

LE TOIRAS

Île de Ré · La Rochelle

Once
IN A
LIFETIME

DOSSIER DE PRESSE 2026

LE PREMIER 5* DE L'ÎLE DE RÉ



Une nature préservée	3
L'hôtel	7
Chambres & Suites	12
Côté saveurs : George's	16
Clarisse et sa terrasse	22
Le salon d'Olivia	24
Le spa	26

SOMMAIRE

POUR LES
AMOUREUX DE
NATURE
PRÉSERVÉE





À fleur d'eau, l'île de Ré déploie un art de vivre singulier, entre **caractère océanique** et **douceur méridionale**. Longtemps préservée, elle séduit par ses villages emblématiques, ses ruelles bordées de **roses trémières**, ses **maisons blanches** aux volets verts et ses **paysages naturels** façonnés par l'Atlantique.

Dix communes composent l'île : ports abrités au nord, plages de sable fin au sud. Ses **115 kilomètres de pistes cyclables** invitent à parcourir **marais salants, parcs à huîtres** et vignobles, avant de rejoindre l'océan.

Situé à une trentaine de minutes de l'hôtel, le **Phare des Baleines** offre un panorama spectaculaire sur l'île depuis son sommet culminant à 60 mètres.



Saint-Martin-de-Ré

Capitale historique de l'île, Saint-Martin-de-Ré est entourée de **fortifications** édifiées par **Vauban** à partir de 1681. Inscrites au **patrimoine mondial de l'UNESCO** depuis 2008, elles constituent un chef-d'œuvre de l'architecture militaire.

Au nord de l'île, les **marais salants** rétais offrent une découverte ludique et pédagogique de la faune, de la flore et des savoir-faire insulaires, au fil de paysages uniques façonnés par le temps et l'océan.



L'HÔTEL





Un hôtel indépendant et familial

Dominant le **port de Saint-Martin-de-Ré**, l'**Hôtel de Toiras******* occupe une **ancienne demeure d'armateur** à l'architecture typiquement rétaise. Derrière ses façades de pierre vieilles de quatre siècles, l'établissement cultive une atmosphère élégante et chaleureuse, fidèle à l'esprit « maison de famille ».

Nommé en **hommage au Maréchal de Toiras**, défenseur de l'île au XVIIe siècle, l'hôtel propose un **luxe discret**, fondé sur le confort, le sens du détail et un service attentionné.

L'ouverture d'une **nouvelle aile en 2008**, intégrant l'unique tourelle d'origine et plusieurs chambres avec vue sur le port, permet à l'Hôtel de Toiras d'obtenir sa cinquième étoile en 2010, devenant ainsi le **premier 5* de l'Île de Ré** et de la région Nouvelle-Aquitaine.

Une aventure humaine

Diplômée de l'École Hôtelière de Paris et des Universités de la Sorbonne et Paris-Dauphine, **Olivia Le Calvez** porte une vision moderne et sensible du luxe indépendant. Un coup de foudre pour deux bâtisses du XVII^e siècle sur le port de Saint-Martin-de-Ré marque le début de l'aventure. Après deux années de travaux, **l'Hôtel de Toiras ouvre ses portes en 2005**, pensé avec exigence jusque dans la conception des espaces et le choix du mobilier chiné.

Elle poursuit cette aventure avec la **Villa Clarisse**, puis fonde en 2010 avec Didier Le Calvez le **Château Clarisse**, vignoble familial à Puisseguin-Saint-Émilion. Aujourd'hui, elle met son sens du détail et sa vision stratégique au service de marques d'excellence dans l'hôtellerie, le vin et l'art de vivre.



Petite visite guidée

L'**architecture d'intérieur**, signée **Pierre-Yves Rochon**, met en valeur l'âme historique de la demeure : **pierres anciennes, boiseries, mobilier d'époque**, tissus aux tonalités douces et objets chinés composent un décor intemporel, à la fois raffiné et accueillant. Du lobby aux accents bord de mer au salon bibliothèque avec cheminée, chaque pièce invite à ralentir, lire, se retrouver, ou simplement contempler le port.

Un lounge intimiste et une **cuisine ouverte** à l'ancienne prolongent l'expérience. Le **patio végétalisé**, imaginé par le paysagiste **Louis Benech** et inspiré par Giverny, abrite la Maison des Artistes.

L'aile droite de l'hôtel accueille les chambres et suites avec **vue sur le port et l'océan Atlantique**.

L'Hôtel de Toiras est également prisé pour l'organisation de **séminaires intimistes, jusqu'à 20 personnes**.





