

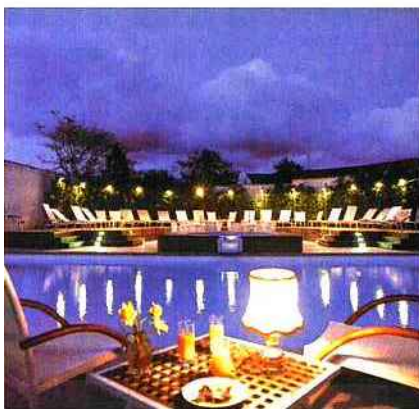
Richard prouteau

La Féculation

LES TRÉSORS DE L'OcéAN DANS UNE ÉCUME DE SAVEURS



Havre de quiétude en bord de mer à l'île de Ré, le Richelieu, membre des Relais & Châteaux, s'est lancé fin 2006 dans une rénovation sur tous les fronts.



En cuisine d'abord, avec l'arrivée de Richard Prouteau, jeune et talentueux chef étoilé, dont la mission était de réinventer la carte de fond en comble, pour proposer une gastronomie légère, goûteuse, aux saveurs prononcées. Ses passages au Jules Vernes, au Chiberta et à l'Auberge des Templiers, lui donneront les moyens d'exprimer sa vision de la cuisine ; *"la plus légère et la moins grasse possible, des jus corsés et beaucoup de légumes"*, explique-t-il. *"Ici, le challenge était double, car il fallait entièrement changer le style, traditionnel, pour proposer une cuisine contemporaine mais reposant sur des bases classiques, tout en maintenant l'étoile Michelin"*. Pari gagné, étoile maintenue et largement méritée. Il faut reconnaître que le Chef est gâté : poissons de petite pêche, fruits de mer et crustacés de l'île de Ré et des alentours pour une fraîcheur irréprochable et une grande variété. *"Nous travaillons 20 à 25 poissons par semaine, en plus des fruits de mer, et nous avons une carte gastronomique et son menu du jour, ainsi qu'une carte basses calories et son menu du jour"*. Le Richelieu est doté d'un centre de thalasso et spa, et la plupart des clients font des soins. Car ici, se ressourcer n'est pas un vain mot. On y vient pour la beauté du site en bord de mer, les balades à vélo dans les marais salants, les soins, et bien sûr, pour déguster l'incroyable variété de produits nobles que propose le Chef. Civet de homard, Risotto aux truffes, Foie gras de

canard, laqué au poivre, Sole demi-sel, Bar de ligne en croûte de sel, Noix de Saint-Jacques, Tronçon de turbot rôti à la perfection, et un incroyable, gigantesque, somptueux plateau de fruits de mer... Tous les trésors de la mer sont sur la table ! Richard Prouteau cuisine également le gibier, le Lièvre à la Royale est l'un de ses plats signature. En pâtisserie, Jacques Guillaumat, ancien de chez Bardet à Tours et de l'hôtel Meurice à Paris, travaille des desserts aériens et délicieux, d'une créativité exceptionnelle. On ose à peine les manger tellement ils sont beaux ! La salle à manger a elle aussi été refaite et agrandie, avec une vue sur la mer *"pieds dans l'eau"*. Le personnel de l'hôtel est jeune, souriant, attentionné. On a l'impression d'être en villégiature chez des amis, tant au restaurant et au bar cozy avec son immense baie vitrée, que dans les chambres, chacune décorée différemment avec des bibelots et meubles anciens. Le petit déjeuner pléthorique permet de se lever de bon pied — et de bonne humeur — pour attaquer les promenades et se mettre en appétit pour se régaler. La cuisine de Richard Prouteau est précise, directe et subtile, elle laisse les produits raconter leur histoire tout en les mettant dans un écrin de jus, de réductions et de sauces légères. Tout un art !