

En partenariat
avec



Réputé pour ses plages et ses îles, l'ancien Bas-Poitou met en valeur ses marais. Il suffit de franchir dunes et forêts pour découvrir un écosystème unique. L'occasion de partir à la rencontre de ceux qui le peuplent et le préservent : sauniers, éleveurs, paysans et ostréiculteurs. Et de s'initier à la gastronomie maraîchine.

Dossier réalisé par Gérard Muteaud pour A fond le terroir

PASSIONS ÉTÉ

LA VENDÉE
ENTRE TERRE
ET MER

Le marais breton-vendéen :
un système de vannage
empêche les eaux salées de
pénétrer certaines zones
pour les rendre compatibles
avec l'agriculture.



LES SAVEURS DU MARAIS

Halte privilégiée des échassiers, des bécasses et autres migrateurs, le marais breton-vendéen est un écosystème unique et fragile où vivent aujourd'hui une poignée d'amoureux de la nature. Ils y développent une agriculture douce respectueuse de l'environnement.

Marre des pleurs des goélands toujours prêts à se chamailler pour voler les sardines dans votre assiette ? Laissez-vous séduire par le charme et la quiétude du marais breton-vendéen. A 15 minutes des plages bondées où des corps avides de soleil s'exposent aux regards dubitatifs des mouettes rieuses, le marais breton-vendéen offre un écosystème d'une richesse biologique inestimable. Depuis mars 2017, le territoire est estampillé du label Ramsar, une convention internationale qui recense l'ensemble des zones humides d'importance pour en protéger les fonctions écologiques, notamment comme sites de reproduc-



La yole, embarcation traditionnelle pour se déplacer dans le marais.

tion des limicoles et de halte pour les migrateurs. Là, entre rivages et continent, vous vous laisserez séduire par le vol gracieux de l'avocette élégante et la démarche enjouée du chevalier gambette. Et, avec un peu de patience et l'assistance de bonnes jumelles, observer comme un don de la nature les rares couples de barges à queue noire ou de gravelots à collier interrompu qui ont choisi d'y nidifier. Pour cela, la présence d'un guide est vivement recommandée.

IMMERSION HORS DU TEMPS À LA FERME

Pour ceux dont le temps est compté, une visite s'impose au Daviaud. Après trente-cinq ans d'existence, l'écomusée a opéré un profond renouvellement et rouvert ses portes juste avant l'été, à La Barre de Monts - Fromentine. Avec une scénographie entièrement revue alliant les nouvelles technologies à une approche ethnographique plus classique, le nouveau Daviaud offre une immersion poétique et hors du temps dans une nature encore préservée avec un parcours à travers plusieurs univers représentatifs de marais. Une scénographie ludique et authentique, appuyée sur les témoignages et les histoires de celles et ceux qui l'habitent, permet de comprendre le fonctionnement du marais depuis son origine à nos jours. C'est à la fois malin, grand public et intelligent. Une promenade extérieure sur un itinéraire d'un kilomètre au fil de l'eau à travers les différents types de marais permet de découvrir in situ la vie des maraîchins et de saisir leur rôle dans cet écosystème particulier si important pour la préservation de la biodiversité. Huit cent mètres carrés d'espaces thématiques répartis sur différents pôles autour de l'ancienne ferme du Daviaud offre une vision synthétique des différentes activités rationnelles liées au marais.

L'occasion était trop belle pour ne pas mettre en avant les spécialités gastronomiques maraîchines. Si le Pays de Saint-Jean-de-Monts est réputé pour ses produits de la mer - huîtres, coquillages, crustacés, poissons nobles de petite pêche -, la cuisine montoise possède aussi dans son ADN un gène

L'écume du houblon

Lassé de la vie urbaine et de son métier d'ingénieur électronique, François a choisi la vie au grand air et le métier de brasseur. A son échelle, celle du circuit court et de l'agriculture bio.

Farfelu François Gorvan ? Oui, à sa manière. Mais pas tant qu'il n'y paraît. Ce natif de La Roche-sur-Yon, diplômé de l'Inserm Bordeaux, a travaillé à Paris puis, six ans durant, à Dortmund, en Allemagne. « Là-bas, j'ai visité une brasserie artisanale et cela a été le déclic, raconte le néobrasseur. Il y avait près de chez moi un magasin qui vendait tous les ingrédients nécessaires pour faire sa bière. J'ai fabriqué mon premier brassin dans une cocotte-minute ! » Le virus du houblon ne devait plus le lâcher. En poste à Nantes, mais



désireux d'élever à la campagne leurs trois enfants, son épouse et lui ont commencé à chercher où s'implanter.

