

CÔTE AQUITAINE





mont de
marsan
AGGLO

©NicolasLeLievre



mont de
marsan
AGGLO

MARSAN SUR SCÈNES
En août
theatredegascogne.fr / Marsan sur scènes

PARC NATUREL URBAIN
3 sites ; 9 fontaines,
Castets, Étang de Massy

FÊTES DE LA MADELEINE
En juillet, tout le monde
en bleu et blanc

DESPIAU-WLÉRIK
en 2018, le musée fête ses
50 ANS



mont de
marsan



mont de
marsan



Faites un break à Mont de Marsan
Préparez votre séjour sur www.visitmontdemarsan.fr



Office de Tourisme du Commerce et de l'Artisanat de Mont de Marsan Agglo
1 place Charles de Gaulle – 40000 Mont de Marsan

EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Avec la collaboration de : Emma DILIGENT ESPIET

Auteurs : Catherine VALES, Frédéric CARRE, Stéphanie MARIN, Krystell BONNET, Claire DELBOS, Anne PINSOLLE, Camille KOESSLER, Elsa LOUPIAC, Oihana IGOS, Thomas GIOVANNETTI, Hermance HITTE, Fabien MIETURKA, Axelle PARTAIX, Maureen GATARD, Isabelle COUILLENS, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphane SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Silvia FOLIGNO, Tony DE SOUSA, Agnès VIZY

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT et Jordan EL OUARTI

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU de LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Cédric MAILLOUX, Nicolas DE GUENIN, Nicolas VAPPEREAU, Adeline CAUX

Intégrateur WEB : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Manager : Cyprien DE CANSON et Andrei UNGUREANU

DIRECTION COMMERCIALE

Directrice des Régies : Caroline CHOLLET

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Virmla MEETTOO et Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline PREAU

Responsable Clientèle : Déborah LOICHOT

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés de Michèle MAYER

DIFFUSION ET PROMOTION

Directeur des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aïssatou DIOP et Vianney LAVERNE

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDIJAN, Christelle MANEBARD, Adrien PRIGENT,

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRJULALL et Belinda MILLE,

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTÉ CÔTE AQUITAINE 2018 ■

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS. Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université 18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Forêt Landaise © Pictures news - Adobe Stock - Plage du Cap-Ferret © Fouque - Hossegor © eddyphotographe - Stock Adobe

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue
Dépôt légal : 17/03/2018

ISBN : 9791033178996

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE EN CÔTE AQUITAINE !

Pour cette nouvelle édition, votre guide Le Petit Futé a choisi de redéfinir son territoire de découvertes en se concentrant sur la Côte Aquitaine, comprenez le littoral de la Nouvelle Aquitaine. De la Gironde jusqu'au Pays Basque, en passant par les Landes, nous vous proposons de parcourir au fil des pages, un paysage contrasté et diversifié entre terre et océan. Soyez-en sûrs, la Côte Aquitaine vous réserve de belles surprises. Il y a bien sûr ses bords de mer et ses plages très appréciés de tous et notamment des surfeurs. Mais pas que. Les amoureux des pierres flâneront le long des rues pavées de Bordeaux, étonnés par la beauté des joyeux architecturaux qui se laissent découvrir en nombre : la place de la Bourse et son miroir d'eau, le Monument aux Girondins, le Grand Théâtre, la Porte Cailhau, la Porte d'Aquitaine, etc. Bordeaux possède un patrimoine historique formidable, mais sans jamais oublier son passé, «la Belle Endormie» à su se tourner vers l'avenir et ce dès le XIX^e siècle avec l'arrivée des nouvelles technologies et notamment la ligne de chemin de fer Paris-Bordeaux, inaugurée en 1848. Plusieurs séquences de travaux ont été effectuées afin de moderniser cette ligne qui aujourd'hui enregistre un temps de deux heures de parcours entre la capitale et le Sud-Ouest. Les amateurs de grands espaces verdoyants seront conquis par la Côte Aquitaine et sa forêt des Landes, entre autres sites classés Natura 2000. Cette forêt des Landes qui s'étend sur presque un million d'hectares est principalement composée de pins maritimes et de chênes. Outre un patrimoine historique, architectural et naturel, la Côte Aquitaine, c'est aussi une culture, la priorité étant donnée à la défense des traditions basques. Sur les terres du Pays Basque, vous découvrirez une identité forte, à ce sujet, nous mettrons bien sûr l'accent sur la langue (euskara) qui est encore parlée par plus d'un million de Basques. Bien sûr, lorsqu'on parle de culture basque, il est indispensable d'évoquer les fêtes basques, ainsi que de la gastronomie qui ne manque pas de «piments», l'artisanat (le béret, le linge basque), les jeux (quilles de 8) et les sports (la pelote, le rugby) qui y sont toujours pratiqués. Enfin, on ne peut s'intéresser à la Côte Aquitaine sans avoir foulé le sol de ses vignobles et de ses prestigieux châteaux bordelais. Le Petit Futé vous guide à travers ce territoire aux multiples facettes, riche en découvertes. De belles aventures vous y attendent.



PEFC™
10-31-1895

Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

pefc-france.org

 **IMPRIMÉ EN FRANCE**

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les incontournables.....	8
Nature.....	15
Économie.....	19
Histoire.....	20
Patrimoine et traditions.....	22
La Côte Aquitaine gourmande.....	28
Sports et loisirs.....	40
Festivals et manifestations	45

■ GIRONDE ■

Gironde	74
Andernos-les-Bains.....	74
Arcachon	78
Arès	91
Bazas	94
Belin-Beliet	98
Biganos	100
Blaye.....	101
Bordeaux.....	104
Bourg-sur-Gironde.....	130
La Brède.....	131
Cadillac.....	131
Castillon-la-Bataille.....	133
Coutras.....	134
Créon	134
Fronsac.....	135
Gujan-Mestras	136
Hourtin.....	141

Lacanau	149
Langon.....	155
Lanton.....	157
Lège-Cap-Ferret.....	158
Léognan.....	167
Lesparre	169
Libourne	174
Listrac-Médoc.....	176
Loupiac	177
Macau.....	178
Margaux.....	179
Pauillac	181
Podensac.....	182
Pomerol	182
Portets.....	184
Preignac.....	185
La Réole	186
Sadirac.....	187
Saint-André-de-Cubzac	187
Saint-Emilion.....	188
Saint-Estèphe.....	196
Saint-Julien-Beychevelle.....	197
Saint-Trojan	198
Sainte-Croix-du-Mont	198
Sainte-Foy-la-Grande.....	198
Sauternes	199
Soulac-sur-Mer.....	201
Le Teich	204
La Teste-de-Buch.....	206
Vendays-Montalivet	211
Le Verdon-sur-Mer	212
Villandraut	214



accès direct à la plage



bar



blanchisserie



climatisation



discothèque



distributeur d'argent



eau potable



équitation



espace fumeurs



établissement non-fumeurs



fitness



golf miniature



handicap malentendant



handicap malvoyant



handicap mental



handicap moteur



jardin ou parc



jeux



lave-linge / laverie



location de vélos



magasin d'alimentation



navette aéroport



pêche



piscine intérieure



Ainhoa.

■ LANDES ■

Landes..... 220

Aire-sur-l'Adour..... 220

Biscarrosse..... 231

Capbreton..... 251

Dax 274

Hagetmau..... 303

Hossegor..... 309

Labastide-d'Armagnac..... 321

Labenne..... 333

Léon 338

Mimizan..... 345

Moliets-et-Maâ..... 360

Mont-de-Marsan 369

Peyrehorade..... 383

Sabres..... 391

Saint-Paul-lès-Dax..... 400

Saint-Sever..... 405

Seignosse..... 418

Soustons..... 424

■ PAYS BASQUE ■

Pays Basque..... 438

Ainhoa..... 438

Anglet..... 442

La Bastide-Clairance..... 450

Bayonne..... 452

Biarritz 463

Bidart..... 484

Cambo-les-Bains..... 491

Ciboure-Socoa..... 496

Espelette..... 501

Guéthary 507

Hasparren..... 511

Hendaye et Biriadou..... 513

Ixassou..... 520

Mauléon-Licharre..... 526

Saint-Etienne-de-Baigorry..... 531

Saint-Jean-de-Luz..... 533

Saint-Jean-Pied-de-Port..... 558

Saint-Palais 566

Saint-Pée-sur-Nivelle 568

Sare..... 572

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Se rendre en Côte Aquitaine..... 578

Circuler en Côte Aquitaine 581

Logement 584

S'informer sur la Côte Aquitaine 586

Index 590

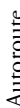


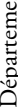



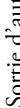
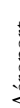



**Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !**

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE



-  Autoroute
-  Nationale à 4 voies
-  Nationale
-  Départementale
-  Préfecture
-  Sous Préfecture
-  Ville/ village
-  Sortie d'autoroute
-  Aéroport
-  Forêt domaniale

Côte Aquitaine

Océan Atlantique



Les passes du bassin d'Arcachon.

© GUITOU33

DÉCOUVERTE



LES IMMANQUABLES

La Côte Aquitaine désigne le littoral de la plus vaste région de France, la Nouvelle Aquitaine. Ce littoral qui s'étend sur 350 kilomètres vous offre des paysages à couper le souffle dans chacun des départements qu'il traverse. Que vous soyez campagne, montagne, plage, vignoble, ville... La Côte Aquitaine offre une diversité incroyable en matière de géographie. Quel territoire peut se vanter de posséder plusieurs des vignobles les plus prestigieux au monde, d'être bordée par des centaines de kilomètres de côtes océanes et traversée par la chaîne de Pyrénées ? La Côte Aquitaine est un bout de France au patrimoine naturel d'une rare richesse, mais pas seulement. Sa riche histoire en fait un territoire au patrimoine historique tout aussi passionnant avec des identités locales bien ancrées. Les traditions y résonnent fort et une multitude de trésors bien locaux se livreront à vous. Parce qu'il est impossible d'établir une liste exhaustive de toutes les découvertes à faire sur la Côte Aquitaine, nous nous concentrerons sur les incontournables !

Gironde



La Gironde est le plus étendu des départements français. C'est un territoire aussi vaste que riche, qui allie sans complexe beauté architecturale et paysages naturels majestueux ! La Dordogne et la Garonne sont les deux principaux cours d'eau qui parcourent le département arrosant les contrées qu'ils traversent de leurs bienfaits. Ces fleuves se rejoignent et s'ouvrent sur l'océan Atlantique, formant ainsi le plus grand estuaire d'Europe, l'estuaire de la Gironde. Les plages se succèdent le long de la façade Atlantique mais ne se ressemblent pas forcément. La Gironde peut être découpée en plusieurs secteurs :

- ▶ **Le Médoc** et ses plages de sable fin prises d'assaut en période estivale, Lacanau, Montalivet, ses châteaux et vins réputés...
- ▶ **Le Bassin d'Arcachon** : sa dune immense, ses marées qui modifient perpétuellement les paysages, son île aux oiseaux, ses huîtres, ses domaines protégés, ses maisons d'époque dans le centre-ville...

▶ **Le Sud Gironde** : ses vins de Graves, profonds et intenses, le Sauterne, ses châteaux médiévaux, sa forêt, ses produits locaux et son terroir...

▶ **L'Entre-Deux-Mers** : ses vins à nouveau, son patrimoine historique...

▶ **Le Libournais** : Saint-Emilion cité médiévale, son vignoble classé au patrimoine mondial de l'Unesco...

▶ **La Haute Gironde** : ses vins (côtes de Blaye, côtes de Bourg), ses témoignages du passé (la citadelle de Blaye, son estuaire...). Puis la belle endormie désormais bien réveillée, Bordeaux, qui rayonne aujourd'hui sur son département : son Pont de Pierre, sa place des Quinconces, son Grand Théâtre, son pont Chaban-Delmas, ses quais, son désormais très célèbre miroir d'eau...

La dune du Pilat

Est-il encore nécessaire de présenter cette dune, la plus haute d'Europe, à la renommée mondiale ? Puisqu'il le faut ! La Dune et ses quelque 60 millions de m³ de grains de sable, reconnu comme un des plus fins de France, s'élèvent de 100 à 115 m de hauteur selon les années, sur 500 m de large et 2,7 km de long. Des mesures à vous couper le souffle. Osez grimper sur cette montagne de sable : soyez courageux, car ce n'est pas une mince affaire. Mais une fois en haut, vous apprécierez le spectacle et la vue sur l'océan, la forêt, le bassin d'Arcachon, la presqu'île du Cap Ferret et le banc d'Arguin. Ce chef-d'œuvre de la nature, fragile et mobile, se déplace de façon irrégulière, de 1 à 5 mètres par an. Ce site classé est géré par un établissement public : le Syndicat Mixte de la Grande Dune du Pilat. Venez à toute saison et plus particulièrement lorsque la marée est basse, on y voit de superbes bancs de sables aux couleurs paradisiaques. A partir des vacances d'avril jusqu'à celles de la Toussaint, un escalier est installé pour faciliter (et protéger) la montée de la dune. Quelques commerces prennent place au pied de la dune, vous pourrez vous restaurer, visiter l'exposition permanente et profiter d'activités telles que le parapente ou des balades accompagnées d'un guide. Une visite guidée ludique ponctuée de jeux

La Nouvelle-Aquitaine

Dans le cadre de la réforme territoriale, la carte de la France a été modifiée, n'affichant plus 22 mais bien 13 régions. L'Aquitaine a ainsi vu ses frontières s'élargir au 1^{er} janvier 2016 suite à sa fusion avec les régions Poitou-Charentes et Limousin, doublant ainsi le nombre de ses habitants, presque 6 millions au lieu d'un peu plus de 3 millions. Ses frontières et sa population ne sont pas les seules nouveautés. Il aurait été peu commode de nommer cette région modifiée Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes, vous en conviendrez. Alors, il a fallu se creuser les méninges et pour ce faire, la Région a fait appel aux citoyens *via* sa plateforme internet. Chacun a pu s'exprimer et proposer un nom, aussi original soit-il : Grande-Aquitaine, Aquitania, Grand-Sud-Ouest, Aliénor mais aussi Aquitou, Aquichapoisin, Aquilichapo, Apochal et même Apoil ! Finalement, c'est le nom Nouvelle-Aquitaine qui a été retenu – fort heureusement, compte tenu des propositions citées plus haut – et qui a été validé par le Conseil d'Etat en septembre 2016. Dorénavant, les habitants de la Nouvelle-Aquitaine portent le gentilé de Néoaquitains.

Carte d'identité

- **La Côte Aquitaine** désigne le littoral de la Nouvelle-Aquitaine. Elle s'étend sur plus de 300 kilomètres, de l'île d'Oléron à Anglet. La Côte Aquitaine comprend la Côte sauvage de l'île d'Oléron et la Côte sauvage de la presqu'île d'Arvert, la Côte de Beauté, ainsi que et il s'agit du secteur privilégié pour cette nouvelle édition du Petit Futé ; la Côte d'Argent (Arcachon) et la Côte Landaise, ainsi que la Côte Basque.
- **Départements** : Gironde, Landes, Pyrénées-Atlantiques.
- **Population (Gironde, Landes et Pays Basque)** : 2 223 812 habitants.
- **Point culminant** : pic Palas, 2 974 mètres.
- **Cours d'eau principal** : la Garonne et la Dordogne.

est organisée dès le début du mois d'avril, exclusivement pour les enfants sur le thème « Raconte moi la dune ». Immanquable, la balade au coucher du soleil, durant 1 heure, accompagnée d'un guide, le vendredi en juin et septembre (vers 19h-20h) les lundis et jeudis en juillet et août. Le petit plus, l'exposition permanente à ciel ouvert intitulée « La face cachée de la dune ». Renseignements au 05 56 22 12 85 - information@ladunedupilat.com (www.ladunedupilat.com).

■ **LA DUNE DU PILAT**
LA TESTE-DE-BUCH
 ☎ 05 56 22 12 85
www.ladunedupilat.com



Ouvert toute l'année. Parking de la Dune : 30 minutes gratuites. Amende de 40 € en cas de stationnement sur le parking dans la période entre 2h et 7h du matin. Haute saison : 4 heures : 4 € pour les voitures et motos, 8 € pour les gros véhicules. Forfait journée de 7h à 2h : 6 € et 10 €. Abonnement annuel : 15 € et 25 €. Basse saison : 4 heures : 1 € et 2 €, Forfait journée : 2 € et 4 €. L'espace accueil est accessible aux personnes à mobilité réduite avec 8 places de stationnement handicapées, des sanitaires et un point d'informations touristiques adapté. Restauration (snack). Boutique. L'accès à la dune reste gratuit si vous venez en bus, à vélo ou à pied.

Le Grand Théâtre de Bordeaux

On doit ce théâtre à l'italienne à l'architecte Victor Louis qui le fit construire en 1780 à la demande du duc de Richelieu, gouverneur de Guyenne, dans le plus pur style néoclassique. Sa façade imposante présente un portique de douze colonnes corinthiennes surplombées d'autant de statues et d'une immense terrasse qui domine la place de la Comédie. Transformé au cours des années, le Grand Théâtre classé monument historique a été restauré en 1990 aux couleurs bleu roi et or d'origine. À l'intérieur, il comprend un vestibule, un grand foyer et la salle de spectacle en forme de cercle parfait. Elle est décorée de douze colonnes cannelées en bois doré, avec deux étages de loges aménagés entre les colonnes. En levant les yeux, on peut découvrir la coupole peinte par Robin puis Roganeau en 1913 dans un style très classique. Cette belle salle a traversé l'histoire sans jamais être dessaisie de sa vocation musicale, à l'exception de l'année 1871 où elle devint le siège temporaire de l'Assemblée nationale. En septembre 2003, le siège de l'Opéra de Bordeaux connaît une nouvelle étape

dans son embellissement avec le début du ravalement de ces quatre côtés. La première tranche concerne la façade ouest, qui donne sur la place de la Comédie. Petite anecdote : c'est le seul opéra d'Europe de cette époque qui n'a jamais brûlé.

■ **GRAND THÉÂTRE – OPÉRA DE BORDEAUX**
Place de la Comédie
BORDEAUX
 ☎ 05 56 00 66 00
www.opera-bordeaux.com
info@onb.fr
Visite guidée (organisée par l'office du tourisme).



Le Phare de Cordouan

Premier édifice à être classé Monument historique en 1862 (en même temps que la cathédrale Notre-Dame de Paris), ce phare est l'un des plus anciens d'Europe. Son histoire remonte au début du Moyen Âge quand des Maures originaires d'Espagne érigent le premier phare. Ainsi « Cordouan » proviendrait de Cordoue, cité d'origine de ces premiers constructeurs. Il a été ensuite plusieurs fois remanié au cours des siècles suivants et quelques grands noms de l'Histoire (du Prince Noir Edouard d'Angleterre au maire de Bordeaux Michel de Montaigne) prennent en charge les travaux de consolidation. À l'origine, il s'élevait à 37 mètres de haut et un feu brûlait en son sommet pour guider les navires à travers les dangereuses passes de l'estuaire. Ce n'est qu'à partir de 1790 qu'il revêt sa forme actuelle grâce au travail des ingénieurs royaux. En 2005, sa base est consolidée pour faire face à la houle qui menaçait d'ébranler ses fondations. Le phare de Cordouan se dresse au milieu de l'océan à 7 kilomètres des terres, sa hauteur est de 67,50 mètres et il comporte 311 marches. Ne pas manquer les appartements royaux, la chapelle consacrée pavée de marbre, et la lanterne : superbe panorama. L'accès au site est soumis au rythme et à l'amplitude des marées. Il n'est autorisé que de jour, pendant une durée limitée et variable (de 2h30 à 4h30) en fonction des coefficients de marée et des conditions météorologiques. Pour accéder au phare les vedettes *La Bohème II* et *La Bohème III* sont les seules de la région à assurer une liaison quotidienne en haute saison au départ du port du Verdon. La Galantaise de croisières propose en juillet et août un départ de Port Médoc pour 9 personnes maximum.

Walibi Sud-Ouest !

Walibi Sud-Ouest est le site touristique le plus visité de la région et du Lot-et Garonne, et il est idéalement situé aux portes d'Agen à proximité de la bretelle de sortie d'autoroute. Le parc est inscrit dans un écrin de verdure de 30 hectares. L'alchimie devient parfaite avec cet authentique château du XVIII^e siècle rénové en ces lieux, offrant une magie pour les petits comme pour les grands. De nombreux hôtels, gîtes et campings proposent un forfait comprenant la nuit, le petit déjeuner et l'entrée au parc Walibi, ainsi vous pourrez profiter d'un accès privilégié à l'entrée du parc. Plus de 25 attractions et spectacles pour toute la famille ! Des attractions pour tous allant de la descente du Drakkar, de la Radja River, aux sensations fortes garanties avec le Boomerang et pour les plus petits la Coccinelle et le Galopant... Dès le 15 avril, Walibi Sud-Ouest vous propose le Secret de Squad, un parcours ludique à travers le parc à la découverte des attractions à l'aide d'une carte et un roadbook. En période estivale vous pourrez découvrir le Walibi Show, le moment de la journée où Walibi et sa bande vont vous faire taper dans les mains aux sons électriques, sans oublier le Show Otaries, un grand classique de Walibi ! Et pour finir la saison, place à Walloween où sorcières, monstres et autres momies venues d'outre-tombe investissent le parc. Bref, à Walibi Sud-Ouest, c'est la certitude de vivre et de partager une journée inoubliable. Notez que le parking est payant : 4 € la journée.

■ PHARE DE CORDOUAN

La Pointe de Grave

LE VERDON-SUR-MER

☎ 05 56 09 62 93 / 06 09 73 30 84

www.phare-de-cordouan.fr

ouvert d'avril à octobre, un départ par jour en bateau. Réservation obligatoire. Horaires de départ en fonction des marées. Sortie de 3h30 environ. Adulte : 44 € (visite du phare comprise + frais de réservation). Enfant (de 2 à 12 ans) : 31 €. Tarif groupe à partir de 20 personnes. Le débarquement à Cordouan se fait les pieds dans l'eau.

Bassin d'Arcachon

Le bassin d'Arcachon est une vaste baie de 174 km², presque fermée par la presqu'île du Cap Ferret. La Leyre, fleuve landais et girondin s'y jette dans un magnifique delta préservé et protégé. De nombreux chenaux drainent ce vaste bassin offert au jeu des marées. L'île aux Oiseaux trône au milieu de ce paysage changeant, flanquée de deux cabanes tchanquées, sentinelles symboliques de ce lieu d'exception. La Petite Mer de Buche, son ancien nom avant la création d'Arcachon, il y a un peu plus de cent ans, s'ouvre sur l'océan au niveau des très redoutées Passes Nord et Sud du bassin d'Arcachon. Dangereuses à franchir, elles protègent néanmoins du large deux trésors naturels : la haute dune du Pilat, géant de sable remarquable et exceptionnel de plus de 100 m de haut et le Banc d'Arguin, île sableuse aux airs de lagon du Pacifique, qui se forme et se déforme au gré des vents et des vagues. Ce sont deux sites merveilleux mais aussi fragiles. Le bassin d'Arcachon est un pays à découvrir au gré de ses 80 km de côtes, des dunes, des forêts et des prés salés ou en bateau, d'un banc de sable à l'autre, d'une plage à l'autre... Le bassin d'Arcachon possède des paysages magiques qui inspirent un grand nombre d'artistes, toutes disciplines confondues. Très prisé en saison estivale, période très animée durant laquelle les multiples campings et hôtels font le plein, il peut être très agréable de découvrir ce territoire hors saison pour en apprécier pleinement toutes ses richesses, parfois insoupçonnées... Découvrez toute la palette de couleurs de ce petit coin de paradis situé à une petite cinquantaine de kilomètres de Bordeaux.

Saint-Émilion

Cette magnifique cité médiévale fut fondée au VIII^e siècle par un moine breton, Emilian. Né dans le Morbihan, ce boulanger, fort croyant, œuvrait au service d'un puissant seigneur. Ce dernier lui reprocha un jour de faire des aumônes trop généreuses. Dieu intervint alors pour transformer les pains qu'il cachait sous son manteau en morceau de bois ! Ce miracle le rendit célèbre et Emilian choisit de fuir la notoriété. Il se rendit à Royan où il devint moine bénédictin. Il vint ensuite s'installer sur la route de la Dordogne, dans une grotte où il vécut 17 ans. D'autres hommes se joignirent à lui, ils fondèrent l'actuelle cité. Ainsi, les bénédictins ont entrepris de construire au VII^e siècle l'église monolithique, une œuvre monumentale qui demanda un siècle de travail. Au XII^e siècle, Saint-Émilion est devenue une puissante cité, défendue par deux kilomètres de remparts, six portes et un donjon-citadelle qui porte toujours le nom de tour du Roy. A cette époque, déjà, ses vins connaissaient une belle renommée, notamment auprès de la couronne d'Angleterre. Les guerres franco-anglaises, puis de religion, n'ont pas épargné les monuments de la ville. La Révolution a marqué la fin de la domination religieuse, très forte à Saint-Émilion. Aujourd'hui, l'architecture de ce bourg fortifié, construit en amphithéâtre dans une combe calcaire, reste tout à fait exceptionnelle. Vous pourrez le constater depuis la terrasse de la tour Saint-Georges qui domine la cité et le vignoble. L'inscription de la juridiction de Saint-Émilion et de ses huit communes voisines au patrimoine mondial de l'Unesco est exceptionnelle. C'est en effet la première fois que cet organisme classe un territoire viticole. Une preuve supplémentaire du remarquable ensemble que forment les paysages viticoles et monuments historiques du site de Saint-Émilion.

Landes



Le département des Landes, avec ses 331 communes, est le deuxième département français en superficie. Baigné par l'océan Atlantique, la Côte d'Argent : 106 km de plages océanes bordées de dunes et protégées par une forêt de pins.

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, l'extrême pauvreté des sols et les marécages contraignaient les habitants des Landes à vivre d'un système agro-pastoral. Ils élevaient des moutons pour fertiliser les terres, et cultivaient essentiellement du seigle et du millet, base de leur maigre alimentation. À cette époque, le berger landais observait ses troupeaux sur des échasses, seul moyen de locomotion pour se déplacer. Les sols sablonneux et détrempés ne permettaient pas aux cultures de se développer et les épidémies de paludisme décimaient les populations. Le Second Empire fut une période faste, Napoléon III chargea Chambrelent d'un vaste plan d'assainissement, de reboisement et d'aménagement du département. Le pin va alors devenir l'« arbre-roi » des Landes de Gascogne. L'empereur et l'impératrice Eugénie lancèrent quant à eux la vogue de certaines stations touristiques, et en 1861 l'impératrice participe à la création de la commune d'Eugénie-les-Bains dans laquelle elle aimait séjourner. Mais c'est au XX^e siècle que la Côte d'Argent et ses vastes plages océanes acquièrent leur notoriété. L'autre atout du département : la gastronomie. Elle occupe une place non négligeable dans l'art de vivre landais. Les produits du terroir landais sont nombreux : les canards gras, les poulets fermiers landais, le bœuf de Chalosse, les asperges, sans oublier l'armagnac. Autant de produits utilisés à merveille par la généreuse cuisine landaise. Côté sport, les Landes ne sont pas en reste. Le département possède les plus beaux spots de France, les meilleurs surfeurs vous le confirmeront : Hossegor, Capbreton, Seignosse et la plage de la Gravière. Avis aux amateurs et aux spectateurs, chaque année les Landes accueillent au mois de septembre la seule étape française du Championnat du monde.

Dax, première ville thermale de France

Aquea, Acqs, d'Acqs et Dax : ces noms successifs ne peuvent masquer la spécificité de cette ville d'eau et de thermalisme. La célèbre source de la fontaine chaude à 64 °C débite 2 600 000 litres d'eau par jour. Ces eaux chaudes, sulfatées, calciques et sulfatées magnésiques sont mélangées à Terdax, la boue de Dax alimentant l'ensemble des établissements thermaux de la ville. C'est en 1894 qu'est construit le premier complexe thermal. Clemenceau, Sarah Bernardt, Sacha Guitry, les personnalités de tous horizons contribueront à donner au thermalisme dacquois tout son prestige. La particularité de Dax est d'offrir aux curistes une grande diversité d'établissements thermaux avec quinze établissements dont les valeurs thérapeutiques sont reconnues, notamment en matière de rhumatologie, phlébologie et gynécologie, ils accueillent chaque année plus de 50 000 curistes. Les boues dénommées « péloïdes » s'élaborent par la lente maturation d'un complexe biochimique formé dans les limons de l'Adour au contact des eaux thermales. Depuis 2001, la Régie municipale a ouvert une installation moderne permettant, dans des cuves de 20 000 l, de préparer les boues en six semaines sous un strict contrôle, algues et bactéries faisant l'objet d'une culture particulière avant d'être mêlées aux

limons pour « maturation ». Ces boues sont livrées aux établissements thermaux de Dax et de Saint-Paul-lès-Dax en sacs de 10 kg, la production est de 1 000 mètres cubes par an, et les boues qui ont servi sont recyclées. Les eaux thermales jaillissent entre 54 °C et 62 °C, cinq forages sont nécessaires pour capter 6 000 mètres cubes par jour et les distribuer aux établissements thermaux.

Capbreton

Capbreton semble être le port le plus ancien des Landes. Au Moyen Âge, les Capbretonnais harponnaient la baleine dans le golfe de Gascogne, mais ils la poursuivaient jusqu'à Terre-Neuve. On dit qu'un marin de Capbreton, Cabarrus, aurait conduit le premier navire ayant accosté en Amérique bien avant Christophe Colomb et aurait baptisé l'île Capbreton.

Cette île porterait le nom européen le plus ancien de toute la géographie américaine. Henri IV, alors roi de Navarre vint plusieurs fois dans la station : une de ses lettres, conservées à la mairie, l'atteste. Napoléon III, de passage à Capbreton, se rendit compte de la difficulté d'accoster et créa l'estacade : la jetée. A 300 m du rivage, une curiosité géologique, la faille du Gouf est une fosse marine, qui pourrait atteindre 3 400 m et se rattacherait à un important réseau de failles marines de formation tectonique. Le Gouf aurait joué un rôle d'attraction pour les cours d'eau : pour preuve, l'embouchure de l'Adour à Capbreton. Mais il a aussi la propriété de diminuer le mouvement des vagues à la surface, ce qui explique l'apaisement des flots dans cette zone qui est une aire de repos pour les bateaux en difficulté. La ville est le seul port des Landes à proposer quelques 1 000 emplacements aux plaisanciers et aux marins pêcheurs. Son église, l'estacade, la Maison du Rey, les ponts qui traversent le canal... Capbreton vaut le détour !



Saint-Émilion.

Pays Basque

Ce département au caractère fort, bordé à l'ouest par l'Atlantique et le golfe de Gascogne, au sud par la chaîne des Pyrénées est frontalier de l'Espagne. Il compte deux terres aux noms évocateurs, le Béarn (qui occupe les trois cinquièmes du territoire) et une partie du Pays basque, ce qui lui confère ce caractère si particulier. La gastronomie occupe une grande place, ainsi les amateurs peuvent mettre en concurrence la célèbre poule au pot du bon roi Henri (Béarn) et le non moins célèbre poulet basquaise... Le Béarn, blotti au pied des Pyrénées, est un pays au relief appuyé où les arribères (terrasses alluviales des gaves ou cours d'eau pour les Occitans) servent de plaines. Au nord se dessinent des collines qui prennent de l'altitude vers le sud, en approchant de la chaîne des Pyrénées. Dans ce décor haut perché, quatre vallées prennent leurs aises, la vallée d'Ossau, la vallée d'Aspe, la vallée du Barétous et la vallée de l'Ouzoum, donnant au Béarn sa couleur verte aux mille nuances. Trait physique qu'il partage avec le Pays basque, très verdoyant également. Les trois provinces basques ont chacune leurs particularités. La Basse-Navarre est la plus étendue à travers des collines ondulées mais aussi les montagnes pyrénéennes toutes proches. De Saint-Jean-Pied-de-Port avec sa culture historique et ses fortifications à Saint-Palais, beaucoup plus moderne, cette province a su conserver une culture et une tradition pastorales. Le Labourd, limité au nord par l'Adour, s'est édifié historiquement et géographiquement en lien avec la mer. De Bayonne, capitale économique et dynamique du pays, à Ustaritz, capitale historique, ce sont autant de magnifiques paysages de nature préservée, bercés par l'océan. Le département des Pyrénées-Atlantiques ne manque donc pas de caractère et les fortes identités locales animent le territoire au fil des saisons. Ainsi les démonstrations de force basque, de danse ou de pelote vont bon train en période estivale, tout comme les fameuses fêtes basques. Les traditions sont bien vivantes dans les Pyrénées-Atlantiques ! Le département est aujourd'hui aussi une terre où le sport a pris toute sa place. Avec le ballon ovale bien sûr, les Pyrénées-Atlantiques compte trois grands clubs de rugby, l'Aviron bayonnais, le Biarritz olympique et la Section paloise. Mais le 64, c'est aussi le basket, le handball, le ski, le surf et plus récemment le canoë grâce aux performances de Tony Estanguet, originaire de Pau, triple champion olympique à Sydney en 2000, à Athènes en 2004 et à Londres en 2012.

