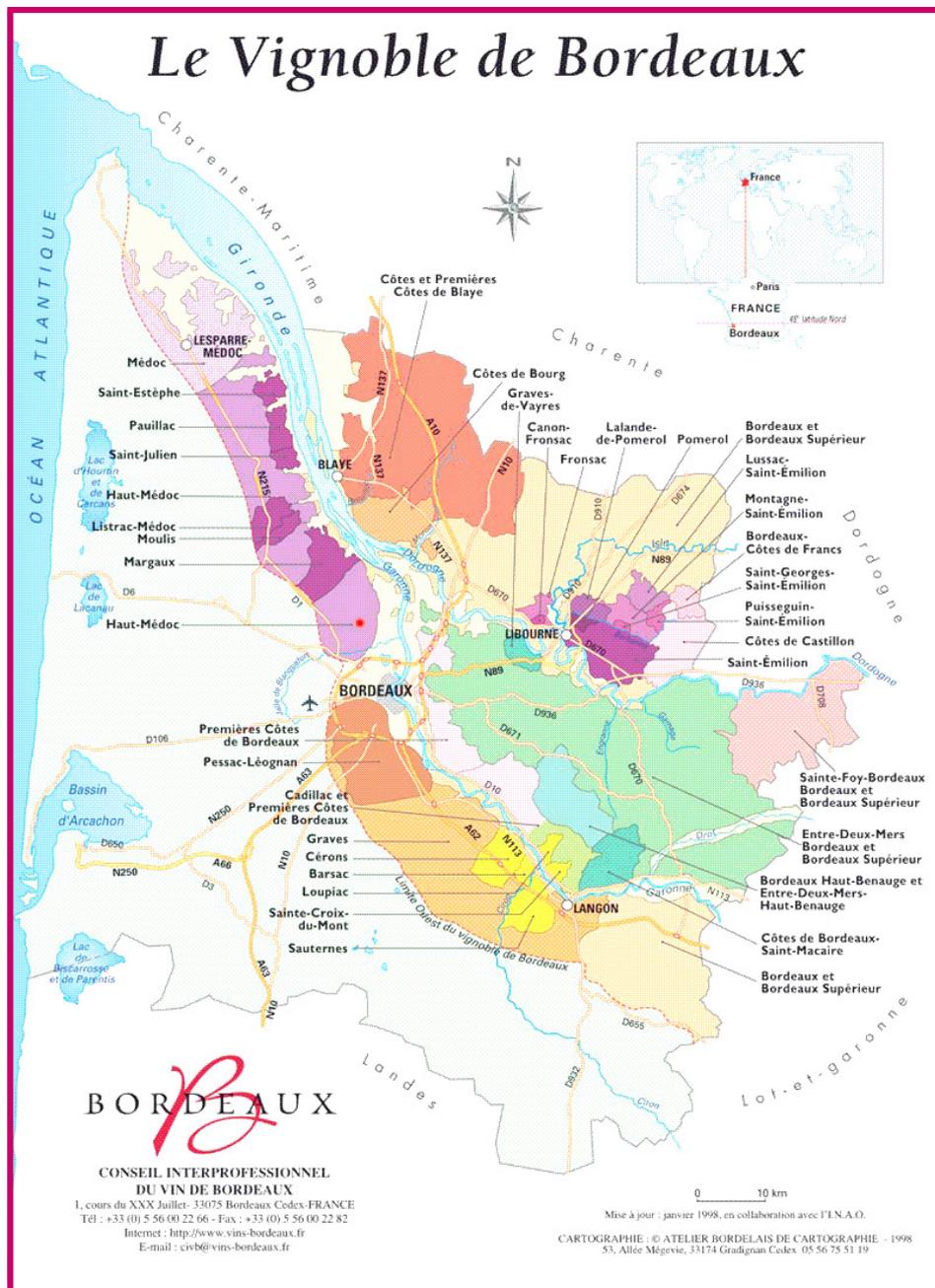




CLUB ROYAL DES GASTRONOMES DE BELGIQUE

VOYAGE à BORDEAUX 11-14 Mai 2012





La Place de la Bourse en fer à cheval de Gabriel (1730-1755)

