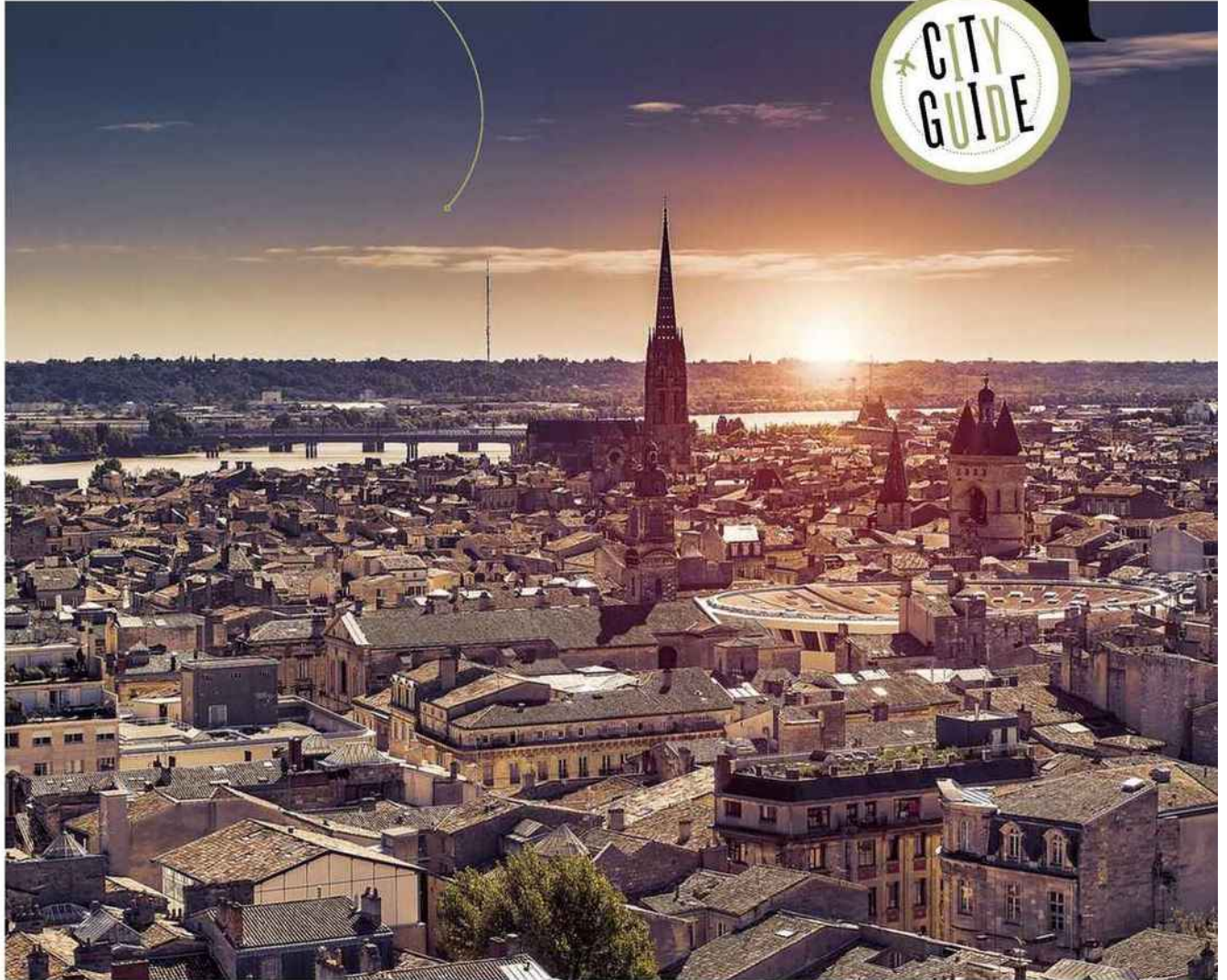
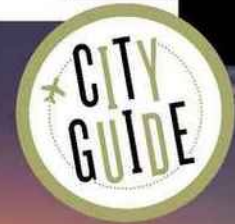


Bordeaux, la ville qui monte, remporte tous les suffrages : 60 % des nouveaux arrivants sont parisiens, c'est dire.

