



# L'île de Ré



*Attraction majeure de l'île de Ré, le port de Saint-Martin fait la carte postale parfaite. Entre bateaux de pêche et plaisanciers, restaurants, glaciers et bars font le plein chaque été. Une étape incontournable.*



Passé le pont la reliant à La Rochelle, l'île de Ré et ses 100 kilomètres de côtes font déconnecter ses fidèles et les milliers de touristes qui la visitent chaque année. Du port de Saint-Martin-de-Ré aux plages de sable fin, des marais salants, à parcourir à vélo, aux cabanes à huîtres, Ré dévoile des trésors uniques. À la découverte des meilleurs marchés, des tables qui font parler, des artisans du sel, des fruits de mer et du miel, sans oublier les glaciers, *Bottin Gourmand magazine* vous révèle les 25 adresses faisant le charme d'une île de toute beauté.

*par Alexis Chenu*





### La cabane de Ré Ostréa

À deux kilomètres du port, avec vue sur mer, la cabane du producteur d'huîtres Didier Fournier constitue le spot idéal pour déguster huîtres à la douzaine (numéro 1 à 4), mais aussi crevettes roses, bulots et palourdes, l'ensemble accompagné de pain de seigle, d'un verre de muscadet ou de chardonnay « made in Ré ».

### Ben-Hur

Le patron du Palais de la Gourmandise, Tony Fricot, rêvait depuis des années d'un bateau. Celui arrimé sur le port de Saint-Martin. Son idée en tête, il le rachète pour monter le premier char à huîtres de l'île. Inspiré des cabanes ostréicoles, Ben-Hur et son bateau-comptoir a ouvert l'année dernière au parc de la Barbette, donnant sur la mer et les fortifications Vauban. À la carte, l'huître fraîche rhéaise à déguster, quelques plats cuisinés – saumon gravlax, bulots et mayonnaise maison, vanets – mais aussi crevettes à la plancha et sardines grillées.



### Le Tout du Cru

Dans cette cantine au décor kitsch à souhait, on mange sur des nappes à carreaux et à fleurs avec des airs de Brel, Brassens, Piaf ou Fernandel pour l'ambiance. Locaux et touristes commandent ici les huîtres fines de Ré (à partir de 10 € les 6), plateaux de fruits de mer ou assiettes composées (l'assiette Tout du Cru avec huîtres, pâté de campagne et fromage de chèvre).



## Le Café du Commerce

Sur le port d'Ars-en-Ré, ce pub plus que centenaire, repris au début des années 1980 par Toni et Pierre Ollivier, charme par son décor de bistrot-musée. Chinés aux quatre coins du monde, affiches, sculptures, maquettes de voilier, rames d'aviron, collections de bateaux en bouteille et autres tableaux couvrent la totalité des murs et du plafond. On y passe pour boire une tequila sunrise au comptoir, pour le large choix de salades, les assiettes de fruits de mer et la spécialité de la maison : la cuisine tex-mex.

# Les bistrots sympas



## Le Serghi

Ce bistrot du port de Saint-Martin, juste à l'écart des foules, a été repris l'année dernière par un Rhétais, Étienne Rival. Transformé de la tête aux pieds, le restaurant au décor tout industriel séduit aussi par sa terrasse, l'une des plus chics de l'île. À la carte, large choix autour du poisson – ceviche de lieu jaune de ligne, ragoût de seiche au pineau, cabillaud snacké au lard de Colonnata – des huîtres (n° 2) bien sûr, et l'entrecôte sauce béarnaise en cas d'overdose iodée. Pour les trentenaires habitués du lieu, le patron rouvre cet été le Boucquingam, club mythique de l'île renaissant autour d'une salle où danser et d'un jardin où trinquer. La maison devrait ouvrir prochainement ses suites en étage, perchées avec vue sur le port et charme absolu.

### Et aussi...

#### Côté Thalasso

Tout n'est pas encore rodé, mais l'arrivée de l'ancien chef étoilé Anthony Bredif (ex-Château de Curzay et Passion et Gourmandises) à la tête des cuisines du centre de thalassothérapie Côté Thalasso pourrait changer la donne. Déjà plébiscité par les fidèles des lieux – retraités en majorité –, le chef interprète

les spécialités rhétoises à la sauce allégée et livre, outre les spécialités de fruits de mer à la carte, quelques plats franchement savoureux – joue de porc confite et tagliatelles, rouget poché et salade de moules à la catalane – qui affichent la nouvelle ambition du lieu. Demandez en dessert le paris-brest revisité façon profiteroles et mousse légère.

## Le Bistrot du Marin

L'adresse préférée des locaux de Saint-Martin-de-Ré offre une terrasse en prise directe avec le port, et juste à l'écart des badauds. Outre les filets de turbot et saint-pierre, tout le monde commande ici l'entrecôte à partager à deux et ses frites maison, la bavette d'angus ou la côte de veau.





## City guide

# Les belles tables

### La Table d'Olivia / Hôtel de Toiras

Réservée à une dizaine de convives seulement chaque soir, la salle à manger aux tapisseries fleuries de l'hôtel de Toiras, seul cinq-étoiles de l'île, fait découvrir la cuisine du Vendéen d'origine Thierry Bouhier. Son créneau : les produits d'exception, crustacés et poissons en premier. Une cuisine libre qui propose les huîtres bio du producteur Frédéric Voisin, d'excellentes saint-jacques tout juste snackées, la conclusion se faisant généralement autour du soufflé au chocolat grand cru Guanaja ou d'un ananas Victoria rôti.



### Le Chat Botté

Ouvert depuis près d'un siècle, Le Chat Botté a fait venir les grands de ce monde, François Mitterrand entre autres, la famille Massé mettant à l'honneur depuis toujours les produits locaux. Récemment repris par Thomas De Cock, formé au Bristol à Paris et chez Coutanceau à La Rochelle, l'établissement conserve son cachet et perpétue la cuisine qui a fait son renom, dont le célèbre bar en croûte.



### L'Écailler

À la Flotte-en-Ré, la table de Catherine et Robert Blic s'est fait connaître il y a plus de dix ans par ses produits de la mer – langoustines vivantes, huîtres de l'île de Ré, crevettes grises du pays –, la marmite de lotte, le ris de veau et le homard bleu figurant parmi les plats les mieux cotés. L'élégance du service et les desserts de la chef pâtissière font revenir tous les habitués de l'île.



### Le marché d'Ars-en-Ré.



## LES MARCHÉS

### Les Halles de Saint-Martin

Marché couvert situé à quelques mètres du port, les Halles de Saint-Martin regroupent une quinzaine d'artisans, dont quelques noms connus de tous les Rhétais, la poissonnerie Bordin en tête qui propose, outre ses étals de poissons, une épicerie fine de la mer extra. Autre valeur sûre : La Case bleue et son beurre de baratte à la fleur de sel de l'île de Ré... Rue Jean-Jaurès, Saint-Martin-de-Ré. Ouvert du lundi au dimanche, de 7 à 13 heures en saison.

### Le marché d'Ars-en-Ré

Proche du port et de la place de l'église, ce marché, l'un des plus fréquentés de l'île, offre toute la palette des produits locaux. Un petit tour s'impose chez Les Salicorniers pour le bon sel de l'île de Ré, mais aussi Au Bon Saucisson, une charcuterie familiale en poste ici depuis plus de quarante ans... 12 rue de Mouillebarbe, Ars-en-Ré. Ouvert les mardis et dimanches de 7 à 13 heures.

### Le marché de La Flotte

Un marché d'inspiration médiévale, probablement le plus ancien de l'île, le plus atypique aussi. Autour d'étals couverts d'appentis de bois, la petite place pavée se couvre de commerçants – une dizaine au total – et de touristes séduits par l'ambiance... Place du Marché-Médiéval, La Flotte.



## La Martinière

Plus qu'une valeur sûre, ce glacier de Saint-Martin-de-Ré est devenu une institution pour tous les Rhétais. Reprenant l'affaire d'un père boulanger et pâtissier au début des années 1970, Xavier Cathala et son épouse ont transformé La Martinière en glacier artisanal haut de gamme. Prêchant le local, travaillant les fruits frais et les matières premières premium (le bon chocolat Valrhona et la vanille de Madagascar, entre autres), Xavier Cathala quitte les sentiers battus en proposant un sorbet miel et pomme golden ou une glace... à l'huile et pomme de terre. Après le traditionnel cornet servi sur le port, on pourra filer à l'Atelier de La Martinière, la boutique de la maison où l'on pourra goûter à ses macarons et pâtisseries glacés, parmi lesquelles le paris-ré et la religieuse au sorbet cassis font figure de best-sellers.



# Les artisans du goût



## La Gelateria del Mare

Laetitia Troga et son mari sarde Stefano se sont lancés il y a dix ans dans la glace artisanale à l'italienne. Parti sillonner l'Italie, le couple apprend les techniques des meilleurs glaciers, investit et ouvre sa première affaire au cœur du village de La Flotte. Au choix, 40 parfums et une glace crémeuse dont on ne se lasse pas, le caramel beurre salé et la pistache en incontournables et, régulièrement, quelques créations – au safran, à la réglisse ou miel-quinoa – pour combler les habitués.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 130 •

### Et aussi...

#### Les Papis Confituriers

Nouvelle sur l'île, cette enseigne lancée par deux copains met au point des saveurs qui changent des classiques avec, entre autres, la Corsaire rhum et banane ou celle au thym et citron. Le coin épicerie fourmille des spécialités de l'île : caramels, fleur de sel, préparations bio signées Marlette, pineau, bières de Ré...

#### Les Confitures du Clocher

Déjà vingt-cinq ans que la famille Heraudeau fabrique ses confitures, gelées et pâtes de fruits de façon artisanale. Située à Ars-en-Ré, l'entreprise a gagné sa bonne réputation avec des spécialités autour du melon au pineau ou du géranium framboisé, et des gelées au coquelicot ou à la menthe bergamote pour parfumer les infusions.

#### Atelier Windara

Présent depuis quelques saisons sur les marchés de l'île, l'Atelier Windara de Benoît Peslerbe et Sylvie Van Dermacken s'invite désormais à Loix et torréfie sur place les meilleurs cafés du monde (Brésil, Kenya, Indonésie ou Éthiopie). Outre la dégustation au comptoir, la maison organise des ateliers découverte et propose à la vente cafetières et théières de pros.



## City guide

# Les artisans du goût

### Le Jardin de Lydie

La passion de Lydie Colin : concocter des confitures artisanales cuites au chaudron avec des fruits bien mûrs (90 % de fruits après cuisson, revendique la maison) et un résultat bien moins sucré qu'ailleurs. Dans sa boutique du Bois-Plage – là même où son arrière-grand-mère tenait son petit commerce d'alimentation –, la fondatrice expose des centaines de pots, tous labellisés bio, avec, en bonne surprise, une confiture du nom de Françoise mitonnée à la framboise, au melon charentais et à l'abricot. Le Jardin de Lydie distribue ses confitures dans près de 200 points de vente dans le monde, dont l'hôtel de Toiras et le Clos Saint-Martin, à Saint-Martin-de-Ré.



### L'Abeille de Ré

Dans le village artisanal de Loix, l'apiculteur Aldo François tient une boutique entièrement dédiée à son miel, celui produit dans plus de 1 000 ruches posées aux quatre coins de l'île et de la région. Un miel toutes fleurs, parfumé et crémeux, à tendance fruitée et acidulée, que l'ancien pâtissier décline en sucettes, bonbons, caramels, pains d'épices savoureux, et jusque dans une bière blonde au miel exceptionnelle. La maison organise aussi des ateliers et visites guidées et propose de parrainer ses ruches à l'année.

### La fromagerie Lefort

À Loix, Richard et Catherine Lefort produisent le seul fromage de chèvre de l'île de Ré. Ouverte au public, l'exploitation aux 200 chèvres fabrique chaque jour près de 500 fromages, chèvres secs ou frais...



#### Et aussi...

##### Le safran d'Évelyne Ménagé

Pionnière dans la culture du safran sur l'île, Évelyne Ménagé produit, sur ses terres de Sainte-Marie, l'épice rouge venant parfumer infusions et préparations culinaires.

##### Les Salicorniers

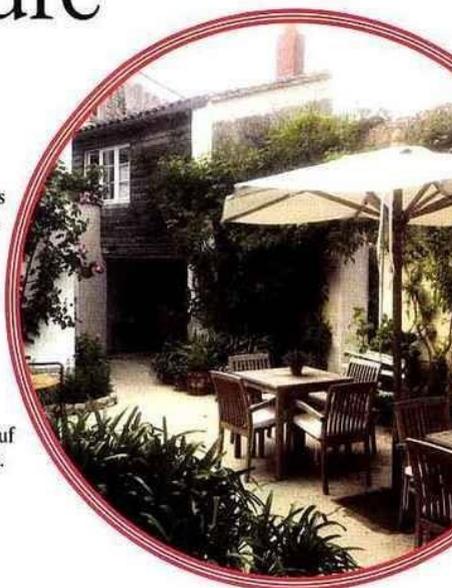
Du côté d'Ars-en-Ré, là où les marais salants offrent à l'île quelques cartes postales uniques, le patron de la boutique Les Salicorniers, Eddy Erbeling, produit chaque année entre 20 et 30 tonnes de sel. Parmi les produits à rapporter : le gros sel marin récolté à la main, la fleur de sel, plus rare, les sels aromatisés aux algues ou crustacés.

*Une chambre du Sénéchal.*

## Villégiature

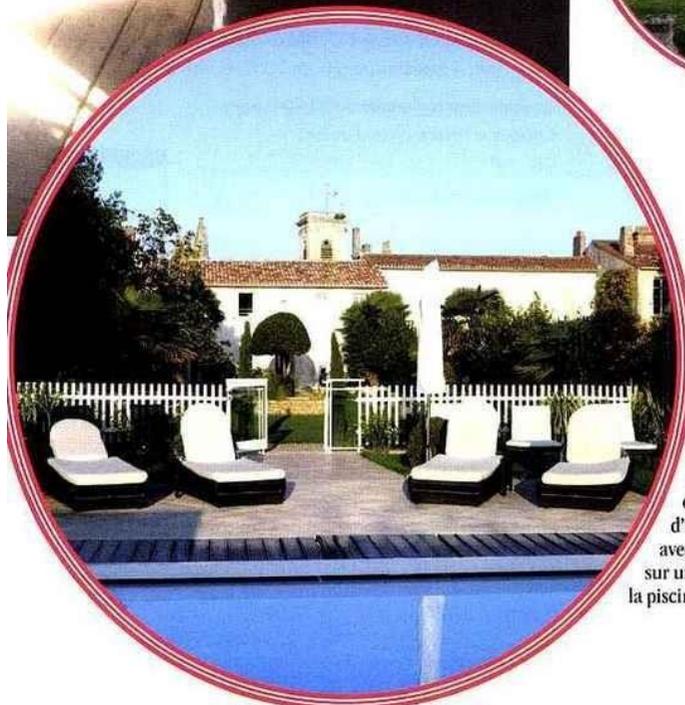
### Le Sénéchal

Sur la place de l'église d'Ars-en-Ré, l'hôtel trois étoiles ouvert par Marina Ducharme et son époux architecte Christophe est, sans nul doute, le logis le plus charmant de l'île. Le Sénéchal offre dans ses étages quelques nids d'amour au décor brut, parquet et pierre de taille, avec une vue sublime. Pour rêver, il faut demander la 25, suite traversante avec cheminée et baignoire sur pied. On pourra aussi s'accorder un moment de relaxation au bord de la piscine ou dans les jardins de roses. Petit déjeuner autour de viennoiseries et œuf à la coque divin. Chambres à partir de 69 €.



### Le Clos Saint-Martin

Hôtel quatre étoiles de charme posté aux bords des fortifications Vauban, Le Clos Saint-Martin ouvre 22 chambres autour d'une piscine au soleil et d'un spa Clarins. Il propose un brunch épatant ouvert à la clientèle extérieure. Dirigé par Sylvie Tourette, l'établissement déploie aussi sa Villa privative et ses Jardins du Clos, deux autres espaces extraordinaires, calibrés pour les week-ends entre amis, mariages et séminaires. Aux Jardins du Clos, une bâtisse du XVIII<sup>e</sup> cachée dans l'une des ruelles typiques de l'île, la cuisine Bulthaup ouverte sur un parc arboré se loue pour des cours de cuisine et d'œnologie et pour tous événements privés. Chambre à partir de 138 €.



### La Villa Clarisse

L'hôtel particulier d'Olivia Le Calvez immerge dans les traditions de la vie rhélaise. Dans les venelles typiques de Saint-Martin-de-Ré, là où notables et grandes familles avaient pour habitude de loger, la Villa Clarisse cultive le goût du secret. Derrière une façade de pierre blanche s'ouvre un patio des plus romantiques, un ancien cloître et l'un des jardins paysagers les plus exclusifs de l'île, où l'on peut déguster le vin des propriétaires ou déjeuner sur l'herbe d'un plateau de fruits de mer, de salades et de tartares. Pensées en collaboration avec le cabinet Pierre-Yves Rochon, les cinq suites et quatre chambres s'accordent sur une variation de noir et blanc et se privatisent à la semaine ou le week-end, la piscine ajoutant un supplément d'âme. Chambre à partir de 245 €.