



LA TENTATION D'UNE ÎLE

OLÉRON

L'île de lumière

Située dans le golfe de Gascogne, au large des côtes de la Charente-Maritime, l'île d'Oléron (174 km², 21 000 habitants à l'année) est la plus grande île de la métropole après la Corse. Connue pour ses paysages variés, elle se caractérise par ses plages de sable fin, ses forêts de pins et ses marais salants. L'île est également réputée pour son patrimoine culturel et historique, notamment ses ouvrages militaires, parmi lesquels l'incontournable fort Boyard, devenu star de la télévision. Ici, on peut faire du vélo, profiter de l'océan, ou encore déguster du poisson et des fruits de mer, en particulier les huîtres fines de claire, véritable fierté locale. Baignée d'un climat apaisé, reliée au continent par un pont de près de trois kilomètres, Oléron est une destination à découvrir toute l'année.

Textes et photos (sauf mention) : MÉLANIE KOMINEK



Accrochée au rivage comme une vigie, l'île d'Oléron veille depuis toujours sur les Charentes, les yeux tournés vers l'horizon. Depuis New York, 5 000 kilomètres plus à l'ouest, la grande houle a traversé l'Atlantique sans rencontrer le moindre obstacle, avant de s'échouer ici, comme tant de navires, sur les dunes blondes tapissées d'immortelles. La plus vaste et ensoleillée des îles atlantiques françaises déroule tranquillement ses longues plages sauvages, ses pins maritimes et son parfum de vacances. Mais, ce havre paisible

n'a pas toujours été un lieu de villégiature. Occupée dès l'Antiquité, convoitée par les Anglais et fortifiée par Vauban, cette île battue par les vents fut longtemps une terre de labeur. Les métiers qu'on y pratiquait autrefois y sont toujours bien vivants : ostréiculture, saliculture, pêche, viticulture, meunerie et même de curieux gardiens d'écluses à poissons. Aujourd'hui, ce sont les vacanciers à vélo qui sillonnent ses chemins, portés par le même vent salé et le charme discret de celle que l'on surnomme la « Lumineuse ». Pas tout à fait sauvage, ni totalement apprivoisée, Oléron ne cherche pas à plaire, mais à rester entière : du vent dans les cheveux, une douzaine d'huîtres à l'heure du déjeuner, de précieux bavardages au gré de quelques vagabondages et, bien sûr, une sieste les pieds dans l'eau.



Ci-contre.
Le dolmen d'Ors, témoin du passage de l'homme de Neandertal il y a plus de 100 000 ans.

Île frontière, île forteresse

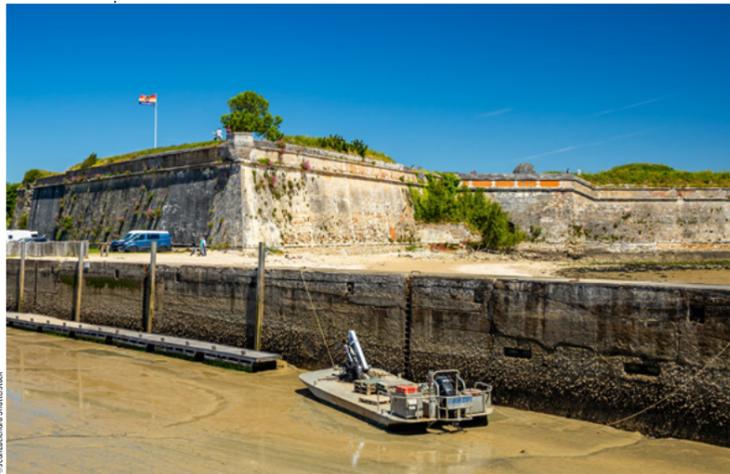
Oléron, ce n'est pas que des huîtres. Outre ses cabanes colorées et ses forêts de pins embaumant la résine chaude, l'île

