► 26 août 2016 - N°3688

**PAYS:**France

PAGE(S):302.303.304 **SURFACE** :284 %

**PERIODICITE**: Hebdomadaire

**DIFFUSION: 339003** 



# FIN D'ĒTĒ SUR LA DUNE

LA NOUVELLE ADRESSE QUI BUZZE DANS LE BASSIN D'ARCACHON, C'EST L'HŌTEL HA(A)ĪTZA, OUVERT PAR SOPHIE TECHOUEYRES ET SON MARI, WILLIAM. L'OCCASION POUR SOPHIE DE NOUS PARLER DU PILAT.

REALISATION MIREILLE ASSENAT PHOTOGRAPHE GREGOIRE KALT TEXTE CATHERINE ROIG

Il y a cinq ans, l'ouverture de la Co(o)rniche, hôtel et restaurant littéralement posés sur la dune du Pilat (et non « Pyla », qui est le nom de la commune voisine), créait l'événement dans le bassin d'Arcachon. Non contents d'avoir déplacé le centre de gravité chic et branché de Cap-Ferret sur la rive d'en face, Sophie et William Techoueyres récidivent à deux pas de là avec Ha(a) itza, qui vient d'ouvrir ses portes. Dentiste de son état, Sophie s'est prise au jeu. Au début, entre deux extractions de molaires, elle passait à la Co(o) rniche pour donner un coup de main. Mais le succès venant, elle a décidé de se consacrer à l'hôtellerie. «Quand on a eu le coup de foudre pour ce bâtiment des années 30, j'ai compris que j'étais mordue, et l'envie de créer un nouvel hôtel a été la plus forte ! » Et c'est avec leur complice Philippe Starck qu'ils ont

redonné vie à cet établissement mythique, fréquenté entre les deux guerres par Jeanne Lanvin. les Rothschild, les Michelin, puis, plus tard, par Charles Trenet et Yves Montand. Fermé depuis des lustres, l'endroit n'attendait que le designer star pour recouvrer son esprit arty, décontracté et cosmopolite. Pari réussi. Starck a créé un patchwork d'ambiances : «Galerie d'art à New York » dans la réception aux murs immaculés; «Retour d'Afrique » dans le grand salon; «Cocktails do Brasil» au bar, avec carreaux de lave colorés aux murs et de terre cuite au sol. Les chambres, elles, respirent la simplicité raffinée : couleurs sable, blanc et bois, tapis graphiques... Et, comme pour parfaire l'esprit années 30, l'hôtel accueille une pâtisserie proposant des douceurs d'hier et d'aujourd'hui, tandis que le café Ha(a)ītza, en face, régale les gourmets. Cerise sur le gâteau : David Lucas, enfant de la région mais surtout le coiffeur le plus en vue du moment, ouvre un salon dans l'hôtel et, rien que pour ça, on a envie de chanter: «Ah I ça ira, Ha(a)ītza I Ha(a)ītza I »

Hôtel-restaurant Ha(a)ītza, 1, avenue Louis-Gaume 33115 Pyla-sur-Mer. haaitza.com



# À L'OMBRE DES GRANDS PINS

L'hôtel Ha(a)ïtza (« haïtza » signifie « roc » en basque) a été construit en 1930 par Louis Gaume. Si l'intérieur a été entièrement refait par Philippe Starck, la façade de style néo-basque a été soigneusement préservée.





▶ 26 août 2016 - N°3688

PAYS: France

PAGE(S):302,303,304 **SURFACE** :284 %

**PERIODICITE**: Hebdomadaire

**DIFFUSION: 339003** 







Depuis les carreaux en pierre de lave colorés sur les murs jusqu'à ceux en terre cuite émaillés au sol, le bar convoque le souvenir d'un vieux café brésilien que Philippe Starck affectionne. La toile acoustique du plafond a été réalisée par Ara Starck, la fille du designer.



#### **ENTRE CIEL ET MER** Pour 4 personnes

Mondez 2 tomates green-zebra, 2 tomates orange, 1 grosse tomate cœur-de-bœuf et 1 tomate ananas. Coupez-les en quartiers, assaisonnez-les avec 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive et deux autres d'huile de pépins de raisin, du sel et du poivre. Décorez avec deux tiges de cébette ciselées et 40 g de myrtilles.



## **CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMĒ**

Pour 4 personnes

Pelez 1 concombre, coupez-le en deux, épépinez-le, taillez-le en tranches et assaisonnez-le avec 80 g de yaourt, 1 cuil. à café de gin, 1 pincée de sel de céleri et les feuilles d'une demi-botte de coriandre. Mélangez bien. Sur 4 tranches de pain de mie, placez 4 petites tranches de saumon fumé légèrement citronnées et poivrées. Ajoutez une partie du mélange au concombre puis posez une deuxième tranche de pain de mie, ainsi qu'une deuxième petite tranche de saumon fumé. Tartinez d'une dernière couche du mélange au concombre-yaourt, et terminez par une tranche de pain de mie. Pressez ensuite l'ensemble, retirez les entames et coupez les sandwiches en deux en diagonale pour former des triangles.



303

► 26 août 2016 - N°3688



# ART DE VIVRE





#### SALON D'AILLEURS

Pour voyager dans un fauteuil, rien de tel qu'un moment de détente dans le grand salon, où Philippe Starck s'est amusé à mixer masques africains, portraits et tableaux de famille. Des motifs bruts et abstraits se répondent du sol au plafond.



Pleines d'esprit, les chambres aux couleurs fraîches font dans le détail malin: sur une grande plinthe qui

court sur les murs, Philippe Starck a accroché des photos rigolotes. Des paniers et des filets tressés remplis de livres, d'éventails et d'autres surprises attendent d'être emportés à la plage. On aime aussi le mix & match

très réussi du guéridon stylé, de la chaise paillée et du tabouret africain,

posés sur un tapis graphique.

### PĀTES AU CAVIAR

Pour 4 personnes

Préparez la sauce : faites ouvrir 2 kg de moules dans un fond d'eau, avec un bouquet garni. Gardez les moules pour une autre utilisation et prélevez leur jus (il doit en rester 25 cl). Ciselez oignon et fenouil. Faites-les suer dans une casserole avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Versez-y le jus des moules. Faites réduire de moitié et ajoutez 20 cl de crème, 1 étoile de badiane et 2 g de graines de fenouil, laissez infuser 10 mn. Puis, ajoutez 20 g de beurre, le jus d'un citron et 10 g de corail d'oursin. Mixez le tout, filtrez, réservez au chaud. Faites cuire 280 g de fettucine à l'eau bouillante salée, égouttez. Ajoutez 30 g de beurre, mélangez les pâtes à la sauce et déposez 60 g de caviar de L'Esturgeonnière (www.caviarfrance.com). Mélangez. Dressez dans des assiettes creuses, avec zeste de citron vert, poivre et persil.







**CÕTĒ PĀTISSERIE** 

Babas, éclairs, millefeuilles, paris-pyla... Que la crème des gâteaux stars!

26 AOÛT 2016