BIENVENUE A BORDEAUX

Un nom mythique :

- Il désigne le premier vignoble du monde par sa superficie (104. 000 hectares)
- il s'applique au siège de la Préfecture de la Gironde, premier département de France continentale par sa taille (sa superficie dépasse celle du Liban)
- il concerne aussi la région Aquitaine : la ville, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007 pour son remarquable ensemble architectural du XVIIIème siècle français, est également l'une des huit métropoles d'équilibre de France (comme Lille ou Lyon)
- Il rassemble des activités diverses toutes placées sous le signe de l'excellence, notamment la gastronomie gasconne.

**Cette Plaquette se propose d'exposer en détail notre séjour
avec espoir qu'il en prolongera le souvenir.**

Vendredi 11 Mai 2012 :

Entre 12 et 13h : Aéroport de Bordeaux-Mérignac : Tous les participants venant de Bruxelles, Paris, Genève et Lisbonne se retrouvent à la sortie où un autocar de luxe portant l'emblème « De ROZEVILLE » (et un bandeau « Club Royal des Gastronomes de Belgique » sur la vitre avant) nous attendra.

Comme la faim risque de nous tenailler, nous mettons le cap par la radiale D1 sur 33460 Arcins où nous attendra Jean-Paul Barbier, le rayonnant Chef du restaurant « Le Lion d'Or ».

13h45-15h15 : Déjeuner dans cette auberge de village, comme au XIXème siècle avec boiseries claires et décor de casiers à bouteilles suspendus.

On y savoure une jolie cuisine de marché avec plats de terroir mitonnés. Une adresse de ripailles entre copains que chacun se refile d'un air complice.

Voici le MENU :

*Feuilleté d'asperges blanches et foie chaud
Gigot de jeune agneau rôti
Haricots nouveaux et pommes sautées à cru
Fraises de saison*

Vins :

Château Chantegrive, 2011, Graves Blanc A.C.
Domaine du Vatican, 2009, Haut-Médoc, A.C.

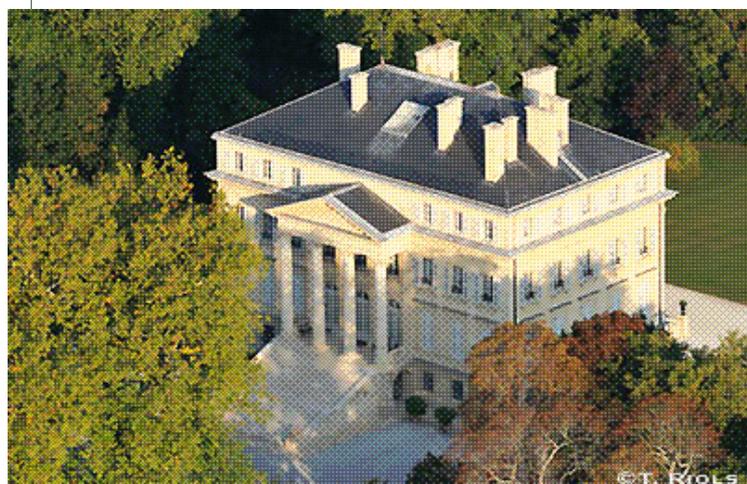
15h45 : Visite particulière, menée par M. Paul Pontallier, Directeur du **Château Margaux**, l'un des cinq premiers crus classés (en 1855) du Médoc ; il est le seul dont le nom désigne à la fois la commune d'appellation et le cru.



Cette propriété exceptionnelle (1) a pour unique propriétaire Corinne Mentzelopoulos-Leven (59 ans) la fille de son regretté père André, Président de Félix Potin, le premier succursaliste de France avec mille huit cents magasins d'alimentation en région parisienne.

Diplômée de l'Institut d'Etudes Politiques (IEP) de Paris, elle est, depuis 1980, la gérante du Château Margaux. Son action a porté non seulement sur la modernisation de la cuverie mais aussi sur le nouveau chai à barriques (« la cathédrale », tant le bâtiment est impressionnant par sa hauteur, son volume et son silence).

Elle s'est également intéressée à établir Margaux comme marque internationale (Davidoff l'utilise pour ses cigares).



