# SUR MON ÎLE

Votre guide de l'île de Ré

## SOURIRE ET SAVOIR FAIRE

EDITION 2020

- MARCHÉS
- PRODUCTION
- ARTISANAT LOCAL

# Sur mon île

## SOURIRE & SAVOIR-FAIRE

## Édito

L'île de Ré est un lieu que sa beauté et sa lumière rendent unique. Ses élus ont su la préserver, la protéger et la faire respecter. C'est pour cette raison qu'elle offre aujourd'hui à ceux qui y vivent comme à ceux qui lui rendent visite « une parenthèse de vie à la rétaise » faite de vie simple proche de la nature, de farniente sur ses plages magnifiques, de sports nautiques vivifiants et de saveurs du terroir inimitables.

Sur mon île, Sourire et Savoir-Faire met en lumière les producteurs, commerçants et artisans qui font la richesse du terroir rétais. Autant d'histoires de femmes et d'hommes aux multiples savoir-faire réunis en un lieu unique : l'île de Ré. Les marchés des dix communes sont le miroir de ces savoir-faire et vous les présentent quotidiennement durant la période estivale.

*Pierre Moricet*

## SOMMAIRE

- **Marchés**
- **Production**
- **Artisanat local**

5 La Martinière
10 Production entre terre et mer
11 Les Petites Réthaises
12 Coffe'N Co
14 La Chocolatière
16 Bières de Ré
18 Ile de Ré Primeurs
20 Huîtres Le Corre
22 Huîtres et perles de la mer
23 Poissonnerie de La Flotte
28 La Cabane Océane
30 Une rencontre, un nouveau produit
31 Les Babas Gourmands
32 Les marchés (1re partie)
33 La Case Bleue
38 Grains de Soleil
40 Le Coureauleur
42 Steph La Boulangerie
44 Maison Lejeune
46 Commerçant sur un marché
47 Ma Petite Fromagerie
48 Christian & Ghilaine
50 Pomme de terre de l'île
52 Coopérative Uniré
54 L'histoire du vin
55 Coopérative des vignerons
60 L'histoire du sel
61 Coopérative des sauniers
66 Perles des marais
67 Le 1 bis & Le Sel d'Ernest
68 Les marchés (2e partie)
69 Au Bon Saucisson
74 Les Jardins d'Antioche
76 Paradis en Ré & Les Petits Ânes
78 Inspiration
79 Accap -art ou Méta-patte
80 Ile de savoir-faire (1re partie)
81 Les Confitures du Clocher
86 Commerçants de la région et d'ailleurs
87 Sédou
88 Rêve de Safran
89 L'abeille de Ré
94 Ile de savoir-faire (2e partie)
95 Loix & Savons
100 Les Marchés (3e partie)
101 La Rebelle
106 La Fille du Pêcheur
108 Vos notes...
110 Index

# Retrouvez dès à présent
# vos deux autres guides
## partout sur l'île de Ré
pour qu'elle n'ait plus de secrets pour vous !

## Ou alors...
flashez,
consultez et même
**téléchargez-nous !!!**

Vous pouvez directement les télécharger sur votre smartphone, ordinateur ou tablette via www.surmonile.com

L'équipe

Directeur de publication
Pierre Moricet

Rédactrices
Catherine Brejat & Anne Jouvin

Tirage 15000 exemplaires

Graphisme
Allan Magné

Web design
Laura Brizard

Édition 2020

Photographe
Yann Werdefroy

Impression
Mccgraphics

Dépot legal ISSN en cours

**Pour conserver une pagination raisonnée, Sur mon île se garde tous droits d'entrées dans ses pages**

Crédits images : Yann Werdefroy, Adobe Stock.com
**Sur mon île** ne peux être tenu responsable des droits en rapport avec les photos fournies par ses annonceurs.
Malgré toute l'attention apportée à la réalisation du guide nous déclinons toute responsabilité quant aux erreurs éventuelles
Toute reproduction faite sans le consentement de l'éditeur est illicite (art. L122-4 du code de la propriété intellectuelle)

## La Martinière...

# La Martinière

## PLAISIRS ET DOUCEURS GIVRÉS

Les murs historiques de La Martinière abritent sur le port de Saint-Martin une entreprise familiale et artisanale qui réjouit les papilles de tous depuis un demi-siècle. C'est en 1970, que Roger Cathala et son épouse Colette, quittant leur boulangerie, s'installent quai de la Poithevinière dans un établissement plus grand auquel ils accolent un glacier. Le succès est tel dans cette île de Ré qui s'ouvre au tourisme que le couple décide de fermer la boulangerie et de se consacrer totalement à la fabrication de crèmes glacées. François-Xavier Cathala, leur fils, élevé au milieu de ces douceurs givrées se passionne tôt pour le métier et reprend l'affaire en 2001, épaulé par sa femme Cécile. S'insérer dans l'aventure familiale n'est aisé pour aucun repreneur. François-Xavier réfléchit à ce que ce métier de glacier représente pour lui et à ce qu'il veut en faire avant d'imaginer le développement de La Martinière, qui est déjà une affaire réputée. Soutenu par Cécile, il inscrit l'entreprise dans la continuité de ce que faisaient ses parents tout en suivant l'évolution de la clientèle et en impulsant sa propre vision. Il ne souhaite pas industrialiser, conserve le savoir-faire familial et développe une entreprise artisanale et totalement rétaise, parce que déguster une glace sur le port de Saint-Martin ou de La Flotte en regardant la mer est un moment unique, qu'on ne peut reproduire sur le continent !

## UNE CROISSANCE UNIQUEMENT RÉTAISE

Le déploiement de l'entreprise se fera sur l'île. Au-delà de la maison-mère sur le port de Saint-Martin existent désormais L'Atelier, rue de Sully dans le même village, ceux de La Flotte et de Saint-Clément-des-Baleines ainsi que la Manufacture, à La Noue, où est rassemblée la totalité de la fabrication dans de vastes locaux fonctionnels. Chaque adresse possède son identité propre. Le glacier de Saint-Martin répond au désir immédiat des touristes et vacanciers à qui il offre une gamme de produits allant du cornet de glace à la gaufre. Rue de Sully, on découvre avec bonheur le temple de la pâtisserie classique et de la biscuiterie. La Flotte se positionne comme salon de thé et sert la glace en coupe, celui de Saint-Clément est un glacier traditionnel.

La Martinière accompagne ainsi ses clients à longueur de journée depuis un goûteux petit-déjeuner à La Flotte jusqu'à la dégustation d'un cornet gaufrette l'après-midi à Saint-Clément, sans oublier l'achat d'une glace au litre pour le déjeuner familial à Saint-Martin et d'une gaufre à déguster le soir en déambulant sur le port.

## DES VALEURS FONDAMENTALES

L'entreprise restera artisanale et ne laissera pas perdre ce savoir-faire familial qu'elle transmet à ses collaborateurs. Elle maîtrise complètement la commercialisation de ses produits parce qu'il ne suffit pas de savoir fabriquer une bonne

crème glacée, encore faut-il la vendre dans les meilleures conditions envisageables, des conseils de conservation et de dégustation sont donnés aux clients qui viennent chercher leurs commandes.

Les matières premières sont sélectionnées avec la plus grande exigence, en respectant les circuits courts à chaque fois que c'est possible.

Pommes de terre, fleur de sel, huîtres et fromage de chèvre proviennent de l'île. Le melon est charentais ainsi que la Mara des bois, le lait entier pasteurisé est fourni par la laiterie des Fayes et le beurre est AOP Poitou-Charentes. Les produits plus exotiques, comme la vanille gousse Bourbon de Madagascar, font l'objet de soins identiques et continuent d'être utilisés, même si leurs cours sont devenus ces dernières années tout à fait exorbitants ! Autre produit phare, le chocolat vient des maisons Cluizel et Valrhona. L'innovation est la caractéristique de La Martinière. Outre les grandes recettes classiques à base de vanille, chocolat, pistache qui séduisent toujours autant les connaisseurs, l'établissement propose une centaine de crèmes glacées aux accords inédits et surprenants. Chaque année apporte son lot de créations très suivies des consommateurs. Figurant en 2012 dans le Top 5 Gault et Millau des meilleurs glaciers de France, l'entreprise atteignait la place de 1er glacier français et 8e mondial au classement italien des glaciers artisanaux Dissapore deux ans plus tard.
François-Xavier Cathala a su transmettre sa passion à ses collaborateurs et l'une des forces de La Martinière réside dans son équipe soudée, composée de 17 permanents à l'année et qui s'étoffe jusqu'à atteindre 113 personnes en juillet et août. Des hommes et des femmes





animés par l'amour de leur métier et le désir de bien faire : des chefs qui atteignent la perfection dans le registre du fait maison, des spécialistes de la fabrication en formation permanente auprès des plus grands, des pâtissiers qui donnent le meilleur d'eux-mêmes et ont su s'adapter à la pâtisserie glacée et des vendeurs, attentifs aux souhaits des clients et leur réservant leur meilleur accueil à tout moment.

Cette équipe est consciente que le client est la richesse de l'entreprise et tout est mis en place pour le satisfaire.

Depuis 2015, La Martinière dispose d'un site de vente en ligne (www.la-martiniere.fr) où toute commande passée avant 18h est disponible le lendemain à partir de 10h dans l'un des quatre points retraits de Saint-Martin, La Flotte, Saint-Clément-des-Baleines ou à la manufacture de Sainte-Marie. Entre tradition et savoir-faire, La Martinière est un éloge permanent à la gourmandise et ses prix raisonnables offrent la possibilité de se faire plusieurs petits plaisirs par jour !

LA MARTINIÈRE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER - ÎLE DE RÉ

**Le Glacier, St-Martin**
Quai de la Poithevinière,
17410 Saint-Martin de Ré
05 46 09 20 99 - www.la-martiniere.fr

**La Martinière à La Flotte**
Quai de Sénac, 17630 La Flotte

**L'Atelier de St-Martin**
2 rue de Sully, 17410 Saint-Martin-de-Ré

**La Martinière au Phare des Baleines**
9 allée du Phare, 17590 Saint-Clément-des-Baleines

## Une île d'exception

# UN TERRITOIRE DE PRODUCTION ENTRE TERRE ET MER

Une île n'est pas un territoire comme un autre, c'est un bout de terre qui a appris à se débrouiller seul, en utilisant et en potentialisant les ressources disponibles car les échanges étaient il y a fort longtemps, plus compliqués qu'aujourd'hui, mais la tradition persiste… Les Rétais ont de tous temps eu un lien très fort avec leur environnement pour valoriser le travail de la terre et la production de la mer… Dans l'île de Ré, si on était agriculteur et viticulteur, bien souvent on était également saunier pour récolter son sel et puis on était aussi pêcheur à pied lors des marées basses pour ramasser des coques et des palourdes, des couteaux et des crevettes et parfois même dans un casier était coincé un homard ! Au fil du temps, l'île a su préserver et même développer les richesses de son terroir… Et si aujourd'hui l'île est largement tournée vers le tourisme, elle reste authentique et nature, preuves en sont ses huîtres et son vin, son sel et sa pomme de terre, son miel et ses fromages de chèvre, son huile d'olive et sa salicorne, etc.

**Il y a chez les rétais de souche et d'adoption, un petit esprit pionnier qui s'appuie sur la tradition pour aller de l'avant ; la volonté de se tourner vers le futur, en restant ancré sur son territoire… dans une savante alchimie qui associe savoir-faire et innovation, tourisme et insularité…**

# Les Petites Réthaises

## DE SAVOUREUSES BIÈRES ARTISANALES

Julien Roche et Hugo Maris, associés tous deux dans l'aventure de la brasserie Les Petites Réthaises, ont mis en bouteille leur première bière artisanale en août 2019. La fabrication se fait en totalité sur l'île, à Rivedoux. Tous les ingrédients : malt, houblon, levure et sucre sont Bio et leurs recettes originales font la part belle aux saveurs. Trois bières sont disponibles à ce jour « La Maline » une bière blonde IPA à légère amertume, « La Quichenotte » bière blanche à la douce infusion de pomme, de mangue et d'hibiscus et enfin « La Boguette » sortie à l'occasion des fêtes de fin d'année, une ambrée à la coriandre qui a du corps tout en étant subtile. Elles ont reçu un excellent accueil et la brasserie a dû s'agrandir rapidement. Installée dans un nouveau local, plus grand, la brasserie dispose d'un show-room pour la vente directe et la dégustation sur place. Des visites de la brasserie ainsi que des stages de quatre heures permettant de brasser sa propre bière sont proposés tout au long de l'année.

**Les Petites Réthaises**
191 rue des Varennes
Z.A le Fond du Marrais, 17940 Rivedoux-Plage
06 47 06 11 79 - lespetitesrethaises@gmail.com

# Coffee 'N Co

## LE CAFÉ POUR PASSION

La passion du café a conduit Éric Vuillemin, il y a douze ans, à opérer une reconversion réussie. Adolescent, il est séduit, dans les rues de Tours où il habite, par l'odeur de café émanant d'un atelier de torréfaction. Il sympathise avec l'artisan torréfacteur qui lui transmet tout son amour des grands cafés. Les aléas de la vie font qu'il ne pourra s'adonner à sa passion qu'à partir de 2008, alors qu'il s'installe dans l'île de Ré. Les débuts sont durs : il torréfie seul dans son coffeetruck en même temps qu'il assure la vente et le service sur le marché de La Flotte. Son idée : mettre de bons cafés à la portée des consommateurs fréquentant le lieu. Sept ans plus tard, il remplace ses deux petits torréfacteurs par un plus gros, en zone artisanale de Rivedoux, et donne une nouvelle dynamique à son entreprise qui lui permet d'embaucher son fils ainé Andréas.

Éric et ses fils proposent 18 variétés de cafés, torréfiés selon une méthode artisanale.

La couleur recherchée, dite « robe de moine », évoquant la robe de bure des moines, varie du clair au sombre. Le but de cette cuisson étant de sublimer les aromes extraordinaires des grains.

## LA TORRÉFACTION : UN MOMENT ESSENTIEL

Tout se joue en fonction du temps et de la température. Une cuisson lente confère au café sa complexité aromatique. La torréfaction artisanale laisse les aromes du café s'épanouir, alors que des torréfactions industrielles risquent de standardiser les goûts comme l'explique Éric qui travaille des cafés aux goûts différents issus des principales zones de production mondiale. Il fait ses propres assemblages, en réalise deux actuellement et en prépare un troisième plus raffiné. Depuis peu tous ces cafés sont commercialisés sous le nom « Cafés Ré Thés ». Aujourd'hui, Éric est en charge des achats et de la production, Andréas s'occupe de la boutique de dégustation créée au Centre Leclerc, en 2018, où sont vendus 80 thés et tisanes Dammann, Yorick, son fils cadet vient d'intégrer le coffeetruck du marché de La Flotte (côté parking). Un site de vente en ligne (www.coffeenco.fr) complète le dispositif. L'entreprise vend également une gamme de machines à café pour professionnels (Conti) ou particuliers (Jura, Bialetti, Bodum) et propose certains de ses cafés en capsules compatibles Nespresso. Le coffeetruck fonctionne 7 jours sur 7, d'avril à septembre et à chaque vacances scolaires. La boutique Leclerc est ouverte à l'année, du lundi au samedi et le dimanche matin en juillet et août.

Cafés Ré Thés par Coffee 'N Co

**Coffee 'N Co**

**Centre Leclerc,** rte de La Flotte, 17410 St-Martin

**Marché de La Flotte** de Pâques à septembre

www.coffeenco.fr

# La Chocolatière

## VOYAGE GUSTATIF DANS LE MONDE DÉLICAT DU CHOCOLAT

À deux pas du marché médiéval et du charmant port de La Flotte, dans les rues piétonnes du centre, la Chocolatière et son large choix de gourmandises attire les gourmets par son odeur alléchante. Cécile Graça, à la tête d'une entreprise familiale qui se transmet de mère en fille depuis trente ans, fabrique elle-même la plus grande partie de ses chocolats et sélectionne les meilleures matières premières afin d'obtenir un résultat d'une finesse exceptionnelle. Le chocolat s'entend sans lécithine de soja, ni conservateur et Cécile développe également une gamme 100% Bio. Parmi les incontournables de la maison : le Saunier, ganache 99% cacao à la fleur de sel, le Chocosel, praliné à la fleur de sel, et le Tas de Sel, ganache au caramel et au beurre salé. Les nombreuses tablettes Maison, dont certaines sans sucre, diversement agrémentées de fruits secs, d'éclats de caramel aux grands crus de chocolat noir proposent un éventail de pourcentage de cacao de 72%, 85% et 99%.

## DES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER

Côté nouveautés, on retient les guimauves enrobées de chocolat 72% de cacao qui rencontrent un franc succès et les cannelés, gianduja, un feuilleté au chocolat et noisettes finement broyées à la délicieuse onctuosité. Véritable temple de la gourmandise, la Chocolatière propose un nombre incroyable de douceurs plus savoureuses les unes que les autres. Bouchées à la pièce, blocs de chocolat à casser aux multiples ingrédients, pâtes de fruit pur fruit et Bio, pâtes d'amande en forme de fruits de mer, guimauves enrobées de chocolat, truffes natures et au café, moules à base de feuilleté praliné à la fleur de sel, caramels au beurre salé… Et comme nous sommes au pays de la pomme de terre, la Chocolatière la décline en trois propositions : rouge : un feuilleté praliné, jaune : un praliné enrobé d'amandes et de chocolat blanc et marron : une ganache au caramel et beurre salé.

Le magasin propose des présentations et des mélanges de spécialités pour le café avec la possibilité de composer des ballotins selon vos envies.

En été, vous vous régalerez de glaces et en hiver d'un bon chocolat chaud. Un rayon de spiritueux sélectionnés avec bonheur dont l'excellent pineau du Château de Beaulon, les Thés Dammann, les confitures de Lydie, des tasses et des mugs de charme, des fruits à la liqueur viennent compléter l'offre de ce magasin où il fait bon s'égarer !

**La Chocolatière**
1 rue du Marché,
17630 La Flotte
05 46 09 56 15
lachocolatiere17@orange.fr

# Bières de Ré

## UNE BRASSERIE ARTISANALE

Créée en 1996, la Brasserie artisanale a été reprise en 2011 par la famille Bertrand, vignerons et distillateurs à Chevanceaux. Implantée au cœur de l'île, à Sainte-Marie-de-Ré, son outil de production a été modernisé tout en gardant l'esprit artisanal et authentique des bières produites. Pour accompagner le développement des Bières de Ré, la capacité de production atteint dorénavant les 2 000 hl.

Si la modernisation de l'outil de brassage et de fermentation est importante, en revanche les recettes, qui ont fait le succès de la brasserie comme la « Blanche de Ré », perdurent.

La brasserie propose 3 bières traditionnelles : la Blanche, La Blonde et l' Amb'Ré, 5 bières Spéciales à la grande richesse gustative : l'Extra Cognac, l'Agrume, L'Abeille au miel, la Triple houblons et la Déferlante, une blanche puissante. Les Bières traditionnelles sont également proposées en bio. Multi médaillées, ses bières artisanales n'utilisent ni colorant, ni conservateur, ni additif et misent sur la qualité des matières premières. Parmi les nouveautés, une IPA sera proposée au printemps 2020 et dont la puissance aromatique du houblon séduira les amateurs de bières.

## UN SAVOIR-FAIRE FAMILIAL

Outre une sélection de produits locaux, biscuits, sel, miel ou confitures, on découvre dans la spacieuse boutique un large éventail de boissons produites par Bières de Ré.

