

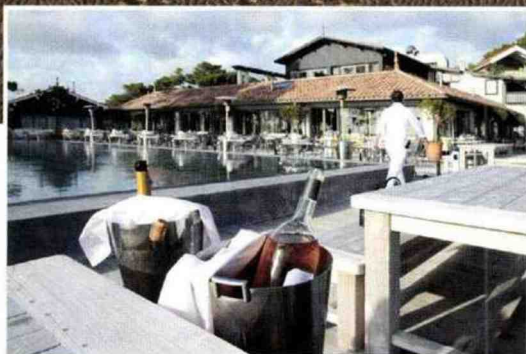
TESTÉ pour vous

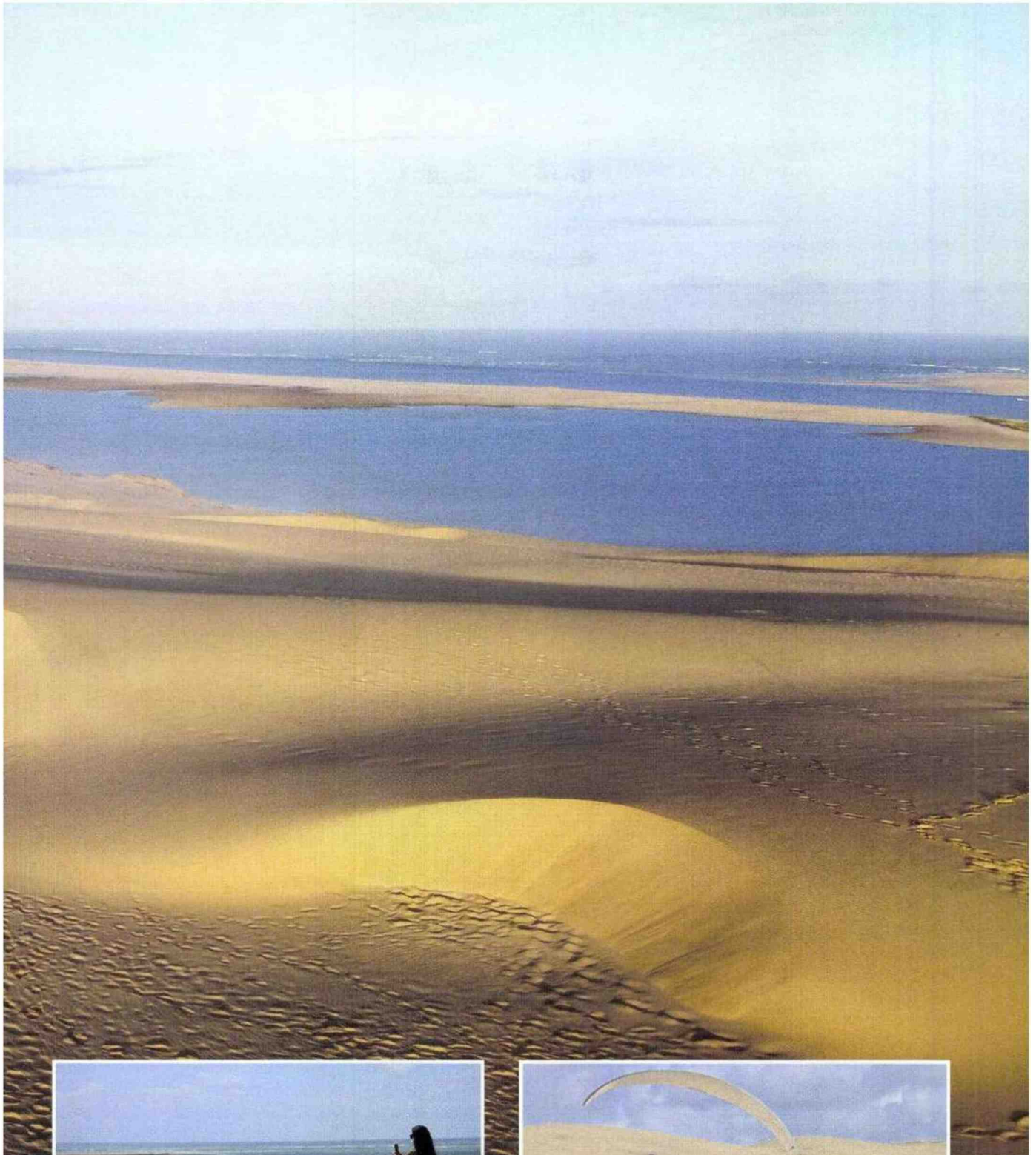
LA CO(O)RNICHE

Le Magicien d'Ô

Pour fêter ses dix ans, la *Co(o)niche* a profité du confinement pour refaire son restaurant, le *Ô*, dont la vue sur le *Bassin d'Arcachon* et la dune du *Pilat* est extraordinaire. *Philippe Starck*, qui a porté le lieu sur les fonts baptismaux, a accepté de le repenser pour en faire un endroit chaleureux et convivial, même (et surtout) hors-saison.

