ARTRAVEL #107

Ile Maurice
Madrid
Melbourne
Mosman
New York
Paris
Rome
San Francisco
Sydney
Valenciennes
Venise
West Vancouver

ARTRAVEL

ARCHITECTURE | DÉCORATION | FOOD | TRAVEL

LE MEILLEUR DES LIEUX CONTEMPORAINS

ET TOUJOURS LES PLUS BELLES DEMEURES & HÔTELS AUTOUR DU MONDE

Pâtisserie de MA FILLE

À l'heure de l'ouverture de la Pâtisserie de Ma Fille, place des Marquises à Arcachon, petit zoom sur le groupe Téchoueyres et leur complice-designer, Philippe Starck. Entre esprits visionnaires et coterie du Bassin.

Texte : Fabienne Dupuis
Photos : © Nicolas Anetson

“ Un lieu en forme de maison de poupées,* Alice au Pays des Merveilles *chez* Les Trois Ours, *avec lattes de bois et fleurs pastel aux murs qui sentent bon la nostalgie. Couplée à une modernité toute poétique, dans une revisite délicate. ”

C’est une histoire de passion. Celle-ci commence avec William Téchoueyres, ex-joueur du XV de France, qui se reconvertit en un homme d’affaires inspiré. Rompu à l’esprit d’équipe mais aussi exercé aux métiers de la restauration depuis l’adolescence, c’est tout naturellement que ce Bordelais de naissance se tourne vers ce monde, entre hôtellerie et bars.
En 2009, William Téchoueyres et sa femme Sophie ont un coup de foudre pour un vieil hôtel des années 30. C’est l’hôtel de la Corniche, situé à la Teste-de-Buch face à la dune du Pyla. Un lieu chargé de charme et d’histoire, comme le couple les adore, et qui appartient depuis toujours à la famille Gaume, famille sentinelle de la région, qui n’aura eu de cesse de développer avec mesure le lieu, encore sauvage à l’époque. Une autre époque donc.
L’affaire seule aurait pu en rester là si le sort ne s’en était pas mêlé. Ce sort qui vous amène là où vous ne vous y attendiez pas. Ici, il prend la forme d’une rencontre, comme un impromptu, lors d’un dîner chez des amis. Et à William et Sophie d’échanger avec un autre invité, Philippe Starck. Un autre habitué plutôt connu de ce Bassin d’Arcachon. Si l’échange leur appartient, le résultat est incarné. C’est celui de l’hôtel qui devient alors La Co(o)niche – le « o » en sus en écho à l’enthousiasme de Starck devant la bâtisse – et d’une rencontre qui se transforme en une amitié pérenne.

Car chez les Téchoueyres, l’affect prime.
Un affect qui va faire s’enchaîner les adresses. Il y aura le Ha(a)ïtza et sa Pâtisserie de Famille, puis l’hôtel du même nom et ses restaurants, dont le Skiff Club et ses deux macarons au Michelin, et plus récemment, La Pâtisserie de Ma Fille. Une adresse gourmande en forme de clin d’œil fait à la petite dernière du clan Téchoueyres, sur le point d’arriver…
Mais retour sur cette nouvelle pâtisserie, qui en aura profité pour ouvrir ses jupons de Religieuses et autres Tartelettes à une belle sélection de délices salés. Un lieu en forme de maison de poupées, façon *Alice au Pays des Merveilles* chez *Les Trois Ours*, avec lattes de bois et fleurs pastel aux murs qui sentent bon la nostalgie. Couplée à une modernité toute poétique, dans une revisite délicate. Mis au diapason, les chefs Antony Prunet (côté sucré) et Jérémy Mathieu (côté salé) piochent dans les fonds de leurs livres de grand-mère pour réimaginer les classiques dans des formules régressives à tomber, quelque part entre Paris-Pyla (Paris-Brest) ou Baba(a)ïtza, croque-monsieur, coquillettes et steak à cheval. Le tout pour se finir immanquablement en une « léchade » de doigts qui se savoure en continu de 7 h 30 à 19 h 30.

Mont d'Or
au lait cru
Appellation d'Origine Protégée

(A)

(A)

(A)

(A)