mérite aussi que l'on s'y attarde pour son histoire. Celle que raconte le faisceau du phare de Chassiron, perçant la nuit au nord pour guider les marins vers le pertuis d'Antioche; ou, plus au large, celle du fort Boyard, témoin d'un certain goût français pour l'impossible. Au sud, la pointe de Gatseau marque quant à elle le passage d'un petit train d'un autre temps, filant le long du pertuis de Maumusson. Face aux côtes de la province de Saintonge, ce décor de carte postale a vu passer bien des hommes, des révolutions, des tempêtes... Il y a plus de 100 000 ans, l'homme de Neandertal foulait déjà le sol de l'actuelle commune du Château. De cette période, on a mis au jour, à Ors, un dolmen et quelques tranchets datant de l'âge de pierre. À cette époque, Oléron n'était pas une île : elle n'était séparée du continent que par une faille, appelée le coureau d'Oléron – c'est d'ailleurs là qu'a été construit le pont. Il fallut attendre la dernière glaciation et la remontée des eaux pour qu'Oléron prenne enfin le large et devienne une île à part entière. Plus tard débarquèrent les Celtes, bientôt suivis par les Romains, qui y laissèrent routes, monnaies, villas, castrum... Ensuite ? Les Wisigoths, puis les Vikings au IX^e et au X^e siècle. Bons marins, commerçants avisés, leur passage a sans doute semé sur l'île une culture maritime qui allait plus tard germer dans les fameux *Rôles d'Oléron*, rédigés au XII^e siècle – l'un des plus anciens textes connus en matière de droit maritime, qui interdit, notamment, le pillage d'épaves (cf. page 16).

Une ère de prospérité

Dès le Moyen Âge, l'île d'Oléron devint un pion stratégique dans les rivalités entre la France et l'Angleterre. Vers 1160, l'ancien





Le savez-vous?



Aliénor et les Rôles d'Oléron

Sur Oléron, on ne plaisante pas avec la loi – surtout quand elle vient d'une femme. En 1152, devenue reine d'Angleterre par son second mariage avec Henri II Plantagenêt, Aliénor d'Aquitaine (1122-1204) hérita des terres et des revenus de l'île. Vers 1660, alors que ses possessions s'étendaient de l'Écosse aux Pyrénées, elle décida de remettre un peu d'ordre sur cette île charentaise

livrée aux pilliers d'épaves et à quelques méthodes expéditives. Selon la tradition, c'est elle qui aurait imposé un nouveau code maritime. Désormais, le maître du navire devait maintenir la paix à bord, arbitrer les conflits et faire preuve d'équité. Plus encore, il devint illégal de tuer les naufragés pour s'approprier leurs cargaisons. Ces Rôles d'Oléron (ou Jugements d'Oléron), adoptés dans les grands ports d'Angleterre, de Flandre et jusqu'à la Hanse allemande, firent bientôt autorité sur toutes les routes maritimes. En 1202, Aliénor se retira à l'abbaye poitevine de Fontevraud, où elle mourut en 1204. Mais si les Rôles d'Oléron sont à l'origine du droit maritime européen, le rôle d'Aliénor dans leur élaboration, leur compilation ou même leur promulgation est aujourd'hui remise en question par les historiens.

castrum, devenu château fort, accueillit la duchesse Aliénor, fille du dernier duc d'Aquitaine. Le 21 mars 1152, celle-ci avait divorcé du roi de France, Louis VII, avant d'épouser, deux mois plus tard, Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre. Ce mariage, loin d'être une simple affaire de cœur, déclencha un véritable séisme politique. En un seul geste, l'Aquitaine – l'une des régions les plus riches du royaume – passa sous contrôle anglais, posant les bases d'une longue et tumultueuse rivalité entre les deux couronnes. C'est sur ce terreau qu'allait germer, bien plus tard, la guerre de Cent Ans (1337-1553). Mais ce changement d'allégeance eut aussi de bons côtés. Il favorisa de forts liens commerciaux entre Oléron et l'Angleterre, notamment autour du vin, qui fit la richesse de l'île et la région. Cette prospérité s'appuyait sur un terroir généreux. Plus méridionale que les autres îles atlantiques, Oléron bénéficie d'un bel ensoleillement, de marais fertiles et d'un sol propice à la culture de la vigne. À partir du Moyen Âge, ses habitants s'y livrèrent à une pluriactivité paysanne : ils furent sauniers, viticulteurs, laboureurs, pêcheurs à pied... Peu de marins prenaient le large. La pêche en écluses, piège ancestral visant à piéger le poisson à marée basse, suffisait à fournir les marchés en poisson. Le sel et le vin, en revanche, s'exportaient loin, embarqués à bord de navires étrangers venus faire le plein de marchandises. En retour, l'île importait son grain, qu'elle ne produisait pas en quantité suffisante, mais que plus de 80 moulins à vent tournés face à l'Atlantique transformaient en farine. Voilà pourquoi Oléron est parfois surnommée « l'île aux cent moulins ».