Conseiller du Commerce extérieur de la France, elle est Chevalier de la Légion d'Honneur.

Le vignoble s'étend sur 90 hectares avec quatre cépages en rouge : Cabernet-sauvignon 75%, Merlot 20%, petit-verdot 3% et cabernet franc 2%.

La production est de 400 000 bouteilles environ par an : elle se décline entre le grand vin et le second vin, étiqueté « Pavillon Rouge ».

Le grand vin - qui a seul droit à la mention « premier cru classé »- allie l'élégance soyeuse caractéristique de l'appellation et la puissance

tant au nez qu'en bouche.

Il offre un fruit intense, souvent une note charmante de fleurs printanières et une fin de bouche puissante enrichie de tannins arrondis. Tel est le roi des margaux.

Un Bordeaux blanc, sec, fruité et floral obtenu à partir du seul sauvignon est vendu sous le nom de « Pavillon Blanc ».

Nous serons honorés d'une dégustation en fin de visite.

Le Château est un palais, construit entre 1810 et 1816 par Louis Combes, Premier Grand Prix de Rome et successeur de Victor Louis, l'architecte du Grand Théâtre de Bordeaux (que nous contemplerons illuminé pendant le dîner de ce soir).

Il s'inspire du modèle du Parthénon à Athènes avec de gracieuses colonnes ioniques, un escalier monumental, un imposant portique, des sculptures magnifiques s'ouvrant sur une allée majestueuse de platanes.

Il peut être considéré comme le « Versailles du Médoc ».



(1) sa valeur patrimoniale est estimée à 360 millions d'euros (Le Figaro, 27 mars 2012, page 29)

16h 45 : 15 km plus au nord, nous atteindrons le sud de Pauillac avec son actif port de plaisance sur la Gironde.

Charles Thuillier nous accueillera au **Château Lynch-Bages** (Lynch pour son propriétaire irlandais, Maire de Bordeaux sous la Révolution Française et Bages « se prononce bagesse » pour le lieu-dit).

Comme à Margaux, 90 hectares de vignes, mais avec un encépagement un peu différent : cabernet-sauvignon : 75%, Merlot : 15% et Cabernet France : 10%.

La production tourne autour de 500 000 bouteilles par an. Situé sur le plateau de Bages, le vignoble « voit » la Gironde, c'est-à-dire qu'il bénéficie des échanges de température du fleuve et qu'il est bien exposé.

Si le classement de 1855 ne lui donne que le titre de cinquième cru, il égale aujourd'hui les deuxièmes de cette appellation (les Pichon-Longueville Baron ou Comtesse).

Le grand vin se caractérise par sa couleur profonde, sa concentration, l'abondance d'extraits et un tannin fondu après un passage de quinze mois dans des barriques (dont 50% en bois neuf).



Après 5 à 10 ans en bouteille ce pauillac commence à devenir un velouté ; il est alors irrésistible.

Il existe un second vin, autrefois appelé Château Haut Bages Averous et dénommé aujourd'hui « Echo de Lynch-Bages ».

En 1987, 4,5 hectares furent plantés en blanc à partir de trois cépages : sauvignon 40%, sémillon 40% et muscadelle 20%. Mis sur le marché en 1990 le « Blanc de Lynch Bages » est un bordeaux sec, fruité et floral, vinifié en barriques neuves.

Ces dernières années, le Château, carré avec ses murs blancs, ses spacieux bâtiments d'exploitation ont fait l'objet d'importants travaux de rénovation et d'extension.

Depuis 1934 - soit 80 ans bientôt, la famille Cazes en assure l'exploitation : Charles d'abord, puis André qui fut Conseiller Général et Maire de Pauillac, Jean-Michel et aujourd'hui Jean-Charles (38 ans) dont la mère, Maria Teresa de Sousa Carregal Ferreira est d'origine portugaise.

Un mot sur Jean-Michel (77 ans). Chez les Cazes, la tête est bien faite. Ingénieur Civil des Mines de Paris, il travailla dix ans chez IBM-France. En 1973, son père l'appela auprès de lui.

