

**BONNES ADRESSES**

# Escapade gourmande à Oléron

Ici, tout contribue à faire d'Oléron une île bénie des dieux entre terre et mer : ses dunes de sable, ses cabanes colorées, son estran pour la pêche à pied, ses produits, sa cuisine. Découverte gourmande.

Paradis naturel, l'île est riche de sa gastronomie, ses vignobles mais aussi de ses activités: surf, observation ornithologique, balade en mer sur vieux gréement, cure balnéaire à Saint-Trojan-les-Bains, randonnées à vélo, marais, forêts, vergers.

## 1. Les produits phares de l'île

### L'huître, l'incontournable

La bordure littorale de l'île est le domaine par excellence de l'ostréiculture, les parcs à huîtres sont l'activité dominante de l'île. La qualité des huîtres a donné l'appellation Marennes-Oléron. Le bassin est le plus important centre d'affinage et de commercialisation des huîtres en Europe. Élevées sur le littoral atlantique français, les huîtres sont mises en claires dans le bassin de Marennes-Oléron. «Claires» est le terme local qui désigne des bassins d'affinage dans lesquels on place les huîtres adultes. Ce sont d'anciens marais salants reconvertis en « claires ». Les huîtres y prennent une couleur verte grâce à une algue microscopique produisant un pigment bleu-vert appelé marennine. Conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes-Oléron, les huîtres sont certifiées par un organisme indépendant et contrôlées par le service qualité et un organisme certificateur.

### Pineau, le nectar de l'île

Oléron fait partie des grandes régions viticoles françaises grâce à son appartenance à la région Poitou-Charentes. Il est vrai que l'île produit de très bons pineaux. Il existe du pineau des Charentes (AOC): blanc, rouge et du vieux pineau blanc.

**Bonnes étiquettes:** l'incontournable Maxime Pinard (*sic!*) bien connu des amateurs de pineau. Mais un détour par les caves des frères Coulon à Saint-Gilles mérite le détour. Fils et petits-fils de viticulteurs, Frédéric et Didier Coulon exploitent 32 hectares de vignes et produisent un pineau des Charentes de qualité. Frédéric organise une visite guidée de ses caves le mercredi matin et vous raconte avec plaisir l'histoire du pineau. Tél. : 05 46 47 02 71 / 06 83 34 03 34. Visites: en semaine 9h - 12h30 / 15h - 19h; le samedi 9h30 - 12h30 - 15h - 19h; le dimanche 9h 30 - 12h 30 (fermé le dimanche de mi-septembre à Pâques).



© AXEL BERTHELOT

### HUÎTRES: LA SAGA FONTENEAU

Les huîtres Fonteneau, c'est l'histoire d'une famille de passionnés. Fondée par François Fonteneau, il y a plus de quarante ans, l'exploitation ostréicole s'est forgée une belle réputation au fil des années. Le site est exceptionnel, l'expertise de François Fonteneau a fait le reste: maîtrise du cycle de production, du captage des naissains (petites huîtres de la taille d'un bouton), affinage dans ses 25 hectares de claires. Au début des années 2000, François Fonteneau veut passer la main. Christelle, sa seule enfant, est cadre sur le continent et s'est mariée à Nicholas, un Hollandais spécialiste en logistique qui ne connaît rien aux huîtres. À la naissance de leur fille, le couple reconsidère la proposition de François Fonteneau et en 2007 Nicholas Werkhoven dit «oui» à la proposition de son beau-père. Commence alors un travail acharné pour le jeune couple. De l'aveu de Nicholas, il perd 30kg la première année. Aujourd'hui, l'exploitation est florissante et commercialise environ 550 tonnes d'huîtres par an. Tournée vers l'exportation, l'entreprise réalise 40% de son chiffre d'affaires à l'international. En 2009, ses huîtres ont obtenu un label IGP (indication géographique protégée) qui est un moyen de préserver la qualité du produit et de se démarquer d'autres pratiques, à savoir élever les huîtres ailleurs et les affiner dans les claires d'Oléron.

