Rendre visibles
les forces invisibles.

SLG+



TENSION

Automne-hiver 2026/2027

HÔTEL DE TOIRAS

Le luxe de ne plus être attendu ailleurs

Par Sandro Accariès

À Saint-Martin-de-Ré, face au port, l'Hôtel de Toiras ne cherche pas à impressionner. Il installe doucement une autre temporalité : celle d'une maison où le calme, l'attention et le sentiment d'être accueilli comptent davantage que la démonstration.



Il suffit parfois de franchir une porte pour sentir que le voyage a réellement commencé.

À l'Hôtel de Toiras, cette impression ne vient ni d'un décor spectaculaire ni d'une accumulation de signes luxueux. Elle naît plus discrètement : d'une lumière posée sur les boiseries, du port visible derrière une fenêtre, d'une voix souriante à la réception, d'un geste qui semble avoir été pensé avant même notre arrivée.

En mai dernier, nous sommes arrivés à Saint-Martin-de-Ré avec Chicco, notre labrador. Dans certains hôtels, voyager avec un animal reste une tolérance, presque une concession. Ici, son accueil faisait pleinement partie du séjour. Un petit cadeau gourmand l'attendait dans la chambre, accompagné d'un véritable couchage préparé pour lui.

Ce détail pourrait sembler secondaire. Il ne l'est pas. Il révèle au contraire une certaine idée de l'hospitalité : ne pas seulement accepter ceux qui nous accompagnent, mais leur faire une place.

Chicco s'est installé. Nous aussi.

Dominant le port, l'Hôtel de Toiras occupe une ancienne demeure d'armateur dont les façades de pierre traversent quatre siècles d'histoire. Premier établissement cinq étoiles de l'Île de Ré, il conserve pourtant l'atmosphère rassurante d'une maison familiale, loin de la froideur parfois associée au luxe hôtelier. Ici, l'élégance s'exprime dans le confort, la qualité du service et l'attention portée aux détails plutôt que dans l'ostentation.





SLG+ - Édition : automne-hiver 2026/2027, p.284-285



UNE MAISON QUI APPREND À RALENTIR

Les intérieurs signés Pierre-Yves Rochon prolongent cette impression. Pierres anciennes, mobilier d'époque, tissus aux tonalités douces et objets chinés composent des pièces qui paraissent avoir été habitées avant nous. Un salon avec cheminée invite à lire, un fauteuil à contempler le port, une bibliothèque à oublier momentanément le téléphone. Dans le patio végétalisé imaginé par Louis Benech, inspiré par les jardins de Giverny, le bruit du dehors semble s'éteindre derrière les feuillages.

Les dix-huit chambres et suites possèdent chacune leur propre identité, inspirée de figures historiques, littéraires ou artistiques liées à la région. Rien n'y paraît interchangeable : les tissus, les objets et les œuvres racontent une histoire particulière, de Madame de Sévigné à Pierre Loti, de Vauban à Samuel de Champlain.

Pourtant, ce qui reste après le départ ne tient pas seulement au décor. C'est la gentillesse d'une équipe constamment souriante, disponible sans être envahissante, attentive sans transformer chaque échange en protocole. Ce sont ces présences qui savent renseigner, anticiper ou simplement laisser tranquille. Le véritable luxe se trouve peut-être là : dans cette capacité à prendre soin sans jamais interrompre.

Saint-Martin-de-Ré fait le reste. Dehors, les maisons blanches, les façades aux volets pâles, les bicyclettes et les bateaux imposent un autre rythme. L'île se découvre entre marais salants, parcs à huîtres, vignobles et pistes cyclables. Mais depuis l'hôtel, il devient également possible de ne rien faire : regarder le port changer de couleur, descendre prendre un verre, revenir dans sa chambre, puis recommencer. L'île de Ré déploie cet art de vivre entre douceur méridionale et caractère océanique qui donne la sensation d'être parti beaucoup plus loin que ne l'indique la distance.







Nous avons pensé aux Hamptons. Non pour une ressemblance littérale, mais pour ce même sentiment de retraite élégante au bord de l'eau : la lumière, les maisons, le port, cette manière de laisser le quotidien à distance sans quitter complètement le monde. Un week-end suspendu, suffisamment dépaysant pour provoquer une rupture, suffisamment intime pour que l'on s'y sente immédiatement chez soi.