Ce faisant, il n'imaginait probablement pas que son fils allait jouer un rôle de pionnier dans l'informatisation de la vinification du vin.

A l'époque je me souviens l'avoir vu, lors des vendanges, sous un hangar, exposé en plein vent, s'affairer autour d'éprouvettes, de fils électriques et d'écrans d'ordinateur pour vivre « en live » la fermentation alcoolique.



Cette nouvelle maîtrise technique allait faire merveille en affranchissant le viticulteur des stress des années difficiles. Et d'appliquer cette méthode à d'autres cépages, à d'autres territoires et à d'autres latitudes.

Tant et si bien qu'aujourd'hui, comme Charles-Quint, le soleil ne se couche jamais sur ses vignobles que ce soit à Saint Estéphe (Château les Ormes de Pez), dans les Graves (Château Villa Bel Air), en Hongrie à Tokay, dans le Minervois (L'Oustal Cazes), en Australie.

Et malgré des voyages incessants, Jean-Michel Cazes reste très attaché au Médoc et en particulier à la Commanderie du Bontemps dont il est le Vice Président. **Chapeau, l'artiste !**

18h : C'est l'heure du retour à Bordeaux (65 kms) à une heure chargée pour la circulation, la veille d'un week-end.

19h : Arrivée à l'hôtel (3 nuits) : **l'Hôtel de Normandie*****, 98 chambres, 7 Cours du XXX Juillet. tel : 00 33 5 56 52 16 80 ; www. hotel.de.normandie.bordeaux.com. Au cœur du Bordeaux historique, idéal pour découvrir la ville. Dépose des bagages et remise des clés

19h45 : Départ à pied (50 m) pour le dîner au « Pressoir d'Argent », restaurant étoilé Michelin du Grand Hôtel de Bordeaux & Spa (Groupe SAS Radisson), 2-5 Place de la Comédie, tel : 05 57 30 43 04.

L'immeuble a fait l'objet d'une rénovation lourde.

Le Salon Pomerol nous est réservé : en y accédant, remarquer l'omniprésence de l'Art Déco sur les murs, les plafonds, les escaliers.

Le Chef Pascal Nibaudeau, ancien second d'Yves Mattagne (le Chef bi-étoilé du Sea-Grill à Bruxelles) nous propose **LE MENU** :

*Pomme de terre Moscovite au Caviar d'Aquitaine
Sole avec béarnaise d'huitres
Sphère Manjari au chocolat croustillant*

Vins :

Château Ferrande 2010, Graves Blanc A.C.
Château Tour de Mons 2007, Margaux A.C.

Samedi 12 Mai 2012 :

9h30 : (1) Départ à pied de l'Hôtel pour la visite des cavistes réputés de Bordeaux (voir plan, ci-contre : 500 m en tout)
On peut acheter toutes sortes de vins à l'unité, par exemple .

(2) Bordeaux-Magnum : 3 rue Gobineau tel. 05 56 42 00 06. Large choix de vins surtout Graves, blancs et rouges

On traverse les Allées de Tourny, espace planté du nom de l'Intendant qui fit réaliser au XVIII^e de grandioses ensembles de pierre.

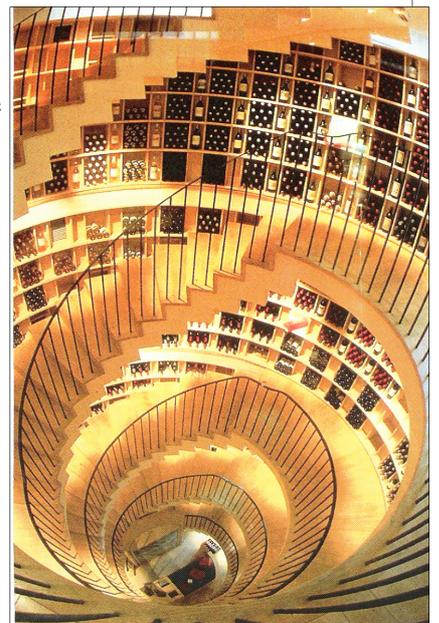
(3) Badie (Groupe Duclot) : 62 Allées de Tourny (tel 05 56 52 23 72) propose des champagnes haut de gamme dans quelques cuvées rarissimes

(4) Sur le même trottoir, en retour, **l'Intendant** (Groupe Duclot) : il s'agit du distributeur du Château Petrus, cru mythique de Pomerol, à l'assemblage hors norme (95% de merlot).

