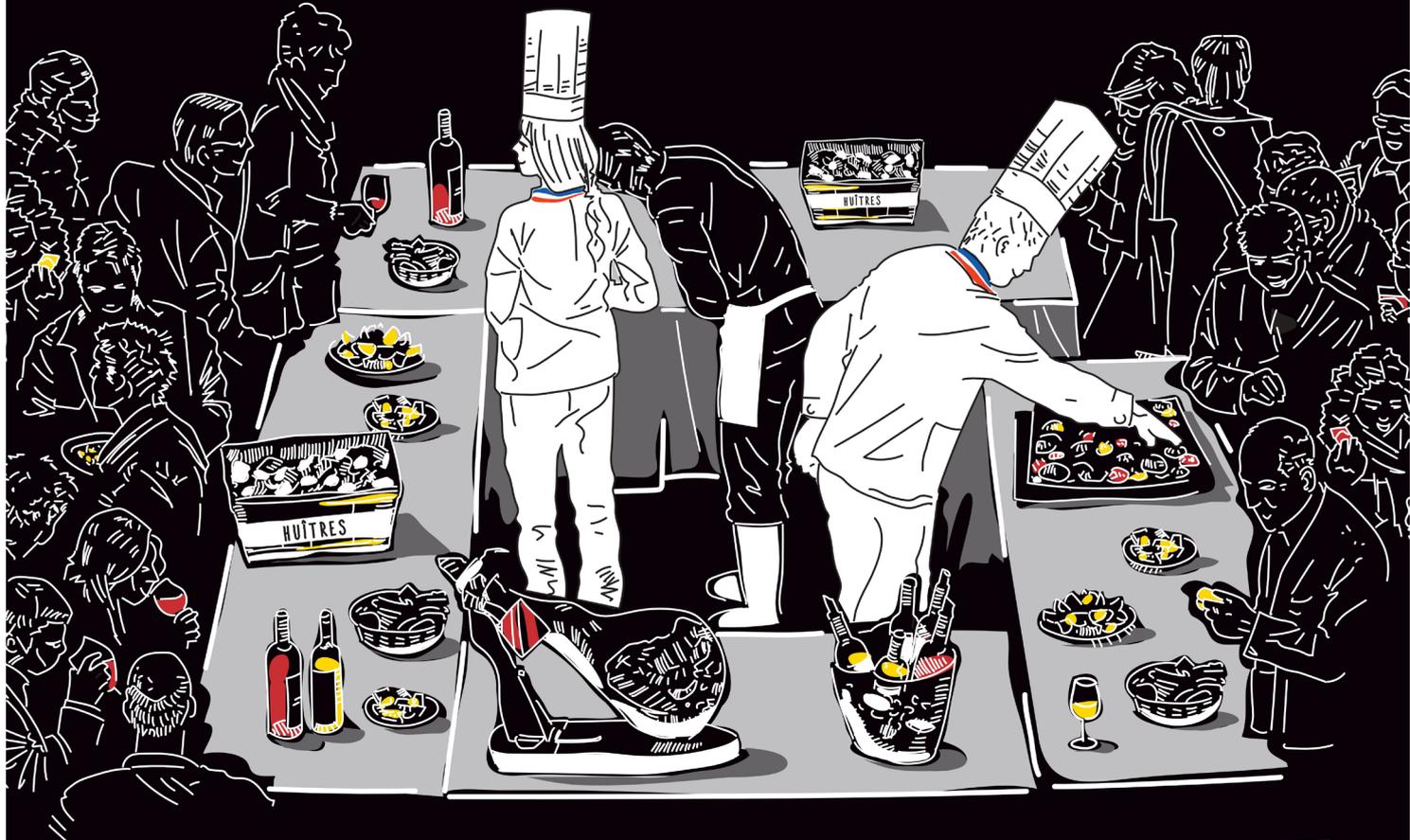


17/18/19
NOVEMBRE
2017

Bordeaux S.O GOOD

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ART DE VIVRE

*Bordeaux S.O Good (comprendre « S.O» pour « Sud-Ouest »)
est depuis 2014 LE rendez-vous gastronomique incontournable de la Nouvelle-Aquitaine.
Rendez-vous du 17 au 19 novembre, pour une 4e édition encore plus gourmande et festive !*



www.bordeauxsogood.fr

Organisé par





SOMMAIRE

BORDEAUX S.O GOOD PAR CEUX QUI LE FONT	P3
LES 10 BONNES RAISONS DE VENIR A BORDEAUX S.O GOOD	P4
LES LIEUX AUX COULEURS DE BORDEAUX S.O GOOD	P7
DEMANDEZ LE PROGRAMME	P8
BORDEAUX S.O GOOD EN CHIFFRES	P10



