

Le BORDELAIS

Bonjour à tous,

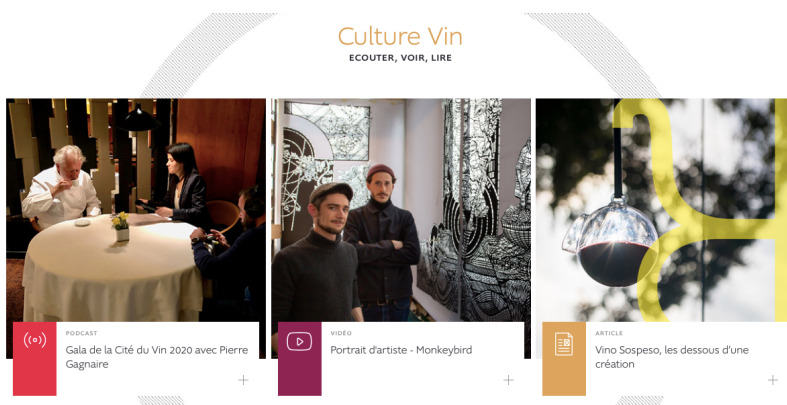
Profitons de ces temps inédits pour nous aussi sortir du cadre. Vous trouverez ici un peu de culture, puis un peu d'autonomie.



Tout d'abord, la Cité du Vin met à disposition, **en accès libre et totalement gratuit**, une bibliothèque de **contenus audios et vidéos** : entretiens avec personnalités du monde du vin, retour en images sur les événements de la Cité ... L'occasion pour vous de découvrir ce qui se trame dans ce nouveau musée des vins du Monde depuis votre canapé ! Profitez-en c'est exceptionnel, en temps normal ces documents ne sont pas accès libre.

- Cliquez [ici](#) ou sur le lien ci-dessous :

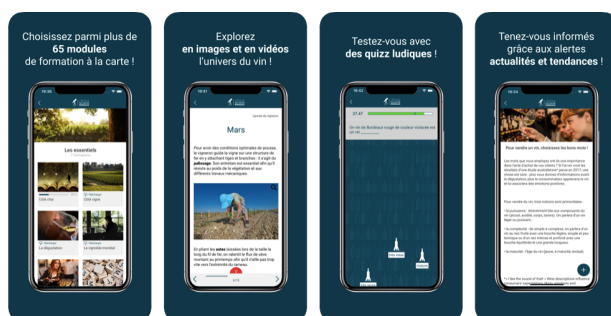
https://www.laciteduvin.com/fr/mediatheque?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Fermeture



Et concernant le Bordelais, vous pouvez améliorer et tester vos connaissances grâce à cette application : **OenoBordeaux**. C'est téléchargeable depuis vos PC, Mac ou téléphones via App store ou Google play. C'est bien fait, tout seul ou en famille.

- Cliquez [ici](#) ou sur le lien ci-dessous :

<https://www.ecoleduvindebordeaux.com/oenobordeaux-lexpertise-a-portee-de-vos-mains-2/>



Le MENU

Concernant le menu régional, c'est celui de La Grande Maison de Bernard Magrez. Le Chef Pierre Gagnaire à la barre, accompagné de Jean-Denis Le Bras, dirigent le restaurant, l'un des rares à avoir obtenu 2 étoiles dès sa première année !

« *Un cadre élégant et raffiné, une équipe chaleureuse, des produits locaux d'une grande qualité, je suis un cuisinier heureux d'être à Bordeaux.* »

Pierre Gagnaire.



À vous de retrouver les produits Aquitains, côté Mer ou côté Terre ...

➤ Un peu d'aide en cliquant [ici](#) ou sur le lien ci-dessous :

<https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr>