



ÉTÉ GOURMAND

Par Dominique Rémordin

SUR LA ROUTE DES VACANCES...

Les bons petits restos

POITOU-CHARENTES

Entre le sel, le beurre et les huîtres de pays que l'on retrouve sur toutes les bonnes tables locales, cette région est chaleureusement gourmande. Nous nous devons impérativement d'y faire une halte. Le plus difficile fut de ne retenir que six restaurants !



LA COUARDE-SUR-MER LA CABINE DE BAIN

Le style : le chef, Michaël Curran, est irlandais. Sa cuisine a du punch et respire le grand large. La carte, créative, est renouvelée régulièrement pour une clientèle d'habitueés qui ne se lassent pas.

On aime : un restaurant au cœur du village, sur l'île de Ré, loin de la foule. On y vient sans façon, entre amis, pour l'ambiance et le coup de fourchette.

On se régale avec : six huîtres de l'île N°3 et de son pesto d'algues, les gambas au melon, quinoa et mousse de pastis,

le filet de bar rôti parfumé au citron et câpres avec des frites de légumes, sans oublier le moelleux aux Speculoos et son coulis de mangues.

La Cabine de Bain - 31, Grande Rue, 17670 La Couarde-sur-Mer.
Tél. : 05 46 29 84 26.

www.la-cabine-de-bain.com

Menu : 17 € déjeuner en semaine, et 21 €. Fermé le mercredi.

SAINT-PALAIS-SUR-MER LES AGAPES

Le style : la cuisine traditionnelle, chic et gourmande du chef, Patrick Morin, réveille les papilles. Il fait son pain et son marché tous les jours. Christine, son épouse, le seconde en salle.

On aime : le côté intime de cette maison de famille avec sa terrasse, dans un jardin où il fait bon prendre l'apéritif.

On se régale avec : les ris de veau braisés au cognac, le filet de maigre, un poisson régional qui ressemble au bar, poêlé et servi avec sa croûte, un crumble parfumé à la truffe. Au dessert, le moelleux au chocolat.

Les Agapes - 8, rue Marcel Vallet, 17 420 Saint Palais-sur-Mer.

Tél. : 05 46 23 10 23.

www.les-agapes.fr

Menu : 16 et 17,50 € au déjeuner en semaine et 26 €. Fermé le lundi.

LA ROCHELLE L'ENTRACTE

Le style : le plein de saveurs. Le chef, Grégory Coutanceau qui fait partie d'une dynastie de cuisiniers, aime revisiter les petits plats de son enfance.

On aime : les boiseries, le rouge théâtral de ce restaurant à deux pas du vieux port de La Rochelle. Idéal pour une sortie en amoureux.

On se régale avec : le foie gras mai-





son et son chutney de fruits des bois, la lotte et son risotto aux légumes bio et la brioche façon pain perdu, accompagnée d'une poêlée de cerises.

L'entracte 35, rue Saint-Jean du Pérot 17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 52 26 69.

www.lentracte.net

Menu : midi et soir, sauf samedi soir, 21 €, plat, tartine, dessert et verre de vin, et 29, 50 €. Ouvert tous les jours.

SAINT-PIERRE D'OLÉRON LE PETIT COIVRE



Style : le chef, Jean-Luc Bonedeau, fait une cuisine régionale de poissons avec la pêche du jour, du port de La Côtinière, le port de pêche de l'île d'Oléron. Il fait la part belle aux huîtres de Marennes d'Oléron dont les parcs sont à deux pas.

On aime : le style typique de ce restaurant du centre de l'île, un ancien moulin. Sur la cheminée, est suspendu

© Dr. Montaudori

le coivre, le chaudron pour la soupe.

On se régale avec : une soupe de poisson maison, de salade de croquettes de boudin noir, de filet de morue aux pâtes fraîches, le gâteau de riz au chocolat. Vous pouvez acheter du foie gras de canard maison, à la boutique.

Le Petit Coivre - 10, avenue Bel Air, 17310 Saint-Pierre d'Oléron.
Tél. : 05 46 47 44 23.

www.lepetitcoivre.fr

Menu : 25 € entrée/plat /dessert à choisir dans la carte. Fermé le lundi.

ROYAN

LE PETIT BOUCHON

Le style : un vrai bistrot de bord de mer où Antoine Pieuchot, enfant du pays, est revenu faire sa cuisine. Simple, goûteuse, avec une carte courte et des produits du marché. Il a travaillé chez les plus grands, Thierry Marx et Hélène Darroze.



On aime : le décor rétro années 60, le coin musique et, surtout, la terrasse et sa vue imprenable sur le port.

On se régale avec : les crevettes flambées au pastis, un rouget à l'orientale, le sabayon au chocolat avec sa sauce caramel ou le gaspacho de pastèque et fraises à la citronnelle.

Le Petit Bouchon

8, quai amiral Meyer

17200 Royan. Tél. : 05 46 22 08 82.

Menu : 18,90 et 25,90 €.

Ouvert tous les jours.

SAINTES

LE CLOS DES COURS



Le style : de retour au pays de son enfance, avec des goûts et des épices glanés en Australie et Nouvelle-Zélande, le chef, Gilles Beaudrille, est un adepte de la cuisine métissée.

On aime : la terrasse, le décor contemporain et sobre.

On se régale avec : un saumon tandoori et son bouillon de lait de coco, un cabillaud à la japonaise en croûte de wasabi, une pastilla de foie gras aux pois chiches, menthe, poivron et cumin. Au dessert, une crème brûlée aux pistaches et au thé matcha.

Le Clos des Cours -

2, place du Théâtre

17100 Saintes.

Tél. : 05 46 74 62 62.

www.closdescours.com

Menu : 13,90 € le déjeuner en semaine et 26 €. Fermé le dimanche.