



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL



MAGAZINE 2020

Jane

luxury real estate



CAP FERRET • PYLA • BORDEAUX

agencejane.com

Sommaire Contents

- 05 EDITORIAL
Thomas Bourdois
- 06 "Bordeaux est un très bel endroit..."
"Bordeaux is a very beautiful place..."
- 08 Les rythmes de la brasserie
Le Bordeaux Gordon Ramsay
*Listen to the beat of Le Bordeaux
Gordon Ramsay Brasserie*
- 14 Bordeaux Rooftop...ou Bordeaux Orangerie?
Bordeaux Rooftop...or Bordeaux Orangerie?
Yvonnick Castel
- 22 Les fêtes du Grand Hôtel
Holiday celebrations in the Grand Hotel
- 24 Les cartes du Grand Hôtel de Bordeaux
The menus in the Grand Hotel de Bordeaux
Sébastien Fontes
- 28 Émotions gourmandes / *Foodie Moments*
Aleksandre Oliver
- 36 Wine Concierge Service
Remi Payre
- 38 Le Grand Hôtel des enfants
The child-friendly Grand Hotel
Emilie Lacombe
- 40 Le Spa Guerlain
Alexandrine Canin
- 46 L'art de recevoir
The art of entertaining
Anthony Souchard
- 48 Destination: Nouvelle Aquitaine
- 50 Le Grand Hôtel de Bordeaux
- 53 Les étonnants musées de Bordeaux
Amazing museums in Bordeaux
Sophie Barthélémié / Constance Rubini
Laurent Vedrine
- 56 Les chais de Cos d'Estournel
The Cos d'Estournel winery
Jean-Michel Wilmotte
- 62 Ubisoft à Bordeaux / *in Bordeaux*
Julien Mayeux
- 66 Agenda 2019-2020



ÉDITEUR

LA MANUFACTURE SUISSE

DE MAGAZINES Avenue de la Gare 20 – CH-1003 Lausanne – contact@lamanufacturesuisse.ch – www.lamanufacturesuisse.ch
Directeur de la Publication: Patrick Vicard - patrick.vicard@lamanufacturesuisse.ch • Editeur délégué: Philippe Rotily - philippe.rotily@lamanufacturesuisse.ch
Studio & Production: Marie-Rose Farguell - studio@lamanufacturesuisse.ch • Rédaction: Ch. Bouvier - christophe.bouvier@lamanufacturesuisse.ch
Traduction: Kathleen Suret – kathleen.suret@gmail.com • Droit de reproduction réservé, toute reproduction même partielle est strictement interdite et soumise à l'autorisation écrite de l'auteur – Crédits photos: ©Eric Cuvillier; ©Elisabeth Delsol, ©Mathieu Mamontoff, ©Julien Faure, ©Agence Taylor Yandell, Brochard - CRTNA, ©Alain Caboche, ©Carla Gradiski, ©Céline Lescure, ©Guy Charneau, ANAKA, ArthurPequin, Frederic Deval, Nick Ash, ©Lysiane Gauthier; ©Vincent Ramet, ©Adagp, Frédéric Deval, Artiste-Associé Photographes, Mathieu Mamontoff, ©Vincent Bengold, @Valérie Saiveau, @Studio Gabin @Jules Fiol, @Christelle Vasseur, @Us around the world, @Tartine et Chocolat @home_marie-charlotte. • Photothèque Bordeaux tourisme. Photographe: Yoris Photographe Agence / Direction Artistique: Taylor Yandell Mannequin: Victoria Carratier, Stylisme: Jane de Boy Maquillage / Coiffure: Noémie Lemoine

Plus de 1000 références en cave

la Cave
d' U L Y S S E

SPÉCIALISTE
VENTE EN PRIMEURS

**À MARGAUX, LE SAVOIR-FAIRE
D'UNE ÉQUIPE DEPUIS PLUS DE 20 ANS**

commercial@caveulysse.com

05 57 88 79 94 / www.caveulysse.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES DISPONIBLES
SUR WWW.CAVEULYSSE.COM OU DANS NOTRE CATALOGUE PRIMEURS 2018

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS.

EDITORIAL

Au cœur d'une région extraordinaire et plus localement du Triangle d'or de la cité bordelaise, voilà plus de deux siècles que le Grand Hôtel de Bordeaux fait référence en matière d'art de vivre à la française. Cet établissement, édifié par l'architecte de renom Victor Louis, ne cesse de traverser le temps avec toujours plus d'élégance et de raffinement.

Année après année, la légende se perpétue tout en construisant l'avenir et en intégrant ce monument dans le paysage urbain et contemporain.

Chacun des collaborateurs travaille au quotidien avec passion et sincérité afin de vous faire vivre une émotion qui, nous l'espérons, restera gravée dans vos mémoires de voyageurs. Sans aucun doute, la distinction obtenue pour la 2e année consécutive en 2019 "France's Leading Hotel 2019" lors des World Travel Awards 2019 concrétise ce travail précis d'une équipe formidable !

L'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel propose un SPA Guerlain Les Bains de Léa de 1000m² (5e étage), 13 salons de réception (1er étage), une brasserie Le Bordeaux ouverte 7j/7 (rez-de-chaussée), un bar intérieur l'Orangerie (rez-de-chaussée) un roof top Night Beach (5e étage) avec vue imprenable sur Bordeaux ainsi qu'une cuisine doublement étoilée signée Gordon Ramsay (1er étage)

Pour les années à venir, les projets sont nombreux et je souhaite continuer à écrire humblement les nouvelles pages du mythe, porter toujours plus haut l'âme de ce monument bordelais, le rendre toujours plus festif et accueillant pour tous les voyageurs...

À l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel, bien des histoires ont commencé... nul doute que bien d'autres viendront compléter les pages d'une formidable épopée.



The Grand Hotel de Bordeaux – set in the heart of an extraordinary region, in the Bordeaux Golden Triangle to be exact– has been the ultimate reference here for French art de vivre for more than two centuries. This edifice, built by renowned architect Victor Louis, has stood the test of time down through the centuries, ever growing in elegance and charm.

Year after year the legend survives and as the future unfolds this monument is still an integral part of the current more contemporary urban landscape.

Each staff member strives with passion and sincerity to ensure that all our guests enjoy an experience that we hope will remain forever engraved in their memory. It goes without saying that being awarded the prestigious "France's Leading Hotel" for the second year running at the World Travel Awards 2019 is the result of the superb work done by a great team!

The InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel is home to the 1000m² SPA Guerlain Les Bains de Léa (5th floor) as well as 13 reception rooms (1st floor), Le Bordeaux Brasserie open 7/7 (ground floor), the indoor Orangerie bar (ground floor), the roof-top Night Beach (5th floor) with its magnificent view, and the inimitable two-starred cuisine by Gordon Ramsay (1st floor).

The coming years will see many new ventures and I humbly hope to continue writing the saga of this great legend, drawing the soul of this Bordeaux monument ever upwards, making it more festive and welcoming for all...

Many stories have begun here in the InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel and doubtless many more will continue to fill the pages of this great epic.

Thomas Bourdois
Directeur général / General Manager.



“BORDEAUX EST UN TRÈS BEL ENDROIT
POUR FAIRE UNE BELLE HISTOIRE”

Mary Higgins Clark, romancière américaine

“BORDEAUX IS A VERY BEAUTIFUL PLACE FOR A VERY BEAUTIFUL STORY”

Mary Higgins Clark, American author



Les rythmes de la brasserie **LE BORDEAUX GORDON RAMSAY**

CRÉÉE EN 1850, UN TEMPS “BRASSERIE L'EUROPE”, ELLE FAIT PARTIE DE LA VIE DES BORDELAIS QUI L'APPELLENT FAMILIÈREMENT “LE BORDEAUX” ! LE CHEF EXECUTIF DE L'INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HÔTEL, **SÉBASTIEN FONTES**, INTERPRÈTE POUR NOUS LES RYTHMES DE LA BRASSERIE LE BORDEAUX GORDON RAMSAY.



Quel mot caractérise le mieux la Brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay ?

Le mouvement. La Brasserie du matin associe luxe et quiétude, celle de midi est vive et intense. Elle est sereine l'après-midi et devient presque intime le soir. Elle s'adapte aux saisons avec sa terrasse, et son brunch le dimanche est un rendez-vous prisé des familles de Bordeaux. Le Bordeaux Gordon Ramsay s'adapte en permanence à ses clients et à leurs moments familiaux ou professionnels. Une brasserie, c'est aussi un petit théâtre dont nos équipes sont les acteurs et les metteurs en scène, pour un anniversaire, une demande en mariage, une fête des Mères, la Saint-Valentin... Les ambiances musicales changent, parfois jazzy, parfois en live... En toutes circonstances, nos clients doivent se sentir à l'aise et satisfaits.



Plus concrètement, parlez-nous d'une journée à la brasserie...

Nous apportons une touche anglo-saxonne au petit-déjeuner, qui a lieu en mezzanine, dans un cadre somptueux imaginé par le décorateur Jacques Garcia, et en terrasse à la belle saison. Le buffet doit être mémorable, la musique est douce, l'atmosphère sereine, le service entre convivialité et simplicité, pour le confort des clients de l'hôtel et des réunions d'affaires.

Le rythme change au déjeuner, qui est un moment intense pour nos équipes, en salle, en terrasse et en cuisine. Beaucoup de clients réguliers apprécient d'être reconnus et amenés d'emblée à leur table. Certains souhaitent déjeuner rapidement, ce que

nous faisons alors en 45 minutes pour un plat et un café, même si notre carte – faite de spécialités du Sud-Ouest et d'incontournables de Gordon Ramsay – demande un vrai travail de cuisine.

En après-midi, la brasserie est une halte appréciée entre deux magasins ou deux visites culturelles, havre de fraîcheur en été et de cocooning en hiver.

Le soir, nos clients viennent se faire plaisir, profiter pleinement de la carte et des vins suggérés par notre sommelier. Le temps est plus long qu'à midi, l'ambiance plus calme aussi. C'est le bon moment pour fêter un anniversaire - avec une dédicace signée Gordon Ramsay – ou faire une demande en mariage avec la complicité de l'équipe en salle

Quelques mots de plus sur le brunch...

Tout le monde se fait plaisir. Chacun participe à un ballet décontracté, nos clients vont profiter des buffets ou échanger avec un cuisinier qui découpe en salle une volaille ou une pièce de bœuf. Le chef peut proposer des pièces d'exception, par exemple un thon entier lors d'un atelier sushi-sashimi. Et des animations sont réservées aux enfants.



More specifically, describe a day in the brasserie...

Breakfast is rather British and is served on the mezzanine in a superb setting designed by interior decorator Jacques Garcia, or on the terrace in summer. The buffet needs to be memorable, the music is soft, the atmosphere peaceful, the service friendly and simple to ensure perfect comfort for hotel guests and business meetings.

The rhythm changes at lunchtime, a much more intense moment for the staff, in the restaurant, on the terrace and in the kitchen. Many regular patrons appreciate being recognised and brought directly to their table. Other guests prefer to eat rapidly: a main course and coffee can be served in 45 minutes even though our menu—a mix of specialities from South-West France and inimitable cuisine by Gordon Ramsay—requires real skill in the kitchen.

In the afternoon, the brasserie—a cool haven in summer and a warm sanctuary when the weather grows cold—is a greatly appreciated venue after shopping or a cultural outing.

In the evening guests come to enjoy themselves, to sample the wine menu with tips from our sommelier. Time stretches more slowly than at lunchtime, the atmosphere is calmer too. It's the perfect moment to celebrate a birthday—with a signed autograph of Gordon Ramsay—or make a marriage proposal aided and encouraged by the restaurant staff.

A little more about the brunch...

Everyone has a great time. All participate in a relaxed ballet with guests enjoying the buffet or chatting with a chef as he slices a chicken or some meat in the restaurant. The chef proposes exceptional fare, for example an entire tuna for a sushi-sashimi workshop. Special activities are reserved for children.



Listen to the beat of LE BORDEAUX GORDON RAMSAY

CREATED IN 1850, ONCE NAMED THE “BRASSERIE L’EUROPE” BUT NOWADAYS AFFECTIONATELY CALLED “LE BORDEAUX” BY THE LOCALS! **SÉBASTIEN FONTES**, EXECUTIVE CHEF OF THE INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HOTEL GIVES US AN IDEA OF THE TEMPO OF LE BORDEAUX GORDON RAMSAY BRASSERIE.

What word best describes Le Bordeaux Gordon Ramsay brasserie ?

Movement! In the morning the brasserie is a haven of luxury and peace, at lunch-time it is intense. Serenity reigns again in the afternoon and it becomes rather cozy in the evening. The terrace allows it to adapt to the seasons and Sunday brunch is a favourite treat for local families. Le Bordeaux Gordon Ramsay is truly versatile and caters for business meals and family occasions.

A brasserie is also a kind of theatre where the staff are the actors and stage directors. For a birthday party, a marriage proposal, Mother’s Day, Valentine’s Day... The music suits the mood, sometimes jazzy, sometimes live... The well-being and satisfaction of our guests is always our first priority.

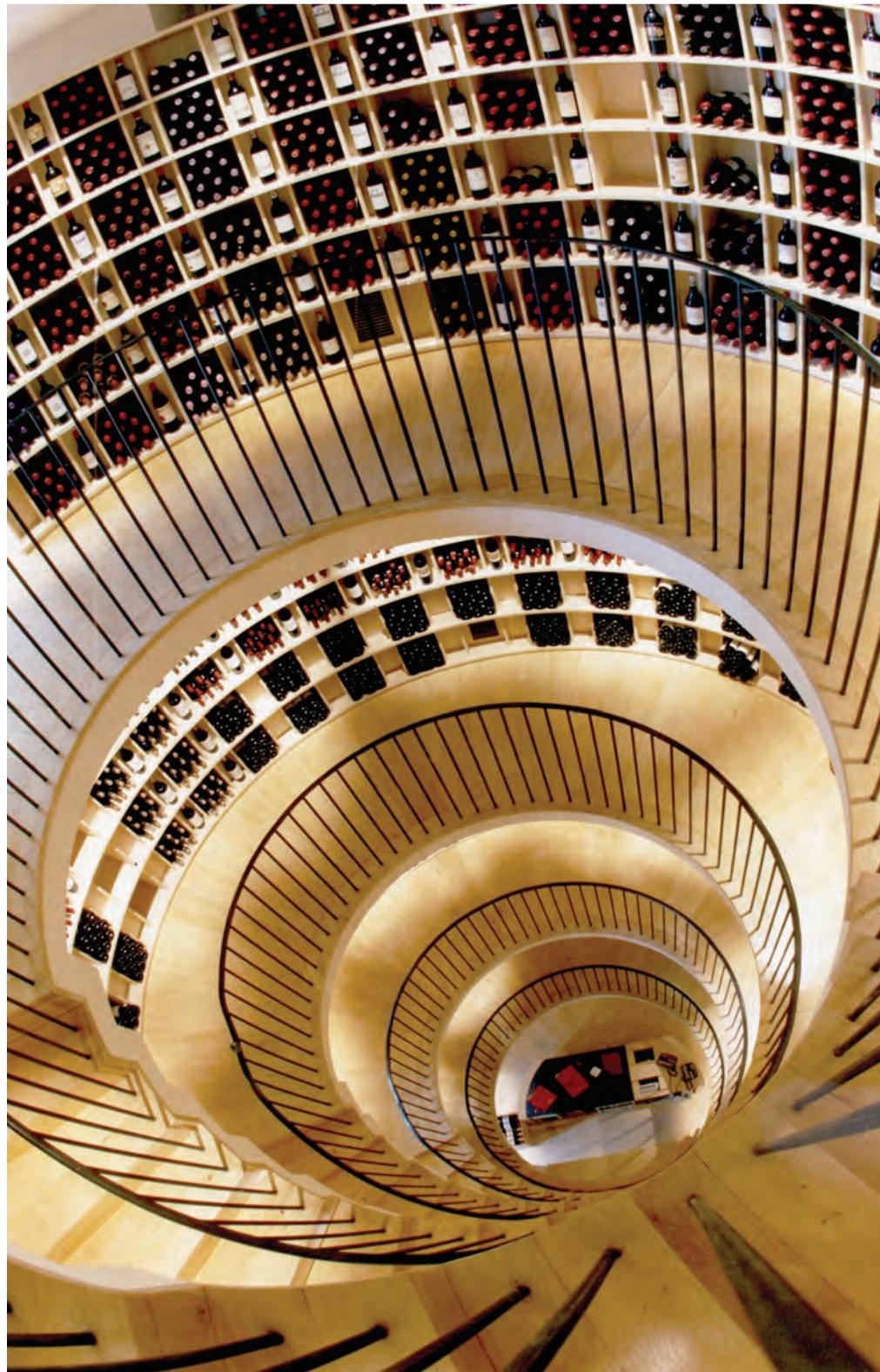


Les GRANDS VINS de BORDEAUX, au cœur de leur ville

“Ville la plus tendance au monde” selon le guide Lonely Planet 2017, “Ville n°1 parmi les meilleures destinations au monde” d’après le Los Angeles Times, ou encore “European Best Destination”... Bordeaux s’attire tous les compliments. Dans les raisons de cet attrait, il y a bien sûr la ville elle-même, métamorphosée en 15 ans, mais aussi ses grands vins de légende...

Parmi les caves bordelaises majeures, celle de L'INTENDANT s'impose au visiteur comme une halte incontournable pour accéder au meilleur du vignoble sans avoir à quitter l'hyper-centre: idéalement située sur l'une des plus belles artères de la ville – les allées de Tourny – elle se trouve juste à droite de l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel. Ce qui en fait une adresse de prédilection pour les amateurs internationaux de passage à Bordeaux, conseillés par les sommeliers multilingues pour bien choisir parmi cette offre exceptionnelle de 1600 références: petites perles à découvrir et Grands Crus mythiques tels que Petrus en impériale ou Château d'Yquem 1934. Les Bordelais aussi y viennent en voisins, choisir la bouteille qui va bien pour un dîner entre amis. En plus d'une provenance exclusivement en direct du château, le client est assuré de conditions de conservation optimales et d'un prix juste, grâce au statut de négociant du groupe DUCLOT, propriétaire de L'INTENDANT. Créé en 1886, DUCLOT possède ses bureaux en plein cœur de Bordeaux, place Rohan, tandis que son stock de plusieurs millions de bouteilles et grands formats est sécurisé dans 20 000 m² de chais aux portes de la ville.