Leurs copains, Ludivine et Frédéric, leur ont signalé une ferme à vendre et le projet de la brasserie de la Petite Ramonière a démarré en 2012. « Nous avons des besoins modestes, reconnaît François. Avec l'équivalent de deux smic, on vit bien à la campagne. Grâce à l'argent que nous avons mis de côté, nous n'avons pas emprunté pour

monter notre micro-brasserie. Avec une production de 300 hectolitres, on s'en tire à condition de pratiquer le circuit-court et la vente directe. Nous cultivons nous même, en bio non certifié, l'orge et le blé que nous utilisons pour nos bières. » Des bières aux belles étiquettes conçues par sa sœur graphiste, illustrées pour chacune des cuvées d'un oiseau des marais différent. « L'été, je vends 60 % de la production en fûts et à la tireuse. Le reste est mis en bouteille de 33 et 75 cl ». Et cela goûte comment ? Les bières sont fort bonnes, fraîches, dotées d'une légère et rafraîchissante amertume, ainsi que d'une belle persistance aromatique. Elles sentent le houblon et les céréales, pas la chimie de laboratoire.

Brasserie de la Petite Ramonière, **Notre-Dame-de-Monts**, 06-51-05-21-61.

puissant : celui des plats traditionnels mitonnés par les paysans des marais à partir des produits locaux. L'Office de Tourisme, en partenariat avec l'Office du Patrimoine culturel immatériel, a eu l'excellente idée de recenser les recettes traditionnelles et de proposer aux chefs qui le souhaitent de les revisiter afin de les inscrire sur la carte de leur restaurant. Le cuisinier présente à un jury de maraîchins et d'experts du patrimoine sa lecture de la recette lors d'une dégustation. Le jury décide ensuite de l'attribution - ou non - du label « Cuisine Montoise », gage d'authenticité et de qualité. Onze établissements ont ainsi décroché le sésame.

UNE CUISINE TERRIENNE POUR PRENDRE LA MER...

Au menu de ces établissements, outre les produits de la mer comme le rata de margates (seiches) et les moules à la maraîchine ou le traditionnel jambon-mogettes (haricots demi-secs cultivés en Vendée mis à cuire à la braise dans un pot en terre et servis sur un morceau de pain noir avec une tranche de jambon poêlée ou d'échine de porc), sont aussi proposées aux amateurs de cuisine locales cuisses de grenouille (même si la pêche est aujourd'hui interdite à cause de sa raréfaction) et fricassée d'anguilles au beurre, ail et persil. Jadis le poisson mythique au « vintre jaune » était →

→ réservé pour la fricassée, « la finchère » pour la grillade et l'« ortoïlla » était mise à fumer dans la cheminée.

La bignaïe, elle, est une grosse crêpe au lard frite dans une poêle huilée, un plat plutôt hivernal à consommer de préférence avant une sortie en mer un peu agitée pour sa tenue au corps. Et si au dessert, on vous propose une part de « fion », ne soyez pas offusqué : il s'agit tout simplement d'un flan maraîchin cuit au four et de généreuse épaisseur. Le travail de recherche et de remise au goût du jour de ces recettes de grand-mère a déjà eu un impact positif, celui de provoquer une réappropriation identitaire par les habitants de pratiques culinaires tombées en désuétude. Le Nouveau Daviaud joue le jeu avec le concept de « La Bourrine des saveurs » où les visiteurs peuvent goûter la cuisine locale avant

de poursuivre leur parcours. Pour ceux qui veulent profiter du calme de la nature et s'enfoncer plus loin au cœur du marais, une balade en canoë s'impose. Ou mieux encore, en yole, embarcation traditionnelle utilisée pour se déplacer dans le marais breton-vendéen, au départ du Perrier, village typique du nord du département, dont l'histoire se confond avec celle de la Vendée militaire, les insurgés venant s'y réfugier à maintes reprises, de 1791 à 1815. L'église rappelle cet épisode, puisqu'elle est incendiée et reconstruite dans les années 1820.

N'achevez pas votre escapade sans faire une halte à l'abbaye de l'île Chauvet. Bien que partiellement en ruine – construite en 1130 par les bénédictins, elle fut détruite par les Huguenots, puis à nouveau pendant la Révolution –, l'édifice religieux situé en

lisière de marais dégage une forte présence. Un festival y organisé chaque année au mois d'août. ■

www.ledaviaud.fr.

L'île Chauvet, Bois-de-Céné, 02-51-68-13-19, www.facebook.com/festival.ile.chauvet

l'express aime aussi...

Trois restaurants labellisés Cuisine Montoise à ne pas manquer

Le Glajou, Le Perrier, www.leglajou-restaurant-leperrier.fr

L'Estran, Notre-Dame-de-Monts, www.restaurantlestran.com

Le Robinson, Saint-Jean-de-Monts, www.hotel-restaurant-robinson.fr

La Villa, Saint-Jean-de-Monts, www.saint-jean-de-monts.com

Le bonheur est dans le pré

Au GAEC de La Barge, les vaches maraîchines en pacage dans les marais ont l'air de bonne humeur et les éleveurs aussi.