Tout d'abord, une gamme de spiritueux artisanaux sous la marque « Le Pertuis » qui sont élaborés par Mathieu Bertrand, maitre distillateur et assembleur. Deux whiskies élevés dans l'île avec une finition en fûts de Pineau des Charentes pour le Single Cask et une finition en fûts de Bourbon, Cognac et Pineau des Charentes pour le Pure Malt. Une Vodka artisanale pure et élégante. Un Gin aux arômes délicats de genièvre, sublimés par une note citronnée. Un Pastis traditionnel et un Pastis bleu aux notes originales de poivre et de menthe sauvage.

Pour accompagner ses spiritueux, la Brasserie élabore également des softs Bio Oréa, aux arômes naturels, contenant une plus faible sucrosité qui comprennent une limonade, un cola et un tonic.

Vignerons depuis 1848, la famille Bertrand exploite le Domaine du Feynard en Charente-Maritime et propose à la boutique ses Pineaux des Charentes, Cognacs et Vins de Pays de l'Atlantique. Le tout à consommer avec modération bien sûr.

Ile de Ré
Depuis 1996

**Les Bières de Ré**

Route départementale 201
Parking station Total
17740 Sainte-Marie-de-Ré

05 46 43 82 63
www.bieresdere.fr

# Ile de Ré Primeurs

## UNE RECHERCHE PERMANENTE DE LA QUALITÉ

Chez les Delimbeuf on travaille en famille dans le secteur des fruits et légumes. Située à Ars, la maison mère se fournit depuis 25 ans auprès des mêmes producteurs qu'avait le père fondateur Jean-Jacques, chez qui elle est sûre de trouver de la qualité. Ile de Ré Primeurs vend sur les marchés rétais une production de choix venant essentiellement du Lot-et-Garonne mais aussi de la vallée du Rhône, de Perpignan et de la région. Elle approvisionne 70 restaurants en été, une dizaine en hiver, ainsi que certaines boulangeries et vend également en gros. L'entreprise est présente sur les marchés où les bancs sont tenus par des membres de la famille : Solène et Camille sont aux Portes, Anita à Saint-Clément-des-Baleines qui est ouvert à longueur d'année, Julien et Élie à Ars, Stéphanie et Christophe à La Couarde ainsi qu'au Bois-Plage et Jocelyne et Gaëlle à La Flotte.

Colette la doyenne de 75 ans veille toujours,
Éric, Christophe et son fils Julien mettent un point d'honneur
à ne vendre que de la qualité.

Les fruits et légumes sont transportés avec les plus grandes précautions et installés à la main sur les étals afin de ne pas être abimés ; tout fruit marqué est rigoureusement écarté et votre vendeur ne mettra pas plus de cinq fruits dans une poche pour qu'ils ne soient pas talés. Il est important que les fruits et légumes soient non seulement bons à manger, mais aussi beaux à voir.

## UNE TRANSFORMATION INTELLIGENTE DU SECOND CHOIX

Éric, Christophe et Julien achètent les fruits dans les vergers ; la récolte globale comprend forcément du second choix. Les plus beaux et les plus gros spécimens sont sélectionnés pour régaler une clientèle de connaisseurs et désormais le second choix est recyclé. Depuis cette année, des coupes de fruits frais sont proposées sur les marchés d'Ars et du Bois-Plage, les deux marchés couverts disposant d'une vitrine pouvant les abriter. Une idée astucieuse qui offre un service supplémentaire aux clients tout en réduisant les déchets. L'entreprise s'adapte aux nouveaux modes de consommation. En vacances, le farniente et l'apéritif sont à l'honneur, en revanche on cuisine moins et les achats de légumes s'en ressentent. Cette initiative conçue pour faciliter la vie des vacanciers devrait être prochainement développée par la famille Delimbeuf et l'offre d'île de Ré Primeurs s'élargira à des compotes et jus de fruits ainsi qu'à des soupes de légumes. C'est aussi un excellent moyen de détourner les difficultés de ce métier et de réguler les pertes en ne jetant aucune marchandise.

**Ile de Ré Primeurs**
**Sarl Del Prim**
05 46 29 27 30
contact.iledereprimeurs@gmail.com
Marchés :
Le Portes, Ars, La Couarde, Le Bois-Plage,
La Flotte de Pâques à la Toussaint
Saint-Clément-des-Baleines à l'année

# Huîtres Le Corre

## DES HUÎTRES NATURELLES ISSUES DE CAPTAGE NATUREL

L' « Exploitation d'huîtres Famille Le Corre » est, comme son nom l'indique une affaire familiale. Tout a commencé en 1966 grâce à Jean et Solange Le Corre. Puis, Hubert, leur fils, a repris le flambeau et, désormais, c'est Éric qui dirige l'entreprise et perpétue le travail de ses grands-parents. La mission de transmission est très présente dans l'entreprise ainsi que la notion d'équipe sans laquelle rien n'aurait été possible. Les membres de la famille Le Corre sont des ostréiculteurs producteurs-éleveurs, ce qui est assez rare de nos jours.

Cela signifie qu'ils produisent eux-mêmes leurs huîtres et qu'ils le font par captage naturel. Cette opération consiste à capter les larves après la ponte à l'aide de coupelles sur lesquelles elles se fixent et se réalise dans les parcs de la concession Le Corre, à Fouras, réputé pour être le meilleur site de captage d'Europe. C'est en se fixant sur ces support, que les larves passeront de l'état de plancton à celui d'huître. Au bout d'une année, les jeunes huîtres sont ramenées dans les 10ha de parcs que « Exploitation Famille Le Corre » possède au Martray, à la pointe du Grouin ainsi qu'à La Flotte. À partir de là, commence l'élevage qui nécessitera quatre ans et exigera des ostréiculteurs un travail rude et difficile. C'est aussi le moment où, réimplantées dans les parcs, les huîtres vont s'imprégner du parfum du terroir qui les caractérise. Un certain nombre d'opérations importantes attendent encore ces huîtres qui, arrivées à maturité, doivent être récoltées au bon moment et nettoyées à la vapeur avant d'être présentées toutes belles et charnues au consommateur !

## OÙ TROUVER CES MERVEILLES ?

Il est possible de venir se fournir à l'entreprise mère, mais celle-ci sait aller au-devant des consommateurs et possède une boutique à La Flotte, ouvert de 10h à 13h et de 17h à 19h, 7 jours sur 7 en saison et fermée le dimanche hors saison, un banc d'huîtres au marché de La Couarde ouvert pendant la période estivale de 8h à 14h et une cabane de dégustation « Les Copains Bâbord », ouverte d'avril à novembre. L'établissement dispose d'un site de vente en ligne qui expédie des colis à partir de 4 douzaines. Les huîtres sont sorties de l'eau le matin et livrées le lendemain avant 13h ! Sur l'île de Ré, 75 restaurants sont livrés quotidiennement, ainsi qu'une grande quantité de poissonniers à travers toute la France.

HUÎTRES
FAMILLE LE CORRE
• ÎLE DE RÉ •

**Exploitation d'huîtres Famille Le Corre**

3 route du Praud, 17630 La Flotte
05 46 09 90 87
Vente en ligne : www.famillelecorre.com
**Boutique** : 21 quai de Sénac, 17630 La Flotte

**Marché de La Couarde**
tous les jours de Pâques à la Toussaint

PRODUCTEUR

MARCHÉ

# Les Huîtres & AUTRES PERLES DE LA MER

Dans l'île de Ré, mettre en valeur les produits que la mer nous offre est une évidence. Leur diversité est une richesse. Les huîtres sont l'une des spécialités de l'île ; plus de 60 ostréiculteurs la travaillent passionnément toute l'année, au rythme des marées. C'est en pleine mer que l'huître se développe mais c'est dans les marais qu'elle s'affine, régulièrement brassée par l'ostréiculteur. Elles se dégustent à tout moment et toute l'année, chez soi, au restaurant, dans une cabane sur le bord des pistes cyclables…

**Les moules sont aussi bien présentes dans l'île sur les étals et au restaurant, même s'il n'y a pas de productions rétaises. Les mytiliculteurs sont dans la Baie de l'Aiguillon, juste en face ! Le top est de les déguster en mouclade ou en éclade (les moules sont disposées verticalement, recouvertes d'aiguilles de pin qu'on enflamme) à déguster avec du pain beurré… en été quand elles sont les plus charnues.**

À déguster également tous les coquillages et crustacés : les couteaux qu'on ramasse dans le sable avec un peu de sel, comme pour les palourdes et les coques ; pour les crevettes grises une épuisette sera nécessaire, quant aux araignées de mer, elles aiment les endroits difficilement accessibles, les petites niches sous les rochers… qu'il est possible de ramasser à marée basse, comme les bulots ou bigorneaux ; les enfants adorent, mais attention à bien respecter les règles de la pêche à pied. Autre spécialité, les vanets : ils ressemblent à de petites saint jacques, délicieux mais rares car leur pêche est très réglementée… Moins drôle mais plus facile, dégustés au restaurant ces fruits de mer sont tout aussi délicieux !

## La Poissonnerie de La Flotte…

# Poissonnerie de La Flotte

## LA PASSION DE LA PÊCHE

Passionné depuis toujours par toutes les activités du monde maritime, sportif, c'est un surfeur accompli, Guillaume Dugast, après une formation de maître nageur et l'obtention d'un brevet de secouriste, s'est orienté vers le domaine du poisson. Dès l'adolescence, il travaille sur le marché Saint-Pierre, le week-end à Saintes, pour se faire de l'argent de poche. Il a déjà le contact et le sourire faciles, il y apprendra la vente. Au début des années 2010, il est engagé à la mythique poissonnerie Lucine, au Cap Ferret, où on lui enseigne véritablement le métier. Il apprend également celui d'écailler auprès de Mickaël Lenoir, plusieurs fois champion d'Aquitaine et champion de la Coupe du monde des écaillers 2018. Avec lui, il découvre l'art de monter un plateau de fruits de mer, qui nécessite une connaissance des produits, mais aussi des techniques d'ouverture et de découpe, et de la mise en valeur des coquillages. Revenu dans notre région, il devient responsable du rayon poissonnerie de L'Heure du Marché à Angoulins, où il anime une équipe de cinq personnes. Apprenant alors que la poissonnerie du centre piétonnier de La Flotte était à vendre, il l'achète le 11 juillet 2018. Il s'installe ainsi dans cette île où, enfant, il a appris à marcher et passait les vacances auprès de ses grands-parents dans leur maison de Sainte-Marie.

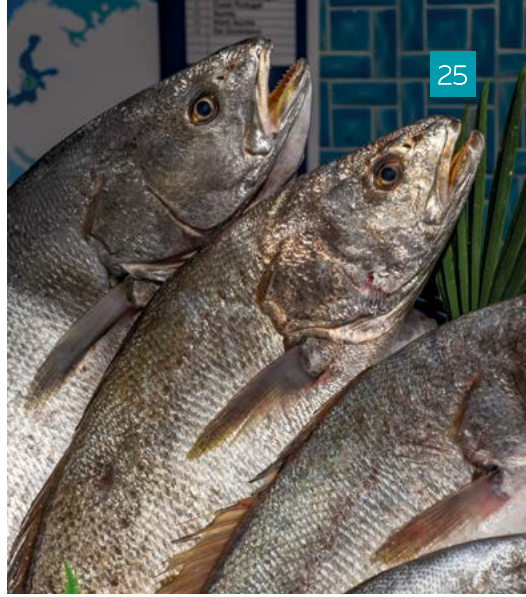
## UN SPÉCIALISTE DE LA TECHNIQUE EN PORTEFEUILLE

Son enthousiasme et son dynamisme vont faire souffler un vent de modernité et de créativité sur cette poissonnerie et son banc du marché médiéval de La Flotte. Le poisson est un produit magique à travailler, tout dépend de sa préparation et pour qu'elle soit réussie, il faut posséder une technique parfaite. C'est une étape que Guillaume apprécie particulièrement.

Il détaille lui-même en darnes ou pavés les énormes thons rouge ou les gros maigres qu'il achète entiers à la criée !

Pour les poissons entiers, il décapite, lève en filets avec ou sans peau, désarête… Cette phase peut s'avérer un peu sanguinolente pour une clientèle sensible, c'est pourquoi Guillaume fait toujours très attention à nettoyer le poisson avant de le mettre dans une poche qui doit être remise immaculée au client ! Sa grande spécialité reste la découpe en portefeuille, que les gens ne maîtrisent pas toujours ou n'ont pas le temps de réaliser alors qu'elle est très appréciée pour la cuisson au barbecue ou à la plancha (par exemple). Si la préparation est importante, la cuisson l'est tout autant ; Guillaume ne manque pas une occasion de rappeler que la chair fragile des poissons peut-être transformée en charpie par une cuisson trop élevée d'un ou deux degrés ou les langoustines devenir du caoutchouc grâce à une cuisson trop longue d'une minute ou deux !





## PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ MARINE

Dés 4h du matin il achète son poisson en direct des criées des Sables d'Olonne, de La Cotinière et de La Rochelle car il veut mettre en avant la diversité des espèces présentes sur nos côtes et non la quantité ! Côté crustacés, souhaitant offrir la plus grande fraîcheur possible, il achète également du vivant à la criée et offre à sa clientèle de cuire langoustines, bouquets, tourteaux, araignées, langoustes et homards sur place et sans attente, dans ses autocuiseurs où les attendent un court-bouillon maison, recette personnelle de Guillaume.

Sensibilisé aux problèmes environnementaux, il est attentif aux méthodes de pêche utilisées et privilégie le poisson sauvage de ligne, seul le saumon d'Écosse restant d'élevage sur son étal.

Il applaudit à la décision prise d'interdire la pêche au chalut pélagique au large de l'île de Ré. Guillaume tente de faire évoluer sa clientèle en l'intéressant à des poissons méconnus et non menacés. Il explique que le saumon et le cabillaud représentent à eux deux la moitié de la consommation française, alors que le lieu jaune que l'on trouve sur nos côtes, remplace avantageusement le cabillaud. Consommer des espèces moins prisées que la sole, le turbot ou le bar, réduit la pression sur ces qualités dites « nobles » qui peuvent être remplacées dans l'assiette par d'autres tout aussi goûteux. De même, afin de permettre le renouvellement des espèces, on ne trouvera pas de bar de chalut ou de fileyeur dans sa poissonnerie.



Cette année, Guillaume a élargi son activité et propose un rayon traiteur dans sa boutique ainsi que sur son étal du marché durant la période estivale.

Selon la saison et les demandes des clients, on trouvera sur son étal des brochettes de poisson, de la brandade de morue, de la mouclade, des rôtis de lotte, des rillettes de poisson…

et toutes sortes de plats délicieux à base de poisson. Il répond volontiers aux désirs spécifiques des clients et conseille cependant de passer commande la veille, même si dans l'urgence il se débrouillera pour exécuter une commande du matin. À longueur d'année, il propose ses plateaux de fruits de mer devenus célèbres par leur présentation et leur fraîcheur auprès de sa clientèle.

La poissonnerie est ouverte le mercredi, vendredi, samedi et dimanche hors-saison. En été, elle est ouverte tous les jours le matin et l'après-midi à partir de 17h. Parmi les projets de Guillaume, et dans sa volonté d'animer la rue du Marché à La Flotte où en hiver il est le seul commerçant avec la fromagerie à être ouvert, il réfléchit à une ouverture le mercredi en fin d'après-midi hors-saison.

**La Poissonnerie de La Flotte**
13 rue du Marché, 17630 La Flotte - 05 46 35 09 16 - 06 72 59 01 56
**Marché de La Flotte** de Pâques à la Toussaint

# La Cabane Océane

## LES HUÎTRES : UN METS DE CHOIX

Angélique Rousseau et Sébastien Réglin, deux enfants du pays réunis par une même passion de l'élevage de l'huître, se sont associés pour fonder La Cabane Océane. Leur production d'huîtres a véritablement débuté en 2000 et les premières années ont été consacrées au développement de la production et à l'acquisition de concessions. Ils exploitent aujourd'hui 5 ha de parcs sur l'île de Ré et 8 ha en Bretagne, que viennent compléter 18 filières en pleine mer dans le milieu du Pertuis Breton. L'élevage se fait sur une période de trois ans, en partie sur les parcs de la baie de Paimpol pour le demi-élevage, puis les huîtres sont ramenées sur l'île de Ré pour une année supplémentaire. Elles y seront affinées plusieurs semaines avant d'être commercialisées et c'est cette opération qui leur donnera leur goût iodé si spécifique, l'alchimie qui fait que l'on préfère déguster une huître plutôt qu'une autre.

## UNE HUÎTRE COCKTAIL MADE IN RÉ

Angélique et Sébastien produisent plusieurs gammes d'huîtres : les fines, qui offrent en bouche un goût équilibré aux notes iodées avec une forte influence du terroir, et les spéciales, au subtil parfum de noisette, élevées sur des filières immergées en permanence. Élevée en pleine mer elle aussi, l'huître « Cocktail » est la nouveauté de ces dernières années. Elle a nécessité beaucoup de travail de la part des deux partenaires pour correspondre à leurs souhaits : petite taille de calibre 4 à 5, coquille ronde et creuse, chair généreuse, iodée et croquante. Un concentré de finesse et d'élégance, made in Ré, dont le logo et la marque ont été déposés.

Originale et succulente, elle est en plus facile à ouvrir et connaît son heure de gloire à l'apéritif. Elle amadoue même les amateurs occasionnels !

Vous retrouvez toute la production d'huîtres de La Cabane Océane sur son banc, au marché médiéval de La Flotte, où homards bretons, tourteaux, araignées de mer et autres crustacés investissent le vivier au rythme des arrivages. Les coquillages : bigorneaux, palourdes, clams, pétoncles, moules et bulots sont également présents. Dans l'île de Ré, La Cabane Océane livre poissonneries et restaurants qui commercialisent sa production ainsi que certains restaurants de La Rochelle. Retrouvez les huîtres de la Cabane Océane sous le marché central de la Rochelle tous les matins ainsi que sur son site de vente en ligne.

La Cabane Océane

**La Cabane Océane**

2 route du Praud, 17630 La Flotte

05 46 35 68 42

www.huitres-iledere.com

www.lacabaneoceane.com

Marché de La Flotte à l'année

# Une rencontre, un nouveau produit, C'EST AUSSI ÇA LE MARCHÉ !

« Toujours copiée, jamais égalée », c'est la devise de Patricia Dione créatrice d'Au Bon Saucisson, une entreprise familiale dont sa fille Laure a pris les rennes. Soucieuse de proposer de nouvelles saveurs à sa clientèle, Patricia est sans cesse à la recherche de l'idée qui surprendra. Brigitte Viollet, à la tête d'une autre entreprise familiale, La Case Bleue, où vous pouvez acquérir des fromages de chèvre ou de vache élaborés eux aussi à partir de recettes originales, possède des bancs sur les mêmes marchés que Patricia. Ces dames en parlant du beau temps ont conçu un nouveau produit issu du savoir-faire des deux entreprises : un saucisson au fromage de chèvre au lait cru, affiné à la Fleur de sel de l'île de Ré. Côté originalité, elles pouvaient faire difficilement mieux et côté saveurs, c'est une réussite.