Texte & Photos : Antoine Lorgnier







Je ne connaissais pas le Ô avant. Et je ne le regrette pas, malgré les avis dithyrambiques qui, déjà à l'époque, fusai. On m'avait parlé d'un endroit à la vue incroyable, donnant sur la piscine, le Bassin et le ciel. Épuré, blanc, tout de bois vêtu, style cabane de pêcheur, un peu améliorée quand même, le restaurant semblait ne vivre que par cette vue sublime. Et sa cuisine, naturellement, mais j'en parlerai plus loin. Désormais, en entrant, c'est le restaurant qui vous ravira l'œil. Philippe Starck y a osé des céramiques d'un jaune soutenu qu'illuminent des miroirs sans tain. Le pari était risqué, Philippe Starck l'avoue lui-même, mais le résultat est là. C'est comme si le soleil était dans la pièce. Le bois est redevenu brut (cèdre rouge pour être précis), et poétique avec des petits bouts de phrases qui interrogent le regard et font sourire. À vous de reconstituer, par bribes, « La Fabuleuse Vie Secrète des Huitres » sortie de l'imagination de l'artiste Sergio Mora et éparpillée sur les poutres. Au plafond, Ara Starck, la fille de Philippe, a créé une fresque relatant un univers marin fantasmagorique. Partout livres et cadres s'amoncellent. Au fond du restaurant ont été accrochées deux photos de montagne en hiver, histoire de créer un autre décalage, titiller l'œil et susciter l'interrogation. Autour des grandes tables en bois, brut lui aussi, est disposée une bonne dizaine de modèles de fauteuils, chaises et tabourets différents. Ce

côté dépareillé ajoute à l'ambiance maison de vacances meublée de tranches de vie successives. Au plafond, les lustres se font plus chics, signés Andromeda ou Keir Townsend. La cabane de pêcheur a pris du grade.

Philippe Starck : « Je suis intemporel, je travaille sur la longévité »
Fidèle à lui-même, un rien cabotin, Philippe Starck commence par dire qu'il n'a rien à dire. Mais personne n'est dupe. Sa tête fourmille de projets. Son retour à la Co(o)rniche, dix ans après son ouverture, a surpris ceux qui le connaissent. Philippe Starck n'aime pas changer ce qu'il a déjà fait. « C'est très difficile pour moi car je dois me renier, nier ce que j'ai déjà fait » explique-t-il en préambule. « Mais ici, à la Co(o)rniche, c'est différent. Il y a dix ans, William et Sophie Téchoueyres se sont lancés avec peu de moyens, donc je peux dire que oui, le projet n'était pas totalement abouti ». Le résultat est spectaculaire. « L'idée a été de repenser le lieu pour le rendre accessible et chaleureux toute l'année, même si le Bassin d'Arcachon est une destination estivale » raconte le designer. « On devrait pouvoir aller toute l'année dans les endroits que l'on aime. C'est dans l'air du temps. Le Covid a précipité le télétravail, alors pourquoi ne pas venir ici travailler dans la journée face à la mer. Je veux créer des lieux faits pour que les gens se sentent bien et se rencontrent, des lieux qui créent de la sympathie. J'ai travaillé » ➤

