

Croisière sur la Gironde et la Garonne



FORMALITÉS

Carte nationale d'identité en cours de validité.



POURBOIRE

Il est d'usage de laisser environ 2 € par jour et par personne pour les guides et chauffeurs. Cette somme dépend de votre satisfaction des services rendus. Un pourboire est avant tout une récompense.



GÉOGRAPHIE

L'Aquitaine (Aquitània en occitan, Akitania en basque, Aguiène en poitevin-saintongeais) est une région historique et administrative du Sud-Ouest de la France. Elle comprend cinq départements : la Dordogne, la Gironde, les Landes, le Lot-et-Garonne et les Pyrénées-Atlantiques. Son chef-lieu, Bordeaux, en est aussi la plus grande ville. Ses habitants sont les Aquitains.

Avec ses 41 309 km², l'Aquitaine est la troisième région française par sa superficie et correspond ainsi à 8% du territoire national. Région méridionale éloignée de Paris cernée par la chaîne des Pyrénées, le Massif central et l'océan Atlantique, elle correspond, sur le plan physique, au vaste bassin sédimentaire du Sud-ouest. Au nord, Dordogne et Garonne drainent le vignoble bordelais et les départements de Dordogne, Gironde et Lot-et-Garonne.

Au centre, se déploient les Landes de Gascogne, territoire naturel débordant au delà des marges du département des Landes proprement dit. Au Sud sur le piémont pyrénéen, le département des Pyrénées-Atlantiques, rassemble Pays basque et Béarn.

L'ESTUAIRE DE LA GIRONDE

L'estuaire de la Gironde, est un estuaire du Sud-Est de la France dont les eaux baignent deux régions : l'Aquitaine (département de la Gironde avec Blayais sur la rive droite et Médoc sur la rive gauche) et le Poitou-Charentes (Charente-Maritime, avec la Haute-Saintonge et le Royannais, sur la rive droite).

La Gironde est l'estuaire commun de deux fleuves : la Garonne et la Dordogne, qui joignent leur cours au bec d'Ambès. Il a donné son nom au département de la Gironde.

Cet estuaire long de 75 kilomètres et large de 12 kilomètres à son embouchure est le plus vaste d'Europe occidentale, couvrant une superficie de 635 km².

L'estuaire de la Gironde a une histoire riche grâce à l'importance du commerce maritime qui s'est beaucoup développé. L'influence du port de Bordeaux fut pendant longtemps avérée et attirait de nombreux bateaux. Aujourd'hui encore, la Gironde permet le passage de nombreux navires dont l'immense navire servant de transporteur aux ailes de l'Airbus A380.

La Gironde et ses rives détiennent un patrimoine culturel important. Les paysages sont variés et les traditions encore vivantes grâce notamment à la pêche. D'autres économies sont présentes dans cet estuaire comme l'économie pétrolière ou électrique avec les dépôts de pétrole du bec d'Ambès ou la centrale nucléaire du Blayais.

BORDEAUX

Bordeaux est une commune du Sud-Ouest de la France, préfecture du département de la Gironde et chef-lieu de la région d'Aquitaine. Ses habitants sont appelés les Bordelais et les Bordelaises. Capitale de l'ancienne Guyenne (le Nord de l'Aquitaine actuelle), Bordeaux fait partie de la Gascogne et est située en bordure des Landes de Gascogne.

En 1957, Bordeaux est récompensée du prix de l'Europe, conjointement avec Turin.

La commune compte 239 157 habitants (recensement 2010), ce qui en fait la neuvième commune de France par sa population. La population de Bordeaux intra-muros reste relativement faible comparée à son agglomération puisqu'en 2008, 28,3 % des habitants de l'agglomération vivaient dans Bordeaux contre 45,3 % en 1968. Cela s'explique par la faible superficie de la ville et par l'attractivité des communes de banlieue comme Mérignac ou Pessac par exemple qui comptent chacune environ 60 000 habitants. Par contre, l'agglomération bordelaise compte 843 425 habitants tandis que son aire urbaine, la sixième la plus peuplée de France, compte 1 127 776 habitants.

Bordeaux est souvent qualifiée de « perle d'Aquitaine », mais elle traîne encore aujourd'hui le surnom de « belle endormie » en référence à son centre-ville historique et à ses monuments qui n'étaient, auparavant, pas suffisamment mis en valeur. Pourtant, Bordeaux s'est « réveillée » depuis maintenant plusieurs années et, en juin 2007, une partie de la ville, le port de la Lune, a été classée au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco pour l'ensemble urbain exceptionnel qu'elle représente. La ville est connue dans le monde entier pour son vignoble, surtout depuis le 18^{ème} siècle, qui fut un véritable âge d'or.