De la poudrière à la bicyclette

Un souffle d'un tout autre genre traversa l'île au XVI^e siècle, celui de la Réforme protestante, qui embrasa les esprits autant que les églises. Les guerres de Religion firent rage, les temples s'élevèrent, puis... s'effondrèrent. En 1627, Richelieu inspecta les lieux avec un projet en tête : remplacer l'ancien château médiéval par une enceinte bastionnée capable de maintenir Oléron sous contrôle royal. Mais le temps passa et le site changea de vocation. Il finit par s'inscrire dans le dispositif défensif de l'arsenal de Rochefort, vaste chantier lancé par Colbert en 1666 sur ordre de Louis XIV, afin d'assurer le contrôle de l'Atlantique. On bastionna, on fortifia, on verrouilla. Pour repousser les incursions anglaises à répétition, une citadelle fut peu à peu érigée, parachevée en 1685 par Vauban, maître incontesté de l'architecture défensive. Cette même année, la révocation de l'édit de Nantes atteignit l'île. Promulguée par Louis XIV, elle poussa de nombreux réformés à l'exil, privant Oléron d'une partie de son élite intellectuelle, artisanale et marchande. À la fin du XVII^e siècle, les paysans-sauniers abandonnèrent la pêche des huîtres plates sur l'estran pour se lancer dans leur élevage en claires. Durant la Révolution, les communes furent rebaptisées : l'île d'Oléron prit le nom de « Liberté », Dolus, « Sans-Culottes », et le château, « Égalité ». Si l'île se tint à l'écart des grands bains de sang, elle ne fut pas pour autant à l'abri. Car ici, les menaces viennent toujours du large. Depuis des siècles, l'île se trouvait en première ligne des rivalités franco-anglaises. Conçu pour protéger l'arsenal de Rochefort, le projet d'un fort en pleine

PAS TOUT À FAIT SAUVAGE, NI TOTALEMENT APPRIVOISÉE, OLÉRON NE CHERCHE PAS À PLAIRE, MAIS À RESTER ENTIÈRE

et mis en œuvre. Trop éloigné des côtes pour être défendu efficacement à l'époque de sa conception, le fort Boyard allait longtemps rester un rêve d'ingénieur. Moins audacieux, mais plus réalistes, le fort Louvois (1694), construit sur un rocher à marée basse, et le fort des Saumonards (1809), planté sur la côte est d'Oléron, vinrent compléter ce dispositif défensif tourné vers la mer.

Une île entre deux mondes

Au XIX^e siècle s'amorcèrent de profondes mutations. La production de sel s'essouffla, fragilisée par l'arrivée du chemin de fer sur le continent, qui bouleversa les circuits commerciaux. Une partie des marais fut poldérisée pour nourrir une population croissante, qui vivait de la vigne, de l'ostréiculture et désormais de la pêche en mer, grâce à la création du port de La Cotinière, en 1843. Dès 1841, une route départementale reliant les villages du Château à Chassiron avait été construite, et en 1866, le fort Boyard, longtemps jugé irréalisable, fut enfin achevé, après des décennies de travaux. Ironie de l'histoire, la menace anglaise s'était éloignée et l'évolution de l'artillerie rendit l'édifice rapidement obsolète.

Page de gauche. La ligne du petit train le long du pertuis de Maumusson; la citadelle du château d'Oléron; le moulin de la Brée. Ci-dessus. Le fort Louvois construit sur un rocher, à marée basse.



©MOS Shutterstock

Ci-dessus.
Le fort Boyard,
au large de
Boyardville.
Page droite.
Les claires de
Marennes-Oléron
dans lesquelles
naît une huître
d'exception,
reconnue dans le
monde entier.