Dans le même ordre d'idée, Julien Frère, nouveau à La Flotte, dont le banc est situé à l'intérieur de l'enceinte du marché où il vend de savoureuses douceurs différemment aromatisées et présentées en petits bocaux a eu l'idée d'un nouveau produit.
Il est allé à la rencontre d'Éric Vuillemin, que la passion du café a poussé à créer, il y a une dizaine d'années, sa propre société Coffee'nCo, pour élaborer une nouvelle déclinaison de baba. Tous deux sont installés sur le marché de La Flotte, le coffeetruck d'Éric sur le parking du marché médiéval où il vend ses cafés et thés sous la marque Cafés Ré Thés. C'est autour d'un petit café noir qu'ils ont mis sur pied un nouveau produit qui vient élargir la gamme babas au rhum aromatisés de Julien. Désormais au-delà de la « Vodka-citron », du « miel et citron » et de la « poire-cognac » il y a « un café-cognac » dont le café provient directement de chez Éric !

# Les Babas Gourmands

## SAVOUREUSES DOUCEURS

La création des Babas Gourmands correspond pour Julien Frère à un changement de vie. Après avoir exercé son métier de pâtissier, Julien a installé son banc sur le marché de La Flotte. Il s'est lancé dans la fabrication de douceurs auxquelles on ne résiste pas et propose à la clientèle des babas gourmands aromatisés de manières différentes avec des produits issus de l'île. La gamme des babas va de la « Vodka-citron » des spiritueux La Rheta, au « poire-cognac » de l'île, en passant par le « miel et citron », de l'Abeille de Ré sans alcool, le « café-cognac » le café étant celui d'Éric Vuillemin de Cafés Ré Thés, le grand classique « baba au rhum ». Les ingrédients sélectionnés avec le plus grand soin sont de qualité, les œufs de plein air et le sel d'Isabelle à la Couarde. Ces douceurs se dégustent à toute heure et font des cadeaux très appréciés et si vous ramenez 10 bocaux vides à son stand, Julien vous en offrira un plein !

**Les Babas Gourmands**
06 36 41 24 14 - lespiegesgourmands@gmail.com
Marché de La Flotte de Pâques à janvier

# Chaque village, UN MARCHÉ, UNE AMBIANCE, UN STYLE

Ils sont le reflet du bien vivre dans l'île de Ré, à la fois savoureux et gourmands, originaux et créatifs, conviviaux et séduisants… Rythmant le quotidien du bourg, les marchés sont les incontournables de l'île !

## Rivedoux

Le marché de Rivedoux a profité d'un réaménagement de la place pour s'embellir, s'étoffer et devenir de fait le nouveau centre bourg, une jolie mise en valeur qui a redynamisé tout le village avec des boutiques, des bars, des marchands non alimentaires... Sous la halle qui a su marier architecture contemporaine et détails qui rappellent les halles anciennes, se sont installés des primeurs, poissonniers, et autres producteurs… et juste à côté, un boucher dont la côte de bœuf à cuire au barbecue est juste sublime, sans parler du poulet rôti du dimanche midi !

## Sainte-Marie

Le marché Place d'Antioche est un petit marché qui fait la part belle aux producteurs, pas de grand déballage mais une ambiance bon enfant qui traduit la douceur de vivre maritaise…

## La Noue

Rattachée à Sainte-Marie, La Noue a pourtant tout d'un village à part entière et donc son marché estival quotidien sur la place des Tilleuls, centre de l'animation. On aime son côté familial !

## La Flotte

La Flotte possède le plus joli des marchés, niché au cœur du village, semblant tout droit sorti du Moyen-Âge avec ses bancs installés sous une galerie en bois et sa place pavée à l'ancienne ! On aime s'y promener juste pour le plaisir tant l'endroit est pittoresque à la fois tranquille et joyeusement animé. Et ce qui ne gâte rien, on y trouve des endroits sympas pour y prendre un café torréfié, ou un apéro, par exemple au «Pas sage du Marché» accolé au marché et où tout le monde se retrouve !

**La Case Bleue…**

# La Case Bleue

## CRÉATRICE DE SAVEURS

Brigitte Viollet a toujours souhaité posséder une crèmerie. Diplômée d'une école de commerce spécialisée dans l'alimentation, l'ECAL, Brigitte peut enfin réaliser son rêve en 1995 et crée La Case Bleue. Depuis, elle vend ses fromages et produits laitiers sur les marchés de l'île de Ré. Son concept : élaborer des fromages de proximité en les implantant dans l'île de Ré. Elle va s'adresser aux acteurs majeurs de la filière laitière dans la région. Après des années d'études et de recherche en partenariat avec les laiteries de Vendée, Charente-Maritime et du sud des Deux-Sèvres, région reconnue pour son lait de qualité, La Case Bleue dispose d'une quarantaine de références dont un tiers de fromages de chèvre. Certains fromages de chèvre sont élaborés à la Laiterie de Fontenille dans les Deux-Sèvres, une des dernières laiteries à travailler le lait cru dans la région ; elle s'est vu attribuer plusieurs trophées liés à la saveur, à la texture et à la qualité de ses fabrications. Brigitte a l'idée de saler à la Fleur de sel de l'île de Ré ces fromages goûteux élaborant ainsi des produits uniques de premier choix et ancrant la gamme dans le territoire.

## UN DÉVELOPPEMENT SPECTACULAIRE

Savoureux, les fromages de Brigitte acquièrent rapidement leurs lettres de noblesse et l'entreprise va connaître un développement spectaculaire. En 1996, Brigitte lance sa propre marque la « Fleur de Ré » qui va décliner des fromages de chèvre au lait cru, blanc, nature, extra-frais et cendré dont les cendres et la Fleur de sel renforcent le caractère et donnent un goût un peu plus prononcé. À la recherche de l'excellence, elle concocte elle-même ses recettes. Puis, élargissant l'offre, elle proposera également des fromages élaborés avec du lait de vache ainsi que des beurres à la fleur de sel ou au gros sel de l'île de Ré. L'appétence de Brigitte pour le terroir est telle que La Case Bleue vend environ 20 tonnes de « Fleur de Ré » par an ! Une gamme de desserts : riz ou semoule au lait au caramel salé, crèmes caramel, crème aux œufs, panacotta… suivra.

Les derniers nés sont des caramels anglais, nommés « fudge », avec bien sûr des ingrédients régionaux et toujours de la Fleur de sel de l'île de Ré.

Quelques années plus tard, désireuse de compléter l'offre de ses étals par des produits faisant référence à la fois à la mer et à la terre dans un esprit de rapprochement, elle conçoit une nouvelle marque « Marées et Marais ». Celle-ci possède, entre autres, tout un choix de tomes de la région en lait de chèvre ou de vache. Les laits utilisés pour cette production sont principalement ceux de la laiterie de Maillezais, l'une des plus importantes du département de Vendée ; ils sont travaillés de manière à offrir un large éventail de pâtes molles ou pressées en chèvre, brebis et vache satisfaisant tous les palais. Ainsi elle propose à la vente une création exclusive

•••

de tome de brebis Bio fabriquée dans le marais poitevin et un yaourt au lait de vache Bio rencontrant un grand succès. Brigitte s'oriente désormais vers le Bio qui sera son principal axe de développement pour les années à venir. Très attachée à l'écologie, elle souhaite mettre en place des circuits courts et améliorer si possible son score actuel : plus de 90% du volume vendu est fabriqué à environ 100km de l'île.

Côté originalité, Brigitte n'est pas en reste. Elle a inventé « Le Bagnard », un fromage au lait de vache, qu'elle est seule à faire, et dont l'étiquette est aux couleurs jaune et noir du stade Rochelais.

Dans le même ordre d'idée, elle fournit son amie Laure Trichard pour la fabrication d'un saucisson au fromage de chèvre « Fleur de Ré » !
En 2012, La Case Bleue décroche la Charte Qualité, décernée par La Chambre de Commerce, charte qui ne s'obtient qu'après examen de critères spécifiques incluant l'accueil, le service et le conseil au client. Une note de 10 sur 10 sera octroyée à La Case Bleue et à son équipe. Cette récompense donnera un nouveau souffle à sa progression.
Brigitte, qui a su faire évoluer la qualité et le nombre de spécialités présentées à la clientèle, n'a pas oublié son packaging et l'a reconsidéré pour mieux mettre en valeur ses produits et identifier le lait ayant servi à les élaborer au premier coup d'œil : bleu pour le lait de chèvre, rouge carmin pour celui de vache ! Et le logo bleu de La Case Bleue sert de ralliement sur les différents marchés rétais où cette crèmerie fromagerie a installé ses bancs au fil des années : La Flotte, Ars, Le Bois-Plage, Saint-Martin, Saint-Clément, Les Portes, Loix et La Couarde. Les produits de La Case Bleue sont aussi en bonne place dans les supermarchés de l'île et du département et commercialisés dans l'ensemble de la France ainsi qu'à l'export par son principal fournisseur, soit en direct, soit par des intermédiaires à Rungis.



## VOYAGER, UNE MANIÈRE DE SE RESSOURCER

Entourée de collaborateurs formés par ses soins, Brigitte Viollet et son équipe ont élaboré et proposé deux nouveaux produits en 2019, d'autres sont dans les tuyaux pour cette année. Côté inspiration, Brigitte a un secret pour se ressourcer et faire le plein de nouvelles idées. Chaque année, trois mois durant, de novembre à février, Brigitte s'évade. L'élégante chef d'entreprise enfile des chaussures de trekking, une tenue confortable et s'en va seule parcourir de lointaines contrées sur les différents continents du globe à la recherche de rencontres authentiques. Elle marche des dizaines de kilomètres, prenant aussi des transports en commun, souvent sans savoir où elle dormira le soir et en comptant uniquement sur elle. Ce sont pour elle des périodes de grande réflexion et de remise en cause. Ce sont aussi les moments où elle réfléchit au bon fonctionnement et à l'avenir de La Case Bleue.

**La Case Bleue**
17580 Le Bois-Plage-en-Ré
case.bleue@orange.fr

Marchés : La Flotte, Le Bois-Plage, Ars, Saint-Martin, Saint-Clément, Les Portes, Loix et La Couarde.
De Pâques à la Toussaint.

# Grains de Soleil

## UNE SAVOUREUSE AVENTURE CRÉATIVE

Du gros sel, de la fleur de sel, des épices et des herbes odorantes occupent l'étal de Marie-Laure au marché médiéval de La Flotte. Bretonne d'origine, fille de marins pêcheurs et poissonnière un temps au marché de La Rochelle, Marie-Laure s'est intéressée au sel, il y a une douzaine d'années. Subjuguée par le potentiel du produit, elle achète l'affaire de l'un des premiers fabricants de sels aromatisés et lui consacre la totalité de son activité. Aujourd'hui, son négoce, tourné vers l'apéritif et les moments festifs de l'été, se décline en gros sel, sels aromatisés à base de fleur de sel, mélanges d'aromates, tapenades et olives. Ses sels aromatisés regorgent de subtiles saveurs qui nous font découvrir des goûts délicats, allant du doux à l'épicé et conviennent parfaitement à une cuisine ensoleillée. Elle en propose une quarantaine de variétés dont elle concocte elle-même les recettes savamment dosées et pesées.

## DES ACCORDS INÉDITS ET RAFFINÉS

Parmi les produits « phare » dont la demande ne cesse de croître chaque saison : la fleur de sel persillade à base d'ail et de persil, mélange universel, qui transformera vos pommes de terre vapeur en plat de roi, la Fricassée, idéale pour poêler vos crevettes, encore meilleure si vous la laissez caraméliser une minute ou deux, ou encore la Grillade. Certains mélanges sont réalisés avec ou sans sel, et sont développés le plus souvent à la demande du client pour des raisons médicales, c'est le cas de la persillade, des mélanges poissons et crustacés, tomates basilic et du court bouillon aux petits légumes. D'autres se font uniquement sans sel comme les très recherchés « mouclade » ou bien « provençal ».

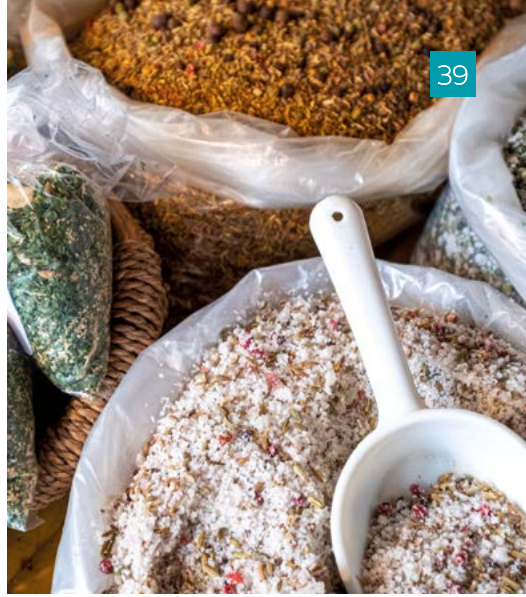
Les recherches incessantes de Marie-Laure conduisent à la création de nouvelles recettes : l'Armor et l'Amélie, l'un de ses prénoms, celui de sa grand-mère et de sa nièce, qui fut son apprentie et a laissé son empreinte dans l'entreprise familiale.

On trouve également des algues dans ses mélanges et même du piment d'Espelette, dont la clientèle raffole. Marie-Laure propose également une vingtaine de spécialités de tapenades : olives vertes, noires, parfumées, pimentées, à l'ail… avec un grand coup de cœur pour celle au basilic qui reste le numéro un des ventes, suivie de près par la tapenade aux olives noires et figues.

Les produits de Marie-Laure sont en vente chez E. Leclerc de Saint-Martin ainsi que sous la halle du grand marché de La Rochelle. Quant aux sels, dont vous ne pourrez plus vous passer, vous les retrouverez en ligne sur le site marchand : www.selretais.com

**Grains de Soleil**
06 25 63 09 26
www.selretais.com
Marché de La Flotte
de Pâques à la Toussaint





# Le Coureauleur

## LE MEILLEUR DE LA MER

Un nom de bateau de pêche, des horaires d'ouverture le matin et en fin d'après-midi pour répondre au mieux aux désirs de la clientèle, une terrasse où déguster huîtres et crustacés : la poissonnerie le Coureauleur s'est longtemps fait attendre à Rivedoux, mais cela en valait la peine ! Sa création était un challenge pour Sophie Ramon. Anciennement coordinatrice médico sociale, Sophie est retournée à l'école, en l'occurrence le lycée Maritime, pour se former et mettre en place la poissonnerie de ses rêves. L'idée était de faire un petit banc, de fidéliser une clientèle avec laquelle créer des liens, de proposer à cette dernière un poisson préparé, sans arrêtes, prêt à cuire et de lui faire découvrir des espèces, pourtant courantes, qu'elle ne s'aventure pas à consommer. Le tout avec la volonté de dédramatiser la consommation de poisson ! C'est chose faite. Comme Sophie aime à le dire : « Ici, on fait de la haute couture ». Les poissons sont travaillés dès leur arrivée le matin de bonne heure.

## DU POISSON PRÉPARÉ, JUSTE À CUIRE

Ils sont vidés, proposés en filets ou en darne et installés sur l'étal de l'élégante petite boutique dont l'énorme avantage est d'être située en plein cœur du village.

Le poisson provient de la pêche d'Alain Porsain, compagnon de Sophie, dont le coureauleur « Mon Pote » est ancré à La Rochelle. Alain, est un spécialiste de la pêche au vanet que l'on a tant de mal à trouver de nos jours. Il s'est également forgé une solide réputation avec ses huîtres dont les parcs sont à La Flotte et au Martray. Sophie complète son étal avec la criée de l'Encan et la pêche d'autres petits bateaux de La Rochelle avec lesquels elle entretient des relations régulières. Dans la mesure du possible, elle favorise les circuits courts à part quelques incontournables comme la langouste de Rochebonne ou, à Noël, le homard bleu venu de Bretagne. Pas de poisson d'élevage, sauf pour le saumon d'Écosse. Elle dispose d'un rayon traiteur où vous trouverez brochettes, rôtis, poissons farcis, carpaccios, tartares… le tout fait maison.

Dès les beaux jours et jusqu'en septembre/octobre selon le temps, il est possible de déguster en terrasse, certains produits de la poissonnerie : carpaccios, tourteaux, bulots…

et plateaux d'huîtres et de crevettes, accompagnés d'un verre de vin à choisir dans une petite carte des vins élaborée sur les conseils de Jean-Luc Pouteau, meilleur sommelier du monde 1983 !

**Le Coureauleur**
11 avenue Albert Sarraut
17940 Rivedoux-Plage
05 46 01 31 83 ou 06 62 00 07 81
www.lecoureauleur.com

# Stéph La Boulangerie

## QUALITÉ ET CONVIVIALITÉ

Racheté il y a dix ans sous le nom de Fred La Boulangerie, Stéphane Leyssenot a fait de cette enseigne un endroit où qualité rime avec convivialité. Aujourd'hui, le lieu affiche fièrement le nom de son propriétaire : Stéph la Boulangerie, qui est en fait bien plus qu'une boulangerie ! On trouve ici des pains, viennoiseries, muffins, brownies, chouquettes, gâteaux, pièces montées et tout, absolument tout, est fait maison dans les 400m$^2$ du laboratoire.

Le pain est pétri avec les meilleures farines et décliné en baguette croustillante, à l'ancienne ou pas, ficelle apéro, boule de campagne et autres pains spéciaux dont certains relevés à la fleur de sel de l'île, aux graines ou sans gluten.

Les petites faims de midi se régaleront de fraîches salades composées, de sandwichs variés aux différentes sortes de pain, de quiches et petites pizzas. Côté snacking : de succulents plats traiteur, mettant en avant la qualité des produits, que la clientèle déguste avec plaisir sur place ou emporte à la maison. La pâtisserie se goûte ici d'abord avec les yeux et offre pour les desserts et les goûters de multiples douceurs : flan coco, part de tarte aux fruits, tarte Tatin, fondant au chocolat, éclair. Un large choix de glaces complète l'offre sucrée de cette pâtisserie artisanale comme on n'en fait plus beaucoup. Une équipe de 13 personnes à l'année, dont un chef, approvisionne les présentoirs à pains et les comptoirs assurant la fabrication, la vente et le service en salle ou en terrasse ainsi que le banc du marché de Rivedoux.

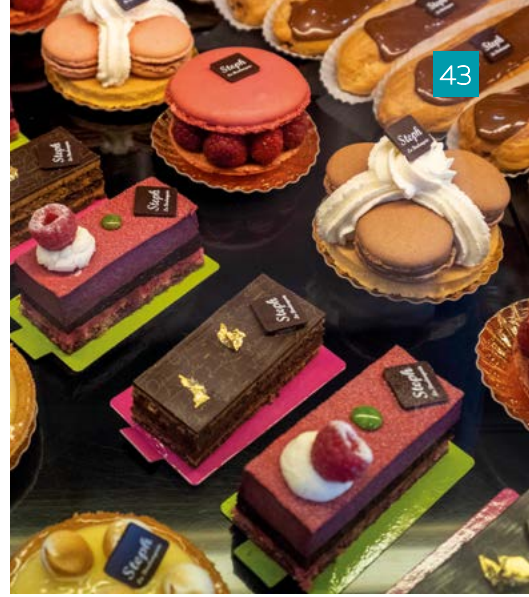
## UN LIEU DE RENCONTRE ET DE PARTAGE

Car, fait inhabituel, la boulangerie ayant conservé la licence 4 du bar qui occupait précédemment les lieux, elle dispose d'une salle couverte, d'une grande terrasse donnant sur la place du marché et d'un bar ou boire un délicieux café tout en lisant le journal le matin ou l'apéritif avec les copains le soir. Le rapport qualité-quantité-prix est excellent et le client, qu'il soit touriste ou rétais, s'en rend compte. Si bien que Stéph la Boulangerie et son patron jouent un rôle vital dans l'animation du centre-ville. En période estivale et tant qu'il fait beau, la terrasse ne désemplit pas. Pour les vacanciers sur le retour, c'est le dernier arrêt dans l'île où ils achètent de bons sandwichs pour agrémenter leur voyage ! Ouvert tous les jours du 15 juin au 15 septembre. Le reste de l'année, fermé le mardi.

