

Janvier 2012

Publié par Thierry Bourgeon

Portraits

LE REUN Marc - Les Jardins d'Alienor - Ile d'Oléron



“On ne mangeait que du poisson à la maison!”. Ce fils et petit fils de pêcheur met donc le poisson dans tous ses états et nous propose des saveurs résolument iodées. Après l’Ecole hôtelière de Saint Malo, Marc Le Reun fait ses armes au Ker Noyal de Quiberon, puis au Château des Muids. Il quitte la Sologne pour le Pays Basque et la table étoilée d’Eric Duval, Le Bakéa. En 1999, il devient Chef de cuisine de l’Armée de Terre à Versailles avant de rejoindre la brigade du Chef triplement étoilé Alain Passard à l’Arpège. Puis ce sera le 1er arrondissement de Paris chez Gourmard (1 macaron Michelin) et le célèbre restaurant de l’avenue Montaigne “La Maison Blanche”. Marc secondera ensuite les cuisines étoilées du Copenhague à la Maison

du Danemark, où il rencontre son épouse Laëtitia avec qui, il se lancera en 2004 dans l’aventure des Jardins d’Aliénor au sud de l’île d’Oléron, au coeur du village du Château. Très lumineuse, la salle du restaurant, aux murs de pierre, offre un cadre intimiste et raffiné. J’ai beaucoup aimé également le salon où l’on se sent “comme chez soi” avec la bibliothèque, les canapés et le piano, sans oublier l’accueil chaleureux des maîtres des lieux.

Lieu touristique par excellence, l’île d’Oléron accueille pourtant quelques adresses à part, loin des terrasses bondées et du bruit de la foule. Les Jardins d’Aliénor en font partie

Thierry Bourgeon/ Janvier 2012/laradiodugout.fr