

## Saveur | Les immanquables de Bordeaux S.O Good 2018



**Préparez vos papilles. Du 16 au 18 novembre prochain, l'édition 2018 du festival bordelais de la gastronomie et de l'art de vivre (Bordeaux S.O Good de son petit nom), revient s'installer, toujours parrainée par le chef étoilé Pierre Gagnaire. Connu notamment pour ses banquets "délocalisés", dont certains particulièrement originaux (à l'intérieur de la cave privée de la Cité du Vin, par exemple), le festival s'est encore autorisé quelques nouveautés cette année pour attirer les curieux. Si les réservations sont déjà ouvertes, on peut quand même vous faire un petit dressage maison pour vous résumer l'essentiel.**

### **Dolce Vita bordelaise**

Pour cette cinquième édition de Bordeaux S.O Good (au cours de laquelle environ 50 000 visiteurs sont attendus), la gastronomie italienne sera l'une des stars et le pays "invité donneur". Cette invitation passera d'abord par la présence de trois chefs doublement étoilés (Stefano Baiocco, Anthony Genovese et Antonio Guida), d'une dizaine de producteurs et de l'Office National du Tourisme Italien. Leur présence sera surtout l'occasion pour le public de prendre part à plusieurs temps forts. On pense notamment à la soirée d'ouverture le vendredi 16 novembre au Palais de la Bourse avec une ambiance "Dolce Vita" (musique et ambiance comprise), à une exposition de voitures de collection italiennes (une quinzaine défilent sur la Place de la Bourse le samedi 17 novembre à partir de 14h) ou encore à un nouveau "village italien" au Hangar 14 ou encore un menu spécial franco-italien proposé par "les italiens de Bordeaux" (une dizaine de restaurants) à partir du 10 novembre et jusqu'à la fin de l'évènement.

### **La course des chefs**

Le village italien ne sera d'ailleurs pas le seul au sein de la grande halle : villages du terroir, de l'atlantique, du sucre, des jeunes et des Pyrénées seront aussi de la fête, de même que le "village des traditions et de l'art de vivre" consacré aux épicerie fines où à la décoration de table, ou celui des cours de cuisine aux côtés de trois chefs (Oxana Ramat du restaurant Cromagnon, Nicolas Nguyen officiant au Chapon Fin et Pierrick Celibert du restaurant Cyusha). Réservés aux adultes, ces derniers se déclineront également pour les plus jeunes au travers d'un concours de mini-chefs au cours duquel trois binômes s'affronteront autour du regard (très) attentif de Philippe Etchebest, le dimanche 18 novembre entre 15h et 17h. Parce que la cuisine est aussi célébrée au travers de grandes compétitions faisant office de jubilés, d'autres concours et "battles de cuisine" se joindront à lui : la

septième édition du Championnat du monde du canelé (avec un challenge autour du canelé... salé), une trentaine de chefs qui s'affronteront sur scène tout au long du festival dans une "Battle des chefs" aux fouets endiablés ou encore un trophée "foie gras Lafitte" réservé aux élèves d'écoles professionnelles régionales dont le jury sera présidé par le chef triplement étoilé Michel Guerard (le dimanche 18 novembre entre 9h30 et 14h).

## Les beaux banquets

La Nuit des Banquets est devenue, au fil des éditions, l'une des marques de fabrique de Bordeaux S.O Good. Aucune raison ne s'opposait donc à leur retour cette année. On y convoquera les plats de notre enfance au sein de l'usine Jock (vous savez, les fabricants de crèmes en poudre), un potager éphémère aux Tables de Vatel, les chefs de l'école Ferrandi dans un "banquet des étoiles montantes" au Piano du Lac ou une gastronomie très musicale au Conservatoire de Bordeaux. Cette édition 2018 sera aussi l'occasion de rendre hommage au "pape" de la gastronomie française, Paul Bocuse au Palais de la Bourse autour du Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France François Adamski dans lequel on pourra retrouver ses plats les plus emblématiques. Côté insolite enfin, les plus curieux auront aussi leur dose cette année : un banquet "le port des îles" au Radison Blu, une soirée entièrement dans le noir à Cap Sciences (en collaboration avec l'Ecole du Vin de Bordeaux) ou encore (et ce n'est pas un luxe) un dîner proposé par des femmes chefs aux Petits Caprices. Attention : comme toujours, les places pour ces rendez-vous sont limitées et feront souvent appel à votre portefeuille : entre 65 euros pour le "banquet des femmes chefs" et cent euros pour le banquet "hommage à Bocuse", il va falloir faire un choix. Vous ferez peut-être celui de quitter Bordeaux le temps d'un dîner à la Caserne Lamarque de Libourne, aux Château Malromé ou Brane Cantenac... Plus qu'à se mettre à table.

**L'info en plus** : volontairement sélective, cette présentation des nouveautés du programme oublie de nombreuses animations proposées tout au long des trois jours : défilé de confréries, ferme éphémère, exposition itinérante, tablée fermière ou animations musicales. Pour découvrir l'ensemble du programme ou réserver vos places pour la nuit des banquets, rendez-vous sur le site [www.bordeauxsogood.fr](http://www.bordeauxsogood.fr).



Romain Béteille

Crédit Photo : [aqui.fr](http://aqui.fr)  
Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 29/10/2018  
[Url de cet article](#)