

BORDEAUX



KOGO
MOCHI

MIXTE

MOCHIS MANIA

Kogo Mochi revisite les douceurs nippones à la mode basque. Eugénie y Marie saveurs japonaises (matcha, yuzu, sésame noir) et produits locaux (figues, cacahuètes). Résultat : des gourmandises délicates, sans gluten et souvent vegan, à déguster sur place ou à commander en click & collect.

À partir de 3,50 € pièce.

13, rue Azpikoa, Cambo-les-Bains (64). Tél. : 06 59 97 86 38.

kogomochi.fr



LES PETITS
CRUS

Le restaurant Les Petits Crus aborde les accords vins-fromages de façon ludique. Les convives y choisissent quatre ou six associations autour de fromages au lait cru sélectionnés et affinés par un MOF et de vins, majoritairement bio, issus de vignerons indépendants. De 26 à 33 €. ●●●

34, rue Notre-Dame, Bordeaux (33). Tél. : 05 56 16 12 64. restaurant.lespetitscrus.com

GÉNÉREUX

PAUSE ZEN

Claire et Olivier ont ouvert Gravaïne, pensé comme un café de quartier à l'atmosphère douce et japonisante dans le quartier bordelais des Chartrons. Ils proposent un café d'exception (2,50 €), un matcha ceremony pur latte (5,50 €), des cookies (3,90 €) ou des scones so British (4,50 €). Et les amateurs de salé peuvent grignoter un onigiri thon-mayo (5,50 €). Un lieu à part et apaisant.

7, cours Évrard-de-Fayolle, Bordeaux (33). @gravaine.cafe



REFUGE
DE PATIRAS

IMMERSIF

ÎLE GOURMANDE

Au départ de Blaye, direction l'île de Patiras, accessible uniquement par navette fluviale. Là, le Refuge de Patiras orchestre une escapade unique, avec un menu faisant la part belle aux saveurs locales (foie gras, encornets tendres et grillés au saté). Traversée (45 minutes), dégustation de vin et visite du phare à partir de 78 €, sur réservation.

Tél. : 07 49 58 63 63. refugedepatiras.com

LIFESTYLE PHOTOGRAPHIE : PHILIP PUSCHON / MARIE LIBAS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.