

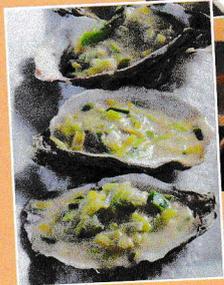
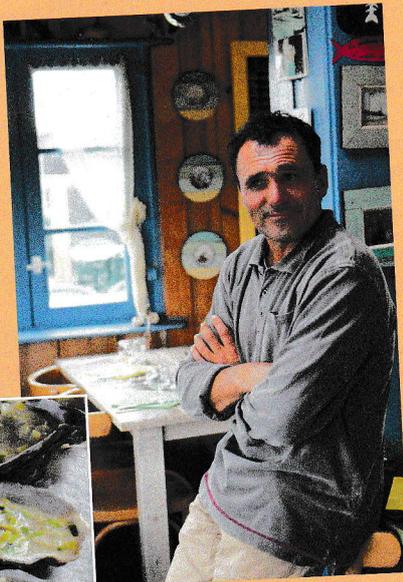
LE SEIGNEUR DES SALINES

Son faux village charme avec force. Une reconstitution ? Sans doute, mais opérée avec talent. James Robert (photo), installé là il y a quinze ans, a créé sa « maison de famille ». Avec ses photos en noir et blanc, ses dessins d'enfants, ses cartes-souvenirs.

L'ardoise propose le marché du jour avec joliesse. Ainsi, le pâté d'huîtres tiédi, nappé de sa crème, les rillettes de maquereau fumé « par[ses] soins, à la cabane », les cèteaux juste meunière avec du persil frit ou le « beau bar », grillé au naturel : tout cela s'égrène avec plaisir, comme une chanson douce.

James s'est coulé avec aise dans le moule d'un aubergiste relax, sans prétention apparente. Les couleurs, la déco hétéroclite, ses bouées, entre cent choses baroques comme cette sirène en peluche façon poupée, disent la simplicité un peu kitsch du lieu.

Quand le doux James propose le petit colombard de Favre et fils à Saint-Pierre-d'Oléron, il se mue en ambassadeur charentais ardent et défend un produit local avec ferveur. Chez lui, la cuisine s'apparente à une histoire d'amour. Gâteau de « belles demoiselles » au jus de palourdes, sardines grillées « tout simplement », mouclade de moules ou grosse patate farcie aux petits-gris surnid de roquette sont des odes au pays oléronnais dans ses grandes largeurs. Les



desserts font retomber en enfance, à coups de riz au lait (de Mauricette, du nom de sa mère) et son petit pot de chocolat, milla

(gâteau façon quatre-quarts à la farine de maïs) aux pommes caramélisées, crème brûlée parfumée au miel ou léger parfait glacé au cognac, tous à fondre. James ne propose rien d'autre que du bonheur quotidien tarifé à prix d'ange.

Le Relais des Salines, port des Salines. 05.46.75.82.42. Menu : 22 €. Carte : 40 €.



Sophie Montauzier, à Château-d'Oléron.

salicorne, sel d'Oléron, huîtres, confitures de la Josière et soupe de poisson de la Cotinière.

Montauzier, fort Paté, Château-d'Oléron. 06.09.28.84.96.

Le bateau de Frédéric

Frédéric Berteloot, natif du Nord, joue, dans cette table façon bateau, les produits terre/mer avec allant. Saumon fumé maison et mignon de porc fumé au foie gras font merveille.

Les Filets bleus, 14, rue Notre-Dame, Royan. 05.46.05.74.00. Menus : 19 € (sem., déj.), 29,50, 42 €.

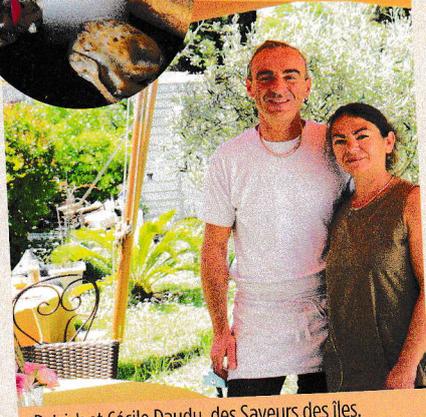


Frédéric Berteloot, des Filets bleus, à Royan.

Les saveurs des Daudu

Patrick et Cécile Daudu sont les aubergistes artistes de leur demeure au vert. Il y a la terrasse au calme sur son jardin tranquille, les produits d'ici, les épices d'ailleurs. Déclinaison d'huîtres en quatre temps ou mousseline de merlan font plaisir.

Saveurs des îles, 18, rue de la Plage, la Ménoumière, Saint-Pierre-d'Oléron. 05.46.75.86.68. Menus : 29 € (formule), 45, 58 €.



Patrick et Cécile Daudu, des Saveurs des îles.



Annabelle Borderie et Fabrice Roux, du Grain de sable.

Le Grain de Fabrice

Fabrice Roux tient avec sérieux les cuisines de ce cabanon 1900 devenu une halte gourmande de charme. Charmant accueil d'Annabelle Borderie.

Le Grain de sable, 839, rue de l'Océan, Domino, Oléron. 05.46.76.52.28. Menus : 19 à 24 € (formule déj.), 29 € (dîn.).

Les produits des Montauzier

Sophie et Bernard Montauzier animent avec allant cette cabane noire typique, qui fut celle du grand-père. Ils vendent tous les produits qui illustrent le goût de l'île :

Les plats de Patrick

Face au marché de Saint-Palais, cette maison privée est devenue une étape de bon aloi. Patrick Morin, qui a travaillé au Ritz et aux Glénan à Paris, mitonne des mets élaborés et fort soignés à partir de produits de qualité.

Les Agapes, 8, rue Marcel-Vallet, Saint-Palais-sur-Mer. 05.46.23.10.23. Menus : 28, 38, 52 €.



Patrick Morin, des Agapes, à Saint-Palais-sur-Mer.