

Vivre
BORDEAUX

QUARTIER
LE VILLAGE
SAINT-AUBIN

P.46

DÉCO
L'ATELIER
DE GIBUS

P.128

COULISSES
LE CONSERVATOIRE
JACQUES THIBAUD

P.88

DOSSIER
50 ÉCO
GESTES
POUR UNE ANNÉE
+ GREEN

VIGNOBLES
CHÂTEAU D'ARCHE
GRAND CRU &
RESPONSABLE

 **KIDS**
ÉCHAPPÉE
FAMILIALE
EN VAN

 **FOOD**
PAR ICI
LA BONNE
SOUPE !

LES
CONFIDENCES
DE
MAXIME
GASTEUIL

LE JEUNE PRODIGE
DE L'HUMOUR BORDELAIS

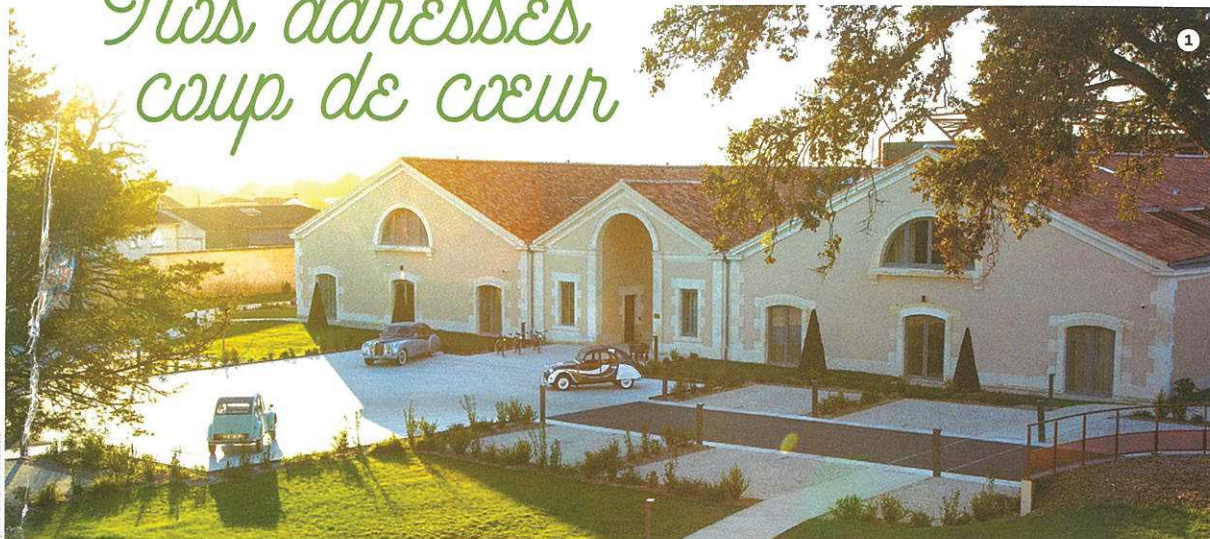
N°22 - HIVER 2019

L 15367 - 22 - F: 4,95 € - RD



Nos adresses, coup de cœur

© Jonathan Brunet



Y ALLER

Voiture

A10 sortie 18
Saintes ou
N10 jusqu'à
Angoulême, puis
suivre la direc-
tion de Cognac

Train

À 1h30 de la gare
de Bordeaux
À 45 min
de la gare
d'Angoulême

Avion

À 1h30 de
l'aéroport de
Bordeaux



1 L'HÔTEL CHAIS MONNET

Ce luxueux hôtel en plein cœur historique de Cognac, qui a ouvert ses portes l'an dernier, est une adresse rare dans la région. Derrière ses imposants bâtiments – une maison de négoce revisitée par l'architecte Didier Poignant, sublime ! – implantés sur un site remarquable de deux hectares et ses 92 chambres de haut standing se cachent un salon de thé, un spa, un bar à jazz, une brasserie de 120 couverts ainsi qu'une table gastronomique. L'équipe, affable et à l'écoute, cultive cet art de vivre alliant richesse patrimoniale et modernité, quiétude et élégance. Notre conseil : prenez le temps d'en profiter !
chaismonnethotel.com

2 L'ARTY SHOW RESTAURANT

Il y a cinq ans, la courageuse Nathalie a troqué ses outils de maraîchère en bio pour se mettre aux fourneaux (et en salle) et proposer une cuisine raffinée, inspirée par ses nombreux voyages: Velouté de mâche et samossas de poisson, boulettes de poulet, purée de patates douces, mousse caramel-choco-poires... À deux pas du marché couvert façon Baltard, cette table d'hôtes très cosy est l'adresse idéale pour prendre le temps de déjeuner.
—
23, rue du Pont Faumet
Du lundi ou vendredi
de 10h à 15h
Réservation conseillée
au 09 87 04 81 77

3 LE GOURMET CHARENTAIS

C'est la principale épicerie fine de Cognac, un repaire de mets fin et rares de la région. On y trouve notamment le Baume de Bouteville de Lionel Sachs, un vinaigre crémeux vieilli en futs de chêne de Cognac pendant un minimum de 18 mois. Ainsi que la fameuse Cornuelle, un gâteau sec en forme de sexe féminin qu'il est d'usage de consommer avec une pigne (ou pine), autre dessert coquin parfumé à la fleur d'oranger ou au cognac, à la période des rameaux.
—
22, rue du Canton
Fermée le lundi

4 LA LUCIOLE

Créée il y a cinq ans dans un ancien garage par Luc et Guillaume, un barista qui a fait ses armes à Londres, la Luciole est l'unique bar à cocktails, à Cognac, de cognac ! Près de 200 bouteilles et de 80 maisons représentées pour une vingtaine de cocktails proposés. Le plus : ici, tous les ingrédients sont « fait maison » : encens pour fumer les verres, sirops de cognac au beurre, liqueur d'orties ou de rose, liqueur de cognac au beurre, qui permet de créer le fameux « butter kir royal », un accord champagne/cognac très original ! The place to be pour des dégustations hors du commun.
—
14, place du Solençon
Du mardi au samedi
de 17h à 2h

5 AU LUTIN JOYEUX

Impossible de quitter Cognac sans faire un tour dans le joli bazar-chic de Johanna Van Der Bruggen, une Hollandaise passionnée d'objets colorés kitch, design, rétro ou chic. Sa petite boutique regorge d'objets en tout genre à offrir ou s'offrir. Des marques hollandaises ou anglaises comme les cosmétiques Cath Kidston, la papeterie Pépin Press. Son oublier les indispensables boîtes de Kapla, dont l'inventeur n'est autre que son papa...
—
29, rue Aristide Briand
06 84 46 97 95