

BONGOÛT

N°30.2026 AUTOMNE / HIVER

L'ART DU BON VIVRE À LA FRANÇAISE

© Raphaël Mervet

Restaurant L'oiseau Blanc
Hôtel Péninsula Paris,
19 Av. Kléber, 75116 Paris





33 Av. Victor Bouthillier
17 410 Saint-Martin-de-Ré
05 46 35 40 32

HÔTEL DE TOIRAS

LE LUXE DISCRET A TROUVÉ SON ÎLE

Saint-Martin-de-Ré cultive un art de vivre où le temps semble suspendu. Derrière les façades de pierre blondes du port, l'Hôtel de Toiras raconte bien plus qu'une histoire hôtelière : celle d'une maison de caractère, d'une famille passionnée et d'une vision exigeante de l'hospitalité. Rencontre avec Maxence Ligneul, Directeur Général de l'Hôtel de Toiras et de la Villa Clarisse.

BONGOUT : Comment cette aventure est-elle née ?

Maxence Ligneul : L'hôtel fête ses vingt-deux ans. L'histoire commence au début des années 2000 lorsqu'Olivia Le Calvez imagine un lieu profondément ancré dans l'histoire de l'île de Ré. L'idée n'était pas seulement de créer un hôtel de luxe, mais une véritable maison de collectionneur où chaque chambre raconte un personnage, une époque ou un épisode de l'histoire locale. Ici, rien n'a été choisi par hasard : tableaux, meubles, tapisseries, objets... chaque détail possède une histoire.

BG : On ressent effectivement cette impression d'habiter une demeure plus qu'un hôtel.

ML : C'était précisément le souhait d'Olivia Le Calvez. Nous voulions que nos hôtes aient le sentiment d'être invités dans une grande maison familiale. Prenez la suite George Washington : elle fait référence à Nicolas Martiau, ancêtre de George Washington, originaire de l'île de Ré.

La tapisserie représente sa propriété américaine, la cheminée rappelle le siège de l'île de Ré... Chacune des 18 chambres possède sa propre identité et son propre récit. Cette dimension culturelle fait partie intégrante de l'expérience.

BG : L'hôtel a beaucoup évolué depuis son ouverture.

ML : Oui, énormément. Lorsque l'on regarde les premières photographies, le restaurant n'existait pas encore, certains étages n'étaient pas construits. Toutes les évolutions ont été réalisées dans le respect du patrimoine, en étroite collaboration avec les Architectes des Bâtiments de France. Nous avons retrouvé des éléments historiques permettant de redonner à la bâtisse certaines de ses proportions d'origine. Notre ambition a toujours été de faire évoluer le lieu sans jamais lui faire perdre son âme.

BG : L'aventure ne s'est pas arrêtée à l'Hôtel de Toiras...

ML : La Villa Clarisse complète l'offre. Une autre adresse de caractère, plus confidentielle, avec seulement neuf

Parties communes de l'Hôtel de Toiras



Suite lune de miel Madame de Sévigné



chambres. Toujours décorée par Pierre-Yves Rochon, c'est une interprétation plus contemporaine de l'élégance rétaise, tout en conservant ce même esprit de maison privée. Elle dispose d'un magnifique Spa Olivier Claire, d'une piscine chauffée et d'un grand jardin dont profitent également les clients de l'Hôtel de Toiras.

BG : L'Hôtel de Toiras semble avoir deux personnalités très différentes selon les saisons.

ML : C'est exactement cela. L'été, c'est l'effervescence du port, les terrasses animées, les bateaux, les familles, les cyclistes. L'hiver, c'est une autre île.

Plus silencieuse, plus intime. On allume les cheminées, les salons deviennent des refuges, les clients viennent chercher le calme, lire, marcher sur les plages presque désertes ou

simplement rien faire. C'est une saison que beaucoup découvrent avec surprise et qu'ils finissent souvent par préférer.

BG : Contrairement aux idées reçues, l'île ne s'endort donc jamais ?

ML : Non et c'est ce qui fait sa force. Les commerces restent ouverts, les restaurants vivent toute l'année, La Rochelle est à quelques minutes seulement et Paris à un peu plus de deux heures en train direct. Nous accueillons aussi bien des Parisiens venus se ressourcer le temps d'un week-end que des habitués de l'île ou une clientèle internationale très fidèle.

BG : Finalement, qu'est-ce qui résume le mieux l'esprit de l'Hôtel de Toiras ?