Vendéenne et biologiste de formation, Ludivine, 35 ans, est radieuse. « J'ai trouvé dans le métier de paysan l'activité mêlant nature et qualité de vie que je recherchais, explique-t-elle. Quand, avec Frédéric, on a choisi de s'installer dans le marais, c'était pour mener à bien un projet de vie en accord avec nos idées. » Président de la Ligue de protection des oiseaux (LPO) pour la Vendée, le Berrichon titulaire d'un BTS agricole souhaitait développer une activité viable en zone Natura 2000. « Nous percevons des subventions dans le cadre des Mesures agro-environnementales et climatiques (Maec) créées pour accompagner les exploitations agricoles qui s'engagent dans le développement de pratiques combinant performance économique et respect de la biodiversité », poursuit la jeune agricultrice. Les contraintes sont nombreuses – ni amendement ni semis pour la prairie naturelle (170 hectares), nombre de bêtes limité par hectare de pâturage, fauchage interdit durant la nidification, obligation de garder les prairies inondées en hiver pour sauvegarder l'écosystème fragile du marais. « Sans ces subventions, nous serions juste à l'équilibre, ce qui n'est pas le cas de beaucoup d'éleveurs conventionnels », précise Ludivine. Leur troupeau de vaches maraîchines, race qui a fait la réputation du beurre de Charentes-Poitou, compte 80 têtes, qui voisinent avec trois magnifiques Cob Normand (chèvaux de trait).



« Tout le lait est pour les veaux, élevés sous la mère et en liberté, car nous commercialisons essentiellement la viande. Nous avons un fichier d'environ 400 clients, des particuliers, la cantine de La Barre-de-Monts, la biocop de Saint-Hilaire. L'abattoir est à Challans, à une vingtaine de kilomètres. L'hiver, je soigne mes bêtes aux huiles essentielles. Elles ignorent les antibiotiques. » Ludivine et Frédéric passe un peu pour des huluberlus au sein de la communauté agricole vendéenne souvent plus encline à suivre le productivisme assumé de la FNSEA que la démarche Nature et Progrès. Mais ils n'en ont cure car d'autres jeunes agriculteurs vont bientôt les rejoindre. « On fait un peu de prosélytisme, mais c'est pour la bonne cause », confie en souriant Ludivine. Un sourire qui vous fait croire et à la nature et au progrès

Barge, **Saint-Hilaire-des-Loges**, 02-51-52-16-60.

MARTIN GALÈNE

HERVÉ ZARKA, « Le sel de ma vie »

En relançant la production de sel à Noirmoutier, les sauniers ont sauvé l'essentiel des marais salants de l'île. Une victoire pour la biodiversité et la gastronomie.



La fleur de sel cristallise à la surface de l'eau aux plus chaudes heures de la journée.

À quoi tient un destin ? Une émotion ressentie dans sa jeunesse, ou plutôt une expérience qui vous fait découvrir d'autres lieux, d'autres gens, et prendre un chemin de traverse que beaucoup hésitent à emprunter ? Hervé Zarka, 47 ans, a vécu toute son enfance à Créteil (Val-de-Marne), un concentré d'urbanisme moderne avec les célèbres « choux » de Gérard Grandval, dix tours rondes de quinze étages qui doivent leur surnom à leurs balcons en forme de pétale. À l'origine, ils étaient destinés à être végétalisés, mais ne le furent jamais. Cela fait maintenant une quinzaine d'années qu'Hervé Zarka a troqué les « choux » de la plaine Pompadour pour les marais salants de L'Épine, à Noirmoutier. Il avait découvert l'île en 1992 comme moniteur de voile et de colonie de vacances. Il n'avait qu'une envie, y revenir pour s'installer.

Le promeneur, qui déambule aujourd'hui derrière la pointe du Devin jusqu'à la dune de Bressuire, le long de la route de Champorroux, et passe

devant les grands marais des Eglats, Senterre, Pornuchette ou Bonne Pogne, ignore que, en 1994, le nouveau Plan d'occupation des sols (POS) de la commune de L'Épine prévoyait le déclassement de cette zone naturelle protégée en zone constructible pouvant accueillir également un camping. Une destruction programmée par des élus « visionnaires » évitée de justesse grâce à l'action de l'association Vivre sur l'île 12 sur 12. À l'époque, l'activité salicole produisait déjà quelque 600 tonnes de sel dans 43 marais entretenus par une trentaine de professionnels. Sans ces ardens défenseurs de l'environnement, il n'y aurait plus aucun saunier sur cette partie de l'île.

L'OR BLANC

Hervé Zarka préside la Coopérative Aquasel, structure de commercialisation rachetée par ses adhérents, qui regroupe 96 des 130 sauniers du cru et affiche une production de 1600 tonnes par an. « On a encore un réel potentiel de développement, explique-t-il. Le marais tourne à un tiers de sa capacité, il reste

un bon tiers à exploiter, le restant étant perdu par absence d'entretien. L'objectif à terme est de doubler notre production. Nous fournissons le sel à la coopérative laitière Eurial, qui s'est relancée grâce à son beurre grand fermage aux cristaux de sel de Noirmoutier. » Chaque coopérateur est autorisé à commercialiser en direct 5% de sa récolte.