La cité de l'Océan et du surf

Aux abords de la plage de la Milady, la Cité de l'Océan vous propose de découvrir l'océan de manière ludique et sensationnelle ! D'où vient l'eau des océans ? Comment naissent les vagues ? Pourquoi la mer est-elle salée ? Beaucoup de questions auxquelles vous saurez répondre après une visite à la Cité de l'Océan. À la fois ludique, pédagogique et scientifique, la visite est très interactive. Elle s'appuie sur des technologies modernes pour faire vivre au visiteur des expériences inédites au cœur des océans. Dispositifs ludiques, animations 3D, écrans tactiles animent la visite consacrée à la connaissance de la planète bleue, décrite au travers de plusieurs univers. Grâce à Virtual Surf, surfez le tube parfait ! Les plus belles vagues de la côte basco-

landaise s'offrent à vous ! Une expérience étonnante, immersive et inédite. Virtual trip 360° vous propose une plongée étonnante grâce à un masque de réalité virtuelle ! Bluffant et enivrant ! Descendez en 3D dans les profondeurs du gouf de Capbreton à bord d'un sous-marin ! Faites connaissance avec Archie, le calmar géant ! Tendez l'oreille pour capter les confidences de Christophe Colomb ou de Platon ! Un film 3D de 40 minutes vous dévoile les merveilles de la nature ! Bluffant et immersif !

■ CITÉ DE L'OcéAN

Avenue de la Plage – La Milady
BIARRITZ

☎ 05 59 22 75 40

www.citedeloccean.com

contact@biarritzoccean.com



★
Avril, mai, juin, septembre et octobre + vacances de février, Pâques et Toussaint de 10h à 19h. Novembre à mars de 14h à 19h. Juillet et août de 10h à 22h. Adulte : 12,50 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 8,50 €. Tarif réduit (étudiant, demandeur d'emploi, personne handicapée) : 9,90 €. Famille nombreuse (2 adultes et 3 enfants) : -1 € par entrée. Ticket combiné Aquarium et Cité de l'Océan : adulte : 22,50 €, enfant : 14,90 €, réduit (étudiant, demandeur d'emploi, personne handicapée) : 17,90 €. Famille nombreuse (2 adultes et 3 enfants) : -2 € par entrée.

Nouveauté : Surf Sensation 5D Après le succès du jeu de simulation Virtual Surf, la Cité de l'Océan vous emmène un peu plus loin dans l'expérience surf ! Debout sur une planche de surf dynamique, le visiteur équipé d'un masque de réalité virtuelle se retrouvera dans la peau d'un surfeur ! Mouvement, vision à 360°, vent, embruns..., le tout accompagné d'une musique pour surfer comme un pro une vague mythique ! Sensations et émotions sont au rendez-vous de ce surf trip entre fiction et réalité !

Biarritz Océan : Musée de la mer et Cité de l'Océan

Face au rocher de la Vierge, dans un cadre d'exception et une architecture Art déco, l'Aquarium s'est offert récemment un superbe lifting ! Il vous propose dorénavant une visite originale des fonds marins... De la construction en 1932, inaugurée le 10 août 1933, à l'agrandissement en 2011, il doit beaucoup à l'océanographe Léopold de Folin, grand visionnaire de l'époque qui avait déclaré : « Il est absolument nécessaire que Biarritz accepte énergiquement cette situation exceptionnelle, en créant chez elle un foyer d'études qui deviendra un centre sur lequel on convergera de toute part... ». Ce lieu emblématique a franchi la barre des 80 ans et continue à vous inviter à un voyage étonnant, dans un site qui est passé de 3 500 à 7 000 m². Le visiteur remonte le « Gulf Stream » pour arriver en mer des Caraïbes puis, dans l'Indo-Pacifique. Il croise et observe ainsi la faune du golfe de Gascogne, fait ensuite connaissance avec les phoques, acteurs inoubliables en vision subaquatique et sur leur plage en terrasse. Après, vous découvrirez les espèces de l'Atlantique Nord avant de rencontrer des poissons multicolores et les coraux des Caraïbes dans

un lagon de 11 m. L'aquarium géant de 1 500 m³ où évoluent sept espèces de requins dont les étonnants requins-marreaux est un spectacle à couper le souffle ! Une rencontre inattendue avec des requins, des raies, des bancs de barracudas, dans un décor surprenant ! Bien sûr, collections et expositions diverses concernant la pêche et la faune du golfe de Gascogne complètent ce panel ! Ne manquez pas le repas des phoques, tous les jours à 10h30 et 17h sur la terrasse panoramique où est installé leur bassin.

Pendant les vacances scolaires, des animations quotidiennes sont proposées aux visiteurs : à table avec les requins, les tortues...

 **AQUARIUM DE BIARRITZ** ★★★★★
Plateau Atalaye

Entrée par l'esplanade du Rocher de la Vierge
BIARRITZ

☎ 05 59 22 75 40

www.aquariumbiarritz.com

contact@biarritzocéan.com



Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Selon les saisons de 9h30 à 19h, de 14h à 19h, de 9h30 à 20h, et de 9h30 à minuit. Infos sur www.aquariumbiarritz.fr. Adulte : 14,90 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 10,50 €. Réduit (étudiant, demandeur d'emploi, personnes handicapées) : 11,90 €. Famille nombreuse (2 adultes et 3 enfants) : -2 € par entrée. Ticket combiné Aquarium et Cité de l'Océan : adulte : 22,50 €, enfant : 14,90 €, réduit (étudiant, demandeur d'emploi, personnes handicapées) : 17,90 €. Famille nombreuse (2 adultes et 3 enfants) : -2 € par entrée. Label Tourisme & Handicap. 1h de parking gratuit offert aux visiteurs (Vinci Bellevue et Sainte-Eugénie). Restauration sur place. Boutique. Animations.

Le Rocher de la Vierge

Le Rocher de la Vierge est un des emblèmes de la ville de Biarritz. C'est sur l'initiative de Napoléon III qu'a été percé ce rocher qui devait servir de point d'ancrage à une digue protégeant un port-refuge. Il doit son nom

actuel à la statue de la Vierge édiflée sur son sommet en 1865. Elle devait accueillir les marins retournant au port. L'ancienne passerelle en bois, qui le relie au rivage, a disparu, pour laisser place à une passerelle en acier résistant mieux aux assauts répétés des vagues. De ce port rêvé par Napoléon III, il ne reste donc que ce rocher et sa Dame sans oublier la vue imprenable sur la cité ! La promenade est à recommander vivement. On ne peut quitter Biarritz sans aller au pied de cette vierge.

■ **ROCHER DE LA VIERGE** ★★
Esplanade du Rocher de la Vierge
BIARRITZ

Ainhoa

A 25 km de Bayonne et tout juste 3 km de l'Espagne, Ainhoa est l'un des plus typiques et charmants villages du Pays Basque. Le vert de ses collines se marie au rouge et blanc des façades de ses maisons labourdines ou navarraises. Fondée au XIII^e siècle par les Prémontés, la bastide servait d'étape aux pèlerins de Saint-Jacques. On ne se lasse pas d'admirer les trésors simples et colorés de cette cité miniature : la rue principale est bordée de vieilles maisons à toits de tuiles débordants de façades reblanchies chaque année à la chaux, elles-mêmes égayées de colombages et de volets peints en vert ou en rouge sang de bœuf. Un incendie causé en 1629 par l'invasisseur espagnol les brûla toutes sauf une. Elles datent donc, pour la plupart, des XVII^e et XVIII^e siècles. A part cela, rien ne manque, ni le fronton communal de pelote basque, ni l'église typique avec ses deux étages de galeries intérieures, réservées aux hommes. Édiflée au XIV^e siècle, elle a fait l'objet de transformations successives au XVI^e et XVII^e siècles. Elle est remarquable par son cœur en boiseries dorées ainsi que par son beau retable. Tout autour, le cimetière donne l'exemple des sépultures traditionnelles du Pays Basque et de ses stèles discoïdales ou tabulaires. Pour ne pas partir seul à la découverte de ce village classé, l'office de tourisme d'Ainhoa propose des visites accompagnées tout au long de la période estivale et toute l'année pour les groupes (réservations obligatoires).



Le Rocher de la Vierge, Biarritz.

Izadia, parc écologique à Anglet

Sur la côte basque, à l'embouchure du fleuve Adour qui sert de frontière naturelle entre les départements des Landes et des Pyrénées-Atlantiques, au bord de l'océan Atlantique, le parc écologique d'Anglet, Izadia, est une nouvelle destination de balade pour les amoureux d'air pur et de nature préservée.

Ce site de 14 hectares recèle les derniers vestiges de ce que les scientifiques appellent les « milieux dunaires » du littoral de la côte basque, milieu propice au développement d'espèces endémiques, végétales ou animales. À l'entrée du parc, la Maison de l'environnement présente les divers phénomènes écologiques du lieu : migrations d'oiseaux, de poissons, espèces animales et végétales qui peuplent le parc.

Dans le parc, un parcours organisé en 10 étapes permet d'observer une faune et une flore riches et diversifiées grâce à la situation unique d'Izadia entre fleuve, lacs et océan. Des visites commentées sont organisées (uniquement en français pour l'instant). On peut aussi, à l'aide d'un lecteur audio-vidéo interactif (l'écran tactile est guidé par GPS), à louer sur place, découvrir le parc de façon ludique et instructive (en français, anglais, espagnol).

Saint-Jean-Pied-de-Port

Saint-Jean-Pied-de-Port tient son nom de sa situation, car cette ville est au pied du port ou col de Roncevaux au confluent des trois « nives », les rivières d'Arnéguy, de Lauribar et de Béhorléguy. La ville a été édifée au XII^e siècle. Depuis dix siècles, et encore aujourd'hui, elle a été pour les pèlerins une halte sur le chemin de Compostelle avant de franchir les Pyrénées et de rejoindre,

800 km plus loin, Santiago de Compostela en Espagne. Au Moyen Âge, le pèlerin était équipé du bourdon (bâton à crosse), de la coquille et de la calebasse, il entraînait dans la vieille ville par la porte Saint-Jacques.

Plus de 20 000 pèlerins de soixante nationalités différentes passent chaque année à Saint-Jean-Pied-de-Port et franchissent les Pyrénées par le col de Roncevaux ou le col du Somport en traversant le vignoble du Jurançon, les coteaux béarnais et les montagnes basques.

Du Pont-Neuf, au cœur de la ville, vous apercevrez les maisons anciennes baignant dans la Nive avec leurs balcons de bois, le vieux pont Notre-Dame et les contreforts de l'église se détachant sur le rideau de verdure qui couvre la colline escarpée de la citadelle.

Vous découvrirez également des bijoux historiques, la porte Notre-Dame, au-dessus de laquelle est nichée une copie de la Vierge à l'Enfant qui, lors des guerres de religion, trouva refuge en Haute-Navarre et ne fut jamais restituée. Grâce aux noms des maisons et leur date de construction, l'histoire de certaines familles peut encore s'y lire, la maison Mansart, majestueux hôtel de style Louis XIV en pierre de taille, située sur la place du marché, la rue d'Espagne qu'empruntaient les pèlerins pour repartir, les auvents richement sculptés, les linteaux portent encore des inscriptions originales et même des enseignes de métiers d'autrefois.

Côté gastronomie, Saint-Jean-Pied-de-Port, dit Donibane Garazi en basque, offre aux plus fins gourmets tout un éventail de produits locaux et de recettes traditionnelles toutes plus alléchantes les unes que les autres : salmis de palombe, axoa (émincé de viande de bœuf ou de veau relevé avec des épices, des piments et des oignons), poulet basquaise, truitelles, piperade, etc.

NATURE

La Côte Aquitaine s'étend sur un espace naturel riche et diversifié entre océan, montagnes, forêts, vignes, prairies, fleuves, lacs. C'est une nature vivante qui façonne les paysages de ce territoire. Les sites protégés et classés sont très nombreux, à l'image du Parc naturel régional des Landes de Gascogne. Pistes cyclables, sentiers de randonnées, visites guidées, autant de possibilités pour partir à la découverte de ces richesses. . . La façade maritime de la Côte Aquitaine s'étend sur plusieurs centaines de kilomètres ouverts sur

l'océan Atlantique. Au sein de ces différents espaces naturels évoluent de nombreuses espèces végétales et animales dont certaines sont rares et protégées.

La nature brute ou aménagée est présente partout et ne demande qu'à être découverte et préservée, qu'il s'agisse de jardins, de parcs, de prairies, de forêts, de plages, de vignes. . . D'ailleurs la Gironde, Les Landes et le Pays Basque participent chaque année, au mois de mai, à l'événement national : la Fête de la Nature.

GÉOGRAPHIE

La Côte Aquitaine s'étend sur une superficie de 22 258 kilomètres de la Gironde jusqu'au Pays Basque. Les zones rurales couvrent une part importante du territoire : vignobles, prairies, forêts, marais. . . La région est cernée à l'ouest par l'océan Atlantique. L'océan permet d'ailleurs à la Côte Aquitaine de bénéficier d'un climat plutôt doux mais instable.

Les principaux cours d'eau du secteur sont la Garonne et l'Adour.

Climat

La Côte Aquitaine, bordée par l'Atlantique, est sous l'influence d'un climat océanique. Les vents d'ouest et du nord-ouest sont les plus courants, engendrant la pluie. Les précipitations sont inégales suivant le territoire : les contreforts pyrénéens du Béarn et du Pays basque sont parmi les plus arrosés alors qu'en Gironde et dans les Landes, les épisodes pluvieux sont plus modérés. Tout de même, dans l'ensemble, le soleil brille plus que la pluie ne tombe. C'est au

printemps et à l'automne que le temps est le plus instable alors que l'été est plutôt chaud et sec, tout en connaissant des épisodes orageux. L'hiver, quant à lui, est doux et pluvieux mais peut connaître quelques vagues de froid.

Relief

La Côte Aquitaine est un territoire ouvert sur l'océan, essentiellement composé de basses terres. Les Landes proposent une immense surface plane où s'étend 1 million d'hectares de pins maritimes. Le Bordelais est également peu accidenté. Le relief le plus impressionnant de la Côte Aquitaine se trouve évidemment au sud avec les Pyrénées basques et béarnaises. D'ouest en est les montagnes s'élèvent petit à petit. Ainsi les montagnes béarnaises sont plus hautes que les basques. En effet les Pyrénées basques sont qualifiées de moyennes montagnes, elles sont plus aérées et moins compactes, permettant ainsi la circulation via des routes transpyrénéennes assez fréquentées.



La rivière Leyre.

Littoral

Si l'on excepte la parenthèse du bassin d'Arcachon, on peut descendre le long de la Côte Aquitaine (longue de plus de 300 km) presque d'un trait de la pointe de Grave à la Bidassoa, au pied des Pyrénées et au bord de l'Espagne. Du nord au sud se succèdent côtes sauvages et stations balnéaires aux caractères particuliers notamment en Gironde : Andernos-les-Bains, Carcans, Montalivet, Pyla-sur-Mer etc. L'échancrure du bassin d'Arcachon représente 80 km de plages. Outre ses activités touristiques, ce bassin alimenté par la Leyre et le jeu des marées est un site délicieusement préservé. Il offre de multiples paysages entre mer et forêt : la pointe du Cap Ferret, qui abrite d'innombrables espèces végétales et animales, les parcs à huttes de plus de 800 km, l'île aux Oiseaux, le banc d'Arguin dont les dimensions varient

en permanence au gré des marées. De plus, située sur la commune de La Teste-de-Buch, se dresse la plus grande dune d'Europe : la dune du Pilat. D'une hauteur variant de 107 à 117 m, elle s'étire sur 2,7 km de longueur et 500 m de largeur. Sensible aux caprices du vent, elle est en perpétuel mouvement. Elle recule chaque année de quelques mètres, et, suivant les vents et les saisons, son altitude varie de 2 à 3 m. C'est la côte d'Argent qui prend ensuite le relais. Ainsi baptisée en 1905 par un journaliste poète (ou vice versa), la longue plage blanche landaise s'étend sur 106 km, de Biscarosse, au nord, à l'embouchure de l'Adour. Le surf et le farniente se partagent les faveurs de ceux qui la fréquentent à Mimizan, Hossegor, Capbreton ou à Vieux-Boucau. La configuration du paysage témoigne, à Biarritz, Saint-Jean-de-Luz ou Hendaye, du perpétuel combat auquel se livrent l'océan et la terre.

FAUNE ET FLORE

Les territoires très divers de la Côte Aquitaine abritent une multitude d'espèces végétales et animales. Les différents milieux naturels qui possèdent chacun leurs propriétés et particularités présentent donc une faune et une flore parfois rares et protégées. Le capital nature de la Côte Aquitaine est exceptionnel, de l'océan Atlantique en passant par la forêt des Landes ou encore l'estuaire de la Gironde, les espèces à découvrir sont multiples. Côte faune, balbuzard pêcheur, salamandre tachetée, sittelle torchepot, grèbe huppé, truite fario composent entre autres le patrimoine naturel d'Aquitaine. Côté flore, les visiteurs pourront découvrir au fil de leurs balades la renoncule de Baudot, la potentille argentée, l'œillet superbe, etc. Notez que chaque année la région met en place les Journées Aquitaine Nature : des centaines d'animations gratuites sur les différents sites naturels de la région et notamment de la Côte Aquitaine, pour en faire découvrir les trésors et sensibiliser à leur préservation.

Faune

Un grand nombre d'espèces animales font l'objet de mesures de conservation, de même des espèces dites « invasives » sont l'objet de mesures de régulation. La Direction Régionale de l'Environnement de l'Aménagement et du Logement met en place et coordonne ces mesures de protection. Trois espèces sont particulièrement menacées : le gypaète barbu, le vautour percnoptère, le vison d'Europe. De même les chauves-souris ou le milan royal sont l'objet d'un plan de restauration. L'emblématique ours des Pyrénées fait également partie de la liste des espèces en danger. En ce qui concerne les espèces invasives on peut citer le ragondin, la tortue de Floride, la grenouille taureau... Huit espèces de poissons migrateurs bénéficient d'un plan de préservation dont le saumon atlantique, l'anguille européenne, de la truite de mer, la grande alose, l'alose feinte, l'esturgeon européen, la lamproie fluviatile et la lamproie marine.

La région est également située sur un grand axe migratoire. Le printemps est alors l'occasion de voir défiler des milliers d'oiseaux au dessus de nos têtes. Le littoral aquitain est riche en zones humides aussi la halte est propice pour ces oiseaux. On peut donc admirer les grues cendrées qui hivernent dans nos territoires, les oies cendrées, ou encore les milans royaux. Plusieurs sites d'observation existent en Nouvelle Aquitaine : la Pointe de Grave ou encore la Pointe du Cap Ferret.

Flore

Tout comme la faune, la flore présente en sur la Côte Aquitaine est riche et diversifiée puisqu'elle peut évoluer dans différents milieux naturels. Nombreuses espèces de plantes sauvages sont menacées et font l'objet de mesures de conservation. C'est notamment le cas de l'angélique des estuaires.

Les anciennes régions Aquitaine et Poitou-Charentes (aujourd'hui regroupées dans une seule et même région) ont mis en place le Conservatoire Botanique National Sud-Atlantique dont la mission est de connaître et protéger la biodiversité végétale dans ces deux territoires. Son siège est situé dans le Bassin d'Aquitaine, à Audenge, dans le domaine de Certes. Saint-Jean-de-Luz accueille également le relais méridional.

Parcs et réserves naturelles

La Côte Aquitaine possède en son territoire un parc naturel régional : le parc naturel marin du Bassin d'Arcachon. Par ailleurs différents sites sont classés réserves naturelles nationales. C'est le cas entre autres du banc d'Arguin, d'Ossau, de l'étang de Cousseau, des prés salés d'Arès Lège-Cap-Ferret, du marais d'Orx... De même, d'autres espaces naturels bénéficient d'un arrêté préfectoral de protection de biotope. C'est le cas par exemple sur le site de Lesqueblanque, à Saint-Aubin de Médoc sur Gironde, afin de protéger la seule station d'une espèce de papillons nommée Azuré de la Sanguisorbe.

Réserves naturelles

■ PARC NATUREL DES LANDES DE GASCOGNE

Maison du Parc
33, route de Bayonne
BELIN-BÉLIET

☎ 05 57 71 99 99

www.parc-landes-de-gascogne.fr
info@parc-landes-de-gascogne.fr

Ouvert toute l'année. Accueil du lundi au vendredi de 9h à 17h30. Renseignements et réservation par téléphone ou mail.

Entre continent et océan, entre les sources de la Leyre et le bassin d'Arcachon, les landes de Gascogne, classées parc naturel régional en 1970, livrent des paysages forestiers et maritimes.

Les quelque 262 000 ha du parc offrent, le long de la vallée de Leyre, dans un horizon infini de pinèdes, un environnement superbe dans les couleurs changeantes du ciel aquitain où se laisse découvrir un patrimoine naturel riche d'une flore et d'une faune exceptionnelles. Les plus curieux peuvent y apprendre comment vivaient les gens de « la grande lande » comme on la nommait au temps où elle était parcourue par les bergers. Puis comment, au siècle dernier, naquit l'immense « pignada » (la forêt de pins), et enfin ce qu'il advint de l'exploitation du bois et de la résine au cours des dernières décennies. En cinquante ans, la surface de la forêt tripla, dépassant le million d'hectares. Les moutons et les bergers disparus, une nouvelle économie s'imposa dans une société recomposée autour du métayage et de métiers naissants : résiniers, scieurs, débardeurs et autres muletiers... Le pin, exploité pour sa résine (qui donnait colophane et essence de térébenthine) devint « l'arbre d'or ».



Parcs animaliers

Grands fauves, reptiles, oiseaux migrateurs, lapins... Plusieurs parcs animaliers et zoos sont présents sur la côte-Aquitaine, voici quelques idées de visites.

Gironde :

► **Animalia Parc, Naujac-sur-Mer.** Au cœur du Médoc, visitez une ferme aux multiples animaux : pigeons, poules, cygnes, vaches, moutons, chèvres...

► **Zoo du Bassin d'Arcachon, la Teste de Buch.** Sur un territoire de 14 hectares, partez à la découverte de magnifiques animaux et notamment de centaines de fauves !

► **Zoo de Bordeaux Pessac, Pessac.** Ce charmant zoo vous propose tous les animaux traditionnels que l'on s'attend à trouver au sein d'un zoo. Ainsi girafes, loutres, lions, panthères, wallabies ou encore pandas roux se succèdent pour le plaisir des petits et grands.

► **Musée aquarium d'Arcachon, Arcachon.** En plein cœur du Bassin d'Arcachon, découvrez une faune aquatique incroyable : étoiles de mer, tortues, dorades...

► **Parc ornithologique du Teich, le Teich.** Il s'agit d'un espace naturel protégé d'une grande richesse. C'est un incroyable espace naturel qui abrite de nombreuses espèces animales. Un lieu privilégié pour l'observation des oiseaux sauvages, au cœur de forêts, marais, prairies et lagunes. 120 hectares d'une nature flamboyante. On peut effectivement y observer des centaines d'espèces d'oiseaux, migrateurs ou sédentaires, ainsi que plusieurs espèces protégées.

► **Terres d'Oiseaux, Braud et Saint-Louis.** C'est sur l'Estuaire de la Gironde que ce site vous propose l'observation d'un grand nombre d'oiseaux migrateurs. Grands échassiers, passereaux, oiseaux nicheurs sur près de 116 hectares.



La forêt des Landes, Arcachon.

Landes :

► **Zoo de Labenne, Labenne.** Proche de l'océan, le zoo de Labenne s'étend sur près de 5 hectares où de nombreux animaux évoluent : zèbres, girafes, singes, reptiles...

► **Parc animalier de Nahuque, Mont-de-Marsan.** Il accueille de nombreuses espèces animales sauvages et domestiques. Ainsi petits et grands apprécieront le contact avec les chèvres naines, lamas, ânes, cygnes noirs et autres oiseaux...

► **Reptilium La Grande Tropicale, Veille-Saint-Girons.** En période estivale partez à la découverte de serpents, lézards, caïmans, caméléons...

► **Reptilium de Labenne, Labenne.** Boas, pythons, lézards, couleuvres, tortues... Découvrez ces étranges animaux le temps d'une visite à la fois distrayante et éducative. Notez que le reptilium accueille la plus large collection de crocodiles en Aquitaine.

► **Le Paradis des Papillons, Sanguinet.** Au sein d'une serre retrouvez des papillons en provenance de la terre entière. Vous en prendrez plein les yeux.

Pyrénées Atlantiques :

► **La Forêt des Lapins, Ixassou.** Petits, dodus, géants, à poils longs, angora... Parcourez des kilomètres de sentiers et découvrez un nombre impressionnant de lapins différents. Le plus gros pèse près de 14 kg !

► **Parc animalier Etxola, Sare.** Près des grottes de Sare, ce parc animalier propose un grand nombre d'animaux domestiques : canards, pigeons, cochons se baladent en liberté dans le parc. Par ailleurs découvrez de nombreux oiseaux, rongeurs, vaches, ou encore daims et dromadaires...

► **Musée de la Mer, Biarritz.** En plein cœur de la belle ville de Biarritz et sur plusieurs étages découvrez de nombreuses espèces aquatiques : méduses, poissons, étoiles de mer... La visite peut désormais être couplée avec la Cité de l'Océan et du Surf.

Jardins

À l'origine, Bordeaux était doté d'un jardin botanique en centre-ville. En 2002, la ville a créé sur la rive droite, le jardin botanique Bordeaux-Bastide pour la conservation des espèces botaniques régionales, (s'appuyant sur un des plus grands herbiers de France). Son originalité est son organisation thématique. Un plan d'eau qui regroupe les plantes aquatiques, une zone reproduit onze milieux naturels du bassin aquitain, un champ de cultures rassemble les plantes utiles en relation avec les activités humaines. Un jardin communautaire est proposé aux riverains pour le plaisir du jardinage. Quant aux serres, elles rassemblent une végétation méditerranéenne et australe.

ÉCONOMIE

Le secteur primaire est relativement important dans l'économie de la Côte Aquitaine, un territoire où la tradition rurale est très présente. Les secteurs privilégiés sont donc l'agriculture, la sylviculture, la pêche ou encore l'aquaculture. Le secteur industriel n'est pourtant pas mis à l'écart notamment l'industrie aéronautique et spatiale y est bien implantée, essentiellement à Bordeaux. Du côté du Pays Basque, outre le port de Bayonne, plateforme phare du secteur industriel, Anglet se démarque avec l'implantation sur ses terres de l'usine Dassault Aviation. Le tertiaire reste un secteur qui emploie un grand nombre d'actifs. Le tourisme joue un rôle essentiel dans l'économie de la région. Cette activité se concentre essentiellement le long de la Côte d'Argent : la côte landaise et la côte basque.

Ressources naturelles

L'eau fait bien sûr partie de la plus importante ressource naturelle de la Côte Aquitaine. Notez d'ailleurs la présence de l'estuaire de la Gironde qui est le plus grand estuaire d'Europe, sans compter un réseau de cours d'eau important et les nombreux étangs, marais... La Côte Aquitaine recèle d'autres richesses que l'eau comme la forêt avec l'un des plus grands massifs forestiers, riche par sa variété d'essences (pins, chênes, hêtres...). Le sous-sol a permis aussi l'exploitation d'un gisement de pétrole sur le bassin de Parentis-en-Born dans les Landes.

Agriculture

Les secteurs agricoles, sylvicoles et les activités marines et aquacoles jouent un rôle majeur dans l'économie de la Côte Aquitaine, en matière de création de valeur ajoutée, d'exportation et d'emplois. Au Pays Basque par exemple, le secteur agricole représente 6 % de l'activité locale contre 3 % pour le reste du pays. Production avicole, élevage bovin, production de vins d'appellation, culture de maïs, d'asperges, de piments, de kiwis, de fraises etc, on trouve de tout sur la Côte Aquitaine.

Industries

L'agriculture occupe une place prépondérante dans l'économie de la Côte Aquitaine, aussi tout naturellement l'industrie agroalimentaire va s'imposer comme le premier employeur industriel du territoire. Outre ces filières traditionnelles que sont l'agro-alimentaire et l'industrie du bois et du papier, l'industrie sur la Côte Aquitaine repose sur de puissantes filières de haute et moyenne technologies (aéronautique, espace-défense, chimie,

pharmacie, matériaux). Des activités émergentes à haute valeur ajoutée se développent, comme le laser-optique, les biotechnologies, les énergies renouvelables, les nanomatériaux... On dénombre en Nouvelle-Aquitaine quatre pôles de compétitivité (ils développent des synergies sur un même territoire entre les entreprises, les centres de formation et les unités de recherche) : Aerospace valley (aéronautique et spatial avec la région Midi-Pyrénées), Route des Lasers (laser et optique) en Gironde, Xylofutur (filière bois) et Prod'Innov (nutrition et santé), tous labellisés par l'État. Trois projets de pôle peuvent être rajoutés : CREADH (construction et habitat durable), Aquivin (vigne et vin), Avenia (énergies nouvelles). Ils conviendrait d'ajouter la création de clusters (concentration dans un même lieu d'entreprises industrielles, de recherche et d'enseignement supérieur) entrepris sur la Côte Aquitaine, un cluster tourisme, un cluster agro-alimentaire et un cluster glisse situés en Pays Basque.

Tertiaire

La Côte Atlantique n'est pas une exception française et connaît un secteur tertiaire fort. La grande majorité des salariés est employé dans le secteur tertiaire. Dans le Pays Basque par exemple, l'ensemble du tertiaire génère plus de 70% de l'emploi total. Une tendance qui est sensiblement la même dans les départements de la Gironde et des Landes. Cet ancrage dans le tertiaire contribue à la préservation de l'emploi sur la Côte Aquitaine. Les principaux secteurs d'activité sont l'administration publique, la santé, l'action sociale, l'éducation, le commerce, les services aux particuliers (services personnels et domestiques et les hôtels, cafés et restaurants), les services aux entreprises (activités de conseils et d'assistances – juridiques et comptables – et les activités opérationnelle – intérim, nettoyage, etc.) et les transports routiers de marchandises et de voyageurs.

Tourisme

La Côte Aquitaine est placée dans le haut du classement des territoires les plus touristiques de France. Le littoral atlantique, les montagnes pyrénéennes, ses espaces préservés, son patrimoine ainsi que son climat attirent un nombre important de touristes français ou étrangers (1/4 des séjours sont réalisés par des étrangers). Les départements de la Gironde, Les Landes et le Pays Basque attirent les visiteurs chacun pour ses propres atouts, qui le tourisme rural, qui le tourisme balnéaire, qui le tourisme viticole mais le tourisme gastronomique pour tous !

HISTOIRE

Mille pages ne suffiraient pas à raconter siècle par siècle les vicissitudes historiques qui secouèrent ce territoire. De la Gironde au Pays basque en passant par les Landes, les touristes curieux d'apprendre picorent les divers vestiges illustrant une histoire. Ils reconstituent, ce faisant, une chronologie palpable dont la trame raconte le rattachement à l'Empire romain par Publius Crassus, lieutenant de Jules César (56 av. J.-C.), la prospérité du I^{er} au III^e siècle, l'occupation des Wisigoths (413), l'incorporation aux Etats francs par Clovis (507), l'invasion des Vascons (580), la division de l'Aquitaine en deux principautés (duché d'Aquitaine et duché de Gascogne au VI^e siècle), le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Louis le Jeune puis la dissolution de l'union et son remariage à Henri Plantagenêt (1152), le rattachement consécutif de l'Aquitaine à la Couronne d'Angleterre pour trois siècles, la guerre de Cent Ans (1337-1453), la victoire de Charles VII et la réintégration de l'Aquitaine à la couronne de France, les guerres de Religion, l'autoproclamation de Bordeaux comme République autonome avec l'aide des Anglais en 1649, la fixation des dunes par l'implantation de pins dans les Landes par Brémontier en 1786, le déclin du XIX^e siècle, mais le début des stations balnéaires, etc., jusqu'à nos jours.

