

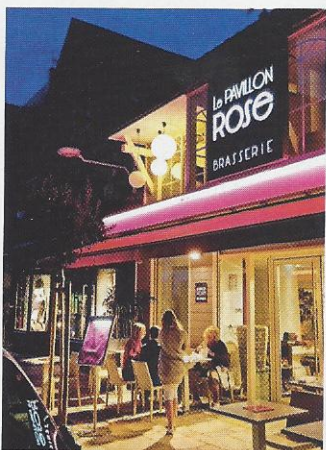
RESTAURANTS

ROUGE OU ROSE ?

Deux brasseries de l'avenue du Général-de-Gaulle renaissent de leurs cendres, redonnant des couleurs à la voie commerçante. Leur point commun ? Un décor léché et une carte soignée.

D'un côté, Rouge, installé en lieu et place de l'incontournable **Café Bouillu**. Il fallait oser. Les tons grenat et marron glacé, le majestueux escalier en colimaçon de l'enseigne reprise par Philippe Noby ont vite séduit autochtones et touristes. Mention spéciale pour la charmante terrasse enveloppée de bambous.

De l'autre, **Le Pavillon Rose**.



Comme son compère, un cadre design, tout en cuir, bois clair, velours et sculptures monumentales offre une atmosphère élégante pour déguster une cuisine de brasserie traditionnelle de qualité, effectuée de main de maître par l'ancien chef de L'Océan. Bar grillé, purée maison et tartare à ne pas manquer. Restaurateurs de longue date, Luc et Josette Levé ont ressuscité ensemble cette

adresse mythique de leur jeunesse. 29, place du Maréchal-Leclerc (02.40.23.14.14) et 44, avenue du Général-de-Gaulle, La Baule (02.40.23.24.25).

VOIR ET ÊTRE VU AU NOSSY BE

Chaque station balnéaire possède en son sein ces institutions auxquelles on ne peut échapper. Comme Saint-Tropez a son Club 55, La Baule a son Nossy Be. Epicentre des restaurants de plage en vogue, l'endroit distille un je-ne-sais-quoi de convivialité chic que seuls savent instaurer les véritables oiseaux de nuit. Il faut dire que Stéphane Malhaire, son propriétaire, s'y entend en festivités. Ce noctambule, fils des restaurateurs et neveu de Jean-Claude Brialy, a hérité de ses ancêtres un professionnalisme et un sens de l'accueil qui séduisent aussi bien les people (Gad Elmaleh, Johnny Hallyday, Guy Bedos ou Line Renaud) que les capitaines d'industrie et autres politiques en goquette. On ne se risquerait pas à compter le nombre de photos de célébrités dont le bar est truffé. Pour les séduire, l'endroit s'est paré d'atours feutrés aux tons pétillants, créant une atmosphère de lounge élégant, façon baroque branché et chaleureux. Grâce au chef Sylvain Hervochon, le spectacle est aussi dans l'assiette.

Boulevard de l'Océan, La Baule (02.40.60.42.25).



LES ÎLES, CABANE CHIC

Parquet rouge délavé par une houle imaginaire, voiles en guise de parasol et lanternes de bateau cuivrées accrochées au mur... Omniprésente, l'âme des pêcheurs veille sur Les Îles. Pas de confusion, les allures de bicoque ne sont que coquetteries savamment orchestrées. Repris l'an passé par Richard Vinçon, l'endroit a été entièrement repensé. Une cabane de marins oui, mais tendance chic. Confortablement installé sur les moelleux canapés de la terrasse, on s'y restaure d'un cabillaud en croûte de pain d'épice les pieds dans le sable. Résultat, la baie bruisse déjà du succès promis à l'établissement.

Boulevard de l'Océan, La Baule (02.40.60.80.93).

CASTEL MARIE-LOUISE ENTRE MER ET TERROIRS

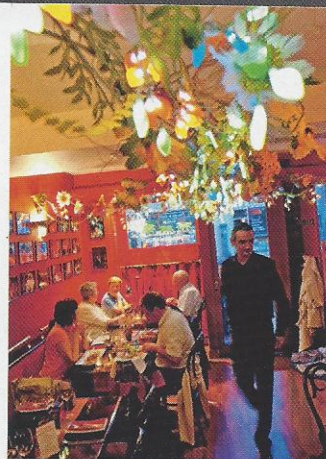
Le seul étoilé Michelin de la baie. Eric Mignard connaît ses classiques sur le bout des doigts, aussi bien les produits de la mer que des terroirs. Équilibré, régulier, magistral, il sait se renouveler selon les saisons et parvient à étonner les nombreux passionnés de sa cuisine.

Au bar, le cocktail Jardin du curé est particulièrement recommandé (champagne, crème de cassis, Cointreau).

1, avenue Andrieu, La Baule (02.40.11.48.38).

AU P'TIT BOUCHON GOURMAND

Avec son décor baroque aux faux airs kitsch assumés, le P'tit Bouchon Gourmand annonce la couleur. Ici, on ne prend rien au sérieux. Hormis, bien entendu, le



bien-manger. Dans une ambiance conviviale, façon restaurant parisien branché, on se régale du magret de canard ou du duo de homard et ris de veau, au rythme d'une musique eighties qui fait vibrer les lustres et autres rideaux de perle. C'est que les deux Christian, également propriétaires d'une salle à Paris, s'y connaissent en matière de festivités. Les murs, chargés de photos de people accueillis par les deux compères, sont là pour en témoigner.

275, avenue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, La Baule (02.40.60.95.58).

ET AUSSI... LA VÉRANDA

où Olivier Androuin compose une exceptionnelle cuisine de caractère. En résulte une partition aussi inventive qu'audacieuse, subtil bouquet de saveurs qui s'entrelacent sans jamais s'étouffer.

27, bd de l'Océan, La Baule (02.40.60.57.77).

LE SAINT-ALYS

propose une cuisine récréative, délicat métissage entre terre et mer, justement récompensée d'un bib gourmand Michelin. A goûter absolument : le crumble de grenouilles et le pavé de lieu jaune au foie gras. ■

Quai Hervé-Rielle, Le Croisic (02.40.23.58.40).

OÙ DÉGUSTER...

... **des crêpes ?** Institution s'il en est, la petite bicoque blanche **Le Derwin**, accrochée aux rochers de Batz-sur-Mer, rassemble les générations bauloises pour partager sans chichi des crêpes aussi simples que délicieuses.



... **du thé ?** Nichée sur une petite place pavée au bout de la rue de Saillé, à Guérande, la ravis-

sante demeure **Gout'thé**, ensevelie sous les roses trémières, accompagne ses breuvages de pain d'épice confectionné dans les monastères de la région.

... **des huîtres ?** Après le marché, tout Baulois qui se respecte se doit de faire une halte **Chez l'Écailleur** (Titi pour les initiés), afin de savourer ses célèbres plateaux arrosés d'un verre de muscadet frais sous l'œil vigilant d'un pirate moqueur.

... **du poisson ?** **L'Océan**, version bistrot ou version gastro, qui surplombe la plage de

Port-Lin, au Croisic, fait l'unanimité auprès des connaisseurs. On s'y régale de produits frais de qualité, dont la préparation épurée et authentique conserve toute leur saveur aux poissons. Le bar en croûte est succulent, et la vue sur la Côte sauvage, imprenable.

... **un verre avant le repas ?** Accoudé aux fûts de la terrasse du **Bidule**, à Pornichet, on décide du programme de la soirée en sirotant du vin sucré dans des verres aux accents de cantines enfantines.