Le succès des sauniers de Noirmoutier, c'est la fleur de sel, cette fine pellicule qui cristallise à la surface de l'eau aux plus chaudes heures de la journée. On la ramasse avec une « lousse », petite planchette trouée pour laisser s'écouler l'eau fixée au bout d'un long manche. Véritable « or blanc », la fleur de sel se vend 20 fois le prix du gros sel. « C'est Guérande qui a relancé bien avant nous l'activité des sauniers indépendants, reconnaît Hervé Zarka. La qualité des sels de Guérande, de Ré et de Noirmoutier en fait aujourd'hui des produits reconnus et très demandés. Grâce aux sauniers, les marais sont à nouveau entretenus et tout un écosystème revit. » Les élus de L'Épine peuvent les remercier. ■

MARTIN GALÈNE

Elle est la vraie star du petit port côtier vendéen. Un moment menacée, la criée a su se relancer en misant tout sur le fameux petit poisson bleu argenté.



A bord du Bozo, Gaëtan vend la pêche du jour.

LA SARDINE À LA CASSEROLE

L'idéal est d'y arriver à 5h30, quand la ville dort. Trop tôt pour les vacances ? Votre effort sera récompensé. La criée de Saint-Gilles-Croix-de-Vie commence tout juste alors à s'animer. Là, vous sentirez battre le cœur de la ville, un cœur dont le rythme s'emballé dès le mois de juin, début de la saison pour la pêche à la sardine, qui s'achèvera à l'orée de l'automne. Le petit poisson bleu argenté est à la ville ce que le nougat est à Montélimar et la moutarde à Dijon.

Dès le mois de juin, les marins pêcheurs préparent leurs filets, guettant le signal de l'arrivée des bancs à quelques miles des côtes vendéennes. Soit une petite quarantaine de bateaux qui, bon an mal an, ramènent 3200 tonnes de poissons, dont 70 % de sardines et d'anchois. Partis avant l'aube, ils peuvent, quand la pêche est bonne, livrer leur marchandise au milieu de la matinée. « Il faut être sur zone dès le lever du jour pour les surprendre », raconte un ancien marin qui travaille aujourd'hui à la criée. En quelques traits, les cales peuvent être remplies. Sur le port, à bord du *Bozo*, Gaëtan Joulin, marin pêcheur

depuis l'âge de 15 ans, vend une partie de sa pêche du jour au cul du bateau. Les Gillocruziens font la queue pour goûter les premiers petits poissons bleus vendus 3€ « à la casserole » (environ 1 kilo) : une affaire !

RICHE EN OMÉGA 3

À la fin du XIX^e, on ne comptait pas moins de 14 conserveries de sardines à Saint-Gilles – où pouvaient débarquer jusqu'à 100 tonnes par jour – contre une seule aujourd'hui, La Perle des Dieux, propriété du groupe Gendreau. L'intérêt pour la sardine n'a toutefois pas décliné, au contraire. Et on commence à redécouvrir les qualités de ce poisson riche en oméga 3 (c'est bon pour la santé) qui, une fois en boîte, à l'huile d'olive de préférence, et millésimées, peuvent se conserver une dizaine d'années (en retournant la boîte tous les six mois).

Fin 2014, l'annonce par la Chambre de commerces et d'industrie d'une possible fermeture de la criée avait provoqué un vif émoi chez les professionnels. La communauté de communes du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie s'est alors mobilisée pour proposer

un plan de redressement de l'activité, pariant sur la promotion de la qualité des produits, l'augmentation des tonnages débarqués et le renforcement des ventes à distance. Aujourd'hui, des camions viennent de la Côte d'Azur et de Corse pour livrer les sardines fraîches aux restaurants du littoral méditerranéen. Avec 7,6 millions de chiffre d'affaires, en 2016, et un prix moyen du poisson qui a bondi de plus de 10 %, les objectifs ont été dépassés. « Nos résultats démontrent que le cap que nous nous sommes fixés est le bon », se réjouit Jean-François Biron, le nouveau directeur du port de pêche. L'activité va même permettre de réhabiliter le site de plus en plus fréquenté par les touristes. Le petit poisson bleu n'est pas près de boucher le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. ■

l'express aime aussi...

Le banc des sardines, sur le port de pêche, propose durant l'été sardines et poissons à la plancha. A manger avec les doigts ! 63, quai Marcel-Bernard, Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

UNE CITÉ BIEN DANS SON PORT

Depuis le xv^e siècle, Les Sables-d'Olonne sont tournés vers la mer. Aujourd'hui, ils remettent à l'honneur les gourmandises locales dans une atmosphère bon enfant.

