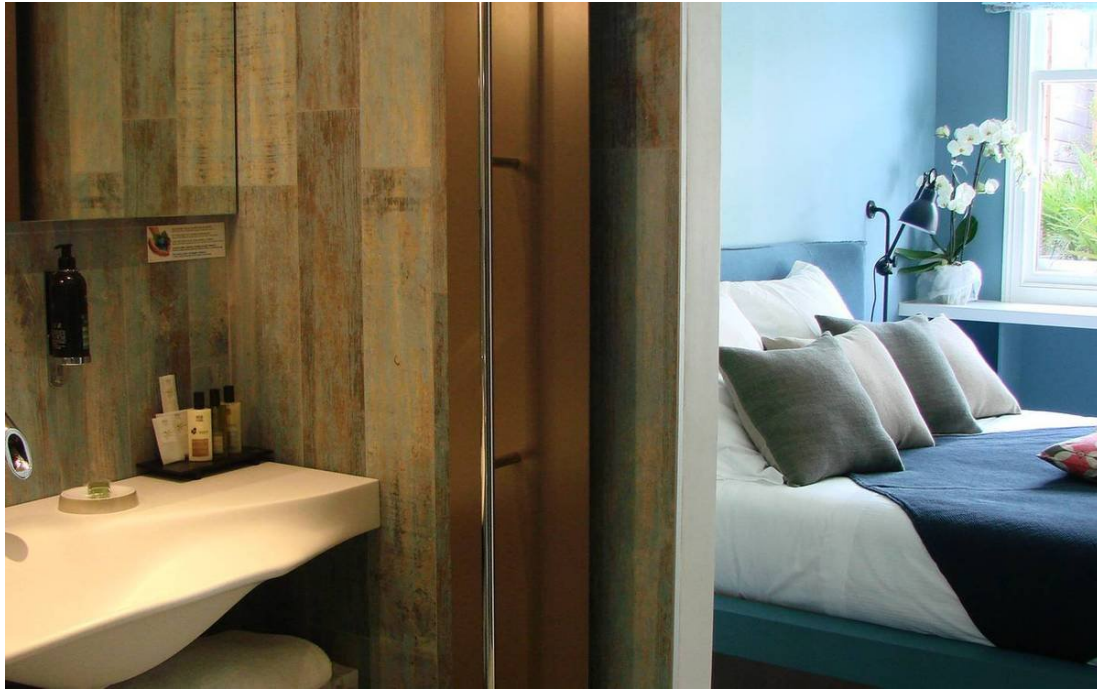


7 Octobre 2014

Publié par Roselyne BLONDEL

## [Une demeure de charme entre plage et cabanes d'artistes](#)



Les 8 chambres des **Jardins d'Aliénor**, boutique-hôtel de charme située sur l'île d'Oléron, sont nées sous l'audace créative de Laetitia Le Reun, la maîtresse des lieux qui a su étirer l'espace par de charmantes terrasses et toits végétalisés, mais aussi panacher avec talent lin, coton, et couleurs qui s'affranchissent de mode. L'œil circule avec réjouissance, jamais freiné par une impudeur esthétique.

Sa recette : poser joliment la lumière. Dans la journée, l'ambiance est lumineuse et apaisante, le soir, feutrée et reposante. On y dort merveilleusement bien, l'esprit porté par tant de quiétude et de simplicité sublimée par les matières. On s'y réveille apaisé et heureux.

Romantiques ou contemporaines, petites ou nuptiales de 18 à 40 m<sup>2</sup>, les chambres sont confortables et douillettement mises en beauté et s'acoquent de salles de douche ouverte ou de baignoire rétro, avec un aménagement intérieur pensé pour satisfaire vos envies d'écriture, de farniente, ou de lecture...

Le jardin-patio, à ciel ouvert, à l'abri de tout regard, s'offre à la complicité d'un petit-déjeuner, d'un déjeuner ou d'un dîner et quelques chambres s'allongent de petites terrasses privatives.

*\*Tarif : chambre 117 à 180 € avec petit-déjeuner offert*



Quant à Marc Le Reun, il apporte son lot de surprises gustatives et signe une cuisine inventive, ludique avec des produits de la mer et de saison d'une fraîcheur absolue. Son crédo : laisser le produit s'exprimer avec juste ce qu'il faut de créativité pour déclencher l'émotion. Dans un total respect des produits locaux, cet adepte d'une gastronomie légère et raffinée, crée une subtile alchimie entre l'équilibre des textures et des saveurs. Les mets croustillent, fondent, claquent, exaltent les palais les plus délicats.

Point d'orgue de cette symphonie gustative, la déclinaison d'huîtres en 4 services à 42 € qui rivalise d'inspirations culinaires, explosent en bouche pour ravir les papilles gourmandes exigeantes. Un menu époustouflant qui fait découvrir les délicieuses huîtres Marennes-Oléron de la Maison Fonteneau (un terroir d'exception) qui peut s'accompagner d'une Perle Blanche par exemple... Tout un programme !

Souignons que le restaurant gastronomique offre 45 couverts à l'année, et l'œnologie tient sa place avec plus de 100 références en vins sélectionnés avec soin.

<http://coteloisirs-news.com/2014/10/une-demeure-de-charme-entre-plage-et-cabanes-d-artistes.html>