



La plus ÉLÉGANTE

Face au bassin d'Arcachon, **Le Bérive**, à l'Anderenis Hôtel, est l'adresse idéale pour un verre au coucher du soleil. Version classique, sans alcool, ou signature, les cocktails sont élaborés à partir de produits locaux et font écho aux saveurs réunionnaises, dont la famille de Laurent Noiret, le propriétaire des lieux, est originaire. Mention spéciale au punch (rhum arrangé banane flambée, orange, ananas et sirop de sureau).
9, bd. de la Plage, Andernis-les-Bains (33). Tél. : 05 24 18 00 49.
landerenis.com

La plus DÉPAYSANTE

Clément et Dhélia Cétran, triples champions du monde de surf tandem, sont revenus poser leurs valises à Biscarosse, ville natale de Clément. Ils y ont ouvert **Surf Palace**, bar, resto et concept store. À la carte, les neuf cocktails portent les noms évocateurs de Sound of Paradise ou Hawaiian Shadow, et ont été conçus par Vincent Laumonerie, mixologue. La nouveauté ? Les cocktails pression à la tireuse ! Idéal pour les soirées à thème du vendredi soir...
7, rue de la Garole, Biscarosse (40). Tél. : 09 51 80 84 50. surfpalacebiscarosse.com.

La plus CULTÉ

Difficile pour tout amateur de cocktails de passer par Bordeaux sans faire un arrêt chez **Symbiose**. Ce bar a été ouvert il y a quelques années par des passionnés, et a depuis été auréolé de nombreuses récompenses. Du cola au kéfir en passant par les herbes aromatiques (cultivées en permaculture dans le jardin du restaurant), tout ou presque est fait maison. Les alcools sont sélectionnés avec le plus grand soin, localement quand c'est possible. Notre recette préférée ? Le Strawberry Field, au sirop de fraises et fruits rouges, gin, chartreuse jaune et kombucha au jasmin.
4, quai des Chartrons, Bordeaux (33). Tél. : 05 56 23 67 15.
symbiose-bordeaux.com

Sortir COCKTAIL TIME

Notre sélection d'adresses pour siroter
de savoureux breuvages ●

PAR COLINE DE SILANS

La plus POINTUE

Après s'être respectivement formés en mixologie et en restauration à Paris, Tristan Rainteau et Jeanne Alméras ont mis les voiles, direction l'île de Ré. Leur **Method** est simple : de bonnes petites assiettes à partager le soir, des vins vivants mais, surtout, une sélection minutieuse de spiritueux d'artisans. Calvados de Christian Drouin, armagnac du Château Laballe, gin de la microdistillerie Audemus Spirits... Ces trouvailles s'assemblent en de savoureux cocktails. Dernière création en date ? Le Charlie Chaplin, à l'armagnac, gin macéré aux prunelles, abricot et citron vert.
21 bis, avenue Le Mail, La Couarde-sur-Mer (17).
Tél. : 06 11 20 92 30. À suivre sur Facebook et Instagram.

La plus DÉLICATE

Tout juste rénové, l'**hôtel Saint-Julien**, à Biarritz, accueille clients et résidents autour d'un bar élégant, sur sa belle terrasse pavée. La carte des cocktails est orchestrée par Jérémy Lauilhé, Meilleur ouvrier de France barman 2023, et cela se sent ! En fin connaisseur, le jeune mixologue compose de délicats cocktails signature à partir de produits de saison, et revisite aussi quelques classiques, comme les gin tonics. La maison a même créé son propre gin, en partenariat avec la distillerie engagée Baccae ! ●
20, avenue Carnot, Biarritz (64).
Tél. : 05 59 24 20 39.
hotel-saint-julien-biarritz.fr