Les Sables-d'Olonne sont une cité balnéaire idéale : une plage de sable fin – que la mer a tendance à dévorer – s'étirant sur trois kilomètres, un port de pêche fort de ses marins et de ses chantiers de réparation navale, un port de plaisance qui accueille tous les quatre ans les circumnavigateurs du Vendée Globe et un passé qui sent la mer (premier port morutier du royaume sous Louis XIV) et la sardine (au XIX^e siècle). Pour connaître Les Sables, il faut s'enfoncer dans ses petites ruelles, dans le quartier de l'Ile-Penotte, dont une habitante a pris soin de décorer les façades des maisons de mosaïques de coquillages. En vingt ans, les fresques se sont étendues sur tous les murs, de la rue Travot jusqu'à la rue du Palais, et la « dame aux coquillages », comme l'appellent les Sablais, continue d'œuvrer à l'embellissement de son quartier avec son art naïf et populaire qui sied à la ville. Dans *Les Vacances de Maigret*, Georges Simenon décrit parfaitement l'ambiance de ces quartiers populaires. Sur l'autre rive du port, à la Chaume, le secteur des pêcheurs, il existe même une rue de l'Amour, ancien lieu de rendez-vous des jeunes couples qui venaient là se bécoter à l'abri des



Le quartier de l'Ile-Penotte et ses fresques en coquillages.

regards indiscrets, car la ruelle est longée de longs murs aveugles bordant les jardinets des maisons avoisinantes.

Port de pêche très actif, avec 50 000 tonnes de prises annuelles, Les Sables-d'Olonne mettent à l'honneur les produits de la mer. La reine reste la crevette rose qui se fait hélas de plus en plus rare. Quant à la sole, goûtez à la recette de Marie-France Thierry, une vendéenne qui, dans son blog gourmand (unecuil-lèrepourpapa.net), l'assaisonne avec le jus d'un demi-pamplemousse. Et si l'envie vous prend de faire une orgie de

coquillages, cap sur les viviers Roche-teau (7, rue du Bargeouri, à La Chaume, 02-51-32-04-68). Avec un petit coup de muscadet ou de fiefs-vendéens, la vie vous paraîtra plus légère et les vacances bien trop courtes. ■

Parfum d'enfance

La Niniche est aux Sables-d'Olonne ce que le nougat est à Montélimar et la Madeleine à Proust. Un concentré de sucre et de souvenir. Qui n'a jamais succombé aux délices de cette sorte de guimauve enroulée autour de son bâton en flânant sur le Remblai n'a jamais été enfant. Torsadée sur un crochet de métal, dégoulinant avec lenteur, elle constitue l'une des scènes cultes des *Vacances de Monsieur Hulot*, de Jacques Tati. La polémique fait rage sur les origines de cette sucette molle : les uns, bien informés, affirment qu'elle a été inventée par un certain M. Ortiz, originaire de la région bordelaise ; d'autres jurent qu'elle est née à La Baule, ou peut-être à Royan, ou bien même à Quiberon. Les Sablais n'en ont cure : la seule et authentique Niniche se débite à la confiserie du Remblai. 22, promenade de l'Amiral Lafargue, sur le Remblai.

Larguez les amarres

Pour découvrir les Sables depuis la mer, embarquez à bord de *Diva*, goélette de 17 mètres à gréement traditionnel aurique. Vous naviguez avec un équipage confirmé sur un voilier racé (pas de plastique à bord !) réalisé par le chantier Hervé, à La Rochelle. Un moment magique.

Demi journée à partir de 48 € par personne (12 personnes maximum). Privatisation possible. Ponton N8, Port Olona, Les Sables-d'Olonne, 07-71-24-02-85. Courriel : goelettediva@hotmail.com



A l'instigation d'une petite poignée de vigneron visionnaires, le vignoble des fiefs-vendéens est sorti de sa torpeur pour devenir l'une des appellations les plus dynamiques du sud Loire.



Thierry Michon et ses fils, Antoine et Mickaël.

LES CHOUANS PASSENT AUX CHAIS

Il n'y a pas que le muscadet qui pousse ses racines jusqu'en Vendée. Depuis qu'une poignée de vigneron, Thierry Michon et Jérémie Mourat en tête, ont décidé de réveiller l'appellation des fiefs vendéens, les amateurs redécouvrent des rosés de Mareuil croquants et fruités, les blancs fringants de Pissote et

les grandes cuvées concoctées entre marais et océan au domaine Saint-Nicolas, à Brem-sur-Mer.

Bandit de grand chenin, et de pinot noir itou, Thierry Michon a su en l'espace de trois décennies donner une stature internationale à ses vins – inconnus au bataillon avant qu'il ne relance le vignoble à partir de quelques parcelles achetées à Brem-sur-Mer par son père, en 1970. Entièrement cultivées en biodynamie, ses vignes couvrent aujourd'hui 38 hectares, avec un rendement très bas, malme-

nés par les épisodes de gel de ces deux dernières années. Sous l'influence de l'océan, le domaine produit des blancs de chenin (Les Clous et les Hauts des Clous), mais aussi de chardonnay à la finale iodée et des rouges de pinot noir (Jacques, La Grande Pièce), longuement élevés en fût, qui vieillissent remarquablement bien.

