

# MANOR

## Ici, il fait bon vivre

La ville de Bordeaux a de quoi ravir tous les coeurs: un centre-ville élégant, de fabuleuses boutiques, de la culture et une touche internationale. Aux alentours, les paysages sont pittoresques et la proximité de l'Atlantique influence la douceur du climat. Impossible de ne pas mentionner ses vignobles réputés et ses chefs talentueux qui magnifient dans leurs cuisines les meilleurs produits de la terre et de la mer. Que demander de plus?



Bordeaux scintille. Cela tient aux fastueuses bâtisses de pierre claire plantées le long de la Garonne telles les perles d'un collier. Au milieu de la ville, le large fleuve dessine un petit méandre en forme de croissant qui a valu au port le poétique nom de «Port de la lune». En flânant sur la rive gauche ou sur les quelque 1500 mètres de la rue commerçante de Sainte-Catherine, on ne cesse de s'émerveiller: le style classique de la ville a été préservé, les rues sont propres, les boutiques élégantes.

Vous n'aimez pas les restaurants branchés et les mises en scène grandioses? Alors en route pour C'YUSHA.

Il y a encore un autre jeune chef, tout aussi créatif, qu'il ne faut pas manquer: Pierrick Célibert. Cet élève des cuisiniers légendaires que sont Alain Ducasse, Bernard Loiseau et Michel Guérard, dirige avec sa partenaire un restaurant original, le C'Yusha, au centre de la vieille ville de Bordeaux, à seulement 5 minutes à pied de la Place de la Bourse. Dans cette vieille cave aménagée dans un

## Des chefs créatifs

style futuriste trône un long bar derrière lequel travaille le chef. Tous les plats sont préparés sous les yeux des clients, dans un véritable one man show culinaire. L'apparente facilité avec laquelle Pierrick Célibert travaille est déconcertante, car il fait apparaître les délices tel un magicien. Il utilise des produits soigneusement sélectionnés, majoritairement originaires de Bretagne, qu'il travaille avec précision, concentration et décontraction.