Préhistoire

La Côte Aquitaine est peuplée depuis la préhistoire comme l'atteste, en personne, l'homme dit de Cro-Magnon dont on vint troubler le repos millénaire un jour de 1868... La Gironde, comme les Landes et le Pays Basque présentent sous diverses formes leurs souvenirs préhistoriques. En Gironde, la grotte de Pair-Non-Pair est une des plus remarquables grottes ornées du début du Paléolithique supérieur. Découverte à la fin du XIX^e siècle, elle est le seul site préhistorique visitable dans le département. La découverte de nombreux outils en os, de silex et des restes osseux d'animaux atteste une occupation du site s'échelonnant du Moustérien (-80 000 ans) à la fin du Périgourdien supérieur (-18 000 ans). Dans les Landes, un musée de la Préhistoire présente à Brassempouy l'exposition des fouilles des grottes du Pape et des Hyènes où l'on découvrit la dame éponyme (de Brassempouy), sculpture de visage féminin vieux de 25 000 ans. Un circuit pédestre accessible à tous rappelle, dans un décor naturel, l'histoire du monde de 4,6 milliards d'années aux hommes du Néolithique : les premiers amphibiens, les poissons du Dévonien, les grands dinosaures jusqu'à leur extinction (le plus grand brachiosaure du monde : 14 m de haut et 30 m de long...), les premiers reptiles volants, les premiers oiseaux, les grands mammifères, l'évolution de l'Homme. Dans les Pyrénées-Atlantiques, les grottes de Sare, d'Isturitz et d'Oxocelhaya (Saint-Martin d'Arberoue) portent des traces d'arts rupestres.

Antiquité

► **Les vestiges gallo-romains.** Un peu éparpillés, les souvenirs gallo-romains sont également nombreux sur la Côte Aquitaine. En Gironde, d'antiques ruines sont visibles à Bourg et à Bordeaux (palais Gallien), on a mis au jour à Plassac une villa aux mosaïques remarquables. Dans les Landes, Dax figure le type même de la cité lacustre créée par les Romains. La toute petite partie des remparts qu'elle a conservée était qualifiée par les archéologues du siècle dernier de « type le plus beau en France d'enceintes gallo-romaines », Sordes l'Abbaye réserve la surprise des vestiges de sa belle villa gallo-romaine avec thermes et bel ensemble de mosaïques du IV^e siècle, à Sanguinet, enfin, le lac livre petit à petit les temples, routes et ponts romains, habitats et camps protohistoriques et autres pirogues abandonnées par des pêcheurs sur les bords d'anciennes rivières.

Moyen Âge

► **Le Moyen Âge des bastides.** Alors que le mot désignait d'abord un ouvrage militaire ou une ville fortifiée, il prend au XIII^e siècle le sens d'habitat nouvellement construit (nova bastida). Répondant à un aménagement volontaire, les bastides visent à regrouper la population dispersée, à multiplier les échanges commerciaux et à se protéger, le cas échéant. Dans la première partie du Moyen Âge, en effet, les villes étaient construites sans planification architecturale autour de l'église, attestant de l'importance de la vie spirituelle. La place centrale de la bastide est au contraire un espace voulu commercial (foires et marchés s'y tiennent), civique et municipal (la maison du Sénéchal ou celle du Gouverneur ont pignon sur la place). L'église, elle, s'élève à un angle de la place pour manifester le recul du pouvoir spirituel (le clergé), sur le pouvoir temporel...

Les visiter procure souvent une impression plaisante d'anachronisme. Des 315 bastides actuellement répertoriées en France, on en observe quelques-unes dans les Landes à Geaune, Grenade-sur-l'Adour, Saint-Justin, ou La Bastide-d'Armagnac, en Gironde à Blasimon, Cadillac, Créon, Libourne, Monségur, Pellegrue ou Sainte-Foy-la-Grande, tandis que les Pyrénées-Atlantiques abritent celles de Sauveterre-de-Guyenne, Labastide-Clairence, Ainhoa...

De la Renaissance à la Révolution

► **Le pays de coccagne.** La fin de la guerre de Cent Ans marque le début de l'intégration française, en 1462, après 10 années de punition de Bordeaux. Louis XI y crée un Parlement et libère son commerce. L'usage du gascon est alors interdit dans les actes officiels à Bordeaux. Le temps des mousquetaires. 1615 : Louis XIII vient à Bordeaux pour épouser Anne d'Autriche, infante d'Espagne, mais doit repartir sous escorte pour parer aux huguenots, hostiles

à sa politique fiscale. Les troupes de Louis XIII reviennent prendre Nérac, Coutras, Bergerac et le bordelais. Après des années d'épidémie (peste) et de disette, les croquants révoltés contre l'augmentation des taxes sont écrasés à La Sauvetat du Dropt en 1637. 1648 : pour pouvoir faire la guerre contre les Autrichiens, Mazarin avait levé de nouvelles impôts. Le Parlement de Bordeaux mène la Fronde en Guyenne contre l'absolutisme royal, Condé traite avec l'Espagne et lève des troupes en Guyenne, mais se rend en 1649. Issu de cette Fronde parlementaire, un gouvernement révolutionnaire communal, l'Ormée, s'installe à Bordeaux en 1651. Turenne qui a restauré l'autorité du roi à Paris fait capituler Bordeaux en 1653. En 1659, le traité des Pyrénées (signé à l'île aux faisans sur la Bidasoa) met fin à la guerre avec les Espagnols et rattache le Roussillon et la Cerdagne à la France (depuis, les frontières avec l'Espagne n'ont pas bougé). En 1660, Louis XIV vient se marier à Saint-Jean-de-Luz. L'embouchure de l'Adour est stabilisée. Fortification de Bayonne et construction de Mont-Louis (Pyrénées catalanes) par Vauban.

De la Révolution au XXI^e siècle

► **La Révolution et l'Empire.** Avec un temps de retard (le Sud-Ouest est à une bonne semaine à cheval de la capitale), la région suit la révolution parisienne ; Bordeaux est girondine par définition. 1789 : des bandes de paysans armés brûlent des châteaux pour détruire les droits des seigneurs consignés dans leurs archives. En 1793, Tallien vient instaurer la Terreur à Bordeaux, puis l'arrête sous l'influence de son amie Thérésia Cabarrus. En 1808, les troupes de Napoléon passent par Bayonne (et par la Catalogne) pour imposer le blocus continental au Portugal et pour placer le frère de Napoléon sur le trône d'Espagne. Développement du tabac dans le Sud-Ouest. Maine de Biran (né à Bergerac, 1766-1824) écrit ses œuvres philosophiques.

► **Restauration et Second Empire.** En 1814, l'armée anglaise passe les Pyrénées et prend Bordeaux. Biarritz devient un lieu de villégiature du Second Empire grâce à l'impératrice Eugénie. Entreprises à la fin du XVIII^e par Brémontier, les plantations de pins sont étendues pour assainir les Landes, et surtout les grands crus de Bordeaux sont définis, permettant d'asseoir une renommée mondiale.

► **III^e République.** Bordeaux devient provisoirement capitale de la France en 1871. Avec l'instauration de la III^e République, Bordeaux cesse de battre monnaie pour les particuliers.

1906 : la ré-instauration du congé dominical aide au démarrage du football-rugby. C'est la naissance de l'ovalie dans le Sud-Ouest.

Déclin démographique, migration pour devenir fonctionnaire à Paris. « Le Nord travaille, le Sud gouverne » se console-t-on parfois. . .

1915-17 : transfert dans le Sud-Ouest, loin du front, des industries d'armement, textiles (habits militaires), chimiques (explosifs) et aéronautiques (Latécoère).

Dans l'entre-deux-guerres, installations d'immigrants belges, italiens, espagnols (l'agriculture qui s'est peu modernisée a besoin de bras).

1940 : Bordeaux redevient très provisoirement capitale de la France. Durant la Seconde Guerre mondiale, la région est coupée par la ligne de démarcation durant deux ans, avant d'être totalement occupée par les Allemands en 1942. Le Sud-Ouest est libéré par les résistants en 1944.

► **L'après-guerre.** 1964 : création des régions administratives autour de métropoles dont l'Aquitaine pour Bordeaux. construction du pont Saint-Jean (1965) et du pont d'Aquitaine (1967). Le patrimoine mondial s'enrichit des grottes de Lascaux (1979), de la cathédrale Saint-Front de Périgueux (2002), du canal du Midi (1996), des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle (1998) et du centre-ville de Saint-Emilion (1999). La région développe son attrait touristique et son image du bien manger et du bien-vivre.

De nos jours

Depuis 1986, les membres du Conseil Régional sont élus au suffrage universel. Le mandat est de 4 ans depuis février 2010. Aux côtés du Conseil Régional siège le Comité économique et social depuis 1992. Depuis 2003 la décentralisation s'accroît. Le tourisme continue à se développer. De nombreuses stations balnéaires s'équipent et se modernisent. La construction du TGV met Paris à 3 heures de Bordeaux. Depuis le 2 juillet 2017, Paris n'est plus qu'à 2 heures seulement de Bordeaux grâce à la création de la LGV Sud Europe Atlantique. Une nouvelle autoroute relie Pau à Bordeaux, et la N10 est devenue une autoroute payante.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

La tradition et le patrimoine sur la Côte Aquitaine sont étroitement liés à la vocation viticole et à la gastronomie. La musique traditionnelle, la tauromachie, les fêtes reflètent un folklore toujours d'actualité. Le basque est encore une langue bien vivante, notamment dans les milieux ruraux.

Patrimoine culturel

Opéra de Bordeaux, chants basques, chansons gasconnes ou populaires du XXI^e siècle, la Côte Aquitaine a abrité et abrite encore de célèbres créateurs et romanciers. La Côte Aquitaine a vu naître et passer entre autres le penseur, philosophe et écrivain des Lumières Montesquieu (le 18 janvier 1689 à La Brède) ou encore les écrivains et dramaturges Jean Anouilh (le 23 juin 1910 à Bordeaux) et Edmond Rostand.

Littérature

De grands noms de la littérature ont fait la fierté de la Côte Aquitaine : Charles Louis de Secondat de Montesquieu, Michel de Montaigne, François Mauriac, Pierre Benoit, Jean Anouilh, Philippe Solers...

Peinture

► **Arts rupestres et préhistoriques.** La remontée au cœur de cette nuit des temps peut être effectuée en Gironde par la visite de la grotte de Pair-Non-Pair à Prignac-et-Marcamps. Il s'agit-là de l'une des plus anciennes grottes ornées au monde. Découverte en 1881, elle constitue l'un des plus formidables témoignages de l'époque préhistorique grâce aux nombreux vestiges (outils, ossements d'animaux). La grotte de Pair-Non-Pair, classée au titre des monuments historiques, est encore au programme de recherches scientifiques préhistoriques et paléontologiques. Dans les Landes, n'hésitez pas à aller visiter le musée de la Préhistoire à Brassempouy, qui renferme des richesses archéologiques découvertes lors de fouilles dans la grotte du Pape. C'est dans cette grotte qu'a été découverte la plus importante collection de statuettes préhistoriques à la fin du XIX^e siècle. Du côté du Pays Basque, enfin, nous vous conseillons la grotte d'Isturitz qui a figé en son sein un troupeau de rennes gravé sur un pilier stalagmitique.

Ginéma

La Côte Aquitaine séduit les réalisateurs par ses espaces naturels. Guillaume Canet a réalisé *Les Petits Mouchoirs* au Cap Ferret en Gironde, tandis que Sylvie Licard originaire de Dax (Landes) a pris le créneau d'un cinéma de témoignages, retraçant la vie rurale. Personne n'a attendu Patrick, pour se rendre au Camping de la Dune, alias le Camping des Flots Bleus à Pyla-sur-Mer, pour découvrir le décor naturel de la trilogie *Camping*. Toujours sur le

bassin d'Arcachon, c'est à la Teste-de-Buch que le film *Papa ou Maman* avec Marina Fois et Laurent Laffite, a été réalisé. Quelques scènes du film de Patrice Chéreau *La Reine Margot*, ont été tournées dans le centre-ville de Bordeaux. Bordeaux et ses environs ont également accueilli Michel Serrault, Annie Grégorio, Clémentine Céliari à l'occasion du tournage d'un téléfilm sorti en 2006, *Monsieur Léon*. Enfin, le très célèbre *Brice de Nice* a mis Les Landes sous les projecteurs.

Patrimoine architectural

Le patrimoine architectural est saisissant avec ses milliers d'édifices protégés au titre des Monuments historiques tant en ce qui concerne l'architecture religieuse que civile. Par pur chauvinisme, nous aurions bien envie de dire que tous les villages girondins, landais ou basques, sont remarquables, mais il existe un classement officiel pour cela nommé Les Plus Beaux Villages de France. Saint-Jean-Pied-de-Port, Ainhoa, La Bastide-Clairence, dans le Pays Basque en font partie. Notez que Bordeaux et son Port de la Lune ainsi que la juridiction de Saint-Emilion sont classés au patrimoine mondial de l'Unesco.

Villes et villages

► **Mémoire du vin et architecture.** Depuis 800 ans, la viticulture et son négoce participent à la richesse de l'économie régionale et sont des moteurs essentiels du commerce extérieur français. Figée dans la pierre des façades ou le bronze des statues, la ville de Bordeaux, qui donna son nom aux plus grands crus, en porte tout particulièrement les traces. Encouragée par l'invasion romaine, ce n'est véritablement qu'au milieu du XVIII^e siècle que la ville de Bordeaux s'affirme comme la cité du négoce du vin : elle va alors s'illustrer par l'essor de son commerce et l'éclat de son architecture. Grâce aux intendants, représentants de l'autorité royale (Claude Boucher, le marquis Louis de Tourny et Nicolas Dupré de Saint-Maur) et des architectes (Gabriel, père et fils, et Victor Louis), la cité médiévale devient une cité classique, et la ville fermée, une ville ouverte, stimulant sa vocation maritime et la présence de commerçants étrangers. On édifie alors la Bourse et les palais de la douane puis les portes d'Aquitaine et Dijeaux... C'est l'âge d'or de Bordeaux qui s'enrichit et s'embellit ! Des années après la fin du règne des intendants et les changements apportés par la Révolution en 1815, c'est la bourgeoisie bordelaise elle-même qui reprend l'initiative : construction du pont de pierre, destruction du château Trompette, création des Quinconces, des allées et des places, alignements. Afin d'afficher leur raison sociale, les négociants enrichis se firent construire de magnifiques demeures ornées de grappes de raisin et des figures de Bacchus. Au total, entre le quartier

des Chartrons et le faubourg Saint-Jean, Bordeaux se dote de 5 000 immeubles de grand style. De plus, son dynamisme portuaire, véritable carrefour de cultures, influença les styles architecturaux assez éclectiques. Le style néoclassique dominant se mêle au style Old England des jardins, au style batave, Renaissance espagnole, oriental... À Bordeaux, la « mémoire du vin » prospère depuis plus d'un millénaire. Au cœur de ses 108 000 ha, « la Belle Endormie » a retrouvé sa vitalité d'antan.

Châteaux

Les châteaux et les forteresses de la Nouvelle-Aquitaine sont les grands témoins des différentes époques historiques qu'ils ont traversés. Outre leur architecture formidable, c'est parfois le propriétaire qui attire la curiosité plus que les pierres. C'est le cas du Château de La Brède où Montesquieu y écrira une partie de son ouvrage *De l'Esprit des Lois*. Toujours en Gironde, le Château Mongenan, planté dans les vignes à Portets, vous ouvre ses portes et vous plonge dans une autre époque le temps d'une visite. Vous y découvrirez notamment son Musée du XVIII^e siècle, son Temple Maçonique et ses jardins classés « Jardins Remarquables » et vous laissez très certainement tenter par une dégustation d'un vin d'appellation Graves du domaine. A Preignac, le Château de Malle se dresse fièrement le long de ses deux ailes, entouré de jardins à l'italienne somptueux. Construit au XVII^e siècle, ce Château classé Monument historique a souffert d'un abandon jusqu'en 1950, année lors de laquelle Pierre de Bournazel entreprend des travaux de rénovation, donnant ainsi à ces pierres un second souffle pour en faire un prestigieux domaine viticole. Du côté du Pays Basque, les paysages qui entourent le château d'Abbadia à Hendaye construit par Violet-le-Duc, nous laissent rêveurs. N'oublions pas le château de Roquetaillade ou celui de Langoiran, tout aussi remarquables.

Architecture religieuse

► **Roman et gothique néo-aquitains.** C'est, affirment les spécialistes, parce qu'elle voit converger sur ses terres quatre voies importantes des chemins de Saint-Jacques, que la Côte Aquitaine est si riche d'ouvrages romans et gothiques. La voie littorale parcourt le territoire du nord au sud et traverse la Gironde et les Landes jusqu'au Pays basque. Parmi les étapes essentielles en Gironde, la superbe abbaye de la Sauve-Majeure était un point de ralliement pour tous les pèlerins du Nord. La voie du Puy relie Puy-en-Velay aux montagnes pyrénéennes et traverse le célèbre village basque d'Ostabat à la confluence des routes de Tours, Vézelay et du Puy.

Un tourbillon roman emmène ainsi le promeneur de la vaste Notre-Dame-de-la-Fin-des-Terres à Souillac ou au portail de Petit-Palais en Gironde. Il l'envoie admirer le chapiteau de Saint-Paul-lès-Dax, la commanderie de Saint-Jacques-de-l'Épée-Rouge à Bessau ou la superbe abbaye de Saint-Sever, dans les Landes. Religieux (le plus souvent), militaires (parfois) ou civils (plus rarement), les monuments romans ponctuent toute la région en se resserrant un peu plus dans un entre-deux-mers riche de choses à voir. Côté gothique, c'est le foisonnement. Touchant d'abord les pays de vignobles (Bordeaux...), son développement s'étend ensuite aux villes de fleuves comme La Réole. L'adoption de la croisée d'ogives donne naissance à des édifices originaux à la fin du XII^e siècle. Le siècle suivant sent les influences du gothique de l'Île-de-France ou de la Champagne, d'une part et du gothique méridional, d'autre part. Des expressions dont on peut mesurer les nuances à travers les nombreux monuments qui demeurent à ce jour. Citons, évidemment, les cathédrales Saint-André de Bordeaux (33) • Saint-Jean-Baptiste de Bazas (33) • Sainte-Marie de Bayonne (64) • Saint-Vincent de Dax (40) • d'Uzeste (33) • les églises, innombrables encore, qui courent toute la région de Fronsac (33) • en passant par Geaune (40).



Château Abbadia, Hendaye.

Traditions et modes de vie

Langue

► **Le basque.** « J'ajoute qu'ici un lien secret et profond, et que rien n'a pu rompre, unit, même en dépit des traités, des frontières diplomatiques, même en dépit des Pyrénées, ces frontières naturelles, tous les membres de la mystérieuse famille basque. On naît basque, on parle basque, on vit basque et l'on meurt basque. La langue basque est une patrie, j'ai presque dit, une religion. Dites un mot basque à un montagnard dans la montagne, avant ce mot, vous étiez à peine un homme pour lui, vous voilà son frère. » Cette observation de Victor Hugo (*Les Pyrénées*) en dit long sur la force de la langue basque... Ancien, autant que mystérieux, le basque cherche encore la source de ses origines. La langue basque présente, en effet, des particularismes évidents pour les oreilles néophytes. Nil ne pourra espérer picorer du sens à partir de bases, même solides, en anglais, espagnol ou allemand... Complexe et originale, l'euskara se distingue tant par sa prononciation (E = é, Z = z, U = ou, S = sh, J = i, X = ch, G = gu, C = k...) que par sa grammaire (qui compte douze déclinaisons) et la syntaxe des phrases. On estime aujourd'hui de 700 000 à 1 million le nombre de bascophones sur l'ensemble des provinces d'Euskadi, soit un tiers des habitants. Les jours de marché, Espelette, Saint-Jean-Pied-de-Port ou Tardets résonnent de ses sonorités et de son rythme. Préservé par l'Euzkaltzaindia, l'Académie de la langue basque, le basque est aussi enseigné de la maternelle au secondaire (dans les ikastolak et les ikas-bi, enseignement bilingue basque français). Depuis quelques années, l'université de Bayonne délivre, en outre, un diplôme d'études basques. Aujourd'hui en Aquitaine, on compte plus de 75 000 bascophones.

► **L'occitan.** Langue romane à part entière, l'occitan est le résultat de l'évolution du latin parlé après la chute de l'Empire romain, comme le sont le français, l'espagnol, l'italien, le portugais, le catalan, le sarde, le roumain ou encore le romanche (Suisse). Langue intermédiaire entre les langues romanes du Sud assez conservatrices (comme l'italien ou le castillan) et un français très influencé par les invasions germaniques du IV^e au VI^e siècle, l'occitan est, en fait, très proche du catalan. Là où le français a changé de nombreux -a latins en [e], l'occitan a conservé le son [a]. Le latin *nasum* fait ainsi *nas* en occitan et nez en français. Il en est de même pour le -o latin métamorphosé en [œ] français : la valeur française, est une *valor* occitane et une *valoris* latine, etc. On voit par là que l'occitan est resté bien plus proche du latin que le français. Et pan sur le nez de ceux qui prétendent que l'occitan n'est rien de plus qu'une déformation du français... L'histoire, d'ailleurs, incite ceux qui la connaissent à ne pas minimiser l'influence de la langue occitane. Du XI^e siècle à la fin du XIII^e siècle, en effet, l'occitan s'impose, notamment avec le mouvement littéraire et philosophique des troubadours, en tant que langue de civilisation européenne. Des cours étrangères l'utilisent comme langue de culture (Piémont, Aragon, Galice), des princes écrivent des poèmes en occitan (Richard Cœur de Lion, le roi d'Aragon...). De grands esprits de l'époque la connaissent et l'emploient aussi bien que le latin (Dante...). Il aurait fallu bien mériter pour tomber au rang de patois ! Malgré le

français qui s'installe, l'occitan reste malgré tout une langue de communication majoritaire du XIV^e siècle à la Révolution française. Durant cette période, la quasi-totalité de la population vivant dans le Sud persiste à parler occitan, malgré mille épreuves parmi lesquelles l'édit de Villers-Cotterêts (1539) remporte le record, François I^{er} y décrétant que l'on ne doit plus employer dans le royaume de France « nul autre langage que le vulgaire français ». La Révolution puis l'école de Jules Ferry (XIX^e siècle) continueront leur travail de sape jusqu'à ce qu'une nouvelle reconnaissance ne s'amorce en 1951 où la loi Deixonne en tolère l'enseignement. En 1980 la première calendreta (école bilingue occitan-français) ouvre à Pau, l'Occitanie tout entière (le sud de la France en gros) en compte désormais une trentaine.

Artisanat

► **Le béret basco-béarnais.** Bien qu'il ait été popularisé par les Basques, le béret est en fait béarnais. Ce sont les bergers qui les tricotaient et s'en servaient non seulement comme couvre-chef, mais aussi comme panier pour la récolte des cèpes ou encore comme gants pour éviter les brûlures. C'est en Béarn également que subsiste la seule industrie du béret en France.

► **La chistera.** L'instrument le plus utilisé au Pays basque est né par hasard en 1856, quand Gantchiki Arotcha joua avec une pelote dans un panier d'osier de forme ovale et oblongue qui servait à ramasser les fruits. L'engin fut perfectionné au fil du temps pour atteindre sa structure actuelle : charpente en châtaignier pour la solidité, frêne pour les fixations, osier pour les côtes qui lui donnent sa courbure et sa souplesse, et cuir pour l'emballage, la bride et le gant, vissé au contre bois de frêne.

► **L'espadrille.** L'ancêtre de l'espadrille chaussait, raconte-t-on, les fantassins du roi d'Aragon au XIII^e siècle. Chaussure utilitaire, s'il en était, la savate de toile a traversé les siècles avec entrain jusqu'à gagner droit au farniente et même à l'art de vivre. Au XVIII^e siècle, en tout cas, les artisans du chanvre et du lin fabriquaient déjà l'espadrille au Pays basque. Au début du XIX^e siècle, une famille de Mauléon se lança dans la vente en gros, collectant la production au domicile des artisans dans les villages voisins. Il faut attendre 1880 pour voir les premières espadrilles sortir d'usine. Mauléon, capitale de la Soule, en tirera bientôt sa prospérité. La ville comptera jusqu'à 1 600 ouvriers sandaliers et une dizaine d'usines. Et cette nouvelle demande aboutira à la création de 30 usines en Soule. Le grisou, finalement, aura raison de l'espadrille. Pour éviter les explosions, après la guerre, on humidifiera les mines, signant l'arrêt de mort des semelles de corde. Malgré l'invention de la semelle en caoutchouc, l'industrie déclinera lentement face à la concurrence asiatique... Les modèles se déclinent en couleurs gaies et en formes variées.

► **Le linge basque.** Traditionnelle aux sept rayures, cette toile qui servait autrefois de mante à bœuf pour les protéger de la chaleur et des moustiques, dont on parait le bétail les jours de fête aussi, est utilisée aujourd'hui pour les arts de la table et de l'intérieur. En coton ou en lin, on en fait des nappes, des torchons, des rideaux, des housses de coussin ou de couette.

► **Le parapluie de berger.** Constitué d'armatures en rotin, jonc ou bois afin de parer la foudre, le parapluie du berger se trouve encore dans les vallées pyrénéennes. Sa toile est en coton, de préférence au synthétique et son envergure est assez large (entre 140 et 180 cm) pour abriter le petit troupeau familial. Parfaitement adapté à la vie en montagne, il protège aussi des rayons du soleil. . .

► **Le makila.** Tout à la fois bâton de marche, aiguillon de berger et arme de défense (son pommeau dissimule une pointe en acier forgé), le makila du Pays basque, d'abord utilitaire, est désormais la crème des beaux objets d'artisanat. Encore fabriquée aujourd'hui à Larressore, Ibarolle ou Bayonne, cette canne-épée très travaillée fait des cadeaux d'exception (de 150 € à 1 500 € environ selon le travail d'ornementation et le métal employé pour le pommeau) qui se méritent par la patience (souvent plusieurs semaines d'attente). Il attendra de nombreuses années de séchage avant d'être teinté et monté en makila. Une fois le moment venu, alors, le haut de la tige de néflier sera gainé de cuir ou habillé de métal plus ou moins précieux (cuivre, maillechort ou argent). Le pommeau en corne ou métallique sera ciselé aux initiales du propriétaire. Une devise personnelle sera enfin inscrite sur la virole du makila.

► **La Faïence de Samadet.** Créée en 1732, à Samadet un village landais où on compte un peu plus de mille âmes qui vivent, la «Manufacture royale de fayance» a fait preuve au fil des années d'un savoir-faire connu et reconnu jusqu'à nos jours. Des centaines de pièces minutieusement décorées ont été produites jusqu'à faire de la faïence de Samadet un gage de qualité. La faïence de Samadet possède son propre musée et met à l'honneur les art de la table.

Musique – Danses

Citons la Fédération girondine des associations des danses et musiques traditionnelles (<http://fgadmt.free.fr>) fondée en 1994 dont l'objectif est de rassembler les associations

pratiquant et assurant la promotion ou la diffusion des musiques et danses traditionnelles, de favoriser leur développement et leurs actions. Vous pourrez notamment y suivre un cours de «boha», comprenez de cornemuse des Landes de Gascogne, un instrument à vent traditionnel, qui a connu, jadis, ses heures de gloire en Gironde et dans Les Landes. Si vous êtes plus danseur que chanteur ou instrumentiste, dirigez-vous vers l'Institut culturel basque, qui vous informera sur l'histoire de la danse basque et tous les événements à venir pour participer à des démonstrations.

Sports et jeux traditionnels

► **La chasse à la palombe.** Plus qu'une tradition, un rite, une frénésie qu'on appelle « le mal bleu ». Chasse emblématique du Sud-Ouest, ce mode de chasse perdure depuis des siècles. Si l'occasion vous est offerte de visiter une palombière, surtout n'hésitez pas, vous ne le regretterez pas. Les palombières à pantes (filets) s'imposent comme le modèle de chasse le plus répandu. Le nom scientifique de l'oiseau est *colomba palombus* ou pigeon ramier, mais dans le Sud-Ouest de la France, l'oiseau est connu sous le nom de palombe. Durant la saison migratoire, d'octobre et jusqu'à la mi-novembre, les passionnés de cette chasse regagnent leurs palombières pour essayer de capturer l'oiseau bleu. C'est pourquoi, vous pouvez apercevoir au milieu des bois, de longs couloirs recouverts de fougères et de brandes (bruyères) qui sont reliés à la cabane et permettent aux chasseurs de se déplacer et de pouvoir approcher les oiseaux tant convoités. Et, usant de stratagèmes, ils vont essayer de les attirer, de les faire se poser. On dit d'eux qu'ils sont épris du mal bleu, tant la passion est forte. Dans les villages vivant au rythme du flux migratoire, certains commerces sont fermés pour cause de congés annuels tant la tradition de chasse est ancrée dans les mœurs. Tous les regards sont tournés vers le ciel.



Danses folkloriques basques.

► **La tauromachie espagnole.** Depuis la mythologie, l'existence de défis et de jeux avec le taureau est largement prouvée. En Espagne, la corrida a traversé les siècles et les époques pour arriver à sa forme actuelle au XVIII^e siècle. En France, l'apparition de la corrida date de 1853 à Bayonne. Depuis lors, l'Aquitaine n'a cessé d'être une terre de taureaux où la tradition taurine reste bien ancrée. Aujourd'hui, on y recense 27 arènes où sont organisées des corridas. La saison taurine appelée « temporada » commence au mois de février à Samadet et se termine au mois de novembre à Rion-des-Landes. Plus de 80 spectacles sont organisés durant cette période. Les grands rendez-vous se trouvent à Mont-de-Marsan vers le 14 juillet pour les fêtes de la Madeleine, à Bayonne au début du mois d'août et à Dax, autour du 15 août, pour sa traditionnelle Feria. Vous pourrez lors de ces événements admirer les toreros les plus réputés du monde taurin, ainsi que le torero aquitain Julien Lescarret, qui se mesure de plus en plus aux grandes figures espagnoles. Après les courses, les aficionados friands de débats se retrouvent dans de très nombreux clubs taurins pour échanger leurs ressentis et leurs visions sur l'après-midi vécue. Ces fameuses discussions sont appelées « tertulias ». Elles sont ouvertes à tout le monde. Vous serez bien reçu à la Peña Campo Charro ou au Splendid Hôtel à Dax, ainsi qu'à la Peña El Juli à Mont-de-Marsan. Pour les amoureux des taureaux, n'hésitez pas à visiter l'un des six élevages aquitains de taureaux braves, dont les plus fameux sont El Palmeral à Arraute-Charritte, Alma serrana à Saint-Sever et Malabat à Brocas-les-Forges.

► **La course landaise.** L'histoire ne dit pas si elle naquit le jour où un berger landais traversa inopinément un champ de vachettes énervées, mais le principe, en tout cas, tient de cela, à peu de chose... Pratiquée depuis toujours dans le Sud-Ouest, la course landaise est l'un des spectacles les plus haletants qu'il soit donné de voir. En 1457, un document authentique faisait état d'une coutume déjà immémoriale de faire courir vaches et bœufs dans les rues de Saint-Sever à l'occasion des fêtes de la Saint-Jean... C'est dire que l'habitude n'est pas née d'hier. Mais c'est au cours du XIX^e siècle que la course landaise est devenue ce qu'elle est aujourd'hui. L'obligation de pratiquer les courses dans des lieux délimités et fermés, entourés de gradins, et non librement dans la rue comme c'était le cas jusque-là, et l'apparition, d'autre part, du bétail d'origine ibérique lui donna ses formes actuelles.

Dans l'espace limité de l'arène naquirent l'écart puis le saut, les deux figures artistiques de la course landaise. A la fin du même siècle, les toreros landais adoptèrent la tenue qu'ils portent toujours : le pantalon blanc et le boléro de couleur rehaussé de paillettes d'or ou d'argent. La corde et le teneur de corde (courdayre ou cordier) appaurent, enfin, à la même époque ainsi que les tampons au bout des cornes des coursiers les plus dangereuses. Sport traditionnel des Gascons, la course landaise reste aujourd'hui encore l'événement principal des fêtes de village. Une course formelle (ou 1^{re} catégorie) dure environ 2 heures. Elle débute toujours par le défilé des écarteurs au son de la marche cazérienne jouée par l'harmonie qui pendant tout le spectacle accompagne les exploits. L'acteur s'installe au centre de la piste, le

second, derrière lui, aura pour rôle d'attirer l'animal à lui quand l'écart sera effectué. Tandis que la coursière force sur lui, il l'esquive. Au moment où la bête donne de la corne, il pivote sur un pied et elle glisse dans le creux de ses reins. Le sauteur doit, quant à lui, effectuer divers exercices spectaculaires, prisés par le public qui les découvre (saut à la course, saut de l'ange, saut périlleux, saut les pieds dans le bérêt).

