

# La Pâtisserie de ma Fille, le temps retrouvé de la gourmandise à Arcachon

CUISINE | 02 AVR. 2024

*Chez les Téhoueyres, conquérir de nouveaux territoires est une seconde nature. Après la Co(o)rniche et Ha(a)ïtza, ils remettent au goût du jour, avec leur complice de toujours Philippe Starck, le concept un brin désuet de salon de thé-pâtisserie au cœur de la ville d'Arcachon.*



Pâtisserie de ma Fille © Nicolas Anetson

Il y a 15 ans, les Téhoueyres inaugurent la Co(o)rniche, ovni stylistique, face au banc d'Arguin. Un lieu de vie et de partage parfaitement intégré au paysage et signé Starck. Le début d'une aventure singulière. Deuxième acte, la renaissance d'Ha(a)ïtza, l'une des adresses mythiques de la Côte d'Argent, depuis son ouverture en 1930 par le visionnaire Louis Gaume. Au rez-de-chaussée de cet hôtel à l'architecture néo-basque, étaient initialement prévus un bar à vins, un restaurant gastronomique et une piscine de rêve. C'était sans compter sur le jeune Antony Prunet, pâtissier passionné, qui a fait ses armes à La Guérinière à Gujan-Mestras, l'Auberge du Vieux Puits (le restaurant triplement étoilé de Gilles Goujon) puis chez Guignard, la pâtisserie du Moulleau à Arcachon.





© Pâtisserie de ma Fille

Le jeune homme, sacré en 2012, Champion du Monde de cannelés, convainc William et Sophie, d'abandonner le bar à vins au profit d'un comptoir gourmand. Banco, « La Pâtisserie de Famille » remporte un succès immédiat. Paris-Pyla (Paris-Brest), Baba(a)ïtza (Baba au Rhum) ou encore Religieuse 3 étages..., Antony Prunet retwiste les grands classiques de la pâtisserie française, source ses produits qu'il préfère locavores, et joue sur la sucrosité des ingrédients, ajoutant juste à chacune de ses créations une pincée de sel et une larme d'huile d'olive et de citron. Résultat, de petites merveilles aériennes en bouche et aux saveurs subtiles comme on les aime.



Depuis décembre, ses créations sont exposées dans un comptoir de 10 mètres de long dans le nouvel établissement des Téhoueyres, place des Marquises, à Arcachon : la Pâtisserie de ma Fille. Dans ce local revisité par l'ami Starck, les Téhoueyres font renaître l'esprit chic des salons de thé d'antan où les élégantes venaient boire un thé, se retrouver autour d'une coupe de champagne ou se restaurer seules, en famille ou entre amies.

Marbre élégant, bois peints aux couleurs pastel, carreaux de ciment, banquettes aux tissus fleuris : des tons doux et une lumière tendre pour une ambiance chaleureuse et délicate. Ici, « l'air est pur, ensoleillé et amical, même en hiver », surenchérit Philippe Starck.



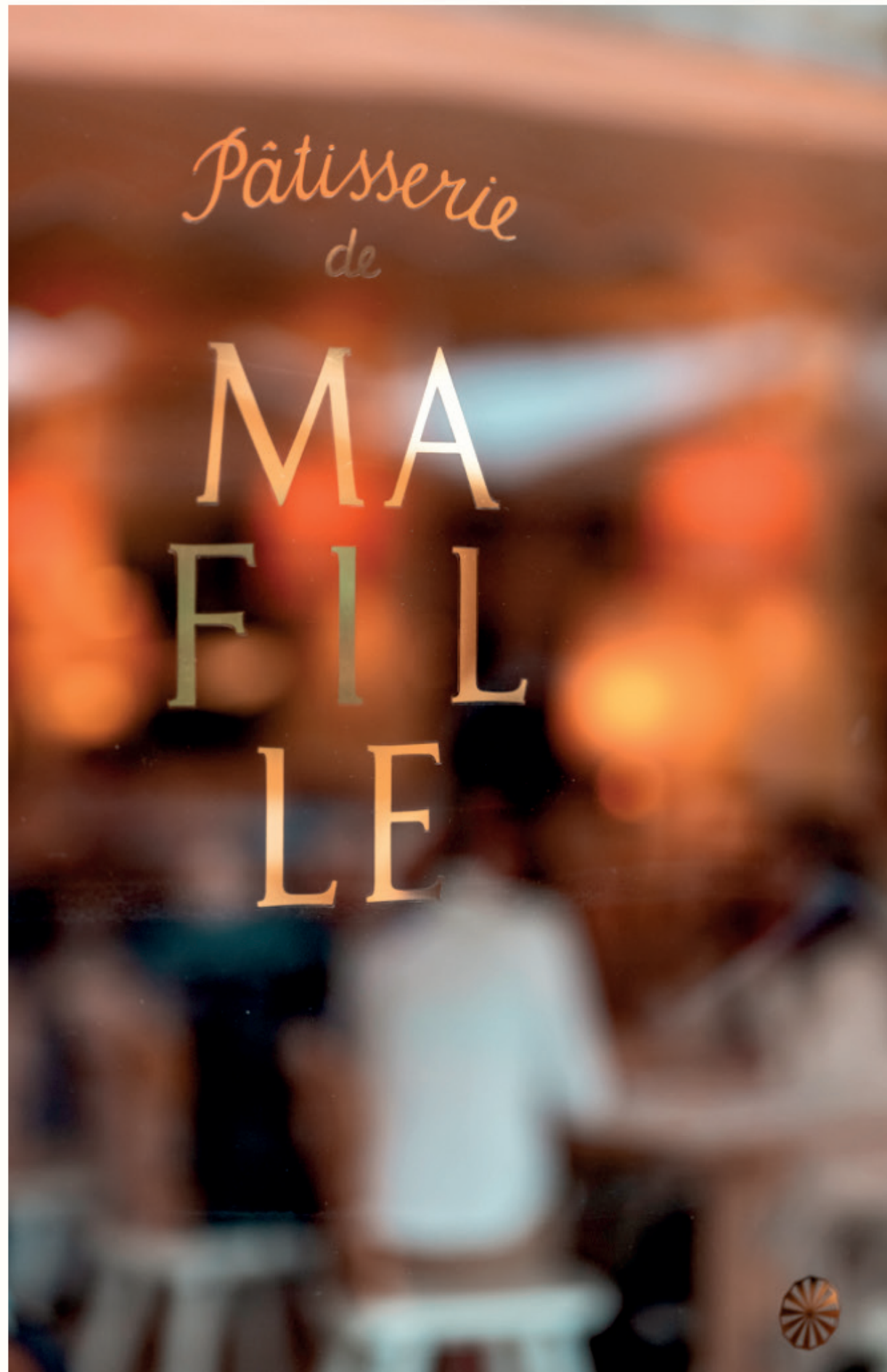


Dans cet écrin empreint d'une nostalgie et d'une gourmandise enfantines, on peut se restaurer toute la journée. La carte salée signée Jérémy Mathieu décline les best-sellers du snacking chic et se concentre sur le produit. Les poireaux sauce gribiche sont un enchantement pour les yeux et le palais ; les gambas Rolls juste addictifs et les Saint-Jacques rôties fondantes à souhait.

A la Pâtisserie de ma Fille, on privilégie les ingrédients de saison. L'idée ? Salée ou sucrée, la carte rend gloire aux petits producteurs pour proposer une gastronomie « qui a du sens ». Du goût et de la beauté dans le respect de l'environnement.

**La Pâtisserie de ma Fille,**

Place des Marquises, 33120 Arcachon



Pâtisserie de ma Fille © Nicolas Anetson