN, LINDT & KUSMI TEA proposent pendant 3 jours des offres exclusives. Quai Des Marques, lieu incontournable pour un shopping chic et inédit ou pour une pause gourmande en terrasse.

Vendredi, samedi et dimanche, 10h à 19h : démonstrations, dégustations ou offres promotionnelles

ACCUEIL GOURMAND A BORD DU SICAMBRE

Naviguant toute l'année sur les saveurs mêlées de la Garonne et de la Dordogne, le Sicambre vous invite à déguster quatre planches de tapas, mettant à l'honneur les produits « terre et mer » de la Nouvelle Aquitaine. Installez-vous sur la terrasse du bateau à quai et laissez le Sicambre et son équipage vous faire voyager de manière gourmande.

Dimanche 20, de 11h à 15h
En accès libre, 24 Quai des Chartrons (entre la place du Palais et H14) nouvelle région.



WEEK-END GOURMAND

*Un menu « Saveurs du canard »
dans 60 restaurants partenaires*

*La Nuit des Banquets
dans les restaurants partenaires*



LA NUIT DES
BANQUETS DANS LES
RESTAURANTS
PARTENAIRES
Samedi 19 à 20h

La Nuit des Banquets est un moment fort de Bordeaux S.O Good. A l'initiative de l'UMIH 33, plusieurs restaurants de l'agglomération bordelaise se joignent à l'opération.

Samedi 19 novembre, c'est un véritable détournement qui s'opère dans plusieurs établissements bordelais de renom : en salle, le bel ordonnancement des tables est chamboulé et en cuisine, des Chefs invités viennent prendre les commandes aux côtés des équipes maison, le temps d'une soirée inoubliable.

Voir les restaurants participant dans la rubrique Nuit des Banquets.

**Le week-end
Gourmand**
ORGANISÉ PAR
L'UMIH 33
DANS NOS RESTAURANTS
Les 18, 19 et 20 novembre

**Menu des Saveurs
du Canard**
et des vins de Bordeaux

Venez fêter Bordeaux SO Good
dans nos restaurants avec le

Photographie : droits réservés

Un menu « Saveurs du canard » dans 60 restaurants partenaires

A partir du vendredi 18 novembre et pendant toute la durée de Bordeaux S.O Good, un bel hommage culinaire sera rendu au Canard par l'ensemble des restaurants partenaires , réunis et coordonnés par l'UMIH33 (Syndicat de restaurateurs). A travers des recettes du Sud Ouest et d'ailleurs, les restaurateurs font découvrir le savoir-faire des producteurs et artisans de cette filière majeure qu'est la filière Canard gras de notre région durement touchée par la crise aviaire depuis le début 2016.

A cette occasion un menu spécial, « Les saveurs du Canard » spécialement accompagné de vins de Bordeaux sera proposé dans les 60 restaurants partenaires.

Restaurant	Adresse	Ville	téléphone
Bistrot des Quinconces	4 place des Quinconces	Bordeaux	05 56 52 84 56
Grand Café	65 cours de l'Intendance	Bordeaux	05 56 52 61 10
Le Chaudron	41-43 rue St Rémi	Bordeaux	05 64 09 21 66
Le Bellini	15 allées de Tourny	Bordeaux	05 56 51 15 11
L'Avenue Carnot	2 avenue Carnot	Bordeaux	05 56 02 20 27
Le Mably	12 rue Mably	Bordeaux	05 56 44 30 10
Bodega Bodega	4 rue des Piliers de Tutelle	Bordeaux	05 56 01 24 24
Cajou Café	Place Camille Jullian	Bordeaux	05 56 52 50 50
Chez Edouard	16 place du Parlement	Bordeaux	05 56 81 48 87
Pub Saint Aubin	5 place de la Victoire	Bordeaux	05 56 91 28 15
Simeone Dell'arte	10 place Camille Jullian	Bordeaux	05 56 52 65 32
La Maison Darnauzan	17 rue St Rémy	Bordeaux	05 56 52 79 71
Le Komptoir Caudéran	341 zv. Mal de Lattre de Tassigny	Bordeaux	05 56 08 14 38
Chez Pompon	4 cours de Verdun	Bordeaux	05 56 79 13 13
le Bistrot de l'Imprimerie	98 rue Fondaudége	Bordeaux	05 57 83 38 24
L'Austra	Hangar 19 - quai de Bacalan	Bordeaux	05 57 00 10 15
L'Orangerie du Jardin	Jardin Public, cours de Verdun	Bordeaux	05 56 48 24 41
Makila Kafé	Hangar 17 - quai de Bacalan	Bordeaux	05 57 87 33 21



Apéritif du Sud-Ouest
(Lillet ou Vin de Bordeaux) offert
dans les restaurants partenaires
Sur présentation du ticket du PASS
« menu les Saveurs du Canard »

La Crêpe d'Angèle	20 rue Georges Bonnac	Bordeaux	05 56 51 02 33
Verry Table	51 rue Judaique	Bordeaux	05 56 01 26 97
La Robe	3 quai Louis XVIII	Bordeaux	05 56 69 04 80
Brasserie de Belcier	51 rue de Son Tay	Bordeaux	09 52 88 78 55
Via Luna	9 place Jean Jaurès	Bordeaux	05 56 44 17 08
Le Clos Augusta	339 rue Georges Bonnac	Bordeaux	05 56 96 32 51
Chai Des'Amis	51 rue de la Fusterie	Bordeaux	
L'Annexe	37 rue de la Fusterie	Bordeaux	
Le Poulailler d'Augustin	1 place du Pradeau	Bordeaux	05 57 78 37 55
Le Comptoir des Remparts	64 rue des Remparts	Bordeaux	05 56 44 98 22
The Coopé's Café	3 place Lucien Victor Meunier	Bordeaux	09 86 36 35 68
Le Mélodie	6 rue des Faussets	Bordeaux	05 56 52 47 25
L'Escorial	31 rue des Augustins	Bordeaux	05 56 91 96 47
Le Taquin	1 quai Sainte-Croix	Bordeaux	05 56 78 97 10
La Terrasse Saint Pierre	7 place St Pierre	Bordeaux	05 57 85 89 17
Bistro du Sommelier	163 rue Georges Bonnac	Bordeaux	05 56 96 71 78
Anh Kha	48 rue Saint-Sernin	Bordeaux	05 56 81 02 59
Le M	53 rue Lafaurie de Monbadon	Bordeaux	05 56 79 01 64
Ibaia	1 quai des Chartrons	Bordeaux	05 56 00 45 35
La Dame	Bassin à Flot n°1 - Quai A Lalande	Bordeaux	05 57 10 20 50
The Central Pub Gambetta	3-5 cours Georges Clemenceau	Bordeaux	05 56 81 49 88
Le Café Français	5/6 place Pey Berland	Bordeaux	05 56 52 96 69
Le Rohan	1 place Pey Berland	Bordeaux	05 56 44 46 06
Napoléon III	6 bis cours du 30 Juillet	Bordeaux	05 56 81 52 26
Crêperie Mandarine	12 rue Castelnau d'Auros	Bordeaux	05 56 48 56 76
Brasserie des Douanes	7 quai de la Douane	Bordeaux	05 56 81 23 40
Le Carré du Lac	Boulevard Chaban Delmas	Bruges	05 56 50 47 56
Le Bistrot d'Antan	1 av. de Verdun Galerie des Bruyères	Bruges	05 56 28 49 50
Le K2	355 cours du Général de Gaulle	Gradignan	05 56 87 82 69
Le Père Ouvrard	39 av. de la libération Ch. de Gaulle	Le Bouscat	05 56 02 02 04
Au Bien Chez Soi	475 avenue de Verdun	Mérignac	09 83 72 11 22
Courrier Sud	ZI du Phare - 1 quater allée Félix Nadar	Mérignac	09 81 85 62 18
Bistrot de l'Aviation	1 avenue Ariane	Mérignac	05 56 12 01 02
Ché Moi	49 avenue de Montesquieu	Mérignac	05 56 12 21 21
Fils du Boucher Mérignac	236 avenue de la Marne	Mérignac	05 56 97 56 53
Tie Break	345 avenue de l'Argonne	Mérignac	05 56 79 72 18
Canopée Café	1 chemin Pouchon	Mérignac	05 56 51 70 00
La Brasserie Hôtel de Ville	5 esplanade Charles de Gaulle	Pessac	05 56 46 18 48

UN ÉVÉNEMENT-PHARE POUR LES ENTREPRISES

Les Rencontres d'acheteurs nord-européens

Les Saveurs du Sud-Ouest en fête

Le Banquet du Siècle des Lumières
Banquet des entreprises



Après deux éditions essentiellement tournées vers le grand public, Bordeaux S.O Good a souhaité élargir sa cible et donner une place plus forte aux acteurs économiques du Sud-Ouest engagés dans la gastronomie et l'art de vivre.

Pour cela, plusieurs rendez-vous permettent aux entreprises de développer leurs relations d'affaire, en alliant excellence et convivialité.

Jeudi 17

Vendredi 18 novembre

**Les Rencontres
d'acheteurs nord-européens**

Agro-alimentaire. Vins et spiritueux. Arts de la table

En marge de Bordeaux S.O Good, CCI International organise la 1ère rencontre d'acheteurs d'Europe du Nord de produits alimentaires et de vins et spiritueux North : Buy Southwest !. Il s'agit d'une convention d'affaires dédiée exclusivement aux professionnels des vins et spiritueux et de l'agroalimentaire, organisée sous forme de rendez-vous B2B.

30 acheteurs (importateurs, grossistes, GMS, cavistes et détaillants) venus de 7 pays (Danemark, Finlande, Norvège,

Suède, Allemagne, Belgique et Pays Bas) rencontreront pendant ces 2 jours 120 fournisseurs de produits alimentaires, vins et spiritueux issus d'Aquitaine, Poitou-Charentes et Limousin.

Plus de 450 rendez-vous individuels qualifiés entre acheteurs et producteurs sont d'ores et déjà programmés.

La passerelle entre ces rencontres professionnelles et la tenue de Bordeaux S.O Good est réelle puisque un lieu unique, le Hangar 14, permettra d'accueillir ces rencontres professionnelles les 17 et 18 Novembre 2016 de 8h à 19h à l'étage du Hangar 14.

North: Buy Southwest!
B2B Meetings
17 & 18 Novembre 2016
Rendez-vous d'acheteurs Nord-Européens
Agroalimentaire / Vins & Spiritueux / Arts de la Table

Jeudi 17 novembre

**Les Saveurs du Sud-Ouest
en fête**
Soirée festive des entreprises

En avant-première du lancement de Bordeaux S.O Good auprès du grand public, le Palais de la Bourse accueille une soirée festive alliant business et convivialité.

Les entreprises partenaires de Bordeaux S.O Good (producteurs, vignerons, entreprises agroalimentaires, grande distribution, restaurants, grandes entreprises du Sud Ouest...), les acheteurs nord-européens et toutes les entreprises du Sud-Ouest de la convention d'affaires « North buy Southwest » se donnent rendez-vous pour cette soirée festive où près de 400 participants sont attendus.

Un véritable parcours initiatique, à la découverte de produits et recettes emblématiques du Sud-Ouest sera à découvrir sur deux étages du prestigieux bâtiment de la Place de la Bourse. Une vingtaine de produits salés, sucrés, vins et autres cocktails ou boissons made in S.O seront à déguster dans cette soirée, également musicale pour plaire à tous : jazz dans les salons et un DJ qui métamorphosera le sage deuxième étage du Palais de la Bourse.

Samedi 19 novembre

Le Banquet du Siècle des Lumières
Banquet des entreprises

La Nuit des Banquets est devenue un rendez-vous incontournable de Bordeaux S.O Good.

Pour cette 3ème édition, une soirée insolite est proposée aux chefs d'entreprise partenaires de l'événement dans un hommage appuyé au 18ième siècle et à la Place de la Bourse, véritable œuvre représentative de l'art architectural classique français réalisé par Ange-Jacques Gabriel .

A cette occasion, le Palais de la Bourse revêtira ses parures d'antan, à travers une soirée qui fera voyager les convives dans le temps grâce à une animation théâtrale, une ambiance musicale, des serveurs costumés et surtout un Menu signé par le prestigieux Chef Jean Ramet, accompagné pour l'occasion du traiteur Monblanc.

Le célèbre restaurant éponyme nous fait l'honneur de renaitre dans cette soirée de prestige et d'hommage à la gastronomie bordelaise.

MODE D'EMPLOI

bordeauxsogood@bordeaux.cci.fr
tél : 05 56 79 51 53



Photographie : Thomas Sanson

BORDEAUX S.O GOOD MODE D'EMPLOI

BORDEAUX S.O GOOD PRATIQUE

à partir
du mercredi
26 octobre

RÉSERVATIONS & VENTES

WWW.BORDEAUXSOGOOD.FR

OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS DE BORDEAUX-MÉTROPOLE

12 cours du XXX juillet, Bordeaux
+33(0) 5 56 00 66 00
du lundi au samedi (9h à 19h)
les dimanche et jours fériés (9h30 à 18h30)

CONTACTS

Tél : +33 (0)5 56 00 66 17
bge@bordeaux-tourisme.com

Tél : +33 (0)5 56 79 51 53
bordeauxsogood@bordeaux.cci.fr

Toutes les informations sur :
www.bordeauxsogood.fr

Et suivez-nous sur nos réseaux sociaux
#BSG16
Facebook : [bordeauxsogood](#)
Twitter: [@bordeauxsogood](#)
Instagram : [bordeauxsogood](#)

CONTACT PRESSE

Philippe Garcia
Tél : +33 (0)5 56 79 52 48
Fax : 05 56 79 52 66
pgarcia@bordeaux.cci.fr



LA NUIT DES BANQUETS

Samedi 19 novembre à 20h.
25 à 120 euros par personne tout compris (repas, vins et animations) selon les banquets. Voir description des banquets.
Nombre de places limité : les réservations sont prises en compte par ordre d'arrivée.

LE REPAS DU DIMANCHE

Dimanche 20 novembre à 12h30
Rocher de Palmer.
Adultes 25€
Enfants : 12€
Nombre de places limité.

LES SAVEURS DU CANARD SOIRÉE D'OUVERTURE

Vendredi 18 novembre à 19h30
Palais de la Bourse
10€ : 5 dégustations de canard + 1 verre de vin
Nombre de places limité.

FINALES DES CONCOURS AQUITAINE TERRE DE GÉNIE LA CRÈME DES PATISSIERS

Dimanche 20 novembre à 15h
Rocher de Palmer (Cenon)
Gratuit.
Réservation préalable obligatoire :
www.bordeauxsogood.fr.

COURS DE CUISINE ATELIERS DE DÉGUSTATION

Cours de cuisine adultes : 10€
Cours de cuisine enfants : 5€
Ateliers de l'Ecole du vin : 5€
Atelier des curiosités du goût - Frédéric Coiffé : 5€
Atelier Hennessy X.O : gratuit. Résa obligatoire.
Voir planning détaillé des cours et ateliers de dégustation sur le site internet :
www.bordeauxsogood.fr

BALADES GOURMANDES

Balades gourmandes guidées:
Office de Tourisme ou www.bordeauxsogood.fr.
Les autres balades son en accès libre

WEEK END GOURMAND DANS LES RESTAURANTS : MENU CANARD

Réservations auprès des restaurants (voir liste)

HORAIRES

Le Hangar 14. Marché des producteurs

Vendredi	12h-20h
Samedi	11h-20h
Dimanche	11h-18h

Palais de la Bourse

Samedi	12h-19h
Dimanche	11h-18h

Espace Mably

Samedi	12h-19h
Dimanche	11h-18h

LE PASS BORDEAUX S.O GOOD

MODE D'EMPLOI

Pass adulte : 15€

Pass enfants : 6€

Le PASS Bordeaux S.O Good se présente comme un passeport gourmand. Sous forme de carnet de tickets, il propose des cadeaux, des dégustations exclusives ou des « offres priviléges ».

Les PASS peuvent être achetés pendant la manifestation à l'accueil du H14 ou du Palais de la Bourse.

Pass en prévente :

Les PASS sont également proposés à tarif réduit en prévente jusqu'au 17 novembre sur le site www.bordeauxsogood.fr

Ces PASS devront ensuite être retirés exclusivement au H14.

Pass Adulte : 13€ / Pass Enfant 5€



Photographie : Sonia Moumen

LE PASS ADULTES DONNE DROIT A :

Cadeaux aux couleurs de Bordeaux S.O Good

- Un sac cabas Bordeaux S.O Good
- Un verre à vin sérigraphié
- Un gobelet Ecocup
- Une bouteille d'eau des Abatilles

Des dégustations

Grande Halle gourmande du H14

- Une dégustation auprès des exposants partenaires du Marché
- Une dégustation de vin ou autre boisson auprès des exposants partenaires
- Une dégustation gastronomique signée par les restaurants bordelais de l'UMIH-33
- Un atelier sensoriel et une dégustation d'huître sur le Pavillon « Huîtres de Noël », ARCACHON - CAP FERRET - Hossegor et Médoc »
- Une dégustation de produits « Signé Aquitaine » signée par l'ARDIA

Palais de la Bourse

- Une dégustation de vin au choix au Bar à Vin du CIVB

Cour Mably

- Une création sucrée signée par les GluKosés

Restaurants partenaires

- Un apéritif offert dans les 50 restaurants partenaires de Bordeaux S.O Good

Des priviléges auprès de nos partenaires

- Un accès à l'atelier sensoriel de l'Ardia
- Un bon de réduction de -20% sur les ateliers Oenochef de l'Ecole du Vin proposés tout au long de l'année

- Un bon de réduction de 10% au Quai des Marques
- Un bon pour un magazine Sud-Ouest Gourmand pour les 500 premiers
- Un bon de réduction valable dans les Galeries Lafayette
- Un bon pour une surprise dans une de nos boutiques gourmandes partenaires

LE PASS ENFANTS DONNE DROIT A :

Cadeaux aux couleurs de Bordeaux S.O Good

- Un sac à dos Bordeaux S.O Good
- Un gobelet Ecocup
- Un tablier
- Une toque de p'tit chef

Des dégustations au H14

- Une dégustation découverte sur le Pavillon « Huîtres de Noël ARCACHON - CAP FERRET - Hossegor et Médoc ». Les huîtres, c'est pas que pour les grands !
- Une dégustation auprès des exposants partenaires du Marché
- Une dégustation de glace Ô Sorbet d'Amour
- Une boisson sucrée (Meneau & Abatilles, Ô Bar à jus de fruits)

Des accès aux ateliers de l'espace Enfants

- Un atelier sur la saisonnalité des produits animé par Interbio
- Un atelier « zéro gaspillage alimentaire » animé par Olive et Dom
- Un atelier « Cuisine et Sciences » animé par les Petits Débrouillards

CALENDRIER JOUR PAR JOUR

Vendredi 18 novembre

En continu

Balades	Balades gourmandes de Quai des Marques	10h à 19h	Quai des marques
Exposition	L'Histoire se met à table	11h à 18h	Musée des Arts Décoratifs et du Design
Marché	Marché Gourmand Bordeaux S.O Good	12h à 19h	Hangar 14
Atelier	Photobooth pour les plus petits	12h à 19h	Hangar 14, espace enfants
Dégustation	Pavillon Dégustation Signé Aquitaine	12h à 19h	Hangar 14
Dégustation	Pavillon Dégustation des Restaurateurs Bordelais	12h à 18h	Hangar 14
Atelier	Découverte des métiers de l'Agro-Alimentaire	12h à 19h	Hangar 14
Dégustation	Pavillon Huître de Noël	12h à 19h	Hangar 14
Dégustation	Pavillon Nouvelle Aquitaine - AAPrA	12h à 19h	Hangar 14
Marché	Marché des producteurs de l'InterContinental	12h à 20h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Atelier	Zéro gaspillage, by Oliv et Dom	14h à 17h	Hangar 14, espace enfants

Avec horaires

Repas	Cantines Gastronomiques	11h30 à 13h30	Écoles et EHPAD de la Métropole
Inauguration	Marché Gourmand Bordeaux S.O Good	12h	Hangar 14
Dégustation	Foie gras Biraben	12h à 14h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Atelier	Atelier de cuisine avec Alex Thiebaut	12h à 14h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Concours	Le Canneléum	14h à 18h	Hangar 14
Dégustation	Crêpes et miels	15h à 17h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Vernissage	La Cène ou Le Dernier Banquet	18h30	Espace Mably
Dégustation	Cognac Hennessy X.O	19h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Soirée d'ouverture	Les Saveurs du Canard	19h30 à 21h30	Palais de la Bourse, hall
Repas	Week-end Gourmand	19h30 à 23h	Restaurants partenaires

Samedi 19 novembre

En continu

Marché	Marché Gourmand Bordeaux S.O Good	9h à 19h	Hangar 14
Atelier	Photobooth pour les plus petits	9h à 19h	Hangar 14, espace enfants
Atelier	Découverte des métiers de l'Agro-Alimentaire	9h à 19h	Hangar 14
Dégustation	Pavillon Huître de Noël	9h à 19h	Hangar 14
Dégustation	Pavillon Nouvelle Aquitaine - AAPrA	9h à 19h	Hangar 14
Atelier	Découverte sensorielle (30 mn), toutes les heures	9h à 19h	Hangar 14, espace ARDIA
Balades	Balades gourmandes de Quai des Marques	10h à 19h	Quai des marques
Atelier	Zéro gaspillage, by Oliv et Dom	10h à 18h	Hangar 14, espace enfants
Dégustation	Pavillon Dégustation Signé Aquitaine	10h à 18h	Hangar 14
Démonstration	Démonstrations culinaires (toutes les heures)	11h à 17h	Hangar 14, grande scène
Exposition	L'Histoire se met à table	11h à 18h	Musée des Arts Décoratifs et du Design
Dégustation	Pavillon Dégustation des Restaurateurs Bordelais	12h à 18h	Hangar 14
Exposition	La Cène ou Le Dernier Banquet	12h à 19h	Espace Mably
Bazar	Grand Bazar des Arts de la table	12h à 19h	Palais de la Bourse
Bar à Vin	Bar à vin du CIVB	12h à 19h	Palais de la Bourse
Marché	Marché des producteurs de l'InterContinental	12h à 20h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel

Avec horaires

Balade	Rendez-vous des balades gourmandes	9h à 11h	Bordeaux-centre
Cours	Cours de cuisine adultes	10h à 11h	Hangar 14
Cours	Cours de cuisine enfants	10h à 11h	Hangar 14, espace enfants
Balade	Balades gourmandes guidées	10h à 12h	Bordeaux-centre
Atelier	Photo Call : La Cène des Bordelais	12h à 14h	Espace Mably
Repas	Week-end Gourmand	12h à 14h	Restaurants partenaires
Dégustation	Foie gras Biraben	12h à 14h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Atelier	Atelier de cuisine avec Alex Thiebaut	12h à 14h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Atelier	École du Vin du CIVB	12h15 à 13h	Palais de la Bourse, Espace 1855