Trip



DITES 33

POURQUOI BORDEAUX A LE MOJO

La « belle endormie » s'est réveillée. Jadis froide et hautaine, elle a pimpé son chic bien né et gagné une coolitude contagieuse. GQ dévoile les lieux où s'attarder et qui, parions-le, vous feront rester. Par Marie Aline

À BORDEAUX, ils en sont fiers. La ville a été élue 2^e destination 2016 par le *New York Times*. L'ouverture de la Cité du Vin avant l'été, le boom de restaurants de bon goût et la douceur d'y vivre attirent jusqu'aux Danois, peuple réputé pour être le plus heureux du monde. En pédalant entre les immeubles en pierre de taille lumineuse (on dirait qu'ils sont ravalés tous les matins), on distingue dans l'œil de chaque passant un éclat d'arrogance que les « vrais » Bordelais disent voir de moins en moins : « On s'est ouverts depuis dix ans, comme la ville. On est moins snobs. » Au point de devenir des écocitoyens, un mot qui résonne du quartier de Saint-Michel à La Bastide. Des



peintres en bâtiment aux bartenders, ils sont tous d'accord pour dire qu'Alain Juppé a fait du bon boulot et qu'ils n'iraient vivre ailleurs pour rien au monde. Mais quel est le secret de cette ville parfaite? Réponse en treize adresses.

Bien shopper

Le style est une question cruciale à Bordeaux. Au Sanglier de Russie, magasin à l'ancienne spécialisé dans les brosse de tout poil (à moustache, à cheveux, blaireaux...) et Le Nez Insurgé (où des pépites olfactives et éditoriales sont mises en avant) en sont des emblèmes. Mais le must est la boutique du jeune Pierre Monserant, qui se dit « cireur de pompes 2.0 ». Dans son échoppe, il patine sur commande des Air Force One qui deviennent alors de véritables collectors faits main. L'esprit bordelais est là: toujours plus que parfait.

► **Au Sanglier de Russie**, 67, cours d'Alsace-et-Lorraine. **Le Nez Insurgé**, 32, rue du Pas-Saint-Georges. **Pierre Monserant**, 15, cours de Tournan

Bien manger

Le ribs de porc laqué est une tendance lourde des petits restaurants d'auteur comme Symbiose et La Cagette, mais il est meilleur dans le premier. D'autant que les boss, descendus de Paris il y a quelques mois seulement, ont ouvert un bar à cocktails caché derrière le restaurant. Rien de tel que d'assaisonner un bon repas avec un breuvage aussi fou que du mezcal escorté d'un sirop de cosses de petits pois. On pourrait passer sa vie ici. Sauf que des adresses comme Miles obligent à s'extirper de cette symbiose réussie. Menu néogastro-nomique aux accents asiatiques, les assiettes d'Arnaud et Laura ont une élégance qui fait voyager autour du comptoir en bois clair. Langoustine poêlée, crème d'encre de seiche au sésame ou encore jaune d'œuf parfait, chèvre



Économie collaborative et circuits courts chez Darwin. Cirage et « glaçage » des souliers chez Pierre Monserant. Tartare de langoustine, concombre et gingembre aux Sources de Caudalié.

frais, radis de toutes sortes et chèvre vieilli à l'ail noir sont à eux seuls un argument pour vivre à Bordeaux, où l'on se demande quand on y mangera mal. Jamais, en fait, puisque même un vendredi soir à 21 heures, sur un boulevard désert, un restaurant vietnamien nommé Le Phénix d'Or délivre un bœuf lôc-lac d'enfer servi par le monsieur le plus gentil du monde (qui laisse des chips de crevettes et des carafes d'eau en terrasse pour les livreurs à vélo de tous bords). Impossible donc de se faire maltraiter dans un restaurant bordelais... Même à

La Grande Maison de Bernard Magrez, pourtant réputée pour ses cuisiniers violentés sous Robuchon. Maintenant que Pierre Gagnaire est aux commandes, adieu poularde de Bresse cuite en vessie... et bonjour tendresse.

