



**APRÈS UNE TRÈS BELLE SAISON,  
NOTRE GAZETTE N°2  
BAT SON PLEIN DE NOUVEAUTÉS.  
Un lieu en évolution perpétuelle**

« *Il n'existe rien de constant si ce n'est le changement.* »  
disait Bouddha

**Le Résinier** est soumis à cette loi universelle sans pour autant la subir passivement et y perdre son âme.

Avec la volonté toujours solidement ancrée d'être **un lieu de convivialité, de partage et de gourmandise**, il n'en finit pas de se réinventer.

A commencer par la présentation officielle de la Belle Tchanquée dont les derniers travaux se sont terminés il n'y a pas si longtemps !

## Une invitation au voyage, au rêve et à la volupté

Dernier investissement du **Chef Christophe Bourrisoux** et de **Véronique**, la **Villa Tchanquée** assume avec brio un style Cap Ferret qui fait la part belle au bois, aux toits pagodes, aux matières et couleurs naturelles, à l'artisanat local...

Avec sa ligne élancée, la **Villa Tchanquée** est un petit joyau doté d'un écrin enchanteur : piscine à débordement, grandes coursives et terrasses, jardins potager et ornemental...

**Évasion assurée !**



## Les chambres de la Villa Tchanquée



Vous pourrez y venir en escale détente (ou plus si affinité), pour un week-end romantique ou pour passer un moment hors du temps dans une de ses trois chambres **Cabana** :

- **La Massaï** :

Tout droit inspirée d'un voyage en Tanzanie avec son couple de Massaï en bois ramené d'Afrique, ses tons chaleureux et matières naturelles (lin)...;

- **La Cap Ferret** :

Immersion dans l'art de vivre de notre presqu'île de renom, entre Bassin et océan, esprit bord de plage en plein centre-ville du Barp ;

- **La Tchanquée** :

Au premier étage de la villa, cette chambre de 45 m<sup>2</sup> avec une vue imprenable sur le clocher de la Paroisse St Jacques et sur les toits du Domaine, offre un panorama à couper le souffle.

**Le Résinier** proposera bientôt une offre « **week-end romantique** » (deux nuits) pour ces trois chambres d'exception !



« Nous tenons ici à rendre hommage et à exprimer notre gratitude à l'architecte défunt, **M. Allemand**, qui a su nous écouter et parfaire, avec cette villa, ce beau **Domaine** qu'est devenu **Le Résinier**.

Un **grand merci** aussi à :

- **Alexandre Labat et à toute son équipe** (de Langon) pour le travail remarquable et raffiné du bois qui sublime la **Villa Tchanquée**
- **Franck d'ABC Paysages** (de Mios) pour toutes les réalisations paysagères qui donnent un supplément d'âme au **Résinier**
- **Olivia Dupré** (Bordeaux) pour ses magnifiques créations de vitraux
- **So Piscine** pour une piscine à débordement d'exception

... et à tant d'autres qui ont contribué à cette très belle œuvre qu'est la **Villa Tchanquée** !

## Écoresponsabilité, les engagements du Résinier

À l'heure où nous sommes tous invités à repenser nos modes de vie pour réduire notre impact environnemental, **Le Résinier** prend **ses responsabilités** et vise une certaine **exemplarité**.

### L'EMPREINTE CARBONE DE NOS ASSIETTES

**Le Résinier** poursuit l'exigence, qui a toujours été la sienne, de travailler au maximum avec les **fournisseurs locaux** et les **produits de saison** afin de :

- **valoriser le savoir-faire et les spécialités gastronomiques** de notre région : asperges « **Lebourg** » à Cestas, les huîtres du **Bassin d'Arcachon**, le pain de chez « **O' Fournil** » à Salles, les légumes des « **Jardins de Samba** » à Mios, les canards et volailles « **De Saint Jouan** » dans les Landes, le fromage des **Pyrénées**... ;
- **limiter le transport, les suremballages** ainsi que le **gâchis de denrées alimentaires**.



Ainsi, s'approvisionner en circuits courts, acheter des produits frais et de saison, réduit considérablement **l'empreinte carbone de nos assiettes** et contribue à dynamiser notre **économie locale**.

### VALORISATION DE NOS BIODÉCHETS

Introduite en janvier 2023, l'obligation de tri des biodéchets pour les professionnels, tous secteurs confondus, avait été anticipée au **Résinier**.

Après avoir recherché des solutions jusqu'alors inexistantes pendant plus d'un an, nous avons enfin pu conclure un partenariat avec la société **Moulinot**.



Cette entreprise propose la **collecte en porte-à-porte** avec des véhicules écologiques (roulant au Biogaz) et la **valorisation de biodéchets alimentaires** auprès d'agriculteurs méthaniseurs agricoles à Saint-Laurent-Médoc (Gironde).

Dès novembre, nous sommes donc heureux et fiers de vous annoncer que tous nos résidus alimentaires sont transformés en **fertilisant naturel** et en **énergie verte** qui alimentera, peut-être même, votre logement...

Le **coût de l'énergie** est désormais au cœur des préoccupations de tous, privés et professionnels confondus. L'**ADEME** prévoit, par ailleurs, qu'il continuera à augmenter de 5% par an dans la décennie à venir.