Cours	Cours de cuisine adultes	12h30 à 13h30	Hangar 14
Cours	Cours de cuisine enfants	12h30 à 13h30	Hangar 14, espace enfants
Balade	Balades gourmandes guidées	13h à 15h	Bordeaux-centre
Atelier	École du Vin du CIVB	13h15 à 14h	Palais de la Bourse, Espace 1855
Atelier	Les Curiosités du goût selon Frédéric Coiffé	14h à 14h45	Espace Mably
Atelier	Confectionne ta dinette	14h à 16h30	Palais de la Bourse, hall
Atelier	Déco récup pour la cuisine	14h à 16h30	Palais de la Bourse, hall
Table ronde	Une nouvelle agriculture est-elle possible ?	14h30 à 15h30	Darwin, halle basse
Atelier	École du Vin du CIVB	14h30 à 15h15	Palais de la Bourse, Espace 1855
Cours	Cours de cuisine adultes	15h à 16h	Hangar 14
Cours	Cours de cuisine enfants	15h à 16h	Hangar 14, espace enfants
Concert	Rockfarmers dans les Landes : The Inspector Cluzo	15h à 15h45	Station Ausone
Dégustation	Crêpes et miels	15h à 17h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Dégustation	Les GluKosés : dégustations sucrées	15h à 17h30	Espace Mably
Balade	Rendez-vous des balades gourmandes	15h à 17h30	Bordeaux-centre
Atelier	Atelier-dégustation « aliments fermentés »	15h à 18h	Darwin
Atelier	Les Curiosités du goût selon Frédéric Coiffé	15h30 à 16h15	Espace Mably
Table ronde	Demain dans nos assiettes ?	15h30 à 16h30	Darwin, halle basse
Atelier	École du Vin du CIVB	15h45 à 16h30	Palais de la Bourse, Espace 1855
Table ronde	Le Best-seller culinaire	16h à 17h	Station Ausone
Vente	Criée aux poissons	16h à 17h30	Palais de la Bourse
Conférence	Aliments fermentés, aliments santé	16h30 à 17h30	Darwin, halle basse
Atelier	Déco récup pour la cuisine	16h30 à 18h	Palais de la Bourse
Atelier	Confectionne ta dinette	16h30 à 18h	Palais de la Bourse
Atelier	École du Vin du CIVB	17h à 17h45	Palais de la Bourse, Espace 1855
Atelier	Les Curiosités du goût selon Frédéric Coiffé	17h à 17h45	Espace Mably
Table ronde	La Nouvelle Cuisine	17h à 18h	Station Ausone
Cours	Cours de cuisine adultes	17h30 à 18h30	Hangar 14
Cours	Cours de cuisine enfants	17h30 à 18h30	Hangar 14, espace enfants
Atelier	Sérigraphie sur torchon	17h30	Palais de la Bourse, hall
Balade	Rendez-vous des balades gourmandes	17h30 à 19h30	Bordeaux-centre
Intronisation	Confrérie de la Lamproie de Sainte-Terre	18h	Hangar 14, grande scène
Conversation	Julien Duboué, Philippe Boé	18h à 19h	Station Ausone
Atelier	École du Vin du CIVB	18h15 à 19h	Palais de la Bourse, Espace 1855
Dégustation	Cognac Hennessy X.O	19h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Nuit des banquets	Wine, Food & Rock session	19h	Rock School Barbey
Repas	Week-end Gourmand	19h30 à 23h	Restaurants partenaires
Nuit des banquets	L'Histoire se met à table	20h	Musée des Arts Décoratifs..., ancienne prison rue Boulan
Nuit des banquets	UBB/Stade Rochelais : le Sud-Ouest des chefs	20h	Imprimerie Sud Ouest, salle des bobines
Nuit des banquets	L'excellence de l'accord mets et vins	20h	Cité du Vin, cave
Nuit des banquets	Piano à quatre mains	20h	Le Piano du Lac / BEST
Nuit des banquets	Entre terre et mer	20h	Le grand roof du Belem
Nuit des banquets	Mange-moi, théâtre de bouche	20h	Côté Rue
Nuit des banquets	Opéra Bouffe	20h	Grand foyer de l'Opéra
Nuit des banquets	Le Banquet des MOF	20h	Le Bellini
Nuit des banquets	Le Banquet des Afamés	20h	L'Oiseau Bleu
Nuit des banquets	Le Banquet corse	20h	Le Canopée Café
Nuit des banquets	Le Banquet des Maîtres Restaurateurs	20h	Le Café Français
Nuit des banquets	Le Chapon Fin	20h	Le Chapon Fin
Nuit des banquets	Gastronomiquement vôtre	20h	Le Clos d'Augusta

Dimanche 20 novembre

En continu

Atelier	Découverte des métiers de l'Agro-Alimentaire	9h à 17h	Hangar 14
Atelier	Découverte sensorielle (30 mn), toutes les heures	9h à 17h	Hangar 14, espace ARDIA
Marché	Marché Gourmand Bordeaux S.O Good	9h à 18h	Hangar 14
Atelier	Photobooth pour les plus petits	9h à 18h	Hangar 14, espace enfants
Dégustation	Pavillon Huître de Noël	9h à 18h	Hangar 14
Dégustation	Pavillon Nouvelle Aquitaine - AAPrA	9h à 18h	Hangar 14

Dégustation	Pavillon Dégustation Signé Aquitaine	9h à 18h	Hangar 14
Balade	Balades gourmandes libres sans rendez-vous	9h à 19h	Bordeaux-centre
Atelier	Zéro gaspillage, by Oliv et Dom	10h à 16h	Hangar 14, espace enfants
Atelier	Découverte de la saisonnalité des produits	10h à 17h	Hangar 14, espace enfants
Atelier	Cuisine et Sciences, By Les Petits Débrouillards	10h à 17h	Hangar 14, espace enfants
Bazar	Grand Bazar des Arts de la table	10h à 18h	Palais de la Bourse
Bar à Vin	Bar à vin du CIVB	10h à 18h	Palais de la Bourse
Balades	Balades gourmandes de Quai des Marques	10h à 19h	Quai des marques
Marché	Marché des producteurs de l'InterContinental	10h à 20h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Démonstration	Démonstrations culinaires (toutes les heures)	11h à 16h	Hangar 14, grande scène
Exposition	L'Histoire se met à table	11h à 18h	Musée des Arts Décoratifs et du Design
Exposition	La Cène ou Le Dernier Banquet	11h à 18h	Espace Mably
Dégustation	Pavillon Dégustation des Restaurateurs Bordelais	12h à 18h	Hangar 14
Avec horaires			
Balade	Rendez-vous des balades gourmandes	9h à 11h	Bordeaux-centre
Cours	Cours de cuisine adultes	9h30 à 10h30	Hangar 14
Cours	Cours de cuisine enfants	9h30 à 10h30	Hangar 14, espace enfants
Balade	Balades gourmandes Pessac-centre	10h à 12h	Pessac
Atelier	École du Vin du CIVB	10h45 à 11h30	Palais de la Bourse, espace 1855
Atelier	Sérigraphie sur torchon	11h	Palais de la Bourse
Balade	Rendez-vous des balades gourmandes	11h à 13h30	Bordeaux-centre
Atelier	Photo Call : La Cène des Bordelais	11h à 14h	Espace Mably
Atelier	Comment faire une belle table	11h30 à 12h30	Palais de la Bourse
Atelier	École du Vin du CIVB	12h à 12h45	Palais de la Bourse, espace 1855
Cours	Cours de cuisine adultes	12h à 13h	Hangar 14
Cours	Cours de cuisine enfants	12h à 13h	Hangar 14, espace enfants
Repas	Week-end Gourmand	12h à 14h	Restaurants partenaires
Dégustation	Foie gras Biraben	12h à 14h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Repas	Le Repas du dimanche	12h30	Rocher de Palmer et Ze Rock
Balade	Balades gourmandes guidées	12h30 à 14h30	Bordeaux-centre
Atelier	École du Vin du CIVB	13h15 à 14h	Palais de la Bourse, espace 1855
Atelier	Sérigraphie sur torchon	14h	Palais de la Bourse
Atelier	Les Curiosités du goût selon Frédéric Coiffé	14h à 14h45	Espace Mably
Atelier	Déco récup pour la cuisine	14h à 16h30	Palais de la Bourse
Atelier	Confectionne ta dînette	14h à 16h30	Palais de la Bourse
Atelier	École du Vin du CIVB	14h30 à 15h15	Palais de la Bourse, espace 1855
Cours	Cours de cuisine adultes	14h30 à 15h30	Hangar 14
Cours	Cours de cuisine enfants	14h30 à 15h30	Hangar 14, espace enfants
Concours	Aquitaine Terre de Génie : le plat populaire	15h à 17h	Rocher de Palmer, salle 650
Concours	La Crème des Pâtissiers	15h à 17h	Rocher de Palmer, salon de musique
Dégustation	Dégustations sucrées des GluKosés	15h à 17h30	Espace Mably
Balade	Rendez-vous des balades gourmandes	15h à 17h30	Bordeaux-centre
Atelier	Les Curiosités du goût selon Frédéric Coiffé	15h30 à 16h15	Espace Mably
Atelier	Comment faire une belle table	15h30 à 16h30	Palais de la Bourse, hall
Dégustation	Crêpes et miels	15h à 17h	InterContinental Bordeaux - le Grand Hôtel
Atelier	École du Vin du CIVB	15h45 à 16h30	Palais de la Bourse, espace 1855
Atelier	Sérigraphie sur torchon	16h	Palais de la Bourse, hall
Goûter	Grand goûter zéro gaspi	16h30	Hangar 14, espace enfants
Atelier	Déco récup pour la cuisine	16h30 à 18h	Palais de la Bourse, hall
Atelier	Confectionne ta dînette	16h30 à 18h	Palais de la Bourse, hall
Atelier	École du Vin du CIVB	17h à 17h45	Palais de la Bourse, espace 1855
Atelier	Les Curiosités du goût selon Frédéric Coiffé	17h à 17h45	Espace Mably
Repas	Week-end Gourmand	19h30 à 22h	Restaurants partenaires



Photographie : Vincent Bengold

BORDEAUX S.O GOOD PARTENAIRES & ORGANISATION

Les membres fondateurs

Partenaires média

Partenaires institutionnels et professionnels

Partenaires privés de l'édition 2016

Equipe de Bordeaux S.O Good



Les membres fondateurs

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux

Bordeaux va devenir pour la 3ème année consécutive un théâtre de l'art de vivre et de la gastronomie de notre grand région au sein duquel plusieurs pièces liées aux produits du terroir pourront se jouer avec des registres associant la culture et la gastronomie mis 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.