► **Les courses de trainières (regatas de traineras).** Fort utilisées au XVII^e siècle où les Basques se livraient à la pêche à la baleine et au commerce de leur huile, les trainières étaient, en effet, de fiers bateaux à rames utilisés par les pêcheurs. Afin d'être les premiers à vendre le poisson, une véritable course s'organisait parfois entre les équipages rentrant de la pêche. Ainsi naquirent les premières régates organisées, vers la fin du siècle dernier. C'est à l'occasion, désormais, de fêtes nautiques qu'on assiste à ces joutes amicales, mais très suivies, mettant aux prises des équipages plus vraiment constitués de pêcheurs, mais de forts rameurs, particulièrement bien entraînés. Les régates sont suffisamment nombreuses tout au long de l'année pour que des équipages se forment et s'entraînent, comme des équipes de haut niveau, pour ces compétitions. Elles expliquent notamment la vitalité des clubs d'aviron dans la région bayonnaise (et son célèbre club de l'Aviron bayonnais où l'on joue aussi un peu au rugby...). Les bateaux sont aujourd'hui profilés et on utilise la fibre de carbone pour allier souplesse et légèreté.

► **La force basque.** Par tradition, les jeunes paysans de chaque village basque avaient l'habitude de se lancer des défis sur des thèmes rustiques : soulever une charrue, courir avec des bidons de lait, des ballots de paille, jouter au tir à la corde, les traditions sont restées, et sont même devenues de véritables sports pratiqués encore aujourd'hui par de nombreux jeunes Basques qui s'affrontent lors de tournois réguliers. Ces différents sports sont réunis sous le titre évocateur de force basque. Depuis « Intervilles » et les années 1960, le tir à la corde a acquis une renommée nationale. Il demande certes une force maximale, mais l'équipe gagnante n'est pas toujours la plus lourde ou même la plus imposante en force pure : c'est la mieux soudée, et surtout la mieux synchronisée dans l'effort. Les bûcherons de la forêt d'Iraty sont sans doute les mieux entraînés du monde : quand ils ne sont pas aux travaux forestiers, ils jouent entre eux, et plusieurs disciplines les concernent, selon l'instrument, hache ou scie.

► **La pelote basque.** Quoiqu'on a déjà assisté à une rencontre, au bord du fronton ou à la télévision, peut s'étonner qu'un sport aussi visuel, aussi élégant et chorégraphique, ne soit pas davantage médiatisé. Il arrive parfois, en saison, qu'une chaîne cryptée bien connue nous donne quelques rencontres. Certes, l'audience de la pelote basque, et son terrain d'exercice, en France réduite au Sud-Ouest, mais étendue, à l'international, à l'Espagne et à la plupart des pays d'Amérique latine et du Sud, ne permettent pas une diffusion à grande échelle. Les champions ne sont pas connus hors de leur région d'origine (mais ceux de pétanque guère plus), et le néophyte peut ne pas assimiler toutes les règles en une seule séance. Pourtant, ce qu'on peut en voir

est extrêmement parlant : un sport qui réclame des qualités physiques et d'adresses peu communes, un bon sens tactique et une exemplaire complémentarité dans les rencontres en double. Bref un sport complet, visuel, passionnant.

Les origines de la pelote basque se perdent dans la nuit des temps. Si l'on sait que Gaintchiki Harotcha inventa le chistera en 1857 pour perfectionner le lancer, on ne sait en revanche pas depuis combien de siècles les Basques expédient la balle au mur. Des écrits la font remonter au moins au XVII^e siècle, voire au XVI^e siècle par certaines allusions. Un fait est certain : les frontons se sont multipliés, et étendus à tout le pays, à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle. On pourrait schématiser en évoquant les deux grandes familles de jeu : à main nue ou avec un accessoire, sorte de raquette (pala) ou prolongement du bras incurvé (chistera). Mais le terrain et les règles offrent également des diversités. Une chose est commune : la balle (pelote) vient frapper le mur (fronton).

Le fronton : il est la base, le dénominateur commun à toutes les formes de jeu. Chaque village basque possède le sien, bien en vue, au centre, sur la place de la mairie ou de l'église. Il est le terrain d'exercice favori des petits et grands. À environ 1 m du sol, le fronton est barré par une bande horizontale, généralement matérialisée par une latte métallique, qui marque la limite de validité : si la pelote est expédiée en dessous de cette ligne, elle est considérée comme faute (falta).

Dans les formes les plus simples, le fronton est l'unique surface sur laquelle est expédiée la pelote. Mais il peut être complété par des murs latéraux et arrière. Lorsque le terrain est limité au seul fronton et à l'aire de jeu, il prend le nom de place libre. On peut alors jouer à main nue, ou avec un chistera.

Le mur à gauche ou jaï alai : le fronton peut être prolongé aussi par un mur latéral gauche, autorisant un rebond avant ou après que la pelote ait frappé le fronton, ainsi qu'un mur de fond (on peut laisser rebondir la pelote sur le mur de fond avant de la jouer). Le jaï alai est la forme et la dimension courante de ce terrain pour les compétitions de cesta punta (celles que l'on voit généralement à la télévision).

Le trinquet : dans un trinquet, le fronton est flanqué de deux murs latéraux et d'un mur de fond qui permettent des rebonds variés, donc des combinaisons et des coups tactiques utilisant ces différentes surfaces. Le mur gauche est en outre équipé d'une galerie oblique, et le droit d'une coupe à pan incliné. Sur la droite du mur de face se trouve encore le chilo (trou). On joue, dans un trinquet principalement à main nue ou avec un accessoire plus simple que le chistera (pala, xare).

► **La pastorale.** Uniquement jouée en Soule, la pastorale est l'une des plus anciennes manifestations culturelles qui soit dans le Pays basque. Pièce de théâtre chantée, elle est montée par tout un village sur un thème historique ou religieux, à la fois proche des mystères médiévaux d'où elle tirerait ses origines et adaptée à la vie moderne. Jouée tout en basque, en plein air, elle dure environ 3 heures et fait la part belle aux chants et aux danses. Une seule pastorale est montée chaque année en Soule. Elle demande près d'un an de répétitions, de

préparation des costumes pour deux représentations seulement. Considérée comme un événement majeur par le milieu culturel basque, cette forme de théâtre déplace les foules de l'Euskadi. Il est indispensable, cependant, de comprendre la langue pour en apprécier pleinement le sens et les finesses.

► **Les quilles.** Ce probable ancêtre du bowling actuel se pratique dans les Landes, surtout en Chalosse et en Armagnac en lieu et place de la traditionnelle pétanque. Il demande une grande dextérité. Il existe encore des quillers (places de jeu) couverts comme celui d'Arboucave. En Chalosse, on joue avec neuf quilles, une boule de 6 kg est lancée. L'aire de jeu en terre battue est un carré de 4,40 m de côté (quiller) entouré d'une bande de 1,10 m de large (le faux) dans lequel se place le joueur pour tirer. En Armagnac, on préfère six quilles, trois plus grandes que les autres. En trois jets au maximum, on doit en faire tomber cinq. Pas plus, pas moins il doit en rester une debout. On marque alors un point. La partie se déroule en dix ou quinze jeux.

► **Les échasses.** Il valait mieux vivre au XIX^e siècle pour voir plus couramment des échassiers gambader vaillamment, leurs longues tiges aux pieds. Jusqu'aux années 1950 environ, les bergers parcouraient la grande lande avec leurs troupeaux de moutons. Pour mieux les surveiller sur ces étendues infinies et marécageuses, ils utilisaient des échasses. Au fur et à mesure que la forêt artificielle fut plantée, cette pratique a régressé puis disparu.

► **Le rugby.** Le culte du ballon ovale est si prégnant en Aquitaine qu'on en oublierait, pour un peu, les origines d'outre-Manche du jeu à quinze. Après la transgression originelle des règles du football par William Webb Ellis, au collège de Rugby, près de Londres (en 1823), un demi-siècle presque confidentiel s'est encore écoulé. Le rugby, officiellement, a débarqué en France en 1872. Mais toujours pas en Aquitaine... Le Havre et Paris ont adopté le sport avant que Bordeaux ne forme son équipe. À partir de 1904, des Anglais et des Gallois, attirés par le négoce des vins du Médoc, ont transmis leur passion au pays. Agen, Mont-de-Marsan, Pau, Bayonne, Dax, Marmande, Tyrosse, Périgueux et bien sûr Biarritz ont hissé leurs couleurs, offrant à leurs supporters néo-aquitains pas loin d'un siècle de frissons...

► **La Mayade.** Dans les Landes, ne vous étonnez pas de voir à partir du mois de mai devant certaines maisons un pin décoré avec du papier de couleurs, du lierre... c'est la tradition de la Mayade. On retrouvait déjà cette coutume au Moyen Âge, le premier jour de mai, les jeunes gens du village allaient couper dans la forêt quelques branches vertes qu'ils plantaient la nuit venue devant la demeure des jeunes filles. Le 1^{er} mai était alors la fête de la Jeunesse, car une fois les branches installées les jeunes gens et les jeunes filles soupaient ensemble. Au cours des siècles cette tradition a perdu, mais elle s'est transformée. De nos jours, le 1^{er} mai permet d'évoquer l'estime d'une communauté villageoise à un de ses membres. Chaque année, c'est devant la maison de toute personne que les jeunes installent un pin. Il est placé en l'honneur de quelqu'un pour un anniversaire, un mariage, une retraite... L'heureux destinataire devra inviter pour un repas tous ceux qui l'ont installé. Région gourmande oblige.

LA CÔTE AQUITAINE GOURMANDE

La Côte Aquitaine, un terroir aussi riche et varié, peut se vanter sans gêne aucune de sa gastronomie que certains n'hésitent pas à qualifier d'exceptionnelle ! Les traditions locales et les savoir-faire partagés par les habitants de ces territoires en sont le résultat. De nombreuses appellations prestigieuses mais surtout savoureuses se retrouvent sur la Côte Aquitaine à l'image du bœuf de Bazas, du piment d'Espelette, des huîtres d'Arcachon, les cannelés de Bordeaux... À partir de ces nombreux produits de qualité, des spécialités incontournables sont nées : la lamproie à la bordelaise, la salade landaise... Et s'il fallait s'arrêter là ! Mais sur la Côte Aquitaine plantée au cœur de la première région viticole de France, on ne laisse rien au hasard. On accompagne ces nombreux plats incontournables des meilleurs vins du territoire : Bordeaux, Armagnac, Sauternes... Découvrir la Côte Aquitaine c'est donc également découvrir ses traditions et ses innovations en termes de gastronomie. Que ce soit dans un grand restaurant avec chef étoilé, dans une petite brasserie familiale, dans un marché de producteurs locaux, dans la cuisine d'un ami, la gastronomie est ici généreuse et d'une richesse inépuisable.

Spécialités locales

Elles sont presque inépuisables. Il serait facile de créer tout un repas, de l'entrée au dessert, avec les spécialités locales. Il y a les huîtres d'Arcachon ou la chiffonnade de jambon de Bayonne, puis en plat de résistance une poule au pot ou une pipérade. Pour le fromage, un morceau d'ossau-iraty et enfin pour le dessert, un petit cannelé de Bordeaux. De quoi titiller les papilles, n'est-ce pas ?

Chipirons au piment d'Espelette

► **Ingrédients :** 1 kg de calamars frais nettoyés • 400 g de chorizo fort • 2 gousses d'ail • huile d'olive • 1 pincée de piment d'Espelette • 1 brin de persil

► **Préparation :** faites rissoler à feu doux les calamars dans un peu d'huile d'olive. Dès que l'eau s'est évaporée, retirez du feu et réservez les calamars. Dans la même poêle, faites chauffer les rondelles de chorizo assez épaisses. A mi-cuisson, retournez-les et ajoutez l'ail haché, remuez rapidement et incorporez les calamars. Servez aussitôt avec un riz blanc et quelques rondelles de citrons.

Produits du terroir

Foie gras, confits, magrets de canard, cous farcis, grattons, gésiers évoquent une cuisine au gras typique de ce petit coin de France. Les Landes sont plus connues pour leurs volailles, leurs asperges des Sables des Landes, leurs kiwis de l'Adour et leur armagnac. Que dire du Bordelais pour son bœuf de Bazas, son agneau de Pauillac, sa lamproie, son vin et même maintenant son caviar de Gironde. Le Pays Basque nous offre son thon, son piment d'Espelette, son fromage et son jambon de Bayonne.

Viandes et volailles

► **L'agneau de Pauillac.** Cette appellation très contrôlée ne concerne qu'une petite zone autour de Pauillac (33). Les amateurs de viande d'agneau se pâment devant la finesse et la tendresse de ces petites bêtes nourries exclusivement du lait de leur mère durant deux à trois mois. L'origine de cet agneau des vignes, typique du Bordelais, remonte au temps de la transhumance, où moutonniers et propriétaires de châteaux s'échangeaient les bons procédés. Après les vendanges, dans le Médoc notamment, les moutons pouvaient pacager au milieu des pieds de vigne. Ils faisaient en se nourrissant office de désherbant naturel et « fumaient » en même temps les champs. Au printemps, lorsque les jeunes pousses naissaient, les moutons étaient ramenés à la bergerie. Les petits ne se nourrissaient alors que du lait de leur mère. Cette viande se cuisine en toute simplicité, sans préparation sophistiquée.

► **Le bœuf de Bazas.** Il s'en est fallu de peu que la bazadaise s'éteigne. Race locale à la belle robe gris clair, le véritable bœuf de Bazas ne désigne qu'une viande bovine de très haute qualité. Engraissé à l'ancienne, le bœuf de Bazas doit répondre à un cahier des charges très précis. L'animal est élevé en plein air et abattu à un âge gastronomiquement mûr après une minutieuse période de finition.

► **Le bœuf de Chalosse.** Le bœuf de Chalosse est issu d'une tradition d'élevage plus que d'une race particulière, reconnu par un Label Rouge. Sa viande goûteuse et fondante provient de deux races, limousine ou blonde d'Aquitaine, élevées jusqu'à trois ans et demi minimum, en respectant les méthodes traditionnelles chalossaises : litières abondantes, maïs concassé et pâturage dès que la saison le permet.

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

► **L'axoa.** Plat typique du Pays basque, si l'en est, l'axoa (prononcer atchoa) est un succulent ragoût de veau aux

piments rouges (d'Espelette) et verts. Il s'accompagne le plus souvent de pommes de terre sautées.

► **Les palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest.** Dans leurs cavernes déjà, au berceau de l'humanité, les ancêtres aquitains nourrissaient pour les palmipèdes un intérêt présumé coupable. La (pré) histoire ne dit pas si les gourmands de l'âge de pierre mangeaient déjà du foie gras, mais tout de même, les abris de La Madeleine, en Dordogne, attestent de la présence d'os dans les gravures et des sculptures d'animaux retrouvées... Les Egyptiens sont toutefois les inventeurs officiels du gavage. Transmise par les Hébreux, la technique s'est ensuite propagée tout autour du Bassin méditerranéen avant de franchir les Pyrénées vers la fin du Moyen Âge. À partir du XVII^e siècle, la culture du maïs (importé d'Amérique par Christophe Colomb) très répandue dans le Sud-Ouest, a donné un nouveau coup de pouce à l'élevage régional, son grain donnant des résultats très supérieurs aux céréales (millet, panic) habituellement utilisés pour l'alimentation des volailles et le gavage des palmipèdes. Mais la vraie carrière du foie gras a commencé bien plus tard encore avec l'invention de la conserve par Nicolas Appert en 1805. Autour des traditionnels marchés au gras sont alors apparues les premières conserveries de foies gras dont les plus importantes existent encore aujourd'hui. Le foie gras, il faut s'y faire, est le fruit savoureux du gavage. La vie d'un canard à foie gras commence à un jour avec la sélection des mâles (ce sont eux qui donnent les plus beaux foies...). L'élevage dure entre 13 et 14 semaines. Il se pratique généralement en bandes sur un grand espace (le parcours) où les canards peuvent faire de l'exercice et s'alimenter de maïs, de céréales et d'herbe. Ce n'est que dans les deux dernières semaines que l'animal est préparé au gavage. On l'habitue, pour ce faire, à prendre deux gros repas quotidiens, de façon à élargir son jabot. Le gavage proprement dit s'étend sur 12 à 15 jours. La première condition de sa réussite est le respect du rythme alimentaire et de la bonne santé de l'animal. La ration quotidienne de maïs sera augmentée progressivement pour atteindre plus d'un kilo en fin de gavage. Si le principe peut choquer (au siècle de l'avènement des régimes...), on précisera en passant que le gavage ne rend pas le foie du palmipède malade. Il suffit d'arrêter l'engraissement pour que l'animal retrouve un foie de taille et de fonctionnement normal. Si leur foie est leur trésor, les palmipèdes à foie gras fournissent, presque en prime, une abondante nourriture. Dans le paletot, partie charnue autour de la carcasse, on découpe les magrets à la chair très appréciée, confite ou grillée. On en retire également les cuisses, les ailes et les manchons souvent préparés, avec les cous, en confits dans la graisse de l'animal. Les abats (cœurs et gésiers) sont aussi préparés en confit, ce délicieux mode de cuisson, originellement mis au point pour la conservation. L'IGP (Identité Géographique Protégée) Sud-ouest couvre l'ensemble des bassins traditionnels d'élevage, de gavage et de transformation du foie gras.

► **Les volailles fermières des Landes.** La particularité des volailles fermières des Landes (premier Label Rouge de France) tient à leur élevage en totale liberté. Les producteurs ont conservé un principe d'élevage traditionnel, proche de celui des basses-cours avec la construction de « marenssines », cabanes en bois entièrement démontables,

La pipérade basque

► **Ingrédients (pour 4 personnes) :** 8 œufs, 4 tranches de jambon de Bayonne, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 4 tomates, 1 oignon, 2 gousses d'ail, huile d'olive, sel et poivre.

► **Préparation :** Laver, épépiner et détailler les tomates en quartiers et les poivrons que l'on coupe en lamelles. Hacher l'oignon et le faire dorer dans une poêle huilée avec les poivrons et les tomates. Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux. Poêler les tranches de jambon de Bayonne, puis les mélanger aux légumes. Battre les œufs puis verser dans la poêle sur les légumes et laisser cuir pour obtenir une omelette baveuse ou bien cuite. Servir tiède ou froid.

installées dans la forêt de pins, déplacées sur un nouveau terrain à chaque cycle d'élevage. En 2002, les Landes sont le deuxième bassin de production de volailles sous label avec près de 11 millions de têtes.

► **Le poulet basquaise.** Mitonné à la tomate, ail, oignons, piment vert doux et vin blanc, le poulet basquaise a largement dépassé les frontières d'Euskadi. La vraie recette y ajoute les abats grossièrement hachés en fin de cuisson.

► **Les chapons.** C'est de Grignols, en Sud-Gironde, que viennent les chapons. Pour obtenir un chapon, il faut castrer le coquelet, l'élever en liberté, le nourrir de maïs et de produits laitiers. Agé de six à sept mois en décembre, il est prêt à passer à table pour le réveillon de Noël...

► **Le foie gras.** Spécialement célèbre dans les Landes, le foie gras fait la gourmandise de tous. Les gourmets aiment à se quereller sans fin sur la préférence de l'oie ou du canard sans jamais dénouer la question (une pure affaire de goût...). Les producteurs de gras s'ouvrent aujourd'hui de plus en plus au tourisme en organisant des visites d'exploitations à l'occasion desquelles on peut faire aussi ses achats. On peut également fréquenter les marchés au gras (en hiver) et décider de se lancer soi-même dans la fabrication des conserves.

► **La sanquette.** Sang de volaille que l'on fait frire et que l'on assaisonne d'ail et de persil.

► **La palombe.** La palombe n'est autre que le pigeon ramier. Les chasseurs du Sud-Ouest vivent une véritable passion à traquer ces oiseaux de passage qui finissent ensuite en savoureux salmis ou rôtis.

Charcuterie

► **Les grillons.** Nom bordelais des rillons, sorte de charcuterie ressemblant à des rillettes grossières avec de gros morceaux de maigre.

► **Le grenier médocain.** Cette charcuterie qui ressemble à l'andouille est préparée avec de la panse de porc lavée, nettoyée, roulée, cousue autrefois, puis cuite dans un bouillon plus ou moins relevé. Cette tradition très limitée à la région du Médoc a survécu, car on avait gardé l'habitude, dans les exploitations, d'élever un ou deux cochons.

► **Le jambon de Bayonne.** Dans les fermes de la région, le jambon de Bayonne reste l'un des fleurons de la gastronomie régionale. Fait dans tout le bassin de l'Adour, le jambon de Bayonne ne portait pas tant son nom comme indication de son lieu de fabrication qu'en référence au port d'où on l'expédiait de tout temps vers les pays voisins gourmands. Protégée par une IGP depuis 1998, l'appellation jambon de Bayonne répond désormais à des critères précis. Les porcs destinés à sa fabrication doivent, pour commencer, être nés et avoir été élevés dans le Sud-Ouest exclusivement. L'alimentation des cochons doit obligatoirement comprendre 60 % de céréales et pois, l'utilisation de substances anabolisantes, d'huiles de poisson et de farines animales, étant rigoureusement interdite. Les animaux ainsi obtenus sont ensuite abattus et découpés dans des établissements agréés. Pour devenir Bayonne, chaque jambon doit correspondre encore à des canons précis de chair et de graisse (qui doit être blanche, ferme et d'une épaisseur bien définie). L'élaboration du jambon de Bayonne repose, à partir de ce stade, sur le savoir-faire traditionnel des salaisoniers du bassin de l'Adour. L'opération principale est le salage : les jambons sont frottés et massés avec du sel sec des salines de l'Adour. On peut y ajouter d'autres épices et aromates enrichissant leur saveur. Les jambons sont, après cela, suspendus en salle de repos et entament un séchage à basse température. Cette phase qui se déroule classiquement les mois d'hiver est nécessaire pour que la chair s'imprègne de sel et amorce sa lente déshydratation. Les jambons sont, ensuite, placés dans des séchoirs. Le vrai séchage commence là. L'alternance de temps sec et d'humidité, l'effet du vent du sud (haïze hegoa) et les nombreux chocs thermiques vont donner au jambon de Bayonne ses arômes caractéristiques en même temps que son moelleux. En fin de séchage, l'affinage vient parfaire la maturation du jambon, enrichissant sa saveur spéciale de notes de noisette et de châtaigne. Ne reste plus, après contrôle, qu'à apposer le sceau Bayonne au fer sur chacun des jambons.

► **À découvrir, deux musts des associés :** l'Oberena, fabriqué par 23 artisans charcutiers associés pour profiter de leur propre saloir-séchoir et seul jambon artisanal de Bayonne à détenir un Label Rouge. L'Ibaiona est élaboré dans la vallée des Aldudes, sous l'impulsion d'un Pierre Oteiza sauveur, il y a quelques années d'un cochon basque

rustique qui frôlait l'extinction. Il est aujourd'hui préparé par 3 charcutiers du Pays Basque (chez Mayté à Saint-Jean-le-Vieux, chez Montauzer à Guiche et chez Ospital à Hasparren). Ce jambon, élaboré à partir d'un cahier des charges très strict, provient de porcs de 12 mois dont l'alimentation est à base de céréales : orge, blé, maïs.

► **Les tricandilles.** Ces tripes de porc, lavées et dégraissées sont vendues cuites au court-bouillon et persillées, avant d'être poêlées ou grillées sur un feu de braises.

► **Les rillettes de canard fermier des Landes.** Dans les Landes, on a su adapter cette recette datée du XV^e siècle, au départ destinée à la viande de porc, au produit local le canard. Ces rillettes de canard, il en existe même au foie gras, régaleront vos convives, que ce soit à l'occasion d'un apéritif ou d'une entrée de repas.

► **Grattons de Lormont.** Cette charcuterie préparée à base de jambon frais, d'épaule et d'épices se déguste tout au long de l'année, il n'y a pas d'occasion particulière, la gourmandise fait l'occasion. Créés à Lormont, les grattons ont petit à petit envahis la Gironde jusqu'à même franchir ses frontières.

Poissons fruits de mer et crustacés

► **L'alose.** Gros poisson gris bleuté, l'alose remonte l'estuaire de la Gironde, de mars à juillet, pour aller se frayer dans la Dordogne ou la Garonne. Sa chair est délicate, mais le poisson est plein d'arêtes. C'est pourquoi la recette la plus courante consiste à le faire cuire sur un lit d'oseille (qui fait fondre les arêtes). Tout simplement grillé sur la braise, il est fameux aussi.

► **Anguilles et pibales.** Les anguilles et leurs rejetons viennent de loin pour mériter le privilège d'être pêchés dans la Garonne. Nés dans la chaude mer des Sargasses, ils se laissent porter par les courants et arrivent sur les côtes atlantiques d'où ils cherchent ensuite à rejoindre des fleuves souvent longs, mais pas toujours tranquilles. Devenues anguilles, les pibales rejoindront leur mer originale, à condition que dans l'intervalle aucun gourmand girondin n'ait posé son filet prédateur.

► **Les huîtres d'Arcachon.** La conchyliophilie (ou l'amour des huîtres) remonte à la plus haute antiquité et pour le moins à l'ère romaine si l'on en croit les coquilles fossilisées retrouvées non seulement tout autour du Bassin, mais aussi sur les îles de l'estuaire de la Gironde...

Les foies gras Lafitte, une histoire de famille

Tout commence sur les marchés des Landes et à Montaut en particulier, ville autrefois fortifiée qui veut dire « colline élevée ». Dans les années 1920, la famille Lafitte débute le travail de canard et de foie avec à sa tête Léon, un homme qui faisait autorité dans la profession. Après les particuliers, ce sont les restaurateurs qui s'approvisionnent en foie gras de canard, frais, mi-cuit, en conserve, etc. Les différentes récompenses obtenues prouvent la qualité des différents produits proposés, tous certifiés. Lafitte foie gras travaille avec 80 producteurs tous situés à quelques kilomètres de la maison mère. Depuis 2002, l'entreprise a sa propre charte pour élever au mieux une race de canard traditionnelle IGP Landes. Aujourd'hui, 5 boutiques en région, une à Paris, la vente par Internet, des détaillants, des épicerie fines, la diffusion en Europe et dans le monde entier permettent de déguster des produits d'excellence travaillés dans la pure tradition. L'évolution est notable dans la gamme proposée, chaque année de nouveaux produits apparaissent, certains couronnés par des médailles au Concours Général Agricole. Après quatre générations, Lafitte Foie Gras est plus que jamais sur le devant de la scène et continue à innover.

Les marchés au gras

De consonance un peu effrayante pour les néophytes soucieux de diététique, les marchés au gras du Sud-Ouest désignent simplement la vente des oies et canards gavés au maïs. Il fallait, autrefois, attendre l'approche de Noël pour profiter de ces marchés qui s'achevaient avec la saison froide. Les techniques de conservation ayant quelque peu progressées, c'est désormais toute l'année que l'on engraisse, et que l'on vend les oies et les canards. Ici non plus, il n'y a plus de saison... Toutefois durant la saison froide de nombreux marchés au gras se succèdent dans toute la région : Bergerac, Ribérac, Grignols, Langoiran, Dax, Saint Sever, Agen, Orthez...

On y achète donc oies ou canards entiers (sans foie parfois) ou déjà découpés. Pour les foies, il faut avoir l'œil... Un beau foie frais doit avoir un aspect régulier, une peau tendue, lisse, ferme, mais souple. La couleur peut varier du beige rosé au jaune clair dans les Landes où oies et canards sont gavés au maïs blanc, jusqu'au jaune doré en Périgord où le gavage se fait au maïs jaune.

Nommé gravette, le coquillage plat original d'Arcachon a désormais quasi disparu. S'il reste fort prisé des amateurs, le goût de noisette de cette huître sauvage est un plaisir d'exception. Longtemps, la gravette fut remplacée par la Portugaise. C'est aujourd'hui la Japonaise creuse *graostrea gigas* qui prospère dans le Bassin. On la déguste fraîche, toute nature ou agrémentée d'un filet de citron. La tradition girondine (dont on ne sait où elle remonte faute de fossiles, cette fois) l'accompagne d'une petite saucisse chaude et large appelée crépinette et truffée pour les fêtes. Le pain de seigle beurré et le verre d'entre-deux-mers sont en toute saison des acolytes recommandés. Comme les vins ou presque, les huîtres sont influencées par leurs secteurs de production. Celles du banc d'Arguin ont ainsi un degré de salinité supérieur et des arômes comparables à ceux des huîtres au goût sauvage. Les spécialistes s'accordent à dire que les plus belles productions sortent des parcs situés au plus fort des courants vifs et océaniques. Si les huîtres sont, désormais, consommables tout au long de l'année, les meilleures saisons courent cependant de janvier-février, en début de maturation, à juillet (où elles délaient et deviennent plus claires). Elles sont, de juin à mi-juillet environ, dites laiteuses, c'est-à-dire remplies de laitance. En juillet-août, les huîtres sont un peu fines. Elles sont de nouveau pleines (mais pas grasses) à partir du mois d'octobre.

► **La lamproie.** Vermiforme, effrayant, ce poisson qui n'en est pas un (mais un vertébré aquatique primitif selon les spécialistes) est si bien associé à Bordeaux que l'énonciation de son nom entraîne inmanquablement la finition à la bordelaise. Sentimentale, la lamproie aime (à l'instar du saumon) à retrouver ses eaux natales pour venir y frayer. La maturité sexuelle atteinte, elle quitte alors la mer et use ses dernières forces à remonter les courants d'eau douce jusqu'au lieu choisi. Elle meurt généralement après l'étreinte brutale qui lui promet la descendance. Mais ce n'est pas encore, ce qui fonde le tropisme de l'homme pour la lamproie. On conclura plutôt en précisant que c'est cuisiné dans une sauce au vin rouge avec des poireaux que la lamproie à la bordelaise constitue l'un des fleurons de la cuisine locale.

► **Caviar et esturgeon.** L'esturgeon était, autrefois, un poisson commun en Gironde. On le pêchait pour sa chair blanche et fine comparable à celle de la lotte. Quant aux œufs, aujourd'hui si précieux, ils amélioraient l'ordinaire des poules et des cochons... Ce n'est qu'après la guerre

de 1914-1918 que les pêcheurs girondins apprirent à préparer le caviar sur les conseils d'un Russe blanc, ancien chef des pêcheries du tsar. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, on en produisait jusqu'à 8 tonnes par an... Pour des raisons de préservation de l'espèce, la pêche à l'esturgeon fut interdite, au début des années 1980. La production du caviar de Gironde était toutefois maintenue à 25 kg par an. Aujourd'hui au Moulin de la Cassadote, à Biganos (sur le bassin d'Acachon), un pisciculteur a relevé le défi. Depuis 1983, Jacques Carré élève, en effet, des esturgeons et l'on voit réapparaître sur les tables de fête l'or gris de Gironde. Rare et savoureux, le caviar de Gironde se classe immédiatement après le béluga. Et il est trois fois moins cher à la vente...

Foie gras

et astronomie landaise





**MONTAUT - PARIS - BORDEAUX
DAX - MONT-DE-MARSAN
BAYONNE**

Vente en ligne et informations :
www.lafitte.fr

► **Le Mulet.** Le Mulet se pêche tout au long de l'année sur le Bassin d'Arcachon. En réalité, il serait plus pertinent de dire les Mulets car il en existe trois espèces : le Mulet Blanc, le Mulet Noir et le Mulet Sauteur. Ce poisson se déguste cru ou cuit, selon le goût du chef.

Fromages, produits laitiers

► **L'ossau-iraty.** Pur brebis à pâte pressée non cuite et très officielle AOC depuis 1980, l'ossau-iraty est sans doute le plus prisé des fromages néo-aquitains. Le faible nombre de ses concurrents n'enlève rien, cependant, à la valeur d'un produit de longue, longue tradition. En cherchant bien, en effet, on fait remonter la fabrication du fromage de brebis au premier siècle de notre ère. Pour mériter son nom avant cela, il aura dû être produit en Béarn ou en Pays basque, dans les Pyrénées-Atlantiques ou dans lune des trois communes agréées des Hautes-Pyrénées, venir du lait des races locales (manech têtes noires et têtes rousses ou basco-béarnaises) et répondre, encore point par point aux exigences du cahier des charges. Les producteurs fermiers (qui sont plus de 90) proposent un ossau-iraty fermier au lait cru de type basque (de 2 à 3 kg avec une croûte allant du gris au jaune orangé) ou béarnais (4 à 5 kg, plus moelleux et à la croûte plus orangée). Les laiteries et coopératives (près de 10) produisent un ossau-iraty laitier sous une marque commerciale spécifique. La qualification montagne, enfin, désigne un fromage fermier d'estive issu du lait des brebis nourries des pâturages d'altitude. Selon la durée et le lieu précis de son affinage, la croûte de l'ossau-iraty varie du jaune orangé au gris cendré. Quant à la pâte, d'une belle couleur ivoire, elle sera plus ou moins onctueuse et d'un goût plus ou moins prononcé. L'ossau-iraty développe des arômes variés qui dépendent des pâturages, des méthodes de fabrication et des lieux d'affinage. A la base casse-croûte de berger, l'ossau-iraty tire sa gloire aussi de sa variété de consommation. Les amateurs l'apprécient autant en amuse-bouche qu'en salade, en plat et même en dessert, accompagné comme on fait chez lui d'une cuillerée de confiture de cerise noire.

