

Les Jardins d'Aliénor

« Oléron: un jardin sophistiqué »

Article du 14 juin 2013



Marc Le Reun © Maurice Rougemont

C'était un banal hôtel en ville (la Fleur de Sel). C'est devenu une auberge coquette avec sa table soignée, ses huit chambres de charme, leurs salles d'eau étonnantes (dont une douche double dans la suite Pierre d'Argencourt !), ses tons grisés, un patio qui ouvre sur le ciel bleu de l'île. Laetitia et Marc Le Reun, qui ont réalisé leur rêve, en ont fait une petite perle hôtelière – membre des « Châteaux & Hôtels Collection » d'Alain Ducasse. Elle, qui fut contrôleuse de gestion dans une vie antérieure, accueille avec gentillesse. Lui, ancien de Goumard à Paris, cuisine non sans sophistication, mais avec charme et grâce, au gré d'une carte poétiquement rédigée et de menus joliment pondus.



Plats © Maurice Rougemont

Des exemples de ce qu'on trouve là? Le foie gras mi-cuit grillé avec son coulis de fraises et sa gelée de pineau, la mousseline de pomme de terre l'île de Ré aux bulots, le tartare de daurade grise hachée au couteau et assaisonnée d'échalote, ciboulette, citron, qui font des entrées en matière de choix. En guise de mets de résistance, le pavé de maigre à l'huile de langoustine avec ses épinards frais et le tournedos de merlu au beurre d'Espelette et ses pommes nouvelles témoignent de caractère. On ajoute les desserts malicieux (mangue mariée au safran et crème de yaourt, tarte aux fraises meringuée et mousse à la menthe glaciale, dôme de chocolat avec son coeur coulant au caramel et sa glace noisette) plus le joli rosé charentais dit Saute-Bergère du domaine Garancille à Segonzac, et dites vous que ces jardins en ville valent, simplement, l'étape heureuse.

<http://www.gillespudlowski.com/73240/restaurants/oleron-un-jardin-sophistique>