BORDEAUX S.O GOOD VU PAR CEUX QUI LE FONT

Bordeaux S.O Good est un événement fédérateur des talents de la gastronomie du Sud-Ouest regroupant les chefs, producteurs, artisans, restaurateurs, commerçants ou encore les jeunes en formation. Hôtes de premier choix, ils seront présents au cœur de lieux à la fois emblématiques et inédits. C'est la réunion de tous ces talents du Sud-Ouest qui constitue la force et la singularité du festival.

« Bordeaux S.O Good, c'est un temps unique de convivialité et de partage. C'est aussi le temps de la fête. Une fête à laquelle tout le monde est invité. Ce bal gourmand investit toute la ville, et met en lumière l'art de vivre du Sud-Ouest. Comme dans toutes les fêtes réussies, on se rencontre, on échange beaucoup, on déguste et on partage autour de valeurs fédératrices et d'une passion commune issue de l'histoire gastronomique du Sud-Ouest.

La Chambre de Commerce et d'Industrie Bordeaux Gironde, créatrice et organisatrice de Bordeaux S.O Good, en a fait une manifestation au service de l'économie locale. »

Philippe Dumand – Président de Bordeaux S.O Good

« La montée en puissance de Bordeaux S.O Good est à l'image de l'effervescence culinaire qui s'est emparée de Bordeaux et de sa région. L'ambition cette année est de faire rayonner le festival au-delà des frontières de la Nouvelle Aquitaine.

Dans la continuité du festival, le Salon de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de Bouche Exp'Hotel se tiendra du 19 au 21 novembre. Ces deux événements, l'un grand public, l'autre professionnel, positionneront Bordeaux comme capitale de la Gastronomie et de l'Art de Vivre au mois de novembre. »

Céline Miecaze – Commissaire générale du Festival Bordeaux S.O Good





LES 10 BONNES RAISONS DE VENIR À BORDEAUX S.O GOOD

1/ Pour la richesse du patrimoine gastronomique du Sud-Ouest

Parce qu'il y a certes le Gâteau basque, mais aussi le Pastis landais. On connaît bien le Cannelé bordelais, moins les Dunes Blanches et les Puits d'Amour. On connaît la réputation du fameux foie gras et moins le caviar de Nouvelle Aquitaine. Les producteurs de ces pépites et trésors cachés de la région se rassemblent dans la **Grande Halle Gourmande** au sein d'un extraordinaire marché pour faire découvrir leurs produits et partager leur savoir-faire avec tous les visiteurs.

2/ Parce que la ville sera en fête et en mouvement !

Les chefs des « Afamés »¹ embarquent pour une **itinérance gourmande et déjantée** à bord d'un bus² qui les mènera, en musique, proposer des dégustations aux quatre coins de la ville. Pendant ce temps, **une ferme éphémère**³ prendra place en plein centre de Bordeaux, tandis que **le Rallye et les Balades gourmandes** permettront de découvrir les commerces et maisons de qualité de Bordeaux de manière ludique.

3/ Pour goûter les créations des grands chefs et rencontrer ceux qui font la gastronomie en Nouvelle Aquitaine

Pour Bordeaux S.O Good les grands chefs délocalisent leurs cuisines et ateliers afin de partager avec vous, leur passion et inventivité. A leurs côtés, les trublions du beau et du bon du Sud-Ouest, qui ouvrent le bal d'une nouvelle ère gourmande et portent haut les valeurs d'une cuisine de toujours, aux couleurs d'aujourd'hui, investiront les **battles et shows culinaires**. Deux concours compléteront le spectacle : le **Cannelénium**⁴ (6ème édition du Championnat du Monde de cannelés !) et **La Crème des Pâtisseries**⁵.