Quitter Bordeaux sans une bouteille de Bordeaux n'aurait pas de sens! Alors rendez-vous à L'INTENDANT pour déguster à tout moment les coups de cœur des sommeliers. Le magasin peut expédier les vins partout dans le monde ou fournir un emballage renforcé pour le transport. Quant à ceux qui aiment aussi les grands vins d'ailleurs, les fines bulles et les spiritueux, ils pousseront la promenade un peu plus loin sur les allées de Tourny jusque chez BADIE, l'autre cave bordelaise de DUCLOT: elle recèle 3000 références dont des flacons rares comme le Bâtard-Montrachet 1973 du Domaine Leroy, le Champagne Roederer Cristal Rosé 1996 en magnum, ou encore le fameux Cognac Louis XIII de Remy Martin.



The great wines of Bordeaux, in the heart of their own city

Lonely Planet 2017 says Bordeaux is the world's best city and the Los Angeles Times states that it is the N° 1 city among the world's best destinations, in other words "European Best Destination"... The compliments are pouring in for Bordeaux. The reasons for this outpouring are firstly the city itself, totally transformed in the last 15 years, and of course the legendary wines...



Among the best wine cellars Bordeaux has to offer is the INTENDANT, an absolute must for visitors wishing to access top-class wines without leaving the city centre: perfectly situated on one of the most beautiful streets in the city – les allées de Tourny – just to the right of the Inter-Continental Bordeaux - Le Grand Hotel.

With multilingual sommeliers on hand to help visitors choose from among the 1600 bottles in stock, small wonder that this store is a firm favourite with wine lovers the world over: there are amazing finds with renowned grands crus such as Petrus Imperial or Château d'Yquem 1934.

The locals come here to shop for the perfect wine to accompany a dinner with friends.

In addition to being guaranteed the wine's exclusive origin in the château, the customer also benefits from the optimum storage conditions and a fair price, as the owners of the INTENDANT, the DUCLOT group, are certified wine merchants. Created in 1886, DUCLOT has its offices on the Place Rohan, right in the heart of Bordeaux, while its stock of several million bottles and magnums is safely housed in its 20 000 sq. wine cellars on the edge of the city.

Nobody in his right mind would dream of leaving Bordeaux without a bottle of Bordeaux wine! So, head for the INTENDANT and check out the current favourites of the experienced and well-informed sommeliers. The store ships wine across the globe or, if you prefer, offers ideal packaging for personal transport. And for those who fancy other great wines, bubbly or spirits, just a little further along the Allées de Tourny is BADIE, the other DUCLOT wine store, with its stock of some 3000 bottles, including the extremely rare 1973 Domaine Leroy Bâtard-Montrachet, 1996 Roederer Cristal Rose Champagne magnum or the famed Louis XIII Remy Martin cognac



LE ROOFTOP – NIGHT BEACH EST DEVENU EN QUELQUES ANNÉES LE VRAI SPOT DE BORDEAUX. VUE À 360° SUR LES TOITS ET LES LUMIÈRES DE LA VILLE, TENUE POLO EN ÉTÉ ET DOUDOUNE EN HIVER! **YVONNICK CASTEL**, LE CHEF BARMAN, NOUS GUIDE DANS CE SHOW PERMANENT.

BORDEAUX ROOFTOP...



Qu'est-ce qui explique le succès du Rooftop – Night Beach?

C'est un lieu festif! Les Bordelais y viennent pour passer un bon moment entre amis, enterrer une vie de garçon, fêter des anniversaires, célébrer un grand mariage ou en savourer le brunch du lendemain. Mais aussi pour vivre un moment de plaisir à deux, pour inviter des grands-parents en visite à Bordeaux... On y rencontre des artistes, des sportifs, des châtelains, des politiciens. C'est un lieu cosmopolite.



Et côté show, que proposez-vous?

De la place de la Comédie, chacun peut voir la boule lumineuse qui concurrence la lune et donne une douce ambiance au Rooftop. Du jeudi au samedi, nos DJ's s'adaptent à nos clients, tempo lounge, parfois jazzy. Longs drinks désaltérants, cocktails en carafes, mini burgers, finger foods... Notre équipe participe au show, entre rythme et quiétude. Les différents niveaux du rooftop permettent de vivre des moments chaleureux en groupe ou intimes en couple.

Quand ouvrez-vous le Rooftop?

Quand il fait beau! La belle saison s'étire de mars à octobre. En hiver, de nouveaux chauffages électriques ont été installés pour le confort de nos clients.





Bordeaux ROOFTOP...



IN A FEW SHORT YEARS, THE ROOFTOP – NIGHT BEACH HAS BECOME A FAVOURITE SPOT IN BORDEAUX. A 360° PANORAMIC VIEW OF THE ROOFTOPS AND THE LIGHTS OF THE CITY, CASUAL POLO SHIRTS IN SUMMER AND PARKAS IN WINTER! HEAD BARTENDER, **YVONNICK CASTEL** IS OUR GUIDE TO THIS ONGOING SHOW.

How do you explain the success of the Rooftop – Night Beach?

It's festive! The locals come here for a good time with friends, a stag party, birthdays, a wedding celebration or the after day brunch, or to enjoy a delightful private interlude for couples or the perfect place to entertain grandparents visiting Bordeaux... Here one rubs shoulders with artists, sports personalities, high society, politicians. It's utterly cosmopolitan!

Introduce us to the whole show...

From the Place de la Comédie, all can behold the luminous globe that vies with the moon and bathes the Rooftop in soft light. Thursdays to Saturdays, our DJ's adapt the music to suit the guests: lounge music or sometimes jazzy. Long thirst-quenching drinks, jugs of cocktails, mini burgers, finger foods... The staff contribute to the show, 'twixt rhythm and tranquillity. The different areas of the rooftop are perfect for friendly meetings with friends or more intimate moments for couples.

When does the Rooftop open?

When the weather's fine! The summer season lasts from March until October. In Winter a new heating system has been installed for the comfort of our patrons.



LE VIN HORS DU TEMPS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



... OU BORDEAUX ORANGERIE?

Pendant ce temps, que faire à l'Orangerie?

Le matin, l'Orangerie accueille une clientèle business qui vient parler affaires et souvent profite, de 11 à 14 heures, d'une formule déjeuner garantie en 45', avec plat du jour et café gourmand. Pour tous les autres, l'Orangerie est un écrin de lumière où déguster nos Burgers, salade César ou clubs sandwiches, avec un verre de vin sélectionné par notre chef sommelier.

Ensuite vient l'heure du goûter avec les pâtisseries de notre Chef Aleksandre Oliver! Le soir venu, l'atmosphère se transforme pour donner place à une ambiance lounge et cosy pour un afterwork avec cocktails, une soirée entre amis ou un moment en famille.

Parlez-nous des concerts du jeudi soir

C'est un vrai succès. L'Orangerie est toujours doucement musicale, mais nos "musiques live" apportent une nouvelle énergie. Chaque jeudi, des artistes – pianistes, cuivres, chanteurs et chanteuses, guitaristes... - jouent une musique d'ambiance chaleureuse et captivante, sans rompre les plaisirs d'un échange entre amis. C'est une des traditions du Grand Hôtel de Bordeaux que nous faisons revivre à nos clients.



... or the Bordeaux ORANGERIE?

Meanwhile, what's happening in the Orangerie?

Mornings, the Orangerie caters for a business clientele discussing current affairs, often enjoying a lunch package-served from 11h00 until 13h00 with service guaranteed in 45 minutes, which includes the daily special and a gourmet coffee dessert. For others, the Orangerie is an oasis of light wherein to enjoy a burger, a Caesar salad or a club sandwich with a glass of wine chosen by our head sommelier.

Afternoons are snack time with pastries from head chef Aleksandre Oliver! In the evenings the atmosphere grows cozier and more intimate, perfect for after work cocktails, time out with friends or a family get together.



Tell us about the Thursday night concerts...

A huge success. The Orangerie remains peacefully musical, but our "live music" brings a new energy. Every Thursday, two artists—pianists, brass musicians, male and female singers, guitarists...—entertain with warm, captivating ambient music that never intrudes upon an enjoyable conversation among friends. It is one of the traditions of the Grand Hotel de Bordeaux that we are pleased to continue for our guests.



VICTOR BAR

À partir de 19 heures, le Victor est le bar à cocktails de l'hôtel, façon speakeasy et prohibition. Champagne, gin-tonics ou Metropolitan au goût de chacun, Spritz ou Moscow Mule... Le Vesper s'impose depuis le Casino Royal de James Bond, à base de Lillet de Podensac. Le Negroni Aquitain est vieilli en fût, les Gin G'Vine et Vermouth Royal La Quintinye sont d'Aquitaine, pour être mariés à un bitter Sève de pin par exemple. Et l'Orange de Victor est devenu un incontournable des cocktails de Bordeaux.

After 7 pm, the Victor becomes the hotel's cocktail bar, rather speakeasy and prohibition like! Champagne, gin tonics or a Metropolitan to suit everyone: a Spritz cocktail or a Moscow Mule... since James Bond's cocktail in Casino Royale, the Vesper is very popular with Lillet from Podensac, the Negroni is barrel-aged, G'Vine gin and La Quintinye Vermouth Royal from Aquitaine blend for example with pine bitters. And the famous 'Orange de Vicror' (The Victor Orange) is a firm favourite in Bordeaux.



Jane ou

Bordeaux, Pyla, Cap Ferret... Longtemps discrète, voir secrète, la région bordelaise fascine et attire à elle toujours plus d'amateurs d'un art de vivre unique, pour en profiter un jour ou toujours. Il y a Bordeaux l'épicurienne, où la flânerie reprend tout son sens, le Bassin et ses miroitements, devant une assiette d'huitres, un verre de vin blanc et les deux pieds dans le sable... Mais ici comme ailleurs, il faut un guide pour créer ces moments d'exception, pour trouver l'appartement ou la maison de prestige pour un été et pour la vie. C'est l'agence JANE. Son créateur Guillaume TOUROUL-CHEVALERIE nous la présente.

“Le vrai luxe selon Jane, c’est l’art de vivre”. **Comment tenez-vous cette promesse ?**

Nos clients de France et maintenant du monde entier viennent vers nous pour réussir ici des séjours d'exception. Nous leur proposons les plus beaux biens du Bassin, de Saint-Émilion, de Bordeaux... pour des vacances en famille, des retrouvailles entre amis ou une réunion professionnelle. Cette expertise est accompagnée d'un service de conciergerie haut de gamme: choisir un traiteur, organiser une sortie en bateau ou en pinasse, coordonner sur place des dégustations, sélectionner et livrer des vins ou de l'épicerie fine, trouver un coach sportif ou dénicher un cours de surf... S'il ne fait pas grand beau temps sur le Bassin, nous pouvons organiser la visite d'un vignoble, avec limousine et chauffeur...

Nous donnons vie aux rêves de nos clients en leur faisant partager l'art de vivre de notre région, dans une villa au Pyla pour un grand anniversaire, dans le château d'un vignoble pour des mariages ou des séminaires...



Pourtant, votre premier métier est l'immobilier de prestige ?

Depuis toujours, nous accompagnons nos clients, nous restons en contact avec eux. Entre nous, la confiance s'est installée. Nous les avons rencontrés lors qu'ils ont choisi d'acheter une maison de vacances, ils reviennent vers nous pour un bien d'exception qu'ils vont acheter pour le long terme. Ils sont souvent multipropriétaires, désirent un hôtel particulier à Bordeaux, un vignoble dans le Médoc, une maison au Cap Ferret. Ils nous demandent des biens de prestige et surtout des perles rares. C'est aussi ce que nous proposons sur notre site.

une vie de rêve



Jane or living the dream

Bordeaux, Pyla, Cap Ferret... The Bordeaux region, discreet almost to the point of secrecy, continues to attract more and more people eager to enjoy a unique lifestyle for a day or forever. There is the gourmet Bordeaux, where strolling comes into its own with the shimmering bay, a delicious plate of oysters, a glass of wine and bare feet on the sand... But here as elsewhere a guide is a must to create those exceptional moments, to find that perfect apartment or house for the summer or for life. The JANE agency is the consummate guide and is proudly presented by its creator Guillaume TOUROUL-CHEVALERIE.

“The Jane agency believes true luxury is a lifestyle”. How do you hold to this promise?

Visitors from France and nowadays from the world over come to us to ensure stunning vacations here. We offer them the best properties on the Bay, in Saint-Émilion, in Bordeaux... for family holidays, get together with friends or business meetings. Our expertise is backed by a top-notch concierge service to choose a caterer, arrange an excursion by boat or “pinasse” (light sailing ship), organise tastings along the way, choose wines or delicacies and have them delivered, find a sports coach or come up with surfing lessons... If the weather isn't perfect we can organise a visit to a vineyard complete with limo and chauffeur...

We make dreams come true for our visitors by sharing the lifestyle of our region, be it a vacation home in Pyla for a birthday party or a wine château for weddings or seminars...

And yet, your main job is luxury real estate, isn't it?

We have always made a point of assisting our customers and we stay in contact with them. Trust is well established between us. We first meet them when they choose to buy a holiday home, then they come back to us when they decide to buy a luxury property on a permanent basis. Often they own multiple properties and are looking for a mansion in Bordeaux, a Médoc vineyard or a house in Cap Ferret. They want luxury properties especially the uniquely rare, which is precisely what we offer on our site.



Jane
luxury real estate

Cap Ferret Pyla Bordeaux
1 Cours du Chapeau Rouge 33000 Bordeaux
+33 (0)5 56 52 83 96 agencejane.com

Les Fêtes

DU GRAND HÔTEL



L'ANNÉE FESTIVE DE L'INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HÔTEL N'EST PAS UN LONG FLEUVE TRANQUILLE, MAIS UNE SUCCESSION DE SURPRISES ET DE MOMENTS FORTS. EN VOICI UNE SÉLECTION 2019...

“LOVE IN THE AIR” ET CITRON DE PÂQUES

Glamour et Glamping sont au programme d'une Saint-Valentin "Love in the Air". Les amoureux ont pu savourer une soirée magique et un dîner romantique dans quatre bulles transparentes, igloos élégants et douillets, sur la terrasse de la Brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay, face au Grand Théâtre. Avec pétales de roses et champagne!

Incontournable, l'œuf de Pâques devient Citron de Pâques quand le bar L'Orangerie se transforme en La Citronneraie. Moulé à partir d'un véritable citron cédrat, l'agrume en chocolat cache un cœur en noisettes, amandes, orangettes et citronnettes. Les couples ont pu savourer la formule Chocolate Lovers, avec chambre surclassée, chocolat en chambre et cocktail signature dans le jardin d'hiver de La Citronneraie.

LA GUINGUETTE DU GRAND HÔTEL AVANT LA VIE EN ROSE

Du 12 au 14 juillet, le Rooftop a pris un air champêtre transformé en Guinguette du Grand Hôtel avec ballotins de paille, compositions florales, canotiers et guirlandes, le tout signé de la décoratrice Élisabeth Delsol.

Pour les fêtes de fin d'année, l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel voit la vie en rose. Un spectaculaire sapin de Noël, habillé de 183 boules d'or rose, illumine le hall d'entrée de l'hôtel. L'Orangerie se couvre d'un halo rosé qui crée une atmosphère vaporeuse et onirique, idéale pour savourer les pâtisseries du chef pâtissier Aleksandre Oliver et les champagnes de la Maison Laurent Perrier, partenaire de l'évènement.

INOUBLIABLES MOMENTS

Brunches du dimanche, fêtes des Mères, fêtes des Pères, formules *Kids are Kings* ou *Kids eat Free*, forfait Cendrillon avec l'Opéra National de Bordeaux ou "Bordeaux vu du ciel" avec vol en Montgolfière au-dessus des vignobles de Saint-Émilion, réveillon Cabaret avec dîner d'exception signé Gordon Ramsay..., la calme sérénité de l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel sait, tout au long de l'année, devenir expériences et moments inoubliables.

HOLIDAY CELEBRATIONS IN THE GRAND HOTEL



The festive calendar of events in the InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel is not all peace and quiet, but rather a succession of surprises and magic moments. Here is a selection for 2019...

“LOVE IN THE AIR” AND EASTER LEMON

Glamour and glamping are on offer for the Valentine’s Day “Love in the Air”. Lovebirds enjoy an enchanted evening and a romantic dinner in four transparent bubble tents; elegant igloos on the terrace of brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay facing the Grand Théâtre. Complete with rose petals and champagne!

The mandatory Easter egg becomes an Easter lemon when the Orangerie bar is transformed into The Lemon Grove. Moulded from a real citron, the chocolate citrus has a noisettine, almond and candied orange and lemon peel centre. The delighted Valentines live it up with the Chocolate Lovers special offer, a room upgrade, chocolate in the room and a signature cocktail in the conservatory of The Lemon Grove.