Aujourd'hui relayé par ses fils Antoine et Mickaël, Thierry travaille inlassablement sur la précision et l'intensité de ses vins, à la recherche d'un équilibre naturel qu'il veut le plus pur possible. Celui qui, à force de sa seule volonté et de son travail, a relancé le vignoble de Brem voit aujourd'hui des jeunes se lancer à sa suite dans l'aventure. Infatigable, il fourmille de projets, de la culture de céréales sur de nouvelles parcelles à l'acquisition d'un petit troupeau de vaches pour produire ses propres fumures organiques. Difficile avec tout ça de trouver le temps de jouer du piano à bre-

Jérémie Mourat et deux de ses délicieux crus.



ANTOINE MARTINEAU.COM - SPD

DIDIER LÉRY - S&P

Prieuré La Chaume : le pari de la volonté



Au sud de la Vendée, Christian Chabirand, natif du pays, a fait le pari fou de créer ex-nihilo un vignoble sur ce qui, dans les temps immémoriaux, faisait partie de l'île de Vix, dans le marais Poitevin. Sur un promontoire calcaire datant du trias jurassique, il cultive avec son épouse Estelle, 14 hectares en bio. Une aventure hors du commun où il lui a fallu faire preuve d'une incroyable ténacité pour obtenir le droit de faire du (bon) vin en dehors de toutes appellations officielles. Le sol, n'ayant jamais connu la moindre molécule chimique, bénéficie d'une vie microbienne intense qui n'est pas étrangère à la pureté de ses vins où le merlot règne en maître. Certifié Ecocert, Christian Chabirand, qui se présente comme un « œnologue défroqué », entretient scrupuleusement ce potentiel. Les rendements sont modestes (de 25 à 30 hl/ha en moyenne), la vigne ébourgeonnée dès le printemps. « C'est compliqué de partir en franc-tireur, reconnaît-il, on ne vous facilite pas la vie. Mais quel plaisir de voir ses bouteilles saluées par les consommateurs. »

Les Chabirand ont récolté leurs premiers raisins en 2000 et mis leurs flacons sur le marché en 2004. Une douzaine d'années plus tard, le pari est en passe d'être gagné : le Domaine Prieuré La Chaume livre des vins au caractère affirmé – « des vins de mémoire qui trouvent leur véritable expression dans le temps », insiste Christian – dans les trois couleurs (de 12 à 25 €). Passionné d'art lyrique, Christian Chabirand a donné à ses cuvées des noms qui les destinent à figurer à la carte de tous les opéras de France : Bel Canto, Orfeo, Rigoletto pour les rouges ; Prima Donna pour le blanc ; Le Caravage (le peintre) pour le rosé. La large place donnée au merlot, bien adapté au sol calcaire, confère aux rouges beaucoup de fruit et de charnu, mais avec une belle fraîcheur et une structure qui les destinent à la garde. « Il faut savoir attendre trois-quatre ans avant de les ouvrir », insiste le vigneron qui commercialise aujourd'hui le millésime 2013 de sa cuvée Orfeo. « La magie du vin tient aussi à sa capacité à affronter les années. J'aime les vins de mémoire, qui s'inscrivent sur le temps long. » Le blanc Prima Donna balance entre arômes de fruits blancs (poire) et exotiques, et une finale citronnée rafraîchissante. « La Vendée est un petit vignoble de 500 hectares qui tire sa force de la diversité de ses sols et de l'originalité de ses vigneron », observe Christian Chabirand.

Prieuré La Chaume, 35, chemin de la Chaume, Vix, 02-51-00-49-38, www.prieure-la-chaume.com



Le promontoire calcaire du Prieuré La Chaume sur « l'île » de Vix.

Domaine Saint-Nicolas, 11, rue des Vallées, Brem-sur-Mer, 02-51-33-13-04, www.domainesaintnicolas.com
Vignobles Mourat, route de la Roche-sur-Yon, Mareuil-sur-Lay, 02-51-97-20-10, www.vignobles-mourat.fr

PARCOURS IODÉ

Sacré cuisinier de l'année par Gault&Millau 2017, double étoilé Michelin, le chef de la Marine, à Noirmoutier, voit affluer à sa table les gourmets du monde entier. Il vient d'ouvrir une maison de vacances.

Dix-huit ans, l'âge de la maturité ? C'est le temps qu'il aura fallu à Alexandre Couillon (photo), 41 ans, pour être reconnu par ses pairs et recevoir une pluie de toques et d'étoiles. « Il y a dix-huit ans, confie le chef de la Marine, à Noirmoutier, quand j'ai repris le bistrot de mes parents, je ne savais pas très bien où j'allais ». A l'époque, le couple Couillon servait à une clientèle touristique soupe de poisson et moules marinières. « On proposait un menu à 78 francs ! La première année, c'était chaud, on ne remplissait la salle que les week-ends et pendant les vacances. On n'avait aucune identité, pas d'histoire à raconter. »