¹ Le Cercle des Afamés (Alliance de Friands Amateurs de Mets Épicuriens et Savoureux) est un collectif de 12 chefs girondins réunis autour d'une même conception de la cuisine.

² Avec l'aimable participation de Tourism&City Tours

³ La Ferme Bordeaux S.O Good est organisée par la Chambre d'Agriculture de la Gironde et l'AANA

⁴ Organisé par France Bleu Gironde

⁵ Organisé par France Bleu Gironde le vendredi 17 novembre 2017. Épreuve amateurs & professionnels :

⁶ Organisé par la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat. Épreuve jeunes en formation et épreuve professionnels autour du thème du Trompe-L'oeil. Inscriptions et détails sur le site www.cremedespatisseries.fr



4/ Pour l'éveil des papilles et pupilles, et pour vivre une expérience unique en s'attablant à un dîner d'exception pendant la Nuit des Banquets⁶

C'est un des moments les plus attendus du festival. Le principe ? D'un côté, un lieu insolite ou restaurant détourné, de l'autre, un ou plusieurs chefs réunis par leur envie de proposer un menu exceptionnel autour d'une thématique originale inspirée par le lieu ou leur rencontre.

5/ Pour revêtir son tablier et investir la chaîne de transmission de l'épicurisme régional, en se laissant guider pendant un des nombreux **cours de cuisine** ou en partageant des recettes, astuces, et tours de mains lors des ateliers culinaires. Attention toute particulière portée cette année sur les plus jeunes, qui pourront suivre des ateliers et cours spécifiques au sein de **l'espace enfants** et déguster des produits « comme des grands » !

6/ Pour devenir incollable non seulement sur les accords mets & vins... mais aussi sur les accords mets & cocktails !

Un banquet et des animations dédiées aux associations vins & mets raviront les novices comme les amateurs, alors que les plus intrépides se donneront rendez-vous pour le défi Les Accords Audacieux⁷, master class au cours de laquelle près de 200 participants tenteront de proposer la meilleure combinaison possible à partir d'un panier food et d'un panier vin imposé et des ateliers thématiques avec le CIVB. Place également aux plus surprenantes concordances entre mets & cocktails ! Ont vu le jour ces dernières années des distilleries (et brasseries) qui insufflent un vent de créativité dans la région : Bordeaux S.O Good rend hommage à ces nouveaux acteurs en invitant des mixologues à se challenger sur la thématique des **accords mets & cocktails du Sud-Ouest** lors de sa soirée d'ouverture⁸.

7/ Pour faire le trait d'union entre la gastronomie et la culture

Transformé en véritable Palais de l'Art de vivre, le Palais de la Bourse sera rythmé par de nombreuses animations 3 jours durant. On reste, une fois n'est pas coutume, bouche bée devant les clichés d'une exposition de **photographies culinaires**⁹ réunissant une sélection de travaux d'artistes internationaux. Seront proposés, en parallèle de l'exposition¹⁰, plusieurs rendez-vous autour de cette discipline bien particulière : un banquet dédié, la projection d'un documentaire, ou encore des tables rondes et ateliers. Le Palais accueillera également diverses animations sur la thématique du bien manger et du rapport au corps, notamment un concours "Smooth and Mouv"¹¹ pour les enfants de 6 à 15 ans.

⁶ En partenariat avec l'UMIH33 et le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB)

⁷ En partenariat avec le Cercle des Afamés et le CIVB

⁸ Cette soirée, organisée en partenariat avec les Éditions Sud-Ouest, s'inscrit dans le cadre de la sortie de l'ouvrage *Cocktails du Sud-Ouest*

⁹ Cette opération est proposée en partenariat avec le Festival International de la Photographie Culinaire

¹⁰ Exposition organisée avec le soutien de Bernard Magrez et de l'Institut Culturel Bernard Magrez

¹¹ Animations à l'initiative de la Ligue Contre l'Obésité. Les enfants doivent envoyer leur recette de smoothie et une photo d'eux en train de pratiquer une activité sportive. 5 finalistes viendront réaliser leur recette devant un jury pendant Bordeaux S.O Good



8/ Pour tout apprendre sur l'huître, fleuron du terroir local.

