
La qualité à la table des restaurateurs aux Sables d'Olonne



Les Maîtres restaurateurs en force

10 maîtres restaurateurs occupent la place gastronomique sablaise.

Qu'est-ce qu'un maître restaurateur ? Le titre est le seul délivré par l'Etat pour qualifier la restauration française. Il est attribué pour une durée de 4 ans. Le restaurateur s'engage à respecter une charte de qualité. Il cuisine à partir de produits frais, de saison, une cuisine dite « maison » concoctée sur place.

Les distingués

La cuisine peut être mise au rang de « gastronomique » avec un standing certain, classée « raffinée » ou bien plus simplement cuisine du monde, à spécificité.

Les gastronomiques : le cadre, le service aussi important que l'assiette

Le restaurant Loulou Côte sauvage, situé dans le quartier pittoresque de la Chaume, fait partie de ceux-là. Sa spécialité : le homard. Une vue mer à couper le souffle pour agrémenter son repas.

Le raffiné : couleurs, saveurs dans l'assiette, recherche sur le goût,

La Suite SVP, la Ferme de Villeneuve, le Cabestan, le Côte Ouest, le Fatra font partie de ceux-là. Une envie de faire plaisir à travers une présentation dans l'assiette, un mélange subtil et original des saveurs. Inspiration venue d'ailleurs, de voyages ou d'expériences, le convive se trouve transporté grâce aux épices, aux légumes inattendus ou au combiné savamment étudié des goûts.

Une toute autre histoire

C'est celle de restaurateurs « à part », passionnés par leur spécialité : les pizzas d'un champion du monde pizzaiolo ou les grillades & piment d'Espelette d'un chef originaire du Sud Ouest, la choucroute de la mer.

Le restaurant Joa Casino, les Chardons et Chez Rosemonde sont de ceux-là, tournés plutôt vers l'originalité.



Autres qualification, autres distinction

L'Assiette Michelin

Une distinction que certains restaurateurs sablais se sont vus décerner en 2021:

le Restaurant le Cayola, le Cabestan, la Suite SVP déjà cités plus haut. Il récompense la « **Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement.** »

Le Bib gourmand

Décerné au restaurant Ferme de Villeneuve pour « **une prestation de qualité à un prix raisonnable** ».

Pas de cuisine récompensée sans le travail remarquable des chefs

Petit tour d'horizon des maîtres en cuisine ...

Jean-Marie Guerry, du Restaurant Loulou Côte Sauvage : 30 ans d'expérience – il aime cuisiner les produits de la criée, avec des épices, des herbes aromatiques et les fruits exotiques

Jean-François Debladis du Restaurant Ferme de Villeneuve, 35 ans d'expérience, adore mélanger les saveurs et textures, joue sur l'importance de la justesse de cuisson.

Patrice Guillou, du Restaurant le Fatra, va faire ses achats à la criée du matin. Son dada : le poisson à la plancha.

François Gauthier du Restaurant le Cabestan, a cotoyé de grands noms de la cuisine française. Il raffole des coquillages, crustacés, poissons et vins des Fiefs vendéens.

William Ruchaud, du Restaurant Chez Rosemonde, est friand de poissons et fruits de mer qu'il associe à la choucroute.

Mélanie Sire, du Restaurant la Suite SVP, a fait ses armes auprès de grands chefs Paul Bocuse et Joel Robuchon. Elle cuisine « raffiné, moderne, original », sans cesse à la recherche de nouveautés.

Didier Fontès du Joa Casino est friand du Piment d'Espelette. Le sud-ouest !

Guillaume Drion, du Restaurant le Sloop, cuisine les produits de la mer, tout simplement.

Benoît Chardon du Restaurant les Chardons est un habitué des concours de pizzaiolo ou était ! D'où son incroyable passion pour les pizzas et les saveurs italiennes en général.

Thomas Evanno, du Restaurant Côte Ouest, est friand de tous les produits de l'océan. Et ça tombe bien car le restaurant a une vue panoramique superbe sur l'océan. L'eau de mer arrive directement dans ses cuisines, l'idéal pour la cuisson des fruits de mer paraît-il, à déguster sans modération ...

Sébastien Bonavita, du Restaurant le Cayola raffole lui-aussi du mélange de saveurs et des couleurs harmonieuses dans l'assiette. Le plaisir d'un moment « savoureux », à table et face à la mer.

