

Octobre 2014

Publié par Paula Boyer

Découvrir Oléron sur les pas de Pierre Loti

Cet automne, pourquoi ne pas s'offrir une belle découverte de [l'île d'Oléron](#) ? Les foules qui, en juillet -août, sur pressent sur l'île pour profiter de l'océan, de la plage, de l'air pur, sont reparties. Dans la douceur et la tranquillité d'octobre ou de novembre, marcher sur les pas de l'écrivain Pierre Loti, est un prétexte intéressant pour explorer cette vaste île « aux maisonnettes basses, comme blotties contre le sol par crainte des rafales qui soufflent de l'océan ».

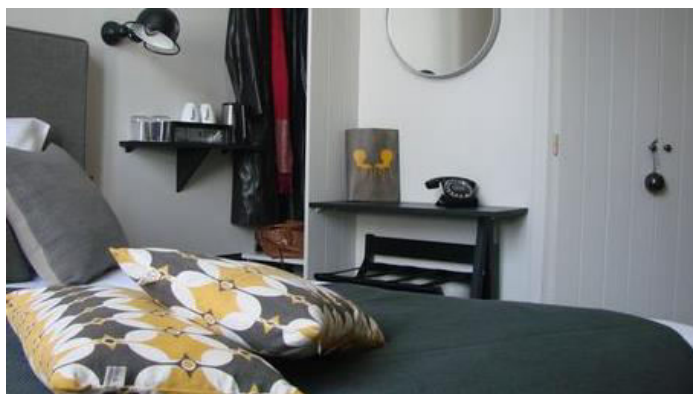


Le [Château-d'Oléron](#) vaut aussi pour son bord de mer et le plan d'eau de la Phibie réputé pour l'accueil des familles, la présence d'un artisanat varié dans les anciennes cabanes ostréicoles très colorées, un marché quotidien très actif et, assure [l'Office du tourisme](#), une grande diversité d'activités nautiques, sportives, festives et culturelles...

Les Jardins d'Aliénor, un nid douillet pour abriter son week-end (Photo Jardins d'Aliénor)



Le salon de la boutique-hôtel-restaurant les Jardins d'Aliénor (Photo PB)



Intérieur d'une chambre des Jardins d'Aliénor (Photo Jardins d'Aliénor)

Il n'y a pas de vue sur la mer mais les huit chambres sont joliment décorées et le service de qualité.



Richesse gastronomique de l'île d'Oléron, les huîtres s'accrochent de mille manières. Ici, des huîtres gratinées (Photo Office du tourisme)

L'endroit vaut aussi pour son restaurant gastronomique qui sert des produits locaux frais joliment travaillés par son chef Marc Le Reun. La « Déclinaison d'huîtres » et les plats à base de Maigre, le poisson local, y sont un délice, accompagnés d'un verre de Perles Blanches, le Chardonnay travaillé par la coopérative viti-vinicole locale. On déguste aussi une excellente cuisine locale au P'tit Bouchon, 55, rue de la République, à [Saint-Pierre](#). Dommage, il n'a pas de site Internet mais voici son téléphone : 05 46 47 29 44. 5