**Stéph la Boulangerie**
126 av. Gustave Perreau, 17940 Rivedoux-Plage
05 46 09 80 85

**Marché de Rivedoux** de Pâques à septembre





# Maison Lejeune

## LA PASSION DU GOÛT, QUALITÉ ET SERVICE

Catherine a repris courant 2018 la boucherie-rôtisserie-charcuterie-traiteur sise sur l'esplanade du marché de Rivedoux-Plage. Elle est accompagnée de son conjoint Eric et d'Olivier, responsable de la Boucherie. Ouvert à l'année, leur volonté est d'offrir à leur clientèle de la qualité et du service. Eric dirige parallèlement une affaire de négoce en volailles au M.I.N. de Rungis, Catherine a en charge l'administratif. S'ils sont absents durant la semaine, ils sont présents tous les week-ends et envisagent de pouvoir se consacrer totalement et prochainement à leur boucherie. Les contacts particuliers d'Eric avec ses fournisseurs leur permettent d'offrir une large gamme et une diversité de produits des terroirs français qu'on ne rencontre pas habituellement dans l'île.

## DES PRODUITS D'EXCEPTION

Très à l'écoute de la clientèle, Olivier, boucher de formation et cuisinier, répond à leurs demandes et confectionne tout un panel de rôtis, plats cuisinés et brochettes maison. Il dispense ses conseils pour les choix des morceaux et temps de cuisson. Il donne également ses recettes personnelles à celles et ceux qui souhaitent se renouveler en cuisine.

La viande bovine est d'origine parthenaise, limousine et blonde d'Aquitaine aux qualités bouchères indéniables. L'angus est également présent. Sur commande, des viandes d'exception sont disponibles.

Pour les volailles, Eric dont c'est le domaine à Rungis, privilégie la Bresse et le Label Rouge des Landes et pour les fêtes, les poulardes, dindes et chapons des Landes et de la Bresse, les canettes, pintades et oies d'excellence de la Maison Mieral. Au rayon charcuterie, beaucoup de produits de terroir, toutes sortes de jambons : à l'os, cru, italiens, des saucissons secs artisanaux, les foies gras IGP des Landes et du Gers et les excellents pâtés d'Olivier. Vous découvrirez les succulentes pâtes aux cèpes ou aux truffes, les gratins notamment le truffé et de rafraîchissantes salades.

Et n'oubliez pas, pour le traditionnel poulet du dimanche, que la maison possède une rôtissoire qui fonctionne à l'année. Afin de faire découvrir ses produits, la boucherie organise des animations au cours desquelles sa clientèle participe à des dégustations et rencontre les fournisseurs qui les renseignent sur l'origine, les conditions d'élevage et l'alimentation.

**Boucherie-Charcuterie**
**Rôtissoire**
**Lejeune**

91 avenue de la Plage,
17940 Rivedoux-Plage
05 46 00 34 51

## La fierté de
# PROPOSER DES PRODUITS LOCAUX

Les commerçants de produits locaux sur les marchés de l'île de Ré sont les véritables ambassadeurs du savoir-faire rétais et de la qualité de ce qui est élevé, fabriqué, pêché, cultivé sur ce territoire si particulier, aux richesses incroyables. Qu'on parle de légumes, de poissons, de miel, de saucissons, de fromages ou encore d'huîtres, et de confiture, ce sont des passionnés qui savent parler de leur produit, le mettre en valeur. En fin connaisseur, ils ont toujours un bon conseil à donner : un temps ou un mode de cuisson, un accord met-vin qui va bien, une astuce pour relever le goût... Qu'ils soient producteurs et (ou) vendeurs, ils aiment transmettre leur passion, et c'est toujours avec le sourire qu'ils accueillent le client... La convivialité dans l'île de Ré n'est pas un vain mot... Pourtant ce n'est pas tous les jours faciles ! En saison ils sont sur le pont tous les jours de la semaine, tôt le matin pour la mise en place bien avant l'ouverture du marché, qu'il fasse beau ou mauvais temps.

**Pour tenir le rythme, il n'y a qu'une seule recette : créer du lien ! Les commerçant des marchés et plus encore ceux qui ont un banc sous une halle, forment une communauté qui trouve plaisir à se retrouver, qui connait la valeur du travail et celle d'un sourire. Ici on est sérieux sans se prendre au sérieux, et on garde une bonne dose d'humour à partager avec les clients et les copains !**

# Ma Petite Fromagerie

## UNE DÉMARCHE QUALITÉ ET SERVICE

Malika vous attend, chaque matin, hiver comme été, sous la halle du marché de Rivedoux-Plage où elle vous propose une sélection de fromages exceptionnels. Tout à sa démarche qualité, Malika choisit ses fromages de préférence chez les petits producteurs dont elle étudie le cahier des charges et en essayant autant que possible de respecter des circuits courts. Dans la prolongation de son banc, elle a créé avec Christophe « Ma Petite Fromagerie » un haut lieu de la dégustation fromagère où l'on retrouve les produits qu'elle vend sur le marché et qui sont différents de ceux de la grande distribution. Si vous ne connaissez pas, Malika saura vous conseiller, vous faire des suggestions pour un apéritif ou une réception et vous fournir toutes les explications demandées avec compétence et sourire. Vous trouverez également sur son étal d'excellentes confitures au chaudron, de la crèmerie et des œufs. Sur commande, elle préparera vos plateaux de fromage. À découvrir sans délais !

**Ma Petite Fromagerie**
Marché de Rivedoux-Plage toute l'année

# Christian & Ghilaine

## DES VARIÉTÉS ANCIENNES DE LÉGUMES

Arrivés dans l'île en 2004 pour reprendre 15ha de vignes, Ghilaine et Christian Lamousse ont complété leur activité avec 5ha de terres consacrées au maraîchage. Ghilaine s'est rapidement spécialisée dans les variétés anciennes de légumes qui la passionnent. La démarche a été si bien reçue par une clientèle devenue fidèle et venant la voir depuis toute l'île, que Ghilaine a développé ce secteur. Chaque année, elle propose des dizaines de variétés de tomates, aubergines, poivrons, courges Trombocino, concombres de toutes formes et de toutes couleurs. Il ne suffit pas de mettre sur son étal une variété ancienne pour qu'elle soit adoptée. Mais Ghilaine saura vous conseiller sur les vertus de ses légumes ainsi que les façons de les cuisiner. Chaque année, elle teste de nouvelles variétés qu'elle ne conservera que si elles trouvent leur place auprès des consommateurs.

## UNE CULTURE RAISONNÉE

Le couple cultive en pleine terre ou sous serres selon les nécessités et pratique une agriculture raisonnée. Le minimum de traitement est effectué et lorsqu'il n'y a pas moyen de faire autrement, Ghilaine et Christian utilisent des produits Bio, pas de désherbant, la binette est électrique et pour éviter les insecticides l'utilisation d'auxiliaires est privilégiée qu'ils soient prédateurs ou parasitoïdes.

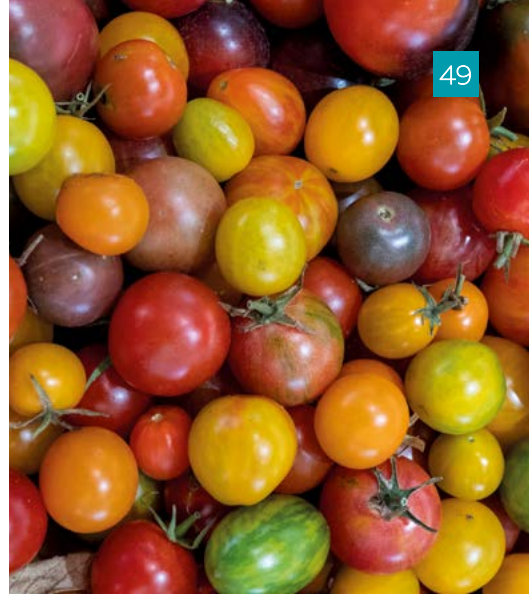
Ghilaine fait la plus grande partie de leurs plants elle-même, les plants greffés inclus, ainsi que ceux de ses variétés anciennes.

Présent à longueur d'année sur le marché de Rivedoux-Plage, Christian écoule ses légumes et pommes de terre, pendant que Ghilaine vend sa production au Morinand, le long de la route allant en direction de Saint-Martin, depuis le Carrefour de Gros Jonc, jusqu'à celui des Évières. Elle est sur place de 11h à 14h puis à nouveau en fin d'après-midi à 18h et, constatant que les habitudes de fréquentation de sa clientèle ont évolué, reste plus tard le soir jusqu'à 20h30. Elle s'installe dès les beaux jours et ne quittera les lieux que lorsqu'elle n'aura plus rien à vendre. Outre sa production propre, elle propose également des fruits, dont elle indique la provenance pour répondre à la demande de ses clients ainsi que de l'ail de Vendée.

Vous pouvez retrouver toute l'actualité de Christian et Ghilaine - Producteurs de l'Ile de Ré, sur leur page Facebook.

**Christian et Ghilaine**
**Producteurs de légumes**
Route du Morinand
06 72 00 38 03
**Marché de Rivedoux** de Pâques à la Toussaint





# Recette
# GRENAILLES À L'AIL

**Temps : 45 min**
**Niveau : très facile**
**Coût : faible**
**Résultat : Excellent !!!**

## Ingrédients
(pour 6 personnes)

- 24 pommes de terre « Grenailles »
- 12 gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- Fleur de sel
- Un noisette de beurre (pour les plus gourmands !)

## Préparation

- Laver les grenailles, mais ne pas les peler. Les mettre dans une cocotte avec un fond d'huile d'olive, les gousses d'ail non pelées et les feuilles de laurier.
- Faire cuire à feu tout doux pendant 40 bonnes minutes. Mélanger régulièrement, avec la grenaille, rien de plus facile, faites la rouler ! Vérifier la cuisson en piquant dedans.
- Couper le feux et rajouter la noisette de beurre.
- Une fois servi, une pincée de fleur de sel. C'est prêt, facile à faire et tellement bon. Accompagne à merveille vos poissons et vos viandes grillées !

# Une culture vivrière TRANSFORMÉE EN A.O.P.

La pomme de terre n'a longtemps été dans l'île de Ré qu'une culture vivrière. Elle prend de l'importance pendant la 1re Guerre mondiale, où elle est abondamment consommée au point que l'on arrache les pieds de vignes pour les remplacer par de la pomme de terre qui donne deux récoltes par an et dont le prix s'envole. Prix qui est multiplié par trois entre 1915 et 1917. Fragilisée par les crises viticoles et salicoles de la fin du XIXe, l'économie rétaise doit se diversifier ; les iliens intensifient leurs efforts pour développer de nouvelles productions dont la pomme de terre fera partie. Elle connaît une forte expansion de 1920 à 1940 en particulier dans les communes de Sainte-Marie et de Saint-Martin avec des rendements qui peuvent atteindre les 30 tonnes à l'hectare. De culture destinée à l'alimentation des familles, elle devient l'un des fleurons de l'export rétais et participe à la transformation de l'économie insulaire. En 1935, est fondée la Coopérative maraîchère, qui se regroupe avec les autres coopératives rétaises en 2008 sous le nom d'Uniré, leurs activités respectives étant gérées par la même entité administrative depuis 1951 date de la création de la coopérative des vignerons. La coopérative jouera un rôle déterminant dans l'obtention de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) puis de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) pour plusieurs espèces de la pomme de terre primeur : l'Alcmaria, La Charlotte et plus récente, La Léontine.

**Cette AOP est commercialisée en primeur sur les marchés régionaux, en région parisienne et à l'export. Tous les producteurs rétais de pomme de terre ne sont cependant pas regroupés au sein de la coopérative, mais leur production ne bénéficie pas de l'AOP.**

© Mélanie Chaigneeau

# Coopérative Uniré

## LES ATOUTS DE LA PRIMEUR RÉTAISE

La pomme de terre primeur rétaise, qui bénéficie d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 1998, la première décernée à une pomme de terre, est indissociable de la douceur du climat de l'île, de son ensoleillement, des embruns qui la balayent et de son terroir dominé par une composante sableuse. De simple culture vivrière à l'origine, elle est devenue par la volonté des hommes qui ont choisi de l'améliorer, un produit raffiné qui, prisé des Chefs, s'invite sur les grandes tables gastronomiques régionales et parisiennes.

© Mélanie Chaigneeau

Produite par la Coopérative Uniré, qui regroupe une vingtaine de producteurs de la primeur travaillant 120 ha, selon un protocole très strict en rotation sur les 975 délimités en AOP, elle fait l'objet de soins permanents de leur part.

Ces femmes et ces hommes, soucieux de sa qualité travaillent sans cesse à son amélioration, soutenus par la coopérative qui en perfectionne la promotion chaque année. Ils ont choisi des méthodes de culture à 100% en pleine terre avec la vérification systématique du taux de matière sèche garantissant les qualités organoleptiques.

PRODUCTEUR

## UN RÉGAL DE SAISON

Pour être considérée comme primeur, la pomme de terre doit être récoltée avant le 31 juillet. Elle comprend plusieurs variétés précoces qui se suivent : l'Alcmaria à la chair fondante présente sur les marchés rétais dès la mi-avril alors que la Charlotte à la chair jaune n'apparaît qu'à la mi-mai et sera disponible jusqu'à fin juin et depuis l'année dernière la Léontine. Cela s'explique par son goût succulent et inimitable imprégné de notes sucrées et d'arômes de noisette et de châtaigne, contrôlé à plusieurs reprises chaque année par un jury de l'Institut national des Appellations d'origine et de la qualité. Au-delà de son goût exceptionnel, la primeur rétaise est riche en minéraux, vitamines et glucides. Vendue le lendemain du jour où elle est ramassée, fragile, elle se conserve à l'abri de la lumière et doit être consommée rapidement. À la vapeur, au four, sautée ou rissolée, en entrée, en plat et même en dessert, elle sublimera vos recettes de printemps. Très attendue, l'arrivée de la primeur donne lieu à des réjouissances « Les Régalades », regroupant à cette occasion les produits du terroir et notamment ceux rassemblés sous le label « Saveurs de Ré » : week-end festif qui propose entre balades à vélo et dégustations, de découvrir les producteurs locaux, des femmes et des hommes qui se battent pour maintenir un savoir-faire traditionnel.

**Coopérative Uniré**
Route de Sainte-Marie
17580 Le Bois-Plage-en-Ré
05 46 09 23 09
www.ilederepommedeterre.com

PRODUCTEUR

# Ré : UNE DESTINÉE VITICOLE

Différents indices historiques témoignent de la présence de la vigne dans l'île au temps des Romains. Après une récession due aux invasions normandes et aux raids des corsaires, qui dépeuplèrent l'île, la vigne revit au XII[e] siècle sous l'impulsion des moines Cisterciens venus bâtir l'Abbaye des Chateliers et devient une culture dominante. Désormais, le vignoble ne cessera de se développer pendant sept cents ans. La production dépassant la consommation locale, le vin devra être vendu. Des relations commerciales pérennes s'établissent avec les pays nordiques ainsi qu'avec la Bretagne qui troquait son blé contre du vin.

**Le phylloxéra apparaît en Charente-Maritime en 1876 et mettra sept ans avant d'atteindre l'île de Ré, l'insecte ravageur de vigne n'aimant ni l'eau, ni les sols sablonneux. Le vignoble français étant détruit aux trois quarts, les Rétais connaîtront une période faste devant la demande croissante de leur vin et l'envolée des prix.**

Le développement maximum des surfaces sera atteint en 1884 avec 5 120 ha, juste avant que le vignoble rétais ne soit touché à son tour. La crise du phylloxéra, l'apparition des maladies cryptogamiques, la mutation des marchés et les deux guerres mondiales vont toucher la viticulture. Fragilisée par les crises viticoles de l'après-guerre, la profession s'organise. La coopérative viticole voit le jour en 1951. Elle va jouer un rôle éducatif important, permettant à ses membres l'acquisition de nouvelles techniques plus modernes et plus respectueuses de l'environnement. Orientant sa politique vers la diversification la coopérative a imposé à ses adhérents des disciplines de production et de mise sur le marché et s'est attachée à l'amélioration de la qualité des vins redonnant sa place à la viticulture dans l'économie rétaise.

## Coopérative des Vignerons...

# Coopérative des Vignerons

## LA CONCRÉTISATION D'UN PROJET D'ENVERGURE

La Coopérative des Vignerons, installée à l'entrée du Bois-Plage, a inauguré cette année un cellier qui représente l'aboutissement d'une politique entreprise il y a une vingtaine d'années et qui a concerné non seulement l'amélioration de l'outil de production, mais aussi de la qualité des produits. Les investissements, assez lourds financièrement, ont été réalisés dans l'ordre, en commençant par l'agrandissement du stockage des produits en 2012, puis le réaménagement de la salle des pressoirs à partir de 2014 et enfin l'acquisition de cuves « Ganimède » afin d'améliorer la vinification.

Le nouveau cellier d'une surface de 350m², dont la conception architecturale s'inspire du monde de la voile, offre un accueil somptueux aux nombreux visiteurs de la coopérative à longueur d'année.

Une décoration haut-de-gamme, utilisant des matériaux nobles, vient renforcer l'image des produits et correspond à l'amélioration de leur qualité ces dernières années. Deux bars accueillent la clientèle. Un long comptoir de 15 m de long est consacré aux particuliers pour la dégustation des produits de la cave exposés sur de belles étagères en bois. Un autre bar est prévu pour les VIP et les groupes. Ce nouvel équipement n'est pas seulement plus attractif, il est également, plus vaste, plus fonctionnel et plus didactique. La vente jusque-là se faisait par cartons, désormais les visiteurs pourront acheter à l'unité dans la partie réservée au libre-service. Facteur appréciable, ils n'attendront plus ni pour déguster, ni pour passer leurs commandes, ni pour régler.

Un espace d'animation pédagogique fera découvrir les caractéristiques des différents sols rétais, montrant la variété du territoire et sa richesse.

Des informations sur les modes de cultures et entre autres de la confusion sexuelle, méthode d'avenir pour une viticulture bio, ainsi que sur la manière de vendanger dans l'île seront proposées aux visiteurs et des fiches produits mises à leur disposition. À l'entrée, une terrasse en bois sera consacrée à l'événementiel autour des produits de la coopérative. Parmi les nouveaux équipements qui donnent une dimension plus large à ce projet à l'avenir, une salle de séminaire, transformable en plus petites et équipée d'une cuisine.

## L'ŒNOTOURISME, UN ENJEU ÉCONOMIQUE IMPORTANT

La Coopérative des vignerons s'est assurée, pour développer son ambitieux projet, le concours de deux professionnels reconnus : Stéphane Thomas, ancien sommelier de Christopher Coutanceau, chargé du développement de l'œnotourisme avec Solène Trichet, responsable marketing et communication. Tous deux ont mis sur pied des prestations qu'il est possible d'expérimenter dès le mois de mai de cette année.

PRODUCTEUR

Si les visites guidées dans le décor grandiose de la distillerie et des chais sont maintenues pour les particuliers à raison de deux fois par jour en saison, et à la demande pour les groupes hors-saison, des nouveautés interviennent qui allient beauté des paysages de l'île, environnement marin et découverte du terroir.

Au départ du cellier, des balades à vélo sont organisées à travers les vignes avec dégustation d'huîtres accompagnées d'un verre de vin blanc Royal et suivies d'une visite des chais au retour.