Produit mis à l'honneur cette année, l'huître sera présente sur de nombreux temps forts du festival¹². Après avoir rencontré les ostréiculteurs et écaillers de la région, l'ouverture des huîtres ne devrait plus avoir aucun secret pour les festivaliers ! Chez les restaurateurs¹³, l'huître sera sur le haut du plateau, avec un menu thématique, la présence d'ostréiculteurs et de vignerons ainsi qu'une itinérance gourmande entre les établissements partenaires.

9/ Pour élargir ses horizons culinaires et découvrir la richesse des savoir-faire de Québec, invité d'honneur.

Cette 4e édition sera l'occasion de vivre des moments de partage, entre amoureux d'une région emblématique, ambassadrice de l'art de vivre à la française et producteurs québécois, qui traversent l'Atlantique pour s'installer sur les quais de Bordeaux et faire découvrir leurs spécialités.

10/ S'il fallait une raison supplémentaire pour se rendre en terres bordelaises, destination gastronomique et touristique incontournable du moment, Bordeaux S.O Good en est une!

S'évader le temps d'un week-end pour goûter à la douceur de vie bordelaise, s'accorder une parenthèse gourmande en vivant les temps forts du festival, arpenter le Bordeaux Unesco ou encore s'offrir une escapade dans le vignoble à la découverte de l'appellation Margaux¹⁵... on se laisserait bien tenter par les **offres de séjour**¹⁶ Bordeaux S.O Good à partir de 99€.

10 bonnes raisons qui ont convaincu le Chef Pierre Gagnaire d'être le parrain de cette édition 2017 du festival !

"Voilà maintenant plus d'un an que nous sommes à Bordeaux à La Grande Maison de Bernard Magrez. Grâce à ce projet je découvre visite après visite une ville passionnante, belle, créative. Je suis impressionné par la fierté des Bordelais pour leur ville, comme si le travail entrepris par Alain Juppé leur faisait redécouvrir leur cité. Semaine après semaine, nous découvrons tout un tissu de producteurs et d'artisans d'une grande qualité. Bordeaux, c'est aussi le Bassin d'Arcachon, les Landes, la proche Espagne : c'est un vrai vivier de bonheur et de qualité, et la qualité, ça rend joyeux ! Bordeaux S.O Good met tout cela en valeur, participe à cette énergie de la ville et c'est donc tout naturellement que j'ai accepté d'être le parrain de cette édition du festival."

Pierre Gagnaire – Parrain du Festival Bordeaux S.O Good

¹² Grâce à l'aimable participation du Comité Régional de Conchyliculture Arcachon Aquitaine

¹³ Animations dans les restaurants membres de l'UMIH33, partenaire de l'opération

¹⁴ En partenariat avec le Syndicat Viticole de l'Entre-deux-Mers

¹⁵ Séjours proposés en partenariat avec Margaux Saveurs

¹⁶ Offres de séjour développées avec l'agence Au-Delà Évasion / Informations et réservations sur www.bordeauxsogood.fr, rubrique BSG Pratique



LES LIEUX AUX COULEURS DE BORDEAUX S.O GOOD

BORDEAUX EN EFFERVESCENCE AUTOUR DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ART DE VIVRE
PENDANT 3 JOURS



LE H14 : GRANDE HALLE GOURMANDE

Partage et authenticité, la Halle Gourmande est le cœur de Bordeaux S.O Good : Marché d'excellence du Sud Ouest, dégustations, animations culinaires, concours, espace enfants, cours de cuisine...



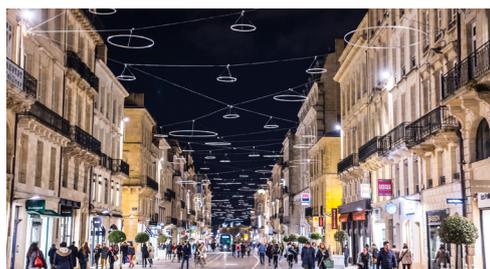
LE PALAIS DE LA BOURSE : THÉÂTRE DE L'ART DE VIVRE

Il vous ouvre grand ses portes et vous embarque pendant 3 jours de spectacle festif et gourmand dans un décor d'exception : soirée d'ouverture, banquet insolite, dégustations sur le Village des partenaires, exposition d'art, conférences et ateliers, cours de cuisine géant...