THE GRAND HOTEL GUINGUETTE THEN LA VIE EN ROSE*

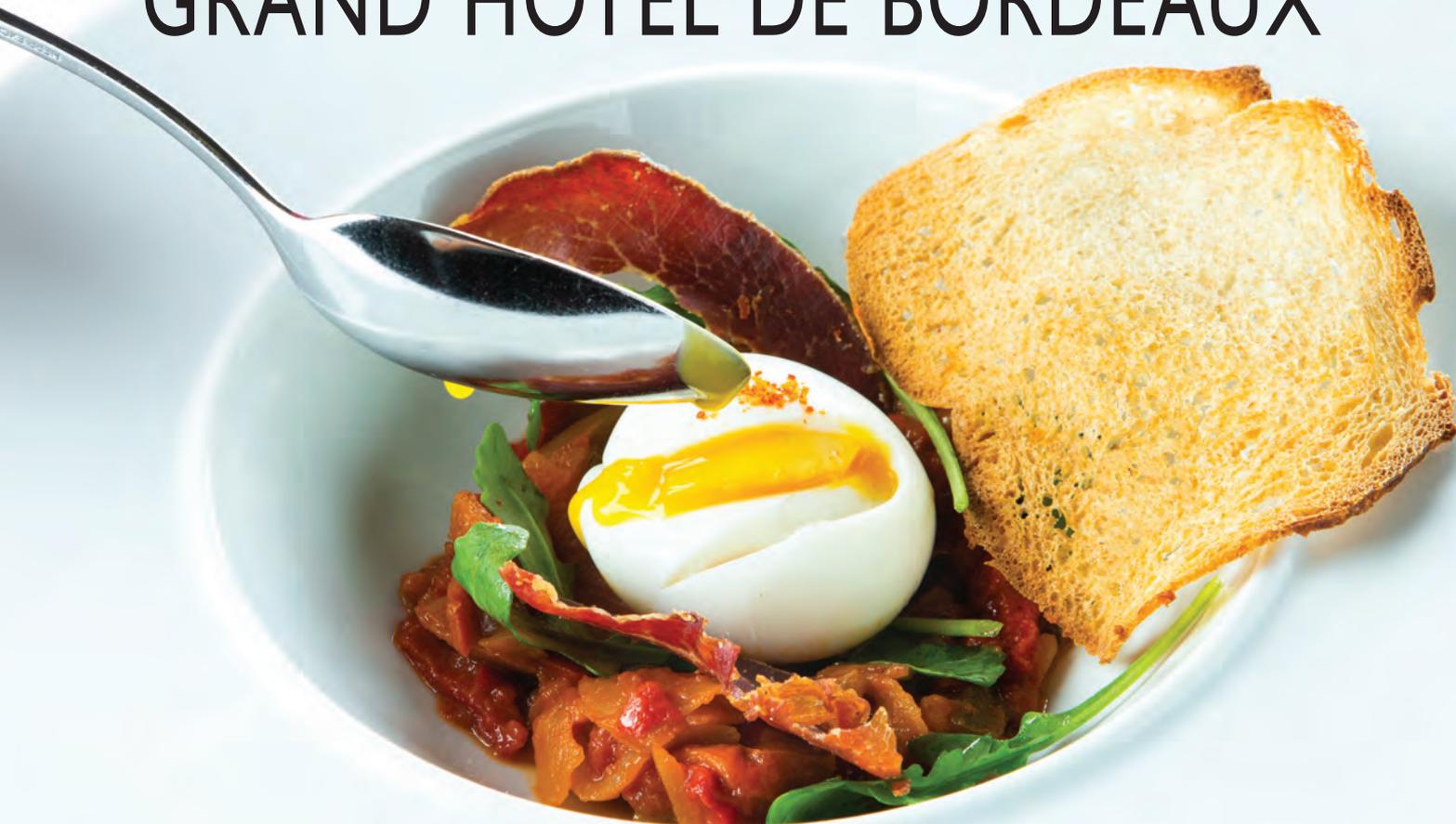
From July 12th-14th, the Rooftop has a pastoral air as straw bales, floral compositions, straw boaters and garlands transform the Grand Hotel into a guinguette. All arranged by artist and designer, Élisabeth Delsol.

For the festive, end-of-year season, the InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel goes pink! A spectacular Christmas tree with 183 pink gold Christmas balls illuminates the hotel lobby. The Orangerie bar is enveloped in a pink halo creating a diaphanous, dream world, perfect for those beguiling pastries by Head Pastry Chef Aleksandre Oliver and Laurent Perrier Champagne: partner for the event.

MEMORABLE MOMENTS

Sunday brunch, Mother’s Day, Father’s Day, specials like Kids are Kings or Kids eat Free, Cinderella with the National Opera of Bordeaux or “Bordeaux vu du ciel” (Bordeaux seen from the sky), a hot air balloon ride above the Saint-Émilion vineyards, an exceptional New Year’s Eve dinner from Gordon Ramsay . . . , the peaceful tranquility of the Intercontinental Bordeaux – Le Grand Hotel knows how to serve up those magic moments, throughout the year.

Les cartes du GRAND HÔTEL DE BORDEAUX



LE PRESOIR D'ARGENT GORDON RAMSAY, LE BORDEAUX GORDON RAMSAY, L'ORANGERIE, LE ROOFTOP, LE BRUNCH, LES BANQUETS SANS OUBLIER LE PETIT-DÉJEUNER ET LE ROOM SERVICE, LES BRIGADES DE L'INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HÔTEL SONT SUR TOUS LES FRONTS DE LA GOURMANDISE. À LEUR TÊTE, LE CHEF EXÉCUTIF SÉBASTIEN FONTES. DÉGUSTATION.



Comment créez-vous les cartes des restaurants de l'hôtel?

Je suis en étroite relation avec Gordon Ramsay, ici à Bordeaux ou à Londres, pour les cartes du Pressoir d'Argent et de la brasserie Le Bordeaux. Elles évoluent en permanence, au rythme des produits de la région, des viandes de chez Bardet ou des légumes ou des fruits de la famille Bastelica dans le Gers par exemple.

La carte du Rooftop offre des plats légers pour le déjeuner, un carpaccio de bœuf ou une belle salade, et des tapas à partager le soir, un grenier médocain, du jambon de Bayonne ou une petite friture, avec un verre de vin rosé ou un cocktail signature. L'Orangerie décline certains plats de la brasserie, et nos clients y privilégient les snacks : un burger, une salade César, un croque-monsieur ou encore un thon mariné.

Revenons sur la carte de la brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay...

Beaucoup de touristes viennent à la brasserie, la carte doit être claire, facile à comprendre. À côté des plats emblématiques de Gordon Ramsay, son bœuf Wellington ou son *fish and chips*, nous déclinons les produits du Sud-Ouest, le foie gras, le magret, le canard, le bœuf Blonde d'Aquitaine...

L'entrecôte bordelaise est un incontournable, comme le foie gras de canard mi-cuit du sud-ouest, avec son chutney de figues et une brioche toastée. Dans notre salade César, les feuilles sont craquantes, le poulet jaune vient des Landes, et les anchois marinés sont bien dans la sauce. En saison, le maigre de Saint-Jean-de-Luz est cuisiné façon meunière, juste cuit sur la peau, servi avec une courgette snackée, sauce vierge parfumée à l'huile d'olive, radis et herbes fraîches. Et les asperges des Landes sont servies en salade ou avec un œuf poché.

**Et pour votre restaurant étoilé,
le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay ...**

C'est le produit qui guide la carte. Le bœuf de Bazas, les huîtres et les soles d'Arcachon, le caviar d'Aquitaine, le foie gras et le canard des Landes, les truffes du Périgord, les araignées de mer ou les turbots de Saint-Jean-de-Luz, le jambon noir de Bigorre... mais aussi les premières asperges, les premières morilles, des artichauts nouveaux, sans oublier le homard, certes breton, mais qui fait partie de l'ADN du restaurant.

Nos clients s'attendent à vivre des émotions mémorables, à connaître les histoires des produits qu'ils dégustent, à tout savoir de ce pressoir en argent maintenant célèbre.

Notre chef pâtissier, Aleksandre Oliver a créé une nouvelle carte des desserts, très gourmande, avec des saveurs originales, parfois surprenantes, toujours évocatrices des saveurs d'Aquitaine, mais surtout de ses souvenirs. À commencer par sa "Crêpe, comme le faisait mon arrière-grand-père Raymond Oliver".

SÉBASTIEN FONTES, Chef exécutif

Toulousain, Sébastien Fontes a été commis chez Dominique Toulousy (M.O.F.*), puis a rejoint Jean-Paul Bondoux à Punta del Este. Suivent, avec Sofitel ou Starwood, Bora-Bora, Algarve (Portugal), Mallorca, Magny-le-Hongre, Strasbourg, Santiago du Chili, le Costa Rica, Nayarit (Mexico) Chengdu (Chine). Avant de rejoindre InterContinental à Bordeaux, il a collaboré avec Pierre Gagnaire à Ryad et Mauro Colagreco à Menton.

SÉBASTIEN FONTES, Executive Chef

A native of Toulouse, Sébastien Fontes was a commis chef with Dominique Toulousy (M.O.F.*) before working with Jean-Paul Bondoux in Punta del Este. There followed the Sofitel or Starwood, Bora-Bora, the Algarve (Portugal), Mallorca, Magny-le-Hongre, Strasbourg, Santiago de Chili, the Costa Rica, Nayarit (Mexico) Chengdu (China). Before joining the InterContinental in Bordeaux he collaborated with Pierre Gagnaire in Riyadh and Mauro Colagreco in Menton.



The menus in GRAND HOTEL DE BORDEAUX

THE PRESOIR D'ARGENT GORDON RAMSAY, THE BORDEAUX GORDON RAMSAY, THE ORANGERIE, THE ROOFTOP, THE BRUNCH, RECEPTIONS AND BANQUETING, BREAKFAST OR ROOM SERVICE: THE KITCHEN AND CATERING STAFF AT THE INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HOTEL ARE ALWAYS AND EVERYWHERE SUPERBLY AT THE READY ON EVERY FOOD FRONT, SUPERVISED BY EXECUTIVE CHEF, SÉBASTIEN FONTES. TASTING.

How do you create the menus for the restaurants?

I work closely with Gordon Ramsay, here in Bordeaux and in London, on the menus for Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay and Le Bordeaux Gordon Ramsay brasserie. The menus evolve in harmony with the produce over the seasons, examples being meat from Bardet butchers or fruit and vegetables from the Bastelica farm in the Gers region.

The Rooftop menu offers light dishes for lunch; beef carpaccio or a large salad, in the evening there's tapas to share, local traditional charcuterie, Bayonne ham or fried whitebait washed down with a glass of rose wine or a signature cocktail. The Orangerie adapts some brasserie dishes while guests can also enjoy snacks: a burger, a Caesar salad, a croque-monsieur or some marinated tuna.





Let's get back to Le Bordeaux Gordon Ramsay menu...

Because we have lots of tourists in the brasserie the menu is clear and simple. In addition to Gordon Ramsay's emblematic dishes—his beef Wellington or his fish and chips— we serve a variety of produce from Southwest France: foie gras, magret, duck, Blonde d'Aquitaine beef...

Bordeaux rib steak is a staple, as is the semi-cooked duck foie gras from Southwest France served with fig chutney and toasted brioche bread. In the Caesar salad the greens are crisp, the corn-fed chicken comes from the Landes region and there are real marinated anchovies in the sauce. In season, meager fish from Saint-Jean-de-Luz, is prepared meuniere style, simply cooked skin side, served with a lightly grilled courgette, olive oil sauce, radishes and fresh herbs. Asparagus, from Les Landes, is served in salad or with a poached egg.

And your Michelin-starred restaurant, le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay ...

We let the produce guide us: Bazas beef, oysters and sole from Arcachon, Aquitaine caviar, foie gras and duck from Les Landes, Perigord truffles, spider crab and turbot from Saint-Jean-de-Luz, Bigorre black ham...as well as new asparagus, the first morel mushrooms, the first artichokes of the season and of course the lobster, from Brittany admittedly, but so very much part and parcel of our restaurant. Our patrons expect something truly memorable, to discover the stories behind the produce they are enjoying and certainly to learn all about the now famous silver press.

Head pastry chef, Aleksandre Oliver has created a new foodie-lover's dessert menu with really original flavours, at times surprising yet always evocative of the savours of Aquitaine and redolent of his own personal memories. For starters his "Crepes the way my great grandfather, Raymond Olivier, made it".

GALA DU CONGRÈS 2019 DES DISCIPLES D'ESCOFFIER

Les chefs de l'hôtel, accompagnés de Pascal Bardet**, Johan Leclerre (M.O.F.), Vincent Arnould* (M.O.F.) et Jean-Marie-Gauthier* (M.O.F) et de toutes les brigades du Grand Hôtel, ont préparé et réalisé le 16 mars 2019 un dîner de gala en six plats pour le congrès des Disciples d'Escoffier. Beaucoup de pression et de plaisir pour les équipes et, de l'avis de tous, un repas digne d'un restaurant étoilé servi à 280 convives dans les grands salons de l'hôtel !

*M.O.F. : Meilleur Ouvrier de France

THE DISCIPLES D'ESCOFFIER CONGRESS GALA 2019

The hotel chefs accompanied by Pascal Bardet**, Johan Leclerre (M.O.F.), Vincent Arnould* (M.O.F.) and Jean-Marie-Gauthier* (M.O.F) and all the kitchen and catering staff of the Grand Hotel prepared and served a six-course gala dinner for the Disciples d'Escoffier congress. A great deal of pressure and pleasure for all concerned, and in the general opinion, a meal befitting a starred restaurant, served to 280 guests in the grand reception rooms in the hotel!

*M.O.F. : Meilleur Ouvrier de France (*Best Craftsman in France*)

ÉMOTIONS GOURMANDES

par **Aleksandre Oliver**

ALEKSANDRE OLIVER EST LE CHEF PÂTISSIER DE L'INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HÔTEL. A 30 ANS, CE NATIF DE BORDEAUX S'INSPIRE DES RICHESSES DE LA NATURE D'AQUITAINE POUR CRÉER DANS LA GOURMANDISE ET L'ÉMOTION. RENCONTRE.



Après quelques années en Haute-Savoie, vous revenez à Bordeaux. Pourquoi?

Je suis Bordelais. J'aime la nature, les bois, les lacs de notre région, j'aime y pêcher. A Annecy, avec le chef Yoann Conte, j'ai affiné mes envies de pâtisser dans le respect du produit, de connaître chaque producteur, d'aller chercher le lait à la ferme. Ici, je retrouve mes émotions d'enfant, celles des repas de famille. Je crée mes desserts au rythme des produits d'Aquitaine, sans artifice, sans effet spectaculaire, mais dans une simplicité gourmande qui demande beaucoup de travail pour surprendre et émouvoir. La technique doit rester cachée pour que s'épanouisse l'émotion.

ALEKSANDRE OLIVER

Bordelais pure souche, héritier d'une dynastie de 8 générations de grands cuisiniers dont Raymond, Michel et Bruno, Aleksandre Oliver a été apprenti au Grand Hôtel de Bordeaux en 2008-2009, puis chef pâtissier dans plusieurs établissements bordelais, notamment avec le chef Gallacher. Il rejoint en 2017 Yoann Conte comme chef pâtissier de la Maison Bleue** à Veyrier-du-Lac en Haute-Savoie, où il sera consacré "Jeune Pâtissier de l'année 2018" par le Gault & Millau et "Pâtissier de l'année 2018" par le magazine professionnel Le Chef.

Bordeaux born and bred, heir to a dynasty of great chefs, spanning eight generations and including great names like Raymond, Michel and Bruno, Aleksandre Oliver was an apprentice chef in the Grand Hotel de Bordeaux 2008-2009, then head pastry chef in several Bordeaux establishments, notably with the renowned chef Gallacher. In 2017, he joined Yoann Conte as head pastry chef of the 2-star restaurant la Maison Bleue in Veyrier-du-Lac in Haute-Savoie, where he was received the Gault & Millau award for "Pâtissier de l'année 2018" (Pastry chef of the year) by Le Chef professional magazine.



Quels sont les produits de la région dont vous avez envie de parler ?

Pour Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay, nous faisons un beurre avec le lait de la ferme de Tartifume, située à Pessac. Il est servi avec un pain de partage pour un instant gouteux et essentiel, presque paysan. Avec leur fromage frais, nous faisons un sorbet. Pendant mes week-ends en fin d'été, je vais cueillir des bourgeons de pins, que nous travaillons en plusieurs décoctions sur trois jours, jusqu'à obtenir un sirop qui a la texture soyeuse du miel, et plus surprenant, son goût, avec un parfum floral. J'adore aussi la Reine-des-prés, une plante que je cueille au Pays basque et qui accompagne notre "Ronde de Bordeaux". Pour notre dessert "Le chocolat et la noisette tout en gourmandise, retour de vigne...", notre crème légère est infusée aux sarments de vignes. Si le chocolat au lait 42% Rio Huimbi est suisse, les noisettes sont du Médoc.



Pouvez-vous nous présenter un de vos desserts ?

En 1954, le chef Raymond Oliver a inventé une recette de crêpe dans son émission baptisée Art et magie de la cuisine. C'est un moment culte du petit écran et un incroyable buzz You Tube aujourd'hui ! En hommage, j'ai créé La Crêpe comme le faisait mon arrière-grand-père Raymond Oliver. On est parti de sa recette, très généreuse, d'une crêpe parfumée, associée à la vanille. Dans un tube de crêpe séchée en tuile au four, nous glissons une crêpe roulée, moelleuse, caramélisée sur une face, imbibée de rhum, et couverte d'une pâte à la vanille fraîche. On garnit avec une crème légère très peu sucrée, parfumée au rhum. Sur l'assiette, deux traits d'un caramel façon Suzette au Grand Marnier. Le tube de crêpes est lustré avec un peu de beurre, qui fond dans l'assiette. Pendant le service, le dessert est généreusement couvert d'un coulis de cannellés, et une majestueuse mouillette en brioche sera proposée pour saucer un fond de coulis. Gourmand et régressif !

FOODIE MOMENTS

ALEKSANDRE OLIVER IS HEAD PASTRY CHEF AT THE INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HOTEL. THE 30-YEAR OLD NATIVE OF BORDEAUX DRAWS HIS INSPIRATION FROM THE NATURAL RESOURCES OF THE AQUITAINE REGION TO CREATE GOURMET MOMENTS RICH IN EMOTION. ENCOUNTER



Having lived for years in the Haute-Savoie, you are back in Bordeaux. Why?

I am a true son of Bordeaux. I love nature: the woods and lakes where I enjoy fishing. In Annecy, with chef Yoann Conte I honed my pastry skills, learning respect produce, getting to know each supplier, collecting the milk from the farm. Back home, I am rediscovering my childhood and meaningful family meals. The desserts I create follow the rhythm of Aquitaine produce, no gimmicks, no special effects, just straightforward gourmet simplicity that requires hard work to create wonder and enchantment. The technique must remain in the background to allow emotion to flourish.

What regional produce would you most like to discuss?

In the Pressoir d'Argent Gordon Ramsay, we have butter made with milk from the Tartifume farm in Pessac. We serve this butter with shared bread for an essentially tasty moment that is quite rustic. With their fresh cheese we prepare sorbets. During the weekends at summer's end, I gather pine buds that we macerate in various ways over a three day period until we have a silky, honey-like syrup with a wonderfully surprising, almost floral taste. I love the meadowsweet plant that I pick in the Basque country, perfect with "Ronde de Bordeaux" figs. For our dessert entitled "Le chocolat et la noisette tout en gourmandise, retour de vigne..." (Chocolate and hazelnut with a hint of vine), light cream is infused with vine shoots. The Rio Huimbi 42% milk chocolate may be Swiss but the hazelnuts are from Medoc.

Tell us about some of your desserts...