Pierre Goguet
Président de la CCIB

La Mairie de Bordeaux et Bordeaux-Métropole

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 défend et soutient ces atouts qui font la réputation gastronomique de notre région et de notre pays. L'installation de chefs de renom qui incarnent le talent et l'excellence contribue à renforcer le rayonnement de Bordeaux en la matière. Quant à la Métropole, elle se montre attentive au maintien d'une agriculture de proximité dans des zones parfois menacées par l'urbanisation. Elle s'engage parallèlement dans le soutien aux circuits courts pour mettre en contact, dans les meilleures conditions, producteurs et consommateurs de l'agglomération. Bordeaux et la Métropole attachent donc la plus grande importance à leur participation à Bordeaux SO Good qui anime notre territoire et en valorise les richesses, comme le font déjà, chacun avec leur projet, la Cité du Vin, la Fête du Vin, le Bon Goût d'Aquitaine mais aussi tous les marchés de la ville et de l'agglomération.

Alain Juppé
Maire de Bordeaux, Président de Bordeaux Métropole, Ancien Premier Ministre



La Région Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine, un patrimoine exceptionnel et une Région engagée pour son agriculture
Riche d'une grande diversité de productions et de terroirs, la Nouvelle-Aquitaine est la 1ère ferme d'Europe et elle se distingue par des produits de qualité et des savoir-faire reconnus dans le monde entier. Terre d'élevage, mais aussi terre de vignobles, elle peut s'enorgueillir de produits emblématiques, depuis l'île d'Oléron jusqu'au Pays Basque, du Périgord au Limousin en passant par Bordeaux. Présente au cœur de notre identité, notre agriculture façonne les paysages et contribue au dynamisme de notre territoire.

La Région Nouvelle-Aquitaine développe, valorise et conforte la puissance de ce secteur, et l'accompagne notamment face aux défis de la compétitivité, du changement climatique et du respect de l'environnement. S'engager pour l'agriculture, c'est aussi s'engager aux côtés des producteurs et des consommateurs, pour favoriser l'innovation, le développement du bio, les circuits courts, et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour toutes ces raisons, la Région est membre fondateur de Bordeaux S.O. Good, et vous invite lors de cette édition 2016 à venir au Hangar 14 participer à nos jeux pour découvrir la diversité gastronomique, culturelle et touristique de la Région, et vous initier aux accords mets & vins lors de nos animations.

Alain Rousset
Président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine



Partenaires média

Le Groupe Sud Ouest

Pour cette troisième édition, Bordeaux S.O Good va décliner sous toutes ses formes le meilleur de la gastronomie dans cette grande région qu'est la Nouvelle-Aquitaine ; région qui rassemble désormais le plus grand nombre de produits de bouche avec un signe de qualité.

Bordeaux S.O Good et Sud Ouest Gourmand * se retrouvent autour de cette idée que la cuisine est une culture qui se partage. Le groupe Sud Ouest accompagne donc naturellement cette manifestation mettant en valeur des Chefs et des producteurs que son titre de gastronomie valorise au quotidien. *Sud Ouest Gourmand est le premier magazine culinaire de la région. Né sous l'égide du groupe Sud Ouest, ce trimestriel met en avant ce patrimoine vivant et très largement partagé qu'est la gastronomie. Il est le vecteur curieux et joyeux de tous ceux qui œuvrent pour la gourmandise. Les chefs, producteurs, artisans des métiers de bouche et commerçants trouvent ici leur terrain de jeu. Sud Ouest Gourmand est plus qu'un magazine de recettes. La revue est riche de rencontres, s'intéresse à l'histoire des hommes et des produits, défend les traditions gastronomiques et met en relief tous ceux qui œuvrent pour les circuits-courts.



FRANCE 3 AQUITAINE

FRANCE BLEU GIRONDE

SUD OUEST

SUD OUEST GOURMAND

ALIMENTATION GÉNÉRALE



Partenaires institutionnels et professionnels

Membres du Comité de pilotage de Bordeaux S.O Good

AAPRA. Agence Aquitaine de Promotion Agroalimentaire

L'AAPrA est l'agence régionale dédiée à la valorisation des produits de la Nouvelle-Aquitaine auprès des consommateurs. Elle accompagne les filières agricoles dans la promotion de leurs produits, et les entreprises dans leur développement commercial en France et à l'international.

Promouvoir et valoriser les produits de Nouvelle-Aquitaine

La stratégie de promotion de l'AAPrA a pour objectif de développer l'image, la notoriété et la consommation des produits régionaux en créant un lien affectif entre consommateurs et produits et en développant une communauté d'appartenance au territoire.

Accompagner les entreprises dans leur développement commercial

Prospecter de nouveaux marchés, nouer des contacts privilégiés avec les acheteurs ou repérer les marchés émergents, autant de défis complexes à relever pour les entreprises agroalimentaires. L'AAPrA accompagne collectivement les entreprises dans l'élaboration et la mise en œuvre de leur développement en France et à l'international.

Partenaire de Bordeaux SO Good depuis la 1ère édition, l'AAPrA participe à la mise en oeuvre du Marché gourmand et fait le lien avec les filières produits. Elle prend en charge, avec le soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine, le Concours impertinent de cuisine présidé par Michel Guérard.



Chambre d'Agriculture de la Gironde

La Chambre d'Agriculture fédère l'ensemble des acteurs du monde agricole girondin. Deux missions l'animent : un rôle de conseil auprès des pouvoirs publics, un rôle d'intervention et de conseil auprès des agriculteurs et des collectivités. De l'installation à la transmission, du conseil technique au conseil d'entreprise, des enjeux environnementaux aux réalités des marchés, de la formation à la promotion des produits et des métiers, les conseillers, techniciens et œnologues de la Chambre accompagnent au quotidien les agriculteurs dans la gestion de leurs exploitations et dans leurs projets de développement.

La Chambre d'Agriculture de la Gironde soutient les producteurs engagés dans la vente directe et les circuits courts notamment au travers de ses réseaux Bienvenue à la ferme, Marchés des Producteurs de Pays, Producteurs Girondins mais également dans ses drive-fermiers.

La Chambre d'Agriculture de la Gironde, associée à Bordeaux S.O Good depuis la 1ère édition, y apporte sa connaissance des acteurs du monde agricole girondin, veille à ce que ceux-ci trouvent leur place dans la manifestation et apporte sa contribution financière au déroulement du Festival.



Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine

Partenaire de Bordeaux S.O.Good dès la 1ère édition, la Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine assure la représentation et la promotion des métiers et de l'artisanat au niveau régional avec près de 126 000 entreprises, 12 centres de formation d'apprentis accueillant plus de 10 000 jeunes en alternance formés à plus de 60 métiers. Elle participe activement à la Commission marché de Bordeaux SO Good et mobilise les professionnels pour le marché et les balades gourmandes. Elle contribue financièrement à l'opération Bordeaux S.O.Good et organise le concours « Crème des Pâtissiers ».

Des artisans reconnus, bouchers, boulanger, pâtissiers, chocolatiers et des professeurs des Centres de Formation d'Apprentis des Chambres de métiers de Gironde, Dordogne et Pyrénées-Atlantiques proposent - avec le concours d'apprentis - des démonstrations culinaires et des cours de cuisine pendant les 3 jours de festival.



CIVB.
Conseil Interprofessionnel du vin de Bordeaux

Le CIVB regroupe les trois familles de la filière des vins de Bordeaux : la viticulture, le négoce et le courtage. Il intervient ainsi sur des missions de promotion et de marketing pour développer la notoriété et renforcer l'image des vins de Bordeaux en France et à l'international. A ce titre le CIVB s'implique fortement dans les Fêtes du vin qu'il développe dans plusieurs villes du monde (Hong Kong, Québec, Bruxelles) sur le modèle de « Bordeaux Fête le Vin » qui se déroule, tous les 2 ans, sur les quais de la ville depuis 1998.

Le CIVB fournit les vins de La Nuit des Banquets et anime un Bar à Vin et les ateliers de dégustation de l'Ecole du Vin au sein du Palais de la Bourse.
www.bordeaux-expo.com



Congrès et Expositions de Bordeaux

Office de Tourisme et des congrès de Bordeaux Métropole

Dans une période de forte croissance du tourisme à Bordeaux, l'Office de Tourisme apporte son soutien aux grands événements qui contribuent à l'attractivité bordelaise.

