



ELLE BORDEAUX

LE BUZZ DE LA SEMAINE

PAR ANNE-FLORE GASPAR-LOLLIOT

ARTY NASTI

L'Institut culturel Bernard Magrez consacre sa toute nouvelle expo à l'artiste Nasti, installé à Bordeaux depuis deux ans. Cette expo monographique, intitulée « Système », mettra à l'honneur les œuvres picturales, pochoirs et installations de ce jeune street artist surdoué. À admirer jusqu'au 27 janvier, au Pavillon La Boétie.
16, rue de Tivoli, Bordeaux.
Tél. : 05 56 81 72 77.
institut-bernard-magrez.com



PARFUM DE NICHE

Pas ce soir, Wood Jasmin, Tubéreuse Impériale... On peut enfin découvrir les parfums BDK du créateur David Benedek chez le Nez insurgé. Deux nouveautés : l'hespéridé Crème de Cuir (170 €

les 100 ml) et l'ambré fruité Rouge Smoking (150 € les 100 ml).

32, rue du Pas-Saint-Georges, Bordeaux.
Tél. : 09 81 25 63 18. bdkparfums.com

ET AUSSI...

ON FAIT UNE FLEUR À NOS ENFANTS EN FÊTANT LEUR ANNIVERSAIRE À LA JARDINERIE TRUFFAUT DE MÉRIGNAC, QUI ORGANISE DES GOÛTERS POUR LES PLUS DE 5 ANS LES MERCREDIS ET SAMEDIS (1 H 30 D'ATELIERS CRÉATIFS ET D'ANIMATIONS, 15 €/ENFANT).
Tél. : 05 56 12 91 00.



DE NOUVEAUX HORIZONS

On profite de l'hiver pour changer d'air avec les nouvelles destinations au départ de l'aéroport de Bordeaux-Mérignac : Manchester et Essaouira avec Easyjet, Malaga avec Vueling et également Valence, opérée par Ryanair les mercredis et samedis. Vite, on s'envole !
visitvalencia.com



DRIVE FROMAGER

Tentation Fromage vient de lancer un service inédit de Click and Collect chez ses crémiers partenaires dans six villes françaises, dont Bordeaux ! C'est tout simple : on fait son choix parmi plus de 1 500 références de fromages, on passe sa commande en ligne, on la récupère chez son fromager (Chez François)... et c'est tout ! Parfait pour éviter de (trop) courir durant les fêtes de fin d'année.
Chez François, 27, rue Edmond-Costedoat, Bordeaux.
tentationfromage.fr



TABLE GREEN

Casa Gaia, c'est le tout nouveau restaurant en circuit court des Chartrons. Depuis mi-octobre, on y déjeune ou on y dîne d'une cuisine de saison faite à partir de produits locaux et bio cuisinés au feu de bois, sur place ou à emporter. Mais on peut aussi y rencontrer des acteurs de l'agriculture locale en transition

à travers des soirées dédiées : recyclage des déchets, compost urbain, adhésion au réseau Ernest, Planet Oui pour l'électricité verte... ■
Casa Gaia, 16 bis, rue Latour, Bordeaux. Tél. : 05 56 52 87 21. casagaia.fr