En 1904, une ligne de tramway désenclava l'intérieur de l'île, mais elle ne survécut pas aux années 1930 et à l'irruption de l'automobile. Après la crise du phylloxera, en 1879, le vignoble oléronais s'était restructuré : les terres avaient été redistribuées au profit des paysans, marquant la fin de la domination des grands propriétaires. L'huître plate, décimée par les maladies, fut peu à peu remplacée par l'huître « portugaise », plus résistante, qui relança l'activité conchylicole (cf. page 48). Dans le même temps, les premiers amateurs de bains de mer firent leur apparition dans le sud de l'île, notamment à Saint-Trojan. Pendant l'entre-deux-guerres, l'île se modernisa. Dans la zone d'appellation, au nord, le pineau des Charentes et le cognac se structurèrent autour de coopératives, tandis qu'au sud, l'ostréiculture se maintint

comme activité phare. En 1940, les Allemands débarquèrent. Oléron fut fortifiée, hérissée de bunkers et intégrée au mur de l'Atlantique. La résistance s'organisa, main dans la main avec les réseaux de Marennes, Saint-Just ou encore l'île de Ré. Mais il fallut attendre le mois d'avril 1945 pour qu'Oléron fût enfin libérée. Après la guerre, les nouvelles méthodes de conservation, dont l'invention du froid industriel, entérinèrent la disparition de la production artisanale de sel. Après l'épizootie qui décima la population d'huître portugaise, en 1970, l'huître japonaise prit le relais, sauvant la filière locale tout en perpétuant la tradition des fines de claire, affinées dans les anciens marais salants depuis la fin du XVII^e siècle. C'est là, dans ces bassins peu profonds, que naît la touche finale d'un savoir-faire unique au monde : celui de l'huître de Marennes-Oléron, dont la réputation est mondiale (cf. page 48). La construction du pont, dans les années 1960, avait accéléré l'essor du tourisme. Depuis, l'île d'Oléron a changé de rythme... ou presque. Car elle reste une île, avec sa lumière, ses vents, mais surtout, ses racines solides.

Prendre le temps

Difficile d'apprivoiser Oléron d'un seul coup d'œil ou le temps d'une escale de quelques heures. Mieux vaut la découvrir tranquillement, du sud au nord, en laissant le temps faire son œuvre. Sinon, à vous de choisir votre point d'entrée. Au sud, c'est Saint-Trojan-les-Bains qui ouvre le bal avec sa pinède immense, son petit port paisible et ses airs de village rétro. En remontant, Le Grand-Village-Plage et Dolus-d'Oléron offrent un mélange de marais salants, de plages familiales et de vie locale animée. Vient ensuite Le Château-d'Oléron, ancienne place forte chargée d'histoire, où l'on flâne entre remparts et cabanes colorées. À partir d'ici, sur la côte est, la fameuse route des huîtres serpente entre claires, chenaux et cabanes ostréicoles vers le petit port de la Baudissière, si pittoresque : un itinéraire parfait pour saisir l'âme du bassin de Marennes-



D'OÙ VIENT LE NOM D'OLÉRON ?

Plusieurs étymologies – parfois farfelues – circulent depuis des siècles à propos du nom d'Oléron. Au I^{er} siècle de notre ère, Pline l'Ancien évoquait déjà l'île sous le nom d'*Ularis*, onomatopée liée au bruit des vagues, paraît-il. Au Moyen Âge, on trouve des variantes comme *Insula Olerum*, en référence aux forêts odorantes de l'île, où grouillaient alors sangliers, daims et chevreuils. Certains avancent une origine celtique : *ron* (ou *rom*) désignerait un lieu surélevé – allusion au petit promontoire (dix mètres d'altitude, tout de même !) où s'est installé le plus ancien bourg de l'île qui aurait ainsi pris le nom de ce village, devenu plus tard Le Château-d'Oléron. Et l'accent sur le « é » ? Grand débat local... Dans la tradition oléronaise, *Oleron* s'écrit sans accent et avec deux « l ». Purisme ou entêtement insulaire ? À vous de trancher. Sachez qu'on parle encore patois sur l'île, un dialecte parfois improprement qualifié de saintongeais. Vous entendrez aussi parler des 300 000 « bagnassoutes » (les baigneurs du mois d'août, un néologisme issu du patois local, un brin moqueur) qui multiplie la population de l'île par dix.