Une partie de la ville, le Port de la Lune, est classée depuis juin 2007 au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO pour l'ensemble urbain exceptionnel qu'il représente.

Bordeaux est considérée par beaucoup comme la capitale mondiale du vin. À proximité de Bordeaux, un vignoble important produit de nombreux vins, dont certains parmi les plus prestigieux du monde, collectivement désignés sous le terme de vins de Bordeaux, ou simplement de bordeaux. Il y a autour de Bordeaux 14 000 producteurs de vin, 117 514 hectares de vigne, 400 négociants et un chiffre d'affaires de 14,5 milliards d'euros. La production annuelle est de 700 millions de bouteilles, vins de consommation courante et vins de qualité supérieure confondus.

Ce sont des vins blancs ou rouges, ces derniers sont à l'origine de la couleur bordeaux. Les vins rouges sont généralement produits à partir de cépages Cabernet-sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot, Malbec, et de moins en moins fréquemment de Carménère. Les vins blancs sont produits à partir de cépages Sauvignon blanc, Sémillon et Muscadelle.

PAUILLAC

Située à mi-chemin entre Bordeaux et la Pointe de Grave, Pauillac s'étire le long du plus vaste estuaire d'Europe, la Gironde.

Capitale indiscutée du Médoc viticole avec 18 Crus Classés en 1855, dont 3 premiers (les châteaux Lafite-Rothschild, Latour et Mouton-Rothschild), à quelques minutes des stations balnéaires de l'océan Atlantique, Pauillac possède aussi un port équipé aujourd'hui pour la navigation de plaisance. Sur les quais, on déguste les spécialités du pays, vins, agneau et crevettes de l'estuaire. On aperçoit au loin les cabanes de pêche appelées « carrelets », posées sur la berge comme de grands échassiers. Sur l'autre rive de la Gironde, à 15 km au sud-est de Pauillac se dresse la citadelle de Blaye construite sur ordre de Louis XIV pour protéger Bordeaux.

ROUTE DE LA CORNICHE

Longeant l'Estuaire entre Bourg et Blaye, cette petite route anciennement appelée « route des Capitaines » est un ravissement. Etroite et pittoresque, elle longe la Dordogne pour ensuite dévoiler la formation de l'estuaire de la Gironde. Des lieux dits aux noms pittoresques (Pain de sucre, Marmisson, Roque de Thau) dévoilent successivement des cabanes à carrelets, des maisons de pêcheurs et des maisons troglodytiques des 15^{ème} et 17^{ème} siècles nichées dans des falaises calcaires. Epousant l'Estuaire, de jolis jardins où s'épanouissent lauriers roses, palmiers et bananiers complètent ce cadre enchanteur.

BLAYE

La commune de Blaye se situe dans la partie septentrionale du département de la Gironde, sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde. Capitale du Blayais, la ville est réputée pour ses vignobles s'étendant sur près de 6 000 hectares. Ancienne place-forte militaire chargée de préserver la sécurité du port de Bordeaux, Blaye abrite une citadelle du 12^{ème} siècle, œuvre de l'ingénieur militaire Vauban. Récemment inscrite au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, la citadelle de Blaye est un des éléments majeurs du paysage urbain. Ce complexe militaire de 38 hectares doit son existence à la volonté du roi Louis XIV d'établir un solide « verrou » sur l'estuaire de la Gironde afin de garantir la sécurité du port de Bordeaux. Édifiée entre 1685 et 1689 par Vauban, en collaboration avec l'architecte militaire François Ferry, la place-forte devient la composante principale d'un triptyque défensif intégrant également le fort Paté, sur l'île du même nom, et le fort-Médoc, sur la rive gauche de l'estuaire.

CADILLAC

Cadillac est une commune du sud-ouest de la France, située dans le département de la Gironde. Ses habitants sont appelés les Cadillacais. Bastide située sur la rive droite (nord) de la Garonne, la commune se trouve à 34 km au sud-est de Bordeaux, chef-lieu du département et à 13 km au nord-ouest de Langon, chef-lieu d'arrondissement.

Situé dans une région viticole bénéficiant d'un label (Bordeaux AOC), le vignoble de Cadillac produit un vin réputé. Théâtre d'une riche histoire depuis le 13^{ème} siècle, Cadillac a récemment rendu hommage à un enfant du pays, le bienheureux Jean-Joseph Lataste (1832-1869), prêtre dominicains fondateur des Sœurs dominicaines de Béthanie, béatifié le 3 juin 2012 par le pape Benoît XVI.

