

# Challenge<sup>s</sup>

## Luxes *gastronomie*



George's.  
Une terrasse  
d'inspiration  
yachting dans  
un lieu chargé  
d'histoire.

**Jeffrey Ng Cheong Wong**

## Déferlante insulaire

PAR PHILIPPE COUDERC

*Dans un bijou d'hôtel ancré sur l'île de Ré, un jeune chef d'origine mauricienne secoue le cocotier de nos goûts culinaires.*

**L**e de Ré, le chef Jeffrey Ng Cheong Wong, en grande enjambée depuis son île Maurice, crée l'événement au George's. A 25 ans, un passage chez Roellinger aidant, l'homme ne manque pas de piment d'autant qu'il est d'épices – jusqu'aux plus inconnues – et plaide pour une cuisine métissée, doublée d'une subtile technique. Il est d'une folle virtuosité en la matière, n'hésitant pas à secouer le cocotier de nos goûts habituels. Réserve dans son approche, il séduit à en parler et convaincre avec délicatesse et courtoisie. N'empêche sa sole meunière de concours ! L'environnement chic marine évite le folklore, fait terrasse canapés blancs sur le port. On est là dans un petit bijou d'hôtel, 5 étoiles, unique du



Stéphane Guilland  
**Jeffrey Ng Cheong Wong.**  
A tout juste 25 ans, ce discret virtuose à la cuisine métissée ose de superbes provocations orientales.

genre en l'île, le Toiras. Du nom du maréchal qui étrilla Buckingham débarqué ici pour secourir La Rochelle... à croire que la déferlante médiatique *Trois Mousquetaires* m'a rattrapé !

Les métisses de Jeffrey... Huit huîtres condimentées : de la laitue de mer et du wakamé au sarrasin grillé torréfié via le sobacha, une douzaine d'intervenants pour cette superbe provocation orientale. Saumon fumé, crème à l'hibiscus (oseille de Guinée, un peu acide). Faisselle : crémeuse, en tendre osmose avec une gelée de Pineau des Charentes. Croustillant de crevettes : sauce cajun, une bombe (piment fort, ail, poivre, origan et plus)... née des Français de Louisiane. Merlu : risotto encre de seiche, nuances de blanc et de noir. Pintade : à la bière de Ré, de la brune à la blonde, d'un terroir l'autre. Médaillon de veau : rosé, sauce Mauré. Cabillaud aigre doux en paradoxes gingembre et coriandre, mais non à contretemps. Couteau : sauce « algue du bas de l'eau »... pas en dessous de tout. ■

George's à l'Hôtel de Toiras.  
Cuisine 15-16/20.  
Prix : env. 54 à 135 euros (carte).  
Chambre dès 250 euros.  
1, quai Job-Foran, Saint-Martin-de-Ré.  
Tél. : 05-46-35-40-32.