In 1954, chef Raymond Oliver created a recipe for crepes on his TV show "Art et magie de la cuisine" (Art and magic of cookery). This TV cult moment is currently creating an incredible YouTube buzz! As a tribute to Raymond, I created "La Crêpe comme le faisait mon arrière-grand-père Raymond Oliver" (The crepe as my great grandfather, Raymond Oliver used to make it), his very generous recipe for a flavoursome crepe with vanilla. In a rolled oven-dried crepe, we slide a moist crepe, caramelized on one side, soaked in rum and covered with fresh vanilla paste. This is garnished with rum-flavoured light cream and a little sugar. Two lines of Suzette-style caramel sauce with Grand Marnier on a plate, then comes the rolled crepe coated in butter that melts on the plate. When served, the dessert is generously doused with a canele coulis with a superb brioche stick to mop up that delicious coulis! Lusciously decadent!

BORDEAUX et les autres



DEPUIS 1850 ET LES PREMIERS JOURS DU CAFÉ DE BORDEAUX – DEVENU LE BORDEAUX GORDON RAMSAY –, LES VINS DE BORDEAUX RÈGNENT SUR LES CARTES DU GRAND HÔTEL DE BORDEAUX. **KEVIN QUINSENAC**, CHEF SOMMELIER DE L'INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HÔTEL NOUS RACONTE CE COMPAGNONNAGE NON EXCLUSIF.

Quelle est la place des vins de Bordeaux dans les restaurants de l'hôtel?

La première. Plus de 80% des vins dégustés par les clients du Pressoir d'Argent Gordon Ramsay sont des vins de Bordeaux, et plus encore à la brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay, tant pour les vins de découverte que pour les bouteilles exceptionnelles. Les professionnels du vin le savent. Ils rencontrent régulièrement leurs clients dans nos salons ou dans la brasserie privatisée pour leur faire découvrir – sans droits de bouchon! – leurs crus et leurs millésimes.

Quelles sont les bouteilles exceptionnelles que vous proposez?

La carte des vins du Pressoir d'Argent Gordon Ramsay propose, parmi 800 références, de très grands vins dans de nombreux millésimes, comme Lafite Rothschild, Haut-Brion, Léoville Las-Cases, Pichon-Longueville Baron ou encore Yquem. Notre formule "Accord mets et

vins exceptionnels" change régulièrement, et permet de déguster cinq grands châteaux de Bordeaux, servis dans de grands millésimes, choisis par moi pour leur accord précis avec les plats créés par le Chef.

Les grands crus ont aussi leur place à la brasserie. Avec mon sommelier Mathieu Pucheu, nous avons sélectionné une dizaine de références prestigieuses pour sa carte.

Parlons de vos vins de découverte...

Nous avons privilégié des vins de prix-plaisir pour Le Bordeaux Gordon Ramsay. Avec une entrecôte à la Bordelaise, nous pouvons suggérer un Moulis-en-Médoc l'Impression de Mausevin Barton ou un Médoc Château l'Eden. Un filet de sole beurre noisette s'accordera avec un Bourgogne blanc Chardonnay "Les 2 dindes" d'Antoine Olivier par exemple ou encore le Château Marjosse "Pierre Lurton", blanc de Tizac-de-Curton dans l'Entre-deux-Mers est ainsi devenu un des vins incontournables de la brasserie.

KEVIN QUINSENAC, CHEF SOMMELIER

Kevin Quinsenac est Bordelais de naissance, et il a fait ses armes de sommelier chez les frères Ibarboure* à Guéthary, puis au Gavroche Michel Roux** à Londres. Il est ensuite, pendant six ans, responsable sommelier dans les bistros parisiens d'Alain Ducasse, le Lyonnais puis le Benoît*, seul bistrot étoilé de France, avant d'être sept ans chef sommelier de la Maison-Blanche Paris.



KEVIN QUINSENAC, HEAD SOMMELIER

A native of Bordeaux, head sommelier Kevin Quinsenac initially learned his trade with the Ibarboure brothers* in Guéthary, then in the Gavroche Michel Roux** in London, before spending six years as wine manager for the Alain Ducasse bistros in Paris; the Lyonnais then the Benoît*, the only starred bistro in France. He went on to spend seven years as head sommelier at the Maison-Blanche Paris.

Cet été, nous avons eu un coup de cœur pour un très beau rosé de Provence, servi en jéroboam sur la terrasse et en magnum au rooftop: le Whispering Angel du Château d'Esclans de Sacha Lichine.

Parlez-nous d'un bel accord...

Au Pressoir d'Argent Gordon Ramsay, un faux-filet mûré 50 jours de chez Wilfried Bardet, sera magnifié par le remarquable Château Croix Canon, un grand cru de Saint-Émilion sur le plateau calcaire du village, ou encore par un Fitou de chez Valérie Guérin, tout en finesse et profondeur, avec ses cépages Grenache, Carignan et Mourvèdre en sélection massale et ses vignes de plus de 65 ans.

BORDEAUX AND THE OTHERS



SINCE 1850 AND THE EARLY DAYS OF THE CAFÉ DE BORDEAUX - NOW LE BORDEAUX GORDON RAMSAY - BORDEAUX WINES HAVE REIGNED SUPREME ON THE MENUS OF THE GRAND HOTEL DE BORDEAUX. **KEVIN QUINSENAC**, HEAD SOMMELIER OF THE INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HOTEL TELLS US ABOUT THIS NONEXCLUSIVE PARTNERSHIP.

Where do Bordeaux wines feature on the hotel restaurants' menus?

They have pride of place! Over 80% of the wines consumed by guests in Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay are Bordeaux wines, and even more in Le Bordeaux Gordon Ramsay brasserie, with discovery wines or exceptional ones. Professionals in the wine industry know this, as they regularly meet with customers in our reception rooms or when the brasserie is privatised to enable tastings of their wines and vintages. No corkage fees!

What exceptional wines do you offer?

The Pressoir d'Argent Gordon Ramsay wine list, with some 800 references, offers very fine wines in numerous vintages: Lafite Rothschild, Haut-Brion, Léoville Las-Cases, Pichon-Longueville Baron or Yquem. Our "Outstanding food and wine pairings" offer ("Accord mets et vins exceptionnels") changes regularly,

allowing guests to sample five superb Bordeaux wines in choice vintages, personally selected by myself for their perfect harmony with the dishes created by the Chef.

The Grands Crus also have their place in the brasserie. Sommelier Mathieu Pucheu and I have selected about ten remarkable references for the menu there.

Let's talk about your discovery wines...

We tend towards price and pleasure in the wine range in Le Bordeaux Gordon Ramsay. With a Bordeaux-style entrecôte steak, we propose Château Mauvesin Barton's L'Impression Moulis en Médoc or a Medoc Château l'Eden. A fillet of sole in brown butter sauce goes perfectly with a white Burgundy Chardonnay, for example "Les 2 dindes" from the Antoine vineyard. The "Pierre Lurton" Château Marjosse, a white wine from Tizac-de-Curton in the Entre-deux-Mers region

has fast become one of the brasserie's firm favourites.

This summer, we developed a passion for a very beautiful rose wine from Provence, served in a jeroboam on the terrace or in a magnum on the Rooftop: the Château d'Esclans Whispering Angel from Sacha Lichine.

Give us an example of a perfect pairing...

In the Pressoir d'Argent Gordon Ramsay, a 50-day aged ribeye steak from Wilfried Bardet is perfectly complemented by the impressive Château Croix Canon, a Saint-Émilion grand cru from the village's limestone plateau, or again a Fitou from Valérie Guérin, a miracle of elegance and intensity with Grenache, Carignan and Mourvedre grape varieties with massal selection and vines that are over 65 years old.



“ J’AI FAIT VERSAILLES POUR MA COUR, MARLY POUR MES AMIS
ET TRIANON POUR MOI. ”

Louis XIV, Roi de France et de Navarre. 1638-1715

CHATEAU
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU

www.chateau-trianon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



DOMINIQUE HÉBRARD

Dans la famille Hébrard, ancienne copropriétaire depuis 1832 de Château Cheval Blanc où Dominique a grandi, c'est la marine, l'aéronavale ou la vigne! Son père Jacques lui a appris le besoin de toujours progresser et le soin du moindre détail. En 1983, Dominique crée la Maison de négoce Hébrard, revendue en 2014. Propriétaire du Château de Francs depuis 1985 avec Hubert de Boüard, des vignobles Liban Massaya Winery avec Daniel Brunier, il est également consultant pour Château Shaen-jin Sha Winery en Chine. Il a acheté le Château Trianon Saint-Émilion Grand Cru en décembre 2000.

MICHEL OHAYON

En 2016, Michel Ohayon, propriétaire de l'InterContinental Bordeaux Le Grand Hôtel, du Waldorf Astoria Trianon Palace à Versailles, devient copropriétaire du Château Trianon. Si Dominique Hébrard incarne l'ambition du grand vin de Saint-Émilion, Michel Ohayon porte le projet hôtelier et œnotouristique de luxe qui s'installera fin 2021 dans la chartrreuse du domaine. Ils ont l'ambition commune de faire de Château Trianon, dont les vignobles viennent d'être portés à 15 ha par le rachat de vignes adjacentes, une des plus belles réussites de Saint-Émilion.

EN UNE VINGTAINE D'ANNÉES, EN DONNANT LE TEMPS AU TEMPS, DOMINIQUE HÉBRARD, SON DIRECTEUR GÉNÉRAL ET MICHEL OHAYON DU GROUPE FINANCIÈRE IMMOBILIÈRE BORDELAISE, CO-PROPRIÉTAIRE DEPUIS 2016, ONT SU TRANSFORMER LE CHÂTEAU TRIANON. RENCONTRE AVEC UN VITICULTEUR EXIGEANT ET AMBITIEUX POUR SON VIN.

En quelques mots, présentez-nous le Château Trianon Saint-Émilion Grand Cru ?

C'est un vin qui progresse chaque année avec l'ambition de devenir Grand Cru Classé! Lorsque j'ai acheté la propriété fin 2000, je savais qu'il faudrait reconstruire le domaine viticole. Sur les 10 hectares, 7 ont été replantés. L'ensemble du domaine a été drainé, chaque parcelle analysée – graves rouges d'un côté, crasses de fer dans un mélange d'argile et de sable de l'autre – et nous connaissons les caractéristiques de chacun des 74 333 pieds de vigne – 80 % de merlots, 10% de cabernet franc, 5% de cabernet sauvignon et 5% de carmanère, cépage rare à Bordeaux.

Le respect des 22 parcelles labourées et cloisonnées, le travail de la vigne en culture raisonnée – la taille, l'effeuillage, les vendanges vertes, l'enherbement si nécessaire – l'achat de cuves plus petites pour vinifier parcelle par parcelle, tout participe à la production d'un grand de Saint-Émilion.

Quels sont les acheteurs de votre vin ?

Dès les années 2000, le Château Trianon a séduit. Aujourd'hui, il est acheté dans 23 pays – États-Unis, Canada, Chine, Japon, Corée, Hong-kong, Singapour... et il est présent sur la carte de nombreuses tables étoilées.

Nous avons donné le temps au temps, les jeunes vignes ont été protégées et elles libèrent maintenant leurs potentiels. Nos assemblages révèlent un vin abouti, avec des tanins soyeux, sérieux, mais très aromatique, très élégant, long et précis en bouche. J'aime faire des vins qui pourront être bu dans 10, 20 ou 30 ans, et notre domaine est aujourd'hui en parfait état et monte en puissance, année après année.



Bordeaux
Nouvelle Aquitaine

Château Trianon Saint-Emilion Grand Cru

DOMINIQUE HEBRARD

In the Hébrard family, former co-owner – from 1832 – of the Château Cheval Blanc where Dominique grew up, there was the navy, naval aviation or winemaking! His father, Jacques taught him the art of making continual progress and the importance of the tiniest detail. In 1983, Dominique founded the Maison Hébrard, sold in 2014. Co-owner, with Hubert de Boüard, of the Château de Francs since 1985, and of the Massaya Winery in Lebanon with Daniel Brunier. He is also a consultant for the Château Shaen-Jin Sha Winery in China. He acquired the Château Trianon Saint-Emilion Grand Cru in December 2000.

MICHEL OHAYON

In 2016, Michel Ohayon, owner of the Inter-Continental Bordeaux le Grand Hotel and the Waldorf Astoria Trianon Palace in Versailles, became co-owner of the Château Trianon. If Dominique Hébrard personifies ambition for Saint-Émilion wine, Michel Ohayon is the driving force behind the hotel and wine-tourist project that will open in the domain's charterhouse at the end of 2021. Their common goal is to make the Château Trianon-whose vineyards now cover 15 hectares, thanks to the recent acquisition of adjacent vines a resounding success for Saint-Émilion.

IN TWENTY YEARS, WITH TIME AND PATIENCE, THE CHÂTEAU TRIANON WAS COMPLETELY TRANSFORMED BY ITS GENERAL MANAGER, DOMINIQUE HÉBRARD AND MICHEL OHAYON, OF THE GROUPE FINANCIÈRE IMMOBILIÈRE BORDELAISE. HERE IS THE PORTRAIT OF A PASSIONATE WINEMAKER WITH GREAT AMBITIONS FOR HIS WINE.

Can you tell us briefly about the Trianon Saint-Emilion Grand Cru?

It's a wine that progresses each year, set to become a grand cru classé. When I bought the property in 2000, I knew that the estate needed an overhaul. Of the 10 hectares, 7 have been replanted. The whole estate has been drained, each section analysed- red Graves grapes combined with ferruginous sandstone soil, containing a mix of clay and sand- and, we know perfectly the characteristics of each of the 74 333 vines 80% Merlot, 10% Carbernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon and 5% Carménère, a variety rare in Bordeaux.

The care given to the 22 tilled and compartmented plots, the sustainable cultivation practices in effect- pruning, leaf removal, hand harvesting, cover planting if necessary and the purchase of smaller vats to enable vinification on a plot-by-plot basis. All these go into the making of a great Saint-Émilion.

Who buys your wine?

Right from the 2000's, the Château Trianon was a hit. Today it is sold in 23 countries the United States, Canada, China, Japan, Korea, Hong-Kong, Singapore... and it is listed on the menus of many starred restaurants.

We took our time, the young vines were protected and now they are releasing all their potential. Our blends reveal a superb wine, with silky tannins, serious, but very aromatic, extremely elegant, precise, with a lingering flavour. I enjoy making wines that can be drunk in 10, 20 or 30 years time. Today, our estate is in perfect shape, growing stronger by the year.



Wine

CONCIERGE SERVICE

Bordeaux attire des visiteurs du monde entier, pour la ville au patrimoine exceptionnel, pour la région festive et accueillante, et surtout pour les vins de Bordeaux et ses châteaux. La loge de la conciergerie de l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel, avec quatre concierges Clefs d'Or, maîtres es-escapades urbaines et littorales, est le plus court chemin pour un Wine Tour réussi. Expériences avec **Rémi Payre**, chef concierge.



Pedesclaux au crépuscule ▲

Comment organisez-vous un Wine Tour privé ?

D'abord nous écoutons les clients de l'hôtel pour bien comprendre leurs attentes. Les premiers Grands Crus Classés du Médoc sont les plus demandés, mais d'autres domaines sont également remarquables et nous ouvrent fréquemment leurs portes. Les belles demeures châtelaines, les chais contemporains comblent certains, qui vont apprécier Palmer, Pichon-Longueville, Cos d'Estournel par exemple.

Mais les moments les plus forts, les plus authentiques sont toujours ceux d'une rencontre. Pour un de nos clients, Yquem était comme un Saint-Graal. En fait, c'était l'empreinte d'une grande famille sur un vignoble qui le fascinait. Nous lui avons ouvert les portes du château de Fargues, où il a pu rencontrer la famille Lur-Saluces, qui a fait la grandeur d'Yquem. Un couple russe, assez austère, est revenu enthousiaste d'une visite chez un petit vigneron, où ils pourtant été reçus sans fioritures, sans décorum, mais avec sincérité et générosité. Ce jour-là, ils ont compris un vin, un terroir, un métier et une passion.

Pour ces Wine Tours privés, chaque parcours est unique. Visites, rencontres, limousine et chauffeur le cas échéant, tout est pensé pour une expérience mémorable.

Depuis quelques mois, vous proposez également des Wine Tours en petits groupes...

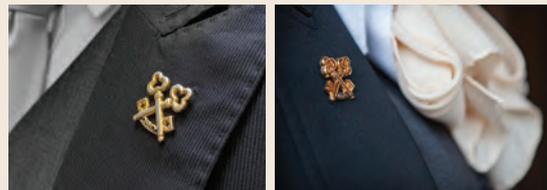
Oui, c'était une demande fréquente, pour ceux qui préfèrent la découverte à plusieurs, mais qui veulent aussi une prestation exemplaire. Nous avons sélectionné de très beaux vignobles, avec toujours un atout architectural, qu'il soit majestueux ou rustique. Pas plus de six personnes pour un parcours exclusif à la découverte des plus grandes appellations du vignoble bordelais, pour quelques heures de charme et d'authenticité.

Comment font les parents venus avec leurs enfants ?

Les vignobles intéressent peu les enfants, c'est pourquoi nous proposons aussi de nombreuses activités pour toute la famille, de l'accrobranche en Dordogne, de la bouée tractable sur le bassin, du wakeboard ou du ski nautique au Cablepark du Lac de Baurech, la liste est longue...



Vendanges dans le Médoc au Château Lafite-Rotschild▲



LA LOGE AUX QUATRE CLEFS D'OR

Rémy Payre, Georges Bey, Anne-Sophie Perrier et Philippe Chérence, concierges de l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel, sont tous "Clefs d'Or". Rare !

La devise de la Confrérie "Service through Friendship" se vérifie au quotidien, à Bordeaux comme sur un autre continent. Elle permet d'offrir le meilleur aux clients, ici et partout dans le monde.

THE CONCIERGE DESK WITH ITS FOUR CLEFS D'OR STAFF MEMBERS

Rémy Payre, Georges Bey, Anne-Sophie Perrier and Philippe Chérence: the staff at the concierge desk in the InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel are all Clefs d'Or members. Rare indeed !

The motto of Les Clefs d'Or, "Service through Friendship" is demonstrated on a daily basis in Bordeaux and the world over. This means that we can offer guests the very best, both here and across the globe.

Because of its exceptional heritage and its setting in a convivial and pleasant region, but especially because of the international renown of its wines and vineyards, Bordeaux attracts international tourists. The InterContinental Bordeaux - Le Grand Hotel concierge desk, with four Clefs d'Or concierges all versed in the knowledge of urban and coastal activities, is your one-stop call for a successful Wine Tour. We spoke to Chef Concierge, **Remi Payre**.

How exactly do you organise a private Wine Tour?