2 Allées de Tourny, tel. 05 56 48 01 29.

Une élégante boutique, articulée autour d'un escalier (voir cliché ci-contre) de 12m s'élevant sur toute la hauteur du bâtiment.

Il abrite depuis sa base hélicoïdale 600 casiers contenant près de 15 000 bouteilles pour 600 références différentes.



Le Magasin l'Intendant intérieur

2, Allées de Tourny à Bordeaux
Tél. 05 56 48 01 29 - Fax 05 56 81 18 87
E-mail : intendant@moncix-export.fr

En remplacement de Ch. Malartic Lagravière (son propriétaire belge Alfred Alexandre Bonnie sera ce jour là en train de vendanger dans son vignoble d'Argentine !) :

15h 15 : Départ pour 33700 Barsac (rive gauche de la Garonne) : nous entrons dans le Sauternais.

15h30 : Arrivée au **Château Doisy-Daene**, Lieudit Gravas n° 10.

Nous serons reçus par Jean-Jacques Dubourdieu : l'un des deux fils (l'autre étant Fabrice, retenu à Bordeaux dans une autre manifestation) de Denis Dubourdieu, œnologue de réputation mondiale, propriétaire de ce château et du Château Reynon, blanc sec et rouge AOC Ières Côtes de Bordeaux. Visite du vignoble, des chais et dégustation du fameux Ch. Doisy-Daene, 2ème C.C. Barsac.

Ce vignoble de 15 hectares, planté exclusivement en semillon faisait partie au XIXème siècle d'une plus grande propriété qui fut divisée en trois, les deux autres parties étant Château Doisy-Dubroca et Château Doisy-Vedrine (27 hectares classés en AOC Sauternes, 2ème cru).



Son nom dans sa seconde partie est celui d'un Anglais qui en fut le propriétaire.



Joliment liquoreux, avec du fruit (abricot, pêche, mangue, zeste d'orange) d'une intensité raisonnable, le vin se bonifie pendant des années, voire des décennies, pour gagner en expression.

En 1990, une cuvée spéciale, baptisée « L'Extravagance » a été élaborée ; il s'agit d'un Sauternes très concentré absolument remarquable. Il n'en reste hélas que 1 000 bouteilles.

16h 15 : Départ pour Bordeaux au Musée des Arts Décoratifs , 30 rue Bouffard 05 56 19 14 00

Nous devons être entrés pour 17h15 au plus tard car le musée ferme à 18H.

Il est abrité par l'un des plus beaux bâtiments aristocratiques de la ville, l'**Hôtel de Lalande** (1779) :

- *au rez de chaussée* : le salon Cruse-Guestier, caractéristique d'un intérieur de négociant en vins bordelais au 19ème siècle ;
- *Au premier étage* : chambre Jonquille avec son mobilier bordelais des aristocrates de la ville (au XVIIIe)
- *Au 2ème étage* : exposition d'arts de la table en céramique du XIXème et mobilier *design* de 1950 à nos jours.

17h 30—Départ pour l'Hôtel afin de se rafraichir.

18h45 : En face de l'hotel, à l'Office du Tourisme, un autre autocar (Bus n° 7) nous attend pour nous conduire à Saint-Emilion (40 kms à l'est). Il est affrété par l'Union des Grands Crus de Bordeaux (UGCB) qui compte 120 adhérents, l'élite des 7500 propriétés du vignoble bordelais.

Son rôle est la promotion des vins de ses membres tant en région de production que sur les grandes places de consommation (Paris, Londres, Bruxelles, Zurich, New York, Sans Francisco, Hong-Kong et Chine).

Cette année il organise à Bordeaux le week-end des Grands Crus auxquels nous sommes associés le samedi 12 au soir et le dimanche 13 la journée.

Notre groupe se fondera donc avec les autres participants extérieurs ce qui favorisera des échanges avec d'autres amateurs des rouges du Libournais.