**Maison Fonteneau, Christelle et Nick Werkhoven, route des huîtres, 17550 Dolus-d'Oléron. Tél. : +33 (0)5 46 47 63 78. www.huitres-fonteneau.fr**



© D.R.



© C. CHARTIER - ÎLE D'OLÉRON MARENNES TOURISME

## 2. Les tables d'exception

L'île commence à se faire connaître pour ses bonnes tables. Quoi de plus naturel pour de jeunes chefs que de venir s'installer à Oléron puisque l'île produit tout ou presque? Comme les produits de la mer – maigres, couteaux ou saint-pierre – qui s'invitent à toutes les bonnes tables de l'île et peuvent être dégustés fraîchement débarqués, sans oublier la reine, «l'huître».



Les Jardins d'Alienor

### Les Jardins d'Alienor: une table raffinée

Située en plein cœur du Château d'Oléron, cette maison de charme offre une table élégante et raffinée. Avec ses 2 fourchettes au Guide Michelin, le restaurant, mériterait sans doute son étoile. Emmené par le chef Marc Le Reun, le restaurant propose une carte audacieuse. S'approvisionnant directement au port de la Cotinière, les produits de la mer sont à l'honneur. Du tartare de rouget et langoustines accompagné de légumes croquants émulsionnés au vinaigre de pineau des Charentes en passant par le maigre rôti sur sa peau d'écaillés cuit à l'unilatéral, ou par le filet de saint-pierre aux asperges blanches grillées à l'ail des ours, vous ne saurez que choisir! Pour le dessert, il vous sera difficile de faire l'impasse sur le millefeuille au chocolat et son petit pot de caramel, un des plats signature de la maison! Et la carte des vins n'est pas en reste! La réservation est plus que recommandée. Menus Découverte à 49€. Formule du midi: 26€. Les Jardins d'Alienor, c'est aussi un hôtel. Les chambres sont spacieuses et uniques. Décoration, literie, salles de bains ont été étudiées avec soin et bon goût. Les Jardins d'Alienor, 11 rue du Maréchal Foch, 17480 Le Château-d'Oléron. Tél. : 05 46 76 48 30



© Y. RONZIER - TRIMOINE MARITIME MO



© C. CHARTIER - ÎLE D'OLÉRON MARENNES TOURISME

### De l'île aux papilles, un restaurant résolument engagé

Amoureux des bons produits et très impliqués dans le développement durable, Sébastien Riandière et son épouse ont choisi de proposer une carte locale. Le chef ne cuisine que du poisson sauvage pêché sur les côtes et il veille à ne pas choisir des espèces menacées par la surpêche. La majeure partie des ingrédients est issue de l'agriculture biologique. De plus, travailler en circuit court permet d'offrir des débouchés à des éleveurs, vignerons, maraîchers oléronais. Les avantages pour le consommateur? Savourer des produits frais et de saison! Inutile de dire que tout est fait maison, les plats évidemment, mais aussi le pain, les glaces... Et un plat végétarien est toujours présent sur la carte. Au menu, le ceviche de rouget grondin, pommes acidulées, émulsion fanes de radis est riche de promesses, sans oublier le filet de maigre ou le risotto aux coquillages qui font le bonheur des clients. Cerise sur le gâteau, les prix sont raisonnables et l'accueil sympathique. Menu unique du midi à 19€ (entrée/plat/dessert) proposé en semaine. De l'île aux papilles, place Camille Mémain (3 rue du marché), 17310 St Pierre d'Oléron. Tél.: 05 46 36 87 45



Le moulin de Chalons

© PHILIP CADEAU

### Le moulin de Chalons

Sur la route pour aller à Oléron, arrêtez-vous au Moulin de Chalons. Le jeune chef Maxime Yoncourt, 31 ans, y concocte ses plats avec délicatesse. Le marbré de foie gras au cacao à la poire au balsamique blanc ou le pavé de merlu de ligne cuit au bouillon de coco curry vert accompagné de tagliatelles de légumes sont ses plats signature. Le Moulin de Chalons, 2 rue du Bassin, 17600 Le Gua. Tél.: 05 46 22 82 72