L'expérience se prolonge à table chez George's, ouvert sur les quais et les bateaux. Dans une salle lumineuse aux tonalités bleu et blanc ou sur la terrasse face au port, le chef Ronan Fillatre compose une cuisine à la rencontre de l'océan et du végétal. Herbes, fleurs et plantes aromatiques accompagnent les produits marins, travaillés selon les saisons et les arrivages.

Plus tard, le Salon d'Olivia offre encore une autre manière de ralentir : lecture, tea time, ambiance jazzy, cocktails ou verre de vin face au port. Non loin de l'hôtel, la Villa Clarisse complète cette parenthèse avec sa piscine chauffée et son espace de soins.

À l'Hôtel de Toiras, la déconnexion ne consiste pas à s'isoler. Elle naît du sentiment que, pendant quelques jours, rien ne presse vraiment. On dort, on marche, on regarde, on mange. On laisse son chien s'installer sur son lit préparé à son intention. Et l'on retrouve ce plaisir devenu rare : être quelque part sans déjà penser à l'endroit suivant.

HÔTEL DE TOIRAS
1 quai Job Foran
17410 Saint-Martin-de-Ré
hotel-de-toiras.com



GEORGE'S



La mémoire du goût

Par Sandro Accariès

À Saint-Martin-de-Ré, face au port et à ses allées et venues silencieuses, le restaurant George's raconte une certaine idée du goût comme mémoire du territoire. La cuisine de Ronan Fillatre ne cherche pas l'effet spectaculaire ; elle cultive l'attention. Celle portée au produit, aux saisons, aux herbes, aux producteurs, à tout ce qui relie la terre et la mer.

Au sein de l'Hôtel de Toiras, le chef Ronan Fillatre compose une cuisine de territoire où l'océan, le végétal et la mémoire du goût se rencontrent dans une même attention au vivant. Ce qui demeure alors n'est pas seulement un repas, mais un goût, une sensation, un lieu ou un souvenir.

Après quelques jours passés à explorer l'Île de Ré, ses lumières changeantes, ses marais salants et ses chemins bordés de pins, George's apparaît comme une évidence. Une adresse où le rythme se fait plus doux. Une maison plus qu'un hôtel. Une parenthèse plus qu'une destination.

Dans ce décor de bleus pâles, de bois clair et de lumière marine, le restaurant George's prolonge cette sensation d'apaisement. Rien ne cherche à impressionner. Tout semble pensé pour laisser la place à l'essentiel : le regard, la conversation, le goût.









© Sandro Accariès


© SLG+


© SLG+


© SLG+

Depuis 2024, le chef breton Ronan Fillatre dirige les cuisines de la maison. À seulement 29 ans, il développe ici une écriture personnelle qui trouve son équilibre entre l'océan et le végétal. Formé dans plusieurs établissements d'excellence en France et à l'international, il signe aujourd'hui une cuisine qui privilégie la justesse à la démonstration.

Ce qui frappe rapidement n'est pas la complexité des assiettes mais leur cohérence. Chaque élément paraît avoir une raison d'être.

Le chef revendique une cuisine attentive à l'intégralité du produit, « de la fane à la racine », tout en travaillant étroitement avec les producteurs de l'île de Ré et du continent. Les poissons proviennent notamment des partenaires locaux et de la criée de La Rochelle. Les herbes, fleurs et plantes aromatiques deviennent les véritables fils conducteurs du repas.

Le menu dégusté ce soir-là s'est construit comme une succession de paysages. Des paysages que l'on traverse moins avec les yeux qu'avec la mémoire sensorielle.

À l'heure où de nombreuses tables semblent parfois chercher le spectaculaire, le George's choisit une autre voie. Celle de la nuance. Celle du territoire. Celle d'une cuisine qui préfère laisser une empreinte plutôt qu'un effet.

Et c'est peut-être cela que l'on emporte réellement avec soi en quittant l'Île de Ré : non pas le souvenir exact d'un plat, mais celui d'une sensation. Une lumière sur le port. Une herbe aromatique. Une note iodée. Un goût qui continue de revenir, longtemps après la dernière bouchée.

hotel-de-toiras.com