

Un petit joyau niché à l'île de Ré

DIFFICILE de visiter l'île de Ré, devenue en quelques années l'un des grands "must" de la côte Atlantique, sans faire une halte à l'hôtel *Le Richelieu 4**. Appartenant à la chaîne *Relais & Châteaux* depuis 2001, *Le Richelieu* est une affaire de famille. Depuis 1964, la famille Gendre, Jacqueline et Léon d'abord, puis aujourd'hui leur fils Richard ont mis toute leur énergie et leur ingéniosité pour que cet établissement devienne un passage obligé de l'île.

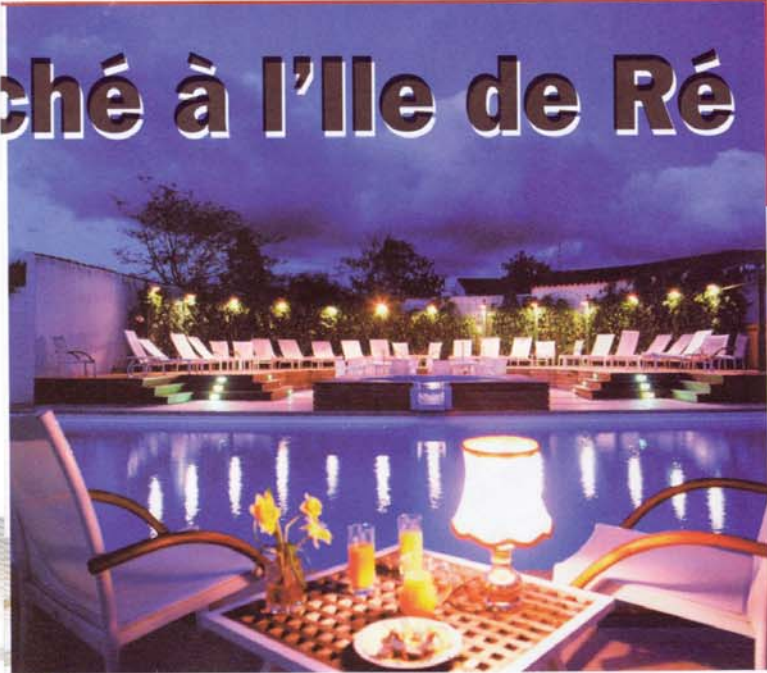
Le bien-être de la clientèle, une priorité

Ce qu'il y a d'extraordinaire au *Richelieu*, c'est que dès que l'on franchit le pas de la porte, on s'y sent bien, presque comme chez soi. Il est vrai que la famille Gendre s'est attachée à conserver avec ses clients les rapports les plus authentiques et chaleureux, ce qui n'est pas toujours le cas d'un hôtel de cette classe ! Cette approche humaine se retrouve aussi dans la capacité d'accueil volontairement limitée. L'hôtel compte 44 chambres et suites réparties en 8 catégories. Toutes, rénovées entre 2001 et 2005, ont leur propre décoration et un charme unique. La plupart d'entre elles disposent d'une terrasse aménagée avec vue sur la mer ou pour certaines en rez-de-jardin.

La gastronomie, le nec plus ultra



Là où se distingue aussi *Le Richelieu*, c'est son restaurant doté d'un macaron au prestigieux guide Michelin. La qualité de sa cuisine et des mets proposés n'ont rien à envier aux grandes tables parisiennes ! Le jeune chef Richard Prouteau qui dirige une brigade de 25 personnes propose une carte raffinée, créative, privilégiant tout autant les produits de la mer que du terroir et qui a le mérite d'être particulièrement digeste. Un menu gastronomique ou diététique, qui change chaque jour mais qui reste toujours aussi délicieux, est proposé aux demi-pensionnaires. Quant au sommelier Stéphane Thomas, il est



bien entendu à la hauteur de la cuisine proposée. Avec une vue superbe sur l'Océan, une gastronomie de superbe qualité et un service attentif, difficile d'exiger plus !

Un centre thalasso à taille humaine

Affilié à la fédération Mer et Santé, le centre de thalassothérapie dirigé par Céline Marchand est un havre de paix et de bien-être. De taille humaine, il accueille actuellement 35 curistes par demi-journée. Il s'étend sur 800 m² et propose selon les besoins de ses hôtes cures ou soins à la carte. La plupart des soins sont réalisés à base d'eau de mer n'ayant subi aucun traitement, exception faite du bassin, et permettant à la clientèle de profiter des bienfaits du plancton et des oligo-éléments.

Il compte 2 cabines esthétiques ; 4 cabines de massages ; 4 salles avec bains hydro-massants ; 2 salles de douche sous affusion ; un bassin de rééducation de 5 x 4 m et bien entendu une salle de repos rénovée. En outre, à compter de ce mois, il bénéficiera de nouvelles cabines de soin et d'un solarium. Composé de 2 kinésithérapeutes, 2 massothérapeutes et 3 esthéticiennes, le centre propose selon les saisons et les thèmes du moment des soins spécifiques : éveils des 5 sens ; spécial Saint-Valentin ; fête des Mères ou encore programme anti-stress.

Encore qu'il soit difficile d'être stressée dans une atmosphère aussi détendue, chaleureuse et sympathique.

DU COTE DES PRIX

Demi-pension sans thalassothérapie pour les séjours de 1 à 3 nuits :
 - *basse saison*: 135€ par personne en catégorie 1 ; 190€ en catégorie 4 ; 275€ en catégorie 8 ;
 - *moyenne saison*: 140€ par personne en catégorie 1 ; 205€ en catégorie 4 ; 300€ en catégorie 8 ;
 - *haute saison*: 155€ par personne en catégorie 1 ; 235€ en catégorie 4 ; 350€ en catégorie 8 ;
 - *très haute saison*: 180€ par personne en catégorie 1 ; 265€ en catégorie 4 ; 375€ en catégorie 8.