19h30 : Nous nous présentons à l'est de Saint Emilion, au lieu-dit Mondot où se trouve le **Château Troplong-Mondot**, associant le patronyme de Raymond Troplong, ancien propriétaire et Président du Sénat de France au lieu-dit.

tel. 05 57 55 32 05, www.chateau.troplongmondot.com

Depuis les années 1980, c'est une femme Christine Fabre-Valette qui le gère. Elle s'est affirmée grâce à des vendanges exclusivement manuelles –comme c'est l'usage à Saint Emilion mais pas à Pomerol –, une sélection rigoureuse, une vinification en cuves thermo-régulées et un élevage en barriques (60% en bois neuf).

Les vignes occupent 33 hectares d'une croupe qui constitue le point haut de l'appellation. L'âge moyen des pieds est de 45 ans.

Le sol est argilo-calcaire. La production moyenne est de 160 000 bouteilles dont 50% sont exportées. L'œnologue conseil est Michel Rolland.

Le second vin s'appelle Mondot.

L'encépagement est à 80% en merlot noir, 10% en cabernet-sauvignon et 10% en cabernet franc. Saint Emilion premier grand cru classé série B (ils sont 13.).

Le Troplong-Mondot est un rouge de grande classe : il est caractérisé par une grande richesse en



extraits (fruit opulent, chêne torréfié, réglisse).

Malgré son soyeux alléchant il peut supporter une garde de 10 à 20 ans.

Quant au Château, il fut construit en 1745 par Raymond de Séze, un des avocats de Louis XVI.

Le Dîner (le menu et les vins n'ont pas été communiqués à ce jour), sera précédé de la visite du chai avec dégustation en cave.

23h30 : Retour à l'Hôtel avec le même autocar.

Dimanche 13 Mai 2012 :

9h15 : Toujours depuis l'Office du Tourisme nous irons découvrir **le Médoc** (vaste péninsule entre l'Océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, véritable bras de mer. Medoc vient du latin *Medio in aqua*, au milieu des eaux).

Il se subdivise entre le Médoc (appelé jusqu'à peu Bas-Médoc) pointe avancée jusqu'à l'Océan et site de production de nombreux crus bourgeois dont certains remarquables - Chasse Spleen, Sociando-Mallet. Et le Médoc proprement dit, regroupant les quatre appellations prestigieuses de : Margaux, Saint Julien, Pauillac et Saint Estéphe.

Le premier Château visité sera celui de Giscours, 3e C.C. Margaux avec un encépagement en Cabernet sauvignon de 55%, de Merlot 35%, de cabernet franc de 5% et de Petit Verdot de 5% ; la production annuelle est de 500 000 bouteilles par an de quoi alimenter en Europe les magasins de proximité « Spar » dont le propriétaire n'est autre qu'un Hollandais, Eric Albada Jelgersma qui a acquis Giscours en 1995.



En plus du grand vin, il en existe un second « La Sirène de Giscours » et même un troisième, produit sur un site limitrophe (mais avec un classement Haut-Médoc » ; son nom « Le Haut-Médoc de Giscours » 50% cabernet sauvignon, 50% merlot).

L'ensemble représente 300 hectares dont 80 de vignes d'une ancienneté remontant à trois cents ans.

Le château, impressionnant par sa taille est de style Renaissance ; il fut construit en 1847 par un banquier parisien dans le but d'y recevoir l'Impératrice Eugénie.



11h30 : Nous quitterons le pays margalais pour nous rendre à Saint Julien, autre pépite du vignoble médocain, au Château Lagrange, un cru fameux et important car il couvre 113 hectares. Comme le précédent il est le bien non pas d'un hollandais mais d'un puissant groupe japonais Suntory, le premier producteur mondial de whisky (hors de Grande Bretagne) tel : 05 56 59 23 63.

Après son acquisition en 1983, d'énormes investissements ont été consentis tant dans la vigne - création d'un réseau de drainage avant replantation, que dans les chais (nouveau chai, nouveau cuvier) et qu'au château avec restauration complète de l'intérieur et reconstruction d'une tour de guet.

