

GUIDE MICHELIN

LES NOUVELLES ETOILES DE BORDEAUX



Trois restaurants font leur entrée dans la liste des premiers étoilés au Guide Michelin :

Le Gabriel et son chef François Adamsky (Place de la Bourse, Bordeaux) ; **Le Pressoir d'Argent** et son chef Pascal Nibaudeau (The Regent Grand Hôtel, Bordeaux) ainsi que **La Grand' Vigne** et son chef Nicolas Masse aux Sources de Caudalie (à Martillac près de Bordeaux).

Avec un total à ce jour de quatre établissements étoilés intra-muros (Le Chapon Fin, Le Pavillon des Boulevards, Le Gabriel et le Pressoir d'Argent) et quatre autres dans son agglomération (Le Saint-James, La Cape, Le Prince Noir et La Grand'Vigne), Bordeaux se réjouit de cette nouvelle reconnaissance de sa gastronomie.

« Grâce à ces nouveaux jeunes talents, Bordeaux affirme la grande qualité de sa gastronomie. C'est un atout supplémentaire qui se conjugue merveilleusement au vin et au patrimoine » déclare **Stephan DELAUX, Président de l'Office de Tourisme de Bordeaux.**

POUR VENIR A BORDEAUX – LE FORFAIT BORDEAUX DECOUVERTE !

Pour découvrir Bordeaux sous les quatre saisons, l'Office de Tourisme propose un forfait 3 jours/2 nuits en chambre double dans un hôtel deux, trois, quatre étoiles, quatre étoiles luxe ou cinq étoiles incluant :

- une visite de ville et une visite de vignoble avec dégustation,
- une carte d'accès gratuit aux principaux monuments et musées de la ville,
- une carte de circulation gratuite de cinq voyages pour les transports urbains,
- une bouteille de vin remise par chambre d'hôtel,
- une coupe de champagne offerte par personne au Casino Théâtre Barrière de Bordeaux-Lac,
- des tarifs préférentiels en option au parking de la Bourse en centre ville.

Prix par personne: 100€ en hôtel deux étoiles, 138€ en hôtel trois étoiles, 211€ en hôtel quatre étoiles, 315€ en hôtel quatre étoiles de luxe et 240€ en cinq étoiles.

Information et réservation sur
www.bordeaux-tourisme.com

Bientôt !
Bordeaux Fête le Vin
24 – 27 Juin 2010
www.bordeaux-fete-le-vin.com