LIBOURNE

Libourne est une commune du sud-ouest de la France. Cette ancienne bastide fondée au 13^{ème} siècle par Roger de Leyburn (ou de Leybourne), est aujourd'hui la principale ville du nord du département. Forte de 23 830 habitants (en 2009), au cœur d'une agglomération de 36 150 habitants, elle s'inscrit dans l'axe Arcachon-Bordeaux-Libourne, aire métropolitaine concentrant près de 1 250 000 habitants. Ses habitants sont appelés les Libournais.

La cité, qui s'est développée au confluent de l'Isle et de la Dordogne, au centre d'une riche région viticole, est dès l'origine un port important par où transitent des marchandises en provenance de toute l'Europe. Longtemps deuxième ville du nord de la Guyenne après Bordeaux, elle entretient avec cette dernière des rapports ambivalents : « filleule » de la capitale aquitaine durant le court règne du Prince noir, elle est aussi sa rivale en matière de commerce ou de

fiscalité. Importante ville de garnison (elle abritera notamment plusieurs régiments de cavalerie et d'infanterie, ainsi que l'école nationale des officiers de réserve de santé) jusqu'à une date assez récente, elle est aujourd'hui un pôle économique et commercial rayonnant sur le nord du département, fortement influencé par une agglomération bordelaise en constante progression. Libourne compte également sur un patrimoine monumental varié : pont de pierre, église Saint-Jean, tour du Grand Port, hôtel de ville, immeubles à arcades de la place royale, témoignent ainsi de la prospérité de la ville au cours des siècles.

SAINT-ÉMILION

Saint-Emilion, situé à 35 km au Nord-Est de Bordeaux, entre Libourne et Castillon-la-Bataille, se dresse fièrement sur le coteau nord de la vallée de la Dordogne.

Construite en amphithéâtre, la ville vous charme dès que vous apercevez la pointe de son clocher. Saint-Emilion, son vignoble et son paysage sont inscrits au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO. Saint-Emilion est curieuse par son site, son vignoble, ses Grands Crus et son chapelet de Monuments Historiques.

Le territoire de la commune s'étend sur 27 km². Véritable musée à ciel ouvert, la ville de Saint-Emilion étonne. Sa tradition troglodyte est sans doute la plus saisissante : une église monolithe unique au monde, plus de 70 hectares de galeries souterraines creusées dans la roche calcaire. Le village fortifié est construit en amphithéâtre dans une combe calcaire. Son altitude est de 76 mètres. Le plateau karstique dans lequel est située cette combe culmine à 100 mètres d'altitude. C'est sur ce plateau et sur les coteaux qui le bordent, que furent plantés les premiers ceps de vigne qui devaient, au cours des siècles, donner le vignoble et le vin prestigieux que l'on connaît aujourd'hui.

Saint-Emilion, du nom du moine qui vint s'installer dans une grotte, en ermite, au 8^{ème} siècle. Vue générale du village, entouré des célèbres et prestigieux vignobles. C'est l'un des villages les plus riches en monuments historiques, de tous les villages de France. On y trouve notamment, une église monolithe (d'une seule pierre), réalisée du 9^{ème} siècle au 12^{ème} siècle, la plus importante d'Europe. Au regard de son histoire et de son patrimoine architectural, le fait d'être aussi, la ville emblématique des vins de grands crus, dans le monde entier, est presque anecdotique, même si le vin est désormais omniprésent à Saint-Emilion, ce qui au demeurant (surtout après avoir goûté) est tout à fait justifié et fort mérité.

L'ermitage de Saint-Emilion, l'Eglise Monolithe (et son clocher) creusée dans le rocher, unique en Europe par ses dimensions, les Catacombes, l'Eglise Collégiale, les Chapelles, les Cloîtres, les vestiges de nombreux bâtiments conventuels, les remparts, la Tour du Château du Roy, les anciennes carrières souterraines désaffectées ou transformées en caves pour le vieillissement du vin, composent le paysage médiéval de cette Cité guerrière et religieuse. Les vins prestigieux, les macarons toujours fabriqués selon la recette des Ursulines, religieuses établies au 17^{ème} siècle à Saint-Emilion, sont les spécialités d'une gastronomie régionale riche.



