



HÔTEL de TOIRAS partition en RÉ

Mifasol. Domisiladoré : ici, presque rien n'a changé... Ni le cliquetis des mâts du port, ni la brise qui souffle aux creux des oreilles, ni la demeure bourgeoise à la tourelle datant du XVII^e siècle...



Nous voici sur le port de Saint Martin, capitale historique de cette terre préservée qu'est l'île de Ré. De ses façades aux vieilles pierres rhétaises, le vénérable Relais & Châteaux nous conte les histoires de figures marquantes de la région, à travers sa décoration finement choisie et son atmosphère chaleureuse !

En face se dressent les fortifications conçues par Vauban, l'architecte militaire du Roi Soleil, et inscrites en 2008 au patrimoine mondial de l'Unesco...

L'aventure commence en 2002 lorsqu'Olivia Le Calvez déniche la perle rare : une ancienne demeure d'armateurs du XVII^e siècle, appartenant à la seigneurie des Gabaret. Après deux ans de rénovation, elle retrouve ses lettres de noblesse et devient l'Hôtel de Toiras, du nom de l'illustre maréchal qui défendit l'île assiégée par le Duc de Buckingham (grand amateur de palaces) et ses troupes. Ici plane toute l'âme poétique de cette île aux charmes singuliers.

Passé le seuil de la porte, l'intimité du lieu conduit à l'apaisement et à un véritable enrichissement culturel. Meubles d'époque, pierres anciennes, boiseries et tissus précieux donnent l'impression d'un voyage dans le temps, à travers les siècles passés de l'île.

Une île à fleur d'eau entre le caractère bien trempé de l'ouest et l'exotisme nonchalant du sud. Trousse-Chemise, Le Phare des Baleines, Ars, Saint-Martin... Des noms et lieux évocateurs qui nourrissent l'imaginaire des voyageurs, car l'île de Ré est longtemps restée une terre secrète. Sa côte sauvage et ses ruelles bordées de roses trémières et

de maisons blanches aux volets verts dressent un décor de carte postale. Dix communes se répartissent autour de l'île : les ports se situent sur la côte nord, moins exposée aux courants marins, tandis que les grandes plages de sable fin s'étalent le long de la côte sud. Le long des 115 km de pistes cyclables de cette terre plate à fleur d'océan, on se balade à vélo parmi les parcs à huîtres, les marais salants et les vignobles, avant de rejoindre les plages...

Côté saveur, c'est George qui régale au restaurant Georges's éponyme.

George's est le nouveau lieu de rendez-vous de Saint-Martin de Ré pour déjeuner, dîner ou siroter un cocktail. Restaurant chic et décontracté, George's offre une vue imprenable sur le port que l'on soit à l'intérieur ou sur sa vaste terrasse. Le Chef Grégory Vingadassalon y signe une carte éclectique et moderne faisant la part belle aux produits locaux et de la mer. Mention spéciale au best seller : la sole de 800 g à partager !

Le Chef Gregory Vingadassalon a peaufiné son art à Bordeaux au Gabriel aux côtés du Chef François Adamski puis au Saint-James avec le Chef étoilé Nicolas Magie. Après une expérience au Makila Kafé dans les pas du Chef Romain Corbière, il acquiert sa première place de Chef au restaurant gastronomique Siman en 2018, puis choisit l'hôtel étoilé Le Burdigala, avant de rejoindre cette année l'Hôtel de Toiras à l'île de Ré. Sa cuisine raffinée, mélange de saveurs à la fois puissantes et délicates, est teintée d'influences plus lointaines, malgré un ancrage résolument régional en Nouvelle Aquitaine.



Poulpe



6/8 personnes

Faire cuire le poulpe (1,2kg environ) dans un bouillon, ail, thym, sel, poivre, piment pendant 1H faire refroidir

- Puis prendre les tentacules de poulpe et tailler en carpaccio de fines lamelles mettre sur assiette au frais

Vinaigrette poulpe 100gr de gingembre frais, 3 jus de citron vert, 10cl de vinaigre de riz, 150 gr d'huile d'olive sel, poivre, piment.

- Râper le gingembre mettre le jus des citrons le vinaigre de riz et faire monter avec l'huile d'olive dans un cul de poule ou saladier avec un fouet
- Sel, poivre en fin de préparation
- Mettre la vinaigrette sur le carpaccio de poulpe remettre du Gingembre râpé sel, poivre si il vous reste du poulpe vous pouvez tailler des rondelles avec les tentacules et faire rôtir avec le l'huile d'olive et venir les mettre au-dessus pour avoir deux textures de poulpe différentes



Linguine



2 personnes

**Cuire les linguines 5min en eau bouillante avec du sel puis refroidir
Faire cuire 1min30 le corps et 2min30 les pinces dans de l'eau
bouillante avec du sel du poivre, carotte, oignon, (homard 4/600gr)**

- Décortiquer le homard et réaliser une bisque avec les carcasses du homard en ajoutant 1 échalote et 1 tomate en morceau. Mettre en casserole avec de l'huile d'olive, les échalotes en gros cube, les carcasses du homard et faire revenir. Ajouter enfin la tomate en morceau et l'eau à hauteur faire cuire 20min puis chinoiser la bisque et faire réduire.
- Au moment faire rôtir le homard 2 min faire chauffer les pâtes dans une petite poêle mettre de la bisque sur les pâtes pendant 3 min environ pour finir la cuisson des pâtes dans une assiette creuse mettre les pâtes et le homard sur les pâtes puis la sauce



Gaspacho

**5 tomates,
1poivron rouge,
1oignon blanc,
1 gousse d'ail
1 jus de tomate
tabasco rouge sel, poivre**

- Couper en morceaux les légumes et mettre en marinade pendant 24h avec les légumes le jus de tomate et le tabasco (4/5 gouttes) puis mixer au Thermomix ou blinder avec 8cl d'huile d'olive. Saler et poivrer. Pour finir, faire une marmelade avec 1 tomate 1 poivron jaune et 1/2 oignon blanc tailler en brunoise et faire revenir avec l'huile d'olive, 6/7 min mettre la marmelade dans un bol puis le gazpacho.



Lieu jaune

Un pavé de lieu jaune de 180gr environ faire cuire lentement à la vapeur pendant 8min avec de l'huile d'olive sur le poisson et sel , poivre

• Faire revenir dans une poêle 50gr de salicornes préalablement lavées puis pour finir mettre le poisson dans la poêle avec les salicornes, 10cl de jus de yuzu, 5cl de vin blanc puis venir arroser le poisson avec le jus de yuzu vin blanc et les salicornes pendant 2/3 min environ



Pêche melba

Prendre des pêches blanches, environ 3/4 pièces préalablement lavées et épluchées et mettre les pêches dans un sirop composé de 500gr d'eau 100gr de sucre 1 jus de citron jaune et une gousse de vanille pendant environ 8/10min à frémissement léger.

- Vérifier la cuisson il faut que la pêche soit fondante, faire refroidir dans le sirop, puis tailler les pêches en morceaux mettre dans une coupe à glace au frais.
- Crème vanille 500gr de crème liquide 50 gr de sucre glace 1 gousse de vanille faire une crème montée à l'aide d'un batteur ou un fouet.
- Dressage mettre une boule de glace vanille sur les pêches en morceaux dans la coupe de glace recouvrir la boule de glace avec la crème montée vanille et venir tailler à l'aide d'une mandoline ou couteaux des copeaux de pêche jaune et masquer l'ensemble de la crème montée avec les copeaux