

Le Point

18 adresses coups de coeur dans le bassin d'Arcachon

NOS ADRESSES DE L'ÉTÉ 3/4. Cabanons iodés, produits du terroir, chambres de style... Notre carnet d'adresses de la Dune du Pilat au Cap Ferret.



La bâtisse emblématique d'Ha(a)ïtza, chic hôtel situé près de la Dune du Pilat. © Nicolas Anetson

Cela ne vous aura sans doute pas échappé : l'été n'est pas terminé. Et si certains ont repris le chemin du bureau, d'autres profitent encore de ses douceurs. À ces derniers, mais aussi à ceux qui se projettent déjà sur les prochaines vacances, nous proposons de faire route jusqu'au bassin d'Arcachon, pour le troisième numéro de notre série d'été gastronomique.

Après le Finistère Sud et le Var, retour dans l'ouest de la France, toujours sur le littoral, pour une sélection d'adresses, de la Dune du Pilat à la pointe du Cap Ferret, en passant, donc, par Arcachon. Dans notre escarcelle : des huîtres, des poissons fumés, des plantes aromatiques et mille autres délices plus quelques nids douillettes pour en profiter.

Hôtels, restaurants... Nos adresses coups de coeur autour du bassin d'Arcachon



Déguster... le bassin d'Arcachon

LE GOÛT DES BORDS DE MER 3/4 - Cabanons iodés, produits du terroir, chambres avec vue... Notre carnet d'adresses coup de cœur, de la dune du Pilat au Cap-Ferret. **PAR HUGO DE SAINT PHALLE, AVEC OLIVIER BOMPAS**

NATURE DANS L'ASSIETTE

La table gastronomique de Stéphane Carrade, deux étoiles au Michelin, se niche au cœur du superbe hôtel Ha(a)itza (*photo ci-dessus*), propriété de William et Sophie Techoueyres. Le chef y sert une cuisine de cœur et de produits des plus nobles aux plus simples, travaillés avec malice, le goût du voyage et une infinie gourmandise. Le meilleur exemple en est sa version de l'artichaut vinaigrette, repensé comme une célébration des déjeuners familiaux du dimanche: les feuilles, servies à part, à déguster de façon classique avec les doigts; le cœur, fondant, nappé d'un jus de poulet rôti, accompagné d'un mor-



ceau de pain grillé imbibé de ce même jus et de copeaux de foie gras. Démoniaque. Tout comme la langoustine, juste saisie à l'huile de tournesol et doublée d'une terrine de poireau et poisson – du chinchard, très présent dans le bassin – condimentée à la harissa et à l'algue nori. Ou le trio de courgette, d'aubergine et de chipirons, travaillés en achard réunionnais, ultra-parfumé, et sublimés par une bisque d'araignée de mer. Cadre de cette dégustation? La véranda contemporaine de l'hôtel, coiffée de trois skiffs en bois, ces coques conçues pour pratiquer l'aviron, qui donnent au restaurant son nom. **H. S. P.**

Le Skiff Club, La Teste-de-Buch.
Menus: 180, 230 et 270 €.

NICOLAS ANETSON/SP (X2)