► **Symbiose**, 4, quai des Chartrons. **La Cagette**, 8, place du Palais. **Miles**, 33, rue du Cancera. **Phénix d'Or**, 17, rue des Frères Bonie. **La Grande Maison de Bernard Magrez**, 10, rue Labottière

Bien rouler

Bordeaux est à taille humaine, même si l'on va sur la rive droite, appelée jusqu'à récemment « rive des ploucs ». Mais Darwin a fait changer les mentalités: magasin bio, cantine avec bière artisanale maison et cookies délicieux, espace de coworking, skate park intérieur où les pères quadra *slident* avec leurs fistons de 10 ans, potager futuriste et garage collaboratif, tout est là dans le meilleur des mondes. Cette initiative a complètement transformé le quartier de La Bastide. De petit village péquenot, il est devenu l'endroit en plein boom. On *ride* donc dans le Jardin botanique avant de filer rive gauche, de l'autre côté du pont de pierre, puis de descendre les quais jusqu'aux Chartrons où le marché vibre tous les dimanches matin. Cornets de crevettes poêlées minute, jus de pomme artisanaux et premières fraises de saison sont le meilleur des brunchs.

► **Darwin**, 87, quai des Queyries



Geste architectural fort, la Cité du Vin marque la skyline de la ville.



Le Pont de Pierre
relie la ville à La Bastide,
quartier revitalisé,
voire « brooklynisé ».

Bien boire

S'il faut trouver un défaut à Bordeaux, c'est qu'on s'y sent obligé de boire du bordeaux. Dur pour les adeptes de bourgogne ou de côtes-du-rhône. Les rétifs à toute compromission feront un tour chez Yann à Malt & Co. Sa cave à bières regorge de références internationales et locales. Une bière du cru comme celle du Carrelet rivaliserait facilement avec un pomerol (enfin, pour ceux qui n'y connaissent rien). Les autres se perdront du côté de la Barrière de Pessac pour rencontrer Pierre et Karim à la Maison Désiré. Une cave à vin, peut-être une des seules qui ne cache pas son bar dans l'arrière-boutique. Il est beau, en bois sombre, cerné de fauteuils club, et donne envie de s'y réfugier toute la journée quand il pleut. À la carte, 1 500 références du magasin dont 800 whiskies et 120 rhums que l'on peut déguster au comptoir de 9 à 19 heures.

► **Malt & Co**, 62, rue du Palais Gallien. **Maison Désiré**, 11, cours du Maréchal Gallieni

Bien dormir

Dans l'ancien quartier « rouge » de Bordeaux, La Maison du Lierre fleurit bon la bourgeoisie. Escalier de pierre et jardin à l'arrière, on y entre comme dans un hôtel de passe. Pourtant la matrone est une vraie patronne et les chambres n'ont pas de miroir au plafond. Elles sont plutôt immaculées, avec vue sur les toits de tuile, le soleil qui caresse les dessus-de-lit endentelle. Ou bien en rez-de-chaussée sur le jardin comme des petits bungalows. Pour les



À VCub (le Vélip' bordelais), on profite des quais réaménagés le long des berges de la Garonne, puis on se retrouve sur le rooftop du Mama Shelter autour d'un des « incroyables cocktails » de la carte.

hipsters, le rooftop, le resto façon auberge et les chambres en béton brut du Mama Shelter donnent à Bordeaux des faux airs de Los Angeles. À une vingtaine de kilomètres de là, Les Sources de Caudalie chantent un refrain plus champêtre. Au milieu des vignes et à deux pas du Château Smith Haut Lafitte, les petites baraques de bois (intérieur grand luxe) sont un village où l'on voudrait être domicile. Massages du spa Caudalie et brioche au boudin du restaurant Grand Vigne n'aident pas à retourner à la vraie vie...

► **La Maison du Lierre**, 57, rue Huguerie. **Mama Shelter Bordeaux**, 19, rue Poquelin Molière. **Les Sources de Caudalie**, Chemin de Smith Haut Lafitte, Martillac

Boire du bordeaux... quand on n'aime pas ça

Au détour d'un cocktail, GQ a rencontré un sommelier en goguette nommé Jérémie qui vient tout de même du Claridge's londonien. Il a partagé sa sélection de bons bordeaux à boire quand on aime surtout les côtes-du-rhône...
Saint-Julien, Domaine de Jaugaret.
« Un vin fait dans un

garage... démarche punk assez rare dans le Bordelais. »
Margaux, Clos du Jaugueyron.
« C'est un des rares bordeaux nature. »
Francs-côtes-de-Bordeaux, Château Le Puy.
« Du vin nature que l'on peut conserver jusqu'à trente ans. La quintessence de la perfection. »