À la Coopérative auront lieu des dégustations de produits locaux, depuis les fromages de chèvre jusqu'aux chocolats en passant par le saucisson, toutes les saveurs du territoire seront mises en avant et accompagnées de vin, de cognac et de Pineau. L'After Beach, une nouvelle conception de l'atelier de dégustation, est organisé en saison à la coopérative après la plage, il permettra de rencontrer les producteurs et des commerçants, de faire connaissance avec eux et de se familiariser avec leurs méthodes de travail tout en dégustant leurs produits. Dès cette saison, un partenariat avec les Écuries du Moulin Moreau proposera des balades à cheval dans la campagne et les vignes rétaises qui se termineront par une dégustation au Club House.

## LES VINS DE VOTRE ÉTÉ

Passionnés par leur métier, les vignerons rétais, valorisant leurs terres de culture, œuvrent sans cesse à l'amélioration de leurs produits qui façonnés par le climat océanique s'accordent aux autres productions du terroir.



Un certain nombre de vignerons se sont engagés dans une conversion biologique totale ou partielle, ce qui représente une volonté déterminée et un gros investissement car pendant les trois années de conversion les produits ne sont pas valorisés en AB. Mais les résultats sont là et l'on a vu en 2019 se confirmer le succès de la gamme bio lancée il y a trois ans : l'Azuré, première cuvée de rosé issue de vignobles inscrits dans un processus de conversion vers l'agriculture biologique. Cette gamme bénéficie comme le reste du vignoble rétais de la méthode de « la confusion sexuelle » qui évite d'utiliser des produits nocifs pour éliminer les « vers de la grappe » ravageant le raisin en formation.

Les bons rosés n'ont plus de saison,
ils sont parfaits lors d'un apéritif ou d'un repas gastronomique
et s'apprécient aussi bien en bord de piscine qu'en hiver au coin du feu.

Vous pourrez déguster en toute modération L'Azuré ainsi que le dernier-né de cette année, un Azuré rouge, et tous les autres vins et spiritueux de la Coopérative sont disponibles dans le tout nouveau cellier où des professionnels vous aideront dans vos choix.

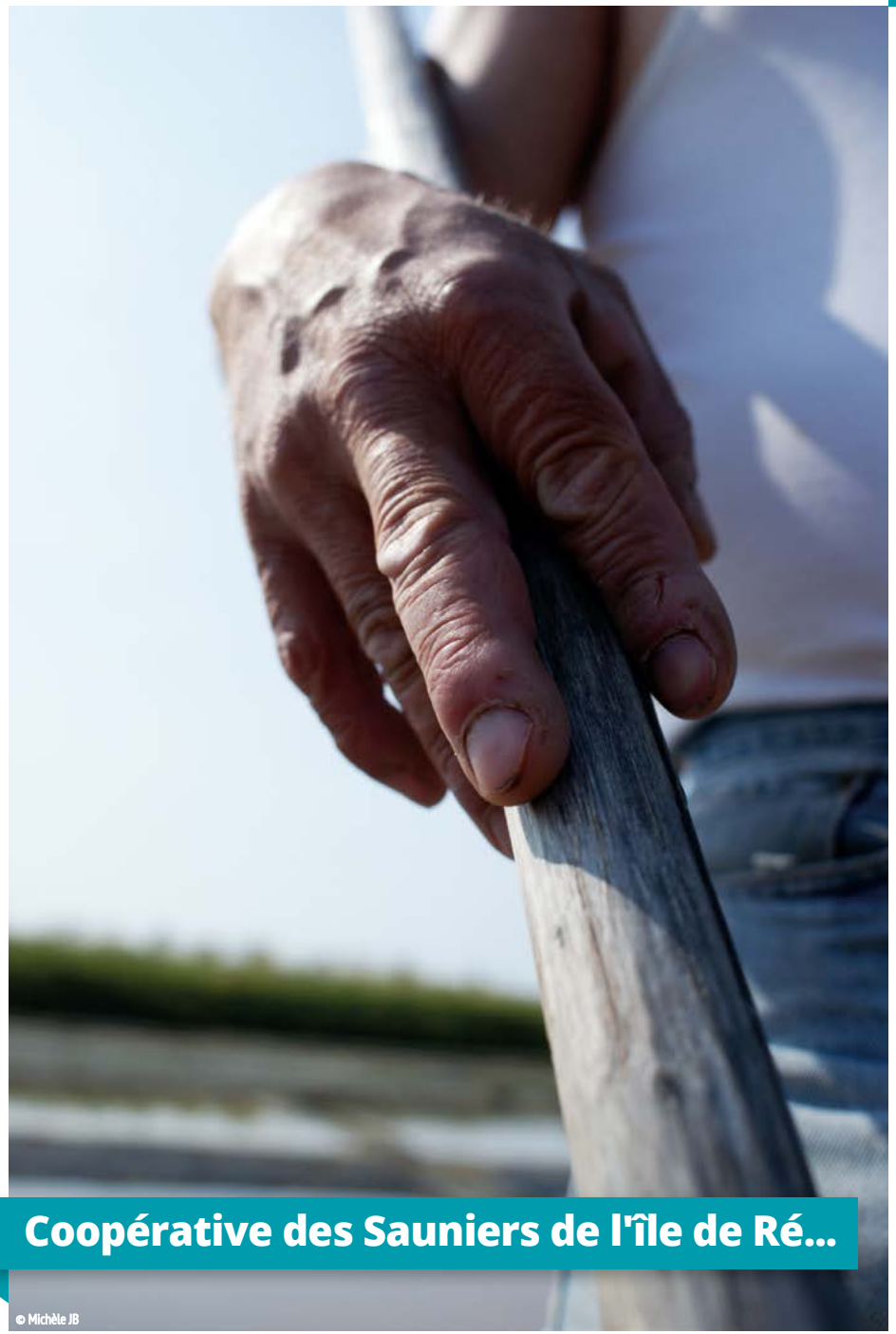
**Coopérative des Vignerons Uniré**
Route de Sainte-Marie, 17580 Le Bois-Plage-en-Ré
05 46 09 23 09 - www.vigneronsiledere.com

# L'île du SEL

Entre le XII[e] et le XIX[e] siècle, la production de sel connaît un essor considérable grâce aux moines Cisterciens. Ré apparaît comme l'île du sel. Au début du XX[e], un déclin s'amorce : le nombre de sauniers (nom donné aux producteurs de sel dans l'île de Ré) passe d'environ 1000 familles à un petit groupe d'une cinquantaine d'individus dans les années 1980. À partir des années 1990, grâce à une forte volonté locale, la Coopérative des Sauniers de l'île de Ré, les élus (Léon Gendre en tête) de la Communauté de Communes et la Chambre d'Agriculture mettent en place un programme de relance de l'activité qui permet à une quarantaine de sauniers de s'installer. Guidés par les anciens, les nouveaux sauniers perpétuent un savoir-faire et une méthode de récolte traditionnelle spécifique à l'île de Ré.

**Le saviez-vous ? Avant le X[e] siècle, Ré est composée de 4 îlots. Il faut 7 siècles aux hommes pour aménager 1 500 ha de marais salants : ils ont donné à notre île cette silhouette si particulière ! Encore aujourd'hui, les pistes cyclables traversent ces terres gagnées sur la mer !**

Dans l'île de Ré, aujourd'hui, une centaine de sauniers œuvrent à la sauvegarde et à la valorisation d'un métier original et emblématique de l'île. Réunis en Association des Producteurs de Sel de l'île de Ré (APSIR), ils défendent ensemble les intérêts de la filière : reconnaissance du statut d'agriculteur (obtenu en 2019), Indication Géographique Protégée Sel de l'île de Ré (IGP) en cours, mais aussi organisation d'événements tels que la Fête du Sel (cette année c'est le 13 juin 2020) !



**Coopérative des Sauniers de l'île de Ré...**

© Michèle JB

© L'Encre Invisible

# Coopérative des Sauniers

## UNE NOUVELLE DYNAMIQUE POUR UN MÉTIER ANCESTRAL

La saliculture rétaise est à son apogée au XIXe siècle : près de 1000 familles exploitent les marais salants, le sel se vend au-delà des grands ports du Nord de l'Europe… Et pourtant, être producteur de sel est alors difficile. Au tournant du XXe siècle, le secteur entre en déclin : les successions de mauvaises récoltes, des prix fluctuants, la concurrence des sels méditerranéens peu chers, les techniques de conservations par le froid… sont autant d'éléments qui eurent des conséquences dramatiques : l'activité décline, les propriétaires vendent leurs marais et le nombre de sauniers chute inexorablement. Seul un petit groupe d'irréductibles continuent à produire le précieux sel.

© Michèle JB

Face au risque de disparition de l'activité et des marais à plus ou moins longue échéance, les choses s'organisent pour sauver cette activité ancestrale.

Grâce à la pugnacité d'élus locaux, les compétences de la Chambre d'Agriculture et la motivation de vieux sauniers, tout est mis en œuvre pour accompagner, former et accueillir des nouveaux sauniers.
30 ans plus tard : la production de sel de l'île de Ré retrouve sa renommée d'autrefois !

## LA SOLIDARITÉ RÉTAISE

Territoire insulaire, l'île de Ré a un fort esprit d'entraide. Dans ce contexte économique difficile du début du siècle, les sauniers rétais ont conscience de l'importance de s'unir pour être plus forts. Ils s'organisent très tôt en associations de ventes de sel : en 1933, ils créent à Ars un Syndicat de vente de sel de l'Ouest qui évoluera en coopérative en 1942. Partageant toujours ces mêmes valeurs, les adhérents de la Coopérative des Sauniers de l'île de Ré sont ré-unis autour d'un même objectif : la mise en commun de moyens de stockage, de conditionnement et de commercialisation de deux produits du marais : le Gros Sel et la Fleur de Sel.

## LA COOPÉRATIVE DES SAUNIERS DE NOS JOURS

La Coopérative fédère actuellement 70 adhérents, dont 5 femmes, tous producteurs de sel, répartis sur les 5 communes du Nord de l'île. La structure est dirigée par un Conseil d'administration, composé de producteurs élus et présidé par Loïc Abisset, lui-même saunier à Ars. Cette petite entreprise agro-alimentaire, à taille humaine emploie plus de 20 personnes à l'année. Mandatée par le Conseil d'Administration, Dorothée Kendall, la directrice, orchestre les différents services : production, logistique, qualité, commercial, administratif…

© Michèle JB

© Michèle JB

© L'Encre Invisible

© Michèle JB

© Michèle JB

© L'Ipcre Invisible

PRODUCTEUR

La Coopérative, c'est donc cet ensemble d'hommes et de femmes qui œuvrent à la valorisation des produits du marais.

Situé à Ars-en-Ré, le site accueille en extérieur le sel des adhérents. Chaque silo correspond à une année de récolte différente. Le hangar, construit en 1967, abrite désormais l'atelier de conditionnement ainsi que les produits finis. Depuis 2014, la toiture du hangar est couverte de panneaux photovoltaïques permettant une autosuffisance énergétique. Entre tradition et modernité, les Sauniers de l'île de Ré ont su trouver leur place !
Par leur métier au plus près de la nature, les Sauniers de l'île de Ré sont attentifs aux démarches de protection de l'environnement : ils sont notamment engagés dans une politique de lutte contre les plastiques, plus particulièrement dans les conditionnements.

## L'UNION FAIT LA FORCE

En se regroupant, les Sauniers de l'île de Ré ont pu moderniser leur entreprise pour qu'elle devienne une véritable entreprise agro-alimentaire. En 2006, elle obtient pour la première fois l'International Food Standard (IFS), une norme obligatoire pour travailler avec la grande distribution. Ainsi, le Sel de l'Île de Ré s'exporte dans toute la France et même au-delà !

Par ailleurs, la Coopérative commercialise une large gamme de produits du marais, avec sa marque « Les sauniers de l'île de Ré » reconnaissable à son logo en forme de diamant de sel.



Gros sel, fleur de sel, sel moulu (gros sel broyé et sans additifs), Épisalées de l'île (sels aux aromates) dont la recette fut créée par Daniel Massé… sont conditionnés dans le hangar d'Ars. Dans un esprit de fraternité, Les Sauniers de l'île de Ré travaillent avec de nombreux producteurs locaux pour proposer d'autres produits rétais ou issus du marais : salicornes, moutarde des marais, graines de macerons ou encore biscuits, caramels, et autres pâtes à tartiner !

Cette gamme variée est à découvrir à La Cabane des Sauniers, installée à Ars, devant le hangar de la Coopérative. Elle est aussi disponible dans les rayons de produits locaux des supermarchés de l'île, dans les épiceries fines.

La Coopérative des Sauniers de l'île de Ré est aussi présente, une fois par semaine, sur les marchés de l'île. Depuis quelques étés, le long des pistes cyclables, certains adhérents ont installé des points de vente directe en libre-service où l'on peut trouver du Gros Sel et de la Fleur de Sel. Un site de vente en ligne est, bien entendu, accessible à tous !

LES SAUNIERS DE L'ÎLE DE RÉ
La Coopérative des Producteurs de Sel

**La Coopérative des Sauniers de l'île de Ré**
7 route de la Prée, 17590 Ars-en-Ré
05 46 29 40 27 - www.sauniers-iledere.com

© Michèle JB

PRODUCTEUR

# SALICORNES & ALGUES
## des atouts précieux à découvrir

Encore beaucoup d'a priori entourent la consommation d'algues et autres produits «végétaux» de la mer. Heureusement les choses changent car leurs vertus sont nombreuses tant gustatives, nutritionnelles que cosmétiques. A tout seigneur, tout honneur, celle qu'on définit comme l'or vert, clin d'œil à l'or blanc qu'est le sel, a depuis longtemps ravi le palais des gourmets : la salicorne, cultivée dans les marais ! Bien souvent et inexactement qualifiée d'algue, la salicorne est une succulente, une plante halophile, c'est à dire qui a besoin de sel pour s'épanouir. Riche en minéraux (calcium, potassium, manganèse, silicium, iode) et en vitamines (A, B et C), elle est aussi diurétique et dépurative, mais elle est avant tout gastronomique. Longtemps restée confidentielle, la salicorne était préparée dans le vinaigre comme les cornichons, en condiment pour agrémenter les plats. Son utilisation s'est élargie, et on peut la déguster crue en salade ou cuisinée comme des haricots verts !

Encore plus confidentiels : le maceron, un poivre du marais ou «persil mistigri», dont les fruits noirs relèvent les plats cuisinés, les poisson et viandes blanches. Et la moutarde noire que l'on trouve également dans les marais. Au printemps, elle fleurit et à l'intérieur des petites cosses se trouvent de minuscules graines brunes qui servent à la fabrication du condiment. On peut également utiliser les graines dans les conserves de cornichons et de légumes pour relever le goût.

**... Et puis il y a les algues comestibles, nouveaux légumes de la mer : Fucus, Dulse, Laitue de mer, etc.! Leur utilisation reste encore trop méconnue apportant une note d'iode à nos recettes. Pour les déguster, elles sont à retrouver dans plusieurs boutiques de l'île, sous forme déshydratée, prêtes à consommer.**

# Le 1 Bis & Le Sel d'Ernest

## UN LIEU UNIQUE : LE MARAIS

Outre son épicerie fine d'Ars, Cyril Bellin a une passion : le marais. L'expression rétaise « il est tombé dedans » lui convient bien. En 2015, découvrant un marais salant à l'abandon, il décide de lui redonner vie. Travail colossal qu'il mène à bien avec l'aide de conseillers compétents. Parallèlement, il se forme au métier de saunier. Cyril aime passer du temps dans ce lieu magique où il se ressource, et retrouve son énergie. « Le marais contribue à mon équilibre et à mon bonheur » dit-il. Aujourd'hui, il fait son sel qu'il commercialise sous l'appellation « Le sel d'Ernest » du nom de l'ancien propriétaire du marais, Ernest Caillaud. Après quatre années de bonnes récoltes, il produit de plus en plus de sel et a instauré des partenariats avec de petits producteurs qui apprécient la qualité de son sel et partagent ses valeurs comme « Au magret gourmand ». Cyril ouvre son marais à ses amis, mais avec parcimonie car le marais est un lieu fragile qui se mérite.

**Le 1 Bis - Épicerie Fine**
1 bis rue du Havre, 17590 Ars-en-Ré
www.boutique-iledere.com

le 1 bis EPICERIE FINE

PRODUCTEUR

# Chaque village, UN MARCHÉ, UNE AMBIANCE, UN STYLE

Nulle part ailleurs n'ont été mieux rassemblés essentiel et superflus, entre produits frais et étalages de bijoux, vêtement, bonne affaires et objets tendances… C'est la raison même des marchés d'été, et c'est pour cela qu'on aime y flâner quotidiennement !

## Le Bois-Plage

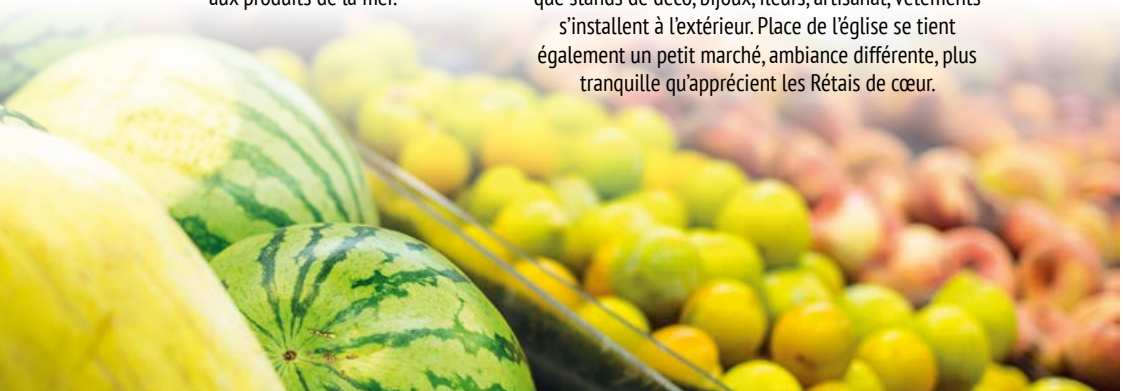
Le marché du Bois reste le marché le plus fréquenté… Tous les matins il investit une bonne partie du village, depuis la halle couverte jusque bien après l'église. C'est chaque jour le grand déballage de créations originales (bijoux, cuirs, vêtements…), de déstockage pour faire de vraies bonnes affaires. Sous la halle, beaucoup de producteurs et de très bons produits. Un très bel espace est entièrement dédié aux produits de la mer.

## Saint-Martin

À deux pas du port, le marché de Saint-Martin se concentre sous la halle. Il est le seul marché ouvert également l'après-midi, de 17h à 20h en saison ! Bancs de poissons, de fruits et légumes, ostréiculteurs et traiteurs font le plaisir des visiteurs. Ce marché couvert alimentaire se présente comme une des plus jolies vitrines des produits frais et locaux.

## La Couarde

Avec sa nouvelle halle du Mail, le marché a fait peau neuve, une nouvelle dynamique qui met au premier plan la convivialité. Place à l'alimentaire sous la halle, tandis que stands de déco, bijoux, fleurs, artisanat, vêtements s'installent à l'extérieur. Place de l'église se tient également un petit marché, ambiance différente, plus tranquille qu'apprécient les Rétais de cœur.