GASTRONOMIE

Dans le sud-ouest, l'art de la table est aussi un art de vivre. En gironde, région qui bénéficie d'un climat idéal pour la production des grands vins qui font la réputation du bordelais, la richesse et la noblesse des spécialités culinaires sont associées à la dégustation du vin. **Outre la culture de la vigne, la région est également connue pour ses produits comme l'asperge ou le cèpe de bordeaux, ainsi que les huîtres ou encore le bœuf de Bazas et le mouton de Pauillac.**

Voici quelques spécialités de la région :

Agneau de lait de Pauillac : issu d'une tradition pastorale ancienne, inimitable pour son goût subtil mais difficile à se procurer.

Alose : poisson migrateur qui grandit dans l'océan, de plus en plus rare, est pêché au printemps; un régal quand il est grillé aux sarments de vignes.

Anguille : la Fricassée d'anguilles à l'ail et au persil est un régal pour les gourmets.

Asperges : les délicieuses asperges mauves du Blayais qui bénéficient d'un terroir de sable riche en matière organique.

Bichette : les bichettes sont des petites crevettes blanches pêchées dans l'estuaire de la gironde ; parfumées à l'anis lors de la cuisson, elles sont à la fois croquantes et tendres.

Boeuf de Bazas : race de boeuf ayant une chair onctueuse avec un goût subtil de noisette, et délicatement pigmentée de gras ; le bœuf de Bazas bénéficie d'une Indication Géographique

Protégée, ce qui implique qu'il est élevé dans une zone géographique précise.
Bouchon de Bordeaux : friandise locale ayant la forme d'un bouchon, à base de pâte d'amande truffée de raisins cuits dans la Fine de Bordeaux.

Cannelé : la cannelé de bordeaux est un petit gâteau à pâte cuite qui allie vanille et rhum, à la fois moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur.

Caviar : produit qui avait disparu avec l'extinction des esturgeons sauvage, la production s'est à nouveau développée ces dernières années avec des poissons d'élevage originaires de Sibérie ; le caviar de Gironde est maintenant réputé dans le monde entier.

Cèpe : champignon à saveur de noisette, les Cèpes de Gironde sont réputés dans le monde entier ; délicieux poêlés à l'ail et au persil, ils peuvent également se conserver séchés.

Chapon : le Chapon de Grignols est une grande spécialité de Gironde ; il est engraisé à l'ancienne au grain, au pain et au lait, ce qui lui donne une chair particulièrement savoureuse. Il existe une Confrérie qui défend ce produit noble et de qualité.

Entrecôte à la Bordelaise : entrecôte de bœuf grillée sur des sarment de vignes et nappée d'une sauce à base d'échalotes et de vin rouge, idéalement accompagnée d'une poêlée de cèpes de Bordeaux.

Fine de Bordeaux : eau-de-vie d'une grande finesse, de couleur plus ou moins ambrée, obtenue par la distillation de vins blancs.

Gratton de Lormont : terrine goûteuse et épicée, préparée avec des dés de lard, des morceaux de jambon et d'épaule de porc frais. Cette préparation qui nécessite une dizaine d'heures de cuisson est consommée froide en entrée.

Grenier Médocain : charcuterie régionale du Médoc qui ressemble à l'andouillette, est à base de panse de porc, d'ail et d'épices ; bien relevé, se déguste froid à l'apéritif ou en entrée.

Huître : l'ostréiculture arcachonnaise a commencé au moyen-âge ; les huîtres du Bassin d'Arcachon, à la saveur plus ou moins prononcée d'iode et de sel apportés par l'océan, peuvent se consommer nature ou être cuisinées.

Lamproie : poisson de rivière qui ressemble à une anguille et qui peut mesurer jusqu'à 1 mètre; la « lamproie à la bordelaise » est cuite à la façon d'un civet, dans son sang mélangé à un vin rouge corsé, et est accompagnée d'une fondue de poireaux. Les plus gourmands ajoute une pointe de chocolat noir.

Macaron : le Macaron de Saint-Émilion est une gourmandise sucrée à base d'amandes pilées et de blancs d'œufs dont la recette a été créée au 17^{ème} siècle par une religieuse dans un couvent de Saint-Emilion.

Pibale : également appelées civelles, les pibales sont des alevins d'anguille ; simplement frites ou sautées à l'ail c'est aujourd'hui un met de luxe qui était autrefois le « plat du pauvre ».

Pomme de terre : les délicieuses pommes de terre d'Eysines qui sont promues par « La Confrérie de la Pomme de terre d'Eysines » qui organise de nombreuses réunions conviviales et festives.

Sarments du Médoc : fines brindilles de chocolat, noir ou au lait, ressemblant aux sarments de vigne.

Tricandille : les tricandilles sont des tripes de porc coupées en lamelles, grillées sur un feu de sarments puis relevées d'ail et de persil ; le « casse-croûte » des vigneron.