

## Un lieu atypique

Maison Julien, à Bordeaux, est un bar à vins, une épicerie fine et bientôt un salon de thé... Ici, tout - ou presque - est à vendre.

Après quinze ans passés comme paysagiste en région parisienne, Julien Duranceau vient d'ouvrir à Bordeaux (1) un établissement qui lui ressemble. « J'avais envie de changer de ville et d'ouvrir un lieu atypique », avoue-t-il. Le choix de la capitale girondine n'est pas anodin puisque sa femme est bordelaise. C'est donc ici, en famille, que le couple s'est installé il y a deux ans.

« À Paris, j'avais déjà un magasin atypique, avec un grand jardin et une écurie. Lors des nombreuses soirées que nous organisons, je proposais des bûches du Cap-Ferret », poursuit Julien Duranceau. De cette expérience, il a gardé ce lien avec les gens, le côté festif, mais aussi un réseau de producteurs et de fournisseurs installés notamment dans le Sud-Ouest - Landes, Gironde, Pays basque - avec lesquels il travaille encore aujourd'hui. Les vins de Bordeaux et d'ailleurs, notamment du Languedoc et des Côtes-Du-Rhône, y sont proposés : « Je voulais de belles étiquettes et des prix raisonnables. »

Même s'il a signé deux semaines avant le confinement, Julien Duranceau n'a



Julien Duranceau.

pas perdu le moral et en a profité pour réaliser les travaux et les aménagements de son nouvel établissement qui lui ressemble : chaleureux, avec une déco cosy mais décontracté, vintage... Outre les produits proposés dans la partie épicerie fine, huiles,

sel, confitures, pâtes à tartiner, épices, conserves, chez Maison Julien, tout (mobilier, objets), ou presque, est à vendre.

« À Bordeaux, j'ai voulu m'installer dans un quartier en devenir. Avec la place Gambetta rénovée et le futur hôtel

qui s'y installera, je me suis dit que cette rue qui est à deux pas ne pouvait pas ne pas bouger. J'ai misé sur ces changements et cela se confirme. Dans cette rue Bouffard, auparavant l'arrière des antiquaires et des musiciens, souvent désormais de nouvelles boutiques de bijoux, de déco... Un chocolatier, un bar à vins et un restaurant chilien sont aussi prévus. Ces changements drainent une nouvelle clientèle et redynamisent la rue », se réjouit Julien Duranceau.

Maison Julien se veut le lieu idéal pour les afterwork, où l'on peut grignoter - des tartines d'humus, de la burrata des Pouilles, des artichauts, des terrines - autour d'un verre de vin dans une ambiance calme mais très conviviale. La boutique a participé à la dernière édition de Bordeaux fête le vin et son propriétaire est très satisfait du succès remporté : « Nous avions jumelé le producteur qui nous fournit en fûts gras avec un vigneron de Pessac-Léognan. Les échanges avec les clients se sont très bien passés. »

Julien Duranceau a prévu d'organiser des soirées musicales et d'autres animations cet été au sein de son établissement.

Anna DAVID

(1) 35, rue Bouffard, à Bordeaux.

## La gastronomie solidaire

La cinquième édition bordelaise du Refuge Food Festival aura lieu du 6 au 10 juillet avec le concours de cinq adresses gourmandes.

Cette année, dix villes françaises accueillent le Refuge Food Festival : Marseille, Paris, Strasbourg, Lyon, Rennes, Lille, Dijon, Nantes, Montpellier et, bien sûr, Bordeaux. En Gironde, c'est l'association Marie-Curry qui porte le projet depuis 2020, avec l'association fondatrice Food Sweet Food, et qui accompagne les cuisiniers dans leurs projets tout au long de l'année.

L'objectif de cette initiative citoyenne est de « lutter contre les préjugés, permettre l'insertion professionnelle des réfugiés dans un secteur bouleversé par la crise sanitaire, et rassembler - enfin ! - autour de la table », précisent les organisateurs.

Pendant le Refuge Food Festival (RFF), qui se déroulera du 6 au 10 juillet prochains, cinq adresses bordelaises engagées partageront leurs fourneaux avec sept cuisiniers réfugiés en France pour créer ensemble des menus inédits et partager saveurs et savoir-faire. La carte de ces restaurants s'enrichira de plats tibétains, syriens ou iraniens. « Il s'agit d'un geste fort pour des restaurateurs qui rallument à peine leurs fourneaux », tiennent à rappeler les organisateurs.

Voici le programme : le 6 juillet, Les délices de Damas proposera un déjeuner et un



Le Refuge Food Festival revient en 2021.

dîner syrien par Fahren Dahi ; le 7 juillet, c'est chez le chef Julien Cruège qu'un dîner iranien sera concocté par Pavane Kamali et Julien Cruège ; le 8 juillet, le Prince noir accueillera un dîner iranien proposé par Maryam Kamali et le chef Vivien Durand ; le 9 juillet chez Gaïta, place à un dîner centrafricain réalisé par Natacha Ide Fatoumata et le chef Vivien Durand ; enfin, le 10 juillet, le Garage moderne accueillera la clôture de ce festival solidaire bordelais avec de la cuisine tibétaine et arménienne réalisée par Dorjee, Kunsang, Arthur Amiryan, Barnabé Pre et Frédéric Coiffé.