Le déclic ? En 2008, Alexandre décide de reconfigurer son restaurant et de se tourner vers la pêche locale : La Marine devient un restaurant contemporain de 24 couverts tourné vers la mer et la Table d'Elise (prénom de la grand-mère qui tenait un routier réputé à Cholet) un bistrot de 80 couverts. « Il m'a fallu du temps pour ouvrir les yeux sur mon environnement, explique le chef doublement étoilé. Des ren-



Un zeste d'influence niponne.

contres m'ont montré le chemin. J'ai pris conscience de mes racines. Je suis né à Dakar parce que mon père, marin pêcheur, y a bossé plusieurs années sur un crevettier, mais toute ma famille est native de Noirmoutier. »

PÊCHE ENCORE VIVANTE

Depuis, le succès est ascendant. Les gourmets arrivent d'Allemagne, de Grande-Bretagne ou du Japon pour goûter la cuisine sincère d'Alexandre. « En 2015, poursuit-il, j'ai reçu la visite du chef japonais Toru Okuda venu découvrir ma cuisine. Il m'a invité à passer trois semaines dans son restaurant de Ginza, à Tokyo. Là-bas, ça été très dur, mais exceptionnel. J'ai appris à tuer le poisson par ikejime (NDLR : technique qui permet de détruire en quelques secondes le système nerveux du poisson et de le vider de son sang, principale cause de dégradation du poisson et évite ainsi sa lente agonie). Depuis, je travaille avec trois marins-pêcheurs qui me livrent leur pêche encore vivante. Je tue le poisson et le laisse rassir 6 à 13 jours. Je prends tout ce qu'ils ont pêché : bar, turbot, merlu, lieu jaune...

Et je conçois mon menu en fonction. » Sa journée commence à 8 heures par une visite dans son potager : 95 % des légumes qui figurent à sa carte y sont cultivés en permaculture. Et quand David Penisson, le patron-pêcheur du ligneur L'Exocet, lui apporte la pêche du jour, il peut commencer son travail en cuisine. Un simple merlu ou lieu jaune qui atterrit sur le piano de La Marine en ressort avec des galons d'amiral. « Aujourd'hui, j'ai autour de moi une équipe formidable. Les deux restaurants emploient vingt salariés. »

En juillet, Alexandre et Céline, son épouse rencontrée à l'école hôtelière de Noirmoutier, ont ouvert cinq chambres dans un ancien logis de mareyeur transformé en maison de vacances contemporaine. On y servira des confitures du pays, des rillettes de poissons fumés et, même, des rouelles de porc en guise de petits plats pour ceux qui ne veulent pas dîner au restaurant. Un nouveau cap pour l'équipage de La Marine. Menus : 78 € (au déjeuner) et 98 € (6 plats). ■

La Marine, 5, rue Marie-Lemonnier, Noirmoutier-en-Ile, 02-51-39-23-09, www.alexandrecouillon.com



l'express aime aussi...

DAVID COUTAND, L'ÉTOILE MONTANTE

Est-ce parce qu'il a entraîné ses guêtres aux Crayères de Philippe Mille, à Reims, puis au sein du restaurant de Bernard Loiseau, à Saulieu, et chez Troisgros, à Roanne ? Qu'il a fait ensuite un crochet par Barcelone avant d'être chef à Mirepoix, en Ariège ? Toujours est-il que David Coutand, 36 ans, originaire de Réaumur, petite commune du haut-bocage vendéen, a tout compris de la cuisine moderne, basée sur la qualité des produits, la simplicité (apparente) d'exécution, le respect des saveurs et la juste cuisson. Son colin à la chair nacrée et fondante servi au déjeuner (pêche du jour : 17 €) avec de jeunes carottes, betterave rouge et une petite sauce à l'estragon a la sincérité des justes. L'accord avec un verre de Haut des Clous 2015, du Domaine Saint-Nicolas, frise l'instant parfait. Installé avec son épouse Amélie aux Genêts, dans une ancienne maison de maître retapée avec goût, un peu en retrait de la côte, ce marchand de bonheur (une étoile au Michelin 2017) est l'une des meilleures découvertes de la côte vendéenne. Menu gastronomique : 47 € (72 € avec les vins) et 57 € (87 € avec les vins). ■

Les Genêts, 21 bis, rue de l'Océan, Brem-sur-Mer, 02-51-96-81-59, www.restaurant-les-genets.fr



LA CABANE DU PIRATE

Avec son anneau d'or à l'oreille et ses biscottes, Fabrice Musereau (photo), 49 ans, a tout du pirate. Le gaillard a fait tous les métiers de la mer : marine marchande, pêche hauturière à La Rochelle, pélagique aux Sables-d'Olonne. Aujourd'hui, il tient la meilleure cabane de Fromentine, en bord d'estran, face à Noirmoutier. Il est conseillé d'amener son beurre et son pain, Fabrice ne fournit que la bouteille de gros-plant pour accompagner coquillages et crustacés au top de leur fraîcheur. ■

La Cabane, chemin des ostréiculteurs, Fromentine, 02-31-81-35-16 ou 06-84-19-50-80