Un patio végétalisé signé Louis Benech

Véritable cœur de l'hôtel, le patio végétalisé a été imaginé par le paysagiste **Louis Benech**. **Inspiré** par l'esprit des **jardins de Giverny**, il offre une respiration au calme, à l'abri des regards, où la nature dialogue avec l'architecture.

Pensé comme un jardin de contemplation, il abrite également **la Maison des Artistes** et participe pleinement à l'identité de l'Hôtel de Toiras : une adresse où l'on vient autant pour l'atmosphère que pour la destination.

CHAMBRES & SUITES





Les **18 chambres et suites** de l'Hôtel de Toiras***** offrent chacune une **décoration** unique, **inspirée de figures historiques, littéraires et artistiques** liées à la région. Tissus, œuvres et objets choisis avec soin confèrent à chaque espace une identité singulière.

Écrivains, artistes et grandes figures historiques, de **Madame de Sévigné** à **Pierre Loti**, de **Samuel de Champlain** à **Vauban**, nourrissent l'univers des chambres et suites.



Suites emblématiques

- **Suite Deluxe Maréchal de Toiras**, 50 m², vue panoramique sur le port et la mer
- **Suite Présidentielle George Washington**, 110 m², double vue port et jardin
- **Suite Deluxe Azyadé**, 60 m², double exposition port et océan
- **Suite Deluxe Duc de Buckingham**, 60 m², vue sur le port et les toits de Saint-Martin

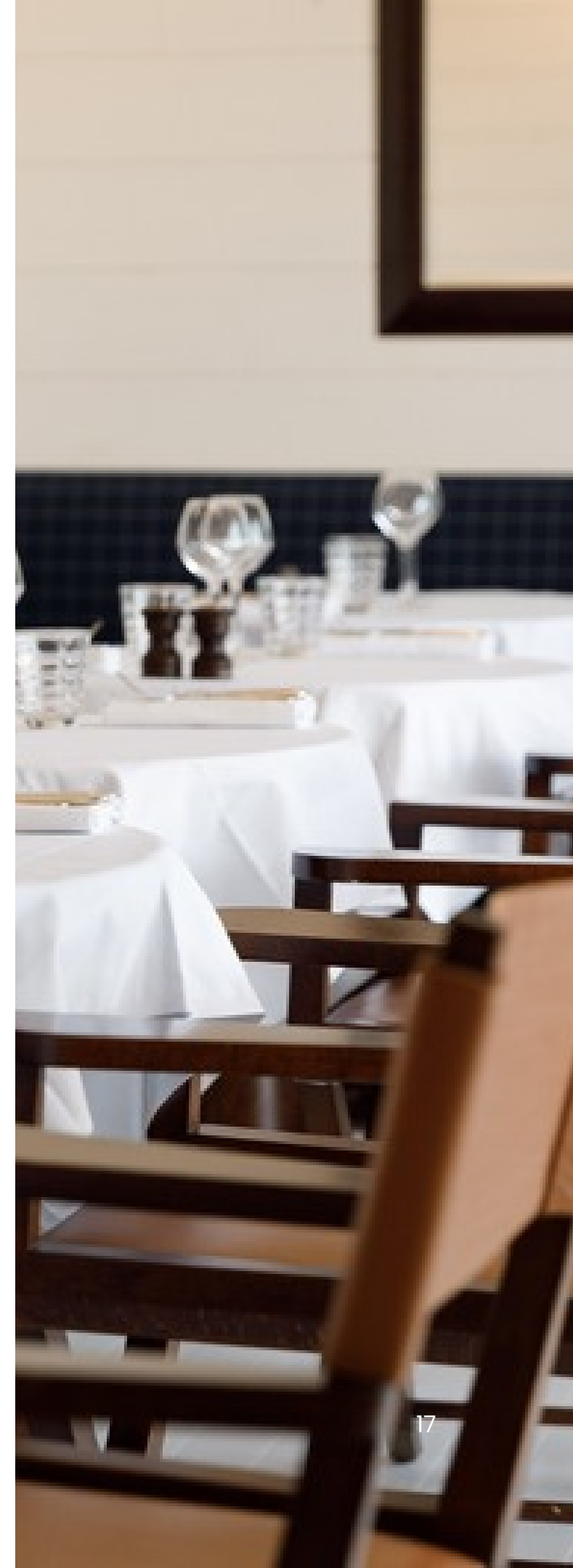


CÔTÉ
SAVEURS :
GEORGE'S



La table gourmande de Saint-Martin-de-Ré

Adresse emblématique du port de Saint-Martin-de-Ré, le **George's**, installé dans l'Hôtel de Toiras 5*, s'impose comme une **table gourmande de référence** sur l'île. Sa **salle lumineuse** aux tons bleu et blanc, élégante et décontractée, ouvre sur les quais et les bateaux : la **vue** est celle du **port**, l'atmosphère celle du bord de mer. Derrière une large **fenêtre**, la cuisine ouverte place le **geste du chef au centre** de la salle.





La salle, entièrement repensée

Le restaurant a été **entièrement rénové**, salle et cuisines. La décoration a été conçue par **Olivia Le Calvez**, propriétaire de la maison, et l'architecte d'intérieur **Pierre-Yves Rochon** : tons bleu et blanc, banquettes profondes, bois clair et lumière du port. C'est de cette campagne de travaux que naît la **cuisine ouverte**, et avec elle le George's tel qu'on le connaît aujourd'hui.

La touche finale est venue des murs. Depuis l'été 2026, deux huiles de **Marie Panel Fauquette** encadrent la fenêtre des cuisines : d'un côté la criée de Saint-Martin et ses pêcheurs, de l'autre la maison d'armateur et son port.

Aux commandes, **le Chef breton Ronan Fillatre**, 30 ans, dirige les cuisines du George's. Sa cuisine s'écrit à la croisée de l'**océan et du végétal**. Ici, les produits de la mer dialoguent avec une **approche résolument saisonnière**, locavore et raisonnée. Le Chef revendique notamment une attention particulière portée à l'utilisation complète des produits « de la fane à la racine » et un goût prononcé pour les **herbes, fleurs et plantes aromatiques**, véritables fils conducteurs de ses assiettes.

La carte **évolue** plat par plat, au gré des arrivages, des saisons et des inspirations, sans temporalité figée : un plat reste généralement à la carte un à deux mois, à l'exception de quelques **incontournables** devenus signatures de l'Hôtel de Toiras, comme **les pâtes au homard**, la **sole d'1 kg** ou encore **le chocolat praliné**.







La **sélection de poissons** privilégie les **partenaires locaux**, notamment **Boris et Vivier Boutin**, avec une attention particulière à la qualité de préparation, idéalement en **ikejime**. En dessert, l'approche se veut plus légère, avec des **créations peu sucrées**, pensées comme une continuité naturelle du repas.

Installée dans la **tour** de la maison, la cave accompagne chaque service. La **carte** des vins a été élaborée avec l'expertise d'**Éric Beaumard**, figure majeure de la sommellerie française et internationale. Elle s'accompagne d'un large choix de références, les propriétaires possédant eux-mêmes un **domaine viticole à Saint-Émilion**. Des soirées **dégustation** sont proposées chaque vendredi soir, renforçant encore l'ancrage du lieu dans l'art de vivre rétais.



CLARISSE ET SA TERRASSE

Une carte décontractée, servie en continu

Installée sur le quai, face aux bateaux, Clarisse et sa terrasse est **la table extérieure** de l'Hôtel de Toiras 5*. Sous les parasols blancs, les convives prennent place sur de confortables banquettes. Le service est assuré en **continu de midi à 22 heures**, sans réservation obligatoire : un déjeuner tardif, une pause au retour de la plage ou un dîner léger face au port. **La carte, plus libre** que celle du George's, porte la **même signature**, celle du chef **Ronan Fillatre**, et les mêmes approvisionnements.



LE SALON D'OLIVIA





Le Salon d'Olivia est un **espace feutré** dédié à la détente, à la lecture et au **tea time**, dans une ambiance jazzy. Il accueille également le **Blue Note Bar** et son comptoir en marbre de Calacatta, où sont proposés des **cocktails signature**, des vins et des digestifs.



LE SPA

À quelques pas de l'hôtel, la **Villa Clarisse & Spa 5***, adresse sœur de l'Hôtel de Toiras, dispose d'une **piscine chauffée** accessible aux clients de l'hôtel durant sa période d'ouverture saisonnière, généralement de la fin du printemps au début de l'automne.

L'espace de **soins** et le hammam sont accessibles sur réservation. Réalisés avec les produits français **Olivier Claire**, les soins peuvent être prodigués à la Villa Clarisse comme à l'Hôtel de Toiras, sous réserve de disponibilité.

Villa Clarisse & Spa
— Ile de Ré • La Rochelle —



CONTACTEZ-NOUS

PHOENIX COMMUNICATION

contact@phoenix-communication.fr +33 (0)6 71 92 73 94
www.phoenix-communication.fr

HÔTEL DE TOIRAS

33 Av. Victor Bouthillier, 17410 Saint-Martin-de-Ré, France
contact@hotel-de-toiras.com +33 (0)5 46 35 40 32
www.hotel-de-toiras.com