AU CŒUR DE LIEUX INSOLITES : LA NUIT DES BANQUETS

Avec une thématique phare, un menu signé par des Chefs de renom, les Banquets s'invitent dans des lieux patrimoniaux insolites rendus accessibles ou encore dans des restaurants détournés pour l'occasion. Rendez-vous le 18 novembre pour l'événement le plus emblématique de Bordeaux S.O Good.



LE FESTIVAL INVESTIT TOUTE LA VILLE

La ville sera en effervescence pendant 3 jours grâce à de nombreuses animations festives et gourmandes : Rallye et Balades gourmandes chez les commerçants, animations dans les restaurants, ferme éphémère, déambulations en fanfare, et d'autre surprises...

Le Pass Bordeaux S.O Good - sésame du festival – permettra aux petits et aux grands de partir à la découverte des spécialités du Sud-Ouest et des nombreuses animations du festival



DEMANDEZ LE PROGRAMME !

EXEMPLE DE PARCOURS D'UN FESTIVALIER À BORDEAUX S.O GOOD.

VENREDI

Soir : ouverture des festivités !

Le RDV est pris, au cœur du Palais de la Bourse pour une soirée autour de shows cocktails animés par plusieurs mixologues de la région. Les démonstrations réalisées avec des spiritueux du Sud-Ouest se succéderont sur scène autour d'accords mets & cocktails.

De 19h à 21h, soirée Grand Public, avec billetterie.

Le vendredi soir aura également lieu une Wine, Food & Rock session à la Rock School Barbey

SAMEDI

Matin : Direction la Grande Halle Gourmande, cabas Bordeaux S.O Good sur l'épaule et Pass en main. On commence son parcours au sein du Marché d'Excellence des produits du Sud-Ouest en allant faire un tour sur les villages thématiques - Village du Sucré, du Terroir et de l'Atlantique - puis sur les Pavillons partenaires et stands de producteurs. On va jeter un coup d'œil du côté de la grande scène pour assister aux démonstrations culinaires avant de passer à l'action, en fin de matinée, en se retroussant les manches le temps d'un cours de cuisine.

Le H14 est ouvert en continu les 3 jours du festival, entrée libre.

Cours de cuisine adultes et enfants à l'étage le samedi et le dimanche en continu, payant, réservable en ligne ou sur place.

Midi : on grignote sur le pouce au sein des food courts de la Grande Halle Gourmande puis direction le Palais de l'Art de Vivre pour faire un tour dans le Village des Partenaires et s'attarder quelques minutes au Corner des chefs avant l'inauguration du Festival International de la Photographie Culinaire. Cette exposition « parisienne » poursuit sa route en France et fera une halte à Bordeaux pour sa 8ème édition qui a pour thématique la Haute couture. Événement public en entrée libre.

Goûter : Balade à la Ferme Bordeaux S.O Good !

Tout le samedi après-midi, une ferme géante à ciel ouvert investit le cours du Chapeau Rouge. La Ferme Bordeaux S.O Good, permet à tous les festivaliers, petits et grands, de venir à la rencontre des animaux du terroir et des producteurs. Samedi après-midi en centre ville, entrée libre.

Apéro : en musique avec Les Afamés ! Dans les rues de 5 quartiers de Bordeaux, le joyeux collectif de chefs girondins part à la rencontre des bordelais, pour des dégustations itinérantes de bouchées préparées dans la bonne humeur. Le plus, un groupe de musique accompagnera les chefs aguerris pour un moment gourmand inoubliable... (5 quartiers de Bordeaux).

Soir : dîner de la fameuse et célèbre Nuit des Banquets ! Pour l'occasion, des chefs se réunissent pour proposer au cœur de lieux insolites, un dîner exceptionnel, inspiré par le lieu ou leur rencontre... On peut donc dîner avec pour décor des lieux improbables ou patrimoniaux, un restaurant détourné, ou encore, pour la première fois, une entreprise! Le samedi soir, lieux à venir, avec billetterie.



