

## L'ÉCHAPPÉE GOURMANDE

Huile de langoustine  
au Château-d'Oléron

JACQUES BALLARIN

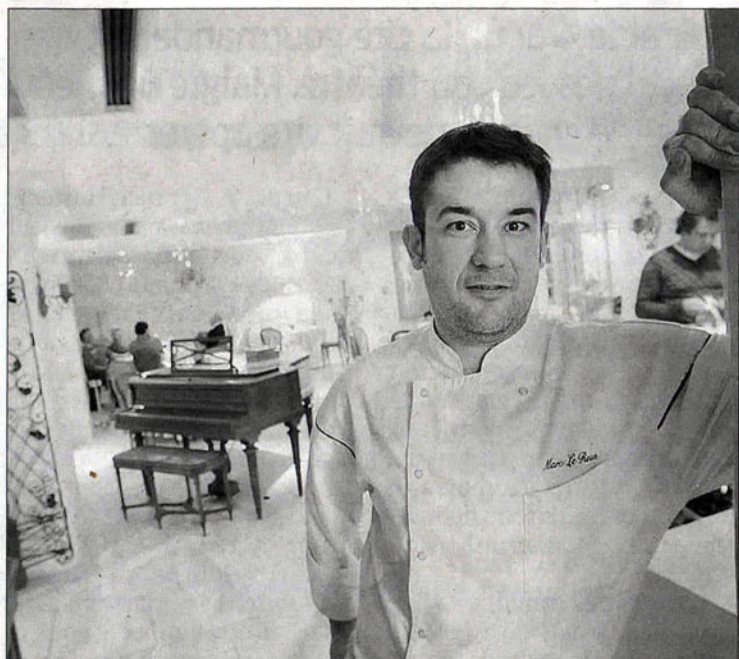
j.ballarin@sudouest.fr

Idéale pour les balades à pied et à vélo, l'île d'Oléron offre des sites pédagogiques comme celui du port des Salines, à Grand-Village : écomusée et histoire de la saliculture oléronnaise, location de barque pour contempler les paysages du marais, sa faune et sa flore.

Où profiter d'une table de qualité ? Les Jardins d'Aliénor, au Château-d'Oléron, méritent la visite. Vous y goûterez la cuisine de Marc Le Reun, qui excelle dans les tartares et les carpaccios - actuellement le tartare d'huîtres à la salicorne fraîche ; le tartare de daurade, glace à la pomme au muscadet ; le carpaccio d'artichauts à l'huile de vanille, brunoise à la menthe, flan de petits pois. Si vous commandez le pavé de maigre cuit lentement à la vapeur, accompagné d'épinards juste saisis, vous découvrirez l'huile de langoustine concoctée par le chef charentais.

## UN PARFUM PUISSANT

Sa fabrication est totalement artisanale : Marc concasse les têtes et les pinces qu'il fait cuire doucement pendant 1 heure dans de l'huile de pépins de raisin. Les têtes et les pinces rendent leur jus, l'huile se mélange au jus, l'évaporation aidant,



Marc Le Reun, chef des Jardins d'Aliénor. PHOTO ARCHIVES L. THEILLET/«50»

reste l'huile de langoustine. Très parfumée, elle accompagne idéalement le maigre et les épinards. « Elle peut servir comme une base pour une sauce », souligne Marc Le Reun, qui prévient : « Quelques gouttes suffisent dans une salade, car le goût est puissant. » Le menu carte (43 euros) est le bon plan, quatre chambres charmantes habitent cette maison agréable et douillette qui a

remplacé l'Hôtel de France. Marc, enfin, recommande le marché du Château (sept jours sur sept) ainsi que les huîtres Marennes-Oléron spéciales de claires de François Fonteneau, son fournisseur, installé rue des Huîtres, à Dolus-d'Oléron.

Les Jardins d'Aliénor, 11, rue Maréchal-Foch, 17480 Le Château-d'Oléron.  
Tél. 05 46 76 48 30.