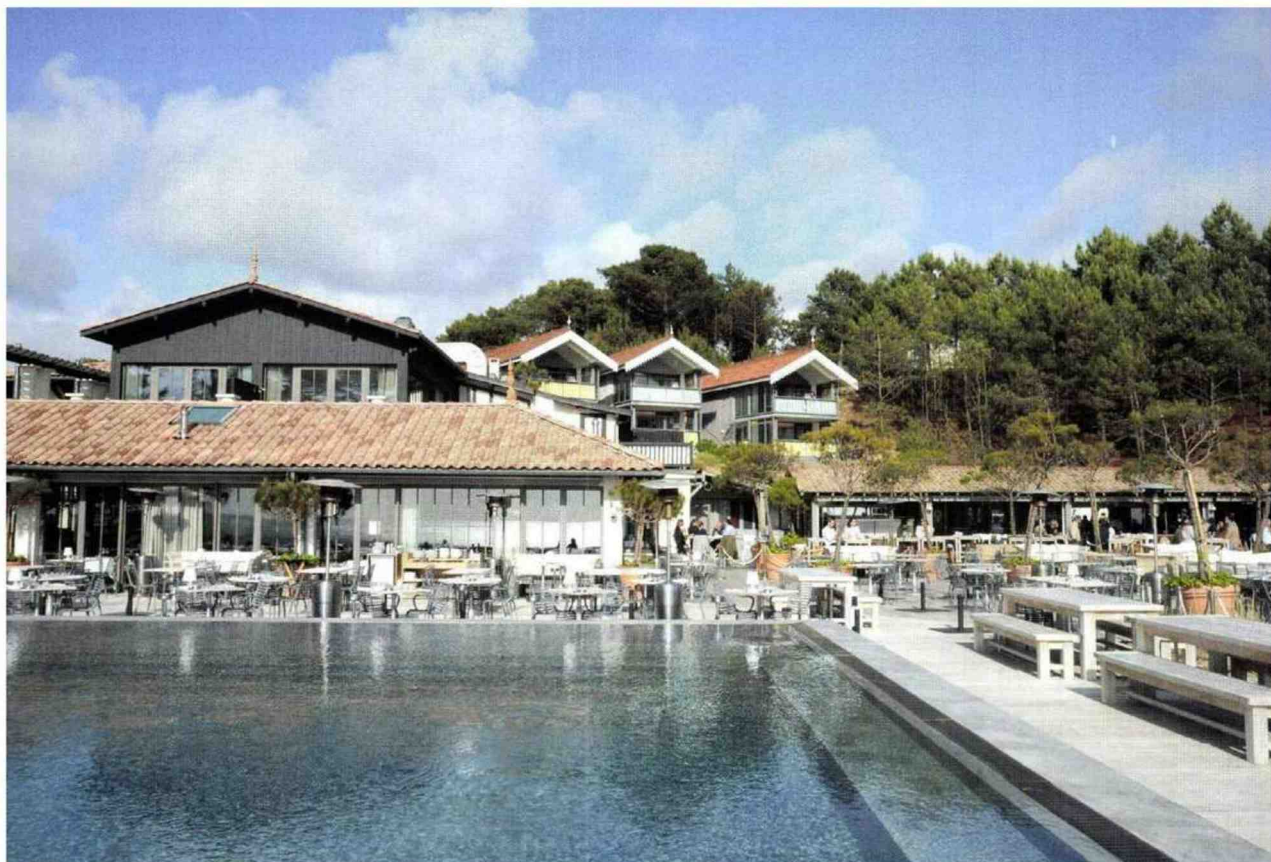


Philippe Starck, entouré de William, Sophie et Thomas Téchoueyres



Le chef Christophe Beaupuy





toute ma vie, je n'arrête pas et peux dire que je n'ai, moi-même, pas de vie. Alors j' imagine et crée la vie des autres ! » Nul doute que, à la Co(o)rniche, le pari est réussi.

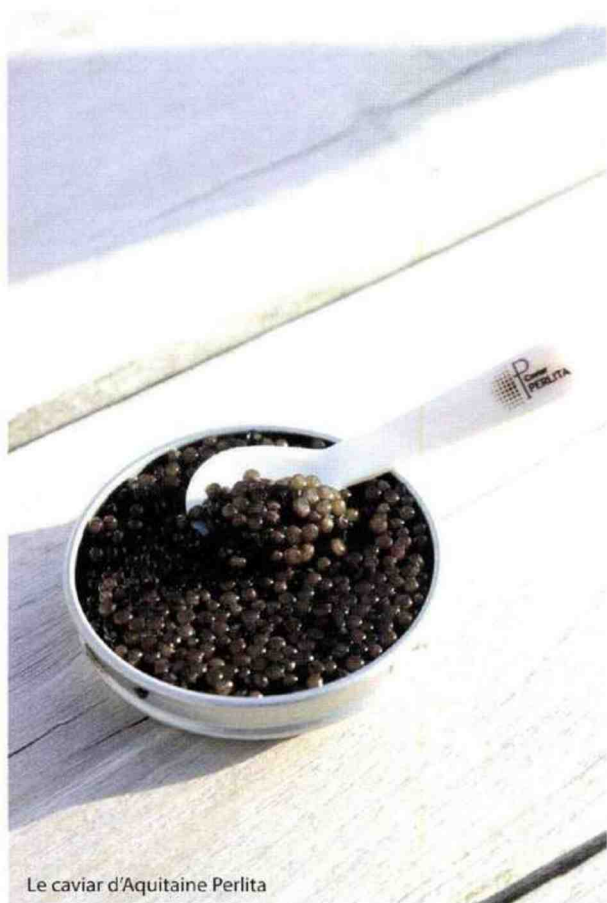
Le chef Christophe Beaupuy, un enfant du pays