©gaetan Shutterstock



©maurice Shutterstock



©hamelin Shutterstock



©maurice Shutterstock



DIFFICILE D'APPRIVOISER OLÉRON D'UN SEUL COUP D'ŒIL OU LE TEMPS D'UNE ESCALE. MIEUX VAUT LA DÉCOUVRIR TRANQUILLEMENT, DU SUD AU NORD, EN LAISSANT LE TEMPS FAIRE SON ŒUVRE.

Oléron. Saint-Pierre-d'Oléron, au centre de l'île, en est un peu la « capitale » : administrative, commerçante et vivante, avec son marché, ses ruelles et sa mémoire précieusement conservée au musée de l'île. À quelques kilomètres à l'ouest, La Cotinière, premier port de pêche de Charente-Maritime, vit au rythme des retours de marée et de sa criée, tout en conservant son ambiance de village. En continuant vers le nord, Saint-Georges-d'Oléron, avec ses hameaux dispersés, ses différents marchés et sa distillerie, marque la transition vers des paysages plus ouverts, et des villages compacts, moins peuplés. Enfin, à la pointe, Saint-Denis-d'Oléron et le phare de Chassiron présentent des panoramas de bout du monde, plus sauvages. À marée basse, il est d'ailleurs possible d'y observer du haut de 46 mètres les fameuses écluses à poissons, toujours en activité.

Chemins de traverse

L'île peut se traverser par la départementale, bien pratique... mais pas la plus propice à la rêverie. Mieux vaut bifurquer sur les petites routes, suivre le tracé des marais ou longer la côte selon votre temps. À l'est, les paysages sont souvent plus calmes, les marées plus marquées, les villages tournés vers les parcs à huîtres. À l'ouest, l'océan prend de la force, les plages s'étendent et la côte devient plus sauvage. Et entre les deux, un maillage dense de pistes cyclables permet de tout relier à son rythme : plus de 150 kilomètres d'itinéraires balisés pour les vélos sillonnent villages, forêts domaniales, marais et plages. Des boucles thématiques existent aussi pour la randonnée pédestre ou encore l'histoire et les secrets de chaque commune (cf. les « circuits du patrimoine », dépliants disponibles dans tous les offices de tourisme). Le long des chemins, les senteurs de l'île s'imposent : mimosa, pins, herbes salées des marais, genêts en fleurs, roses trémières... De quoi donner envie d'en faire un parfum. D'autres, plus

inspirés, ont préféré lancer leur gin à la fleur d'immortelle (cf. page 55). Enfin, Oléron constitue un terrain de jeu rêvé pour les amateurs de glisse et de pagaie : surf et kitesurf à Vert Bois ou Saint-Denis, char à voile à Saint-Trojan et au Grand-Village-Plage, stand up paddle dans les marais ou kayak de mer côté océan... il y en a pour tous les goûts, comme dans l'assiette ! Huîtres, moules, poissons locaux (maigre, céteau), oignons doux de Saint-Trojan, mouclade, chipirons, salicorne, fromages de chèvre, galettes charentaises, pineau, vin blanc, bière artisanale... et même un petit cognac bien placé : l'île est pile dans l'aire d'appellation.

Un pont, c'est tout

Pour rejoindre Oléron, pas besoin de ticket : le pont, ouvert en 1966, est gratuit. Un détail ? Plutôt un symbole. En franchissant le troisième plus grand ouvrage de ce type en France – un viaduc de 3027 mètres –, jetez un œil sur votre droite : le fort Louvois se dresse, fier et solitaire, posé sur son rocher comme une sentinelle oubliée. À ses pieds, deux longues digues délaissées : c'est là que l'ancien bac accostait, quand l'île n'était encore accessible que par la mer. Vous voilà enfin à Oléron. Avec ses 30 kilomètres de long, c'est la plus grande des îles de l'archipel charentais. Moins apprêtée que sa voisine, la très chic île de Ré – et vous le verrez vite, les comparaisons vont bon train –, Oléron joue une autre partition : plus décontractée, plus populaire, plus terrienne, plus paysanne, aussi. Une île de cabanes et de bottes, de pins et de marais, de « paysans de la mer » et de traditions qui lui collent encore aux sabots. ❖