► **Etorki.** Fromage fabriqué au Pays basque, il signifie « origine » en basque. Il est fait avec du fromage de brebis pasteurisé, à croûte morgée et à pâte pressée non cuite. On le déguste toute l'année.

► **La tomette de brebis.** Ce fromage a la même origine que l'ossau-iraty dont il est proche. Il est à base de lait de brebis, à pâte pressée non cuite pour un poids de 600 g. Après un affinage de trois mois, sa période de dégustation optimale se fait de juin à décembre, mais il est aussi excellent de mai à février.

► **L'Amou.** Ce fromage de brebis qui porte le nom de la commune landaise de son origine, se déguste après 8 à 10 semaines d'affinage en cave. Sa croûte fine et dorée attire l'œil et son goût réveille les papilles.

Fruits et légumes

Des riches plaines alluviales des bords de Garonne aux vastes clairières des forêts des Landes, la Côte Aquitaine offre des terroirs privilégiés pour la culture de légumes de grande qualité. L'espace, la diversité des sols et la

douceur du climat alliés à l'abondance des eaux de surface font depuis longtemps la réputation de ses légumes. Quant aux fruits... Dire de la Côte Aquitaine qu'elle est l'un des plus beaux jardins de France est à peine exagéré. Des grands vergers de la Garonne aux Landes, le territoire produit depuis toujours des fruits appétissants, reflets de son climat ensoleillé et de la typicité de ses terroirs.

► **L'asperge des sables.** Pour rester blanche, l'asperge des sables s'abrite de la lumière sous une butte de terre meuble. Ainsi protégée du soleil, elle conserve un teint pâle à peine nuancé de vert et rosé sur la pointe. Lorsque le temps est chaud, elle peut pousser de 15 cm par jour. On comprend alors l'expression « grandir comme une asperge ». Elle est cueillie à la main à l'aide d'une gouge qui permet de l'extraire du sol sans la casser. Bien droite, la tête bien fermée, un blanc ou un joli rosé, légèrement brillante, le talon frais, douces et fondantes ces asperges sont un régal. L'asperge des sables est produite dans les Landes (1^{er} département producteur avec 3 500 t par an), la Gironde et le Blayais. L'asperge des sables des Landes est reconnue depuis peu par une Identification Géographique Protégée.

► **Le kiwi.** Sa culture s'établit principalement sur les rives de l'Adour et des gaves pyrénéens, les vallées de la Garonne. Consommé en hiver, il est récolté à l'automne juste avant les premières gelées. Sous sa peau brune velue, il révèle une jolie chair de couleur vert jade, ponctuée de petits grains noirs. On l'apprécie nature ou en salade pour son goût frais, sa petite pointe acidulée, sa richesse exceptionnelle en vitamine C. Sa bonne aptitude à la conservation permet de s'en régaler tout l'hiver et tout le printemps. Reconnu de qualité supérieure, le « kiwi de l'Adour » bénéficie d'un Label Rouge.

► **La pomme de terre primeur.** Cultivée dans les Landes entre autres, la pomme de terre primeur fait le bonheur des gourmets. Cueillie avant sa maturité, elle possède une peau très fine, une chair tendre au goût délicat et légèrement sucré. C'est un tel régal que l'on peut la manger en robe des champs, simplement cuite à la vapeur et relevée d'une noisette de beurre ou d'un filet d'huile d'olive, mais elle est aussi délicieuse poêlée, en omelette, en canapés avec des tranches de saumon et d'œuf dur, en mille-feuilles garnis de fromage blanc, de persil et de miettes de noix...

► **Les pommes.** On en verra, des grands vergers de pommiers en traversant la Gironde. Plusieurs variétés rentrent dans cette classe des bicolores : Royal Gala et Fuji (sucrées), Braeburn (acidulée). Mais on cultive également la célèbre Golden et la verte Granny.

► **Les cerises d'Itaxassou.** Depuis des siècles, la nature produit à Itaxassou des cerises rouges et noires de trois variétés, la Xapata, la Pelloa et la Beltxa. Des confitures, des sirops, des compotes sont produits avec ces délicieuses cerises.

► **Le cèpe.** Il faut bien sûr parler du cèpe. Ce champignon fait l'objet d'un véritable culte et d'une ruée massive dès septembre. Il existe en fait plusieurs espèces. Celui qui a le pied bien bombé et le chapeau bien foncé est le meilleur. Il se prépare généralement en fricassée avec de l'ail et du persil.



© LANDOUZIER - FOTOLIA

DÉCOUVERTE

Guirlandes de piments d'espelette.

► **L'artichaut de Macau.** Ce n'est pas un hasard si l'artichaut figure sur le blason de la ville de Macau. Ces artichauts, nous les devons aux bretons qui nous les ont apporté. Tout de suite, ils ont pris racine sur les terres girondines pour devenir un légume emblématique de la culture maraîchère girondine.

► **L'arbousier.** On le nomme également l'arbre-fraise ou l'arbre à fraises. Les baies cachent sous une peau rugueuse et piquante, une chair acidulée et sucrée que l'on accompagne volontiers avec des noix. On trouve des arbousiers notamment le long de la côte landaise.

► **Le potiron « galeux » d'Eysines.** D'apparence, ce cucurbitacée cultivé à Eysines depuis le XIX^e siècle, est peu attractif. Et pourtant, son goût délicat n'appartient qu'à lui. En gratin ou en soupe, il régale tous les palais.

► **Le maïs grand roux basque.** Cette variété originale de maïs était cultivée dans le Pays Basque au début du XIX^e siècle. Si on le pensait disparu, il n'en est rien, le maïs roux basque continu de pousser et est notamment transformé en farine que l'on retrouve par exemple dans le très célèbre gâteau basque.

Pains, pâtes

► **La couronne bordelaise.** Ce pain traditionnel qu'on ne trouve que dans quelques boulangeries de la Côte Aquitaine est composé de huit ou neuf boules de pain rattachées entre elles pour former une couronne. Ce délicieux pain de campagne au levain, croustillant et à la mie dense et moelleuse est un délice !

► **Le métire.** Il s'agit là d'un pain plat à base de farine de maïs autrefois servi avec la soupe et le fromage. Sa croûte légèrement grillée lui donne un goût de noisette.

► **Le tignolet.** Ce gros pain originaire de Gascogne et du Pays Basque a une forme spéciale avec une grosse protubérance sur le dessus. Là encore, il s'agit d'un pain d'antan.

Huiles, épices, condiments

► **Le piment d'Espelette.** Le cliché est incontournable de ces guirlandes de piments rouges qui mangent

les façades et offrent aux voyageurs la plus basque des images d'Épinal. Le piment d'Espelette, cependant, est loin d'être un fantôme entretenu pour les touristes. Sans doute arrivé du Mexique autour du XVI^e siècle, il a vu sa culture propagée à la majeure partie des fermes de la région. Utilisé pour l'assaisonnement et la conservation des viandes, il a peu à peu gagné la cuisine familiale, devenant au fil des siècles une composante typique de bien des plats du Pays Basque. L'AOC décrochée en 2000 a officialisé le terroir du piment d'Espelette sur une zone de production couvrant les terres de dix communes : Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Larressore, Saint-Pée-sur-Nivelle, Souraïde et Ustaritz. Sa particularité gustative, le piment d'Espelette la doit, selon les experts, à la combinaison de piquant chaud et de parfums, et à la prévalence de son côté aromatique sur son côté piquant. Le piment d'Espelette frais mesure de 7 à 14 cm. Il est assez trapu, de forme conique et son extrémité pointue est légèrement arrondie. Son épiderme lisse arbore à maturité un rouge vermillon qui fonce en séchant. Le piment est semé au mois de mars sur couche chaude ou sous châssis, car il faut 20 °C à 26 °C pour que la germination se déclenche. Les plantules sont ensuite repiquées dans des mottes et se développent environ deux mois sous tunnel ou châssis avant d'être plantées en plein champ entre avril et mi-juillet. Les piments sont récoltés à la main lorsqu'ils sont rouges sur au moins 80 % de leur surface. La récolte s'échelonne sur une dizaine de semaines, de la mi-août aux premiers froids à partir desquels la production diminue. La fin de végétation est marquée par les premières gelées. Immédiatement après la récolte, les piments sont triés à la main : on exclut ainsi les piments blessés, fendus ou nécrosés. Ils sont le plus souvent transformés par les producteurs pour être commercialisés en corde ou en poudre. La mise en corde se fait aussi à la main. Les cordes comportent au moins 20 piments enfilés par le pédoncule sur de la ficelle alimentaire. Ils sont ainsi prêts à sécher dans un endroit chaud et aéré, en intérieur ou extérieur. Traditionnellement, les cordes s'accrochent aux façades ensoleillées des maisons.

La fabrication de poudre, quant à elle, demande un savoir-faire précis dont les règles empiriques se transmettent oralement de génération en génération. Après la récolte et un premier tri, les piments sont mis à sécher, soit en cordes de façon traditionnelle, soit sur des clayettes dans un endroit abrité et aéré. Durant cette phase, les piments se déshydratent lentement et poursuivent leur maturation. On observe alors un développement aromatique qui permet l'exaltation des parfums. Les piments sont ensuite passés au four pour une déshydratation plus poussée. Ceci permet un broyage aisé et une bonne conservation de la poudre obtenue. Cette poudre d'une couleur orangée à rouge est ensuite conditionnée sous vide ou en pot de verre pour assurer la préservation de ses qualités aromatiques. Il est ensuite conseillé de la conserver dans un endroit sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Douceurs

► **Le bouchon de Bordeaux.** Cette gourmandise est un mélange d'amandes broyées et de raisins mi-confits parfumé à la fine de bordeaux et enroulé d'une pâte au beurre. Son inventeur n'est autre que Jacques Pouquet, maître artisan pâtissier-chocolatier installé à Bordeaux depuis 1965 et qui a depuis développé sa gamme.

► **Le cannelé bordelais.** Tirant son nom du moule cannelé duquel elle tient sa forme, cette pâtisserie indigène a fait du chemin dans l'estime locale avant de gagner son titre de spécialité bordelaise. C'est sur les quais de Bordeaux qu'on retrouve sa trace originelle au XVI^e siècle. Les religieuses de l'ordre des Annonciades montaient sur les navires et grappillaient les farines tombées des sacs pour confectionner des gâteaux destinés aux plus démunis. Dans son extravagant *ABC du Bordelais*, Dominique Tarride explique doctement que « ce gâteau à la graisse de cane pressée à la roue à aubes se prépare dans un verre à moutarde ». Et qu'on « le démoule en claquant le verre contre le comptoir ». Pour être honnête, les canelés de Baillardran (le leader bordelais du marché) et ceux des pâtisseries de la ville ressemblent autant à ces définitions que l'homme peut ressembler au singe. Pressé d'oublier ses origines miséreuses, le canelé est aujourd'hui composé des ingrédients les plus nobles : rhum vieux des îles, vanille de Bourbon, sucres et farines soigneusement sélectionnés.

► **Le chocolat.** Non contente d'être la capitale nationale du jambon, Bayonne est aussi, chronologiquement, la première ville chocolatière de France. De lointains souvenirs d'histoire nous rappellent que c'est Christophe Colomb qui ramena du Nouveau Monde les fèves de cacao que les Mayas et les Aztèques consommaient parfumées d'épices dans une boisson très amère. Quand ils furent chassés d'Espagne par l'Inquisition, les Juifs portugais, maîtres dans l'art chocolater, se réfugièrent faubourg Saint-Esprit à Bayonne et livrèrent à la ville les secrets d'une gourmandise qu'on perpétue depuis trois siècles. Noir, amer, à forte teneur en cacao, le chocolat de Bayonne est fabriqué par sept artisans, constitués en guilde des chocolatiers de Bayonne.

► **Le gâteau basque.** Le véritable gâteau basque originel est, selon la tradition orale, fourré à la confiture de cerises noires d'Ixassou (la même dont les Basques accompagnent le fromage de brebis des Pyrénées). La plupart des versions que l'on rencontre aujourd'hui sont remplies de crème pâtissière légèrement parfumée au rhum.

► **Les macarons.** Spécialités de Saint-Émilion. Ce biscuit fondant est fait de sucre, d'amandes, et de blanc d'œuf.

► **Les mascarons.** Créée fin 1996, c'est la dernière-née des friandises bordelaises. Son nom et sa forme évoquent ces faciès hilares ou grimaçants des façades de la ville et si typiques de l'architecture des XVI^e et XVIII^e siècles. Les mascarons marient chocolat, vin de Bordeaux, raisins ainsi que noisettes grillées et broyées.

► **Les noisettes du Médoc.** Il s'agit d'une délicate confiserie, préparée avec une grosse noisette enrobée d'un sirop puis d'un caramel chaud, fabriquée à Baignan-Médoc.

► **Le pastis landais.** En gascon, le pastis désigne seulement le gâteau générique (du latin *pasta*, pâte...). Dans les Landes cependant, le mot appelle une gourmandise particulière. Large de 8 à 25 cm de diamètre et lourd de 250 g à 1 kg, le pastis landais est fait de beurre, de farine, d'œufs, de lait, de levure et parfumé de fleur d'oranger, de rhum et d'anisette. Souvent compact, il présente une belle pâte jaune particulièrement savoureuse en goûter ou en dessert avec une crème ou une boisson chaude.

Les cannelés

► **Ingrédients :** 1/2 litre de lait, 250 g de sucre semoule, 50 g de beurre, 1 gousse de vanille, 1/2 verre de rhum, 2 jaunes d'œufs, 150 g de farine et du beurre pour les moules.

► **Préparation :** 20 minutes la veille puis 1 heure de cuisson.

Portez à ébullition dans une casserole les 3/4 du lait avec le beurre, puis retirez du feu et ajoutez le quart de lait froid que vous avez préalablement mélangé aux jaunes d'œufs. Mélangez bien le tout et laissez refroidir. Quand la préparation est froide, ajoutez le sucre, la farine, le rhum et les graines de la gousse de vanille fendue en deux. Mélanger bien puis passer cette préparation au travers d'une passoire pas trop fine. Laissez ensuite reposer la pâte 24 heures.

Beurrer largement les moules à cannelés, remplissez-les au 2/3 du bord des moules. Faites-les cuire au four à 200° pendant une heure. Démoulez-les dès la sortie du four et les disposez sur une plaque à pâtisserie le temps qu'ils refroidissent.

Servez avec un verre de sauterne frais ou un bordeaux blanc moelleux.

Cette recette est pour 12 cannelés. Attention, ne pas beurrer les moules s'ils sont en silicone.

Les macarons

► **Ingrédients :** Pour 4 personnes – 1 blanc d'œuf, 74 g de sucre glace, 42 g d'amandes en poudre, 10 g de sucre en poudre, 1/2 cuillère à café de colorant alimentaire en pâte, 300 g de chocolat au lait, 21 cl de crème liquide.

► **Préparation :** 40 minutes de préparation.

Mixez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Afin que la poudre soit la plus fine possible, passez le mélange au tamis. Battez le blanc en neige, ajoutez le sucre en poudre, le colorant, et mixez jusqu'à ce que le blanc soit figé. Ajoutez ensuite le sucre glace et les amandes en poudre et mélangez délicatement. Mettez la pâte dans une poche à douille et faites des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer pendant 1/4 d'heure puis placez la plaque de macarons dans le four à 140-150 °C et porte entrouverte. Laissez cuire pendant 10 minutes. Ce délai passé, sortez la plaque du four et versez un peu d'eau sous la feuille de papier sulfurisé ce qui permettra de décoller plus facilement les macarons.

Pour la ganache à présent, admettons au chocolat. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Faites bouillir la crème liquide puis incorporez-la petit à petit dans le chocolat. Placez au réfrigérateur pour que la ganache prenne.

Ne reste plus qu'à garnir les coques et déguster !

► **Les pralines.** Nées à Blaye, ces délicieuses confiseries n'ont plus de secret pour les gourmands. Selon la petite histoire, le maréchal du Plessis Praslin, ambassadeur de Louis XIII, serait à l'origine de la création des pralines en 1649. Selon la grande histoire, le maréchal a bien séjourné à Blaye, où il avait été mis en poste pour mater une insurrection bordelaise. . .

► **Les sarments du Médoc.** Ces confiseries en forme de sarments de vigne sont faites avec du chocolat additionné d'un parfum : menthe, orange, café. . .

► **La tourtière.** Pâtisserie faite d'une superposition de couches fines de pâte feuilletée que l'on garnit de pommes, de pruneaux ou encore des deux à la fois. L'ensemble est relevé à l'armagnac.

► **Les merveilles.** On les trouve dans le département des Landes, à base d'œufs, de farine, de lait et de beurre, ces petits beignets sont frits dans l'huile, accompagnent idéalement pour déguster thé, café ou chocolat.

► **Les Dunes blanches.** Créées par Pascal Lucas, artisan boulanger, les Dunes blanches sont une spécialité du Ferret. Ces choux à la crème recouverts de sucre sont uniques, ceux qui y ont goûté ne pourront nous contredire. Depuis le mois de juillet 2016, les Dunes blanches possèdent leur boutique à Bordeaux.

Eaux minérales, boissons locales

► **L'eau minérale Abatilles Sainte-Anne.** Cette eau minérale naturelle produite sous la marque Abatilles Sainte-Anne trouve sa source à Arcachon. C'est l'ingénieur dénommé Louis Lemarié qui, en 1923, lors d'un forage pour trouver du pétrole, l'a découverte. En 1925, le corps médical a accordé à cette eau minérale des qualités thermales.

► **L'eau minérale d'Ogeu-les-Bains.** Le village d'Ogeu-les-Bains dans les Pyrénées-Atlantiques est désormais célèbre grâce à son eau minérale gazeuse. La diffusion de cette eau minérale a franchi depuis peu les frontières du grand Sud-Ouest pour arroser tout le territoire national.

Alcools et spiritueux

Vins

A tout seigneur, tout honneur. . . Le Bordeaux ouvre la liste des délices liquides que l'on trouve en Nouvelle-Aquitaine. Mais on n'en oubliera pas pour autant les vins corsés des Landes et les charpentés du Pays Basque qui se démentent dans l'ombre du plus prestigieux vignoble du monde, et n'aspirent qu'à démontrer leurs qualités discrètes.

► **Le Bordeaux.** C'est la Gironde, donc (à qui l'apprendra-t-on ?) qui renferme le plus vaste et le plus connu des vignobles de vins fins du monde. Les 115 200 ha, dont 112 000 ha en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) plantés en vignes, produisent chaque année une moyenne de 6,6 millions d'hectolitres, soit 800 millions de bouteilles vendues. Le sol girondin est surtout riche de diversité. Le département compte 12 700 viticulteurs qui exploitent en moyenne 9 ha chacun, avec cependant un écart-type très important puisque certains propriétaires exploitent moins de 3 ha tandis que d'autres en alignent plusieurs centaines. . . Plus de 50 appellations différentes et des alliances de cépages minutieuses permettent de produire des crus de belle qualité. Ces vins ont toujours plu à nos voisins britanniques (entre autres) qui ont assuré leur notoriété au fil des siècles. Il ne semble pas prouvé, pour l'histoire, que les tribus gauloises installées en Gironde cultivaient déjà la vigne. Ce qui est certain, c'est que l'invasion romaine a développé le goût de nos ancêtres pour les vins italiens. Aussi décidèrent-ils de planter eux-mêmes des vignes afin d'assurer leur consommation. Durant tout le Moyen Âge, le vignoble s'étendit et le commerce s'amplifia. De grands navires quittaient le port de la Lune vers l'Angleterre et le reste de l'Europe. En 1461, Louis XI créa le Parlement de Bordeaux qui réunissait les plus grosses fortunes locales. Ces riches propriétaires allaient contribuer au développement du vignoble aux XVII^e et XVIII^e siècles. Durant tout le XVIII^e siècle, le commerce enrichit la Gironde et une sorte de frénésie poussa bourgeois et aristocrates à planter en Médoc, dans les Graves et en Saint-Emilionnais notamment.

A cette époque, le quartier des Chartrons de Bordeaux battait son plein. C'est là que résidaient les négociants. Le XIX^e siècle connut un nouvel âge d'or du vin qui entraîna la construction de prestigieux châteaux. Ces demeures empruntaient à diverses époques des bribes de styles architecturaux, ce qui donne un ensemble de constructions plutôt surprenant. Le siècle s'acheva néanmoins sur une violente attaque de phylloxéra qui obligea à arracher une grande partie du vignoble. Le fléau continua ses ravages durant le XX^e siècle. Ce n'est qu'après la guerre que les vins retrouvèrent un nouvel essor. Appellations et qualités multiples : Les vins de Bordeaux peuvent être répertoriés en grands terroirs viticoles au sein desquels on distingue 57 appellations officielles. Pour faciliter votre découverte des différents crus de la Gironde, on vous conseille de vous munir de quelques guides et prospectus indispensables, d'autant plus qu'ils sont gratuits et qu'ils sont disponibles dans tous les offices de tourisme et dans les maisons des vins.

► **Le Médoc.** La région du Médoc ne produit que des vins rouges qui s'inspirent d'un sol d'une extrême pauvreté : la grave. Cette langue de terre borde l'estuaire de la Gironde et bénéficie ainsi d'un climat privilégié ignorant les écarts violents de température. Les cépages cabernet et merlot sont judicieusement assemblés pour donner un vin au bouquet floral et fruité lorsqu'il est jeune, capiteux et puissant pour un vin plus vieux. On distingue les appellations génériques (médoc et haut-médoc) et celles correspondant aux villes et villages où ils sont produits : margaux, pauillac, saint-estèphe, listrac, moulis, saint-julien. En tout, huit appellations distinctes composent le médoc.

► **La région des Graves et du Sauternais.** En remontant la Garonne, toujours sur la rive gauche, s'étend l'aire des Graves (du nom de la terre qui recouvre le sol). Ses vins rouges sont souvent comparés aux médocs bien qu'ils possèdent des qualités propres : belle couleur rubis, sève marquée et bouquet délicat. De plus, ils ont une belle aptitude au vieillissement. Il faut également prendre le temps de découvrir les graves blancs, très riches en arômes et eux aussi d'excellents vins de garde. Au sein de ce secteur qui va jusqu'à Langon, se situe l'appellation sauternes, autour de laquelle gravitent d'autres vins blancs, doux, qui possèdent des qualités intéressantes : barsac et cérons sur la rive gauche, loupjac, sainte-croix-du-mont ou cadillac, entre autres, sur la rive droite de la Garonne. Quatre grandes appellations sont donc à distinguer : Les appellations graves et pessac-léognan se sont rendues célèbres par quelques châteaux non moins célèbres tels que Haut-Brion, Pape-Clément et Carbonnieux. Le vignoble des Graves a 2 000 ans, ce qui en fait le plus ancien de Bordeaux. Sa superficie avoisine les 5 000 ha pour une production annuelle globale de 32 millions de bouteilles (22 millions de rouges et 10 millions de blancs). N'oublions toutefois pas de citer les graves supérieurs que l'on peut qualifier de liquoreux. En 1987, les châteaux de communes les plus proches de Bordeaux se sont regroupés pour créer l'appellation pessac-léognan. Elle atteint aujourd'hui 1 200 ha sur les 5 000 de la région des Graves et produit près de 8 millions de bouteilles (80 % en rouges et 20 % en blancs secs).

Les graves rouges se dégustent entre 16 °C et 18 °C sur les volailles, les viandes blanches, les fromages et les cèpes. Quant aux graves blancs, secs, ils se servent entre 8 °C et 10 °C à l'apéritif, sur un poisson grillé ou en sauce, une salade de coquillages ou une viande blanche. L'appellation sauternes a atteint une renommée internationale grâce notamment à la notoriété de château d'Yquem. Seules cinq communes (Sauternes, Barsac, Fargues-de-Langon, Bommes et Preignac) ont le droit de porter la prestigieuse appellation, ce qui représente près de 2 000 ha de vignes pour une production annuelle moyenne de 5 à 6 millions de bouteilles. Mais ce nectar a des exigences draconiennes. Dans le Sauternais, on ne parle pas de vendanges, mais de cueillette, ce qui permet de récolter, par tris successifs, uniquement les raisins atteints de « pourriture noble ».

De plus, les précieuses grappes ne peuvent être ramassées que par temps sec. On comprend mieux les rendements infimes de ces propriétés : un cep de vigne ne produit qu'un verre de vin alors qu'ailleurs, il fournit une bouteille. Les vins moelleux et liquoreux se boivent entre 8 °C et 10 °C à l'apéritif, sur des poissons fins en sauce, des viandes blanches et volailles, du foie gras, du roquefort et au dessert avec sorbets et tartes. L'appellation cérons est beaucoup plus intime et n'englobe que 3 communes : Cérons, Illats et Podensac. Bénéficiant du même microclimat généré par le Ciron, du même terroir et de la même cueillette manuelle qu'en Sauternais, son vignoble produit logiquement un vin proche des sauternes qui vieillit tout aussi bien.

► **L'Entre-deux-Mers.** Entre Dordogne et Garonne, le vaste terroir de l'Entre-deux-Mers est presque entièrement recouvert de vignes qui produisent essentiellement des vins blancs, secs, fort appréciés. Cette aire géographique de l'Entre-deux-Mers est aussi le berceau de vins blancs liquoreux, de rouges et bien sûr du clair et, un rosé à boire bien frais. Les appellations entre-deux-mers (1 700 ha), entre-deux-mers haut-benaige (120 ha) et bordeaux haut-benaige (15 ha). Ces trois appellations font découvrir les grands vins blancs secs de la Gironde. Les vignobles remontent au XI^e siècle avec l'édification de l'abbaye de la Sauve-Majeure. Les moines assurèrent la prospérité de la région en plantant des vignes. La tradition se poursuit aujourd'hui pour que l'on puisse encore déguster, de préférence jeunes, ces vins à la robe d'or pâle, fruités, élégants et savoureux. Ils sont les compagnons de prédilection des poissons, coquillages et crustacés, mais se révèlent aussi très bien sûr les charcuteries, la terrine de canard, les confits et à l'apéritif. Les appellations cadillac (255 ha), loupjac (416 ha) et sainte-croix-du-mont (460 ha), situées sur les coteaux de la rive droite de la Garonne, s'inscrivent dans la zone prestigieuse des vins blancs, liquoreux obtenus, comme pour les célèbres sauternes, à partir des grains cueillis au fur et à mesure dès qu'ils sont attaqués par la pourriture noble... le champignon *botrytis cinerea*. Cadillac a obtenu sa propre appellation en 1973, mais son vignoble est toujours inclus dans l'aire d'appellation des premières-côtes-de-bordeaux. Son vin blanc moelleux, grand favori des Hollandais et des Flamands, est élégant et aromatique avec du fruité et de la sève. Loupiac est un tout petit terroir qui vit

depuis des siècles au rythme de la vigne. Son délicat breuvage se déguste tout particulièrement en apéritif, sur les foies gras et les fromages (roquefort) mais également sur les poissons, les volailles et les viandes blanches. En voisin du loupic, le sainte-croix-du-mont devient particulièrement savoureux au terme de trois années de vieillissement en cuve ou en fût de bois. Les appellations premières-côtes-de-bordeaux (3 320 ha) et côtes-de-bordeaux-saint-macaire (46 ha). Sur la rive droite de la Garonne, les premières-côtes-de-bordeaux couvrent 37 communes et forment une étroite bande de vignobles, étalée sur 60 km, du Langonnais au nord de Bordeaux. On y produit des vins rouges et des vins blancs. Les premiers, très colorés, de bonne garde, accompagnent parfaitement les viandes rouges, les civets, la lamproie à la bordelaise et les fromages. Les seconds sont moelleux et se dégustent très frais, en apéritif ou lors d'un repas sur du melon, du foie gras, des viandes blanches ou des fromages à pâte persillée. Les appellations bordeaux et bordeaux-supérieur. Outre les appellations précédentes, la région de l'Entre-deux-Mers est une grosse productrice de bordeaux et de bordeaux-supérieur qui sont d'ailleurs produits sur l'ensemble de la zone de délimitation des appellations contrôlées bordeaux.

► **De Saint-Emilion à Pomerol.** Traversons la Dordogne pour nous rendre dans un autre terroir d'exception : le Libournais. Là encore, les appellations sont diverses même si le cœur de ce vignoble est Saint-Emilion et ses vins si riches.

Les appellations du saint-émilionnais. Sous ce terme très général, on peut regrouper six appellations d'origine contrôlée distinctes.

L'appellation saint-émilion et l'appellation saint-émilion grand cru s'étendent sur des communes de Saint-Emilion, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet et une partie de la commune de Libourne, et représentent une superficie de 5 200 ha et une production moyenne annuelle de 280 000 hectolitres.

L'appellation lussac-saint-émilion couvre une superficie de 1 400 ha pour une production moyenne annuelle de 85 000 hectolitres. Elle compte 215 propriétaires et récoltants.

L'appellation montagne-saint-émilion s'étend sur 1 500 ha et ses 250 propriétés produisent 95 000 hectolitres de vin par an.

L'appellation puisseguin-saint-émilion représente une superficie de 740 ha, une production moyenne annuelle de 45 000 hectolitres et 130 viticulteurs dont une cinquantaine de coopérateurs.

Enfin, l'appellation saint-georges-saint-émilion est la plus petite tant en superficie, 170 ha, qu'en production, 10 200 hectolitres annuellement.

Les huit autres appellations du Libournais. Les appellations côtes-de-francs et côtes-de-castillon se situent à l'est des appellations du saint-émilion et représentent une superficie de 3 300 ha. Les appellations pomerol et lalande-de-pomerol sont à l'ouest des appellations du saint-émilion et sont séparées par

le cours d'eau la Barbanne. Elles couvrent à elles deux 1 900 ha de vignes qui donnent des crus aux bouquets et saveurs très particuliers et de qualité très régulière. Le petit terroir de Pomerol produit l'un des vins les plus chers du monde : château pétrus.

Les appellations fronsac et canon-fronsac se nichent au confluent de l'Isle et de la Dordogne sur une superficie de 1 100 ha de vignes (800 ha pour fronsac et 300 ha pour canon-fronsac). La production moyenne annuelle est de 600 000 caisses et les 170 propriétaires réussissent ici des vins aux saveurs épicées très caractéristiques.

L'appellation graves-de-vayres, sur la rive gauche au pied de la Dordogne, représente une superficie de 570 ha.

Enfin, l'appellation sainte-foy-bordeaux (190 ha) regroupe une vingtaine de communes localisées dans le prolongement de l'Entre-deux-Mers, au carrefour des départements de la Gironde, de la Dordogne et du Lot-et-Garonne. Moins connue que les autres appellations, elle génère toutefois d'excellents blancs et rouges ainsi que de légers et fruités blancs moelleux qualifiés de sauternes du Libournais.

Les vins du Blayais-Bourgeois. Les premières traces du vignoble de Blaye remontent à la conquête romaine. Au fil des siècles, la vocation viticole de la région s'affirme et c'est en pleine prospérité que le phylloxéra frappe à la fin du XIXe siècle. Cette catastrophe naturelle a pourtant un effet bénéfique puisque, contraints et forcés par la nature, les vigneron replantent de façon plus cohérente. C'est la renaissance du vignoble tel que nous le connaissons aujourd'hui. Glissons-nous donc jusqu'au nord de la Gironde pour découvrir successivement, les côtes-de-bourg et les côtes-de-blaye, des vins de qualité régulière, en constante progression et aux caractéristiques très diverses.