DEMANDEZ LE PROGRAMME !

EXEMPLE DE PARCOURS D'UN FESTIVALIER À BORDEAUX S.O GOOD.

DIMANCHE

Matin : Attaquez la journée avec le Rallye Gourmand, munis de votre carte d'orientation et de votre passeport gourmand, vous partez à l'assaut des commerces bordelais et tentez de passer avec succès chacune des étapes du parcours! Attention, vous n'êtes pas à l'abri de tomber sur une vague de robes et capes colorées au détour d'une rue ! Les confréries de la région se regroupent pour un défilé qui se conclura en fin de matinée par l'intronisation de quelques futurs membres.

Le Dimanche en fin de matinée, avec billetterie.

Midi : petits et grands s'attablent pour le Brunch fermier Bordeaux S.O Good. Le déjeuner du dimanche prendra des airs campagnards et champêtres pour un moment de dégustation des produits du terroir, en compagnie d'agriculteurs, d'éleveurs et d'artisans régionaux.

Le dimanche midi, en centre-ville, avec billetterie.

Goûter : l'après-midi, le Palais de la Bourse sera le théâtre d'une master class géante, le défi Les Accords Audacieux. Des équipes s'affronteront autour de la réalisation de bouchées à partir d'un panier d'ingrédients imposés et une sélection de différents vins. Leur objectif ? Réaliser le meilleur accord mets & vins possible grâce aux conseils experts de chefs et sommeliers.

Activité avec billetterie.

Apéro : On flâne au Palais de la Bourse où seront proposés des ateliers sensoriels, des dégustations sur le Village des partenaires, au cours des rencontres avec les grandes figures de la gastronomie sur le Corner des Chefs.

Entrée libre pour tout public.

Soir : retour à la maison, la tête et le panier remplis de souvenirs et le palais aguerri...

BORDEAUX S.O GOOD EN CHIFFRES

Les chiffres de l'édition 2016

- 31 000 visiteurs
- 60 chefs étoilés et MOF
- 120 exposants sur la Grande Halle Gourmande
- 170 ateliers culinaires et cours de cuisine
- 1000 enfants accueillis sur un espace dédié
- 1500 balades gourmandes chez les commerçants
- 4000 Menus du Canard servis dans les restaurants partenaires
- 1700 participants à la Nuit des Banquets

FICHE PRATIQUE

- Dates : du 17 au 19 novembre 2017
- Lieux :

Hangar 14

Quais des Chartons, 33000 Bordeaux
1er étage (cours de cuisine ouvert samedi et dimanche)
Horaires : vendredi (12h à 20h)
Samedi (10h à 19h)
Dimanche (10h à 18h)

Palais de la Bourse

Place de la Bourse 33000 Bordeaux
Horaires : selon événements, ouverture le samedi et le dimanche en continu de 11h à 17h

... et partout dans la ville !

Le Pass Bordeaux S.O Good

Le Pass Bordeaux S.O Good permet de vivre pleinement le festival : il donne accès à de nombreuses animations, avantages et dégustations dans les différents lieux phares du festival et dans la ville. Il est remis avec un cabas, compagnon de tous les instants, qui contient les indispensables nécessaires pour profiter de vos dégustations et vous permettra d'y glisser les emplettes.

10 € en prévente puis 12 €, commercialisation fin octobre.

Les offres de séjour « Week-End Bordeaux S.O Good »

Envie de se laisser tenter par un week-end gourmand à Bordeaux, en toute simplicité ou pour sortir le grand jeu ? Nous avons développé avec notre agence partenaire, Au-Delà Evasion, des séjours inédits pour faire de votre séjour un moment inoubliable.

Composez votre week-end à la carte sur Bordeaux à partir de 99€/personne, des professionnels prennent le relais pour tout organiser !

Découvrez également nos offres packagées destinées aux amateurs de vin et/ou golfeurs et partez à la découverte du vignoble bordelais à l'occasion de Margaux Saveurs. (Plus d'informations sur : www.bordeauxsogood.fr; rubrique BSG pratique)

Ouverture des réservations fin octobre 2017

- Site web : <http://www.bordeauxsogood.fr/>
- Retrouvez nous sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Twitter et Youtube)