



LA YOLE DE CHRIS



BLUE CARGO

GASTRONOMIE

FACE À LA MER

Pour déjeuner ou dîner
nos adresses à tester cet été
les pieds dans l'eau !

PAR CÉLINE VAUTARD

BISTROT MARIN

Attenant au restaurant Christopher Coutanceau, sur la plage de la Concurrence, La Yole de Chris, seconde adresse du chef étoilé, fait face à l'océan avec son long comptoir en forme de yole, derrière lequel se trouve la cuisine ouverte. Ici, la carte fait la part belle aux produits de la mer (huîtres, coquillages et crustacés) et à la pêche du jour... Réservation recommandée pour embarquer !
5, allée du Mail, La Rochelle (17).
Tél. : 05 46 41 41 88. @layoledechris

VUE PANORAMIQUE

C'est un incontournable de la Côte basque. Au Blue Cargo, la carte s'inspire de la gastronomie locale : les chipirons en persillade avec chorizo ibérique (18 €) côtoient les grosses coquillettes à la truffe d'été, jambon blanc et Ossau-Iraty (29 €). À goûter, les sorbets et glaces au lait des Pyrénées.
Plage d'Illbarritz, av. du Lac, Bidart (64). Tél. : 05 59 23 54 87. bluecargo.fr

VUE SUR LAC

La cabane à huîtres Chez Pif, producteur à Hossegor, est une institution depuis 1998. Aujourd'hui, Théo, le fils, a repris les rênes. L'histoire est toujours la même : des huîtres fraîchement ouvertes (à partir de 9 € les 6, huîtres n° 1) accompagnées de bulots, de jambon serrano ou de terrine de campagne et d'un verre de vin. Le tout avec un coup d'œil sur le lac marin d'Hossegor.
3060-3202, av. du Tour-du-Lac, Soorts-Hossegor (40). Tél. : 06 31 96 98 32.



CHEZ PIF



GAMINS DES SABLES

Chez Gamins des Sables, lieu créé par Jérémy Frérot à Arcachon, on se régale autour d'une planche de charcuterie basque signée Éric Ospital, de poissons savoureux (à partir de 24 €), ou encore de desserts addictifs : finger citron yuzu et cheesecake façon tatin (à partir de 9 €). ●●●

2, rue du Débarcadère, Arcachon (33). Tél. : 05 56 54 57 45 @gaminsdessables