Les appellations blaye, côtes-de-blaye et premières-côtes-de-blaye couvrent les cantons de Blaye, Saint-Ciers et Saint-Savin et représentent 5 000 ha de vignes et environ 450 producteurs. Les sols, le climat et les cépages donnent une gamme de vins aux multiples arômes : les rouges, à déguster de préférence jeunes, acquièrent fruité et rondeur grâce au merlot, et caractère fleuri et épicé grâce au cabernet sauvignon et au cabernet franc. Du côté des blancs, à servir frais, la muscadelle donne son parfum de muscat, le sauvignon apporte fraîcheur et le colombar unifie les arômes des deux autres cépages. L'appellation côtes-de-bourg couvre 3 700 ha sur 15 communes : Bayon, Bourg-sur-Gironde, Comps, Gauriac, Lansac, Mombrie, Prignac et Marcamps, Pugnac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Trojan, Samonac, Tauriac, Teuillac et Villeneuve. Plus de 600 viticulteurs réalisent une production annuelle moyenne de 230 000 hectolitres. La force des côtes-de-bourg, c'est d'être de grands séducteurs à tout âge de leur vie. Les rouges se marient admirablement avec les entrées, la cuisine légère, les poissons grillés, les tendres volailles, les grillades et tous les fromages. Les blancs, quant à eux, savent charmer à l'apéritif, avec un plateau de fruits de mer, sur les plats de poisson en sauce, les viandes blanches et les fromages frais.

► **Le Buzet.** C'est sur 40 km de coteaux, disposés en croissant ouvert sur la rive gauche de la Garonne, que s'étire le vignoble de Buzet entre Toulouse et Bordeaux. Bordé au nord par la Garonne et au sud par la forêt des Landes, il couvre les terres de 27 communes retenues pour l'appellation et traversées par les affluents du fleuve. Créé il y a vingt siècles par les légions romaines, le vin de Buzet a traversé les âges parfois péniblement. Il eut bien à souffrir, ainsi, des invasions qui suivirent la chute de Rome. Il se reconstitua sous l'action combinée des seigneurs féodaux et du clergé. Pendant longtemps après cela, le vignoble fut aux soins des congrégations religieuses : prieurs de Buzet, cisterciens de Saint-Vincent, frères de Fonclaire. Jusqu'au XVIII^e siècle, les pèlerins de Saint-Jacques trouvèrent du Buzet sur leur passage. Pendant des siècles, pour autant, le Buzet n'eut le droit de se forger une identité propre. Le décret protectionniste octroyé par Aliénor d'Aquitaine aux négociants et vigneron de Bordeaux tint ce vin lot-et-garonnais dans une sorte de colonie qui le voyait vendu sous l'étiquette du Bordeaux. L'abolition du privilège des Bordelais lui donna un beau départ, stoppé dans son envol au XIX^e siècle par la malédiction du phylloxéra. Le vignoble réduit à néant fut replanté en cépages médiocres, hybrides dont la production était inutilisable par le négoce bordelais. Et puis, de toute façon, un décret de 1911 vint réserver l'appellation bordelaise aux seules vignes de Gironde, et Buzet, on l'a dit était en Lot-et-Garonne. . .

Suivirent les guerres et la morosité ambiante. Quarante années durant, le Buzet cuva son coma. Une petite étincelle de vie, entretenue par une poignée de vignerons amoureux, allait suffire à le ranimer. . . En 1946, un Comité de défense des vins de Buzet vit le jour. Sept ans après, huit communes virent leurs efforts gratifiés par l'obtention du label VDQS (côtes-de-buzet jusqu'en 1985). Le négoce, cependant, ne suivait pas.

C'est parce qu'il refusait de payer le VDQS plus qu'un prix d'un vin ordinaire que les producteurs de Buzet créèrent leur coopérative. Conscients de la nécessité de réintroduire des cépages qualitatifs, ils se fournirent dans le Bordelais en merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon.

En 1967, le VDQS fut étendu aux 27 communes qui composent actuellement le terroir de Buzet. A force d'énergie et de débrouillardise, le vin gagna sa conquête, obtint finalement l'AOC en 1973 et recueille régulièrement les louanges des plus fins goûteurs. Les vins de Buzet ont la particularité de tous vieillir dans des barriques en chêne merrain venant de la forêt de l'Allier. Ce sont des vins généreux, souples, aux tannins finement boisés.

► **L'rouleguy.** Accroché aux montagnes de basse Navarre, le vignoble d'rouleguy a été implanté par les moines de l'abbaye d'Orreaga (Roncevaux). Classé en VDQS depuis 1953 et en AOC depuis 1970, le plus basque des vins ne cesse, depuis lors, de gagner en qualité. Constitué de parcelles pentues arrachées à la montagne, le vignoble est essentiellement cultivé sous forme de terrasses, tant les inclinaisons sont fortes (jusqu'à 60 %). Les rendements y sont très faibles, du fait des faibles densités et des conditions d'exploitation difficiles : environ 40 hl/ha, bien loin du maximum autorisé. . . Les vendanges sont exclusi-

vement manuelles, ce qui permet de préserver toutes les qualités du raisin et de ne sélectionner que les meilleures grappes.

Les cépages utilisés en rouge et rosé sont le tannat et le cabernet franc, d'origine assez ancienne dans le vignoble, ainsi que le cabernet sauvignon, d'introduction plus récente. Les cépages blancs de l'appellation ont également une origine locale : gros manseng, petit manseng et courbu qui associent arômes de fruits exotiques et notes florales. La Cave des Vignerons du Pays basque vinifie et commercialise la majeure partie des vins d'rouleguy, soit plus de 5 000 hectolitres répartis en rouges (60 %), rosés (30 %) et blancs.

► **Le Tursan et le Chalosse.** Blotties dans les courbes de l'Adour sur les coteaux caillouteux et argileux, les vignes landaises bénéficient d'un climat ensoleillé. Les raisins y mûrissent paisiblement en développant les caractéristiques des cépages baroques, gros manseng, petit manseng, sauvignon, cabernets franc et sauvignon, ariloba, tannat, fer servadou ou egiodola utilisés pour la confection des vins de Tursan et Chalosse, blancs, rouges et rosés.

Les vignerons des deux appellations sont désormais unis sous le titre « Vignerons Landais » pour faire connaître la richesse viticole de leur région et la qualité de leurs vins. Taille courte, conduites traditionnelles, traitements appropriés. . . tout est fait, dans le pays, pour favoriser naturellement la qualité. Chaque année, ainsi, les dates des vendanges sont décidées en fonction de la maturité des raisins. Les vins bénéficient ensuite de vinifications très soignées : les vins blancs sont débourbés à froid et profitent de fermentations basse température. Les rosés sont des vins de saignée obtenus par une courte macération suivie d'un pressurage rapide. Les rouges, issus de baies totalement égrappées sont vinifiés par cépages. Selon l'origine des raisins et l'âge des vignes, les macérations sont conduites pour donner des vins souples ou plus charpentés en fonction des gammes. On trouve dans les tursan et chalosse, des appellations d'origine vins délimités de qualité supérieure comme des vins de pays des Landes et des vins de pays des Terroirs landais qui méritent sans doute de sortir de l'anonymat. En 2011, le tursan a obtenu l'appellation AOC pour sa cuvée « Impératrice ».

Bières, cidres

La Côte Aquitaine est certes réputée pour sa culture viticole, mais il existe dans cette région des amoureux de la bière qui proposent aux amateurs de bonnes mousses blondes, blanches, brunes ou ambrées, des spécialités artisanales. Rendez-vous compte, un Belge nommé Laurent Lefèvre a même installé sa brasserie à Saint-Caprais-de-Bordeaux. Il n'y a pas de raison pour que la bière ne se fasse pas mousser !

► **Gironde** : brasseries Missyl, Frog & Rosbif, de l'Entre-deux-Bières, Bruno Baillarguet, Aliénor, Fleur de Houblon ainsi que L'Atlantique et sa bière à la vodka, brasserie Mira, la brasserie L'Amirale, La Gasconha, Bordeaux Beer Shop. Notez que la capitale girondine possède son association de brasseurs : L'association des brasseurs de Bordeaux.

► **Landes** : brasserie La Séquère, La Vache à Bière, brasserie Rosny, brasserie Jamms, brasserie Hapchot.



► **Pyrénées-Atlantiques** : brasseries Akerbeltz, Béarnaise, Etxeko Bob's Beer, Pression Paloise et la Cave Canetta.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

► **L'Armagnac.** Plus vieille eau-de-vie de France, l'armagnac est connu dès le Moyen Âge pour ses vertus thérapeutiques. C'est donc avec la meilleure des consciences que l'on peut s'adonner ici à la dégustation suivie (mais modérée) d'un breuvage sûrement béni. Réparti sur 1 500 ha, le vignoble de l'armagnac occupe le cœur de la Gascogne sur trois départements dont deux se situent en Nouvelle-Aquitaine : Landes et Lot-et-Garonne. Il est obtenu par la distillation de vins blancs, produits à partir de certains cépages. On distille d'abord le vin dans un alambic en cuivre. On recueille ainsi une eau-de-vie incolore qui peut atteindre 72°. Puis l'armagnac est mis dans des fûts de chêne de 400 à 420 l. Lorsque le vieillissement semble suffisant, le maître de chai assemble plusieurs eaux-de-vie d'origines et âges différents, puis réduit le taux d'alcool à 40°. Une fois mis en bouteille, l'armagnac ne vieillit plus, c'est pourquoi on indique les mentions de vieillissement sur l'étiquette de la bouteille. On indique toujours l'âge de la plus jeune eau-de-vie qui a été utilisée lors de l'assemblage : 3-étoiles (au moins 2 ans de vieillissement), VSOP ou Réserve (au moins 5 ans), Napoléon, XO ou extra (au moins 6 ans) et hors d'âge (au moins 10 ans). Le millésime indique l'année de la récolte du vin qui a été distillé sans coupage ni assemblage avec une autre année. Les richesses de l'armagnac se méritent.

► **Le Floc de Gascogne.** Exclusivement produit dans la zone d'appellation armagnac, le floc de Gascogne se sirote autant dans ses départements pourvoyeurs (les Landes et le Lot-et-Garonne) que dans l'ensemble du

Sud-Ouest. Elaboré à partir de moût de raisin frais (2/3) et d'armagnac (1/3), il titre de 16 % à 18 % d'alcool. Blanc ou rosé, il se boit généralement en apéritif frais ou glacé, mais de préférence sans glaçon qui en diluerait trop les sucres. Une AOC honore sa qualité depuis 1990.

► **L'izarra.** Signifiant « étoile » en basque, l'izarra est une liqueur à base de plantes. Verte ou jaune, elle se sert en digestif ou version plus moderne, en cocktail avec du jus d'ananas ou de pamplemousse. La première étape de sa fabrication passe par la distillation dans un alambic de cuivre doré, ensuite la liqueur vieillit dans des fûts de chêne. L'izarra, désormais, ne se fabrique plus à Bayonne, mais on la trouve dans beaucoup de magasins du Pays basque.

► **Le Lillet.** Kina (comme quinquina) lillet est l'ancien nom de la société Lillet, implantée à Podensac (sud de la Gironde) depuis 1887 et qui produit aujourd'hui environ 900 000 bouteilles par an de cet apéritif singulier, qui devrait faire un retour en force sur la table des gourmets, sous l'impulsion de la jeune équipe à la tête de l'entreprise. A découvrir en commençant par une visite de la maison Lillet, avant de le déguster frappé, en rouge ou blanc.

► **La Marie-Brizard.** Autrefois connue sous le nom d'anisette de Bordeaux, la Marie-Brizard porte le nom de sa maison productrice (Marie-Brizard Roger) fondée en 1755. Issue de la distillation de substances végétales (anis vert, fenouil, écorces d'orange et de citron, iris de Florence, etc.) macérées dans de l'eau-de-vie avec de l'eau pure, cette liqueur translucide titre 25 % d'alcool. Elle se consomme en digestif sur de la glace ou en cocktail.

► **Le Patxaran.** Fabriqué à partir de la macération de prunelles sauvages dans de l'alcool anisé, le patxaran prononcé « patcharane » est une liqueur du Pays basque. La terminaison -aran signifie « prune ».

► **La Garluche.** Cet apéritif artisanal qui tient son nom de la pierre landaise à cause de sa couleur rouille, est fabriqué à Blanquefort. Il s'agit d'un mélange de vin blanc, de rhum et de zestes d'oranges amères.

SPORTS ET LOISIRS

Côté terre ou mer et même dans les airs, balades oisives, sportives ou carrément insolites, à sensations fortes, la Côte Aquitaine a plus d'une idée loisir dans son sac. Il n'est pas trop commun de dire qu'il y en a pour tous les goûts. À découvrir.

Activités de plein air

► **Le mascaret est une vague qui remonte la Gironde**, sur laquelle on peut surfer sur plusieurs kilomètres à l'intérieur des terres.

► **On peut pratiquer le ski nautique** sur le lac de Biscarrosse (40), handi-ski également.

► **Pratique de la voile sur les lacs de Hourtin (33), Biscarrosse (40) ou Soustons (40 - handi-voile).**

Randonnées pédestres

Balade tranquille en forêt des Landes... La marche à pied permet sans doute de découvrir la région d'une manière unique avec plus de 6 000 km de sentiers balisés qui sillonnent les paysages les plus variés. Le littoral, lui-même, offre une grande diversité de curiosités qui ne sont souvent accessibles qu'à pied. On y saisit l'occasion idéale de découvrir la forêt de pins, les anciens marais, les rives des canaux, les étangs et courants, la dune et l'océan, le temps d'un circuit de quelques kilomètres. Approchée en douceur, la végétation particulière des lieux se dévoile : la dune et ses oyats, ses chardons bleutés, ses oeillets, ses immortelles argentées, la forêt tout entière boisée de pins maritimes, d'arbusiers, de chênes et de genêts, les lacs bordés de roseaux et de joncs...

En approchant les Pyrénées, les choses changent. C'est un voyage en montagne basque, une randonnée sportive dans les canyons qui vous est proposé. Il faut avoir envie d'apprendre la faune, la flore, l'histoire et les traditions locales de ce pays. Plusieurs chemins de petites et grandes randonnées permettent ces rencontres dont notamment :

les sentiers d'Emilie, le GR10 qui vous fait découvrir les Pyrénées d'ouest en est, les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle dont le chemin d'Arles (GR653) et celui du Puy (GR65)... Le plus souvent, ces chemins sont également praticables à vélo ou à cheval.

Randonnées à cheval et à dos d'âne

Un moyen de locomotion idéal pour découvrir de façon originale les sentiers battus de la Côte Aquitaine. Rien de mieux en effet que de chevaucher à grand galop ces étendues de sable, de forêt, de campagne, de parcourir les terres vierges chargées d'histoire... Cavaliers débutants, confirmés ou chevronnés, petits et grands, il y en a pour tous les goûts, pour tous les niveaux et pour tous les prix. Un excellent moyen pour parcourir agréablement la région et approcher de près la faune sans trop la perturber.

► **De la randonnée équestre à l'histoire.** Tous les week-ends entre le 14 juillet et le 15 août, sont organisées des randonnées équestres originales. En effet, il vous est proposé d'entrer au galop dans l'histoire, jusqu'au château de Castegens en Gironde où se déroule le désormais célèbre spectacle son et lumière de la bataille de Castillon (qui mit fin à la guerre de Cent Ans). www.tourisme-aquitaine.fr

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

Pistes cyclables (dont 500 km en site propre sur le seul littoral), routes paisibles, chemins et sentiers balisés... La Côte Aquitaine déroule aux rois de la petite reine un véritable tapis rouge. Que dirait-on, par exemple, de descendre du train en gare d'Arcachon, d'embarquer son vélo jusqu'au Cap Ferret et de s'offrir pour le retour - il faut être courageux mais ça vaut le détour - 85 km de pistes traversant et longeant tour à tour villages ostréicoles, réserves naturelles de prés salés et autres petits ports de pêche... L'estuaire de la Gironde, la forêt landaise, les grands vignobles bordelais, la vallée de la Leyre, la côte atlantique, les bastides perchées,

Trains urbains et touristiques

Le petit train continue de séduire petits et grands ! Ce moyen de locomotion permet de découvrir en toute tranquillité les multiples paysages de la région : cheminer dans les villages, au cœur des ruelles typiques et des maisons basques pittoresques, parcourir les principales curiosités de sa ville, traverser les vignobles et les châteaux de Saint-Emilion ou encore gravir le mont Baïgura pour jouir du panorama de 360° sur les Pyrénées et contempler la faune et la flore. Au cœur des villes, des villages ou des montagnes, le petit train touristique assure de charmantes et reposantes escapades. Alors, en voiture !

► **Le train à vapeur de Guîtres à Marcenais.** L'Association des amis du chemin de fer de la vallée de l'Isle a remis sur les rails de vieux trains à vapeur pour une aventure touristique et historique de Guîtres à Marcenais, soit un voyage d'une quinzaine de kilomètres. Un arrêt est prévu au moulin de Charlot, un coin de nature propice à la promenade et à la détente. Au retour en gare de Guîtres, si le cœur vous en dit, peu de place au doute, le musée du Chemin de fer de la vallée de l'Isle au nord du Libournais vous ouvre ses portes et dévoile les objets ayant appartenu à d'anciens trains, aujourd'hui disparus, ainsi que ses locomotives à vapeur ou diesel entourées de leurs wagons d'époque et restaurées à l'identique. www.trainguitres.fr

WALiBi
SUD-OUEST

**25 ATTRACTIONS
ET SPECTACLES !**

À AGEN

RÉSERVEZ VOS BILLETS SUR WALiBi.COM
PARC OUVERT D'AVRIL À OCTOBRE 2018
(SELON CALENDRIER D'OUVERTURE)

Création/édition: FreePress/Logos - © DRB France 2018
05 382 444 945 Crédits photos: iDorow

le chemin de Saint-Jacques et bien sûr les Pyrénées sont autant de lieux à découvrir en bicyclette sur d'anciens chemins de gemmeurs, des voies ferrées abandonnées (et aménagées, pour s'éviter l'inconfort des travées !) ou des tracés entièrement neufs. Ce ne sont, cette fois, pas moins de 2 000 km de pistes balisées et classées par difficultés qui s'ouvrent aux VTTistes. Les sites labellisés par la Fédération française de cyclisme offrent à ceux qui les fréquentent la garantie de rouler sur des sentiers balisés, régulièrement entretenus, accessibles à tous les niveaux et dotés de structures d'accueil (location, lavage, réparation, information...). Certaines pistes cyclables se transforment petit à petit en voies vertes, plus larges, accessibles non seulement aux cyclistes, mais aux personnes à mobilité réduite et aux rollers. En Gironde, dans les Landes et dans les Pyrénées-Atlantiques, certains itinéraires de randonnée pédestre sont accessibles aux VTT. Les renseignements sont fournis par les comités départementaux de tourisme (CDT). Ceux qui cherchent, enfin, les sensations fortes se voient promettre de grands moments à parcourir les pistes de ski de fond dans les stations pyrénéennes. Cela se fait notamment au Somport, à Iraty, au col de l'Aubisque ou à la Pierre-Saint-Martin.

Baignade

Si la Côte Aquitaine, c'est bien sûr un océan à perte de vue, ce territoire accueille aussi le plus grand lac d'eau douce de France : le lac d'Hourtin et de Carcans. Classé réserve naturelle, le site constitué de dunes de sable et de forêt de pins s'étend sur près de 6 000 hectares. En

réalité, c'est une route des grands lacs landais qui se profile le long du littoral grâce à la formation de dunes de sable qui empêche l'eau de s'écouler vers l'océan. Il y a donc le lac d'Hourtin, mais aussi le lac de Lacanau, le lac de Cazaux et le lac de Parentis-en-Born. Les amateurs de baignade et de farniente n'hésitent pas à investir les lieux lorsque les premiers rayons de soleil percent les nuages. D'autres activités peuvent aussi se pratiquer sur le site, mais ça, c'est une autre histoire.

► **Renseignements :** www.tourisme-gironde.fr

Tourisme fluvial

► **Croisière au fil de l'eau.** De la Gironde au Pays Basque, pour découvrir les trésors cachés de la Côte Aquitaine, n'hésitez pas à quitter la terre. Sur l'eau, vous observerez un autre paysage de la Gironde, des Landes et du Pays basque. Plusieurs formules vous sont proposées par les offices de tourisme de ces trois secteurs, en voici quelques exemples. A Bordeaux, on vous invite à embarquer dans le Burdigala pour une balade (sur la Garonne) commentée des plus belles façades classées au patrimoine mondial de l'Unesco. Renseignements : www.croisieresburdigala.fr. Du côté des Landes, c'est à bord de la Hire que vous glisserez le long du fleuve Adour et plongerez en pleine nature, le regard fixé sur le rivage à l'affût du moindre mouvement d'une faune riche en espèces. Renseignements : <http://croisadour.free.fr>. Enfin, dans le Pays Basque, l'offre est riche, mais nous vous proposons, une belle aventure à bord du voilier Marloi, à la découverte des côtes sauvages de l'Euskal Herria.

Plongée sous-marine

Le Comité interrégional Atlantique Sud représente la Fédération française d'études et de sports sous-marins (FFESSM) sur son territoire de responsabilité qui comprend la Côte Aquitaine. Tous les clubs sont recensés sur le site www.plongee-cias.org.

Spéléologie

La pratique de la spéléologie est réglementée par la Fédération française de spéléologie. Il existe une fédération dans chaque département de la Côte Aquitaine. Renseignements : www.club.quomodo-com/ffspeleo-csra

Parcours dans les arbres

La Côte Aquitaine riche en forêts se prête bien à ce genre d'activité. De nombreux parcs d'accrobranches vous attendent : Cap Ferret, Gujan-Mestras, Preignac, Eaux-Bonnes, Soustons...

► **Renseignements** : www.loisirs.fr/Aquitaine/Accrobranche.html

Golf

Dire que le premier golf d'Europe continentale fut créé dans la région (à Pau en 1856 pour être tout à fait précis) suffirait à attester, sans doute, l'authenticité de la tradition golfique sur la Côte Aquitaine. En 150 ans, presque, les greens ont fait des petits. Les golfeurs peuvent ainsi découvrir, sans lâcher leur club, la diversité des paysages, de la Gironde au Pays Basque. Ils en profitent d'autant mieux que la douceur du climat permet de jouer toute l'année. Les golfs du secteur sont le cadre de compétitions internationales comme le Grand Prix des Landes de golf à Hossegor en juillet, la Golf Biarritz Cup, l'une des plus vieilles compétitions de golf amateur, en juillet aussi ou le Golf Makilas Pro Am, à Biarritz en octobre. Une brochure éditée par le Comité régional du tourisme Aquitaine présente les sites golifiques de la Côte Aquitaine.

Chasse, pêche et nature

Chasse, pêche... et traditions (nom d'un parti politique). Toutes ces pratiques sont toujours le prétexte à des discussions passionnées. La Côte Aquitaine n'est pas en reste dans ce domaine, avec des chasses dites sensibles, comme celle de la palombe. Côté pêche, chaque département de la Côte Aquitaine possède sa fédération, laquelle oeuvre au quotidien pour gérer, protéger et valoriser des kilomètres de rivières et des hectares de plans d'eau. Gironde : www.peche33.com. Les Landes : www.federationpeche.fr/40/. Pyrénées-Atlantiques : www.federation-peche64.fr.

Chasse

La chasse en Côte Aquitaine est une activité très répandue. Chasse à courre, battues, chasse aux gibiers d'eau, sangliers, palombes... Différentes techniques employées avec un savoir-faire parfois ancestral.

Pêche

Si les baleines se font rares sur la côte atlantique, la variété des espèces susceptibles de mordre un hameçon aquitain demeure plus qu'honorable. Le département des Pyrénées-Atlantiques offre des potentialités uniques en France et en Europe pour un pêcheur sportif pratiquant la mouche, le toc ou le lancer. Côté eau douce, la région déroule un linéaire de 2 800 km de cours d'eau dont plus de 1 700 km sont classés à truites et à saumons. Tous les biotopes aquatiques d'eau vive y sont représentés. On trouve, dans ce coin d'Aquitaine, presque tous les poissons des rivières de France. Il est donc possible de pratiquer toutes les pêches existantes.

Côté mer, Hossegor, le bassin d'Arcachon, Saint-Jean-de-Luz, sont autant de lieux paradisiaques pour le pêcheur. Le littoral aquitain regorge en effet de poissons : bars, turbots, maigres, soles, dorades, raies, chiens de mer...

A partir de Saint-Jean-de-Luz ou Biarritz, les amateurs de sensations peuvent s'offrir une partie de pêche au large avec de vrais professionnels et ramener, peut-être, des thons et des requins. Les autres testeront la pêche originale qu'est le surf-casting, pratiqué sur les plages océanes. On a besoin, pour ce faire, d'une canne de 4,50 à 5 m, de 300 m de fil robuste, d'un moulinet inoxydable et de biceps itou.

Ornithologie

Parc ornithologique du Teich (33) : oiseaux sauvages à observer dans un espace naturel. Renseignements : www.parc-ornithologique-du-teich.com

Astronomie

L'observatoire d'astronomie de Dax est un des premiers observatoires amateurs de France, tant pour ses équipements que pour ses travaux. Le lieu est ouvert au public certaines nuits. L'observatoire participe chaque année à la Nuit des Étoiles qui a lieu partout en France et organise une nuit portes ouvertes pendant les vacances d'été, à laquelle participe un astronome professionnel pour une conférence.

Renseignements : obsdax@wanadoo.fr et www.astrosurf.com/obsdax

Dans les airs

Le Sud-Ouest a eu et a, une vocation en matière d'activité aérienne, l'hydravation est née à Biscarrosse (musée de l'hydravation Latécoère), l'armée de l'air a une base aérienne 106 à Bordeaux-Mérignac et 118 à Mont-de-Marsan alors que Dax possède une école de pilotage d'hélicoptère.

Baptêmes de l'air

Baptême de l'air en planeur à Biscarrosse (40). Biscarrosse Olympique Planeur. <http://boplaneur.pagesperso-orange.fr>. Baptême de l'air en hélicoptère à Arcachon (33). Cap Adrénaline. www.aeroclubandernos.com.

Montgolfière

Baptêmes de l'air en montgolfière en Gironde et Pyrénées-Atlantiques. Vol libre d'1 heure avec participation à la préparation (gonflage du ballon). Renseignements : <http://aquitaine-montgolfieres.fr>

Parapente - Deltaplane

La Fédération française de vol libre en Nouvelle-Aquitaine dont dépend la Côte Aquitaine, c'est quatre disciplines : parapente, deltaplane, cerf-volant et kite-surf. 3 écoles, 5 clubs et 13 sites agréés en Pyrénées-Atlantiques et Gironde. Renseignements : www.pyreneesatlantiques.com ou ligue-aquitaine.ffvl.fr ou www.parapente.fr com

ULM

Biscarrosse (40), école de pilotage et baptêmes à bord d'ULM et ULM hydro ou d'une réplique de chasseur Fokker : Le vol des aigles – www.levoldesaigles.com. A Soulac (33), ULM pendulaire : renseignements www.adrenactive.com

Parachute ascensionnel

Parachute ascensionnel sur le lac de Biscarrosse (40) : www.loisirs.fr/handiski-club-du-sud-ouest-biscarrosse.html ou à Carcan-Maubuisson (33) : www.loisirs.fr/au-petit-mousse-carcans-maubuisson.html

Chute-libre

Nombreuses possibilités pour tenter la chute libre (baptêmes, écoles). Bordeaux (33) : www.adrenaline-parachutisme.com ; et Mimizan (40) et son école de parachutisme, Cigogne chute libre. Renseignements : www.cigogneschutelibre.com

Saut à l'élastique

Possibilité de tenter l'expérience à l'intérieur du parc Bisc'aventures (Biscarrosse, 40). Renseignements : www.aventurier.fr. ou à l'Isle-Jourdain à 2 heures de Bordeaux, tout en haut des 50 mètres du viaduc. Une activité proposée par l'équipe d'Oxygène 33 installée à

Pessac. Renseignements et réservation obligatoire au 06 82 81 86 26 ou sur www.oxygene33.com.

Cerf-volant

Renseignements auprès de la Fédération française de vol libre : www.pyreneesatlantique.com

Sports à sensation

Sports nautiques

Le surf est sans conteste l'un des sports de glisse les plus répandus en Côte Aquitaine. Originaire des îles Hawaï (où il constituait une épreuve initiatique réservée aux futurs rois), le surf a débarqué en Europe via les plages biarrottes. En 1956, le scénariste Peter Viertel visitait Biarritz pour les besoins du tournage du *Soleil se lève à l'ouest* adapté du roman d'Hemingway. Fasciné par les rouleaux qui déferlaient, il fit venir sa propre planche de Californie et se lança à l'assaut des vagues, sous le regard, on s'en doute, éberlué des autochtones... Un an plus tard, à son retour sur la côte basque, il rencontra de Rosnay, Rott, Barland et Hennebute, fondateurs du premier club de surf français : le Waikiki Surf Club. Depuis, la passion de la glisse a fait quelques émules. Grâce à leurs spots très réputés, les côtes basques et d'Argent attirent des surfeurs de toute l'Europe. L'esprit du surf s'est même transformé en art de vivre (le fameux *aloha spirit*), entraînant dans son sillage l'apparition de magasins de sportswear, ateliers de fabrication de planches, stages et cours, publication de magazines spécialisés et autres compétitions internationales. Grandes fêtes plus que compétitions, le Biarritz Festival Surf, le O'Neil Surf Challenge, le Gotcha Lacanau Pro et le Rip Curl Pro attirent, chaque été, des milliers de spectateurs et des légendes vivantes du surf venues d'Hawaï et du monde entier. Ceux qui trouvent ce sport trop risqué peuvent tenter le body-board. Et pour ceux qui ne veulent pas se mettre à l'eau, il vous suffit de vous familiariser avec le vocabulaire ultra pointu (les *aerial*, *roller*, *take-off* et autre *bottom turn*...), pour aller frimer en terrasse ! Liste des clubs affiliés à la Fédération française de surf sur www.surfaquaitaine.com



Parapente sur la dune du Pilat.

Vinothérapie

La vinothérapie est la dernière découverte en matière de soins esthétiques et de bien-être. Les propriétés du raisin et de la vigne, sous différentes formes, sont utilisées pour la détente et les soins anti-âge par des massages ou des bains. Seul le centre de Caudalie, à Marcillac, propose ces soins uniques en France, alliant les vertus d'une eau de source naturellement chaude, riche en minéraux et oligo-éléments, à des extraits de vigne et de raisin pour lutter contre le vieillissement. Et pour ne rien gâcher, le cadre du centre de Caudalie est tout simplement magnifique. Renseignements : www.sources-caudalie.com.

Sports d'eaux-vives

Idéal pour découvrir des paysages inaccessibles à pied. Les torrents et les rapides qui dévalent les Pyrénées aquitaines se prêtent au jeu des petites frayeurs que l'on aime se faire et des bains parfois forcés. Aussi le rafting, le canyoning, la randonnée aquatique et l'hydrospeed proposent-ils dans la région leur lot de fortes émotions. Dans le patois local, on nous parle de gave, de nive de luy (prononcez loeil), mais dans tous les cas, le mot désigne une rivière.

Bien-être et remise en forme

Plusieurs centres de bien-être et de thalassothérapie ont ouvert ces dernières années, aussi bien sur la côte atlantique que dans les terres néo-aquitaines. Notons la Thalasso à Biarritz (64), ainsi que Hélianthal à Saint-Jean-de-Luz (64), Thalazur à Arcachon (33), Therme à Préchacq-les-Bains (40) ou le Thalasso Serge Blanco à Hendaye (64) qui côtoie l'Espagne.

Thermalisme

Dax, Cambo-les-Bains, Saubusse, Barbotan, Saint-Paul-lès-Dax, Salies-de-Béarn, Eugénie-les-Bains, Casteljalous

sont quelques exemples de villes thermales du Sud-Ouest. Dax, première ville thermale de France, accueille chaque année environ 50 000 curistes. Toute une économie s'articule autour de ces séjours de trois semaines pendant lesquelles ces curistes consentent, se divertissent, achètent, et dégustent « local ». A l'heure du bien-être, les établissements thermaux se sont développés et adaptés de façon à accueillir une autre clientèle, souvent plus jeune, adepte de soins dits de confort.

Thalassothérapie

Ce n'est pas pour rien que le mot thalassothérapie (de *thalassa* et *therapei* voulant dire « soigner par la mer » en grec) fut inventé en 1865 par un Aquitain, le docteur de La Bonnardière, originaire d'Arcachon. Depuis la plus haute Antiquité, on a reconnu l'intérêt médical de l'eau de mer et du climat marin. La Côte Aquitaine a su mettre à profit les vertus thérapeutiques naturelles de son environnement à travers de nombreux centres de thalasso. Rien de mieux, pour retrouver son bien-être, que de profiter des bienfaits relaxants de l'eau de mer, des algues et des boues marines, dans ces centres réputés de Biarritz, Hendaye, Saint-Jean-de-luz et Arcachon, pour ne citer qu'eux.

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

Gironde

Fêtes

■ L'ÉTÉ MÉTROPOLITAIN

De mai à septembre.

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

■ SCÈNES D'ÉTÉ

www.scenesdete.fr

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

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

■ FLAMENCOFOLIES

**Place de la Cathédrale
BAZAS**

☎ 05 56 25 25 84

www.ville-bazas.fr

Chaque année à la mi-juillet.

Le temps d'un week-end de juillet, prenez le temps de découvrir les joies du flamenco et de découvrir les spécia-

lités locales. Spectacles de Flamenco. Canto Flamenco dans la Cathédrale. Tablao Flamenco avec spectacle intimiste le vendredi soir. Restauration, bodega, tapas. Renseignements : 05 56 25 25 84.

■ PRINTEMPS DES VINS DE BLAYE-CÔTE-DE-BORDEAUX À la citadelle de Blaye BLAYE

☎ 05 57 42 91 19

www.printemps-des-vins.com

info@vin-blaye.com

Du 7 au 8 avril 2018.

Pour un verre acheté 5 € à l'entrée de la citadelle, le visiteur partira à la rencontre et à la dégustation de différents crus de quelque 80 vigneron de Blaye-côtes-de-bordeaux dans quatre salles de dégustation. La manifestation a fêté ses 22 ans en 2017. C'est un grand moment de convivialité et de partage qui vous attend dans ce cadre magnifique qu'est la citadelle Vauban de Blaye, face au plus vaste estuaire d'Europe. La citadelle est en effet inscrite au sein du réseau Vauban, au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

■ BORDEAUX FÊTE LE FLEUVE BORDEAUX

www.bordeaux-fete-le-fleuve.com

otb@bordeaux-tourisme.com

En juin 2019.

En alternance, une année sur deux avec la fête du Vin, ces deux fêtes constituent un élément majeur de la vie culturelle bordelaise. Pour vous donner une idée du programme qui vous attend, plus de 520 000 visiteurs ont participé à l'événement en 2017 sur les dix jours. La ville a accueilli comme chaque année le *Belem*, ce magnifique bateau-école qu'il est possible de visiter, ainsi que le départ de la Solitaire du Figaro. Tout le long des quais, des stands et des animations rendent le paysage agréable au cours de la journée. Des feux d'artifice ouvrent et clôturent la fête, des concerts et autres expositions ponctuent ces dix jours d'allégresse.

■ LES ÉPICURIALES

**Allées de Tourny
BORDEAUX**

www.epicuriales.com

Juin 2018.

Les Epicuriales, c'est le rendez-vous incontournable des Bordelais au printemps. Les allées de Tourny prennent des allures de bal champêtre et de nombreux restaurants éphémères, tenus par de grands chefs, viennent y établir leurs quartiers. On y boit, on y mange, on assiste à des soirées spéciales entièrement dédiées à la gastronomie. Un incontournable dans la vie bordelaise !

■ FANS DE BRIQUES LEGO

Hangar 14
Quai des Chartrons
BORDEAUX

marine.chambon@fansdebriques.fr

Fin novembre. Gratuit pour les moins de 3 ans.

Bordeaux devient la capitale française de la célèbre petite brique ! Fans de LEGO®, le lieu de rendez-vous incontournable pour les familles, est aussi une convention qui permet aux fans de se rencontrer, d'échanger sur leurs créations et de s'enrichir de nouvelles idées pour de futures constructions ! Cette année, le jeu est au centre des préoccupations à travers des ateliers et des animations interactives auxquels petits et grands pourront participer. Une dimension artistique viendra également mettre en lumière la brique, grâce à des artistes utilisant le numérique, le bois, la pierre ou encore le recyclage. Comme chaque année, des ateliers de construction sont proposés : un espace DUPLO® réservé aux plus petits, des constructions géantes et participatives avec les AFOLs, (Adults Fans Of Lego !) des ateliers vidéo de création de films en briques. Ce rassemblement devient réellement une convention réunissant des milliers de fans venus de toute la France le dernier week-end du mois de novembre.

■ MARCHÉ DE NOËL

Allées de Tourny
BORDEAUX

Décembre.

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

■ TROQUE-SEL ET MÉDIÉVALES

BOURG

☎ 05 57 68 31 76

1^{er} week-end de septembre.

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

■ GUJAN-MESTRAS EN FÊTES

Lac de la Magdeleine
GUJAN-MESTRAS

☎ 06 80 44 67 13 / 06 64 49 50 78

www.gujanmestrasenfetes.com
gujanmestrasenfetes@yahoo.fr

Mi-août. Entrée gratuite. Restauration. Fête foraine, concerts, concours de pétanque, feux d'artifice.

À la mi-août, le lac de la Magdeleine s'anime à l'occasion de l'événement « Gujan-Mestras en Fêtes ». Au programme, des concerts – en 2017, les candidats de The Voice Manon, Cerise Calixte, Marius & Lisandro Cuxi et le Collectif Métissé étaient de la partie –, des stands de restauration et de dégustation de vins et champagnes, une bodega pour s'amuser jusqu'au bout de la nuit et une fête foraine avec des manèges pour les petits et les grands. Le 14 juillet, ne ratez pas l'embarquement du lac de la Magdeleine. Les feux d'artifice se reflètent sur son eau calme, le spectacle est magnifique. Alors, on vous y retrouve en 2018 ?

■ FERMES EN FÊTE

Au centre-ville de Langon
et sur les bords de la Garonne
LANGON

☎ 05 56 76 20 64

www.fetes-foires-salons-langon.fr
federation.societes@wanadoo.fr

Début mars. Gratuit.

C'est un grand rendez-vous agricole qui se déroule sur les bords de la Garonne et dans le centre-ville de Langon. La Grande Ferme investit la salle Claude Nougaro. Le monde agricole qui touche l'agroalimentaire, l'élevage, le loisir ou même l'hébergement rural n'aura plus de secrets pour vous. De nombreux ateliers et des animations seront proposés au public comme le traditionnel championnat du cri de cochon qui remporte un vif succès mais aussi le concours de chant du pouloumayre, les courses de cochons et même une course d'escargots ! La grande braderie dans les rues de Langon, les promenades à dos d'ânes et le vide-grenier du dimanche se feront au son des bandas et des cors de chasse. Entrée gratuite. Renseignements : F.S.A.L : 05 56 76 20 64.

■ FEST'ARTS

LIBOURNE

☎ 05 57 74 13 14

www.festarts.com
liburnia@festarts.com

Du 2 au 4 août 2018. Entrée gratuite.

Pour cette 27^e édition, durant trois jours, plus d'une trentaine de compagnies des arts de la rue vont investir la ville et attiser la curiosité des habitants et des festivaliers. Théâtre, danse, cirque, poésie, grandes déambulations en musique réinventent l'espace urbain de la ville de Libourne. Comme tous les ans, Fest'arts attend entre 30 000 et 40 000 spectateurs. À partir du mois de mai, découvrez la programmation sur le site Internet www.festarts.com. L'effervescence est incroyable pendant ces journées où s'enchaînent les représentations. Les artistes sont talentueux, drôles et touchants. L'ambiance est stimulante.

■ LES 24 HEURES DE LA BANDE DESSINÉE

Université Bordeaux Montaigne

Domaine universitaire

PESSAC

☎ 05 57 12 44 44

24hbx@free.fr

Avril.

En 2017, la Maison des étudiants de l'université de Bordeaux à Pessac a accueilli la neuvième édition des « 24 heures de la bande dessinée ». Comme l'indique son nom, l'événement s'articule autour d'une performance artistique réunissant des dessinateurs, amateurs ou professionnels, qui ont réalisé en 24 heures, montre en main, une bande dessinée de 24 pages, soit une première de couverture, 22 planches et une quatrième de couverture, le tout sur un thème imposé révélé au dernier moment. Les œuvres publiées sur le site internet des 24 heures de la bande dessinée font ensuite l'objet de plusieurs expositions dans tout le département. Les petits curieux peuvent se joindre à la fête et encourager les dessinateurs. Tout le monde peut participer à cet événement, alors à vos crayons !

■ PRINTEMPS DU BOURGAILH, FÊTE DU JARDIN ET DE LA NATURE

Site du Bourgailh

Avenue de Beutre

PESSAC

☎ 05 56 15 32 11

3^e week-end d'avril.

Ouverture de la saison d'animation du Site du Bourgailh lors de ce week-end festif avec le grand marché aux plantes proposé par des horticulteurs privilégiant qualité et originalité et l'espace restauration où se tient un marché de producteurs locaux pour une approche gastronomique de la région. Au sein du village éco-citoyen, des associations locales proposent au public de s'initier aux diverses techniques durables de jardinage, de venir échanger des plantes ou encore de découvrir leurs actions en faveur de la protection de la nature. Tout au long du week-end, vous pourrez profiter de nombreuses animations et d'ateliers pour les enfants, sans oublier les spectacles originaux pour les enfants, la grande ferme et des pauses musicales qui ponctueront le week-end.

■ LA JURADE DE SAINT-EMILION

14, rue Guadet

SAINT-EMILION

☎ 0557555052

www.vins-saint-emilion.com

jurade@vins-saint-emilion.com

3^{ème} dimanche juin et 3^{ème} dimanche de septembre.

La Jurade, confrérie des vins de Saint-Emilion, trouve son origine en 1199 sous la dominance anglaise. Tombée dans l'oubli, la confrérie fut ressuscitée en 1948 par quelques viticulteurs et devint l'ambassadrice des vins de Saint-Emilion. Elle organise ainsi chaque année en septembre le Ban des vendanges, proclamé du haut de la tour du Roy par le fameux « Alléluia Saint-Emilion ».

Ainsi le raisin peut être récolter. La cité voit défiler les jurats dans leurs ancestrales robes rouges, et assiste à l'intronisation de personnalités dans l'église collégiale. Un grand moment de la vie de Saint-Emilion.

■ LES VARIATIONS MUSICALES

SAINT-ESTÈPHE

☎ 06 03 55 50 15

www.musicales-saint-estephe.fr

info@musicales-saint-estephe.fr

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

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

■ LE PRESSOIR

Allées d'Amour

Espace René-Lazare

TARGON

☎ 06 83 41 50 04

Début octobre. Tous les spectacles sont gratuits.

Si vous passez aux alentours de Targon pendant le mois d'octobre, vous pourrez fêter la fin des vendanges dans une ambiance festive et joyeuse. Au programme, des fanfares, du cirque, de la musique ici et là et beaucoup de monde dans les rues. Les fanfares défilent sans s'arrêter dans le village, les saisonniers se retrouvent et les touristes admirent le sourire aux lèvres. Bonne ambiance assurée ! Renseignements sur : www.facebook.com/festivallepressoir

Expositions

■ LES MOUNAQUES DE VENSAC

VENSAC

Exposition gratuite en ville.

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

Foires - Salons

■ LES AUTOMNALES DE L'ART BARSAC ☎ 06 87 34 64 35

www.barsac.fr/art-vin-et-patrimoine
Mi-octobre. Gratuit pour les visiteurs. Inscription au concours à partir de 12 € pour les adultes. Gratuit pour les moins de 12 ans.

Organisées par l'association « Art Vin et Patrimoine » soutenue par les viticulteurs et la Ville de Barsac, les Automnales de l'Art sont devenues le rendez-vous incontournable des peintres qu'ils soient initiés ou amateurs, adultes ou enfants. Ainsi les 14 et 15 octobre 2017, pour la quinzième année consécutive, les artistes ont installé leur chevalet dans les rues avec un seul objectif : mettre en valeur le patrimoine architectural et naturel de Barsac. Puisqu'il s'agit d'un concours, chaque toile est, ensuite, jugée, les plus belles sont récompensées d'un prix. Le deuxième jour des Automnales de l'Art, la Foire des Arts est organisée à la Salle du Parc Montalivet, il s'agit-là d'une expo-vente à laquelle de nombreux artistes participent.

■ FOIRE AUX BOUQUINISTES Place de la Cathédrale - BAZAS

☎ 05 56 25 25 84 - **www.ville-bazas.fr**
17 septembre 2017.

Organisée par l'association du livre ancien qui, par son nom, marque son attachement au bœuf de Bazas : elle se nomme en effet « L'entrecôte littéraire bazadaise » et ce n'est pas *Petit Futé* qui l'invente ! Force est de constater que la viande de bœuf, ça vous vitamine, l'association réussit une belle foire des bouquinistes où chaque année de nombreux exposants rassasient les amateurs de livres anciens. Le rendez-vous est donné sous la halle et les arcades. A noter aussi une exposition de voitures anciennes sur la place de la Cathédrale à Bazas.

■ FOIRE INTERNATIONALE DE BORDEAUX Parc des Expositions de Bordeaux BORDEAUX

☎ 05 56 11 99 00 / 09 69 39 10 33
www.foiredebordaux.com

Fin mai. Ouvert de 10h à 20h sans interruption. Entrée : 8 € (e-Ticket : 7 €, Tarif réduit : 6 €). Gratuit pour les

enfants de moins de 12 ans, pour les visiteurs étrangers (sur présentation d'un passeport ou d'une carte d'identité délivrée à l'étranger), et tous les jours à partir de 18h sauf nocturne (le vendredi 20 mai jusqu'à 22h30).

Pour sa 96^e édition en 2017, le thème du plus grand événement commercial du Sud-Ouest était l'Amérique latine. Chaque année, la Foire internationale de Bordeaux ravit les visiteurs tout comme les commerçants. Au programme, 8 jours d'ouverture étendus sur 2 week-ends, 2 nocturnes et une aire de jeux dédiée aux enfants. Le succès est grandissant à chaque nouvelle édition : plus de 300 000 visiteurs ont parcouru les 240 000 m² d'exposition et 2 200 stands l'année précédente. L'espace se divise en plusieurs secteurs : maison et environnement, qui présente de nombreuses techniques et nouveautés dans les domaines de la construction, de l'aménagement, de l'équipement et de la décoration, intérieurs et extérieurs. Le secteur loisir et vie pratique, qui offre un très large choix d'activités, des véhicules à l'artisanat en passant par le bien-être et les services aux seniors. Le secteur International qui présente chaque année une trentaine de pays, leur culture, leur productions ainsi que le village des associations. Enfin, la primauté n'est pas donnée qu'à Paris, Bordeaux a aussi son Salon de l'agriculture avec ses producteurs locaux, ses grandes écoles et ses incontournables animaux ! De nombreuses animations ponctuent cet événement parallèle, comme des cours de cuisine et des rencontres professionnelles, notamment Aquitanimia, salon d'élevage et de génétique bovine et Equitaine, pour les acteurs de la filière équine.

■ SALON INTERNATIONAL DU VIN ET DES SPIRITUEUX

Parc des expositions
2, cours du 30 juillet
BORDEAUX

☎ 05 56 56 00 22
www.vinexpo.com/fr
visitor@vinexpo.com

Deuxième quinzaine de juin, tous les deux ans. Prochaine édition à Bordeaux en 2019. Restauration.

Rendez-vous incontournable de Bordeaux, Vinexpo rassemble producteurs, négociants, passionnés et amateurs à l'occasion de ce salon dédié aux vins et spiritueux. Tous les deux ans, c'est ici que se jouent les accords entre marchands et producteurs, que les petits deviennent grands et que les passionnés ont l'occasion de rencontrer les producteurs qu'ils apprécient et de goûter le fruit de leur travail. Bien que les vins se taillent la part du lion, les spiritueux ne sont pas en reste.

■ VINEXPO Parc des Expositions de Bordeaux 2, cours du 30-Juillet BORDEAUX

www.vinexpo.com
info@vinexpo.com

Chaque année impaire au mois de juin.

En 2017, près de 45 000 professionnels venus du monde entier ont participé à la 19^e édition de Vinexpo. Il faut dire que ce salon qui s'installe tous les deux ans au Parc

Vinexpo

Vinexpo, le salon international du vin et des spiritueux réservé aux professionnels, se déroule à tour de rôle à Bordeaux et à Hong Kong. En 2017, le salon s'est tenu au 2 cours du 30-Juillet à Bordeaux. Ainsi donc, en toute logique, la prochaine édition à Bordeaux aura lieu du 13 au 16 mai 2019, puisque l'édition de 2018 se tiendra en Chine. Pour vous donner un petit aperçu de l'ampleur du phénomène, l'an dernier il y a eu 2 300 exposants venus de 44 pays et plus de 40 000 visiteurs de 151 nationalités qui ont découvert les 40 000 mètres carrés de stands de Vinexpo. Le succès de ce salon est retentissant et depuis il a fait des petits !

des Expositions à Bordeaux est devenu au fil des années et ce depuis 1981, le grand rendez-vous des opérateurs mondiaux du secteur des vins et des spiritueux. Au programme de cet événement international qui s'étale sur quatre jours, des dégustations bien sûr, mais également des débats, des colloques et des conférences auxquels participent des producteurs de vin, des négociants, des syndicats professionnels, des importateurs mais également des journalistes, pour mener une réflexion sur le marché actuel et son évolution. Un salon ne serait pas un salon sans ses exposants, Vinexpo en compte pas moins de 2 300 de 40 pays différents. Nous vous le disions, Vinexpo est un événement international, ainsi en attendant que le salon revienne sur nos terres bordelaises en 2019, il s'arrêtera à New-York les 5 et 6 mars 2018, puis à Hong Kong les 29, 30 et 31 mai 2018 et à Tokyo les 16 et 17 octobre 2018.

Manifestations culturelles – Festivals

■ CONCERTS MUSICAUX OU SPECTACLES EN PLEIN AIR

ANDERNOS-LES-BAINS

www.andernoslesbains.fr

tourisme@andernoslesbains.fr

Été 2018 (gratuit).

Chaque lundi de juillet et d'août, sur l'esplanade de la jetée, un bal folklorique où le public participe allègrement. Chaque samedi soir de juillet et d'août, c'est un concert ou un spectacle différent qui est offert sur l'Esplanade. Tandis qu'à lieu sur la place de l'Etoile, un mercredi soir de juillet et un autre en août, un marché de nuit où l'artisanat d'art et la gastronomie sont proposés aux visiteurs. Ces concerts et spectacles en plein air rencontrent chaque année un franc succès. Le rendez-vous est donné.

■ FESTIVAL BULLES D'AFRIQUE

4, rue Lucie Aubrac

PESSAC

☎ 05 56 80 78 28

service.culturel@crous-bordeaux.fr

Fin novembre – 12^e édition en 2018. Gratuit.

Le Festival Bulles d'Afrique promeut les différentes cultures africaines tout en montrant leur influence et apport artistique sur les cultures et formes d'art occidentales. Cette démarche prend tout son sens sur un campus universitaire, lieu où vivent et échangent des étudiants issus de cultures différentes ; le but du festival étant que ces identités présentes se rencontrent autour d'un même projet artistique. Concerts, conférence, danse, théâtre, gastronomie, le tout se laisse découvrir dans différents sites des campus de Pessac, Talence, Bordeaux et Cenon. Le Festival célébrera en 2018 sa 12^e édition.

■ FESTIVAL JAZZ EN LIBERTÉ

ANDERNOS-LES-BAINS

☎ 05 56 82 02 95.

Le dernier week-end de juillet.

Trois jours en musique, trois jours dédiés au jazz, trois jours à entraîner la ville d'Andernos sur des rythmes endiablés, trois jours qui ont du tempo, du swing et une dynamique contagieuse. Bref, trois jours à ne pas

manquer. C'est à Andernos et c'est gratuit ! Concerts de jazz international, parades dans les rues dans toute la ville, projections de films, scènes en plein air... La musique envahit la ville, les places et la jetée. Avec plus de quarante ans d'existence, Jazz en liberté est devenu une référence en termes de programmation. Tous à vos agendas pour ne pas manquer cet excellent rendez-vous musical que vous offre chaque année la ville d'Andernos-les-Bains.

■ LE FESTIVAL DU LIVRE FAIT SON CINÉMA

Esplanade Saint-Sauveur

BAZAS

☎ 05 56 65 12 46

www.cinema-bazas.fr

mediatheque.bazas@orange.fr

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

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

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM D'ANIMATION

BÈGLES

www.lesnuitsmagiques.fr

contact@lesnuitsmagiques.fr

Les deux premières semaines de décembre.

Organisé par l'association Flip-Book et le cinéma Le Festival en collaboration avec la Ville de Bègles, la Ville du Haillan, CTC, la bibliothèque de Bordeaux Mériadeck, le Festival international du film d'animation nommé « Les Nuits Magiques » célébrera cette année sa 28^e édition. Au programme, une compétition internationale de courts-métrages d'animation dotée de plusieurs prix du public et du jury professionnel, des avant-premières, un Ciné quiz, la découverte des coulisses du cinéma d'animation, une exposition, des ateliers, des rencontres avec des professionnels, etc. Découvrez la programmation complète dès le mois d'octobre sur le site www.lesnuitsmagiques.fr.

■ FESTIVAL DE COUNTRY DE BLAYE

BLAYE

☎ 05 57 42 10 09

1^{er} week-end d'août.

Pendant deux jours, Blaye vit au rythme de la musique country. Au programme initiation, démonstrations et concerts country, expositions de voitures et camions américains, de motos de toutes sortes et de sports mécaniques... Sans oublier de nombreuses autres animations pour petits et grands : baptême de moto, balade en poneys, taureau mécanique... Un petit coin du Texas au cœur de la Gironde, n'hésitez pas à chausser vos santiags et visser votre chapeau sur votre tête ! Buvette et restauration sur place.

■ FESTIVAL DE THÉÂTRE « LES CHANTIERS DE BLAYE ET DE L'ESTUAIRE »

BLAYE ☎ 05 57 42 12 09

www.chantiersdeblaye-estuaire.com
chantiers.blaye@wanadoo.fr

Les 10 derniers jours d'août.

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

■ LIVRE EN CITADELLE

BLAYE ☎ 05 57 42 12 09

www.preface-blaye.fr
preface33@orange.fr

Mi décembre 2018.

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

■ BORDEAUX GEEK FESTIVAL

Parc des Expositions
 Cours Charles-Bricaud
 BORDEAUX

www.geek-festival.fr/blog

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

Un événement dédié à la culture geek. Bordeaux Geek Festival, né d'une collaboration entre Congrès et expositions de Bordeaux et l'association Mandora, s'est installé pour la première fois au cœur de la Foire internationale de Bordeaux en 2015. Ça a été un succès, quelques 20 000 visiteurs ont approché la « bête curieuse ». Depuis le nombre de visiteurs ne cesse d'augmenter. Chaque année, pendant trois jours, ils peuvent découvrir et vivre la culture geek et tous ses univers, fantastique, science-fiction, high-tech, Webculture ou encore comics, en participant à des conférences, des spectacles et notamment le défilé Cosplay, des tournois de jeux vidéo, des expositions, des jeux et des quizz. Passionnés ou simples curieux, rendez-vous à la prochaine Foire internationale de Bordeaux, à la mi-mai 2018.

■ ESCALE DU LIVRE

Quartier Sainte-Croix
 BORDEAUX ☎ 05 56 10 10 10

www.escaledulivre.com
reservation@escaledulivre.com

Début avril.

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

■ FESTIVAL CHAHUTS

Quartier Saint-Michel
 BORDEAUX ☎ 05 56 92 22 27

www.chahuts.net – contact@chahuts.net

Début juin.

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

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS VIVANTS

BORDEAUX
www.novartbordeaux.com

Octobre 2017.

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

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM INDÉPENDANT DE BORDEAUX – FIFB 79, rue Bourbon

BORDEAUX ☎ 05 24 60 62 49

www.fifb.com – contact@fifb.com

Première semaine d'octobre.

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

■ LES FOUS RIRES DE BORDEAUX

BORDEAUX
www.lesfousriresdebordeaux.fr
contact@lesfousriresdebordeaux.fr

Du 17 au 24 mars 2018 (de 12 € à 39 € par spectacle).

Le festival Les Fous Rires a fait son entrée sur les scènes bordelaises en 2017. Fort de ce premier succès, cet événement revient pour une deuxième édition.

Au programme, et comme son nom l'indique, du rire et de la bonne humeur. Les humoristes invités sont nombreux, 80 en tout. Notons notamment la venue de Pierre Palmade, les Frères Taloche, Claudia Tagbo, Ben, Sophia Aram, Yann Guillaume, etc. Lors de ce festival, vous découvrirez l'humour dans tous ses états : des sketches comme on a l'habitude d'en voir, des arts plastiques à l'iconographie en passant par la mode et pourquoi pas la cuisine ? D'expositions photos à battles d'improvisation, de fanfares improbables au cinéma de plein air... L'humour est fédérateur, l'humour est source d'inspiration, l'humour se consomme sans modération. Sachez que ce festival dans sa forme, comme celui d'Avignon, est divisé en deux parties avec le IN et le OUF, ce dernier géré par l'association La Boîte de Ouf proposera entre autres des spectacles gratuits. Retrouvez tout le programme du premier festival Les Fous Rires de Bordeaux sur www.lesfousriresdebordeaux.fr.

■ LES JOURNÉES DU PATRIMOINE BORDEAUX

www.journeesdupatrimoine.culture.fr
Du 15 au 16 septembre 2017.

Les Journées européennes du patrimoine se dérouleront les 16 et 17 septembre 2017 pour la 34^e édition. Les Journées européennes du patrimoine sont l'occasion de porter un regard attentif sur des créations nouvelles qui s'expriment par l'architecture des constructions, la conception des jardins et des espaces publics, par le design et les arts plastiques, et qui laisseront une belle trace du travail accompli aux générations suivantes. Bordelais, Bordelaises, amis touristes, profitez de ces journées du patrimoine pour connaître des endroits et des monuments que vous ne connaissiez peut-être pas.

■ RELÂCHE BORDEAUX

www.allezlesfilles.net
allezlesfilles@gmail.com
De juillet à septembre.

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

■ FESTIVAL VIE SAUVAGE Château de la Citadelle

Place De La Citadelle
BOURG ☎ 07 70 15 36 12
www.festivalviesauvage.fr
communication@festivalviesauvage.fr
Fin juin. Entrée : 15 € (19 € en prévente). Animations gratuites tout au long du festival.

À Bourg-en-Gironde, le festival Vie Sauvage réussit, lors d'un week-end épicurien, la délicieuse alliance de la découverte des produits locaux et du meilleur de la scène indépendante française actuelle. Ainsi en achetant un billet d'entrée pour le concert François & The Atlas Mountains, Bon Entendeur, WhoMadeWho, Polo & Pan, Petit Fantôme, Charles X, Barbagallo, Botibol, Adrien Soleiman, Otzeki, Le Colisée, etc, vous pourrez déguster un verre de côtes-de-bourg, un vin AOC produit autour du village de Bourg. Une expérience musicale à découvrir.

■ RONDE DE NUIT EN BASTIDE CADILLAC

☎ 05 57 98 02 10
www.entredeuxmers.com
info@entredeuxmers.com

Septembre.

À l'occasion des Journées européennes du patrimoine, partez à la découverte des secrets de la bastide de Cadillac et du château des ducs d'Épernon avec un guide. Lors de ce parcours nocturne, pour les grands et les petits, des compagnies de théâtre se joignent à la fête et animent la soirée avec de multiples saynètes pour accompagner la balade et vous permettre de comprendre le patrimoine de la ville. Un feu d'artifice clôture cette belle journée découverte.

■ FESTIVAL CARCAN'SCENE CARCANS

☎ 05 56 03 21 01
info@medococean.com

Début juin.

18^e édition du festival Carcan'scène, plus de 7 000 « artistes en herbe » de 8 à 20 ans vont faire vibrer les planches. C'est devenu le rendez-vous incontournable pour les talents en matière de théâtre, musique, danse, arts de la rue, cirque, arts plastiques et vidéo. En ce joli mois de mai, durant 3 jours, profitez des représentations en salle et en extérieur. Informations au 05 56 03 34 94.

■ FESTIVAL CLIMAX

Parc Palmer
1, rue Aristide Briand
CENON

www.oceanclimax.fr
Septembre. Pass 3 jours : 100€.

Climax est un festival engagé lancé en 2015 à Bordeaux dans la caserne Niel, au cœur d'une friche militaire abandonnée et en partie reconquise par l'écosystème Darwin. Pour sa troisième édition, l'événement se déplace à Cenon, dans le Parc Palmer. Au programme de ces quatre jours de festival, des concerts (Franz Ferdinand, Paul Kalkbrenner, Kungs, Peter Doherty, La Femme, Amadou & Mariam, S-Crew, Paradis, Bon Entendeur Show, Fakear, Morcheeba, The Blaze, Jacques, etc.), des débats sur le changement climatique et la protection des océans, en présence notamment du ministre de l'Écologie, Nicolas Hulot ; et de la glisse urbaine. À découvrir !

■ FESTIVAL DES HAUTS DE GARONNE

Rocher de Palmer
CENON ☎ 05 56 74 80 00
www.lerocherdepalmer.fr
contact@lerocherdepalmer.fr

Juillet. Concerts plein air : Bassens, Cenon, Floirac et Lormont.

Le festival des Hauts de Garonne est un festival de musique du monde. Gratuit et itinérant, cet événement a lieu tous les ans depuis 1992. C'est aux beaux jours, au mois de juillet, qu'il se tient dans des parcs de la rive droite de Bordeaux. Apéro-concerts, siestes musicales, rencontres, le programme est une véritable invitation à la découverte culturelle sous toutes ses formes. Ce festival porte le label Scènes d'été du conseil général de la Gironde.

■ FESTIVAL LES ÉCLATS DU RIRE

GUJAN-MESTRAS

www.4quartiers.com – 4quartiers@gmail.com

Du 13 au 14 octobre 2018. Gratuit pour les moins de 12 ans. Entrée de 7 € à 12 €. Pass 2 jours à 15 €.

L'association des 4 quartiers est décidément très active dans la vie culturelle de Gujan-Mestras, puisqu'il s'agit d'artistes plus d'organiser La Fêtarade (scènes ouvertes musicales) chaque année au mois de juin, elle a créé en 2012 Les Éclats du rire. Il s'agit cette fois-ci d'un festival d'humour ponctué d'un spectacle chaque soir. Ne vous attendez pas à des têtes d'affiche du genre, puisqu'il s'agit d'artistes en devenir, mais cela n'altère en rien la qualité des spectacles proposés. Au programme : des rires, de la bonne humeur et ça fait du bien.

■ LA FÊTARADE

Plage de La Hume

GUJAN-MESTRAS

www.4quartiers.com

4quartiers@gmail.com

Du 15 au 16 juin 2018. Restauration.

La Fêtarade célébrera en 2018 sa onzième édition sur la plage de La Hume, du 15 au 16 juin. Organisée par l'association gujanaise 4 quartiers, cette manifestation musicale, qui n'a connu qu'une seule interruption en 2016, a pour but de révéler de jeunes artistes de la scène française. Sont notamment passés par là Tom Frager, Afro Social Club, Le Troittoir d'en face, Oldelaf, etc. A l'heure où nous écrivons ces quelques lignes, la programmation 2018 n'a pas encore été révélée, mais nul doute que le public pourra une fois encore faire de belles découvertes. Entrée libre.

■ SALON DU LIVRE

26, rue Edmond Daubric

GUJAN-MESTRAS

a4pm@orange.fr

Du 14 au 15 avril 2018 (le samedi de 14h30 à 18h et le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h). Entrée libre.

Organisé par l'association A4PM, le Salon du livre célébrera sa quatrième édition, du 14 au 15 avril 2018, à la Maison des Arts du Gujan-Mestras. Intitulé « Les mots en liberté », ce salon invite pas moins de trente auteurs régionaux qui, en plus de présenter leurs œuvres (biographie, généalogie, roman, poésie, témoignage, policier, photographie, fiction, essai, récit), n'hésitent pas à engager le dialogue avec les plus curieux. Une manifestation très conviviale à découvrir.

■ FESTIVAL DANSES ET RYTHMES DU MONDE

LANGON

www.folklore-langon.fr

Mi-juillet.

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

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

■ FESTIVAL SIMONE PETE LES WATTS

Salle de l'Amide Laique

Route de Marmande

LA RÉOLE

☎ 06 81 69 00 16 / 06 32 77 10 73

Début septembre. Gratuit.

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

■ LES RICHES HEURES DE LA RÉOLE

Hôtel de ville

1, esplanade Charles-de-Gaulle

LA RÉOLE

☎ 05 56 61 13 55

festival@lesrichesheuresdelareole.fr

Fin septembre. Entrée : 20 €. Tarif réduit : 16 €. PASS samedi (3 concerts) : 50 €/pers. PASS dimanche (2 concerts) : 40 €/pers. PASS Partout (tous les concerts sauf celui de vendredi à 15h) : 125 €/pers.

Un cadre insolite et accueillant pour découvrir la dixième édition de ce festival de musiques anciennes qui compte pas moins de 40 concerts dans sa programmation. Des musiciens d'excellence présentent des œuvres connues ou méconnues des musiques anciennes. Chaque année, le festival choisit une teinte particulière en définissant une aire géographique ou un style de musique. Ici et là, vous aurez la chance d'écouter des airs rares et qui vous donneront des frissons. A croire que la musique traverse les siècles...

■ FESTIVAL MIOS EN FÊTE

MIOS

www.villemios.fr

accueil@villemios.fr

Trois soirs de 18h à 2h, fin juillet. Gratuit. Restauration.

Le Festival Mios en Fête, c'est trois soirs de concerts, un marché artisanal nocturne et un magnifique feu d'artifice. Un joli programme qui depuis quatre ans nous fait le plaisir de revenir chaque été. Organisé par le Comité des Fêtes accompagné de près de 150 bénévoles, ce festival est désormais un événement marquant de la ville de Mios. Tous les soirs à partir de 18h, on y découvre de jeunes artistes, des talents bordelais principalement, on flâne dans les allées du marché nocturne, on danse au rythme des bandas... L'ambiance est très conviviale.

■ ESTIVALES DE MUSIQUE EN MEDOC

PAUILLAC

www.estivales-musique-medoc.com

president@estivales-musique-medoc.com

En juillet (14^{ème} édition).

Les Estivales de musique en Médoc est le seul festival au monde qui consacre l'intégralité de sa programmation à des artistes lauréats de concours internationaux afin de valoriser et d'accompagner leurs jeunes talents. Il est

devenu au fil des années un véritable tremplin pour ces jeunes artistes. Les châteaux médocains tels que Pichon-Longueville, Pontet-Canet, Lafite-Rothschild... et bien d'autres accueillent ces jeunes lauréats de la musique classique et de l'art lyrique.

■ FESTIVAL RUES & VOUS RIONS

☎ 05 56 72 56 50

www.festivalruesetvous.net

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

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

■ FESTIVAL ODP

Parc Peixotto

TALENCE

www.festival-odp.com

contact@festivalodp.fr

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

Avant d'être une manifestation musicale, le festival ODP, né en 2015, est une action solidaire organisée au profit des orphelins des pompiers via l'association l'Œuvre des Pupilles Orphelins et Fonds d'Entraide des Sapeurs-Pompiers de France. Trois jours durant, ce festival accueille des artistes de renommée nationale et même au-delà, pour une série de concerts en marge desquels se tiendront des stands où le public pourra en savoir un petit peu plus sur le métier des pompiers et leur prise de risque. L'édition 2017 a vu défiler des artistes tels que Julien Doré, Jain, Vianney ou encore Claudio Capéo. Un joli moment à la fois festif, ludique et utile. Retrouvez le programme complet du festival ODP de Talence sur www.festival-odp.com.

■ FESTIVAL DE CAPE ET D'ÉPÉE VAYRES

☎ 06 88 64 41 24

www.fineslamesdumedoc.fr

isabelle@fineslamesdumedoc.fr

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

Amoureux ou amateurs de films de cape et d'épée, ce festival proposé pour la 8^e année consécutive par l'association Les Fines Lames du Médoc, est fait pour vous. Venez découvrir des spectacles-combats à vous couper le souffle, apprenez à manier l'épée, tirez à la fronde, mais dansez aussi sur les douces mélodies de la harpe et de la flûte, offrez-vous une balade en calèche, arrêtez-vous un instant et écoutez ce conte médiéval, approchez-vous et observez les faucons juste avant leur envol etc. Les animations ne manquent pas lors de ce festival. A force

de courir de partout, le gosier s'assèche. Dirigez-vous alors vers la taverne où vous pourrez vous rafraîchir avec une bière Gasconha, brassée à Pessac en Gironde s'il faut le préciser, ou vous restaurer avec des produits locaux. Bonne ambiance garantie...

Manifestations sportives

■ MARATHON DE BORDEAUX MÉTROPOLE BORDEAUX

www.marathondebordeauxmetropole.com

4^e édition : début avril 2018. Entrée : 75 € (offre spéciale 500 premiers dossards : 36 €).

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

■ VOIE VERTE DU PARC ORNITHOLOGIQUE DU TEICH

Maison de tourisme de la Gironde

21, cours de l'Intendance

BORDEAUX ☎ 05 56 52 61 40

tourisme@gironde.com

(toute l'année).

Ici, la nature est reine. Au départ du parc ornithologique du Teich, cette voie verte serpente en plein cœur d'une réserve naturelle. Redoublez donc de prudence et de discrétion pour ne pas déranger les oiseaux qui y résident, et arrêtez-vous de temps à autre afin d'observer les différentes espèces. Le circuit varie entre terres et eaux, et vous assure une escapade sportive des plus bucoliques. Attention cependant : il n'est absolument pas ombragé. Casquette, lunettes et bouteilles d'eau sont donc de rigueur par beau temps. Nous vous déconseillons par ailleurs de vous y rendre en été.

► Tarif : Gratuit.

► Distance : 6 km.

► Difficulté : Facile.

► Départ : Condom.

■ COURIR À CARIGNAN

Eric Astien

6, rue des Cabannes

CARIGNAN-DE-BORDEAUX ☎ 06 63 25 34 30

10kmdcarignan.free.fr

couriracarignan@gmail.com

Début septembre.

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

- ▶ **Tarif** : 10 €.
- ▶ **Distance** : 8 km et 16 km.
- ▶ **Difficulté** : moyenne à difficile.
- ▶ **Rendez-vous** : salle des sports de Carignan-de-Bordeaux. Départ des courses à 9h45.
- ▶ **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ VOIE VERTE DU CANAL DE GARONNE

Mairie

28, Grand-Rue

CASTETS ET CASTILLON ☎ 05 56 62 83 09

www.castetsendorthe.fr

contact@castetsendorthe.fr

Toute l'année.

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

- ▶ **Tarif** : gratuit.
- ▶ **Durée** : de 1h à 2h.
- ▶ **Difficulté** : facile.

■ BOUCLE PÉDESTRE DE LA SAUVE-MAJEURE

Office de tourisme du Créonnais

62, boulevard Victor-Hugo

CRÉON

☎ 05 56 23 23 00

www.tourisme-creonnais.com

info@tourisme-creonnais.com

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

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

- ▶ **Tarif** : gratuit.
- ▶ **Distance** : 8 km.
- ▶ **Difficulté** : facile.

■ HOSTENS SWIM & RUN

Domaine Nature d'Hostens

HOSTENS

☎ 05 56 88 70 29

www.gironde.fr/sport-loisirs

Fin juin. 10 € à 15 € pour les coureurs. Gratuit pour les visiteurs.

Coorganisée par Domaine Nature et le Comité Départemental de Triathlon, cette manifestation propose trois « Swim and Run » combinant chacun plusieurs sections de natation et de course à pied. Le premier nommé XS est ouvert au plus de 12 ans : 4 kilomètres dont 800 m de natation et 3 200 m de trail. Le deuxième nommé S est ouvert aux plus de 15 ans : 7,5 kilomètres dont 1 500 m de natation et 6 000 m de trail. Le troisième nommé M est ouvert aux plus de 18 ans : 15 kilomètres dont 3 000 m de natation et 12 000 m de trail. Avis aux amateurs, les inscriptions sont ouvertes pour l'édition 2018. Renseignements et réservations au 05 56 88 70 29.

■ LACANAU GLISS'FESTIVAL

LACANAU

event@feelandsea.com

Dernier week-end de mai.

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

■ BALADE À PIED AU BOUT DU CAP FERRET

Office de tourisme de Lège-Cap-Ferret

La Pointe

LÈGE-CAP-FERRET

☎ 05 56 03 94 49

www.lege-capferret.com

info@lege-capferret.com

Toute l'année.

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

- ▶ **Tarif** : gratuit.
- ▶ **Distance** : 6 km.
- ▶ **Durée** : 2h.
- ▶ **Difficulté** : facile.

■ VÉLO SUR LA VOIE VERTE ROGER LAPÉBIE

Office de tourisme de l'Entre-deux-Mers

4, rue Issartier

MONSÉGUR

☎ 05 56 61 82 73

www.entredeuxmers.com

info@entredeuxmers.com

Toute l'année.

Au départ de Sauveterre-de-Guyenne, une voie verte longue de 54 km permet de rejoindre Bordeaux à travers les paysages typiques de l'Entre-deux-Mers. Presque entièrement plate et goudronnée, cette ancienne voie

fermée est accessible à tout type de vélo, mais également aux rollers et aux piétons. Tout au long du chemin, vous pourrez admirer les petites bastides, les monuments romans ou encore les grands vignobles colorés. Vous pouvez segmenter le parcours selon le temps dont vous disposez. Une idée facile : quelque 10 km seulement séparent les villages de Sauveterre-de-Guyenne et de Frontenac. De là, les amateurs pourront s'essayer à l'escalade sur les falaises de l'ancienne carrière, puis continuer sur la voie Roger Lapébie.

- ▶ **Tarif** : gratuit.
- ▶ **Durée** : modulable.
- ▶ **Difficulté** : facile.

■ **BURDI'COLOR**
ABEEPS, bâtiment STAPS, 2^e étage
12, avenue Camille-Jullian
PESSAC

☎ 06 03 72 16 92 / 06 47 78 88 31
 www.burdicolor.com
 burdicolor@gmail.com
 Début mai. Billets de 14 à 21 €.

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

■ **COURIR À SAINT-CIERS**
Frédéric Hauser
Stade de l'étang Berdassit
SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE
 ☎ 06 60 18 48 06
 Fin août.

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

- ▶ **Tarif** : 7 € pour le 5 km, 8 € pour le 10 km. Majoration de 1 € sur place.
- ▶ **Distance** : 5 km et 10 km.
- ▶ **Difficulté** : assez facile.
- ▶ **Rendez-vous** : stade de l'étang Berdassit à Saint-Ciers-sur-Gironde. Départ à 10h.
- ▶ **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ **TRAIL DU SUD-GIRONDE À SAVIGNAC**

Serge Carasset
1, Bourguignon Nord
SAVIGNAC
 ☎ 06 24 89 19 88
 Début août.

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



Trail du Sud Gironde.

- ▶ **Tarif** : 8 € pour le 10 km et 9 € pour le 18 km. Majoration de 1 € sur place.
- ▶ **Distance** : 10 km et 18 km.
- ▶ **Difficulté** : moyenne.
- ▶ **Rendez-vous** : salle des fêtes de Savignac. Départs à 9h et 9h15.
- ▶ **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

Landes



Fêtes

■ FERIA DE DAX Rue Saint-Pierre DAX

En août.

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

■ MARIAGE AU CHÂTEAU DE CAUMALE ESCALANS

☎ 07 71 14 11 59

www.chateaudecaumale.fr
chateaudecaumale@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Visite du château de juillet à septembre. Autres hébergements à proximité.

Faites du château de Caumale l'écrin de vos réceptions, séminaires et bien sûr mariages, ce sera l'assurance de surprendre vos invités en ces lieux historiques chargés d'un passé colonial très exotique. (voir encadré : château de Caumale). La privatisation de l'ensemble du château peut se faire sur plusieurs jours pour préparer la réception. Dîner dans le grand chai aux 9 colonnes du XV^e siècle (25 à 450 personnes), piste de danse en pierre, repas dans le salon Oudry orné d'une grande fresque représentant Bénéars... L'hébergement se fait dans 6 chambres dans l'ancienne salle des gardes aux meurtrières d'archer du XV^e siècle. Les propriétaires mettent tout en œuvre pour satisfaire leurs hôtes : pique-nique autour du château, accès à la piscine chauffée, vol en montgolfière, calèche pour se rendre à l'église Saint-Jean-Baptiste à 800 mètres, Jaguar Daimler de collection pour la mariée... Une immersion propice aux beaux et grands souvenirs.

■ CONCOURS DE CUISINE DES FESTIVOLAILLES DE SAINT-SEVER

Halles de Saint-Sever
SAINT-SEVER

☎ 05 58 76 42 06

www.fermierslandais.fr
marketing@fermiers-landais.fr

Fin novembre-début décembre.

Tous les ans, dans la bonne ville de Saint-Sever (Landes), le dernier week-end de novembre ou le premier de décembre, ont lieu les Festivolaillles, manifestation qui, comme son nom l'indique, est consacrée à la célébration de la volaille landaise. On peut alors déambuler dans la ville où règne une ambiance conviviale et gourmande, profiter de la vente et dégustation de produits fermiers, d'animations de rues, de la mise en place d'un quartier du Foie gras, d'un concours de quilles et même d'une exposition de volailles déguisées ! Et chaque année, lors du premier jour des Festivolaillles, les halles de Saint-Sever voient affluer abondance de visiteurs attirés par de délicieux fumets gourmands, des fumets de... volailles, bien sûr, cuisinées par dix équipes de cuisiniers amateurs dans le cadre du célèbre concours de cuisine amateur des Festivolaillles. Si vous êtes chef amateur, si cuisiner une belle volaille bien juteuse vous inspire et si vous souhaitez faire connaître votre talent, vous pourrez y participer. Mais attention : les Festivolaillles fêtent en 2018 leur 23^e édition et, au fil des ans, les prestations des candidats n'ont cessé de devenir de plus en plus créatives, le concours étant placé sous la férule d'un jury composé de professionnels exigeants : alors tout votre talent sera requis ! Mais si la barre est haute, la récompense l'est aussi : un dîner pour deux personnes, à Eugénie-les-Bains, au restaurant « Aux Prés d'Eugénie », chez Michel Guérard, le célèbre chef trois étoiles Michelin ! Quant aux autres participants, ils ne repartent pas les mains vides : de nombreux lots gourmands leurs sont offerts ! Alors, si vous vous sentez prêts à relever ce défi, inscrivez-vous vite, le nombre d'équipes (en solo ou en duo) est limité à dix !

Expositions

■ FONDS LABEGORRE Direction Tosse-Z.A. Laubian 2, impasse de la Lande SEIGNOSSE

☎ 06 45 34 94 89

www.zouzoupetals.com
contact@zouzoupetals.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h30. Vacances scolaires : ouvert également le week-end de 15h30 à 18h30. Entrée gratuite. Restauration. Restaurant et salon de thé ouverts aux mêmes horaires.

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

Foires – Salons

MARCHÉS ET ANIMATIONS CAPBRETON

- ▶ **Fêtes de la Mer** en juin.
- ▶ **En juillet et en août** : festival des Déferlantes francophones, festival du Conte, festival de la Contrebasse.
- ▶ **Marché nocturne** : le lundi, le mercredi et le vendredi – avec animations – en juillet et en août dès 20h30.
- ▶ **Café-Philo** : une fois par mois, au restaurant La Pergola. Rencontre, partage, réflexion et d'écoute sur des sujets philosophiques ou une question de société : humanisme, citoyenneté... Renseignements : cafephilodecapbreton40@yahoo.fr.

MARCHÉS ET ANIMATIONS DAX

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

MARCHÉS ET ANIMATIONS HOSSEGOR

- ▶ **Marché** : de Pâques au 1^{er} juin et durant le mois d'octobre le dimanche matin ; de juin à fin septembre le mercredi, le vendredi et le dimanche matin.
- ▶ **Salon du livre** : début juillet.
- ▶ **Grand prix des Landes de golf** : fin juillet.
- ▶ **Concours Rip Curl Pro** : en août – étape du championnat du monde de surf. Festival Latinosegor fin août.
- ▶ **Festival Hossegor Mot & Arts** : en septembre. Renseignements sur hapshotwheels.com

MARCHÉS ET ANIMATIONS LABASTIDE-D'ARMAGNAC

- ▶ **Marché en saison** le dimanche matin.
- ▶ **L'Armagnac en fête** sur deux jours le dernier week-end d'octobre.
- ▶ **Repas terroir et traditions** fin mai ou début juin – sanglier rôti à la broche sur la place de La Bastide.
- ▶ **Fête locale**, chaque année à la fin du mois d'août. Reconstitution historique, repas aux chandelles en costumes.
- ▶ **Festival l'Oreille en place**, fin juillet et début août. Festival de musiques (jazz, flamenco, funk, récital, etc.).

MARCHÉS ET ANIMATIONS LABENNE

- ▶ **Marché saisonnier** le mardi et le vendredi à Labenne-Océan.
- ▶ **Landes y tapas** en juin.
- ▶ **Festival Macs y arts** en septembre.
- ▶ **Découverte du Marais d'Orx**, réserve naturelle du Marais d'Orx. Pour connaître les dates, rendez-vous sur le site de l'office de tourisme.
- ▶ **Jeux Intervache**, tous les jeudis soir de la saison estivale dans les arènes de Labenne-Océan.

- ▶ **Mac's Y Arts**, village d'artistes à découvrir en octobre. Entrée libre.
- ▶ **Le Printemps des Landes**, du mois d'avril au mois de juin.

MARCHÉS ET ANIMATIONS MESSANGES

- ▶ **Marché saisonnier** : juillet et août, tous les mercredis et vendredis matin de 9h à 13h, route des Lacs, parking de la salle des sports.
- ▶ **Festival C'Rock Mais** : au mois de mai. Tremplin lycéen, concert de musique. Renseignements par e-mail : crockmaisfestival@gmail.com
- ▶ **Festi'Arts** : au mois d'octobre. Les œuvres d'art s'installent dans les rues et les espaces publics des communes d'Azur, Messanges, Moliets-et-Maa et Vieux-Boucau-les-Bains. Renseignements par e-mail : festi.arts@outlook.fr
- ▶ **Fête** : novembre.

SALON FOIE GRAS EXPO

Parc de Nahuques
MONT-DE-MARSAN ☎ 05 58 03 14 67
www.maisondupalmipede.fr

Fin juin.

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

MARCHÉS ET ANIMATIONS SAINT-PAUL-LÈS-DAX

- ▶ **Marché fermier** le jeudi matin.
- ▶ **Mi-juillet** : fêtes locales et feu d'artifice.
- ▶ **Spectacle pyrosymphonique et marché nocturne au lac de Christus** début août.
- ▶ **Festival Félix en Herbe**, festival du théâtre amateur fin janvier.
- ▶ **Festival de L'Imp (r) ossible week-end de Félix**, festival d'improvisation théâtrale, fin avril.
- ▶ **Très court international film festival**, festival de très courts-métrages, fin juin à l'espace culturel Félix Arnaud.

LA FÊTE DU FOIE GRAS

Aux halles
SAINT-SEVER
www.saint-sever.fr
Fin novembre.

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

■ MARCHÉS ET ANIMATIONS

SAINT-SEVER

- ▶ **Fête du Foie gras** les 13 et 14 Juillet.
- ▶ **Trail Gourmand du Cap** de Gascogne le 14 Juillet.
- ▶ **Reconstitution historique** début août.
- ▶ **Journée tourisme, agriculture et gastronomie** le week-end du 15 Août.
- ▶ **Exposition artisanale**, semaine du 15 Août.
- ▶ **Novillada fin juin** – fêtes de la Saint-Jean, encierro de toros – fin août.
- ▶ **Festivolaillies** : dernier week-end de novembre.
- ▶ **Marché** le samedi matin, marché nocturne en juillet et le 14 août.

■ MARCHÉS ET ANIMATIONS

SEIGNOSSE

- ▶ **Festival Ciné Jazz** fin août. Née en 2006, cette manifestation propose pendant trois jours d'allier concerts et films anciens sur le jazz.
- ▶ **Marché saisonnier au Penon** de 9h à 13h les mardi, jeudi et dimanche en juillet et en août, les jeudi et dimanche en juin et en septembre, le dimanche à partir de Pâques.
- ▶ **Carnaval**, le 10 février 2018.
- ▶ **Marché nocturne** tous les samedis en juillet et août de 18h à 23h, place Castille, forum et allée piétonne devant le parc aquatique.

Manifestations culturelles – Festivals

■ BULLES D'AIRE

Festival de Bande Dessinée

AIRE-SUR-L'ADOUR

Festival organisé au Centre d'Animation d'Aire-sur-l'Adour fin novembre. Entrée gratuite.

Vous êtes fan de bandes dessinées, grand lecteur de cet art ou lecteur occasionnel, vous avez envie de rencontrer quelques-uns de ses auteurs d'ici ou d'ailleurs (une vingtaine), vous rendre à des séances de dédicaces, fouiner parmi un immense choix de BD... Alors organisez un voyage du côté d'Aire-sur-l'Adour à la fin du mois de novembre. Notez que les enfants pourront participer à des ateliers ludiques tout au long de cette manifestation.

■ FESTIVAL CHANSONS & MOTS D'AMOU

Arènes d'Amou

AMOU ☎ 05 58 89 02 25

www.chansonsetmotsdamou.fr

reservation@amoutourisme.com

Début août.

Le Festival Chansons & Mots d'Amou a célébré en 2017 sa 6^e édition. Cet événement culturel qui a lieu au cœur de

la Chalosse, dans les arènes d'Amou, célèbre la poésie, la littérature et la chanson française en compagnie de spectateurs toujours plus nombreux chaque année, ainsi que d'artistes au talent incontestable. Michel Jonasz, Mehdi Kruger ou encore Jeanne Rochette, entre autres, ont participé à cet événement fort en poésie et en bienveillance. L'amour des chansons, l'amour des mots, l'amour d'Amou ont fait naître ce festival qui, à n'en pas douter, reviendra plus fort encore en 2018.

■ FESTIVAL DU CONTE

CAPBRETON

☎ 05 58 72 21 61

www.capbreton.fr/festivalduconte

Début août. A partir de 5 € le spectacle.

Depuis 1990, le conte, dans toute sa diversité et toute sa magie, fait rêver les habitants de Capbreton pendant 4 jours. Ce festival, d'abord programmé pour les adultes, accorde aussi une place importante au jeune public. Mêlant l'imaginaire à l'inspiration venue de voyages et de rencontres, les conteurs imprègnent la ville de la magie de leurs mots. Quatre jours où l'émerveillement attend les petits comme les grands à chaque coin de rue. Mais Capbreton célèbre le conte toute l'année. En effet, la mairie a acquis deux anciennes maisons au 54 et 56 rue du Général-de-Gaule et après avoir été restaurées, elles ont été transformées en pôle régional dédié aux contes mais aussi à l'histoire et aux légendes de Capbreton. Cet espace réservé à la mémoire locale a été inauguré 2013.

■ ANIMATIONS

HASTINGUES

- ▶ **Expositions temporaires** à l'abbaye d'Arthous.
- ▶ **Festival des Abbayes** en juin.
- ▶ **Festival des Nuits d'été en pays d'Orthe** de mi-août à septembre.
- ▶ **Festival La Parade des Cinq Sens** le 14 juillet, étonnant festival qui sollicite les cinq sens. Sentir les fleurs des jardins qui embaument, goûter les bons vins ou les fromages des Pyrénées, toucher, écouter contes, chansons et musiques. Théâtre de rue et art du cirque sont à l'honneur, un festival original.

■ ANIMATIONS

MONT-DE-MARSAN

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

Les Océanes de la Radio

C'est l'une des plus anciennes radios indépendantes de France, Fréquence Grands Lacs (FGL) a fêté ses 30 ans d'existence en 2012. En 2017, elle a organisé la 20^e édition des Océanes de la Radio à Biscarosse plage, un spectacle musical gratuit de plein air où des stars telles que Magic System se sont produites. Du côté du public, plus de 10 000 spectateurs se donnent rendez-vous (www.frequencegrandslacs.fr). Prochaine édition au mois de juin 2018.

- MUSEE DES BEAUX-ARTS DE BORDEAUX 112
 MUSEE DES FORGES DE BROCAS 382
 MUSEE DES TRADITIONS 232
 MUSEE DES TRADITIONS ET DES VIEUX OUTILS – CHATEAU DE LA PANDELLE 424
 MUSEE DESPIAU-WLERICK 372
 MUSEE DU 34^E REGIMENT D'INFANTERIE 371
 MUSEE DU GATEAU BASQUE 573
 MUSEE DU LAC 248
 MUSEE DU PHARE DE CORDOUAN ET DES PHARES ET BALISES 213
 MUSEE GEORGETTE-DUPOUY 277
 MUSEE GRAINE DE FORET – GAREIN 397
 MUSEE HISTORIQUE DE BIARRITZ 465
 MUSEE LANDES D'ANTAN 356
 MUSEUM D'HISTOIRE NATURELLE 455
- N**
- NATURELLE 380
 NAVETTE MARITIME (LA) 534, 546
 NAVETTES FLUVIALES (LES) 583
 NEMEA 258
 NEWS AVENTURES – PARCOURS ACROBATIQUES EN HAUTEUR 62
 NINA DE LA PLAGE 255
 NOISETTINES DU MEDOC 126
 NOISETTINES DU MEDOC (LES) 170
 NOMADE 149
 NORI BOY 312
 NOTRE SELECTION 551
 NOTRE-DAME-DU-REFUGE 443
 NOUVEAU RELAIS DE LABENNE (LE) 335
- O**
- O CHAMPS 333
 O COURANT 348
 O' PETITS OIGNONS 255
 O'GREEN OAK 379
 O'TXOKO 256
 OBSERVATOIRE ASTRONOMIQUE 277
 OBSESSION TUNA FISHING 499
 OCEAN & RIVIERES 521
 OCEAN HOTEL AMELIE 203
 OCEAN INCENTIVE 260
 OCEAN SHELTER 420
 ODALYS RESIDENCE DU PORT 142
 OFFICE COMMUNAUTAIRE DU TOURISME DU PAYS DE SAINT-JEAN-DE-LUZ 533
 OFFICE DE TOURISME
 74, 92, 130, 136, 174, 200, 201, 204, 211, 213, 252, 270, 322, 332, 333, 338, 356, 360, 363, 366, 424, 430, 450, 452, 513
 OFFICE DE TOURISME A HOSTENS 98
 OFFICE DE TOURISME BIARRITZ TOURISME 463
 OFFICE DE TOURISME CHALOSSE TURSAN 406
 OFFICE DE TOURISME CHALOSSE TURSAN ANTENNE HAGETMAU 303
 OFFICE DE TOURISME CŒUR DU BASSIN D'ARCACHON 157
 OFFICE DE TOURISME CŒUR MEDOC 169
 OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE 220
 OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE D'AIRE-SUR-L'ADOUR (ANNEXE D'EUGENIE-LES-BAINS) 226
- OFFICE DE TOURISME DE BASSE NAVARRE 566
 OFFICE DE TOURISME DE BLAYE 102
 OFFICE DE TOURISME DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DE MONTESQUIEU 168
 OFFICE DE TOURISME DE LA TESTE-DE BUCH 206
 OFFICE DE TOURISME DE LANGON 155
 OFFICE DE TOURISME DE LEGE – CAP FERRET 159
 OFFICE DE TOURISME DE SAINT-JULIEN EN-BORN, CONTIS PLAGE, UZA 298
 OFFICE DE TOURISME DE SALLES ET DU VAL DE L'EYRE 99
 OFFICE DE TOURISME DE SOULE ET MAISON DU PATRIMOINE 526
 OFFICE DE TOURISME DES GRANDS LACS 231
 OFFICE DE TOURISME DES LUYIS 411
 OFFICE DE TOURISME DU CADILLACAIS ET DU LANGOIRANNAIS 131
 OFFICE DE TOURISME DU CUBZAGUAIS 187
 OFFICE DE TOURISME DU GRAND SAINT-EMILIONNAIS 188
 OFFICE DE TOURISME DU PAYS FOYEN 199
 OFFICE DE TOURISME MAISON DU GABARDAN 328
 OFFICE DE TOURISME MEDOC ATLANTIQUE – BUREAU D' HOURTIN 141
 OFFICE DE TOURISME MEDOC ATLANTIQUE – BUREAU DE TOURISME DE CARCANS 145
 OFFICE DE TOURISME, DU COMMERCE ET DE L'ARTISANAT DE MONT DE MARSAN AGGLOMERATION 370
 OFFICE DES SPORTS DU PAYS BASQUE – PIROGUE HAWAÏENNE ET STAND-UP PADDLE 546
 OFFICE DU TOURISME 310
 OFFICE DU TOURISME COMMUNAUTAIRE DU SEIGNANX 265
 OFFICE DU TOURISME DE BORDEAUX 104
 OFFICE INTERCOMMUNAL DE TOURISME 345
 OFFICE INTERCOMMUNAL DU TOURISME ET DU THERMALISME DU GRAND DAX 274
 OFFICE INTERCOMMUNAL DU TOURISME ET DU THERMALISME DU GRAND DAX 400
 OH ! LEGUMES OUBLIES – MUSEE & LABYRINTHE GOURMAND 187
 OH ! MON GATEAU 306
 OJB PARACHUTISME 351
 ÔLHABIDEA – RESTAURANT ET CHAMBRES D'HOTES 575, 576
 ONA PILOTA 490
 ORCHESTRA (L') 352
 ORCHESTRE REGIONAL BAYONNE-COTE BASQUE (ORBCB) 62
 OREADES (LES) 250
 ORLEANS (L') 117
 OSTAGAI 430
 OSTALAMER 539
 OUIBUS 580
 OIRMES (LES) 143
 OZENSPA 77
- P**
- P'TIT QUEBEC CAFE 118
 P'TIT TRAIN D'ARCACHON (LE) 78
 PAILLOTE DU LAC (LA) 418
 PALAIS CARDINAL 191
 PALAIS GALLIEN 110
 PALAIS ROHAN 110
 PALMAGRI COOPERATIVE 186
 PALOMA (LA) 316
 PANIER BIOLOGIQUE (LE) 434
 PANIER D'AUBRE (LE) 153
 PARC D'ARNAGA (LE) 491
 PARC D'AVENTURES ET PAINTBALL OIHANA 556
 PARC DU SARRAT 278
 PARC ECOLOGIQUE D'IZADIA 443
 PARC JEAN-RAMEAU (LE) 372
 PARC MAURESQUE (LE) 80
 PARC NATUREL DES LANDES DE GASCOGNE 17, 98
 PARC NATUREL REGIONAL DES LANDES DE GASCOGNE (LE) 392
 PARC ORNITHOLOGIQUE DU TEICH 204
 PARC ROBINSON 337
 PARC VICTORIA – RESTAURANTS ET HOTEL (LE) 540
 PARCOURS GOURMAND (LE) 235
 PARENTHESE DU MOUN (LA) 375
 PART DES ANGES (LA) 426
 PAS DE ROLAND (LE) 520
 PASTIS D'AMELIE (LE) 292, 381
 PATISSERIE ARTIGARREDE 551
 PAVILLON (LE) 408
 PAVILLON BLEU (LE) 316
 PAVILLON BLEU LES THERMES DE CAMBO (LE) 493
 PAVILLON DE MARGAUX (LE) 179
 PAVOIS (LES) 138
 PAYS BASQUE EVASION 558
 PÊCHERIE (LA) 214
 PELERINAGE DE LA COURSE LANDAISE 60
 PEPINIERE BOTANIQUE & PLANTARIUM THOBY JEAN & FREDERIQUE 413
 PERSONNE N'EST PARFAIT 123
 PESA 583
 PETIT NAPLES (LE) 132
 PETIT SAINT-SEVERIN (LE) 408
 PETIT TRAIN DONIBANE (LE) 534
 PETITE COURONNE HOTEL LODGE (LA) 309
 PETITE MAISON D'ETE (LA) 240
 PETITE TABLE (LA) 256
 PHARE D' HOURTIN 142
 PHARE DE BIARRITZ 466
 PHARE DE CIBOURE (LE) 497
 PHARE DE CONTIS PLAGE 299
 PHARE DE CORDOUAN 10, 213
 PHARE DE SOCOA (LE) 497
 PHARE DU CAP FERRET (LE) 160
 PHILIPPE RIVERA BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR 149
 PHONIES BERGERES (LES) 66
 PIC DU MONDARRAIN 520
 PIERRE OTEIZA 126
 PIERRE ROMAINE, UN MYSTERE (LA) 511
 PINASSE CAFE 164
 PINEDE (LA) 251
 PINS DU SOLEIL (LES) 403
 PIZZERIA (LA) 85
 PIZZERIA 45 75
 PLACE DE LA BOURSE 108
 PLACE DU PARLEMENT 108
 PLACE PEY-BERLAND 108
 PLACE SAINT-MICHEL 108
 PLAGE DE LA TESTE DE BUCH 207
 PLAGE DE VENDAYS-MONTALIVET 211
 PLAGE DU VERDON 213
 PLAGES 208
 PLAGES D'ANGLÈT 443
 PLAISIRS DU VIN 292