Congrès et Expositions de Bordeaux SAS (CEB) est un opérateur incontournable du tourisme d'affaires et de l'événementiel en Nouvelle-Aquitaine, avec 2 domaines d'expertise : la production et l'organisation d'événements grand public, professionnels et sportifs, ainsi que l'accueil de manifestations sous la marque BORDEAUX EVENTS (concours, congrès, événements d'entreprises, salons, soirées de gala...). Plus de 400 manifestations sont accueillies chaque année sur nos différents sites (Parc des Expositions, Palais des Congrès, Hangar 14, Centre de la Cité Mondial).

www.bordeaux-expo.com



UMIH 33.
Syndicat professionnel de l'hôtellerie-restauration

L'UMIH 33 est le Syndicat Professionnel du secteur Cafés-Hôtels-Restaurant-Discothèque. Elle a pour rôle d'informer les professionnels des évolutions juridiques, de les représenter auprès des pouvoirs publics et de défendre leurs intérêts. L'UMIH s'implique dans l'édition 2016 de Bordeaux SO Good en mobilisant les restaurateurs bordelais autour d'un menu Canards et en encourageant la participation de restaurants à la Nuit des Banquets.

L'UMIH 33 sera présente au cœur de la Grande Halle gourmande avec un espace de dégustations gastronomiques.

umih-33@umih-33.fr



Les autres partenaires...

ARDIA

Signé Aquitaine, ce sont plus de 100 entreprises alimentaires qui transforment leurs produits en Aquitaine, qui se sont regroupées pour porter un message fort. Elles participent activement et durablement au maintien d'emplois non délocalisables dans la région. Issues de l'ensemble des filières alimentaires de la région : fruits et légumes, aquaculture, transformation de viande, épicerie sucrée et salée... Ce sont également des artisans de l'art de vivre qui font la richesse de notre territoire.

[www.signeaquitaine.com](http://signeaquitaine.com)



ICFA - Best Ferrandi Bordeaux

Crée en 2012 par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, Bordeaux École Supérieure de la Table – BEST est une Ecole professionnelle dédiée à la gastronomie. Située à Bordeaux au centre de Formation du Lac, BEST propose sur près de 4 000 mètres carrés, des formations supérieures haut de gamme, dont les formations Bachelor FERRANDI (Restaurateur et Manager de restaurant) et des formations pour adultes en reconversion et perfectionnement dans les domaines de la restauration, pâtisserie, service et sommellerie, gestion et management d'établissement.

www.best-gastronomie.com



CCI des Landes

Engagés au quotidien auprès des entreprises de son territoire, la CCI des Landes est partenaire de la filière palmipède et du secteur de la restauration, qui participent grandement à l'attractivité de son territoire et à l'excellence de son économie. Mettre en lumière la gastronomie et l'art de vivre de la Région, c'est aussi mettre en lumière les filières industrielles et artisanales, garantes du savoir-faire et de la qualité supérieure des produits. Engagés au quotidien auprès des entreprises de son

territoire, la CCI des Landes soutient Bordeaux S.O Good, véritable coup de projecteur sur ses produits et entreprises d'excellence.

Territoire gastronomique emblématique, le département des Landes est le premier département producteur de canard gras avec 25 % de la production nationale soit 5 400 emplois directs et 12 150 indirects. Durement impactée par la crise aviaire et le vide sanitaire qui s'en est suivi, la filière du canard gras doit aujourd'hui être soutenue, c'est que fait la CCI des Landes et la vitrine offerte par Bordeaux S.O Good en est un bel exemple.

<http://landes.cci.fr/>



EFAP

EFAP, l'école des nouveaux métiers de la communication.

Depuis plus de 50 ans, l'EFAP, 1ère grande école de communication forme les meilleurs communicants de France, capables de s'adapter à un monde en continu mouvement. Les compétences acquises permettent aux étudiants d'occuper une place privilégiée dans des métiers en perpétuelle évolution au sein des entreprises dans tous les secteurs du monde entier.

Des étudiants au cœur de la scène événementielle! Le service des relations entreprises mobilise tout au long de l'année ses étudiants sur des événements spécifiques. Il accompagne ses partenaires (entreprises, agences, collectivités, médias, associations) dans leurs manifestations spécifiques et leurs temps forts : festival, concert, émission, projection, congrès, vernissage, conférence. L'EFAP est partenaire de Bordeaux Grands Evénements pour Bordeaux Fête le Vin, Bordeaux Fête le Fleuve et Bordeaux S.O Good.

www.efap.com



le CRCAA - Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine est l'organisation professionnelle qui regroupe l'ensemble des ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon, d'Hossegor et du Médoc. Parmi ses nombreuses missions, il assure la promotion des différentes productions dont celle de l'Huître de Noël Arcachon - Cap Ferret *.

Trois pôles de production ostréicoles existent en Aquitaine : le Bassin d'Arcachon, pilier de l'ostréiculture de la région avec 300 entreprises et leurs célèbres Huîtres Arcachon-Cap ferret *, le Médoc avec ses 7 fermes d'affinage en marais et 6 producteurs sur le lac marin d'Hossegor. Réunis sous le pavillon de l'huître de Noël – Arcachon Cap ferret *, les producteurs proposent aux visiteurs de découvrir leurs huîtres et leurs diversités pendant ce rendez-vous gourmand qu'est Bordeaux So Good ! Venez à la rencontre de ces producteurs passionnés et profitez d'une assiette bien iodée ou encore découvrez les huîtres à travers un atelier sensoriel. Riches de saveurs, Les Huîtres Arcachon Cap Ferret * offrent en bouche un bouquet d'embruns et d'algues fraîches, d'amandes et de pointes de fruits verts délivrant quelques fois des soupçons d'arômes de sous-bois. Les huîtres d'Hossegor, le plus petit bassin de production d'Aquitaine, sont caractéristiques par leur saveurs finement iodées et sauvages. Les huîtres affinées en Médoc se parent parfois de leur manteau vert-bleuté, et offrent aux gourmands une huître charnue avec une explosion de bouquet d'algues en bouche.

Croquantes, charnues, onctueuses, fondantes, sucrées, salées, ou iodées, les huîtres Arcachon Cap Ferret *, du Médoc ou encore d'Hossegor offrent de multiples possibilités au grès de vos envies !

Partenaires privés de l'édition 2016

Partenaire platinum **AUCHAN**

Auchan : 795 magasins ou sites marchands en France dont 144 hypermarchés et 72400 collaborateurs partageant les mêmes valeurs : le souci d'œuvrer ensemble pour la bonne alimentation et la santé, de pratiquer la solidarité envers les plus démunis, de préserver l'environnement et d'améliorer la qualité de vie et le pouvoir d'achat de tous.

Auchan-Le-Lac et Auchan-Mériadeck sont partenaires de Bordeaux S.O Good, festival de la gastronomie et de l'art de vivre, avec la volonté de soutenir une opération importante pour la métropole bordelaise. Cet événement qui promeut la qualité des produits est en adéquation avec la politique d'Auchan. C'est donc tout naturellement qu'Auchan, qui développe en local des actions en faveur de la bonne alimentation, des offres de produits cultivés et/ou fabriqués à proximité des magasins en s'impliquant dans des partenariats directs avec les fournisseurs locaux et régionaux, vient apporter son concours à ce projet majeur.

<https://www.auchan.fr>



Partenaire platinum **METRO**

Les cafetiers, hôteliers, restaurateurs, boulanger-pâtissiers, bouchers-charcutiers, épiciers, artisans, sociétés de service, professions libérales ont tous des besoins spécifiques. METRO Cash & Carry France anticipe constamment leurs attentes et a adopté une approche globale, avec une vocation : devenir référent dans chaque secteur de marché et être le partenaire incontournable de la grande communauté des professionnels indépendants. Avec 45 000 références, METRO Cash & Carry France propose une offre large alliant l'approvisionnement en produits alimentaires et leurs compléments en équipements, consommables professionnels et bureautique. L'enseigne est un acteur privilégié pour tous les professionnels et vise à être le meilleur en termes de compréhension et de satisfaction des besoins en leur apportant des réponses adaptées, locales et rapides. Depuis plus de 40 ans, chaque matin à 5 heures, les 93 entrepôts METRO Cash & Carry France ouvrent leurs portes pour valoriser tous les métiers et tous les talents... qu'ils soient producteurs locaux, cafetiers, épiciers, professions libérales ou grands chefs étoilés.

