

produits phares du Sud-Ouest, l'huître de Noël (lire ci-dessous).

Afin de profiter des dégustations durant les trois jours au Hangar 14, au Palais de la Bourse (Soupes, Afamés, bar à vin) et à la RockSchool Barbey, un dispositif de jetons a été mis en place. Les visiteurs pourront se procurer cette monnaie unique sur les différents sites de la manifestation (1 jeton = 2 euros).

À VOIR, À FAIRE

12 heures à 20 heures : Au hangar 14 : le marché des producteurs. Et sur la terrasse du Grand Hôtel : le marché des producteurs locaux.

12 h 45 : Au hangar 14 : inauguration de Bordeaux S.O Good.

14 h 30-17 heures : Au hangar 14 : ateliers Cuisine et santé autour des questions de la prévention des maladies en lien avec l'alimentation. Accès libre, places limitées.

16 heures : Le musée des Beaux-Arts à Bordeaux propose une visite inédite sur le thème de la gastronomie à travers les œuvres de la collection permanente. Sur réservation à l'accueil.

18 h 30 : Au palais de la Bourse. Table ronde « La Gastronomie comme langage universel ». Introduction par Michel Onfray, philosophe et fondateur de l'université populaire du goût d'Argentan. Avec Michel Guérard, chef triplement étoilé, Xavier Darcos, membre de l'Académie française et du Club des Cent, Bernard De Montferriand, ancien ambassadeur de France et président du Frac Aquitaine, et Alain Juppé, maire de Bordeaux. Accès libre. Places limitées

En raison des récents événements, les organisateurs de Bordeaux S.O Good ont décidé d'annuler la soirée de clôture de dimanche. Imaginée en partenariat avec Musiques de Nuit-Le Rocher de Palmer, cette « Musicocina » devait faire la part belle à la musique et à la gastronomie. Le reste du programme est inchangé.



Stéphane Carrade. PHOTO P. TARISS

19 heures : Au Palais de la Bourse : « L'huître au Palais ». Dégustation d'huîtres auprès des producteurs. Lire ci-contre.

12 heures : Dans les écoles et les Ehpad : Stéphane Carrade, le chef du Petit Commerce, a travaillé avec les équipes du syndicat intercommunal Bordeaux et Mégnac pour servir un repas de fête à plus de 24 000 convives ce midi.

Enfin, les commerçants et artisans du centre-ville de Bordeaux et du Quai des marques seront mobilisés durant l'événement pour faire vivre l'esprit S.O Good dans leurs boutiques.

Depuis, j'aime la cuisine écrite au féminin, empreinte de générosité.

Si on n'a pas été éduqué au goût dès l'enfance, peut-on rattraper son retard ?

On peut s'intéresser à tout moment à la cuisine, comme à la musique ou à la peinture. C'est un art et comme tous les arts, le moment de le croiser est toujours le bon. Et si on n'a pas

Inverser la tendance ne relève-t-il pas de choix économiques et politiques ?

Les industriels agro-alimentaires ont une grande peur d'inverser cette tendance, par peur de perdre de gros marchés. J'essaye depuis très longtemps de les convaincre, de prendre le risque mais... J'ai travaillé pendant 27 ans avec Nestlé : ce sont des gens sérieux mais c'est difficile.

gout, c'est un épicurien à sa manière. Je crois que nous allons avoir beaucoup de choses à nous dire sur cet art de vivre commun, cet espace de partage qu'est la cuisine.

Comment s'appelait votre grand-mère ?

Aimée...

Aujourd'hui à 18 h 30. Palais de la Bourse.

Du 18 novembre
au 23 décembre 2015



himolla
Quality made in Germany

POUR L'ACHAT D'UN FAUTEUIL ÉLECTRIQUE ET POUR

1€⁺
de

UNE **BATTERIE**
AVEC CHARGEUR
OFFERTE**



www.himolla.fr

 **monsieur
meuble**

BIGANOS
CC Auchan
(à côté Maison
de la Literie et But)

MÉRIGNAC
sortie 10
Village du Meuble
Av. Jean-Perrin

HomeSalons

BORDEAUX-LAC
Zone Aliénor-d'Aquitaine
(à côté de Poltronsofa)

62161430 JEB 06/19/12