**Au bon saucisson…**

# Au Bon Saucisson

## QUARANTE ANS D'EXCELLENCE !

Créée en 1970 par Patricia Dione, Au Bon Saucisson, enseigne gourmande déclinant une large gamme de produits, est devenue, quarante ans plus tard, une entreprise familiale dont sa fille, Laure Trichard, a pris les rênes en 2003. Tous les membres de la famille se rencontrent sur les marchés de l'île : Patricia aux Portes ou à Ars en alternance, où elle est assistée de Julie, Jacques aux Portes ou à Ars, Laure au Bois-Plage et Nicolas, son mari, au marché médiéval de La Flotte.

Patricia a donné un souffle nouveau à l'entreprise qui a obtenu le label « Charte Qualité et Service » pour les quatre bancs

et son classement « commerce éco-citoyen » par la Chambre de Commerce et d'Industrie de La Rochelle depuis 2012. Par ailleurs, Laure a reçu, le 22 janvier 2015, dans le cadre des 4e Trophées Émergence, le trophée « Coup de cœur » de l'entreprise commerciale de l'année. Très impliquée dans les instances départementales, Laure est vice-présidente du syndicat indépendant des commerçants non-sédentaires de Charente-Maritime et présidente de l'association de promotion et développement des marchés de Charente-Maritime. Patricia a créé en 1998, ses propres recettes exclusives, et depuis une dizaine d'années, avec Laure, elles ont fait évoluer le fonctionnement de la société. Désormais la fabrication des différents produits se fait majoritairement avec le concours d'artisans locaux ou d'entreprises proches dont la situation géographique n'excède pas les frontières du Poitou-Charentes.

## UNE DÉMARCHE QUALITÉ QUI NE SE DÉMENT PAS

Au Bon Saucisson propose aujourd'hui à sa clientèle une trentaine de recettes inédites de salaison qui sont la spécialité de l'entreprise, des jambons crus haut de gamme, une gamme de vingt recettes de tapenade, des caviars de légumes, des rillettes artisanales qui associent qualité des matières premières à savoir-faire artisanal, une trentaine de sortes d'olives apéritives, douces, parfumées, farcies … toutes plus goûteuses les unes que les autres, des légumes confits, des tapas, antipasti, etc.

Le plus souvent, sans colorant, ni additif, ni conservateur.

Les délicieuses chips Belsia, cuites en petites quantités au chaudron sont salées au sel de l'île de Ré et sans gluten, sans arômes artificiels et sans huile de palme. La démarche qualité est l'un des leitmotivs de Laure qui estime qu'il est possible de se régaler tout en mangeant sain. Les produits exposés sont du haut de gamme et les clients ne s'y trompent pas qui reviennent chaque année plus nombreux.

## DES CIRCUITS COURTS

Côté cave, l'offre est vaste depuis les vins rétais de la coopérative Uniré jusqu'à ceux de Florence Prudhomme qui a une approche très personnelle de leur création ; elle les conçoit comme un produit esthétique mais également de consommation et de plaisir. Son vignoble, accompagné par Au Bon Saucisson, est situé à Saint-André de Cubzac et donne un vin se déclinant en Merlot, Sauvignon Ephémère et Rosé Noctambule. Toujours dans le cadre du développement de partenariats locaux instaurés ces dernières années, l'entreprise propose à sa clientèle les bières artisanales Bio issues de la microbrasserie de Rivedoux, Les Petites Réthaises ou la bière de La Rochelle, La Rocheloise, ainsi que le vin du Domaine Arica, les nouveaux vignerons indépendants de l'île de Ré. Quant au pastis Bio de l'île de Ré, il est élaboré à Rivedoux par Didier Dorin.

Tous ces partenaires font l'objet de fiches de présentation aux clients fréquentant Au Bon Saucisson.

Le corner épicerie fine dispose d'une sélection d'huiles d'olives parfumées et de vinaigres de fruits originaux et de qualité qui renouvèleront agréablement votre cuisine. Chaque année apporte son lot de nouveautés. Après les saucissons au Pineau, au Cognac ou au basilic, voici le saucisson à la criste marine récoltée dans l'île de Ré par Rivesaline et l'incontournable au fromage de chèvre au lait cru « Fleur de Ré », affiné à la fleur de sel de l'île de Ré. L'accueil réservé à la clientèle sur chacun des bancs est chaleureux et efficace. Même en pleine saison, on prend le temps d'expliquer la composition des produits que l'on fait déguster et comme un moment de



convivialité entre amis demande un minimum d'organisation, Au Bon Saucisson propose de s'occuper de tout qu'il s'agisse d'apéros, de pique-nique, buffets ou garden party. La notion de service est un must, on vous livre où que vous soyez : à domicile, sur la plage, sur un bateau… ou en point retrait sur les marchés où l'entreprise possède un banc. Une commande passée avant 17h est livrée le lendemain à partir de 13h.

Les livraisons sont gratuites dans l'île et à La Rochelle.

Une page Facebook informe des dernières nouveautés et actualités de la société et un site de vente en ligne permet de goûter à ces délicieuses gourmandises, à longueur d'année, en France et en Europe, en pensant aux vacances !
Implantée dans le terroir par ses produits et dirigeants, Au Bon Saucisson est une entreprise rétaise dans tous les sens du terme et travaille à chaque fois que c'est possible avec les acteurs économiques de la vie rétaise et plus particulièrement avec des entreprises dont les valeurs lui correspondent afin de promouvoir au maximum la qualité de vie de l'île. Très présente également dans la vie sociale, Au Bon Saucisson soutient les clubs et associations sportives.

**Au Bon Saucisson**
06 62 36 13 45 - www.aubonsaucissoniledere.com
Marchés : Le Bois-Plage - Les Portes - Ars - La Flotte
tous les jours de Pâques à la Toussaint

# Les Jardins d'Antioche

## LA PASSION DES LÉGUMES

Les fruits et légumes, Sébastien Coutauchaud est tombé dedans quand il était enfant car ses parents étaient maraîchers. Ce n'est pourtant pas vers ce secteur d'activité qu'il s'est tourné au départ. Après avoir fait les études adéquates, il est devenu opticien et s'est installé à Paris. Il a fallu la naissance d'un enfant pour qu'il envisage de changer de voie. Revenir à la pratique familiale lui permettait non seulement de travailler dans l'île, mais aussi d'y faire vivre sa famille dans un environnement exceptionnel qui lui est cher. C'est ainsi qu'il a acheté en 2014, Les Jardins d'Antioche qu'il a développé pour en faire l'affaire florissante que nous connaissons aujourd'hui.

## QUALITÉ DU TRAVAIL, QUALITÉ DU PRODUIT ET QUALITÉ DU SERVICE

L'important pour Sébastien est de travailler en accord avec ses convictions. Il tient à un travail bien fait, depuis la production jusqu'à la vente. Si cela n'est pas possible, il retournera comme il le dit « à ses lunettes » ! Il s'approvisionne donc avec des productions de l'agriculture raisonnée, estimant que « le Bio, c'est bien, si c'est bien fait ». Sébastien travaille essentiellement avec deux grossistes, quelques producteurs locaux et ses parents qui sont toujours maraîchers. Nombreuses sont les affaires familiales dans l'île de Ré !

Respect donc des circuits courts. Ses différents fournisseurs lui procurent des légumes fraîchement récoltés d'avril à septembre.

En été, les fruits cultivés en agriculture raisonnée viennent de Moissac. Installés sur les marchés de cinq communes : Saint-Martin-de-Ré, Le Bois-Plage, Loix, La Flotte et Ars, Les Jardins d'Antioche sont présents à l'année à La Flotte et à Ars. Sébastien forme ses vendeurs à la fois sur le plan technique : il est indispensable qu'ils connaissent bien tous les fruits et légumes qu'ils vendent et sur celui du conseil pour qu'ils soient en mesure d'expliquer la saisonnalité, les temps et modes de cuisson et comment les cuisiner. Chaque responsable de banc connaît sa clientèle, ce qu'elle apprécie et lui mettra éventuellement de côté ce qui peut l'intéresser, mais saura aussi lui faire découvrir une variété ancienne de tomate par exemple. Les achats restent l'une des plus grosses difficultés de ce métier, dans une île à l'activité saisonnière, si l'on veut satisfaire totalement sa clientèle sans pour autant générer des pertes. Les week-ends de mai sont de ce point de vue un exercice périlleux. Mais Sébastien s'en sort avec brio. Sa satisfaction : un bureau dont les murs sont couverts de dessins d'enfant.

**Les Jardins d'Antioche**

Marchés de La Flotte et Ars à l'année

Saint-Martin, Le Bois-Plage et Loix de Pâques à la Toussaint

# Paradis en Ré & Les Petits Ânes

## LA CAVERNE D'ALI BABA DES SOUVENIRS RÉTAIS

Alex est à la tête de deux marques dont les productions s'inspirent de l'île de Ré. La première, créée en 2012, « Paradis en Ré », propose aussi bien des vêtements pour hommes, femmes et enfants allant du débardeur au polo, sweat ou t-shirt aux couleurs de l'été que des bobs et bonnets de marin pour compléter la tenue. Des sacoches et boites surprises « île de Ré » sont également disponibles. De nombreux accessoires feront des souvenirs et cadeaux à des prix très abordables : lunettes de soleil, repose-têtes pour lézarder à la plage, porte-clés, mais aussi des bracelets, des badges pour customiser vestes ou sacs, des stickers pour vos vélos et voitures et de superbes coques pour protéger vos téléphones portables. Le tout d'inspiration rétaise et aux couleurs de l'île. Nouveau cette année : une grande collection de magnets récemment développée et elle aussi dans l'esprit rétais.

## LA TOTALITÉ DES PRODUITS EST EXPOSÉE AU MARCHÉ DU BOIS-PLAGE

La seconde marque « Les Petits Ânes », fondée en 2017, s'adresse plus particulièrement aux enfants. Un premier livre, édité en 2018, dont le titre reprend le nom de la marque « Les Petits Ânes », raconte l'histoire de Fleur, Cosmo et Ernesto dans le nord de l'île. Le deuxième tome, paru cette année, poursuit les aventures de l'adorable petite ânesse et de ses deux frères, mais cette fois dans le sud de l'île. Ce sont ces personnages que l'on retrouve sur les vêtements pour enfants de la marque, de même que sur les différents accessoires : sacs à dos, coques de téléphones mobiles ou tote bags. « Les Petits Ânes » propose également des jeux (gommettes, dominos, kits coloriage, etc.) et un rayon papeterie à l'effigie des ânons avec cartes postales et affiches décoratives. Le site offre gracieusement la possibilité de télécharger une belle planche de coloriage de l'île de Ré à faire en famille. Vous découvrirez ce vaste choix en saison sur le stand du marché du Bois-Plage qui présente tous les produits de ces deux marques et à longueur d'année sur les sites : www.paradisenre.com et www.lespetitsanes.com

Les sites vous indiqueront les dates et horaires de la présence d'Alex sur son stand du Bois-Plage, situé à l'entrée principale des Halles.

Vous trouverez certains produits chez E. Leclerc, Intermarché, Maison Marotte et Au bonnet d'âne à Saint-Martin, chez Intermarché à La Flotte et U Express à Rivedoux. Cette dernière adresse étant idéale pour les achats de dernière minute lorsqu'il faut faire la queue pour sortir de l'île !

**Paradis en Ré**
**Les Petits Ânes**
www.paradisenre.com
www.lespetitsanes.com
Marché du Bois-Plage-en-Ré
de Pâques à la Toussaint

# L'île de Ré
# TERRE D'INSPIRATION

Avez-vous ressenti un frisson, un drôle de sentiment de plénitude quand on est sur le pont et qu'on commence à descendre vers l'île qui apparait dans toute sa beauté ? L'île de Ré ne laisse personne indifférent, elle est source d'inspiration et révèle les talents ! Les artistes et artisans d'art y ont trouvé leur place… Au premier rang desquels les peintres qui ont magnifié l'île par leurs toiles. Dans chaque village, des galeries, des ateliers exposent des œuvres, aux sensibilités différentes, visions différentes mais toujours transparait l'amour de l'île de Ré ! Des noms reconnus ont fait de l'île leur muse, c'est aussi le cas de sculpteurs et de photographes pour qui la lumière de l'île a quelque chose de magique…

**Et puis s'il est fondamentalement fort agréable de vivre dans l'île de Ré, le tourisme offre beaucoup d'opportunités aux artisans d'art, leur proposant une belle vitrine pour présenter leurs créations : bijoux originaux et pierre semi-précieuses, objets et mobiliers à partir de bois flotté ou de palettes, ou des objets de déco réalisés en fer, en zinc ou en aluminium, bougies artisanales, jouets en bois, sans parler des créateurs de vêtements et d'accessoires de mode en particulier les chapeaux ou articles en cuir (sacs, ceintures, maroquinerie…), à découvrir en boutique et sur les marchés… à tous les prix, pour se faire plaisir sans modération !**

# Accap-art ou Méta-patte

## DES PIERRES EXTRAORDINAIRES

La fibre artistique de Samuel Brunet s'exprime depuis deux ans à travers Accap-art ou Méta-patte. Samuel réalise des bijoux, créations uniques ou modèles plus courants de bracelets ou colliers en pierres semi-précieuses. Avec Samuel, vous pourrez, soit vous « accaparer » un bijou, soit y « mettre votre patte ». En proposant ses pierres en vrac, Samuel offre la possibilité de personnaliser les bijoux au gré de votre imagination en mariant les différentes perles. Un moment agréable pour profiter des connaissances de Samuel pour en apprendre plus sur les pierres et avoir un bijou coloré et original, à votre image !

Vous découvrirez, sur son banc au marché d'Ars, des pierres semi-précieuses issues de mines raisonnées : de la cornaline, du jaspe rouge, de la citrine, du jade, du quartz rose, de la calcédoine bleue… toutes pierres dont les vibrations particulières sont réputées pour restaurer votre équilibre, vous soulager du stress et des tensions tout en vous faisant de belles parures.
Pour découvrir toutes les nouveautés, n'hésitez à suivre Accap-Art ou Méta-Patte sur facebook.

**Accap-art ou Méta-patte**
www.accap-art-meta-patte.fr
Marché d'Ars de Pâques à la Toussaint

# Des savoir-faire façonnés par le temps
# LA TRADITION

L'île de Ré est façonnée par l'Homme depuis quelques milliers d'années… Mais c'est à partir du Moyen-Âge que l'île voit sa population augmenter par l'exploitation des marais salants et la culture des terres. Autour de ces activités agricoles se sont également développées des activités de pêche au large et dans l'estran, mais aujourd'hui, il ne reste que très peu de pêcheurs en activité.

Ces métiers traditionnels font toujours partie de l'identité de l'île ; ils racontent l'histoire rétaise, ses traditions même si les méthodes de production actuelles ont grandement évolué : ses ostréiculteurs élèvent des huîtres fort appréciées qu'ils aiment faire découvrir dans les cabanes au bord des pistes cyclables, les marais salants ont retrouvé toute leur beauté et leur utilité grâce au travail des sauniers qui ont redynamisé le métier depuis une vingtaine d'années et qui organisent des visites. Les viticulteurs réunis en coopérative et quelques indépendants ont su au fil du temps faire monter en qualité les vins de l'île de Ré, à retrouver un peu partout dans l'île. Pour valoriser leurs productions en vente sur les marchés, les maraîchers de la coopérative ont profité de l'AOP de la pomme de terre de l'île de Ré…

**Le côté tendance de l'île est un excellent motivateur, preuve en est l'activité d'artisan-glacier devenue un incontournable ! Cette volonté d'excellence est dans l'ADN de l'île et donne envie de se dépasser… Qu'on soit boucher, charcutier, boulanger, fromager, poissonnier, l'envie est la même de participer au bien-vivre, au bien-manger, si chers à tous ceux qui apprécient la vie dans l'île de Ré !**

## Les Confitures du Clocher…

# Les Confitures du Clocher

## NATURELLEMENT SUBLIME

À l'origine de cette entreprise familiale : des fraises. Des fraises cultivées au milieu des années 70 par Claude Héraudeau qui se fait remarquer par le goût de ses fruits. En 1983, son épouse Françoise, à la suite de plusieurs saisons climatiquement difficiles, se lance dans la fabrication de confitures de fraise. Elle débute, petitement, dans sa cuisine. La qualité de ses confitures dont le goût rappelle celles de nos grands-mères, est telle que le succès ne tarde pas. Aujourd'hui, l'entreprise fabrique une soixantaine de produits : confitures, pâtes de fruits, sirops, infusions, accompagnements culinaires et les fruits proviennent majoritairement du Sud-Est de la France. Françoise a passé la main. Une transmission qui s'est opérée en douceur. Bertrand, le plus jeune fils de la fratrie, a rejoint l'entreprise en 2011 et il est à la tête de l'affaire depuis deux ans. Il a dû gagner sa légitimité. Après une mère qui raflait tous les prix des concours régionaux et nationaux, il ne lui suffisait pas d'avoir fait des études pour prendre la relève. Pâtissier de formation, il s'investit dans le laboratoire et consacre une grande partie de son temps à la recherche. À son professionnalisme s'ajoutent de l'audace et une volonté sans faille de créer des produits d'excellence. Résultat : des nouveautés à chaque saison et une cascade de médailles.

## DE NOUVELLES RÉCOMPENSES CHAQUE ANNÉE

Bertrand fait sa place et s'impose, au moins aussi bien que Françoise, sur le plan des récompenses et son entreprise est l'une des plus médaillées du département. Dès 2013, une médaille d'or lui est attribuée pour sa confiture 100% fruits abricot et une de bronze pour sa gelée de poire/thé vert/bleuet au Concours des saveurs régionales. L'année suivante, au même concours, il décroche une médaille d'or pour sa confiture de fraise/hibiscus et d'argent pour sa gelée de pétale de coquelicot. Le temps passe et les médailles s'accumulent. En 2015, Bertrand obtient le prix catégorie innovation au Concours des Trophées de l'artisanat et décroche le diplôme d'artisan gourmand de Charente-Maritime en 2017. Maître confiturier depuis 2018, il est primé pour sa confiture d'orange et pour sa framboise bio au Concours des saveurs Nouvelle Aquitaine en 2019. Toujours en 2019, le Concours général agricole lui décerne une médaille d'argent pour sa confiture cerise noire griotte.

## DES GAMMES DE PRODUITS DIVERSES ET VARIÉS

La spécialité de la maison réside dans les associations inhabituelles de saveurs, que pratiquait Françoise, et que continue d'inventer Bertrand. Un esprit créatif novateur règne sur les recettes qui associent, pour les confitures, une plante et un fruit comme la confiture

fraise/hibiscus ou l'étonnante tomate verte/orange/pain d'épices, un fruit et un caramel à la fleur de sel de l'île de Ré comme dans la pomme caramel à la fleur de sel, ou deux fruits telle la confiture cassis/groseille ou bien encore un fruit à un alcool dans la confiture au melon au pineau. Parallèlement à cette recherche permanente de saveurs originales, les Confitures du Clocher ont pour règle de n'ajouter ni produit chimique, ni conservateur à leur fabrication. C'est dans cette optique qu'a été créée la gamme 100% fruits ; les confitures sont cuisinées uniquement avec le sucre du fruit, il n'y a pas de sucres rajoutés, ce qui permet à toutes les personnes devant surveiller leur consommation de sucre de prendre du plaisir sans danger. La suite logique de cette démarche a été la création d'une gamme de confitures Bio. Cinq parfums sont actuellement disponibles : pomme caramel, fraise, abricot, framboise et orange.

Une confiture au miel a été élaborée depuis 2016 en partenariat avec Aldo François de l'Abeille de Ré qui se décline en quatre saveurs : abricot/thym/miel, rhubarbe/miel, poire/citron vert/gingembre/miel, pomme/caramel/miel.

