

HÔTEL RÉSIDENCE PLAISIR :
un accueil cosy pour des clients traités comme des stars



Le restaurant de l'Hôtel Résidence Plaisir est réservé aux clients afin de respecter leur confort mais on peut toujours s'y faire inviter pour pouvoir profiter du talent du chef ! La cuisine, de tradition, correspond à la philosophie de Mario Hamelin, le propriétaire, et de son chef, Sylvain Faucher : sain et bon, en mettant en avant des produits simples mais de qualité. Il s'agit ici de retrouver la saveur des aliments. L'accent est

grande partie des légumes sont cultivés, dans le jardin se trouvant derrière la cuisine, par Mme Neveu, agricultrice au Bois-Plage, qui les surveille comme la prunelle de ses yeux. On cultive bio et l'on mange bio. Les entrées, fromages et desserts se prennent au buffet, à volonté, et les plats principaux sont servis à table. Quant aux confitures, elles sont faites maison, et particulièrement délicieuses, tous comme les gâteaux et certains fromages telle la flanchée. En été, il est possible de déjeuner ou dîner dans la salle à manger ou au bord de la piscine. Le restaurant est le même pour cet ensemble de charme qui propose trente-quatre structures d'hébergement et qui reçoit des médailles et des distinctions de tous les côtés : Logis de France 3 cheminées, Tables et Auberges de France, Restaurateur de France, Logis de Charme, Logis Relais silence, Tourisme et Handicap, etc.

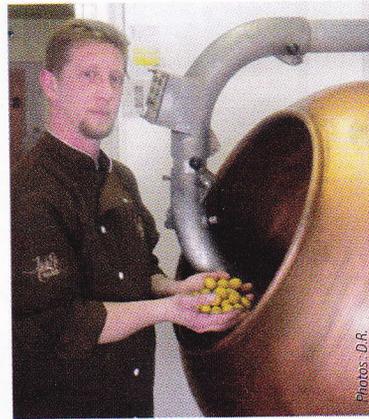


mis sur le poisson frais et les fruits de mer qui sont livrés quotidiennement. En saison les herbes aromatiques et la plus



Hôtel Residence Plaisir

56, avenue du Pas des Bœufs, Le Bois-Plage - Tél. : 05 46 09 00 26



ILE DE RÉ CHOCOLATS :
de nouveaux locaux spacieux

Les amateurs de chocolat connaissent bien la boutique Ile de Ré chocolats située dans la zone artisanale et commerciale de Saint-Martin. Depuis qu'Eric Vallégeas a pris possession des lieux qui appartenaient auparavant à son père, il a fait des travaux pour proposer à ces chocolatiers des laboratoires flambant neuf. Ces nouveaux laboratoires sont visibles de la boutique grâce à une vitrine. Les clients peuvent donc observer les confiseurs en train de créer ganaches et autres délices. L'atelier de conditionnement des friandises est également plus confortable car Eric crée des chocolats pour sa boutique mais il en expédie beaucoup.



Ile de Ré chocolats

Zone artisanale et Commerciale de Saint-Martin
15, avenue de Phillipsburg.
Tél. : 05 46 09 22 09

La Blanche de Ré
entame une seconde carrière

« Belle diversité aromatique avec agrumes, banane. Equilibrée, riche et plaisante ». Tels sont les commentaires du jury du Concours Général Agricole des Produits qui ont permis à la bière produite artisanalement à Sainte-Marie d'obtenir une glorieuse médaille d'argent. C'est donc toute auréole de sa nouvelle médaille que la bière artisanale rétaise, fabriquée uniquement avec du malt d'orge et de froment, du houblon, de la levure et de l'eau entame sa seconde carrière avec de nouveaux propriétaires. Mais la bière rétaise si elle a changé de mains, continue d'être brassée artisanalement selon la recette qui l'a fait connaître et médailler. Un nouvel étiquetage vient célébrer cette médaille. Si la Blanche est la star de la brasserie rétaise, la Déferlante et l'Ecume complètent la gamme des bières de Ré.

Bières de Ré

11, Zac des Clémences
Tél. : 05 46 09 22 09

ILOYA : une mode de jeunesse

Juste en face d'X'Trem, la boutique de Marie, ILOYA est une alternative aux magasins de vêtements à griffes proposées en face. Les magasins se complètent très bien et apportent un vrai coup de fraîcheur à une galerie de commerces qui était un peu « tristounet » et vieillotte. Marie propose une mode extrêmement tendance avec une sélection de créateurs comme Yoshi Kendo ou Lucie Plane et des marques



Galerie de l'Îlot. S