



Communiqué de presse,
Le 29 avril 2026

BORDEAUX, CAPITALE DE L'ŒNOBISTRONOMIE : LA PORTE D'ENTRÉE GOURMANDE DU SUD-OUEST

Bordeaux s'impose aujourd'hui comme la capitale de l'œnobistronomie. Forte de son ancrage au cœur de l'un des plus vastes vignobles d'appellation d'origine contrôlée de France, la destination développe une approche contemporaine et accessible de cet art de vivre. Portée par une scène gastronomique en pleine effervescence, entre tables étoilées, nouvelles adresses, bars à vins engagés et expériences immersives dans les vignobles, Bordeaux incarne un véritable hub d'expériences. Une dynamique qui affirme son rôle de porte d'entrée gourmande vers le Sud-Ouest et dessine les contours d'une œnobistronomie plurielle, conviviale et profondément ancrée dans son territoire.



@Vincent Bengold

Une scène gastronomique créative et vivante

À Bordeaux, la gastronomie s'affirme comme un terrain d'expression à part entière, porté par une diversité d'adresses et de formats. Tables étoilées, restaurants engagés, lieux hybrides et institutions locales composent un paysage culinaire diversifié, où se croisent produits du terroir, créativité contemporaine et sens du partage. Surnommée « **la ville aux mille et un restaurants** », Bordeaux illustre cette richesse à travers une offre qui fait dialoguer tradition et renouveau.

Le Cent33, une étoile qui incarne une nouvelle génération gastronomique :

Au cœur des Chartrons, le restaurant Cent33, dirigé par le chef Fabien Beaufour, a récemment obtenu sa première étoile au Guide Michelin. Ouvert en 2019, l'établissement propose une cuisine gastronomique contemporaine, structurée autour de produits de saison et d'un potager dédié, dans une démarche attentive à l'origine des ingrédients. Pensé dans un esprit de convivialité, le lieu décline une expérience où précision culinaire et accessibilité cohabitent, illustrant une évolution des codes traditionnels de la gastronomie.

Le Classique, un hommage structuré à la cuisine française :

Situé dans le quartier Saint-Pierre, Le Classique revendique une approche centrée sur le répertoire traditionnel français. Porté par Philippe Etchebest, cette nouvelle table propose les grands classiques de la cuisine française dans un cadre qui valorise les codes du restaurant à la française, du geste en cuisine jusqu'à la mise en scène du service. Cette adresse s'inscrit dans une logique de transmission, en mettant en avant un savoir-faire culinaire et un art du service hérités de la tradition.



@Le Cent 33



Le Classique - @Charles Toulza

Le Refuge de Patiras, une escale gourmande au cœur de l'estuaire :

Sur l'île de Patiras, au milieu de l'estuaire de la Gironde, le Refuge propose une expérience singulière, accessible uniquement par navette fluviale. Repris par les propriétaires du Château Loudenne, le site accueille depuis le 25 avril un restaurant et une terrasse ouverte sur le fleuve, à proximité immédiate du phare. L'adresse s'appuie sur ce cadre naturel pour proposer une parenthèse hors du temps, où la découverte gastronomique s'inscrit dans une expérience mêlant paysage et immersion.

Le Rooftop La Zoologie, un nouveau lieu de vie :

Avec l'ouverture de son rooftop, l'Hôtel Zoologie propose un espace ouvert qui combine offre de restauration, cocktails et panorama sur la ville. Conçu comme un lieu de vie, ce rooftop s'inscrit dans une approche décloisonnée de la gastronomie, où l'expérience repose autant sur le cadre que sur l'offre proposée. Il participe à l'émergence à Bordeaux de formats plus informels, adaptés à des usages variés, du déjeuner à l'apéritif en fin de journée.

Le vin comme | conducteur d'un art de vivre accessible

Le vin se découvre ici sur le terrain, au contact de celles et ceux qui le font. De la médiation culturelle aux expériences en propriété, il se décline dans des formats variés, pensés pour favoriser la rencontre, le partage et une approche vivante de cet univers.

