

30 août 2019

ELLE BORDEAUX



30 AOÛT 2019

15 SPOTS QUI BUZZENT

BARS, RESTOS, BOUTIQUES, CLUBS... NOTRE BEST OF DE NOUVELLES ADRESSES À TESTER D'URGENCE.

PAR PAULINE BOYER

UN COMPTOIR SUCRÉ

Pour répondre aux gourmands qui plébiscitent leurs délicieux cookies, les trois complices du Buro des possibles ont lancé Be my cookie, une adresse dédiée où l'on peut déguster tout le talent de Zoé, la Franco-Américaine de la bande. On goûte l'une des onze recettes de cookies authentiques (croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur), comme le traditionnel chocolat noir et noix du Périgord (qui existe aussi en version sans gluten), ou encore matcha, pecan white, granola ou chocolat orange/lemon. Le tout, avec une éthique au top : produits bio, circuits courts, emballages compostables et zéro plastique (de 2,30 à 2,90 € le cookie).

Be my cookie, 55, rue des Remparts, Bordeaux.
Tél. : 05 57 34 67 90. bemycookie.fr



UN TEMPLE DE LA COSMÉTO BIO

Ici, on peut faire du shopping les yeux fermés : dans sa toute récente boutique, Camille sélectionne soigneusement les marques de cosmétiques bio qu'elle propose. Quasiment tous les produits sont fabriqués en France avec de belles matières premières et de bonnes valeurs (souvent vegan). On aime les hydrolats et huiles de la marque corse Les Simples et divines, les crèmes au miel de manuka de Comptoirs & Compagnies, le maquillage Avril ou encore les savons de Marseille de Rampal Latour. On y trouve aussi de la lessive écologique et des produits pour la maison.

Le Comptoir de Camille, 21, rue Condillac, Bordeaux. Tél. : 09 83 62 83 17. lecomptoirdecamille.com

UN BOUTIQUE-HÔTEL MAJESTUEUX

Envie d'une nuit en amoureux pour booster la rentrée ? Le beau boutique-hôtel Konti, un quatre-étoiles chic et intimiste, vient de s'installer dans

le quartier des Grands Hommes. On adore le petit-déjeuner sous la verrière d'époque, ou encore la terrasse de la suite qui domine la ville. La déco signée Oscar Lucien, de la Maison Numéro 20, est à tomber, avec ses fauteuils en velours, ses touches Art déco, ses murs graphiques et ses ornements d'époque. Un beau cadeau à (se) faire ! À partir de 130 € la nuit.

Hôtel Konti, 10, rue Montesquieu, Bordeaux.
Tél. : 05 56 52 66 00. hotel-konti.com

UNE CANTINE ENSOLEILLÉE

Les talentueux Margot et Tristan, de Seasons Food Truck, ont ouvert juste avant l'été une adresse fixe où déguster de savoureuses recettes grecques en version street food. Pour les sandwiches pita (9,50 €), on a le choix entre deux viandes et une version végétarienne. Ou on se laisse tenter par les mezze (de 5 à 8 €) : houmous, tzatziki, caviar d'aubergines ou spanakopita (feuilletés aux épinards et feta)... Tous les produits sont soigneusement sélectionnés : producteurs du coin, bonnes viandes locales et excellents produits importés de Grèce. Un régal ! ○ ○ ○
Samos Greek Food, 2, place du Séminaire, Bordeaux.

DOE/DEMAS/LAURETTOHIN

Contact presse :

HELLO LA COM

AGENCE D'INFLUENCE



ELLE BORDEAUX

UN HOTEL ÉCORESPONSABLE

De l'hôtellerie moderne, stylée, écoresponsable et à prix doux, on en rêvait... Eklo l'a fait ! On aime la déco design mais chaleureuse, et tous les plus qui en font un véritable lieu de vie : le bar et le resto healthy, les animations (séances de yoga, ateliers culinaires, ateliers DIY green et vide-dressing...) et l'espace coworking. Mention spéciale aux chambres destinées aux familles (à partir de 65 € la nuit), ou en version dortoir pour les petits budgets (à partir de 20 €).

Eklo. 10, rue de la Gare d'Orléans, Bordeaux. Tél. : 05 35 54 52 54. eklohotels.com

DES DESSOUS CHICS ET GREEN

Ancienne infirmière, Celine Lafargue vient juste d'ouvrir sa boutique de lingerie, où elle ne présente que des pièces soigneusement sélectionnées : des dessous conçus par des créatrices françaises, avec de belles matières comme de la dentelle de Calais, de la soie et du satin français ou du coton écologique. On y trouve aussi des sous-vêtements adaptés aux personnes ayant subi une chirurgie mammaire, et de la lessive artisanale pour entretenir ces belles pièces.

Dessous en douceur. 24, rue Bouffard, Bordeaux. Tél. : 06 66 94 86 85.

UN FOOD COURT XXL

Dans le style de la très cool halle Time Out à Lisbonne, La Grande s'étend sur 350 m². Dans une ambiance très branchée (tables mange-debout, chaises hautes en velours, alcôves pour boire un verre et bar central), on choisit son plat parmi les six échoppes (poke



Eklo

bowls, pizzas, fruits de mer, tacos...) ou à l'espace éphémère (des restos parisiens connus sont attendus), et on profite de l'ambiance musicale festive. Bonus : le service de commande digitale via smartphone évite de devoir faire la queue. De 4,50 à 15 € environ. **La Grande.** 1, boulevard du Général-de-Gaule, Biarritz. lagrande-biarritz.com

UNE MAISON ARTY

Maison Bourbon, le pôle images soutenu par la Mairie de Bordeaux, s'est installé dans une chartreuse au cœur du quartier de Bacalan, en pleine transformation. L'espace est consacré à tous les arts visuels (photo, cinéma, arts vidéo, plasticiens, peinture...) et accueillera expos et événements liés, dans les deux salles d'expos dédiées et le charmant jardin avec son bar. Inauguration le 7 septembre, avec l'expo « Jardin avec vues ».

Maison Bourbon. 79, rue Bourbon, Bordeaux. À suivre sur Facebook et Instagram.

UNE TABLE COSY

Lovée dans les fauteuils en velours poudré autour de tables en marbre, on découvre la carte aux accents méditerranéens de La Réserve, portée par un ancien complice de Philippe Etchebest. Du jeudi au samedi soir, lors des soirées La French, l'ambiance monte avec une sélection musicale festive, à apprécier au bar ou dans les espaces lounge.

La Réserve. 10 bis, place du marché des Chartrons, Bordeaux. Tél. : 05 56 81 54 04.



Paradoxe

UN REPAIRE GASTRONOMIQUE

Le restaurant La Cape a changé de mains et de concept et devient Paradoxe, avec l'excellent chef local Christophe Girardot aux manettes. L'établissement installé dans un pavillon de banlieue bordelaise (à Cenon), nous plonge dans un univers intimiste et authentique. L'assiette est comme attendue : de haute qualité ! On ne manque pas l'une des spécialités du chef : le pigeon amoureux d'un foie gras en pelote de pomme de terre (sur commande). Menu déjeuner à 32 €, dîner à partir de 65 €.

Paradoxe. 9, allée de la Morlette, Cenon. Tél. : 05 57 80 24 25. restaurant-paradoxe.com

BELLE AFFICHE

Traditionnellement, l'événement qui fait le buzz à la rentrée, c'est le festival Climax à Darwin, un concentré de bon son et conférences-débats engagés autour de l'écologie, avec des invités de haut vol. Cette année, on pourra notamment y croiser Nicolas Hulot, Pablo Servigne ou Raoni Metuktire côté conférences, et Lou Doillon ou Joyce Muniz côté scène.

Les 5 et 6 septembre. Darwin éco-système. darwin.camp



La Réserve

ELLE.FR

30 AOÛT 2019

STUDIO ANNEJI-PIHIPPÉ EMBAYAT / NICOLAS SEURIC

Contact presse :

HELLO LA COM'

AGENCE D'INFLUENCE