



SPÉCIAL **LA ROCHELLE**

Les centres de thalasso-thérapie font la course aux étoiles

Plaisir. Après la cure, direction le restaurant, où de plus en plus de grands chefs officient en cuisine.

PAR ALAIN BABAUD

Le groupe rochelais CGR Cinémas a frappé un grand coup en ouvrant, l'été dernier, à Châtaillon, un restaurant signé Pierre Gagnaire: Le Gaya Cuisine de bords de mer. Le chef, 3 étoiles au Michelin, désigné « meilleur étoilé du monde » par ses pairs en 2015, n'est pas quotidiennement en cuisine, puisqu'il possède treize restaurants à son nom de par le monde. Mais « il vient régulièrement », dit Jocelyn Bouyssy, le directeur général du groupe dont la branche hôtelière est gérée par CLR (Charles et Luc Raymond). « Et il m'envoie souvent des idées de nouveaux plats à mettre à la carte... » note-t-il.

Le restaurant fait partie d'un complexe comprenant l'hôtel 4 étoiles MGallery by Sofitel, avec son spa de luxe Nuxe, un Ibis et un centre de thalasso-thérapie refait à neuf. L'ambition des investisseurs ? Que la thalasso alimente le restaurant et vice versa. « Les repas diététiques, c'est un peu du passé en thalasso. La clientèle veut des soins de qualité, bien dormir, et très bien manger aussi ! » souligne Jocelyn Bouyssy. Le Gaya s'inscrit ainsi dans une montée en gamme de la restauration locale adossée à la thalasso. A Ars-en-Ré, Côté



Gourmets. Les restaurants adossés aux centres de thalasso-thérapie montent en gamme. Ainsi, la carte du Gaya est signée Pierre Gagnaire, triplement étoilé au Michelin.

thalasso a ainsi recruté Anthony Brédif en avril 2017. « La direction m'a demandé d'élever le niveau de qualité », explique le chef de 29 ans venu d'un restaurant étoilé des Deux-Sèvres. Avec des résultats rapides, puisque « la fréquentation du restaurant progresse ». Au point qu'il devient difficile d'avoir une table sans être client à l'hôtel. Le chef veille à proposer des plats légers, détox, végans. Mais il a aussi créé un menu gourmet, avec foie gras et turbot. Dans l'idée d'obtenir une étoile au Michelin ? « Plutôt une assiette, corrige-t-il. Juste en dessous. »



A La Flotte, le restaurant de l'hôtel 5 étoiles et thalasso Le Riche-lieu n'est pas en reste. « Bien manger est une tradition dans la thalasso, note Léon Gendre, son fondateur, pionnier sur l'île de Ré. Mais des repas diététiques ! » « Savoureux, mais légers », reprend son fils, Richard, aux manettes depuis dix ans. Le restaurant, qui se revendique gastronomique, bénéficie du label Maître restaurateur, « qui va au-delà du fait maison ». Avec le souci de la qualité. « Parce qu'aujourd'hui il faut que l'intégralité du service proposé soit au top », ajoute-t-il.

Directeur du Relais thalasso Atalante de Sainte-Marie-de-Ré, Didier Giraud ne dit pas autre chose : « Tout doit être parfait, donc la table aussi. Avec des produits locaux et de qualité dans un environnement agréable. » Le restaurant d'Arnaud Thiry affiche ainsi 2 fourchettes au Michelin, signe d'un certain niveau de confort et de service. A la carte: foie gras, dos de bar à la fleur de sel, baba de l'île au rhum et Malibu... Ainsi que, pour le côté diététique, une assiette wellness de légumes, traités comme des aliments nobles, qui marche bien. Mieux manger pour bien se porter constitue une réelle attente. Et la notion de plaisir fait évoluer l'offre d'un secteur soumis à forte concurrence. Les chefs ont donc leur carte à jouer. CGR Cinémas l'a visiblement bien compris ■

A la carte : plats légers, détox, végans, mais aussi foie gras et turbot.