10 ans de La Cité du Vin, un lieu devenu incontournable :

La Cité du Vin célèbre cette année son dixième anniversaire avec une programmation dédiée, dont un week-end festif les 6 et 7 juin. Depuis son ouverture, ce lieu culturel unique a déjà accueilli près de 3,5 millions de visiteurs, confirmant son rôle central dans la découverte des cultures viticoles.

Pensée comme un espace immersif, la Cité du Vin propose un parcours permanent interactif, des expositions temporaires et des expériences de dégustation qui permettent d'aborder le vin sous différents angles. En 2026, cette programmation s'enrichit d'événements spécifiques, d'expositions et d'expériences sensorielles, inscrivant plus que jamais le lieu comme un point de passage incontournable pour comprendre et vivre le vin aujourd'hui.

Déguster, apprendre & partager :

À Bordeaux, la découverte du vin passe aussi par des formats participatifs et des lieux dédiés à la dégustation. À **Darwin**, la **Micro-Winery** propose des ateliers de création permettant de s'initier à l'assemblage et de composer sa propre cuvée, accompagné par des professionnels. En ville, des adresses comme **ComplanTerra**, à la fois cave, bar à vins et cave à manger, mettent à l'honneur une sélection de vins biologiques, biodynamiques et naturels, dans une approche engagée et pédagogique. Institution emblématique, **le Bar à Vin**, installé dans la maison Gobineau, complète cette offre avec une carte 100 % bordelaise proposée à prix accessibles, offrant un panorama direct et lisible des appellations locales.

Des expériences immersives au cœur du vignoble :

Dans les vignobles bordelais, la visite se réinvente à travers des formats qui privilégient l'immersion et la mise en scène des lieux. Au **Château Le Grand Verdus**, l'expérience se prolonge dès le mois de juin avec une guinguette installée au cœur du domaine, invitant à découvrir les vins dans un cadre convivial et ouvert sur le paysage. Au **Château de Cérons**, le vieux chai à barriques est mis en lumière à travers un dispositif scénographique fondé sur un jeu d'ombres et de lumières, transformant la visite en expérience sensorielle. À **La Maison Cardinale**, l'expérience prend une forme plus inattendue avec « La Mélodique », une masterclass qui propose de déguster plusieurs millésimes en les associant à des morceaux de musique. Guidée par un support pédagogique dédié, cette approche met en regard structure du vin, arômes et texture avec l'écoute, offrant une lecture sensorielle originale de la dégustation.



Cité du Vin - ©OTCBM



La Mélodique - @Maison Cardinale

À Bordeaux, il n'y a pas de parcours figé. Un déjeuner se prolonge dans un bar à vin, une dégustation ouvre la voie à une table, une escapade dans le vignoble peut naître en plein cœur de la ville. Les expériences s'enchaînent avec naturel, portées par la proximité des lieux et la diversité des formats.

Cette continuité entre gastronomie et vin, entre adresses urbaines et propriétés viticoles, dessine une manière singulière de découvrir la destination. Une approche fluide, sans rupture, où l'œnobistronomie se construit au fil des lieux et des moments.

DOSSIER DE PRESSE 2026

À propos :

Inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, Bordeaux est la capitale de la région Nouvelle-Aquitaine et l'une des principales destinations touristiques françaises. Ville à taille humaine, ouverte sur la Garonne, elle conjugue patrimoine architectural, dynamisme culturel et art de vivre, au cœur du plus vaste vignoble AOC de France. Capitale de l'œno-bistronomie, Bordeaux s'impose comme un point de convergence entre ville, vignoble et grands territoires du Sud-Ouest.

Dans cette continuité, Bordeaux accueillera du 7 au 11 juillet 2027 la première étape de la Tall Ships Races 2027. À cette occasion, le festival œnotouristique Bordeaux Fête le Vin se joindra à cet événement nautique majeur pour ne former qu'un seul grand rendez-vous à la croisée des cultures du vin et de la mer, **Voiles et Vignobles**.