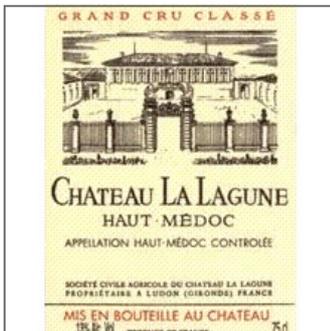
Un parc soigneusement dessiné avec une pièce d'eau qui l'entoure. L'encépagement est à 66% en cabernet sauvignon, 27% en merlot et 7% en petit verdot. Le vignoble produit environ 750 000 bouteilles chaque année dont près de la moitié est vendue sous l'étiquette du second vin « Les Fiefs de Lagrange », la direction franco-japonaise ayant opté pour une sélection rigoureuse du grand vin. Celui-ci déploie, après 5 à 10 ans de vieillissement, un bouquet intense de chêne torréfié, de vanille (18 mois en barriques dont 60% de neuves), de réglisse et de fruits séveux. Il révèle une bouche sensuelle concentrée avec une belle finale bien équilibrée.



C'est dans ce cadre particulièrement enchanteur que nous prenons notre déjeuner.

15h15 : Nous amorcerons alors le début du retour en nous rendant dans une autre commune 33290 Ludon-Médoc, le **Château La Lagune**, 3e Cru Classé (et le plus proche de la ville de Bordeaux). tel. 05 57 88 44 07

Ici, encore une originalité pour celui qui possède la propriété. Ce n'est ni une fortune réalisée dans la grande distribution (Margaux), ni une indivision familiale (Lynch-Bages ou Doisy Daëne ou Troplong Mondot), ni un étanger (Giscours ou Lagrange), mais ...un Champenois qui fut promoteur immobilier à Reims (Frey). Il a confié à sa fille Caroline, œnologue diplômée, la gestion.



Une ravissante chartreuse, datant de 1715 sert de château. Il s'agit d'un bâtiment bas et rectangulaire dont un escalier double mène en façade à la terrasse du premier étage ; la toiture est en tuiles rouges anciennes ; il est caractéristique de l'habitat aristocratique du Médoc.

Classé dès 1855 en 3ème cru classé, il est un grand Haut-Médoc avec du fruit (prune confite et petits fruits), des touches sombres et épicées, une pointe de laurier, le tout admirablement équilibré.

Le vignoble (72 hectares) est encépagé à 60% en cabernet-sauvignon, à 20% en merlot, à 10% en cabernet franc et autant en petit verdot.

Pour ceux qui aiment la chasse ils auront loisir d'aller constater ou non que les feuilles près des pieds de vigne font le bonheur des lapins de garenne abrités dans le taillis limitrophe.

Après la visite de ces trois propriétés, notre autocar nous ramènera près de notre hôtel.

19h45 : le temps de nous reposer, des taxis viendront nous prendre (et nous reconduire) pour aller dîner à la Tupina (chaudron en basque) :
6 rue Porte de la Monnaie, tel : 05 56 91 56 37

Classé en 2006 par la revue britannique *The Best* « deuxième meilleur bistrot du monde » et l'un des « 100 lieux de la Gastronomie ». (cf. encadré)

En entrant dans ce temple du terroir gascon, animé par **Jean-Pierre Xiradakis**, la convivialité et le folklore sont de mise.

MENU :

Cépes en persillade

Ch. Chantegrive 2010, Cuvée Caroline, Graves blanc A.C.

Côte de Porc Noir

Frites ou purée de pomme de terre

Ch. Caronne Sainte Gemme 2007, cru Bourgeois, Haut-Médoc A.C.

Soufflé glacé à l'Izarra

Café avec mini cannelés.

... « Le monde entier accourt chez Jean-Pierre Xiradakis pour se régaler de sa table gasconne et se réchauffer le cœur et le corps dans son auberge bordelaise si rabelaisienne.

Tout se passe autour de la cheminée, l'accueil des clients et l'animation du restaurant : les tricandilles grésillent dans la poêle, la soupe mitonne dans le chaudron, les volailles rôissent, les viandes de bœuf sont grillées sur la braise. Un mode de cuisson qui lui permet d'être classé en 2006 parmi les « Meilleurs restaurants au monde qui jouent avec le feu ». Ici, il est question d'abondance, de truculence, de gourmandises car le chef, amoureux de sa région, n'a qu'un souhait : faire découvrir son terroir et les producteurs, ses vins et sa culture.