Les réservations se font directement auprès des restaurants. Tous les renseignements sur le RFF Bordeaux sont sur Facebook.

## Trois ans de plus pour F. Galland

Le nouveau conseil d'administration du groupe Logis Hôtels, réuni le 14 juin, a réélu le professionnel pour un second mandat.

Installé en Nouvelle-Aquitaine, l'hôtelier-restaurateur Fabrice Galland, membre du réseau depuis 1995 et président du groupe depuis mai 2016, entame une nouvelle mandature à la tête de Logis Hôtels. Après avoir largement contribué à la construction d'une chaîne qui se veut « durable » et en affirmant son engagement social et environnemental, Fabrice Galland, accompagné d'une solide équipe, s'attache désormais aux prochains défis que le groupe se lance. Parmi les principales problématiques à traiter : le recrutement - comment attirer les jeunes générations ? -, la formation et la marque employeur. Le plan stratégique 2021-2023 sera dévoilé en novembre prochain.

« Sur les trois prochaines années, nous comptons bien rester leader de l'hôtellerie indépendante en Europe, mais également poursuivre notre développement à l'international sur de nouveaux marchés comme le Québec ou la Chine par exemple », déclare Fabrice Galland. La RSE - responsa-



Fabrice Galland, président du groupe Logis Hôtels.

bilité sociétale des entreprises - sera également au cœur de notre stratégie et nous accompagnerons nos hôteliers dans leur transition écologique afin de répondre ensemble à la demande croissante de nos clients d'une hôtellerie plus responsable. Nous voulons également continuer à mettre en avant nos offres de restauration qui, dans la lignée de notre démarche RSE, privilégient les circuits courts et les produits de qualité sur tout le territoire. Enfin, notre ambition est également de devenir d'ici 2023 le premier réseau de coworking

en Europe. »

Le nouveau conseil d'administration est composé de dix hôteliers du groupe, dont Alain Bekaert (Corrèze), vice-président du groupe Logis Hôtels, et d'un OVTEG, Organisme à vocation touristique ou économique général.

Logis Hôtels, qui se présente comme « créateur d'expériences de séjours et de gastronomie » depuis 70 ans, est la première chaîne de restaurateurs-hôteliers indépendants en Europe avec 2.300 hôtels

répartis dans huit pays et six marques : Logis d'Exception, Châteaux & Demeures, Logis Hôtels, Auberges de Pays, Citotel et Urban Style. Malgré un contexte très compliqué pour le secteur de l'hôtellerie-restauration, 57 établissements ont rejoint le groupe en 2020.

Le groupe a donc poursuivi le déploiement d'une stratégie RSE et mis en place de nouveaux services, dont la Logis Académie, une plateforme de e-learning à destination des propriétaires et des salariés des établissements, ou encore jobs.logishotels.com, un nouveau site de recrutement avec plus de 3.000 candidatures reçues depuis le lancement, en septembre 2020.

Entre 2017 et 2019, le chiffre d'affaires grand public avait connu une hausse de 21 %. Son programme de fidélité, Fidélité Étik, affiche un CA de plus de 78 millions d'euros (+ 8 %) et plus de 300.000 porteurs de carte, soit une augmentation de 100.000 personnes.

AD.

## Un guide très futé

Après des mois sans pouvoir voyager, l'envie de repartir est plus importante que jamais. Pour les visiteurs qui souhaitent (re)découvrir la Gironde, la nouvelle édition du Petit Futé 2021-2022 apporte toutes les informations et idées pour mieux la sillonner.

La nouvelle formule, revue et corrigée, se veut à mi-chemin « entre le guide et le magazine ». Mais le Petit Futé conserve ses « fondamentaux » en suivant quatre axes principaux : inspirer, découvrir, vivre et organiser son voyage. L'ambition est, comme d'habitude, de partager des bons plans et des coups de cœur aussi bien en matière d'hébergement (par exemple avec La maison du douanier, à Saint-Christoly-Médoc) que de gastronomie (avec notamment Le Bistrot du Gabriel, à Bordeaux), d'activités à faire ou de sites à visiter (comme les grottes d'huîtres fossiles, à Sainte-Croix-du-Mont, et les dunes et marais d'Hourtin, entre autres).

Des idées de séjour sont proposées autour de thématiques comme le vélo ou de territoires comme l'Entre-

deux-Mers.

Pour s'intégrer « parfaitement » dans l'ambiance Sud-Ouest, une douzaine de mots-clés comme « gascé », « angré », « chocolatine » ou encore « bordeluche » sont expliqués en début du guide.

La grande nouveauté cette année, c'est que cet outil devient multisupport et interactif grâce à des pictos présents tout au long du guide. Il suffit de taper petitfute.app dans le navigateur de votre smartphone pour pouvoir ensuite prendre une photo de la page où il y a un picto. Cela permet d'accéder à des vidéos, des playlists, des galeries de photos qui fournissent des infos complémentaires. On peut aussi scanner le QR code du guide sans passer par l'appli.

L'équipe bordelaise du Petit Futé partage régulièrement ses coups de cœur et ses bons plans sur les réseaux sociaux afin de garder le lien avec sa communauté qui ne cesse de s'étoffer...

Anna DAVID

399 pages. Version numérique offerte avec la version print (8,95 €). La version numérique (4,99 €) est disponible sur le site <https://boutique.petitfute.com>.