<https://www.metro.fr/>



Partenaire premium **CREDIT AGRICOLE**

1er financeur de l'économie régionale. Le Crédit Agricole d'Aquitaine est un établissement bancaire régional solide, utile et performant qui couvre les départements de la Gironde, des Landes et du Lot-et-Garonne. Son implication en faveur du développement économique et sociétal de sa région le conduit à accompagner chaque jour et de façon durable les projets des particuliers, des professionnels et des entreprises. <https://www.ca-aquitaine.fr/particuliers.html>



Partenaire premium **KLEPIERRE Management**

Situé à Bègles, le centre commercial Rives d'Arcins est l'un des plus importants centres commerciaux de l'agglomération bordelaise avec 150 boutiques et un hypermarché Carrefour. C'est un lieu de shopping unique, pionnier en matière d'architecture, de politique de services et de comportement responsable. Son projet d'extension et rénovation en 2013, a reçu la certification environnementale BREEAM niveau « Very Good » pour la phase de conception. Le retail park attenant, ouvert en juin 2010, regroupe 13 magasins. L'ensemble est géré par Klépierre, propriétaire du site à hauteur de 52%. www.rivesdarcins.com



Partenaire premium **LIDL**

Outre sa volonté de valoriser les produits du terroir français de grande qualité, Lidl France s'engage, en tant que distributeur citoyen, pour le maintien et le développement de l'économie rurale et de l'emploi sur le territoire. Avec déjà plus de 70% des produits proposés provenant de productions locales, Lidl France marque son attachement au monde agricole et à la production française en proposant à ses clients des produits français de qualité tout en construisant des relations durables avec ses partenaires, et en répondant à la demande des consommateurs à consommer français. L'enseigne travaille d'ailleurs en contact direct avec les producteurs de Fruits et Légumes ou les producteurs de vins. Lidl France achète notamment plus de 50 millions de litres de vins dans la région chaque année et se positionne ainsi comme un acteur incontournable dans le paysage viticole bordelais.»



Partenaire premium **POULET SAINT-SEVER Les Fermiers du Sud-Ouest**

Fermiers du Sud-Ouest est une entreprise du secteur avicole entièrement localisée dans le Sud-Ouest (accouveurs, éleveurs, abattoirs). Fermiers du Sud-Ouest est adossé à deux grands groupes : Coopératifs Maïsadour et Terrena. St SEVER, la marque du groupe Fermiers du Sud-Ouest en GMS propose aux consommateurs des volailles fermières Label Rouge d'exception, 100% Sud-Ouest www.fermiers-so.fr



Partenaire premium

BERNARD MAGREZ

Institut Culturel

Constitué sous la forme d'un fonds de dotation, Bernard Magrez - Institut Culturel est une initiative privée de mécénat artistique. Elle est portée par la volonté et l'envie d'un homme de partager son amour pour l'art et les artistes. Après avoir bâti une carrière d'entrepreneur basée sur l'excellence, l'innovation et la créativité, Bernard Magrez souhaite aujourd'hui « rendre à la vie » la chance qu'elle lui a donné. Il a ainsi décidé d'aider les artistes contemporains et le monde de l'art en général, non seulement par goût personnel mais aussi pour tenter de palier la difficulté d'être reconnu dans la discipline artistique. Il s'agit de contribuer de manière singulière et citoyenne au territoire, qu'il soit régional, national et international, au sein duquel l'Institut Culturel souhaite soutenir la création et les artistes.

Passerelle entre tradition et innovation, l'Institut est une plateforme d'échanges où chacun peut vivre une expérience culturelle singulière. Il est un nouvel espace original de diffusion culturelle, de rencontre, d'échange et de création, et participe d'une volonté de rendre l'art actuel plus accessible pour mieux le comprendre et mieux le ressentir.

Livia Perrier - l.perrier@institut-bernard-magrez.com
Bernard Magrez
Institut Culturel - 16 rue de Tivoli,
Bordeaux

L'Institut a pour missions :

- L'accès à la création contemporaine pour tous les publics, via l'organisation

ou le soutien de manifestations culturelles ;

- La rencontre et l'échange avec les artistes, avec la mise en place d'un programme de commandes et d'acquisitions ;
- L'aide à la production d'œuvres inédites, par la mise en place de résidences avec ateliers pour des jeunes artistes, mais également par la remise de prix artistiques.

Partenaire premium

Central DUPON Images

Atelier de production unique à Bordeaux, Central DUPON Images propose toutes les prestations liées à l'image, de la retouche haute définition aux tirages traditionnels, de l'impression numérique à l'encadrement, de la conception scénographique à l'installation d'expositions. Partenaire des plus grands évènements culturels et festivals photographiques dans le monde, Central DUPON Images est aussi engagé auprès des acteurs qui encouragent et promeuvent la création photographique.

Autres partenaires privés

Abatilles

Le grand cru de l'eau

L'Eau des Abatilles entretient avec les aquitains une relation affective particulière. Depuis 90 ans, elle est l'eau minérale régionale du Bassin d'Arcachon, des grands espaces et du grand air. Elle respire le bien-être, la pureté et la santé.

Puisée à 472 mètres, tous les jours depuis bientôt un siècle, elle est pure, très équilibrée et faiblement minéralisée. La géolocalisation de sa source, sa profondeur, les couches traversées avant son émergence déterminent sa composition exceptionnellement équilibrée en minéraux. Sa profondeur unique en France agit comme une barrière géologique naturelle, notamment contre le nitrate. Les nombreuses couches de sable traversées permettent également de filtrer tous les excédents de minéraux. Cette faible minéralité lui permet d'être facilement éliminée par l'organisme et lui confère finesse et fraîcheur.

Ces qualités, alliées à un packaging soigné - la bouteille bordelaise - en font désormais le Grand Cru de l'Eau, prisé par les amateurs de vin et les gastronomes car, dans sa version plate ou pétillante,



elle respecte toutes les saveurs en bouche.
<http://sourcedesabatilles.com/>

Aéroport de Bordeaux

Des tentations gourmandes...aux tentations du Monde !

L'aéroport de Bordeaux, c'est plus de 5 millions de voyageurs par an.

Outre la desserte permettant de relier Paris en moins d'une heure avec 20 vols quotidiens, une offre diversifiée de liaisons hexagonales, européennes et internationales opérées par des compagnies régulières et par des compagnies low cost, l'aéroport de Bordeaux connecte le territoire avec de grands « hubs » de correspondance internationale : Paris Charles-de-Gaulle, Amsterdam, Madrid, Bruxelles, Casablanca, Dublin, Genève, Lisbonne, Londres-Gatwick. Bordeaux et son territoire sont ainsi reliés directement à plus de 90 destinations en France, en Europe et dans le monde
www.aeroport.bordeaux.fr



Bet Vivalto

<http://www.vivaltogroup.com/>

Caviar Sturia

Sturia, le caviar haute couture

Grâce à une sélection minutieuse à chaque étape du processus de fabrication et maturation, la maison Sturia est le créateur d'une gamme exclusive de caviars sur-mesure...

Sturia est la marque phare du premier producteur de caviar en France, Sturgeon. Entreprise leader du secteur, elle commercialise ses produits depuis 20 ans dans le monde entier.

Sturgeon fut pionnière en France dans l'élevage d'esturgeons et développe aujourd'hui une culture extensive en bassins naturels, dans ses propres fermes aquacoles en Aquitaine.

L'attention portée à l'équilibre écologique et un respect rigoureux des plus hauts standards de qualité permettent à Sturgeon de proposer un caviar irréprochable et naturel.

Ainsi, de la fraîcheur d'un caviar tout juste pêché à la puissance d'un caviar affiné, des grains anthracites au goût de noisette du caviar Sibérien à ceux mordorés de son Oscietre croquant et craquant, Sturia est le créateur d'une gamme exclusive de caviars haute-couture.

<http://sturia.com/>



Cheops Technology

<http://www.cheops.fr/>

The Cloud customized for you !

Organisée en 4 Divisions, Infrastructure, Modernisation Technologique, Cloud & Managed Services, Réseau-Sécurité & Communication Unifiée, CHEOPS TECHNOLOGY a obtenu les labels d'expertises les plus élevés. CHEOPS TECHNOLOGY est l'un des leaders du Cloud Computing en France avec son offre iCod*. Forte de ses 450 collaborateurs et ses 14 agences en France garantissant une relation de proximité avec ses clients, CHEOPS TECHNOLOGY propose des solutions de Cloud privé ou hybride les plus performantes du marché en fonction du type d'environnement.



Creat Services

Creat Services : grand chef des cuisinistes professionnels !