Le succès de sa maison est bien au rendez-vous, ce qui n'empêcha pas Jean-Pierre Xiradakis de garder la nostalgie des tables d'autrefois. Alors, en 1985, il crée l'association « Défense et sauvegarde des traditions du Sud-Ouest » regroupant les meilleurs chefs de la région : Jean-Marie Amat, Michel Guérard, André Daguin, Michel Trains, entre autres, font partie de l'aventure. Grâce à cette association sont enfin redécouverts : l'agneau de Pauillac, le bœuf de Bazas et le haricot tarbais. »

Les 100 lieux de la Gastronomie, Que sais-je ? n° 3936 2011

Lundi 14 Mai 2012

9h30 : départ de l'hôtel, petit déjeuner pris, facture personnelle réglée, bagages dans le car.
En autocar nous allons découvrir quelques quartiers de la ville.

Le Lac est un vaste projet d'urbanisme réalisé entre 1975-80 par Arsène Henry, Grand Prix de Rome. Son but était d'étendre la ville vers le nord en asséchant des marais.

Le lac d'une superficie de 50 hectares permet d'exercer la voile et l'aviron. Un de ses côtés est occupé par le gigantesque Parc des Expositions qui abrite un an sur deux la célèbre **Semaine des Vins et Spiritueux (Vinexpo)** qui réunit les professionnels du vin du monde entier.

Il est bordé par un centre hôtelier (Sofitel, Ibis, Mercure) et un Centre des Congrès.
 Un parking de 10 000 voitures et un héliport le complètent.

Retour par le Cours Saint Louis, le Cours de Verdun. Sur la droite le Jardin Public, aménagé en parc à l'anglaise en 1856 ; il présente de beaux arbres (palmiers, magnolias...) au milieu de massifs richement fleuris et par des fossés pleins d'eau.

Par la Place de Tourny, le cours Clémenceau nous arriverons à la place Gambetta, ancienne place de la Dauphine, entourée d'un bel ensemble de façades homogènes XVIIIème.

Nous emprunterons le Cours de l'Intendance où alternent les commerces de luxe et des enseignes à la mode.

Remarquer le n° 57 (aujourd'hui centre culturel espagnol : c'était l'ancienne maison de Goya où il mourut en 1828).

Sur le même axe, le Cours du Chapeau Rouge : au n° 40 habita Marie de Médicis lors du mariage de Louis XIII avec Anne d'Autriche.

En tournant à droite nous trouvons les quais puis la Place de la Bourse, dédiée à Louis XV ; en son centre la Fontaine des Trois Grâces (1864).

En continuant à descendre par les quais, nous passerons par la **Porte Cailhau**, ancienne porte défensive construite en 1494 et nous remonterons le Cours d'Alsace et Lorraine jusqu'à la Tour de Pey-Berland (du nom de l'archevêque qui la fit construire au XVIème). Elle est couronnée d'un clocher qui supporte la statue de Notre Dame d'Aquitaine.



Elle domine la **Cathédrale Saint André** (fermée le lundi matin). Son portail Royal (1250) avec son Jugement Dernier s'inspire de la statuaire gothique d'Ile de France.

Nous redescendrons vers la Garonne qu'enjambe le Pont de Pierre qui jusqu'à présent a résisté au fleuve.

Par la Rocade nous atteindrons l'aéroport de Bordeaux-Mérignac, à 10 kms, le sixième de France avec 4 millions de voyageurs.

12h : Enregistrement (si possible des bagages) puis
Déjeuner dans un restaurant au décor inhabituel où nous découvrons quelques spécialités bordelaises : huitres d'Arcachon, magret de canard des Landes, etc.

13h45 : Contrôle de police

14h45 : Décollage de l'avion Air France (AF3156) pour Bruxelles, suivi d'autres départs vers Paris-Orly, Paris-CDG, Genève, Lisbonne, etc.