We begin by listening to guests to discern their expectations. The Medoc Premiers Grands Crus Classés (First growth wines) are the most popular, but other domaines are also noteworthy and regularly welcome us. The gorgeous chateau residences and modern cellars appeal to those who enjoy Palmer, Pichon-Longueville or Cos d'Estournel.

However, the highlight of any visit is always an encounter. One of our guests considered Yquem to be the Holy Grail! What fascinated him most was how a great dynasty could leave its mark on a vineyard. We introduced him to Chateau de Fargues where he met the family that brought Yquem to greatness: the Lur Saluces. A rather austere Russian couple, once returned, rapturous after visiting a small winegrower, who welcomed them without pomp or grandeur, but with genuineness and hospitality. That was when they truly came to understand a wine, a terroir, a craft and a passion.

For these private Wine Tours, every itinerary is unique. Visits, meetings, a chauffeured limousine if need be, every detail is thought through to ensure an unforgettable experience.

For some months now Wine Tours are also available for small groups...

Indeed! This was frequently requested by those who prefer group visits, but also expect perfect service. We have chosen some splendid vineyards, all with architectural assets, be these majestic or picturesque. A maximum of six set out on an exclusive tour of the top Bordeaux wine appellations in the surrounding vineyards, enjoying a few hours of charm and authenticity.

What about parents who are travelling with children?

Vineyards don't particularly interest children which is why we offer great family activities, acrobatic courses in Dordogne, buoy-towing in the bay, wakeboarding or water skiing in the Lac de Baurech Cablepark and lots more...



LE GRAND HÔTEL *des enfants*

On ne devient pas le Meilleur Hôtel de France 2018 et 2019 des *World Travel Awards* sans savoir accueillir les enfants.

Explications avec **Emilie Lacombe**, Directrice des Opérations de l'hôtel.



L'ACCUEIL AVEC PASSION

“Pour faire vivre une expérience inoubliable aux enfants et à tous nos clients, la technique et la bienveillance de chacun ne suffisent pas. L'empathie, et plus encore la passion, sont indispensables”, souligne Emilie Lacombe. “Les femmes et les hommes de l'hôtel ont envie de faire plaisir, d'être présents. Nous choisissons nos nouveaux collaborateurs autant sur leur savoir être que leur savoir-faire. Pour répondre aux attentes, et parce que le diable se cache dans les détails, ils vont vivre, à leur arrivée, plusieurs jours dans chaque service de l'hôtel. En quelques semaines, ils auront acquis connaissances et confiance, indispensables pour satisfaire nos clients”.

A VERY WARM WELCOME

“In order to ensure a memorable experience for children and indeed for all our guests, the personal approach and kindness of all concerned are not enough. Empathy and a certain passion are essential,” according to Emilie Lacombe. “The staff working here in the hotel aim to please, to be truly involved. We choose new employees as much for their social skills as for their expertise. To make sure they meet expectations and because even the tiniest detail counts, when new staff arrive they spend several days in each department in the hotel. In a matter of weeks they acquire the knowledge and confidence necessary to ensure that our guests are satisfied”.

Quels sont les privilèges des enfants en séjour à l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel?

Dès la porte de l'hôtel passée, ils deviennent VIK – Very Important Kids -, et sont pris en charge par l'équipe du check-in, avec remise de la mascotte Victor pour les plus jeunes. Des activités leur sont exclusivement réservées: chasse aux œufs géante pour Pâques, ateliers Citrouille à Halloween, conteurs d'histoires à Noël...

Au petit-déjeuner, une partie du buffet est destinée aux jeunes gastronomes. Au déjeuner et au dîner, “Kids Eat Free” permet aux enfants de profiter gratuitement d'un menu 2 plats à la brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay. Le dimanche, un espace “Petits Gourmets” y est réservé aux enfants de 3 à 12 ans, qui pourront s'amuser pendant le lunch des parents, bordelais ou hôtes de l'hôtel.

Avez-vous des chambres ou des suites dédiées aux familles ?

L'hôtel a créé des suites familiales de 50 m², avec deux salles de bains. Dans celle des enfants, les VIK trouveront des produits de beauté Le Petit Prince, des peignoirs et chaussons aux bonnes tailles. Chaque détail compte: des kits de coloriage, des petits jeux Kapla, des gâteaux à la citrouille pour Halloween, des bonshommes en pains d'épice pour Noël... Le Grand Hotel des parents est aussi celui des enfants. L'InterContinental Bordeaux est Kids Friendly.



The child-friendly GRAND HOTEL

A hotel is not named France's Leading Hotel in 2018 and 2019 without knowing how to cater for children. Hotel Operations Director, **Emilie Lacombe** explains.

What privileges are accorded to children staying at the hotel?

From the moment they enter the hotel they are treated as VIK – Very Important Kids –, and are taken care of by the check-in staff, who present the youngest with a Victor mascot. Special activities are reserved for them: a giant egg-hunt at Easter, pumpkin workshops for Halloween, storytellers at Christmas-time...

At breakfast, part of the buffet is reserved for young foodies! During lunch and dinner the "Kids Eat Free" offer allows children to enjoy a free 2 course menu in Le Bordeaux Gordon Ramsay brasserie. On Sundays a "Petits Gourmets" (Little Foodies) space is specially reserved for children from 3–12 years old, giving them time to enjoy themselves while parents, locals and hotel guests have lunch.

Do you have family rooms and suites?

The hotel has created 50sq. family suites with two bathrooms. In the children's bathroom, the VIK – Very Important Kids – there is a range of Le Petit Prince beauty products, bathrobes and correct size slippers. Every detail counts: colouring kits, little Kapla games, pumpkin cakes for Halloween, gingerbread men for Christmas... The Grand Hotel for parents is also a hotel for children. The InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel is Kid Friendly.

Qu'est-ce que la brochure "Chez nous, les enfants sont rois"?

Avec le chef concierge Remi Payre et son équipe, nous identifions toutes les activités, à Bordeaux et dans la région, qui sont dédiées aux enfants. Chaque année, nous en faisons une brochure, que les enfants et les parents peuvent retirer à la conciergerie. Ainsi, parents et enfants peuvent vivre ensemble des moments forts... ou choisir parfois de vivre des expériences séparément, pour en partager ensuite les souvenirs.

And your brochure "Chez nous, les enfants sont rois"?

Together with Chef Concierge Remi Payre and his staff, we have drawn up a list of all the activities specially designed for children in Bordeaux and the region. From this, we annually create a brochure that can be picked up by parents and children at the concierge desk. Thus, the whole family can spend a wonderful time together... or perhaps choose to enjoy their experiences separately, sharing the memories afterwards.

* "Here, the kids are kings"



LE SPA GUERLAIN



LA MAISON GUERLAIN EST SYNONYME D'EXCELLENCE, DE LUXE ET DE SAVOIR-FAIRE À LA FRANÇAISE. EN 2019, CETTE PRESTIGIEUSE MAISON DE PARFUMS ET COSMÉTIQUES D'EXCEPTION FAIT SON ENTRÉE AU SPA DE L'INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HÔTEL. **ALEXANDRINE CANIN**, SPA MANAGER, MET EN LUMIÈRE L'HISTOIRE DE CETTE COLLABORATION.



Le Spa Guerlain de l'Intercontinental Bordeaux – Le Grand Hôtel a reçu le prix 2019 du meilleur Spa de luxe d'hôtel d'Europe de l'Ouest, ainsi que le prix 2019 du meilleur Spa de luxe avec rooftop en Europe.

The Spa Guerlain in the Intercontinental Bordeaux – Le Grand Hotel was the winner of the 2019 Awards in the category of Luxury Hotel Spa for Western Europe as well as the Best Rooftop Spa Award for Europe.

Quelles ont été les étapes de votre rapprochement avec Guerlain?

Guerlain est une marque exclusive, à la recherche constante de la perfection. Les Spas Guerlain sont rares, ils ne prennent place que dans les plus beaux et les plus luxueux endroits du monde. Dans un premier temps, la direction Guerlain a visité et validé l'hôtel, puis des aménagements ont été réalisés à la réception du Spa, dans les espaces de relaxation et en cabine.

Depuis 1939, Guerlain forme ses Expertes Beauté, ambassadrices de l'excellence de la Maison. La marque célèbre d'ailleurs cette année les 80 ans de son savoir-faire esthétique. Notre équipe a été testée et confirmée dans un premier temps, puis formée pendant un mois entier. Les soins de la marque font l'objet de protocoles pointus et complexes, très techniques.

Le nouveau Spa Guerlain de l'hôtel a été inauguré le 23 mai 2019, en présence de nos clientes abonnées. Il a été distingué depuis par deux World Luxury Spa Awards.



Depuis cette date, quels ont été les soins les plus demandés par la clientèle du Spa Guerlain?

Nos clientes apprécient tout particulièrement les soins du visage, et parmi eux les soins anti-âge Orchidée Impériale. La technologie Blackimmune™ signée Guerlain est associée à des gestuelles esthétiques de pointe, afin d'agir sur la quasi-totalité des cellules participant au système de défense de la peau. Un moment de plaisir exceptionnel, dont on ressort lumineuse et éclatante de beauté.

Pour chaque nouvelle destination, Guerlain imagine un Soins Signature. À Bordeaux, c'est le soin hydratant anti-âge "Miroir d'Eau", une parenthèse ressourçante d'1h30 qui offre un sentiment de réconfort ultime. Le masque "Super Aqua" et les boules glacées passées sur l'ensemble du visage procurent une délicieuse sensation de fraîcheur pour une peau souple et éclatante de beauté.



Et parmi les gammes de parfums et de maquillage?

La Maison Guerlain a créé plus de 1100 parfums et propose au sein de ses Spas ses Collections Exclusives. Cuir Beluga, l'un de nos best-sellers, fait partie de cette collection de fragrances destinées aux passionnés de parfums rares, pour une expérience sensorielle forte et totalement inattendue.

En période estivale, la très belle collection d'Eaux Fraîches les Aqua Allegoria a beaucoup de succès, et particulièrement l'Eau de Toilette Mandarine Basilic, pétillante et gaie.

Côté maquillage, la Poudre Terracotta est un mythe absolu, un must planétaire qui capture les reflets du soleil et éclaire le teint d'une bonne mine naturelle instantanée. Parmi les nouveautés de la marque, Rouge G est un cadeau qui fonctionne très bien. Dessiné par Lorenz Bäumer, l'écrin se décline désormais en plusieurs styles pour répondre à toutes les envies: pour un rouge à lèvres personnalisé, la cliente choisit son écrin avant d'y glisser la teinte de son choix. Succès garanti !





GUERLAIN
SPA

GUERLAIN PERSONIFIES EXCELLENCE, LUXURY AND FRENCH SAVOIR-FAIRE. IN 2019, THIS DISTINGUISHED BRAND OF SUPERB PERFUMES AND COSMETICS MADE ITS ENTRANCE INTO THE SPA OF THE INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HOTEL. SPA MANAGER, **ALEXANDRINE CANIN**, RELATES THE STORY OF THIS PARTNERSHIP.



Talk us through the various stages of your association with Guerlain

Guerlain is an exclusive brand, striving constantly for perfection. Guerlain Spas are very rare, as the brand choose exclusively the most magnificent and luxurious places in the world. At first, the Guerlain management visited and endorsed the hotel. Following this, certain enhancements were made at the Spa reception, in the relaxation and wellness areas and in the treatment booths.

Guerlain has been training its Beauty Experts, those ambassadors of Guerlain excellence, since 1939. This year the brand celebrates eighty years of esthetic savoir-faire. In the first instance our staff was tested and approved, then trained for a whole month. Guerlain beauty treatments are subject to rigorous and complex protocols that are extremely technical.

The hotel's new Spa Guerlain was inaugurated on May 23rd, 2019, in the presence of our subscription customers. It has since been awarded two World Luxury Spa Awards.



Since the opening, what beauty treatments have proved the most popular in the Guerlain Spa?

Customers especially enjoy facials, a firm favourite being the Orchidée Impériale anti-aging range. The Blackimmune™ technology, unique to Guerlain associates the most recent forms of beauty massage to ensure benefits for practically all of the cells that play a role in the skin's protective barrier. A moment of sheer bliss that leaves one feeling luminous and radiant with beauty.

With each new destination, Guerlain creates a Signature beauty treatment. In Bordeaux its the hydrating, anti-aging "Miroir d'Eau", an hour and a half of euphoria and relaxation offering a feeling of plenitude. The "Super Aqua" face mask and the ice globes used on the whole face offer a delicious sensation of freshness and soft radiant healthy skin.



And the perfume and make-up ranges?

Guerlain has created over 1100 perfumes and proposes its Exclusive Collection in all its Spas.

Cuir Beluga, a great favourite, is part of a collection of fragrances created specially for lovers of rare perfumes, and offers a totally unexpected and powerfully sensuous experience.

In summer, the superb Aqua Allegoria range with its Eaux Fraîches is greatly appreciated, particularly the Eau de Toilette Mandarine Basilic, whimsical and sparkling.

As for the make-up, the Poudre Terracotta (Terracotta Powder) is absolutely legendary and a favourite the world over with its ability to catch the sun and enhance the complexion with an instant glow of natural good health. Among the brand's latest products, Rouge G offers the perfect present. Designed by Lorenz Bäumer, the case comes in several styles to satisfy all wishes: for a personalised lipstick, the customer chooses the lipstick case prior to inserting a favourite colour. Success guaranteed!

Les bijoux d'Éric Dutertre
sont à nul autre pareils.
Ils ont pour noms
Liberté, Paix, Égalité,
Merveilles, Rêve...
Ils sont l'expression poétique de
valeurs partagées,
d'aspirations puissantes.
Rencontre avec un homme inspiré.

*Jewels by Éric Dutertre are unlike
any others, with names like Liberty,
Peace, Equality, Wonder, Dream...
They are the poetic expression of
shared values and great aspirations.
Let's meet a man inspired.*



Le bijou “qui ouvre votre cœur, porte de la paix et de la liberté”

Eric Dutertre, quel créateur êtes-vous ?

J'ai toujours créé, dès l'enfance. Mais l'amour et l'amitié ont été mes premières muses : ma mère, ma femme, ma fille, nos amies... Mon premier bijou – une bague en or pour ma femme – a aussi pris forme en argent et en huit coloris d'acrylique. Puis sont venus d'autres bagues, les bracelets, les pendentifs, les boucles d'oreilles...

Ma vie durant, j'ai vécu du travail de mes mains, j'ai toujours été un artisan. Mes créations peuvent être surprenantes, elles sont atypiques pour certains, mais elles incarnent toutes des valeurs auxquelles je crois au plus profond de mon être. J'aime la vie et les beaux objets.

Quelles sont ces valeurs que portent vos créations ?

La Liberté est une de mes collections. Liberté est un bracelet, c'est une menotte ouverte, en or, argent, alliages fins ou duo de couleurs, avec sa chaîne brisée, symbole d'un enfermement rompu.

Paix se décline en bagues, pendentifs et boucles d'oreilles, au symbole du dôme ou de l'arche, commun à toutes les cultures, toujours en de multiples matières dont une variante semainier, or et acrylique Anthracite-Vert-Rouge-Jaune-Snow-Rose-Bleu marine-Bleu.

Chacun de mes bijoux est l'expression poétique d'aspirations universelles, mes collections sont des puzzles qui racontent une histoire. Chaque création est déclinée en de multiples matières, des plus accessibles aux plus précieuses, ors et diamants.



The jewel “that touches your heart brings peace and freedom”

Eric Dutertre, what kind of creator are you?

I have always created, since childhood. Love and friendship were my very first muses: my mother, my wife, my daughter, our friends... My first piece of jewellery-a gold ring for my wife-was also made in silver and in eight acrylic colours. Then came other rings, bracelets, pendants, earrings...

All my life I have earned a living from the work of my hands, I have always been a craftsman. My creations may be surprising, atypical for some, but they embody the values I hold dear deep inside me. I love life and beautiful things.

What are these values that you bring to your creations ?

One of my collections is called Liberty. Liberty is a bracelet, an open handcuff, in gold, silver, fine alloys or a duo of colours, with a broken chain symbolising captivity terminated.

The Peace collection comprising rings, pendants and earrings has dome or arch symbols that are common to all cultures. Always in a variety of materials including a full week version, gold and acrylic Anthracite-Green-Red-Yellow-Snow-Rose-Navy blue-Blue.

Each piece of jewellery is the poetic expression of universal aspirations. My collections are puzzles telling a story. Each creation comes in a variety of materials from the most accessible to the most precious, golds and diamonds.

BY DUTERTRE

grandit par la volonté de deux créateurs :

Eric Dutertre, artisan créateur et
François Brin, Manager de Projets de métier.

Ils partagent les valeurs que
portent les créations By Dutertre.

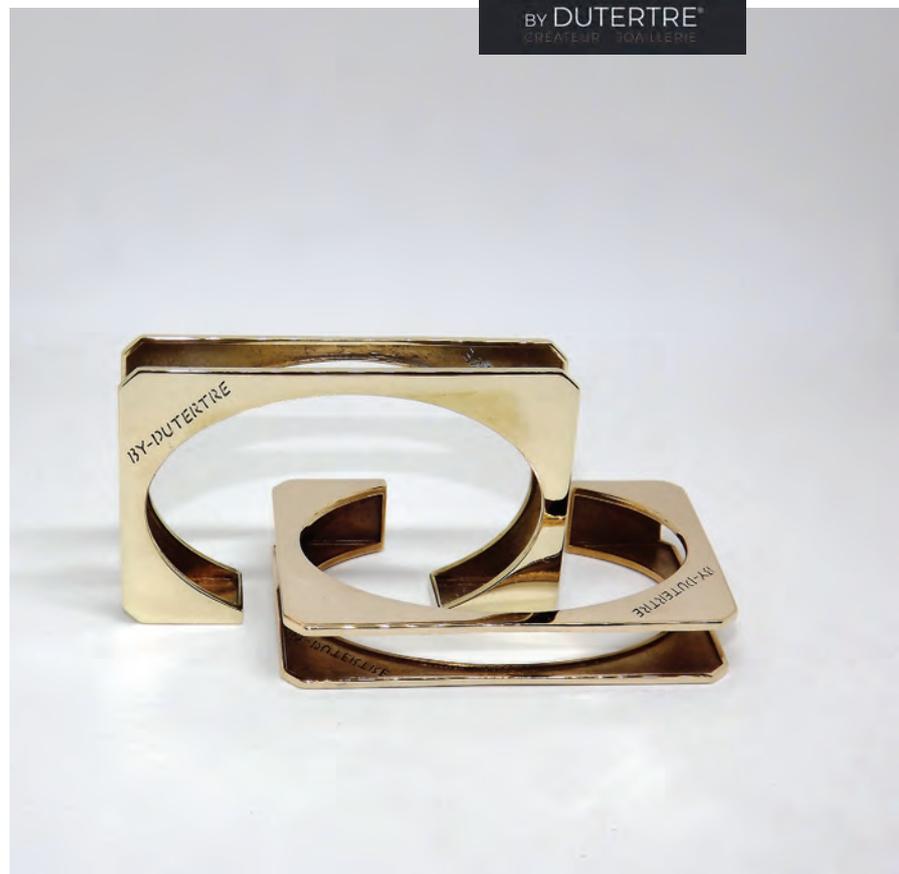
Les bijoux By Dutertre sont exposés en vitrine à
l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel
et dans l'atelier de joaillerie Arnaud,
8 rue Jean-Jacques Rousseau à Bordeaux.