Creat Services est leader en Gironde pour la vente, l'Installation, la maintenance et les dépannages des équipements de cuisines professionnelles, dans les collectivités, la restauration et les métiers de bouche.

Creat Services est une société de services spécialisée dans les équipements de cuisines professionnelles. Elle peut ainsi traiter la cuisson, le froid, la laverie vaisselle, les inox, les selfs, la préparation dynamique (coupe-légumes, batteurs, cutters, mixers, épiceuses, essoreuses, ...), les hottes, la cafétéria, le traitement des déchets, ... Elle s'adresse aux collectivités publiques ou privées, aux restaurateurs ou aux traiteurs et autres métiers

de bouche.

Partenaire de Bordeaux S.O Good depuis la 1ère édition, Creat Services contribue à toutes les animations de l'événement (démonstrations culinaires, cours de cuisine, Finales des Concours de cuisine) en mettant à disposition le matériel nécessaire.

www.creat-services.com



Deliveroo

<https://deliveroo.fr/fr/>
Deliveroo, leader de la livraison de repas de restaurants, vient de souffler sa première bougie à Bordeaux.

Depuis un an, les bikers de Deliveroo sillonnent les rues Bordelaises pour livrer les plats des meilleurs restaurants de la ville, en moins de 30 minutes. Deliveroo livre plus de 150 restaurants bordelais triés sur le volet, avec un large type de cuisines représentées. Des restaurants emblématiques comme Tupina et Michel's ou plus tendances comme Kokomo, Taco del Diablo ou Edmond Pure Burger.

Être partenaire de Bordeaux S.O Good est un excellent moyen pour Deliveroo de valoriser le savoir faire de ses partenaires comme le fromager Jean d'Alos que vous pourrez retrouver dans les allées de la Halle Gourmande



Galerie Lafayette

Des services Grand Magasin : 11000 m² sur 2 magasins dédiés à la Mode et plus de 500 marques sur les secteurs accessoires, maroquinerie, bijouterie et horlogerie, chaussures, beauté, lingerie, maison, femme, homme et enfants.

La Galerie des Services : Service détaxe, Personal Shopper, Salon VIP.
<http://www.galerieslafayette.com/magasin-bordeaux/>
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 20h et tous les dimanches de 11h à 19h



Hennessy

Depuis son terroir de Cognac, et à travers 250 ans d'histoire, Hennessy a fièrement perpétué un héritage exceptionnel basé sur l'aventure, la découverte et la culture du meilleur que l'homme et la nature puissent offrir. Un succès et une longévité qui reposent sur un ensemble de valeurs que Hennessy porte depuis sa création



: Savoir-faire unique, Quête de l'Innovation, de la Création, de l'Excellence, du Patrimoine et de la Transmission, Engagement Environnemental. Elles sont aujourd'hui la signature d'une Maison - fleuron du Groupe LVMH - qui se situe au tout premier rang dans l'univers des Spiritueux. Elles sont aussi le gage de sa pérennité.



Ô Sorbet d'Amour

Ô Sorbet d'Amour, artisan glacier depuis 1935 sur le Bassin d'Arcachon propose une fabrication artisanale de crèmes glacées et sorbets.

Plus de 100 parfums originaux pour gourmets et gourmands. Les mots d'ordre d'Ô Sorbet d'Amour sont exigence et qualité en terme de produits. Nous sommes artisan glacier et nos sorbets ont l'appellation plein fruits, gage de saveur, de tenue et de qualité avec au minimum de 50% de fruits. Nous proposons également des desserts glacés, bûches de Noël, crêpes, gaufres, nougatine, craquoy (meringues) et tofidou (caramel beurre salé) fait maison.



Quai des marques

Une autre idée du shopping
Le concept ? Dépenser moins, c'est tellement chic.
Toute l'année, du mardi au dimanche de 10h à 19h,
33 boutiques et plus de 100 marques proposent
leurs collections précédentes à prix réduits (au
minimum 30% de remise). Dans les boutiques
pratiquant le double étiquetage, constatez
immédiatement l'économie réalisée. De quoi
faire des affaires exceptionnelles sur de grandes
marques, comme nulle part ailleurs.
L'adresse coup de cœur pour se balader, faire son
shopping et bulle en terrasse
Quai des Marques c'est l'adresse 100% détente



testée et adorée par les Bordelais. Cette balade en bord de Garonne offre un magnifique point de vue sur le pont Chaban-Delmas. Prenez le temps de vous oxygénier et de profiter des beaux jours. Faites une pause gourmande ou rafraîchissante en terrasse et profitez d'une balade shopping inédite à ciel ouvert. Facile d'accès, Quai des Marques est situé à 20 minutes à pied du centre-ville.
<http://www.quaidedesmarques.com/Bordeaux>



Nadalié

Depuis 1902, la famille Nadalié perpétue l'art de la Tonnellerie à Bordeaux mais aussi à travers le monde. C'est aujourd'hui la 5ème génération de la famille qui fait vivre ce savoir-faire ancestral. La Tonnellerie Nadalié produit fûts en chêne qu'elle commercialise dans plus de 40 pays dans le monde. L'entreprise s'est aussi spécialisée dans la fabrication de produits dérivés (copeaux, staves, etc...) avec son unité de production Nadalié Oak Add Ins.



Made in
Vintage

BIENVENUE
AU CLUB
sew&laine Cha's Hands

Equipe

BORDEAUX S.O GOOD EST CO-ORGANISÉ PAR :

CCIB

**Chambre de Commerce et d'Industrie
de Bordeaux**

La CCI a en charge la coordination générale de la manifestation et son développement économique. Elle assure la mise en place du Grand Marché des Producteurs au H 14 et les relations avec le tissu économique, notamment les commerçants (Balades gourmandes) ou les restaurateurs en coordination avec l'UMIH.

BGE

Bordeaux Grands Evénements

BGE assure le Commissariat général du Festival et sa production. BGE conçoit, initie et met en oeuvre l'ensemble des animations culinaires, gastronomiques ou culturelles du Festival : démonstrations, cours de cuisine, dégustations, Nuit des Banquets, expositions, rencontres et tables rondes, spectacles, Finales des Concours de cuisine...

L'ÉQUIPE DE BORDEAUX S.O GOOD

**Le Comité de pilotage
de Bordeaux S.O Good
est présidé par M. Philippe DUMAND**

**Commissaire général & programmation
Richard COCONNIER**

**Coordination
Directrice du Développement économique
Céline MIECAZE**

**Responsable Presse Communication
Philippe GARCIA**

**Chef de projet Gastronomie
Eugénie LE TANNEUR**

**Chargées de mission
Marine DUPE
Annaïck GUENA
Marine VACHERET**

**Assistantes de Direction et projet
Muriel GIRALT
Anita MAAFI Marie LARRIEU**

DOSSIER DE PRESSE, PROGRAMME

Coordination et rédaction

Richard Coconnier avec la participation des équipes de la CCIB et de BGE, ainsi que des partenaires.

Graphisme
Sonia Moumen

Crédits photographiques

Artiste Associé Photographes, Atelier de Pieter Coecke van Aelst (*La Cène*), Vincent Bengold, Guillaume Bonnaud, Benoît Cary (*A-Mo*), Leo Cauchi (*The black last super*), Constant Formé-Bècherat (*Rooble*), Francis Giacobetti, Marcos Lopez (*Asado en Mendiolaza*), Mathieu Mamontoff, Romuald Meigneur, Sonia Moumen, Méline Nieto, Claude Prigent, Sébastien Rousselle, David Sanchez, Thomas Sanson, et droits réservés.





www.bordeauxsogood.fr

CONTACT PRESSE

Philippe Garcia
Tél : +33 (0)5 56 79 52 48
Fax : 05 56 79 52 66
pgarcia@bordeaux.cci.fr

CONTACTS

Tél : +33 (0)5 56 00 66 17
bge@bordeaux-tourisme.com

Tél : +33 (0)5 56 79 51 53
bordeauxsogood@bordeaux.cci.fr

Toutes les informations sur :
www.bordeauxsogood.fr
Et suivez-nous sur nos réseaux sociaux
#BSG16
Facebook : bordeauxsogood
Twitter: @bordeauxsogood
Instagram : bordeauxs.ogood

BORDEAUX S.O GOOD EST INITIÉ PAR 5 MEMBRES FONDATEURS

Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux
Mairie de Bordeaux
Bordeaux Métropole
Région Nouvelle-Aquitaine
Groupe Sud Ouest

Bordeaux S.O Good est co-organisé par
Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux
Bordeaux Grands Événements