ML : Nous ne vendons pas simplement des chambres. Nous proposons une parenthèse. Un lieu chargé d'histoire où le luxe ne s'impose jamais, où l'on prend le temps de vivre, où chaque détail raconte quelque chose et où nos équipes cherchent avant tout à créer de l'émotion. C'est sans doute cela, aujourd'hui encore, la plus belle définition de notre métier. ■

LE GEORGE'S

UNE ODE À L'ÎLE DE RÉ

3 Quai Job Foran
17 410 Saint-Martin-de-Ré
05 46 35 40 32

Au George's, le restaurant gastronomique de l'Hôtel de Toiras, la cuisine épouse naturellement le rythme de l'île. Ici, la mer dialogue avec les jardins, les légumes répondent aux embruns et chaque assiette raconte un territoire sans jamais tomber dans la démonstration. Le Chef compose une partition précise, tout en nuances, où les produits locaux s'effacent derrière une technique discrète mais parfaitement maîtrisée.

Le dîner s'ouvre sur une série d'amuse-bouches qui donnent immédiatement le ton. Une huître réveillée par la fraîcheur acidulée de la Granny Smith et la douceur du céleri. Une délicate tartelette au sésame noir et à l'encre de seiche accueille une fine purée d'artichaut coiffée d'un Carpaccio de daurade d'une grande délicatesse. Enfin, le fenouil mariné se marie à un jaune d'œuf confit dans la sauce soja et relevé de graines de moutarde à l'ancienne. Trois bouchées qui jouent sur les textures, les iodés et les notes végétales avec une remarquable justesse.

Le Chou-fleur rôti poursuit cette entrée en matière avec élégance. Sa sauce safranée enveloppe le légume d'une douceur épicée tandis que quelques moules viennent rappeler la proximité immédiate de l'océan. Le chou-fleur violet apporte relief et couleur à une assiette aussi simple en apparence que subtile dans sa construction.



Terrasse du George's

Puis vient un véritable jardin marin. Une composition végétale dominée par une sauce aux épinards où légumes croquants et jeunes pousses s'entremêlent dans une belle fraîcheur.

Le Chef imagine ensuite un étonnant Crescendo d'huîtres autour des saveurs de l'île : simplement ouvertes, popcorn iodé, algues relevées d'une pointe de caramel avant de conclure sur le macaron, cette plante aromatique ancienne qui retrouve ici toute sa noblesse. Un Clarisse Chardonnay 2024 accompagne parfaitement le début du repas

Le poisson confirme cette volonté de laisser parler le produit. Le Filet de lieu, d'une cuisson impeccable, s'accompagne de courgettes jaunes et vertes tandis que les herbes marines se déclinent à la fois en sauce et en feuilles, apportant profondeur et fraîcheur sans masquer la finesse de la chair.

Impossible de passer sous silence l'une des signatures de la maison : les Pâtes au homard. Derrière leur apparente simplicité se cache un plat d'un grand réconfort gastronomique. Les pâtes fraîches se nappent d'une crème intensément parfumée à la bisque tandis que le



©Nicolas Drobieux - Incognito - 2026

Pommes caramélisées et thym citron



©Nicolas Drobieux - Incognito - 2026

Chef Ronan Fillatre



©Nicolas Drobieux - Incognito - 2026

homard, parfaitement cuit, apporte toute sa gourmandise. Quelques pétales de fleurs viennent simplement souligner l'élégance de l'ensemble. Un Château Clarisse Castillon Côtes de Bordeaux 2020 accompagne avec délicatesse la deuxième partie du repas.

La Volaille truffée, libre interprétation de la célèbre Belle Aurore, offre ensuite un moment de pure générosité. Une cuisine française assumée, revisitée avec finesse, où la truffe accompagne la volaille sans jamais prendre le dessus.

Le fromage poursuit cette recherche d'équilibre. Un chèvre délicat, relevé par un miel subtilement infusé aux algues marines, accompagné d'une légère crème anglaise qui apporte une douceur inattendue et particulièrement raffinée.

Les desserts ferment cette parenthèse gourmande sur deux registres complémentaires. Le premier célèbre le chocolat : praliné, fleur de sel de l'île de Ré, cœur croustillant et multiples textures qui invitent à plonger la cuillère jusqu'au fond de l'assiette pour en découvrir toutes les facettes. Le second fait la part belle aux fruits d'été. La pêche et l'abricot s'associent à une ganache au chocolat blanc, prolongés par une délicate glace à la pêche de vigne qui apporte une finale fraîche et lumineuse.

Au George's, chaque service confirme la philosophie de la maison : une cuisine élégante, lisible et profondément enracinée dans son territoire. Une gastronomie qui ne cherche jamais l'effet spectaculaire mais préfère laisser parler la précision des cuissons, la qualité des produits et le plaisir sincère du partage. Une belle manière de prolonger l'art de vivre rétais jusque dans l'assiette ■