



## Quand on déjeune au bord de l'eau...

*Pendant sept semaines, les meilleures adresses du guide de la nouvelle vague culinaire. Ce dimanche, partons à la découverte des cabanons, guinguettes et pontons*



### LE PLUS LOCAVORE

*Auberge paysanne de la mer*

**Poissons et fruits de mer**

La fleur de sel au fusil, c'est reparti comme en Charente ! En plein « merroir » rétais (terroir iodé) et face à un beau pan de plage entre La Couarde et Saint-Martin, Sophie et Jacky Sury sont de garde dans leur dispensaire de plein air labellisé « Accueil paysan », gage de naturalité et de vente directe. Dans les plateaux, huîtres maison à la coquille vigoureuse et à la chair luisante, sublimes bulots mayo, palourdes crues, délicates et galocheuses... Le chaud fait dans la seiche de Jérémy (hameçonneur du coin) avec pommes et légumes rissolés, et le fromage, dans la trilogie de biquette bio de Mathias, éleveur-mouleur dans les Deux-Sèvres. Au mouillage, tout le spectre des vins de Ré. On repart de guingois sur la piste cyclable...

**Fruits de mer 14-30 €, plats 18 €.**  
**Chemin de la Galère, Le Vert Clos,**  
**17410 Saint-Martin-de-Ré.**  
**Tél. : 06 83 08 20 38.**



THIERRY DENEGNE

Le St Barth



### LE PLUS PARADISIAQUE

*Le St Barth'*

**Poissons et fruits de mer**

Même aux abords de l'étang de Thau, aucun panneau n'indique ce coin de paradis... Long ponton, cabane en bois flotté, reflets du soleil sur l'étang, vue sur les parcs à huîtres où la marée, dont l'étang ne jouit pas, est reproduite pour muscler ces « spéciales » de corde à la coquille rosée, à la chair pleine et légèrement sucrée, prisées par les plus grands restaurants. Sous les voiles de la terrasse, accueilli par Florie et Romain Tarbouriech, un public averti les déguste crues, juste avant la tapenade, les tielles sétoises (tourtes de poulpe et calamar à la sauce tomate pimentée), les escargots de l'étang, et une excellente brasucade de grosses moules charnues (production maison, elles aussi) cuites à la plancha... Le vif picpoul de Pinet du domaine Morin-Langaran et le sorbet au citron bio rafraîchissent, avant un tour des parcs à huîtres en bateau ostréicole, sous le soleil éblouissant...

**Huîtres 2-3 € pièce, plats 6-17 €.** Lieu-dit Montpenède, 34340 Marseillan. Tél. : 06 10 79 49 85.



## LE PLUS PAILLOTE

*La Cabane du pêcheur*

### Poissons et fruits de mer

Les pieds dans le sable, la main à portée du « vin de citron » de Ronca et la bouche pleine de tartare de chapon, de denti ou de saint-pierre servis avec toasts et mesclun... on n'est pas bien dans la paillote de Jérôme Poggi? Ce matin, le patron pêcheur a taquiné le rouget (transformé en fish & chips) et la langouste. Laquelle finira grillée et servie avec pommes de terre à l'huile d'olive de Balagne, tartare de tomate, mayo montée au fumet de langouste et sauce au gingembre, ou en club-sandwich. Desserts (cheesecakes, millefeuilles aux fraises...) et petits déj (jus centrifugés, pancakes, bacon...) plus amerloques. Le décor? Des tables de pique-nique guillerettes, des couverts en bois, des canisses pour protéger du cagnard, et le golfe de Galéria plein les yeux!  
**Carte 22-49 €.**  
**Route du bord de mer, 20245 Galéria. Tél. : 04 95 61 00 32.**



## LE PLUS FÊTARD

*Rosa Bonheur sur Seine*

### Guinguette

Descendue de sa guinguette des Buttes-Chaumont, Rosa Bonheur est devenue barge sur Seine. La grande structure vitrée avec vue sur le pont Alexandre-III invite aux tablées pique-niqueuses, aux apéros amoureux et aux grosses teufs bien arrosées... À quai, c'est la terrasse, avec ses hot-dogs et son four à pizzas. À bord, ambiance casse-graine pour oiseaux de jour et de nuit : charcutaille dentelée (lomo, serrano), superpetites sardines lisboètes, tarama au corail d'oursin, crème d'artichaut (de Saint-Rémy-de-Provence), sous forme de tapas avec du bon pain, et glaces artisanales Alpérel... À becqueter entre deux parties de baby-foot, une coupe de champ' à la main. Et si ça tanguent un peu, ça ne peut être que le roulis du Bonheur!  
**Tapas 3,50-12 €, pizzas 9-12 €.**  
**37, quai d'Orsay, port des Invalides, 75007 Paris.**  
**Sans réservation.**



## LE PLUS CLASSIEUX

*Le Zaza Club*

### Poissons et fruits de mer

On y vient à pied ou en yacht. À la belle saison, tous les *happy few* se retrouvent dans ce « cabanon au bout du monde sur la plage abandonnée » avec un an de plus, les pieds dans le sable et les cheveux au vent, autour du boss, Claude Baco, yeux turquoise et crinière grise. Secondé cette année par Thibaut Simonin. À la carte : charcuteries ibériques, anchois de Cantabrique, rouget, baudroie, viandes siglées... Ou, comme pour nous ce soir-là, superspaghettis de la mer aux gambas de Palamos, palourdes, moules, coques, étrilles, calamars... cayennisés par une sauce crustacé. ÉNORME! À rafraîchir avec un admirable vermentino corse avant d'attaquer la démoniaque tarte Tatin, glace au spéculos et chantilly. À boire aussi : mojitos et vins du Roussillon. Attention : pas de carte bleue!  
**Carte 32-71 €.**  
**Plage Sud, 66440 Torreilles plage. Tél. : 04 68 59 21 45.**



Cet été, dénéciez plus de mille tables et chambres de style partout en France en vous géolocalisant sur les routes de vos vacances grâce à l'appli Fooding France 2015, disponible sur l'App Store et Google Play ! Fooding® est une marque déposée