Cet écrin revisité est l'antre de Christophe Beaupuy et du chef pâtissier Antony Prunet. Si la carte du midi joue sur les snacks, tapas et assiettes de fruits de mer qui se dégustent en extérieur sur l'exquise terrasse à fleur de dune du Pilat, celle du soir rappelle que la Gironde est une terre de cognac avec moult producteurs locaux fiers de leurs produits savoureux. La cuisine, ouverte sur le restaurant, participe à l'esprit convivial du Ô, ne cesse de raconter de nouvelles histoires au fil des humeurs du chef. Ce soir, Christophe Beaupuy nous conte celle du caviar d'Aquitaine en le mettant à l'honneur avec des plats inventifs et généreux. Son carpaccio de poisson et caviar est un vrai régal de fraîcheur, de moelleux et de croquant. Sans doute, un jour, parmi les convives attablés en terrasse, reconnaîtrez-vous la tignasse, désormais grise, de Joël Dupuch, héros du film « Les petits mouchoirs » et accessoirement ostréiculteur sur le Bassin. Ses huîtres sont estampillées « Parcs de l'Impératrice » en l'honneur de l'impératrice Eugénie, femme de Napoléon III, qui fit tant pour la région et les huîtres. Joël Dupuch vos racontera tout cela autour d'une douzaine

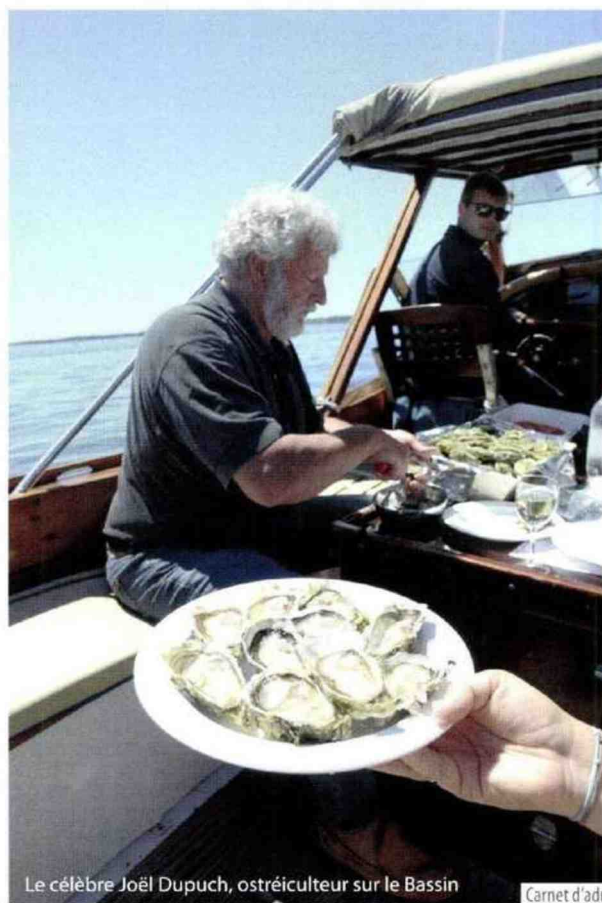
d'huîtres à déguster dans sa cabane des Jacquets sur la presqu'île du Cap Ferret. Une vraie cabane, celle-là !

Grains de plaisir

Michel Berthommier est intarissable. Lancée en 1991 au Teich, son Esturgeonnière produit le caviar Perlita et l'homme sait de quoi il parle. Je vous passe les détails techniques, quelque peu ardue, mais qui témoignent de l'incroyable ténacité de Michel face aux multiples contraintes administratives et environnementales. Sachez juste qu'il faut entre 8 et 9 ans pour que l'alevin, né en éclosure, devienne une femelle en âge de produire des œufs. Michel est donc aussi un homme patient. Mais le résultat est là. L'entreprise produit 4 tonnes de caviar d'Aquitaine par an et maîtrise la chaîne de production dans sa totalité. « La qualité de notre caviar vient de la finesse de ses œufs (2,6 mm de diamètre) aux reflets gris et marrons clairs » précise Michel Berthommier. La gamme se décline en un caviar jeune, récolté depuis quelques semaines, un caviar affiné, qui se déguste plusieurs mois après sa production, un caviar « bio » sans conservateur et une version « Rare », avec des grains plus gros. En dégustation, les subtilités sont réelles, fraîches et croquantes pour le caviar jeune, plus rond et long en bouche pour l'affiné. ➤



Le caviar d'Aquitaine Perlita



Le célèbre Joël Dupuch, ostréiculteur sur le Bassin