*By-Dutertre is growing through the efforts of both
its creators: Eric Dutertre, craftsman and creator
and François Brin, project manager.*

*They share the values that
By-Dutertre creations embody.*

*By-Dutertre jewels are showcased in
the InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel
and in the Arnaud jewellery workshop,
8 rue Jean-Jacques Rousseau in Bordeaux..*



L'art de recevoir



UN MARIAGE, UNE RÉCEPTION, UN ÉVÈNEMENT PRIVÉ OU PROFESSIONNEL MÉRITENT LE PLUS BEAU DES ÉCRINS : L'INTERCONTINENTAL BORDEAUX – LE GRAND HÔTEL. ANTHONY SOUCHARD, DIRECTEUR DES VENTES, ÉVOQUE QUELQUES-UNS DES ÉVÈNEMENTS MARQUANTS DE L'ANNÉE.

Quel moment fort reprenez-vous en 2019 ?

Ils ont été nombreux, mais le dîner de gala du congrès mondial des disciples d'Escoffier a marqué nos esprits. 5 mois de préparation, 6 chefs étoilés ou MOF (Meilleurs Ouvriers de France) en cuisine le 16 mars, 300 convives, tous experts en gastronomie, servis sans une fausse note dans deux de nos salons et dans la salle du Pressoir d'Argent Gordon Ramsay. Nos équipes ont réalisé pour 300 personnes une prestation réservée d'habitude à quelques dizaines de clients dans un restaurant étoilé ! Nous avons montré le meilleur de l'art de recevoir et de l'art de vivre à la française. En fin de soirée, l'applaudimètre a explosé ses limites...

Et dans un registre plus intime, pour un mariage par exemple...

Nous organisons les dîners de la veille, avec la famille et les proches, les réceptions intimes ou prestigieuses, et aussi les brunchs du lendemain. Je pense à l'un d'entre eux, avec une centaine d'invités sur le rooftop de l'hôtel. Une vue spectaculaire sur la ville ensoleillée, une décoration florale choisie avec les mariés et leur wedding planner, un brunch sur mesure avec son banc d'écailler, les salades de saison, le saumon fumé à la découpe... et les déclinaisons de pâtisserie du Chef Aleksandre Oliver. Un parfait moment de détente pour clore un mariage réussi.

Dans un autre tempo, un couple plutôt geek avait choisi les ors et le classicisme de notre plus beau salon, le Sauternes... et un thème superhéros en contraste. Le gâteau de mariage portait les héros et les couleurs de chez Marvel, la playlist évoquait l'univers des films et des séries, et tout le menu était orienté sur ce thème. Inoubliable !

Comment organisez-vous les mariages à l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel ?

Un expert dans notre équipe – ce sera toujours le même – va accompagner les mariés de la première réunion à la cérémonie. Avec ou sans wedding planner, il - ou elle - sera le chef d'orchestre de l'évènement et partagera avec la famille les moments de décisions : sur le choix de la salle, de la décoration florale, du coiffeur, des soins au Spa, du DJ pour la soirée... ainsi que du menu sur mesure avec l'aide du chef exécutif, du vin avec le chef sommelier Kevin Quinsenac et des desserts et pièces montées avec le chef pâtissier Aleksandre Oliver. Classique ou résolument innovant, tout est possible.

THE ART OF ENTERTAINING

A wedding, a reception, a personal or business event deserves the perfect setting: the InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel. Sales Director, **Anthony Souchard** recalls some of the key events of the year.

What stands out in your memory for 2019?

Quite a few memorable occasions, but the Disciples d'Escoffier Congress gala dinner really stands out. 5 months of preparation, 6 starred chefs or MOF (Meilleurs Ouvriers de France: Best Craftsman in France) in the kitchen on March 16th, 300 guests-all experts in gastronomy-served without a single hitch in two of the reception rooms and in the Pressoir d'Argent Gordon Ramsay. The staff delivered – for 300 people – a service normally reserved for a few dozen customers in a starred restaurant! We demonstrated the art of entertainment and the French art de vivre at their very best. At the end of the evening, the applause meter went wild...

What about a more intimate reception, a wedding for instance?

We organise pre-wedding dinners with family and friends on the eve of the event, intimate or extravagant receptions and a morning after wedding brunch. I remember one reception in particular: a hundred guests on the Rooftop terrace, a superb view of the sun-drenched city, floral decorations chosen by the couple and their wedding planner, a tailor-made brunch with an oyster bar, seasonal salads, freshly-sliced smoked salmon... and a range of

pastries by Chef Aleksandre Oliver. A perfect moment to end a perfect wedding day.

In a totally different style, a somewhat geek couple chose the golden grandeur of the Sauternes salon, our finest reception hall, with a rather contrasting superhero theme. The wedding cake featured Marvel heroes and colours while the playlist evoked the world of films and series, the entire menu was focussed on this theme. Unforgettable!

How do you organise weddings at the InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel?

An expert from our staff – always the same one – works in close collaboration with the bride and groom from the very first meeting right up to the ceremony. This person will then, with or without a wedding planner, orchestrate the event, sharing all decisions with the family: choice of reception hall, floral decoration, hairdresser, Spa treatments, the DJ for the evening... and, with the help of the Executive Chef, the tailor-made menu. The wines are chosen with the help of head sommelier Kevin Quinsencac while pastry chef Aleksandre Oliver assists in the choice of desserts and the decorative confectionery centrepiece. Classic or absolutely original, the sky's the limit!

DES SALONS AU ROOFTOP

13 magnifiques salons pour réceptions, mariages, baptêmes, anniversaires, séminaires, conférences... parmi lesquels les salons Margaux, Saint-Estèphe, Pessac-Léognan, Pomerol, Saint-Émilion, Sauternes ou Pauillac-Saint-Julien. Sans oublier l'Orangerie, ses salles attenantes et le rooftop.



FROM THE RECEPTION HALLS TO THE ROOFTOP

13 superb reception areas for banquets, weddings, baptisms, birthdays, seminars, conferences... including the Margaux, Saint-Estèphe, Pessac-Léognan, Pomerol, Saint-Émilion, Sauternes or Pauillac-Saint-Julien reception halls. And obviously the Orangerie, its adjoining reception rooms and the Rooftop.



destination: NOUVELLE AQUITAINE

EN 2017, LONELY PLANET A DÉSIGNÉ BORDEAUX (1) COMME LA VILLE LA PLUS TENDANCE DU MONDE. DIX ANS AUPARAVANT, L'UNESCO AVAIT INSCRIT BORDEAUX, PORT DE LA LUNE, SUR SA LISTE DU PATRIMOINE MONDIAL. AUJOURD'HUI À 2 HEURES DE PARIS EN TGV, LA CAPITALE GIRONDINE EST AU CŒUR D'UNE RÉGION RICHE D'HISTOIRE, DE NATURE ET DE BEAUTÉ. PARCOURS ARBITRAIRE PARMIS LES PÉPITES DE LA NOUVELLE-AQUITAINE.

DU BASSIN AU PÉRIGORD

Pour les Bordelais, c'est "le Bassin". Le Bassin d'Arcachon (2) est à moins d'une heure de Bordeaux : plages de sable fin, forêt de pins, ports ostréicoles, le Cap Ferret (3) et la dune du Pilat (4). Cap au nord dans les vignobles du Médoc (5), ses villages, ses grands crus et ses châteaux. A l'embouchure de l'estuaire de la Gironde (6), face à Royan, le phare de Cordouan (7) dresse ses 68 m. Construit de 1584 à 1611, il est le plus ancien phare encore en activité.

De l'autre côté de l'estuaire, ville classée d'art et d'histoire, Rochefort (8) abrite la Corderie Royale, longue de 378 m pour 8 mètres de large! Après les bassins de Marennes-Oléron (9) et ses huîtres "fines de claire", après Fouras et son célèbre Fort Boyard (10), après La Rochelle (11), son port et ses maisons médiévales à colombages, place à l'île de Ré (12), dite "Ré la blanche" avec ses maisons traditionnelles.

Vers l'est, la Saintonge (13) dévoile d'exceptionnels vestiges gallo-romains et des trésors d'architecture romane, ainsi que Cognac (14), ses vignes et ses distilleries. Angoulême fait place à Périgueux (15), capitale du Périgord blanc et son patrimoine historique gallo-romain, médiéval et de la Renaissance. Puis vient Bergerac (16) et son vignoble en Périgord pourpre, pour enfin d'atteindre le Périgord noir et Sarlat-la-Canéda (17), cité historique médiévale préservée, célèbre aussi pour ses truffes, son foie gras et ses noix. Toujours en Périgord noir, certains des plus beaux villages de France et la grotte de Lascaux (18).

DE LA GARONNE À L'ATLANTIQUE

Destination en soi, le village de Saint-Émilion (19) est un des trésors du Bordelais, inscrit par l'UNESCO au patrimoine mondial depuis 1999. Changement de vignoble, après avoir enjambé la Garonne (20), les vallons du Sauternais (21) révèlent des terroirs rares où mûrissent les grands vins blancs liquoreux tel Château Yquem.

Cap au sud. La forêt des Landes de Gascogne (22), qui s'étend sur 1,4 million d'hectares donne accès, entre Adour et Pyrénées, au Béarn (23) à l'histoire millénaire et au Pays basque (24). Sur la côte basque, Saint-Jean-de-Luz (25), au cœur de la baie de Socca, est une station balnéaire réputée, ainsi que Biarritz (26), transfigurée au XIXe siècle sous l'influence de l'impératrice Eugénie.

Enfin, de Bayonne à Arcachon, place aux spectaculaires plages de sable fin (27) des Landes et de Gironde – parmi les plus belles de France –, au surf et à tous les plaisirs qu'offre l'atlantique.

IN 2017, LONELY PLANET DECLARED BORDEAUX (1) THE TOP CITY IN THE WORLD. 10 YEARS PREVIOUSLY, THE CITY'S PORT DE LA LUNE (PORT OF THE MOON) WAS DECLARED A UNESCO WORLD HERITAGE CENTRE. JUST 2 HOURS FROM PARIS BY TGV (HIGH SPEED TRAIN), BORDEAUX LIES IN THE HEART OF A BEAUTIFUL, NATURAL REGION WITH A WEALTH OF HISTORY. WANDER AT WILL AMONG THE MANY TREASURES OF NOUVELLE AQUITAINE.

FROM ARCACHON TO PÉRIGORD

Locally known as just "the Basin", the Arcachon Basin (2) is less than an hour from Bordeaux : sandy beaches, pine forests, oyster-farming ports, Cap Ferret, (3) and the great dune of Pilat (4). To the North, the Medoc wine region (5), with its vineyards, villages, superb vintages and castles. At the mouth of the Gironde Estuary (6), across from Royan, the Cordouan lighthouse (7) stands majestically 68m high. Built between 1584 and 1611, it is the oldest lighthouse still in use.

On the other side of the Estuary, Rochefort (8) classified "City of art and history", houses the Corderie Royale (The Royal Ropery), 378m long and 8m wide! Next, the Marennes-Oléron Basins (9) with their fines de clair oysters, then Fouras and the famous Fort Boyard (10) and then Ré Island (12), known as "Ré the white", with its wonderful traditional houses.

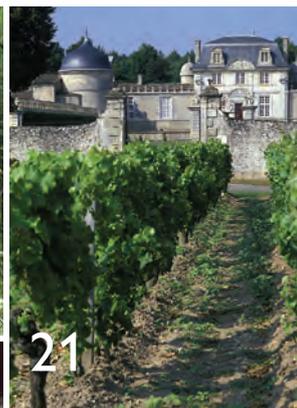
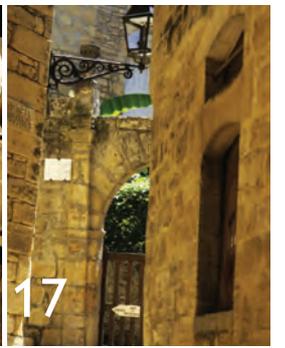
To the east, la Saintonge (13) with its exceptional Gallo-Roman remains and gems of Roman architecture, also Cognac (14), its vineyards and distilleries. Angoulême makes way for Périgueux (15), capital of White Perigord, with its historical heritage that includes Gallo-Roman, medieval and Renaissance. On to Bergerac (16) with its vineyards in Purple Perigord, and last but not least, in Black Perigord, Sarlat-la-Canéda (17), a historical, preserved medieval city, renowned for its truffles, foie gras and walnuts. Black Perigord also boasts some of France's most beautiful villages ("Plus Beaux Villages de France") and the Lascaux cave.

FROM THE GARONNE TO THE ATLANTIC

A destination in itself, the village of Saint-Émilion (19) is one of the regions greatest treasures, a UNESCO World Heritage site since 1999. Once across the Garonne (20) there is a change of vineyards, this is the Sauternais region (21): rare among the rarest making for lofty sweet white wine, such as Château Yquem.

Southwards, the Landes de Gascogne forest (22) with a surface area of 1,4 million hectares, offers access, between the Adour river and the Pyrenees, to the Béarn (23) with its ancient history and to the Basque country (24). On the Basque Coast, right on Socca bay, Saint-Jean-de-Luz (25), is a well-known seaside destination, as is Biarritz (26), totally transformed in the 19th century by the influence of the Empress Eugenie.

Finally, from Bayonne to Arcachon, it's hello to the spectacular sandy beaches (27) of Landes and Gironde – among the most beautiful in France – surfing and all the pleasures the Atlantic has to offer.



Le Grand Hôtel DE BORDEAUX

DEPUIS LE 18^e SIÈCLE, PLACE DE LA COMÉDIE, LE GRAND HÔTEL CONTRIBUE
À L'HISTOIRE ET À LA NOTORIÉTÉ DE BORDEAUX. REPÈRES.



L'HÔTEL PARTICULIER DE ROLLY

En 1779, l'architecte Victor Louis met la dernière touche au Grand Théâtre, monument emblématique de Bordeaux, qu'il dote d'un colossal péristyle de douze colonnes corinthiennes et d'un grand escalier d'honneur à triple volée - qui inspirera Charles Garnier pour l'Opéra de Paris.

Dix ans plus tard, ce grand bâtisseur érige place de la Comédie, en face de son chef-d'œuvre, un second édifice paré du même faste néo-classique: l'hôtel particulier de M. Sacriste de Rolly, descendant de Jeanne d'Albret, mère d'Henri IV, qui deviendra Le Grand Hôtel de Bordeaux.





INTERCONTINENTAL ET LA RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

Le 14 décembre 2015, le Grand Hôtel de Bordeaux passe sous la prestigieuse enseigne InterContinental Hotels & Resorts. Depuis, l'histoire s'accélère et l'InterContinental Bordeaux - Le Grand Hôtel prend place parmi les grands de l'hôtellerie de luxe mondiale.

Il est élu "Meilleur Hôtel de France" en 2018 et à nouveau en 2019 par World Travel Awards. Le Spa Guerlain, pour sa part, reçoit en 2019 le prix du "Meilleur Spa de luxe d'hôtel d'Europe de l'Ouest" et celui du "Meilleur Spa de luxe avec rooftop en Europe". Depuis 2017, le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay est deux fois étoilé par le Guide Michelin.

LE GRAND HÔTEL DES ANNÉES FOLLES

Dès 1850, l'élégant Café de Bordeaux occupe son rez-de-chaussée. Victor Hugo, Toulouse Lautrec et des générations de Bordelais s'y retrouvent. L'Hôtel de Bordeaux occupera les étages supérieurs à partir de 1904. Il s'agrandit rapidement et une surélévation, rue Mautrec, permet d'y adjoindre de somptueux salons de réception. A l'époque, son restaurant possède une gigantesque cave à vin de quelque 30 000 bouteilles. Au fil des années, rebaptisé Grand Hôtel, il devient la véritable référence de l'hôtellerie de luxe à Bordeaux pour les voyageurs français et internationaux. Sa renommée atteint son apogée pendant les Années folles...

RENAISSANCE

Fermé quelques décennies, le Grand Hôtel va renaître sous l'impulsion de l'homme d'affaires bordelais Michel Ohayon. En 1999, cet entrepreneur audacieux, propriétaire de la Financière Immobilière Bordelaise, fait l'acquisition de cet édifice du 18^e siècle à la façade classée et de 7 autres bâtiments adjacents.

Huit années de travaux seront nécessaires pour accomplir une spectaculaire métamorphose, confiée à l'architecte méridional Michel Pétauud-Létang et au décorateur d'intérieur Jacques Garcia. Ils lui redonnent son esprit originel de demeure privée aux multiples recoins, cossue et élégante. Ses 5000 m² deviennent 23000!

Le 14 décembre 2007, le Grand Hôtel rouvre ses portes, et devient un atout majeur du renouveau de Bordeaux. Il reprend sa place parmi les 360 édifices classés et inscrits aux Monuments Historiques de la ville. Un record dans l'Hexagone.



SINCE THE 18TH CENTURY, IN ITS ONGOING QUEST FOR EXCELLENCE, THE GRAND HOTEL ON THE PLACE DE LA COMÉDIE, HAS CONSTANTLY PROMOTED THE HISTORY AND REPUTATION OF BORDEAUX.

DE ROLLY'S PRIVATE MANSION

In 1779, architect Victor Louis completed the Grand Théâtre, a truly iconic monument in Bordeaux, that he enhanced with a colossal colonnade framed by twelve Corinthian columns and a grand triple-flight stairway that was to inspire Charles Garnier for the Paris Opera.