Dans ce contexte, **Le Résinier** opte pour une démarche proactive qui répond à une double contrainte : **sobriété énergétique** et **survie économique**...

### ÉNERGIE PLUS SOBRE, PLUS VERTE

**Le Résinier** a décidé de s'adjoindre, en cette rentrée 2023, les services de **CD Conseils** qui est un cabinet d'experts en énergie.

Cette démarche a été motivée par le besoin urgent de définir une stratégie pour :

- **mieux maîtriser nos dépenses d'énergie** (+40% en l'espace d'un an et demie) à la fois en **réduisant** nos consommations et en **renégociant** nos contrats ;
- **accélérer notre transition énergétique** : après s'être équipé en pompes à chaleur il y a plus de 5 ans déjà, **Le Résinier** étudie actuellement tous les leviers de décarbonation de son énergie dont l'investissement possible dans du **photovoltaïque**... Pour cela, l'appel à un **financement participatif avec contrepartie** (repas, nuitées ou combinés) ainsi que le recours au **Fonds Tourisme Durable** sont envisagés.

**Le Fonds Tourisme Durable** : Mis en place dans le cadre du plan France Relance, le Fonds Tourisme Durable vise à soutenir des entreprises françaises du tourisme qui s'engagent dans des projets de transition écologique pour favoriser et développer un tourisme durable.

*Administrateur à l'UMIH33, le Chef Christophe Bourrisoux propose que les pratiques écoresponsables qu'il aura expérimentées et validées au Résinier, puissent être partagées aux autres professionnels tous secteurs confondus.*

*Elles feront l'objet de tours de table qui seront notamment organisés au Résinier dans les mois à venir !*

**ADEME** : « Agence de l'Environnement et de la Maîtrise d'Énergie »

## Notre coup de coeur producteur



Depuis peu, vous pouvez goûter et trouver dans notre boutique trois excellentes variétés de miel de **La Maison Apicole de Lugos** :

- le **Miel de Printemps** : doux et acidulé ;
- le **Miel d'Acacia** : apprécié tout particulièrement pour son arôme floral, sans amertume et sa texture liquide ;
- le **Miel de Châtaîgner** : robuste et corsé.

Outre la gourmandise assurée, le miel, ce super aliment, a d'immenses vertus pour la santé : fortifiant osseux et booster immunitaire (miel de printemps en particulier), antalgique / antispasmodique / antiseptique / digestif / anti-inflammatoire (acacia), alors que le miel de châtaîgner aide à lutter contre les agents infectieux et la toux d'origine allergique...

**Autant de raisons pour ne surtout pas s'en priver !**

**Le saviez-vous** : appliquer immédiatement du miel sur une brûlure du 1er ou 2° degré, soulage efficacement la douleur et aide à bien cicatriser...

## L'agenda du Résinier

- dès le 1er décembre : venez partager un **vin chaud offert** sous la Pergola du Résinier avant de passer dîner au restaurant ;
- du 1er décembre 2023 au 31 janvier 2024 : Menu de Fêtes ;
- du 24 décembre au 15 janvier 2024 : ce seront les vacances annuelles du Résinier !

## Menu de Fêtes (59€/pers.)

### Amuse-bouche

#### L'Entrée

Terrine de foie gras du Résinier,  
Pain d'épices, confiture d'abricot,  
Gelée au vin rouge

#### Le Poisson

Saint-Jacques poêlées,  
Déclinaison de courges,  
Sauce hollandaise

#### La Viande

Filet de bœuf et son jus réduit,  
Carotte fane confite, purée de carotte

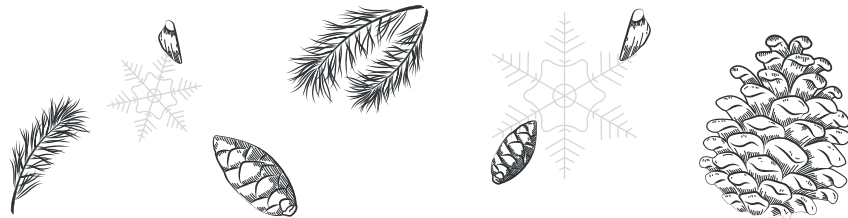
#### Le Fromage

Brie de Meaux truffé

#### Le Dessert

Bûchette dans l'esprit d'un Marronnier

*Voir conditions sur notre site internet*



## LE RESTAURANT

### Un lieu insolite et atypique !

Depuis 2001, le Chef et son équipe vous invite à partager un moment de convivialité en toute simplicité.

Notre restaurant comprend 3 salles pour vous accueillir :

- Salle des bérets
- Salle à manger (ouvert sur les cuisines)
- Salle la cabane

Déguster, aimer et bien vivre sont les mots que nous avons choisis pour décrire notre identité et ce qu'est un moment au Résinier !

Ouvert du mardi au samedi (midi et soir)

## L'HÔTEL

**Le Résinier vous invite à partager un moment de détente lors d'un séjour dans notre hôtel.**

20 chambres vous accueillent à travers quatre univers différents :

- La Maison Principale ;
- La Bergerie ;
- L'Annexe ;
- La Villa Tchanquée.

Le temps d'un séjour professionnel, d'un moment familial ou d'une envie de dépaysement, l'hôtel du Résinier est là pour vous faire, le temps d'un séjour, voyager !

Ouvert du lundi soir au samedi soir