

# Le carnet gourmand de Gilles Pudlowski

## SAINT-MARTIN-DE-RÉ

### La star Toiras

Olivia Mathé, qui a appris le métier au George V à Paris, a fait de cette maison noble du port de Saint-Martin un lieu d'élite. La demeure, classée Relais & Châteaux, joue luxe et charme, avec des chambres sur le thème des voyages et de l'histoire. La nouveauté ? Une fine cuisine, drivée depuis La Rochelle par le wonder-boy Christopher Coutanceau. Tartare de thon rouge aux aromates et œuf mollet avec vinaigrette de poivrons doux, medley d'huîtres et langoustines aux herbes, maigre rôti à la plancha aux légumes croquants ou dacquoise noisette avec ganache café et vapoureux praliné sont des mets de grand style qui jouent la fraîcheur et l'éclat du Sud avec joliesse.

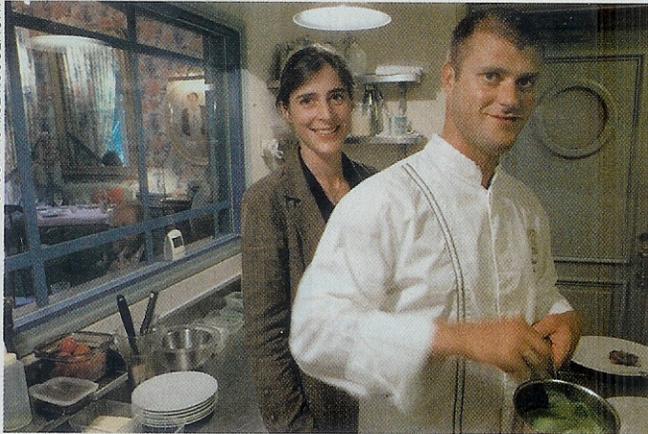
*Hôtel de Toiras, 1, quai Job-Foran.*  
05.46.35.40.32. Ch. : 115-575 €.

Menu : 75 €.

### Le charme du Serghi

Face au port de Saint-Martin, ce faux bistrot à l'ancienne s'est agrandi mais on s'en rend à peine compte. Le cadre de rade comme avant perdue, avec son zinc, ses tables en bois, ses banquettes de velours rouge, son grand miroir et ses tableaux. Et l'ensemble fait le coup du charme. On ajoute les menus gentils tout plein, la cuisine simple qui fait plaisir à coups de rillettes de saumon, thon ma-

PHOTOS MAURICE ROUGEON



Olivia Mathé et Christopher Coutanceau à l'hôtel de Toiras

riné aux épices, seiche à l'armoricaine au riz collant, dorade à la tapenade et crémeux au chocolat.

*Le Serghi, 15, quai Clemenceau.*

05.46.09.03.92.

Menus : 16 € (dég.), 25 €. Carte : 45 €.

### Le Berthillon réthais

François Cathala, roi des glaces de l'île, promeut des parfums célestes (fabuleux caramel à la



F. Cathala (au centre), La Martinière

fleur de sel), en revisitant les classiques avec ardeur. Réglisse, rhum/raisins, plombières, vanille sont servis d'avril à la Toussaint. La nouveauté : un Atelier, voisin du port, qui propose des verrines de macarons et gâteaux glacés.

*La Martinière, 19, quai de la*

*Poithevinère, 05.46.09.20.99, &*

*L'Atelier, 12, rue de Sully, 05.46.01.84.45.*

### La générosité du Marin

Le « pas cher » du port de Saint-

hautes, au comptoir, en terrasse ou à l'intérieur, près des murs ornés de souvenirs, goûter une cuisine simple comme bonjour, tarifée à prix d'ami. Tartare de saumon, salade d'endives au roquefort, filet de lingue et poêlée de courgettes ou côte de veau flanquée de haricots verts passent comme une lettre à la poste.

*Le Bistrot du Marin, l'îlot.*

05.46.68.74.66. Carte : 25 €.

## SAINT-CLÉMENT-DES-BALEINES

### Gourmand comme un chat

Le café à l'entrée, face à l'église, la table accorte prolongée d'une terrasse, l'accueil de la douce Marie-Odile et la cuisine sérieuse et sans chichis de Daniel Massé : voilà qui plaît ici. On se régale, au

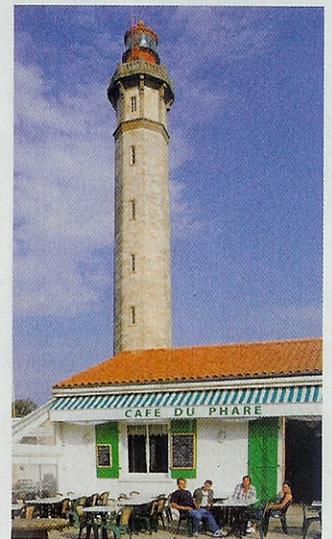
gré des menus généreux, de mouclade charentaise, cannelloni de tourteau, cabillaud à la julienne de poireaux et gratin de poires, mitonnés avec finesse et servis avec le sourire.

*Le Chat botté, 20, rue de la Mairie.*

05.46.29.42.09. Menus : 22, 32, 43, 70 €.

### Le café de Didier

Didier Babeuf tient avec gentillesse ce bar en sentinelle face au phare de Saint-Clément. Nul ne



L'équipe du Café du Phare

trouve à redire aux plats de l'ardoise : bar au lard, seiche grillée sont la probité même.

*Café du Phare, 99, chemin du Pas-du-Nord. 05.46.29.46.66. Menus : 12,60 et 18,50 €. Carte : 27 €.*

