



L'atmosphère chaleureuse du salon de la vieille demeure.

L'« HÔTEL DE TOIRAS » LE JOYAU DE L'ÎLE DE RÉ

L'« Hôtel de Toiras » a été ouvert pour Noël 2004. Bilan (provisoire) après un an d'existence.

ON POUSSE LA PORTE. Un feu dans la cheminée de pierre vous souhaite la bienvenue. Olivia Mathé, l'hôtesse, n'est pas loin. Grande, belle, elle va veiller sur chaque détail de votre séjour. Une maison particulière de dix-sept chambres, dont trois disposent d'une cheminée, alimentée en permanence.

Olivia a mis les bouchées doubles. En un an, elle a décroché la plaque des Relais & Châteaux et ouvert un restaurant réservé aux résidents. Dommage pour les autres ! Le restaurant de l'« Hôtel de Toiras » est vite devenu le meilleur de l'île. Facile, pensez-vous, il n'y a pas grand-chose d'autre. Le jeune chef, Thomas Urbanek, a un sacré coup de patte pour ses 24 ans. Son poisson est parfaitement cuit, saisi et rose à l'arête. Il excelle dans les entrées intelligentes où l'on ne mélange pas tout. Ses

L'INIMITABLE « BISTROT DU MARIN »

Depuis l'« Hôtel de Toiras », à Saint-Martin-de-Ré, on plonge sur le Bistrot du Marin, de l'autre côté du port. Evidemment ignoré des guides. Un capharnaüm incroyable, des centaines de petits cadres

aux murs autour de vieilles photos de clients faisant la fête, des lettres, des témoignages, un portrait de Tabarly. Toujours complet. Un vrai cirque ! Mais la clientèle est à l'aise, heureuse d'attendre sa place et de s'asseoir au coude-à-coude. Les vins ne sont pas chers, il y a même du muscadet au tonneau.

pleurotes mettent en valeur un foie gras chaud et quelques feuilles de salade bien assaisonnées. Voilà l'exemple d'un jeune chef qui ne compte pas ses heures... Facile, peut-être, pour seulement une quinzaine de personnes. Mais il est tout seul, tout seul en cuisine. L'immense bonne volonté et le talent sont en tout cas bien là.

Voilà un attrait supplémentaire pour l'« Hôtel de Toiras », qui, en une année, n'a cessé de connaître des améliorations. Tableaux, lampes, meubles ont été ajoutés. Les chambres sont très confortables. La suite Pierre-Loti, installée dans l'esprit de l'écrivain de Rochefort, est chaleureuse ; la suite Madame-de-Sévigné, ses trois fenêtres ouvrant sur le port, ses somptueux rideaux de brocart damassé, son lit à la polonaise, ses 55 mètres carrés, c'est le faste face aux pavés du port voulu par Vauban.

Voilà une belle demeure XVII^e, réhabilitée en l'honneur du maréchal de Toiras, protecteur de l'île contre la flotte anglaise en 1627. Ce qui valut à ce maître des arts de la navigation et de la chasse la considération du roi Louis XIII.

Le nom de Mme de Sévigné n'a pas été choisi au hasard pour désigner l'une des plus belles chambres. Son père, le baron de Sévigné, fut tué à Sablonceaux – à l'entrée de l'île – également en 1627, lors des combats qui opposèrent les Français à l'Anglais Buckingham.

Tout ici se rattache à l'île de Ré. La chambre Nicolas-Baudin porte le nom d'un expert en botanique, né à Saint-Martin-de-Ré en 1754, envoyé en mission par Napoléon dans les mers d'Océanie.

Entre une balade sur le port ou dans la vieille ville, une virée en voiture jusqu'au fort de la Baleine, la visite des villages alentours, l'« Hôtel de Toiras » est le lieu idéal. Les chambres sont douillettes et le feu dans la cheminée incite à la rêverie. On n'a guère envie de sortir. Si le temps est maussade, on profite pleinement des installations de l'hôtel. Il existe même des soins de beauté à domicile, dans votre chambre.

À la fin de l'hiver, au printemps, à l'automne, lorsque la foule n'a pas encore envahi les quais, l'adorable hôtel devient le refuge des gens heureux. Et des gourmets. On peut même faire son marché sur le port le matin et confier ses courses à Thomas Urbanek pour le repas du soir. Les vins sont abordables : champagne Duval-Leroy brut, 35 euros ; nuits-saint-georges rouge David Duband, 43 euros. ■

Hôtel de Toiras, 1, quai Job-Foran, 17410 Saint-Martin-de-Ré (05.46.35.40.32). Dîner : environ 45 € (hors boissons). Chambres : de 150 € à 520 €.



L'« Hôtel de Toiras » surplombe les bateaux du port de Saint-Martin-de-Ré.

On aperçoit le superbe fourneau et les deux chefs depuis la seconde salle. Les plats sont aussi bons que les salles sont hétéroclites. Tarte aux oignons, tartare de thon, œufs lentilles (5 €) ; foie de génisse petits pois (11,50 €) ; filet de cabillaud légumes (12,50 €) ; côte de bœuf pour deux (40 €) ;

andouillette grillée (8,50 €) ; six huîtres (6,50 €) ; entrecôte (17 €) ; île flottante, tarte aux poires amandine (5 €). Avec le verre de vin blanc à l'apéritif, les 10 centimètres de saucisson sont facturés 3,50 €. On rêve d'un Bistrot du Marin à Paris. Même sans la mer, il ferait un triomphe. L'accueil, bien sûr, est adorable.