Ten years later, Victor Louis created a second edifice in the same neoclassical splendor, across from his masterpiece on the place de la Comédie : the private mansion of Sacriste de Rolly, a descendant of Jeanne d'Albret, mother of King Henry IV of France. This building later became the Grand Hotel de Bordeaux.



THE ROARING TWENTIES IN THE GRAND HOTEL

In 1850, the elegant Café de Bordeaux occupied the ground floor. Victor Hugo, Toulouse Lautrec and generations of the city's inhabitants gathered there. The Hotel de Bordeaux occupied the upper floors from 1904 onwards. The building rapidly expanded and a height extension overlooking rue Mautrec allowed for superb reception rooms. At the time, the restaurant boasted an enormous wine cellar with some 30 000 bottles. Renamed the Grand Hotel, it became, over the years, a benchmark, for French and international visitors, for the luxury hotel industry in Bordeaux. Its fame reached its peak in the Roaring Twenties...

RENAISSANCE

Closed for several decades, the Grand Hotel was given a new lease of life by Bordeaux businessman, Michel Ohayon. In 1999, this daring entrepreneur, owner of the Financière Immobilière Bordelaise, acquired the 18th century building and its classified façade together with 7 adjacent buildings.

It took eight years to complete an absolutely spectacular metamorphosis, under the auspices of Michel Pétauud-Létang an architect from Merignac and interior designer Jacques Garcia. Together they restored the spirit of the original private mansion with its multiple nooks, sumptuously elegant.. The 5000 sq. had become 23 000 sq.!

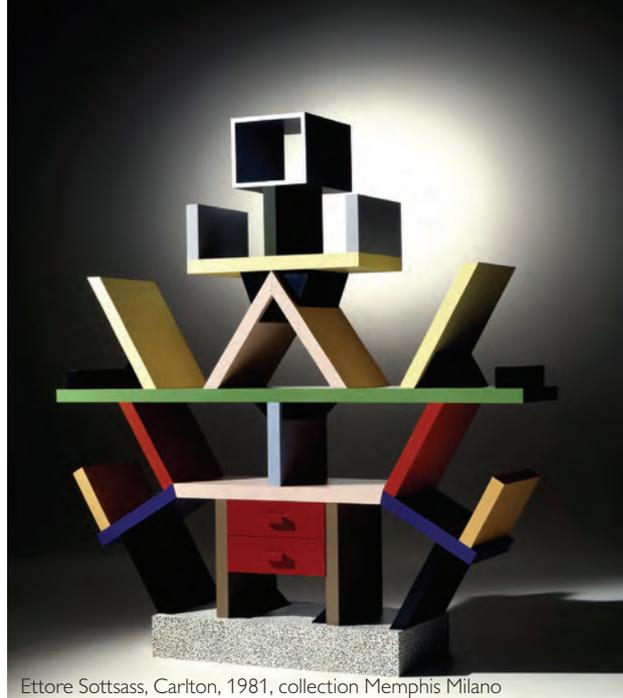
On December 14th, 2007, the Grand Hotel reopened its doors, quickly becoming a major asset in the renewal of Bordeaux. It has resumed its rightful place among the 360 listed buildings and is registered on the Monuments Historiques de la ville (the city's historical monuments). A record in France.

INTERCONTINENTAL AND INTERNATIONAL RECOGNITION

On December 14, 2015, the Grand Hotel de Bordeaux became part of the prestigious InterContinental Hotels & Resorts brand. Much has happened since and the InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel is now one of the world's leading luxury hotels. In 2018 and in 2019 it won "France's Leading Hotel" by the World Travel Awards while the Spa Guerlain was the winner of both the Luxury Hotel Spa for Western Europe and the Best Rooftop Spa for Europe. Since 2017 the Pressoir d'Argent Gordon Ramsay has won 2 Michelin stars.

LES ÉTONNANTS MUSÉES de Bordeaux

LE CAPC DEPUIS 1973, LA CITÉ DU VIN EN 2016... LES MUSÉES DE BORDEAUX NE SONT À NUL AUTRE PAREIL, C'EST DANS L'ADN DE LA VILLE. ILS MÊLENT CULTURE ET AIR DU TEMPS, ART TRADITIONNEL ET ART CONTEMPORAIN. VISITE FORCÉMENT ÉTONNANTE DANS TROIS DES PLUS BEAUX MUSÉES DE BORDEAUX.



Ettore Sottsass, Carlton, 1981, collection Memphis Milano

© Aldo Ballo, Guido Cegani, Peter Ogilvie - Propriété Memphis Srl

MEMPHIS AU MADD-BORDEAUX

Constance Rubini est la directrice du Musée des arts Décoratifs et du Design (madd-bordeaux).

Pouvez-vous nous décrire la surprenante architecture du madd-bordeaux ?

L'hôtel de Lalande est emblématique des belles demeures de Bordeaux à sa grande époque, le 18^e siècle. A l'intérieur, il témoigne du mode de vie de l'aristocratie ou de la haute bourgeoisie au siècle des Lumières, et il est l'écrin du mobilier et les objets d'art des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles qui constituent les collections du musée. Au 19^e siècle, l'hôtel de Lalande devient l'hôtel de police de la ville, et son jardin est transformé en une prison, un bâtiment sobre et fonctionnel qui abrite aujourd'hui collections et expositions dédiées au design.

C'est dans cet espace que de juin 2019 à janvier 2020 vous accueillerez l'exposition Memphis – Plastic Field...

Oui. Le groupe Memphis, dont le leader non-dit était le milanais Ettore Sottsass, a radicalement changé l'histoire du design en seulement 7 années, de 1981 à 1988. Avant, le design était d'abord fonctionnel et rationnel. Depuis, il intègre la narration, l'émotivité, la communication... Karl Lagerfeld, David Bowie ont été de grands collectionneurs de Memphis dont des pièces, pourtant créées dans les années 80, sont toujours éditées et achetées en nombre.

The museum of Contemporary Art (CAPC) since 1973, the Cité du Vin in 2016... Bordeaux is, as always, a fascinating mix of culture and modern-day trends. A visit to the three best Bordeaux museums decidedly offers a wondrous experience.



Michele De Lucchi, First, 1983, collection Memphis Milano

© Studio Azzurro - Propriété Memphis Srl

MEMPHIS EXHIBITION IN THE MUSEUM OF DECORATIVE ARTS OF BORDEAUX

Constance Rubini is the Director of the Museum of Decorative Arts and Design (madd-bordeaux).

Could you describe the rather surprising architecture of the museum?

The Hotel de Lalande is characteristic of the magnificent mansions that typified the Golden Age of Bordeaux in the 18th century. The lifestyle of the aristocracy or the bourgeoisie during the Enlightenment is evident inside. The building offers a perfect setting for the museum's collections of furniture and works of art dating from the 17th, 18th and 19th centuries. The Hotel de Lalande became the municipal police station in the 19th century and the garden was replaced by a sombre, functional building that served as a prison then, but now houses collections and exhibitions showcasing design.

And it is here that the Memphis – Plastic Field exhibition will be held between June 2019 and January 2020...

Indeed! The Memphis group, whose unspoken leader was Ettore Sottsass from Milan, radically changed the history of design in just 7 years, 1981 to 1988. Previously, design was seen as functional and rational. Since then, it incorporates narrative, sensibility, communication... Karl Lagerfeld and David Bowie were among the greatest collectors of Memphis, whose works, though created in the 80's, are still in huge demand and still sold in large quantities.

LA DÉFERLANTE SURF

Laurent Vedrine est le directeur du musée d'Aquitaine

Quelle est la mission du musée d'Aquitaine?

Il organise un voyage dans le temps, un continuum de plus de 600 000 ans sur la vie des Aquitains et leurs relations au monde, présenté en séquences chronologiques: préhistoire et protohistoire, Bordeaux et l'Aquitaine à l'époque gallo-romaine, L'Aquitaine sous les rois d'Angleterre et le retour à la Guyenne française, Bordeaux au XVIIIe siècle, le commerce atlantique et l'esclavage, Bordeaux port(e) du monde: 1800-1939 et enfin Bordeaux Aquitaine 20e – 21e siècles. Nos collections sont remarquablement variées, archéologiques, ethnologiques, historiques...

Pourquoi proposer une exposition sur le surf?

C'est notre troisième exposition sur un thème au départ sportif, en 2007 "Le Rugby, c'est un monde", en 2016 le football avec "A la limite du Hors Jeu". 500 pièces – dont la collection majeure de Gérard Decoster – illustrent l'exposition qui couvre près de 750 m². Jack London, dans les années 1900, a témoigné sur la pratique du surf à Hawaï, qui est alors un support à une relation spirituelle entre l'homme et l'océan. De la Californie, le surf a progressivement conquis le monde. L'exposition est un cheminement, du paradis polynésien à la déferlante contemporaine, en passant par le rêve américain des années 50 et 60 et la vague Aquitaine depuis 1957. C'est l'histoire du surf, une histoire polymorphe, sociale, inventive, bohème, sportive, esthétique, médiatique, environnementale...



SURF CULTURE

Laurent Vedrine is the Director of the Aquitaine Museum.

What is the purpose of the Aquitaine Museum?

It is an invitation to a journey through time, spanning over 600,000 years of life in Aquitaine and the relationship of its citizens with the world. This is presented chronologically, in sequences: prehistory and protohistory, Bordeaux and Aquitaine in the Gallo-Roman period, Aquitaine under English rule and the return to Guyenne, the ancient French province, Bordeaux in the 18th century, Bordeaux, international port and portal: 1800-1939 and finally Bordeaux Aquitaine in the 20th & 21st centuries. Our collections are wonderfully varied: archaeological, ethnological, historical...

Why host a surf culture exhibition?

This is our third sports-oriented exhibition: in 2007 "Le Rugby, c'est un monde" (The world of Rugby), in 2016 football "A la limite du Hors Jeu" (Almost offside). This exhibition occupies almost 750 m² and comprises some 500 works including Gérard Decoster's major collection. Back in the 1900s Jack London spoke of how surfing in Hawaii served to reinforce the spiritual relationship between man and the ocean. Having spread from California, surfing has gradually conquered the world. The exhibition highlights its ongoing saga, from Hawaii to the present-day frenzy, right down through the years with the American dream of the 50's and 60's and, since 1957, the overwhelming wave of enthusiasm in Aquitaine. It relates the multi-faceted history of surfing: social, inventive, free-spirited, sporting, aesthetic, revelant, environmental...

UNE BELLE SAISON BRITANNIQUE

Sophie Barthélémy est la directrice du musée des Beaux-Arts de Bordeaux

Pourquoi, de mai à septembre 2020, mettre à l'honneur la peinture britannique?

La Grande-Bretagne et l'Aquitaine ont une longue histoire commune, et le musée des Beaux-arts de Bordeaux se distingue par la qualité de son fond d'art britannique, peintures, dessins, estampes et sculptures. Nous présentons simultanément deux expositions, *British stories* et *Absolutely bizarre*, dans le cadre d'une convention biennale avec le musée du Louvre. La première de ces expositions permettra d'admirer nos collections britanniques, essentiellement des portraits, qui comptent les œuvres de Sir Joshua Reynolds et de Sir Thomas Lawrence, et d'artistes plus rares comme Benjamin West et Johan Zoffany. Parmi d'autres chefs-d'œuvre, le musée du Louvre nous prête le célèbre *Master Hare* de Reynolds.



Rolinda Sharples. *The Artist and Her Mother*. 1816

A BRITISH SUMMER

Sophie Barthélémy is the Curator of the Beaux-Arts museum in Bordeaux

Why give pride of place to British artists from May until September 2020?

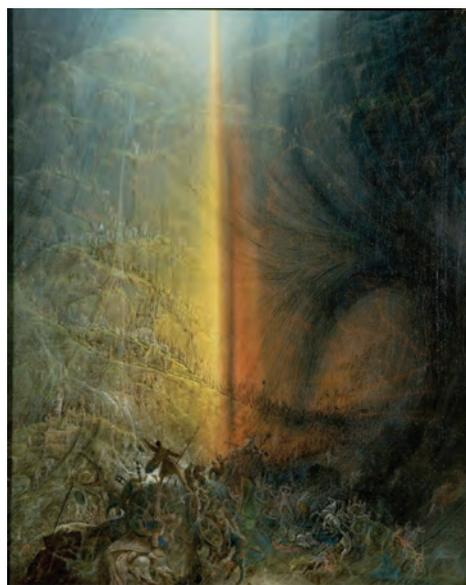
Great Britain and Aquitaine have a lengthy history in common. The Bordeaux Beaux Arts Museum has an outstanding collection of British art: paintings, drawings, prints and sculptures. We are concurrently presenting two exhibitions, *British stories* and *Absolutely bizarre*, as part of a biennial convention with the Louvre Museum. The first of these exhibitions will showcase our British collections, mostly portraits including the works of Sir Joshua Reynolds and Sir Thomas Lawrence, and rare artists such as Benjamin West and Johan Zoffany. Among other masterpieces, the Louvre Museum will lend us Reynolds' famous *Master Hare*.



William James Müller. *Bristol Riots. The Burning of the Bishop's Palace*. 1831

Et la deuxième exposition, Absolutely bizarre?

Depuis 70 ans, Bordeaux et Bristol sont des villes jumelées. L'école de peinture de Bristol n'a jamais été mise à l'honneur en France. L'exposition est l'occasion de découvrir ses peintures de paysage, à la veine parfois fantastique, et ses peintures de genre, à caractère social. Les 75 œuvres proviennent majoritairement du musée de Bristol, avec quelques prêts de la Victoria art Gallery de Bath, de la Tate Britain de Londres – dont un ensemble d'aquarelles de J.M. William Turner – et du musée du Louvre.



Samuel Colman. *The Destruction of Pharaoh's Host*.

And the second exhibition, Absolutely bizarre?

Bordeaux and Bristol have been twinned cities for the past 70 years. The Bristol School of Artists has never been honoured in France. This exhibition offers an opportunity to discover its landscape paintings, at times given to fantasy, its genre paintings of a somewhat social nature. The 75 works are mainly from the Bristol Museum with some on loan from the Louvre Museum, the Bath Victoria Art Gallery, the London Tate Britain including a set of watercolours by J.M. William Turner.



*L*OUIS JOSEPH GASPARD D'ESTOURNEL, LE "MAHARADJAH" DE SAINT ESTÈPHE, A FAIT EN 1830 DE COS D'ESTOURNEL UN TEMPLE AVANT-GARDISTE DÉDIÉ À L'ORIENT ET À SON VIN, QUI DEVIENDRA EN 1855 UN SECOND GRAND CRU CLASSÉ. **JEAN-MICHEL WILMOTTE** EST L'ARCHITECTE DE LA RÉNOVATION SPECTACULAIRE ET DE L'EXTENSION DES CHAIS DE CE GRAND DE BORDEAUX. INTERVIEW.





Les chais de COS D'ESTOURNEL

Quels étaient les objectifs de la rénovation des chais de Cos d'Estournel?

Michel Reybier, le propriétaire, et Jean-Guillaume Prats, son directeur, voulaient doter Cos d'Estournel de la technique de vinification par gravité, une des plus pointues à l'époque. C'est un système basé sur la douceur, qui évite de bousculer le vin et préserve son arôme et sa fraîcheur. Tous deux voulaient aussi une architecture contemporaine, tout en respectant le caractère exotique et unique du bâtiment.

Comment avez-vous procédé?

Il a fallu creuser sur plus de 17 mètres, pour que le système gravitaire s'intègre sans heurts au château existant. La partie haute est dédiée à la réception du raisin et au dégrappage, puis un système de chariot amène le raisin au-dessus des cuves de macération où il est déversé. Les barriques en chêne, à l'étage le plus bas, sont également remplies par gravité. Avec ce processus, le raisin, puis le vin ne sont jamais bousculés. En outre, des ascenseurs à barrique ont été créés pour remonter le vin lorsqu'il doit être réparti dans les barriques d'assemblage.

Quels matériaux avez-vous utilisés dans ce chai?

Bois, verre et acier. Le métal rappelle les cuves, le bois répond aux fûts, et le verre accentue la légèreté de l'ensemble. La charpente est en inox, tout comme les caillbotis des passerelles de déplacement, qui contribuent aussi à renforcer la transparence. Quant aux piliers de la structure, ils sont recouverts d'un feuilletage de verre et d'inox.

The COS D'ESTOURNEL winery



IN 1830, LOUIS JOSEPH GASPARD D'ESTOURNEL, NICKNAMED THE "MAHARADJAH" OF SAINT ESTÈPHE, WITH A PASSION FOR ALL THINGS EASTERN, MADE THE COS D'ESTOURNEL INTO AN AVANT GARDE TEMPLE DEDICATED TO ALL THINGS EASTERN AND TO THE WINE THAT IN 1855 WOULD BECOME 1ST SECOND GRAND CRU CLASSÉ. JEAN-MICHEL WILMOTTE IS THE ARCHITECT RESPONSIBLE FOR THE SUPERB RENOVATION AND THE EXTENSION OF THIS GREAT BORDEAUX WINERY. INTERVIEW.

What was the purpose of the renovations of the Cos d'Estournel winery?

The owner, Michel Reybier and his manager Jean-Guillaume Prats wished to equip Cos d'Estournel with one of the most advanced winemaking techniques available at the time: gravity flow. This is a gentle system that avoids shaking the wine while preserving the aroma and vigour. Both men wanted a contemporary architect who would respect the unique, exotic character of the building.

How did you go about the work?

It was necessary to dig down over 17 metres to ensure that the gravity flow would be skillfully incorporated into the existing château. The top part sees the arrival of the grapes and the declumping process, then a trolley system carries the grapes to the maceration tanks where they are released. The oak barrels on the next level are also filled by gravity. This process ensures that the grapes and the wine are handled delicately. Furthermore, the barrel lifts have been installed to bring the wine up to be divided into the barrels for assembly.

What materials did you use?

Wood, glass and steel. The metal evokes the vats, the wood recalls the wine drums while the glass underlines the airiness of it all. The stainless steel of the framework and the walkway gratings accentuates the transparency. And then the structural pillars have a coating of laminated glass and stainless steel.

LE CHAI EN CHIFFRES

- ◆ Vinification par gravité pour un vignoble de 90 hectares
- ◆ Nouvelles fondations jusqu'à 17 mètres de profondeur
- ◆ Deux niveaux de 2400 m² chacun
- ◆ 72 cuves tronconiques en inox de 25 à 115 hectolitres
- ◆ Livraison en 2008. Pour ce chai, en 2011, Jean-Michel Wilmotte reçoit le Prix de l'homme de l'année par la Revue du Vin de France.

