

---

## La qualité à la table des restaurateurs des Sables d'Olonne

---

Un restaurant étoilé Michelin, 3 nouveaux titres de Maître Restaurateur décernés récemment, 2 restaurants Bib Gourmands, l'Office de Tourisme de la destination les Sables d'Olonne ne peut que se féliciter de la montée en gamme de l'offre gastronomique locale.

**Sébastien BONAVITA du Restaurant le Cayola**, 1 étoile au guide Michelin, aime mélanger les saveurs (épices, fruits, fleurs) autour des produits du terroir vendéen. Une vue panoramique sur l'océan exceptionnelle fait de ce restaurant une adresse gastronomique incontournable.

**Didier FONTES, quant à lui, chef du Restaurant Comptoir Joa du Joa casino des Pins**, s'est vu décerné, il y a peu, le titre de Maître Restaurateur de même que **William RUCHAUD du Restaurant Chez Rosemonde et Mélanie SIRE du Restaurant la Suite s'il vous plaît**.

**Le titre « Maître restaurateur »** est attribué par le Préfet pour une durée de 4 ans, après un audit de contrôle réalisé par un organisme indépendant. Le restaurateur, par sa démarche volontaire d'obtention du titre, s'engage à respecter une charte de qualité. L'audit porte sur la vaisselle, la décoration, la qualité du service, la cuisine qui doit être « faite maison » à base de produits bruts et crus essentiellement frais. Les plats de la carte sont fabriqués sur place. Ce titre est le seul délivré par l'Etat pour la restauration française.

**12 restaurants** se distinguent aujourd'hui par le titre de Maître restaurateur, sur le territoire des Sables d'Olonne :

- des restaurants gastronomiques comme la Ferme de Villeneuve, le Quai des Saveurs, Loulou Côte Sauvage
- des restaurants plus traditionnels qui mettent en avant notamment le poisson et les produits de la mer : le Cabestan, l'Horizon, le Sloop, le Fatra, le Bouche à Oreille, Chez Rosemonde, la Suite S'il vous plaît
- des restaurants atypiques par le cadre ou la cuisine : les Chardons, le Comptoir Joa

**2 restaurants viennent d'être qualifiés « Bib Gourmand » :**

- La Pilotine situé sur le remblai, face mer
- La Ferme de Villeneuve citée plus haut

L'Office de Tourisme de la Destination vient de publier son guide restaurants 2017. Celui-ci reprend les différents établissements avec leur type de cuisine, leur capacité d'accueil, leurs références...

## Portraits de chefs :

### **Nicolas FERRÉ** : Restaurant le Quai des Saveurs

De Paris à Deauville en passant par New York et la Provence, il a travaillé chez les plus grands. Producteurs locaux mis en avant – précision des goûts et sens de l'esthétisme

### **Jean-Marie GUERRY**: Restaurant Loulou Côte sauvage

30 ans d'expérience – produits de la criée rehaussés d'épices, herbes et fruits exotiques

### **Jean-François DEBLADIS** - Restaurant la Ferme de Villeneuve –

35 ans d'expérience – justesse de cuisson – saveurs et mélange des textures

### **Benoît CHARDON** : Restaurant les Chardons

Sa particularité : habitué des concours nationaux de pizzaïolo.

En 2011, il a terminé vice-champion de France.

En 2014, il a participé aux championnats du monde, à Parme. Il termine 6<sup>e</sup> au mondial en duo avec Damien Feroux, de Saint-Laurent-sur-Sèvre

### **Didier FONTES** : Restaurant le Comptoir Joa

Originaire du Sud Ouest, il utilise beaucoup le Piment d'Espelette.

### **Patrice GUILLOU** : Restaurant le Fatra

Apprécié pour ses menus à l'ardoise avec entre autres, les poissons frais de la criée du matin. Spécialité : le poisson à la plancha

### **Guillaume DRION** : Restaurant l'Horizon

Dans un cadre superbe, face à la baie des Sables d'Olonne, le chef vous propose une cuisine française à base de produits frais.

### **Cédric MELTZ** : Restaurant le Sloop

Une cuisine tournée vers les produits frais, alliance terre et mer

### **Bruno BOUCHEREAU** : Restaurant le Bouche à Oreille

Cuisine traditionnelle « fait maison »

### **François GAUTHIER** : Restaurant le Cabestan

A travaillé plusieurs années auprès de grands noms de la cuisine Michel Guérard, Raymond Oliver, Gaston Lenôtre et bien d'autres et dans différents restaurants étoilés Michelin puis il devient Chef pour Pierre Cardin dans son restaurant parisien. Il réserve une apt belle aux produits du terroir coquillages, crustacés, poissons et vins des Fiefs Vendéens.

### **William RUCHAUD** - Restaurant Chez Rosemonde

Une cuisine raffinée à base de poissons, fruits de mer- Spécialité : la choucroute de la mer

### **Mélanie SIRE** - Restaurant La Suite S'il vous plaît

A fait ses armes Chez Paul Bocuse en Floride, puis chez Joël Robuchon à Paris . Une cuisine moderne, raffinée et originale.

### **Les produits du terroir qui se distinguent :**

Les vins AOC produits au pays des Olonnes font partie des Fiefs vendéens et du terroir de Brem sur Mer.

**2 Domaines viticoles** se distinguent aux Olonnes pour leur savoir-faire : le Domaine St Nicolas et le Domaine des Granges.

**Le domaine viticole St Nicolas**, situé à l'île d'Olonne, s'étend sur 32 hectares. Sa particularité: la culture bio-dynamique, depuis l'automne 95, sans désherbant, ni engrais et produit chimique de synthèse.

La méthode s'appuie principalement sur 3 points :

- La valorisation du sol et de la plante dans son environnement naturel grâce à des préparations issues de matière végétales, animales et minérales.
- L'application de ces préparations à des moments précis dans le cycle de l'année (c'est la partie dynamique).
- Le travail du sol par des labours et des griffages.

***Les vins du Domaine St Nicolas sont exportés dans le monde et servis sur les plus grandes tables.***

**Le Domaine des Granges**, situé à Olonne sur Mer

Propriété de la famille Nobiron. Leur spécialité : la Négrette

Delphine et Christian ont planté ce cépage dans la continuité de la tradition familiale et de la culture historique locale. Le Domaine des Granges a été primé au concours international des vins de Lyon 2016 : **Médaille d'or pour sa cuvée 2014 «Les p'tites Violières»**. Une superbe récompense pour le travail accompli. En 2015, ils avaient aussi obtenu une distinction au Salon des Vins de France de Mâcon : **Médaille de bronze pour la cuvée Audace**.

### **La gâche**

Sorte de brioche de forme ovale avec une mie serrée, aromatisée à la fleur d'oranger, la gâche est vendue dans toutes les boulangeries de Vendée et parfois d'ailleurs. La boulangerie pâtisserie **Fournée d'Arundel** située quai Dingler aux Sables d'Olonne, a été sélectionnée notamment pour sa gâche à l'ancienne, parmi les 100 meilleures boulangeries de France dans le Bottin gourmand magazine en 2015. Une recette de grand-mère ...