Les Ré0Tea, délicieux mélange raffiné de thés et de fruits à la surprenante texture de gelée, séduira vos papilles. Thé vert, thé noir, Earl Grey provenant des quatre coins du monde, cette gamme, dont il suffit de verser une cuillerée dans un verre d'eau chaude, vous fera découvrir des sensations uniques. D'une conception similaire quant à la texture, les Herbiers proposent six parfums délicats : coquelicot, fenouil sauvage, citronnelle/réglisse/mélisse, menthe bergamote, roses/roses Trémières, thym/citron au miel. Excellents en infusion, ils se mélangent également avec du fromage blanc ou se tartinent sur du pain frais. Confits sucrés-salés, confitures épicées et/ou avec des plantes pour accompagner viandes ou fromages, confits de pineau, figue, tomate-salicorne ou d'oignon relèveront vos plats avec panache.



Il n'est pas étonnant que dans ce temple des saveurs, naquit un jour, dans le cerveau de Françoise passionnée de botanique, l'idée de créer un jardin sensoriel.

Installé sur un vaste espace jouxtant la boutique des Confitures du Clocher à Ars, le jardin regroupe les plantes par thème : amer, acide, sucré. Enfants et adultes y découvriront les formes et les parfums de ces plantes aux vertus médicinales ou culinaires qui font partie des petits bonheurs de la vie.
Les produits des Confitures du Clocher se trouvent partout dans l'île aussi bien dans les épiceries fines qu'en grandes surfaces. À la boutique d'Ars les exclusivités ainsi que les dernières nouveautés ainsi vous attendent et lorsque vous aurez quitté l'île vous pourrez toujours vous en procurer sur le site de vente en ligne !

**Les Confitures du Clocher**
1 chemin des Palissiats, 17590 Ars-en-Ré
05 46 29 41 35 - www.lesconfituresduclocher.com

ARTISANAT

# L'île de Ré, UNE FORMIDABLE VITRINE

Quelle plus belle vitrine que l'île de Ré qui attire des centaines de milliers de touristes pour faire découvrir de nouveaux produits... En plus d'avoir des richesses exceptionnelles, l'île est une terre accueillante pour tous ceux qui ont quelque chose de bon, de beau, de nouveau à proposer sur les marchés dans chacun des dix villages. Au milieu des produits locaux, cette diversité entretient le côté séduisant des marchés et attise la curiosité. On aime ces explosions de couleurs, cette variété qui attirent les regards... et la gourmandise : être dans l'île de Ré n'empêche pas de s'intéresser à d'autres spécialités, d'autres curiosités régionales...

Le côté naturel et authentique de l'île se prête bien aux artisanats venus d'ailleurs, parfois de très loin, voire même de l'étranger. Beaucoup cependant viennent de la région ! Pour ces producteurs, c'est l'occasion de profiter d'une très grande visibilité... d'autant que ceux qui déballent sur les marchés tournent sur les villages et se réapprovisionnent régulièrement pour satisfaire une clientèle assez facile à tenter, ce sont les vacances...

**Et puis, il y a une ambiance sur un marché qui n'est pas celle d'une boutique, tout y est plus simple, on joue la proximité, la facilité, on fait semblant d'ergoter, on demande un conseil... C'est un peu une scène de théâtre... et pour beaucoup de ces commerçants, il leur est inimaginable de ne pas venir faire les marchés en saison dans l'île de Ré !**

# Sédou

## DES PÂTISSERIES GOURMANDES ET GÉNÉREUSES

Pour Peggy, la gourmandise est une jolie qualité. C'est ainsi qu'elle a choisi de changer d'horizon professionnel et de faire de la pâtisserie son métier. Après deux années d'expériences, de formation, et l'obtention du CAP Pâtissier, elle créé sa propre activité avec Sédou. Très attachée à son village, c'est tout naturellement sur le marché du Mail à La Couarde qu'elle vous propose ses productions. Peggy réalise tout elle-même dans un laboratoire dédié. Elle attache une grande importance à la qualité des matières premières, aux produits issus de l'agriculture biologique et au respect des saisons. Ici pas de colorants artificiels ou de préparations toutes prêtes. Ses « Gâteaux de Voyage », qui nous accompagnent un peu partout y compris à la plage, sont issus d'une véritable pâtisserie artisanale. Vous découvrirez sur son étal des cakes, financiers, cookies, tartes aux fruits ainsi que des brioches gourmandes au chocolat ou au caramel et sa pâtisserie doudou : le baba au rhum. À goûter absolument !

**Sédou - Peggy Luton**
06 20 59 02 40 - www.sedou.fr
Marché du Mail - La Couarde de Pâques à décembre

PÂTISSERIE ARTISANALE Sédou ÎLE DE RÉ

# Rêve de Safran

## RÊVE DE SAFRAN, LA PASSION AU SERVICE DU GOÛT

Evelyne a toujours été passionnée par le safran, l'or rouge des épices. Elle a voulu donner à la culture de cette épice noble et d'exception une place dans le patrimoine local et régional. Le safran est cultivé entre terre et mer à Sainte-Marie-de-Ré selon une culture naturelle sans herbicide ni pesticide. Parmi une centaine de variétés de crocus, seul le Crocus Sativus renferme la précieuse épice. La floraison se déclenche en octobre avec la baisse des températures et l'arrivée des premières brumes automnales. La cueillette de la fleur, l'émondage du pistil avec ses trois filaments rouge intense puis le séchage se font manuellement le jour même, gage d'un safran de qualité. En cuisine, le safran s'utilise avec du poisson, des viandes blanches... En pâtisserie, c'est une explosion de parfums qui s'invite en bouche ! Un conseil d'utilisation : le safran doit être réhydraté par infusion afin d'exprimer toute la subtilité de sa saveur. Au moment de la récolte, Rêve de Safran organise des portes ouvertes, occasion magique de partager un moment exceptionnel et s'initier aux gestes experts !

© Lesley Williamson

**Rêve de Safran**
Rue des Belles (en face du n°40), 17740 Sainte-Marie-de-Ré
06 73 12 56 18 - evelyne.menage@wanadoo.fr

PRODUCTEUR

## L'Abeille de Ré...

# L'Abeille de Ré

## LE MIEL, MERVEILLEUX CADEAU DE LA NATURE

Au cœur du village artisanal de Loix, l'Abeille de Ré se révèle source de saveurs et de gourmandises, mais pas seulement. C'est également un lieu de découverte et de sensibilisation du public et des enfants aux dangers qui menacent les abeilles. Aldo François, ancien boulanger-pâtissier, fils de parents apiculteurs a attrapé le virus, il avait à peine seize ans, en travaillant pour se faire un peu d'argent chez un vieil apiculteur qui lui transmit son savoir. Aujourd'hui, c'est à lui de communiquer sa passion et ses connaissances à tous ceux qui l'approchent. Originaire de Saint-Jean-d'Angély, Aldo s'est installé dans l'île de Ré il y a onze ans. Il possède environ 300 ruches installées un peu partout sur l'île et de 650 à 700 sur le continent. Aidé d'une équipe dynamique et soutenu par Magalie Barbas responsable du show-room, Aldo s'occupe amoureusement de ses ruches qui produisent, selon les fleurs butinées, sept miels différents par la texture et la saveur.

## UNE PRODUCTION TOTALEMENT ARTISANALE

Vous découvrirez ainsi à la miellerie : le miel de printemps, crémeux et doux, le miel de forêt qui a du caractère, celui d'acacia très apprécié en cuisine, ou de tournesol, légèrement plus sucré, le miel toutes fleurs, parfumé et crémeux, celui de fleurs des bois, au goût prononcé et enfin, le miel de l'île de Ré, fruité, acidulé et riche en oligo-éléments.

Tout ce qui est issu de la ruche tel la propolis, un formidable antiseptique, la gelée royale et le pollen, se retrouvent dans une gamme de produits dérivés réalisés avec différents partenaires. Un savon au miel a été créé en partenariat avec Loix et Savons, leur voisin dans la zone artisanale, et une confiture au miel élaborée par les « Confitures du Clocher » d'Ars. Le vaste magasin-show-room de Loix invite les visiteurs à goûter. Les produits proposés sont nougat, bonbons, caramels beurre salé, pains d'épices, sablés, vinaigres, cidre, hydromel, bougies, savons à la propolis, cosmétiques… tous ayant le miel comme dénominateur commun.

Les récoltes ont lieu une fois et demie par an dans l'île et de deux à trois fois sur le continent ; elles sont ramenées à la miellerie et travaillées sur place.

La mise en pot et l'étiquetage se font également à l'adresse de Loix. Outre la miellerie, les produits de l'Abeille de Ré sont disponibles en grande distribution, dans les épiceries fines, les hôtels-restaurants locaux ainsi que dans le département. Pour se rapprocher de ses clients, l'Abeille de Ré s'installe, en période estivale, sur les marchés des Portes, d'Ars, de Rivedoux et de La Noue. Les vacances finies, il est toujours possible de s'approvisionner sur le site de vente en ligne.

## DES ANIMATIONS DIDACTIQUES

La démarche d'Aldo est double : il tient à ce qu'un aspect didactique accompagne la production. Pour ce faire, il a mis en place tout une série d'ateliers et d'animations en direction des adultes et des enfants, destinés à faire découvrir le monde des abeilles et leur rôle essentiel dans la préservation de la biodiversité car elles assurent près de 80% de la fécondation des plantes à fleur. Il estime qu'une meilleure connaissance du problème fera comprendre la nécessité de les protéger afin qu'elles cesse de disparaître.
Une grande salle d'accès libre s'intéresse à leur monde dans sa globalité et déroule leur vie à l'aide de panneaux informatifs et d'un petit film, détaille les différentes étapes de la fabrication du miel avec entre autres, une explication de la pollinisation compréhensible pour tous, et explique pourquoi les miels sont plus ou moins liquide et se transforme différemment.

Une ruche interactive à façade transparente livre ses secrets et montre l'abeille en activité dans sa maison.

Des animations sont organisées tout le long de l'année. Trois ateliers pour enfants, dont un pour les plus petits avec Marie-Ange Frey, conteuse géniale, rencontrent un franc succès. Chaque fête : Halloween, Noël, Pâques et les vacances scolaires sont l'occasion de proposer aux enfants de découvrir le monde des abeilles de manière ludique. D'avril à septembre, du lundi au vendredi, sous réserve de 8 participants minimum, des visites guidées ont lieu, toujours axées sur la découverte du monde des abeilles, d'assister à une extraction de miel et de goûter aux produits de la miellerie.



Une balade au rucher est programmée hebdomadairement.
Sa conception est née de la rencontre entre Aldo François et Marie Ange Frey.

L'idée étant de prendre soin des abeilles en racontant leur histoire. Après un accueil à la miellerie, les participants rejoignent le rucher à un peu plus d'un kilomètre en marchant le long d'un sentier côtier. Au rucher, les randonneurs prennent une petite collation, puis Marie-Ange continue les explications entamées en chemin sur la vie des abeilles et sur leur environnement. Des vareuses et voiles moustiquaires sont revêtus par les participants ainsi que des gants ; les ruches sont alors ouvertes. Un processus délicat nécessitant de l'attention et du calme, même s'il s'agit d'une race d'abeilles très douces d'origine Buckfast. On essaye de découvrir la reine de la ruche, éventuellement d'assister à des naissances. Lors du retour vers la miellerie, Marie-Ange raconte une petite histoire tout en faisant goûter les plantes du cru. À l'arrivé on procède alors à l'extratction du miel, puis il est temps de passer à la dégustation. Il est recommandé de réserver car, très prisées, ces animations attirent beaucoup de monde en saison estivale.

**L'Abeille de Ré**
Village artisanal - 17111 Loix - 05 46 31 06 63 - www.abeilledere.com
**Marché d'Ars** tous les jours de Pâques à la Toussaint
**Marchés de La Noue, Rivedoux-Plage et Les Portes** périodes de vacances scolaires

# Des savoir-faire qui ont trouvé de quoi **S'ÉPANOUIR DANS L'ILE DE RÉ**

Un territoire vit aussi de ses interactions, de ses échanges avec l'extérieur, c'est ce qui le fait grandir, évoluer… Il en est de même pour les métiers dans l'île de Ré dont la diversité n'a cessé de croitre ces dernières années, en miroir de l'attractivité touristique de l'île… Ces activités qui se sont ajoutées ou diversifiées, apportent une touche d'originalité, élargissent le choix proposé aux visiteurs, enrichissent les savoir-faire rétais ! Ces entrepreneurs ont eu l'audace de donner vie à leur envie, leur passion, leur idée… avec à la clé de très jolies surprises et un bon accueil des clients. Mais aucune de ces activités n'a cédé à la facilité : il en faut du savoir-faire pour brasser la bière, torréfier le café, fabriquer des savons, produire de l'huile d'olive ou du safran qui paradoxalement était largement cultivé dans la région entre le XIV[e] et le XVIII[e] siècle, puis malheureusement oublié… Ou encore confectionner des tartes salées et sucrées qui réveillent la convoitise tant elles sont gourmandes, ou préparer de savoureuses confitures artisanales. De la même façon, produire du miel demande du temps et des conditions environnementales particulières, les mielleries de l'île en savent quelque chose ; et travailler le chocolat ne s'improvise pas surtout quand on a acquis une renommée qui s'étend bien au-delà des limites rétaises !

**Cet artisanat local s'est développé à partir des richesses naturelles de l'île, et ne cesse d'évoluer, c'est ainsi que récemment sont apparus un pastis et d'autres spiritueux…**

## Loix & Savons…

# Loix & Savons

## LE VÉRITABLE SAVON RÉTAIS AU LAIT D'ÂNESSE

Entreprise familiale, l'activité de Loix & Savons se répartit autour de deux grands domaines : la fabrication de savons dans la zone artisanale de Loix, au cœur de l'île de Ré, et le développement d'une gamme cosmétique Bio. Les savons sont élaborés à base de lait d'ânesse élevées dans l'île par Régis Léau : un produit unique, totalement artisanal et entièrement rétais. Reprise par Jean-Pierre Paullet, son épouse Marie-Paule et leur fille Marie-Julie De Backer en 2014, la savonnerie artisanale, tout en perpétuant la volonté de ses prédécesseurs de travailler avec des produits du terroir a développé trois entités : Loix & Savons, L & S Institut et Cosmeto'Ré. Marie-Paule, ingénieur chimiste et parfumeur joue un rôle fondamental dans le développement de la société à travers ces trois marques pour lesquelles elle est garante non seulement de la qualité et de la sécurité, mais aussi de la créativité. Elle innove sans cesse et propose chaque année de nouvelles réalisations et de nouvelles fragrances raffinées pour tous les produits, depuis la ravissante gamme de pétales de savons utilisés en tant que savon et parfum d'ambiance jusqu'aux savons, plus traditionnels dans leur conception.

De nombreux partenariats locaux ont été mis en place qui sont à l'origine de nouvelles créations.

Ainsi, les savons à l'huile d'olive du Moulin du Puits Salé, ceux au miel Bio d'Aude Chupin, au propolys et noyau de prune avec un pouvoir exfoliant de l'Abeille de Ré, au marc de café de Windara, torréfacteur loidais, à la salicorne de Cédric Fortunier ou aux algues wakamé, fucus et laitue de mer d'Algorithme. Les savons à la violette, au citrus bergamote ou à la fleur d'orchidée sont toujours présents ainsi que les classiques savon de rasage enrichi au beurre de karité et huile d'amande et savon des lavandières à la saponaire, sans oublier le savon liquide, hyperdoux pour les mains et le corps. Le savon au muguet est la nouveauté de cette année. Quant aux sels de bains, ils sont élaborés à partir de sel de l'île de Ré fourni par la Coopérative des sauniers. Les idées foisonnent chez Loix & Savons et sont suivies d'effet !

## LA GAMME COSMÉTO'RÉ

Marie-Paule Paullet s'est investie dans la création d'une ligne de soins cosmétiques totalement Bio, au lait d'ânesse frais, qui n'est donc pas dénaturé, de Régis Léau également certifié Bio : Cosméto'Ré. Ces cosmétiques contiennent de riches agents actifs qui en font une gamme remarquablement efficace proposant actuellement, en vedette, une crème de nuit, véritable booster cellulaire grâce à l'association du lait d'ânesse et de la gemmothérapie (pratique utilisant des tissus embryonnaires végétaux en croissance). Cette crème de nuit, excellent soin régénérant, peut également être appliquée en masque. Une crème de jour à l'hydrolat de rose, protégeant et nourrissant remarquablement la peau est le complément idéal de la crème de nuit.

Sont aussi disponibles : un baume de nuit et un baume fondant pour le corps, extraordinairement hydratant à base de lait frais, de lait d'amande et de beurre de karité et une crème de douche. Cette année, plusieurs nouveautés verront le jour : le shampoing sec, le dentifrice solide, un voile lacté pour le bain, un lait démaquillant et un gommage visage, tous au lait d'ânesse Bio.

Exploitant le terroir rétais, le développement de la société se fait à travers l'augmentation du nombre de produits proposés ainsi que de l'agrandissement de ses locaux.

La maison mère siégeant dans la zone artisanale de Loix, a été complètement restructurée pour offrir à la clientèle un vaste show room lumineux permettant d'exposer tous les produits de Loix & Savon, y compris une gamme bien-être avec des huiles essentielles, des eaux florales et des produits solaires Bio. On y trouve également de véritables savons d'Alep et des coffrets ou paniers et de charmants cadeaux à des prix très abordables (de 6,50€ à 7€). Une nouvelle boutique saisonnière de 100m² a été ouverte au Phare des Baleines l'an passé où l'on retrouve absolument tous les produits de Loix & Savons comme dans la boutique de Saint-Martin ouverte à l'année et abritant l'institut.

## UN INSTITUT DE BEAUTÉ À SAINT-MARTIN : L & S INSTITUT

À Saint-Martin, au 4 de la rue de Citeaux, vous découvrirez en rez-de-chaussée une boutique résolument tournée vers le bien-être. Sandy, esthéticienne chevronnée, a la haute main sur l'institut qui se trouve au premier étage et dispose de deux cabines spacieuses et lumineuses pour effectuer les soins. L'institut accueille femmes et hommes pour des soins du visage et du corps. Sandy pratique ceux du visage en utilisant les produits de la gamme Cosméto'Ré, qui conviennent à tous types de peaux, et ceux du corps avec la marque Florame aux huiles essentielles dont la teneur en actif est optimale (labellisée cosmebio et certifiée écocert). L'épilation au fil, qui nous vient d'Inde, d'Iran et de Turquie est une spécialité de l'institut. Cette épilation ultra précise est idéale pour les petites surfaces. Beauté des mains et des pieds, manucure, pose de vernis semi-permanent, modelage relaxant, gommage du corps au sel marin, extension de cils viennent compléter les prestations de cet institut.

Les différentes boutiques installées désormais du nord au sud de l'île permettent de se procurer à tout moment l'offre originale de Loix & Savons que vous pouvez également commander sur le site : www.savonneriedere.fr et vous faire livrer à domicile.

**Loix & Savons**
Village Artisanal
26 Chemin du Corps de Garde, 17111 Loix
05 46 67 74 65 - www.savonneriedere.fr

**Boutique et institut L & S**
4 rue de Cîteaux, 17410 Saint-Martin-de-Ré
05 46 09 21 41

**Loix & Savons**
Phare des Baleines
17590 Saint-Clément-des-Baleines

## Chaque village,
# UN MARCHÉ, UNE AMBIANCE, UN STYLE

Ils sont prétexte à bouger, croiser des copains, discuter avec le petit producteur du coin, faire plaisir aux enfants… Le marché cultive la convivialité et le savoir-vivre, entre balade du matin et courses pour le repas, c'est toujours un bon moment !