KEY FACTS AND FIGURES

- ◆ Gravity flow vinification for a 90 hectare vineyard
- ◆ New foundations 17 metres deep
- ◆ 2 levels measuring 2400 m² each
- ◆ 72 frustoconical stainless steel tanks ranging in volume from 25 to 115 hectolitres
- ◆ Delivery in 2008. Jean-Michel Wilmotte was awarded the Prix de l'homme de l'année (Man of the Year award) by the Revue du Vin de France magazine, for this winery, in 2011

ESPACES BOUTIQUE



ESPACES
POUR

CELINE SAINT LAURENT Chloé



STELLA MCCARTNEY BRUNELLO CUCINELLI

39 cours Clémenceau 33000 Bordeaux 05 56 01 24 16

InterContinental

ENTRE **LUXE** ET **PATRIMOINE**



L'InterContinental Lyon – Hotel Dieu

INTERCONTINENTAL OFFRE UNE NOUVELLE VIE À DES LIEUX INCARNANT L'HISTOIRE D'UNE VILLE, COMME LE GRAND HÔTEL À BORDEAUX, L'HÔTEL-DIEU DE MARSEILLE EN 2012 ET CELUI DE LYON EN 2019.

DÉCOUVRIR DE NOUVELLES DESTINATIONS

InterContinental a gagné en 2005 un appel d'offres, et a rendu vie à l'Hôtel-Dieu, si cher aux Marseillais, sur la colline du Panier. Ses façades, créées au XVIIIe et finies au XIXe, ainsi que les escaliers monumentaux, ont été mises en valeur par un éclairage spectaculaire. L'immense terrasse de la brasserie Les Fenêtres, créée de toute pièce, est devenue depuis un lieu culte de la ville. L'architecte d'intérieur Jean-Philippe Nuel a conçu une décoration contemporaine, mais profondément liée à l'esprit du bâtiment et au caractère – minéral et maritime – de Marseille.

Une des forces d'InterContinental est de convaincre sa clientèle de venir découvrir une nouvelle destination. Les clients viennent à Marseille – et dans l'hôtel – pour l'émotion qu'ils y trouvent, pour le caractère authentique des expériences qu'on leur propose. Les 1000 m² du Spa Clarins invitent à la sérénité, mais l'hôtel est aujourd'hui un incontournable spot de la scène hipster de Marseille: soirées musicales du bar Le Capien, Winter Wonderland, BBQ Chics avec concert en terrasse, soirées HD Givrée ou Latino, Kouss Kouss Night... Le Chef Lionel Levy casse les codes et réinvente la cuisine méditerranéenne à Alcione, restaurant étoilé, et sur les cartes de la brasserie Les Fenêtres, du bar Le Capien et des IbrunCh dominicaux, en terrasse l'été.

APRÈS MARSEILLE, LYON...

L'InterContinental Lyon – Hotel Dieu s'inscrit dans le vaste projet du Grand Hôtel-Dieu, au cœur de la Presqu'île de Lyon, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1999. Emblème de l'hospitalité de l'ancienne capitale des Gaules depuis le XIIe siècle, l'Hôtel-Dieu a été transformé au XVIIIe siècle par l'architecte Jacques-Germain Soufflot, créateur de sa façade monumentale et de son grand dôme. En 2019, les bâtiments, les cours et les cloîtres, entièrement rénovés sous le contrôle des Bâtiments de France, accueillent non seulement l'InterContinental et l'Académie, son centre de convention, mais aussi la Cité internationale de la Gastronomie, des restaurants, des boutiques... Jean-Philippe Nuel a inscrit la décoration intérieure de l'hôtel dans le respect du patrimoine et de son histoire, en un style monacal et précieux. Le Dôme, sous l'aplomb de 32 mètres du grand dôme Soufflot, est déjà un des bars les plus spectaculaires au monde, et un nouveau lieu emblématique de Lyon, capitale de la gastronomie.

InterContinental s'investit dans le patrimoine hôtelier partout dans le monde, pour lui donner une nouvelle vie, pour participer au développement des villes qui l'accueille et offrir à ses clients de nouvelles expériences. À Bordeaux, à Paris, à Marseille, à Lyon, ou encore à Danang, au Vietnam, à Amsterdam avec l'Amstel ou Porto et son Palacio das Cardosas...



L'InterContinental Marseille – Hotel Dieu

InterContinental, a blend twixt **LUXURY** and **HERITAGE**

INTERCONTINENTAL OFFERS A NEW LEASE ON LIFE TO THE HISTORICAL BUILDINGS IN CITIES: THE GRAND HOTEL IN BORDEAUX, THE HOTEL-DIEU IN MARSEILLE IN 2012 AND LYON IN 2019.

DISCOVER NEW DESTINATIONS

In 2005, the InterContinental won a contract and restored to life the Hotel-Dieu, beloved of all Marseille, situated on the Panier hill. The façades created in the 18th century and finished in the 19th, together with the massive staircase were enhanced with spectacular lighting. The extensive terrace of Les Fenêtres brasserie created from scratch has become the city's favourite haunt. Architect Jean-Philippe Nuel created a decor that though contemporary is totally in keeping with the spirit of the original building and the mineral and maritime backdrop of Marseille.

One of InterContinental's great strengths is persuading its clientele to discover new destinations. Guests visit Marseille – and the hotel – for the excitement they find there, for the genuine experiences on offer. The 1000 sq. Clarins Spa offers delightful serenity, yet the hotel is now a favourite spot on the hipster scene in Marseille: musical evenings in the Capian bar, Winter Wonderland, BBQ Chic with concerts on the terrace, HD Givrée (HD Crazy Cool!) or Latino evenings, Kouss Kouss Night... Chef Lionel Levy breaks with tradition, reinventing Mediterranean cuisine in the starred Alcyone restaurant, the menus of Les Fenêtres brasserie, Le Capian bar and Sunday IbrunChines, in summer on the terrace.

AFTER MARSEILLE, LYON...

The InterContinental Lyon – Hotel Dieu is part of a vast project encompassing the entire Grand Hôtel-Dieu site, classified as a UNESCO World Heritage Site since 1999, in the Presqu'île area in Lyon. Since the 12th century, the Hôtel-Dieu has been a symbol of the hospitality of the former capital of the Gauls. Revovated in the 18th century by architect Jacques-Germain Soufflot, who designed the monumental façade and the great dome. The buildings, courtyards and cloisters, all renovated under the supervision of the Bâtiments de France, now house not only the InterContinental and its Academie convention centre, but also the International City of Gastronomy, restaurants, stores... Jean-Philippe Nuel has created an interior decor of the hotel that reflects its heritage and history: a style that is monastic and sophisticated. Le Dôme, set beneath the 32-metre Soufflot dome, is already one of the most spectacular bars in the world and a new and emblematic venue in Lyon, capital of gastronomy.

InterContinental invests in hotel properties the world over, giving them a new lease on life, lending a hand in the development of the cities in question and providing guests with novel experiences. In Bordeaux, Paris, Marseille, Lyon, Danang, Vietnam, Amsterdam with the Amstel or Porto with the Palacio das Cardosas...

UBISOFT



A BORDEAUX



LE BORDELAIS EST UNE TERRE DE VIGNOBLES, MAIS DE LONGUE DATE L'AÉRONAUTIQUE, LE SPATIAL ET D'AUTRES INDUSTRIES DE POINTE L'ONT FAITE TERRE DE TECHNOLOGIES. BORDEAUX ATTIRE LES START-UPS ET LES LEADERS DE SECTEURS DE POINTE. SON ÉCOSYSTÈME NUMÉRIQUE EST ATTRACTIF. UBISOFT, UN DES TROIS PLUS IMPORTANTS ÉDITEURS INDÉPENDANTS DE JEUX VIDÉO AU MONDE, Y A OUVERT UN STUDIO DE PRODUCTION EN 2017. INTERVIEW DE **JULIEN MAYEUX**, SON STUDIO DIRECTOR.

Pourquoi Bordeaux ?

Les fondateurs d'Ubisoft sont bretons. Ils ont créé la société en 1986, et en France, elle est présente à Paris, Montpellier, Annecy, Lyon et maintenant Bordeaux. Ubisoft a toujours tenu à cet équilibre géographique pour gérer sa croissance en France. La présence de grandes écoles d'ingénieurs, comme l'Enseirb Matmeca ou l'École nationale supérieure de cognitive, et celle de l'Enjmin, école spécialisée dans le jeu vidéo à Angoulême, a pesé dans la décision, tout comme la présence des 80 000 étudiants de l'Université de Bordeaux.

D'un autre côté, pour attirer les talents, la qualité de vie est essentielle. Ici, les vignes sont à dix minutes, l'océan à une heure, Paris à deux heures en TGV. En 2017, Lonely Planet a placé Bordeaux à la tête du classement des villes les plus attractives au monde. Et la réponse des talents a été claire: en deux ans, nous avons pu recruter au rythme de nos prévisions les plus optimistes.



Ghost Recon Breakpoint



Quelle est, pour Ubisoft, la mission du studio de Bordeaux ?

L'objectif est de faire de Bordeaux un studio généraliste AAA capable de produire des blockbusters. Aujourd'hui, un nouveau jeu demande un investissement de l'ordre de 100 millions d'euros, et peut impliquer jusqu'à 800 personnes. Un studio ne travaille pas seul, mais en collaboration avec plusieurs des 40 studios Ubisoft – situés sur cinq continents –. Ghost Recon Breakpoint, sorti le 5 octobre, est une coproduction internationale avec notamment les studios de Paris, Bordeaux, et de Bucarest.



chateau
leognan



www.egoadesign.fr

Renaissance & Passion



www.chateaulognan.fr

Quels sont les talents que vous souhaitez convaincre ?

Ce sont d'abord nos marques qui peuvent les convaincre : Ghost Recon, Watch Dogs, Assassin's Creed... À Bordeaux, entre autres, nous travaillons sur les marques Ghost Recon, Beyond Good and Evil II et Just Dance. Parmi nous, les programmeurs, souvent ingénieurs, sont dédiés aux moteurs des jeux, ou encore au codage des différents systèmes de jeu. La partie Art crée les mondes, les décors, les personnages. Les designers vont mettre en forme les règles de jeux. La diversité de nos métiers – une cinquantaine – participe à l'attractivité de notre industrie. Les collaborations internationales entre studios aussi.

Quelques mots sur Ghost Recon Breakpoint...

Un vétéran des forces spéciales américaines, joué par John Bernthal, piège ses anciens frères d'armes, les Ghosts, sur une île du Pacifique, Auroa. C'est un jeu de tir militaire dans un open-world varié, hostile et mystérieux, jouable entièrement en solo ou en coop jusqu'à 4. Essayez !



UBISOFT : PROFIL

16 000+ salariés, dont 13 000 dédiés à la production
40+ studios et filiales dans le monde
95+ nationalités
55+ langues parlées
#3 Best Places to Work 2019 en France
#5 Best Places to Work 2019 au Canada

UBISOFT : PROFILE

Over 16000 employees including 13000 in production alone
Over 40 studios and branchzs worldwide
Over 95 nationalities
Over 55 languages spoken
#3 Best Workplaces in France 2019
#5 Best Workplaces in Canada 2019

UBISOFT IN BORDEAUX

Although Bordeaux is a region of vineyards, for a long time now aeronautics, aerospace and other high-tech industries have made it a region of technology also. Bordeaux attracts start-ups and leaders in cutting-edge sectors. The digital ecosystem adds to its appeal. Ubisoft, one of the three biggest independent video game publishers worldwide, opened a production studio here in 2017. Studio Director, **Julien Mayeux** spoke to us.

Why Bordeaux ?

The founders of Ubisoft come from Brittany. The company was founded in 1986. In France it has offices in Paris, Montpellier, Annecy, Lyon and now Bordeaux. Ubisoft has always maintained a geographical balance in regulating its growth across France. The existence of major engineering schools such as ENSEIRB– MATMECA, the Ecole Nationale Supérieure de Cognitique (ENSC) and the ENJMIN, a school in Angoulême, specialising in video games, was an important factor in the decision, as was the presence of some 80,000 students in the University of Bordeaux.

Then again, in order to attract talent, the quality of life is essential. Here, vineyards are merely ten minutes away, the ocean an hour and it's just 2 hours to Paris by the TGV. In 2017, Bordeaux topped a Lonely Planet list of the most attractive cities in the world. Indeed the response from talent has been very evident: in two years, our recruitment has been in line with our most optimistic forecasts.



What is the mission of the Ubisoft studio in Bordeaux?

Our goal is to make Bordeaux a generalist AAA studio, capable of producing blockbusters. Nowadays, a new game requires an investment of about 100 million euros and can involve up to 800 people. No studio works alone but rather in collaboration with several of the 40 Ubisoft studios in five different continents. Ghost Recon Breakpoint, released on October 5th, is an international co-production with studios in Paris, Bordeaux and Bucharest.

What talents do you most wish to attract?

Above all, it is our our games that really attract talent: Ghost Recon, Watch Dogs, Assassin's Creed... In Bordeaux, among other things, we are working on Ghost Recon, Beyond Good and Evil II and Just Dance. The programmers here, often engineers, work essentially on game engine technologies or building the various game systems. The Art design creates the lands, the settings and the characters. Game designers establish the rules of play. The range of expertise – some fifty different skills – is a great attraction in our industry as is the international teamwork between studios.

Tell us a bit about Ghost Recon Breakpoint

An American Special Forces veteran, played by John Bernthal, traps former colleagues from the Ghost Unit, on Auroa, a Pacific island... It's a military simulation game in a diversified, hostile and mysterious open world, playable in single-player or multi-player modes with up to 4 players. Test it!

AGENDA 2019

- ◆ 4 au 20 octobre : 4e FAB Festival international des arts de Bordeaux
October 4th-20th: The 4th Bordeaux Metropolis International Arts Festival (FAB)
- ◆ 15 au 21 octobre : 8e FIFIB Festival international du film indépendant de Bordeaux
October 15th-21st: The 8th Bordeaux International Independent Film Festival (FIFIB)
- ◆ 18 au 21 octobre : 8e Montgolfiades de Saint-Emilion
October 18th-21st: The 8th Saint-Emilion Hot Air Balloon Festival
- ◆ 9 au 11 novembre : Week-end portes ouvertes Sauternes & Barsac
November 9th-11th: Open week-end in Sauternes & Barsac
- ◆ 23 et 24 novembre : 23e Journées gourmandes Loupiac et Foie Gras
November 23rd & 24th: The 23rd "Loupiac and foie gras" gourmet days
- ◆ 29 novembre au 30 décembre : Marché de Noël des Allées de Tourny
November 29th-December 30th: Traditional Christmas Market on the Allées de Tourny

AGENDA 2020

- ◆ 18 et 19 janvier : Fête de la Truffe. Sarlat
January 18th & 19th: Sarlat Truffle Festival



- ◆ 30 janvier au 2 février : 47e Festival de la Bande Dessinée d'Angoulême.
January 30th-February 2nd: 46th International Comic Strip Festival. Angoulême



- ◆ 6 au 9 février : 46e Jumping International de Bordeaux.
February 6th-9th: 46th Bordeaux International Show Jumping Contest
- ◆ 20 février : Fête des bœufs gras de Bazas
February 20th: The Bazas Beef Festival
- ◆ Mars : 26e Carnaval des Deux Rives de Bordeaux



March: The 26th Bordeaux Carnaval des Deux Rives

- ◆ Mai : 15e Week-End des Grands Crus. Bordeaux, Médoc, Pomerol...
May: The 15th Grands Crus week-end, Bordeaux, Medoc, Pomerol...
- ◆ 16 mai : 16e Nuit Européenne des Musées. Bordeaux, Saint-Emilion...
May 16th : The 16th Museum Nights event. Bordeaux, Saint-Emilion...



- ◆ 16 au 20 mai : Foire Internationale de Bordeaux Lac
May 16th-20th: The Bordeaux International Fair
- ◆ 18 au 21 juin 2020 : 8e Bordeaux Fête le Vin
June 18th-21st: The 8th Bordeaux Wine Festival



- ◆ 12 au 22 juin : 26e Épicuriales. Bordeaux fête la gastronomie sur les allées de Tourny
June 12th-22nd : The 26th Edition of the Epicuriales, the Bordeaux outdoor food festival



- ◆ Juin : 25e Fête de la Morue. Bègles.
June: 25th Salt Cod Festival. Bègles.
- ◆ 21 juin : 39ème Fête de la Musique. A Bordeaux et de partout...
June 21st: 39th Music Festival. Bordeaux and elsewhere...
- ◆ 23 au 29 juin : ROBOCUP Championnat mondial de robotique et d'intelligence artificielle
June 23rd-29th: The ROBOCUP World Championships in Robotics and Artificial Intelligence
- ◆ De juin à août : 9e Été Métropolitain, manifestation Arts et territoires Bordeaux Métropole
From June until August: The 9th Bordeaux Metropolitan Summer: a series of cultural events in and around the city
- ◆ 26 au 28 juin : 8e Saint-Emilion Jazz Festival
June 26th-28th: The 8th Saint-Emilion Jazz Festival



- ◆ Juillet et 25 août : La Bataille de Castillon en 15 spectacles. Belvès-de-Castillon
July and August 25th: The Battle of Castillon in 15 shows. Belvès-de-Castillon
- ◆ 6 septembre : 36e Marathon des Châteaux du Médoc
September 6th: The 36th edition of the Medoc Chateaux Marathon
- ◆ 11 au 13 septembre : Journées Européennes du Patrimoine. Bordeaux et de partout...
September 11th-13th: European Heritage Days in Bordeaux and elsewhere...

Partenaire de vos instants privilégiés...



Location de bateaux de prestige

Dubourdieu
services

Béatrice MARTIN - Port de Larros - Bassin d'Arcachon - 33470 Gujan-Mestras
Tél. : 05 56 66 00 55 - Mobile : 06 60 85 86 53 - bm@dubourdieu.fr - www.dubourdieu.fr



A U C Œ U R D U V I L L A G E D E S A I N T - E M I L I O N



- VISITE PRIVÉE ET EXCLUSIVE AU COUVENT DES JACOBINS
- RACHAT DE CAVE
- VISITE DE PROPRIÉTÉ
- BORDEAUX, BOURGOGNE, VALLÉE DU RHONE...

ETS MARTIN
Marchand de Vins

25, RUE GUADET - BP 50
33330 SAINT-EMILION
FRANCE
+33 (0)5 57 74 12 73

ETS MARTIN
WWW.ETSMARTIN.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION