



OLIVIER ROUX/LE FIGARO MAGAZINE

RELAIS & CHÂTEAUX AU SECOURS DES OCÉANS

Les 550 hôteliers et restaurateurs de la prestigieuse association se mobilisent pour sensibiliser leurs clients à l'urgence d'une pêche plus durable

Il y aura fête le dimanche 4 juin sur la plage de la Concurrency, à La Rochelle, au pied du restaurant récemment rénové du jeune cuisinier pêcheur Christopher Coutanceau, doublement étoilé par le Guide Michelin. Deux de ses confrères, membres des Relais & Châteaux, se joindront à lui ce jour-là pour cuisiner différents poissons « de la tête à la queue », sans rien jeter. Et en réhabilitant des espèces, comme la sardine ou le maquereau, considérées à tort comme « moins nobles » que le saint-pierre ou le turbot parce qu'elles exigent davantage de créativité pour exprimer leur saveur. Vins compris, ce festin écoresponsable baptisé « Poisson exquis » ne coûtera que 50 €, mais il ne réunira qu'une centaine de convives : pensez à réserver !

Une fois sur place, il ne vous restera plus qu'à prolonger l'expérience en passant la nuit sur l'île de Ré, dans l'un des deux établissements de grand charme fondés et dirigés par Olivia Le Calvez : l'Hôtel de Toiras (5 étoiles) et la Villa Clarisse (4 étoiles). Un décor superbe, une paix totale et, là encore – si vous le désirez –, toutes les explications de son chef de cuisine, Thierry Bouhier, sur l'art et la manière de se régaler de produits de la mer sans nuire à leur indispensable renouvellement. Un engagement souscrit depuis 2009 par la totalité des restaurants et hôtels indépendants labellisés Relais & Châteaux en partenariat avec l'organisation environnementale Ethic Ocean.

V. G.

Participer : pour réserver le déjeuner « Poisson exquis » proposé le 4 juin, rendez-vous sur le site que Relais & Châteaux dédie à cet événement (events.relaischateaux.com). Dormir : à l'Hôtel de Toiras (hotel-de-toiras.com), à partir de 240 € la nuit ou à la Villa Clarisse (villa-clarisse.com), à partir de 305 € la nuit. Et aussi : restaurant Christopher Coutanceau (05.46.41.48.19 ; coutanceaularochelle.com), menus dégustation à 70 et à 140 €.