## Saint-Clément

Sur la plage du village, adossé à l'église, le marché est un rendez-vous quotidien qu'apprécient autant les habitants que les touristes. Couleurs et parfums réveillent les papilles ! On est loin des grands marchés mais on y retrouve l'authenticité et on prend le temps de vivre. C'est ça le luxe !

## Les Portes

Véritable cœur névralgique du village, la Place de la Liberté accueille chaque jour de la saison estivale un marché alimentaire et artisanal. Point de convergence vers lequel Portingalais et vacanciers se retrouvent dans une ambiance décontractée et joyeuse, entre saveurs locales et découvertes d'ailleurs.

## Loix

Ce petit village s'est forgé une vraie identité qui se ressent dans son marché, tranquille, intimiste, plein de couleurs et de bons produits. Les Loidais aiment s'y retrouver, partager un moment, échanger avec les commerçants jamais avares de conseils pour sublimer un poisson, une cuisine de légumes…

## Ars

Juste à côté du port, le marché d'Ars est une institution… Sous la halle les producteurs ont leur clientèle fidèle, à l'extérieur les bancs organisés en allées font le spectacle : vêtements, chaussures, paniers, pulls, objets de décoration, bijoux, chapeaux, jeux en bois, etc. C'est un plaisir pour les yeux… sans oublier le manège de Donin, à ne manquer sous aucun prétexte !

**Pomme de terre La Rebelle…**

# La Rebelle

## UNE BELLE INDÉPENDANTE : LA REBELLE !

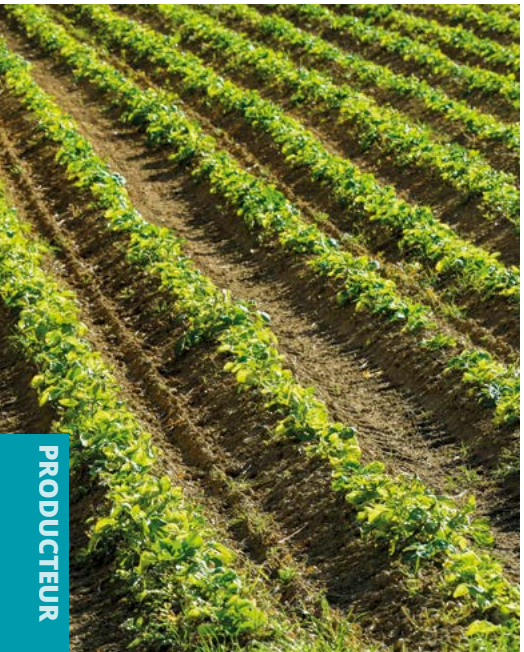
Forte personnalité bien connue du monde agricole, Éric Delimbeuf est à la tête d'Ile de Ré Primeur, à laquelle il dédie tout son temps et tous ses talents. Cette structure située à Ars-en-Ré est en plein cœur de la zone de la production de la Rebelle, une pomme de terre primeur hors AOP de l'île de Ré. La pomme de terre dans l'île de Ré a été pendant longtemps une culture d'autoconsommation et n'a pris son essor qu'après la Deuxième Guerre mondiale. De nos jours c'est l'un des principales cultures maraîchères. Créée en 2011 par Éric Delimbeuf, La Rebelle, marque indépendante, est un produit haut de gamme.

Elle fait l'objet des soins d'environ dix producteurs essentiellement regroupés dans la zone d'environ 35ha s'étendant des Portes à La Flotte.

Bénéficiant d'un terroir magnifique grâce au microclimat local, cultivées dans les sols sablonneux et calcaires du nord-est de l'île, cette primeur possède un goût doux et sucré qui évolue en fonction de la composition des sols dans lesquels elle pousse. Elle fait son apparition au début du printemps et on la récolte jusqu'à la fin de l'été. Ramassée prématurément, elle possède une peau de couleur claire qu'il est inutile d'éplucher tant elle est fine. Il suffit de la passer sous l'eau en la brossant pour éliminer les déchets avant de la préparer. Délicieuse en salade, sautée, rissolée ou cuite à la vapeur pour conserver ses nutriments, elle accompagne les recettes estivales avec bonheur. Sa chair délicate et fondante a obtenu une étoile aux Gourmets de France en juillet 2019. Ce label est un signe fort de qualité destiné à avertir les consommateurs. Qualifiée de « jolie et sympathique » par Jean-Baptiste Lemoine, Éric Fabre et Michel Sarran, membres du jury, sa pulpe mœlleuse et sa couleur beige jaune ont emporté leurs adhésions. Son goût et sa tenue séduisent les grands Chefs on la retrouve sur les tables gastronomiques de la région et parisiennes.

## LES EXTRAORDINAIRES CAPACITÉS D'UNE TRIEUSE OPTIQUE

Chacun des producteurs la cultive de façon traditionnelle, avec bon sens, beaucoup de travail, le moins possible de pesticides et dans le respect de la nature. Ils font un bon produit valorisé par des techniques modernes comme c'est le cas avec la trieuse mise en place par Île de Ré Primeur en 2015. Cette trieuse optique par air de la marque suisse Visar est actuellement la seule en France. L'utilisation de l'air offre l'avantage d'éviter tout choc sur les pommes de terre. L'investissement, énorme puisqu'il représente un montant de 250 000 €, garantit un calibrage absolument sans défaut, un résultat auquel l'humain serait incapable de parvenir. Sélectionnés selon des critères d'aspect, les tubercules sont classés en trois



catégories : l'extra ne présentant aucun défaut et la catégorie 1 à l'aspect traditionnel qui sont commercialisées sous la marque La Rebelle et la catégorie 2, difforme, mais consommable, est vendue sous la marque La Petite Rigolote.

La sélectivité de la trieuse permet de privilégier la qualité à la quantité.

Le deuxième choix reste néanmoins un produit de qualité car si la trieuse les classe en seconde catégorie pour des raisons visuelles, ces pommes de terre n'en conservent pas moins leurs qualités organoleptiques. Tous les calibres sont disponibles y compris celui de la grenaille, marque déposée sous le nom de « mitraille », qui fait l'objet d'une très forte demande dans l'île et la société La Rebelle est en mesure d'en fournir d'un calibre 17 à 28 millimètres.

Les pommes de terre sont conditionnées dans différents emballages selon les catégories et vous n'aurez aucun mal à repérer les élégantes caissettes blanches de La Rebelle dans les différents points de vente. Île de Ré Primeur travaille avec des grossistes pour la vente en gros à partir de 300kg ou en semi-gros à partir de 50kg. À l'échelon local, elle fournit cependant les établissements E. Leclerc de Lagord et du Boulevard Sautel à La Rochelle, ainsi qu'Intermarché à La Flotte.

## CONSACRER DU TEMPS ET DE L'ARGENT À LA RECHERCHE

Éric Delimbeuf, entretient un contact permanent avec ses producteurs ainsi qu'avec les professionnels de la distributions et participe à des manifestations destinées à faire connaître La Rebelle du grand public. S'il se préoccupe beaucoup de la commercialisation, il conçoit son rôle de manière globale. Il souhaite proposer à sa clientèle de nouvelles variétés et incite la société La Rebelle à faire de la recherche et des essais sur des pommes de terre pouvant convenir au terroir. C'est un travail ingrat qui demande beaucoup de temps, d'énergie et de nombreux essais avant d'entrevoir la possibilité d'un résultat satisfaisant. Son équipe trouve assez facilement de bons rendements, mais la qualité gustative n'est pas forcément au rendez-vous. Or la priorité est de découvrir une bonne et belle pomme de terre qui puisse régaler les consommateurs et à laquelle on pense pour une tartiflette par exemple. Ainsi sur les 46 variétés testées en 2018, seules deux ont été conservées.

Éric Delimbeuf a su s'imposer et asseoir la réputation de son entreprise en moins de dix ans. Le respect de la parole donnée, le souci d'un service rapide et efficace à ses clients ont fait sa notoriété. Son humanisme a fait le reste.

Le seul conseil qu'il vous donnera à propos de la dégustation de sa pomme de terre est simple à suivre : si vous voulez qu'elle conserve toutes ses saveurs ne la faites pas cuire dans l'eau !

**Ile de Ré Primeur - Sarl La Rebelle**
Administration
5 Chemin des gâtines, 17590 Ars-en-Ré
edelimbeuf@gmail.com

# La Fille du Pêcheur

## HÉRITIÈRE D'UNE LIGNÉE DE PÊCHEURS

Forte personnalité, pleine d'humour et de gouaille, Françoise, est derrière son banc de poissons et crustacés par tous les temps, qu'il fasse beau ou qu'il vente. Entendez par-là qu'elle fait partie des rares commerçants à être sur le marché à longueur d'année. Issue d'une famille de pêcheurs qui a toujours vécu à Ars, son père représentait la 7e génération, elle travaille en association avec Charles, son époux, qui a repris le flambeau familial. Dernier pêcheur de crustacés de l'île, il est en mer à bord de son bateau le « Jason IV », pendant qu'elle et son équipe sont présentes le matin aux marchés d'Ars-en-Ré, de Saint-Clément-des-Baleines, et, en saison, de La Couarde. Dotée d'une forte conscience écologique et citoyenne, Françoise privilégie le poisson de pêche durable et bannit dans la mesure du possible les poissons pêchés avec des méthodes destructrices comme le chalut anéantissant les fonds maritimes.

## UNE VÉRITABLE POISSONNERIE ARTISANALE

Tous les acteurs de la pêche ont leur rôle à jouer pour lutter contre la surpêche et promouvoir la pêche durable et Françoise joue totalement le sien. On retrouve sur son étal majoritairement la pêche artisanale de son mari, qui prospecte au nord de l'île, ainsi que du poisson en provenance des criées de La Rochelle, de la Cotinière et de Royan pour le maigre. Elle ne propose que du poisson frais, exception faite de la seiche en été que de toute manière elle recommande de faire séjourner une nuit au congélateur avant de la cuisiner pour la rendre plus tendre. Tout le poisson est préparé sur place : étêté, fileté, écaillé… il n'y a plus qu'à le faire cuire en rentrant chez soi et cerise sur le gâteau, Françoise vous confiera une recette pour l'accommoder. Elle propose également des plats « traiteur » à base de poisson.

Dans la continuité de sa logique écologique, le poisson proposé est sauvage, les deux seuls produits d'élevage sur son étal étant le saumon et les crevettes roses.

La saisonnalité est respectée : pas de sardines à Noël et des poissons bleus uniquement en été ! Hors saison, La Fille du Pêcheur est sur le marché d'Ars-en-Ré le mardi et le vendredi plus le samedi en octobre, et sur celui de Saint-Clément-des-Baleines le jeudi et le samedi, et tous les jours pendant les vacances scolaires. Le soir, de Pâques à septembre, un magasin situé dans la zone artisanale d'Ars vient compléter le dispositif.

**La Fille du Pêcheur**

**Poissonnerie** de Pâques à septembre
1 bis, rue de la Barrière, 17590 Ars-en-Ré
06 72 92 06 94

**Marchés d'Ars et Saint-Clément** à l'année
**La Couarde** en juillet et août

# VOS SOUVENIRS...

« *Les plus* ***beaux souvenirs*** *sont ceux que l'on* ***s'invente.*** »

Maxime Le Forestier



# ...VOS RESSENTIS

« *Ce que* ***je ferai****, ce sera l'****impression*** *de ce* ***que j'aurai ressenti.*** »

Claude Monet

# LES MARCHÉS...

## RIVEDOUX


**Maison Lejeune**
Boucher / Charcutier / Traiteur 44-45

**Steph La Boulangerie**
Boulanger 42-43

**Ma Petite Fromagerie** Fromager 47

**Christian et Ghilaine** Primeur 48-49

**L'Abeille de Ré** Apiculteur 89-93


## SAINTE-MARIE ET LA NOUE


**L'Abeille de Ré** Apiculteur 89-93


## LA FLOTTE


**Coffee 'N Co** Torréfacteur 12-13

**Ile de Ré Primeurs** Primeur 18-19

**La Poissonnerie de La Flotte**
Poissonnier 23-27

**La Cabane Océane**
Ostréiculteur 28-29

**Les Babas Gourmands** Pâtissier 31

**La Case Bleue** Fromager 33-37

**Grains de Soleil** Fleur de sel, mélanges, olives et tapenades 38-39

**Au Bon Saucisson** Salaisons, olives, tapenades, vins et spiritueux 69-73

**Les Jardins d'Antioche**
Primeur 74-75


## LE BOIS-PLAGE


**Ile de Ré Primeurs** Primeur 18-19

**La Case Bleue** Fromager 33-37

**Au Bon Saucisson** Salaisons, olives, tapenades, vins et spiritueux 69-73

**Les Jardins d'Antioche**
Primeur 74-75

**Paradis en Ré & Les Petits Ânes**
Souvenirs en tous genres 76-77


## SAINT-MARTIN


**La Case Bleue** Fromager 33-37

**Les Jardins d'Antioche**
Primeur 74-75


## LA COUARDE


**Ile de Ré Primeurs** Primeur 18-19

**Huîtres Le Corre** Ostréiculteur 20-21

**La Case Bleue** Fromager 33-37

**Sédou** Pâtissier 87

**La Fille du Pêcheur**
Poissonnier 106-107


## LOIX


**La Case Bleue** Fromager 33-37

**Les Jardins d'Antioche**
Primeur 74-75

# ...DE L'ÎLE DE RÉ

## ARS


**Ile de Ré Primeurs** Primeur 18-19

**La Case Bleue** Fromager 33-37

**Au Bon Saucisson** Salaisons, olives, tapenades, vins et spiritueux 69-73

**Les Jardins d'Antioche**
Primeur 74-75

**Accap-art ou Méta-patte**
Bijoux et pierres semi-précieuses 79

**L'Abeille de Ré** Apiculteur 89-93

**La Fille du Pêcheur**
Poissonnier 106-107


## SAINT-CLÉMENT


**Ile de Ré Primeurs** Primeur 18-19

**La Case Bleue** Fromager 33-37

**La Fille du Pêcheur**
Poissonnier 106-107

## LES PORTES


**Ile de Ré Primeurs** Primeur 18-19

**La Case Bleue** Fromager 33-37

**Au Bon Saucisson** Salaisons, olives, tapenades, vins et spiritueux 69-73

**L'Abeille de Ré** Apiculteur 89-93

# ARTISANS ET PRODUCTEURS


**Les Petites Réthaises** Brasseur
191 rue des Varennes, Z.A le Fond du Marrais, Rivedoux-Plage 11

**Le Coureauleur** Poissonnier / Pêcheur / Ostréiculteur
11 avenue Albert Sarraut, Rivedoux-Plage 40-41

**Stéph la Boulangerie** Boulanger
126 avenue Gustave Perreau, Rivedoux-Plage 42-43

**Maison Lejeune** Boucher / Charcutier / Traiteur
91 avenue de la Plage, Rivedoux-Plage 44-45

**Les Bières de Ré** Brasseur / Distillerie
Route départementale 201, Parking station Total, Sainte-Marie-de-Ré 17-18

**Rêve de Safran** Productrice de Safran
Rue des Belles (en face du n°40), Sainte-Marie-de-Ré 88

**La Tartentière** Patissier Sucré-salée 2 rue des Culquoiles, La Flotte 2e de couverture

**La Martinière à La Flotte** Glacier Quai de Sénac, La Flotte 5-9

**La Chocolatière** Chocolatier 1 rue du Marché, La Flotte 14-15

**Exploitation d'huîtres Famille Le Corre** Ostréiculteur
3 route du Praud, La Flotte. Boutique, 21 quai de Sénac, La Flotte 20-21

**La Poissonnerie de La Flotte** Poissonnier 13 rue du Marché, La Flotte 23-27

**La Cabane Océane** Ostréiculteur 2 route du Praud, La Flotte 28-29

**Les Babas Gourmands** Pâtissier marché de La Flotte 31

**Christian et Ghilaine** Maraîcher route du Morinand, Le Bois-Plage-en-Ré 48-49

**Coopérative Uniré** Producteurs pomme de terre AOP
Route de Sainte-Marie, Le Bois-Plage-en-Ré 52-53

**Coopérative des Vignerons Uniré** Vignerons
Route de Sainte-Marie, Le Bois-Plage-en-Ré 59-60

**La Martinière, L'Atelier de St-Martin** Glacier
2 rue de Sully, Saint-Martin-de-Ré 5-9

**La Martinière, Le Glacier, St-Martin** Glacier
Quai de la Poithevinière, Saint-Martin-de-Ré 5-9

**Coffee 'N Co** Torréfacteur
Centre Leclerc, route de La Flotte, Saint-Martin-de-Ré 12-13

**Boutique et institut L & S** Savonnier 4 rue de Cîteaux, Saint-Martin-de-Ré 95-99

**Sédou** Pâtissier marché de La Couarde 87

**L'Abeille de Ré** Apiculteur Village artisanal, Loix 89-93

**Loix & Savons** Savonnier Village artisanal, 26 Chemin du Corps de Garde, Loix 95-99

**La Coopérative des Sauniers de l'île de Ré** Sauniers
7 route de la Prée, Ars-en-Ré 61-65

**Le 1 Bis & Le Sel d'Ernest** Saunier Indépendant
1 bis rue du Havre, Ars-en-Ré 67

**Les Confitures du Clocher**
Confiturier 1 chemin des Palissiats, Ars-en-Ré 81-85

**Ile de Ré Primeur, La Rebelle**
Producteurs pomme de terre 5 chemin des gâtines, Ars-en-Ré 3e de couverture, 101-105

**La Fille du Pêcheur** Poissonnier / Pêcheur
1 bis, rue de la Barrière, Ars-en-Ré 106-107

**La Martinière au Phare des Baleines** Glacier
9 allée du Phare, Saint-Clément-des-Baleines 5-9

**Loix & Savons** Savonnier Phare des Baleines, Saint-Clément-des-Baleines 95-99


## 4E DE COUVERTURE

**Loix & Savons**
Village Artisanal, 26 chemin du Corps de Garde, Loix
Phare des Baleines, Saint-Clément-des-Baleines

**Boutique et institut L & S** 4 rue de Cîteaux, Saint-Martin-de-Ré

# Sur mon île

## Retrouvez vos 5 guides gratuits de l'île de Ré

L'année prochaine...

... la Famille s'agrandit !

## Remerciements

**Sur mon île est né et c'est grâce à vous que ce guide a vu le jour !**

Je remercie de tout cœur les professionnels qui ont cru en ce projet, m'ont aidé à le porter et à le concrétiser. Un grand merci également à l'équipe qui m'a entouré pour mener à bien la réalisation de ce support innovant. Un grand merci à vous tous et sachez que Sur mon île appartient à chacun d'entre vous.

*Pierre Moricet*

La Rebelle
Pomme de terre primeur
la Charente Maritime
Établissement
Ile de Ré Primeur
5 Chemin des gâtines
17590 Ars-en-Ré
www.pommedeterre-larebelle.fr

LOIX & SAVONS
Fabricant Savonnier
ÎLE DE RÉ

**En boutique à l'année** ou sur
WWW.SAVONNERIEDERE.FR

**3 POINTS DE VENTE EXCLUSIFS SUR L'ÎLE DE RÉ**

**BOUTIQUE ET INSTITUT L & S**
4 rue de Cîteaux, 17410 St-Martin-de-Ré
05 46 09 21 41

**LOIX & SAVONS**
Village Artisanal
26 Chemin du Corps de Garde, 17111 Loix
05 46 67 74 65

**LOIX & SAVONS**
Phare des Baleines, 17590 St-Clément-des-Baleines