

# Le MERCATOQUE du bord de mer



V. VEOPRASEUTH

Passé par Chartres et Marrakech, le chef Tony Malherbe a repris le flambeau du Montaigu.

## Antoine Malet, le second devenu numéro un

Passé par le Castel Marie-Louise, Antoine Malet a grandi dans l'ombre de Justin Zumkeller, avant de prendre la tête du restaurant de l'hôtel Saint-Christophe. Dans cette belle demeure bourgeoise dotée d'un magnifique jardin, le cuisinier privilégie les produits locaux dans des préparations fines et respectueuses, entre pigeon de Pornic cuit lentement et barbue rôtie sur un lit de fenouil confit, de fraises et d'asperges.

Menus de 27 à 52 €.  
 ♦ **Restaurant Le Saint-Christophe,**  
 1, avenue des Alcyons, La Baule.  
 02-40-62-40-00.

## Tony Malherbe, pour garder l'étoile!

La rotation continue, l'étoile reste. Confié deux ans à Thierry Karakachian, le macaron de la table du Domaine de La Bretesche est désormais entre les mains de Tony Malherbe. Le globe-trotter, qui a officié chez Yannick Alléno à Marrakech ou au Grand Monarque à Chartres, y met en valeur les produits nobles : suprême de pintade aux écrevisses, sandre de Loire en marbré de foie gras ou langoustine sur royale de chorizo. Menus de 45 à 115 €.

♦ **Le Montaigu, Domaine de La Bretesche,**  
 La Bretesche, Missillac. 02-51-76-86-96.

## Donatien Sahagun Mencias, chef de la situation

Partis à La Baule fonder Kook (voir page V), Caroline et Robin Dugal, ont laissé les fourneaux des Tourelles à Donatien Sahagun Mencias. Formé à La Mare aux Oiseaux (Saint-Joachim) et au Fort de l'Océan (Le Croisic), il apporte aux classiques de la gastronomie une fine touche hispanique, glissant le jambon Bellota dans son tartare d'asperges et sublimant la presa de cochon ibérique au jus de chorizo. Mention spéciale pour le homard croustillant au fenouil et pommes vertes, dont l'acidité claque en bouche.

Menus de 49 à 79 €.  
 ♦ **Les Tourelles, 1, avenue Léon-Dubas,**  
 Pornichet. 02-28-55-05-64.

## Frites et poisson pané

**LES BOUCHÉES DOUBLES**  
 L'Écossaise Dorothy Legeay a déjà conquis Pornichet avec son fish and chips frais et croustillant (meilleur, disent les anglophobes, que de l'autre côté de la Manche)... Elle s'attaque désormais à La Baule. 8,50 €  
**La Baule Fish and Chips, 1, allée des Camélias, La Baule.** 07-81-81-77-99.

## Où déjeuner les pieds dans l'eau

### Nossy Be

Connu pour son ambiance festive et son ballet de célébrités, le Nossy Be soigne aussi ses assiettes. A la carte : carpaccio de Saint-Jacques crème Dubarry, chair de crabe au combava ou bulots au piment d'Espelette. Menus de 18 à 27 €.

**Plage de La Baule. 02-40-60-42-25.**

### Eden Beach

Cette brasserie de luxe installée sur la plage concocte un épatant bar en croûte de sel à l'ail rose confit ou une paëlla de homard breton. L'élégance les pieds dans le sable. A la carte : environ 50 €.

**5, esplanade Lucien-Barrière, La Baule.**  
 02-40-11-46-16

### QG Beach

Dans son cabanon calme et convivial du Pouliguen, Arnaud Trouvé simplifie sa cuisine sans la dévoyer, à grand renfort de gambas grillées, poulet tandoori et tataki de thon.

A la carte : environ 25 €.  
**14, rue de la Plage, Le Pouliguen.**  
 02-40-53-29-09.

### Punch'in Baule

Le jeu de mots le plus célèbre de la baie sait recevoir les clients comme il faut. Depuis vingt ans, il rassemble les vacanciers autour de brochettes de gambas, croquettas et bourriches d'huîtres. Tapas : 6 €.

**29, boulevard Darlu, La Baule.**  
 02-40-60-06-96.



Le Punch'in Baule, à toutes fails utile.

PUNCH'IN BAULE