

Bien manger



## À table !

### George's, chic et généreux

À SAINT-MARTIN-DE-RÉ, EN CHARENTE-MARITIME

**A**u pied de l'hôtel de Toiras, ancienne maison d'armateur habillée d'une tour du XVII<sup>e</sup> siècle, l'élégante terrasse du George's dispose d'un rare emplacement sur le port de Saint-Martin-de-Ré. Une chance pour Olivia et Didier Le Calvez, les propriétaires depuis dix-sept ans de l'établissement 5 étoiles dont les 18 chambres rendent hommage à des personnages marquants de l'histoire de l'île.

D'ailleurs, le nom de ce bistronomie chic de 80 couverts ouvert depuis un an et demi fait allusion à George Washington, descendant du Rétais Nicolas Martiau. C'est également le prénom de leur fils, qui, ce jour-là, est venu prêter main-forte en cuisine pour préparer l'excellent dessert au chocolat, praliné et fleur de sel.

La carte oscille entre terre et mer, entre produits du terroir agrémentés d'une pointe d'exotisme et mets de luxe. En entrée, les goûteurs makis au thon rouge cohabitent avec les croustillants de crevette façon tempura, sauce cajun et les huîtres au caviar (90 €). Le homard breton (80 €) et ses linguine cuites dans une bisque, copieux plat signature à partager sans mal, a de nombreux adeptes. Et pour cause, non seulement les morceaux sont généreux mais la cuisson en est parfaite. Ce qui est aussi le cas de la sole meunière de 800 g pour deux (140 €). Le baba ne lésine pas sur le rhum servi avec sa bouteille pour pouvoir en ajouter à sa guise.

Le tout accompagné d'une

prestigieuse carte des vins. Face au couchant, on profite des confortables canapés écrus pour siroter un cocktail (dont un très local pineau spritz) ou un verre de château-clairisse en Puisseguin Saint-Émilion, propriété de ce couple d'épicuriens, qui a assurément le goût de l'accueil. 

**PATRICIA MARINI**

**En moyenne, entrées 18-28 €, plats 28-48 €, desserts 13-18 €.**  
**Ouvert de fin mars à mi-novembre.**  
**3, quai Job-Foran, à Saint-Martin-de-Ré. Tél. 05 46 35 40 32.**  
**[www.hotel-de-toiras.com](http://www.hotel-de-toiras.com)**



**Le homard breton et ses linguine cuites dans une bisque, copieux plat signature, a de nombreux adeptes**

Photo Patricia Marini