LE QUAI DES SAVEURS

Pas facile pour le vacancier de pousser la bonne porte face à la multitude des restaurants à touche-touche sur le port des Sables-d'Olonne. Si la discrète vitrine du Quai des Saveurs ne se distingue en rien des autres, la table de Marjorie et Nicolas Ferré est l'une des meilleures de la ville avec une cuisine créative et métissée s'appuyant sur les produits locaux. Déco sobre et épuré. Menus uniques déclinés en trois, quatre ou cinq temps, au gré de la marée et du marché : de 49 à 92 €. ■

Quai des Saveurs, 10, quai René-Guiné, Les Sables-d'Olonne, 02-51-23-84-91, www.lequaidessaveurs.net



CÔTÉ POTAGER À LA CHABOTTERIE

Voilà deux ans que l'établissement de Thierry Drapeau (photo) a fait son entrée dans le guide Relais et Châteaux. L'année dernière, le chef deux étoiles a ouvert le Bistrot Côté Potager, au rez-de-chaussée de son hôtel contemporain (chambres : de 101 à 219 €), table dont le nom laisse augurer d'une cuisine simple et naturelle. Une raison de plus de faire un crochet par l'intérieur des terres pour goûter la cuisine de ce chercheur de saveurs. ■

Hôtel-restaurant Thierry Drapeau, Logis de la Chabotterie, Saint-Sulpice-le-Verson, 02-51-40-00-03, www.restaurant-thierrydrapeau.com

DORMIR EN PAIX

De nombreux projets originaux voient le jour en Vendée. Une condition : s'éloigner parfois de la côte pour être agréablement surpris.

LE MANOIR DE L'EOLIERE



Situé entre Saint-Gilles-Croix-de-Vie et Les Sables-d'Olonne, à un quart d'heure des plages de Brétignolles-sur-Mer, l'ancienne demeure du comte de Graslin offre à ses hôtes une chambre et deux suites aménagées dans les communs du manoir. Chacune dispose d'une grande ter-

rasse privée donnant sur un parc de trois hectares. Calme assuré. A partir de 95 €. ■

Landeveille, 06-32-31-66-85, www.manoir-eolier.fr



HOSTELLERIE DU GÉNÉRAL D'ELBÉE

Un charme fou se dégage de cet hôtel du XVIII^e implanté entre le château médiéval et la jetée Jacobson, au cœur du village de Noirmoutier-en-l'Île. Le choix d'une rénovation contemporaine réalisée avec goût (Studio Chantal Peyrat) en fait l'une des plus belles et confortables escales de la côte vendéenne. Spa Nuxe, piscine chauffée au cœur d'un jardin verdoyant, bar face au port : tout est fait pour emporter l'adhésion. 26 chambres à partir de 174 €. ■

2, place d'Armes, Noirmoutier-en-l'Île, 02-51-39-10-29, www.generaldelbee.fr



GÎTE O'PRIEUR

Cette vaste grange aux lignes brutes et contemporaines offre une vue sur la campagne, une pièce de vie de 120 mètres carrés sous 6 mètres de plafond, une cuisine haut de gamme, trois grandes chambres au rez-de-chaussée et 4 chambrettes à l'étage. Une charpente couverte abrite une terrasse de 300 mètres carrés et un couloir de nage de 10 mètres chauffé. Spectaculaire et inattendu, voilà l'un des gîtes les plus originaux de France. Semaine : 1 500 à 2 500 €, en fonction des saisons, pour une capacité de 10-12 personnes. Week-end : 1 100 €. ■

Lieu-dit Le Prieur, Nieul-le-Dolent, 06-73-00-38-81, www.oprieur.com



TERRAGORA LODGES

Aux Epesses, à cinq minutes du Puy-du-Fou (distingué meilleur parc à thème du monde en 2014), ce complexe hôtelier insolite et 100 % écolo ravira enfants et amoureux de la nature. Vous pourrez résider dans des cabanes sur pilotis ou dans un igloo en terre, à moins que vous n'optiez pour la chambre Chrysalides habillées de cuivre, de bois et de zinc. Confort et dépaysement assurés ! ■

La Poizelière, Les Epesses, 06-24-70-75-99, www.terradora-lodges.com



VILLA GRENADINE

Il y a soixante ans, le Remblai des Sables-d'Olonne était bordé de somptueuses villas bourgeoises dont ne subsistent aujourd'hui qu'une petite cinquantaine. Entièrement rénové, la Villa Grenadine, construite au début des années 1900 propose, à 100 mètres de la grande plage, 4 chambres et un appartement pouvant accueillir un couple avec deux enfants. A partir de 95 €. ■

17, rue Guynemer, Les Sables-d'Olonne, 02-51-04-26-07, www.villa-les-grenadines.fr

Maisons CÔTÉ OUEST

N° 131 — août septembre 2017

UN ÉTÉ LIBRE

REPAIRS DE VACANCES
CUISINE EN FAMILLE
DINARD SAINT-MALO, LES SŒURS ÉMERAUDE



ARNAUD BOUSSAC - MARTIN GALÈNE - SDP