Bon plan

LE PASS « EXPLORER OLÉRON »

Remis lors de votre première visite à tarif plein dans l'un des sites partenaires, ce pass vous permet d'accéder aux dix autres sites incontournables de l'île à tarif réduit : le phare de Chassiron, le moulin de La Brée, le musée de l'île d'Oléron, le marais aux Oiseaux, ainsi que la Maison éco-paysanne. Il est à noter que certains autres sites mentionnés sur le pass sont en accès libre toute l'année : l'église Saint-Georges, la citadelle du Château-d'Oléron, le port des Salines et le site ostréicole de Fort-Royer. Seuls les visites guidées et l'accès aux espaces muséaux sont payants, mais le pass permet de bénéficier d'une réduction sur celles-ci. Enfin, le chantier naval Robert Léglise et le marais des Bris sont en accès libre toute l'année, sans aucun droit d'entrée.



Saint-Trojan

Pins contre marées

Idéal pour une première escale sur Oléron, Saint-Trojan joue les villages à facettes. Ici, rien ne se livre d'un seul bloc : il faut prendre le temps. Entre pinède immense, bourg tranquille et petit port ostréicole aux allures de carte postale, le village semble posséder trois cœurs... à chacun de trouver le sien.

À la pointe sud de l'île d'Oléron, entre océan et pertuis de Maumusson, Saint-Trojan-les-Bains déroule son atmosphère rétro à ceux qui aiment flâner loin des foules. Station balnéaire au charme d'autrefois, adossée à l'un des plus beaux massifs forestiers de l'île, elle constitue un point de départ idéal pour comprendre l'île d'Oléron, cette île aux multiples facettes, qui ne séduit pas forcément au premier regard, mais qui finit toujours par vous happer. Ancien village de pêcheurs et de sauniers ensablé par les vents, Saint-Trojan doit son salut à la plantation d'une immense forêt de pins maritimes, à la fin du XIX^e siècle, qui stoppa l'avancée des dunes. Un simple coup d'œil sur une carte suffit à comprendre l'ampleur du phénomène. Si vous

passez par l'avenue du Port, arrêtez-vous au n° 4 : en 1832, le sable poussait si fort depuis l'ouest qu'il avait recouvert la maison jusqu'à... la cheminée ! Mais aujourd'hui, le vent a changé de camp ; le sable ne s'accumule plus, il s'envole. La mer grignote les côtes, emportant des dunes, des plages et parfois même des pins centenaires. Oléron est désormais le théâtre de la plus forte érosion d'Europe (lire plus bas). La forêt, créée de toutes pièces au XIX^e siècle, contribua à la prospérité de ce village isolé, assurant de nouveaux métiers à ses habitants : gemmeur (cf. ci-contre) et bûcherons. Protégé, oxygéné, le bourg devint rapidement une destination à la mode. En 1898, il ajouta officiellement « les Bains » à son nom, confirmant sa vocation balnéaire.

Tradition

Gravé DANS L'ÉCORCE

Peu de gens le savent, mais la forêt de Saint-Trojan a favorisé l'éclosion d'un métier aujourd'hui disparu, celui de gemmeur. De 1911 et 1971, des dizaines d'ouvriers ont entaillé à la main près de 100 000 arbres pour en extraire la sève. Un travail lent, précis, importé des Landes et adapté aux contraintes locales : sol sablonneux, forêts moins homogènes et rendements plus

modestes. L'usine de La Tremblade transformait cette

sève en térébenthine ou en colophane, avant que le plastique ne balaie tout. En longeant les pistes cyclables de la forêt, tracées sur les



anciens chemins de gemmeurs, un œil attentif pourra lire les signes de ce métier disparu, mais à jamais gravé dans l'écorce.



Ce fut la grande époque des bains de mer : les vacanciers affluaient alors par bateaux à vapeur, on se trempait habillé de coton ou de laine, le bronzage étant mal vu, trop rural, trop « paysan ». On découvrait aussi un nouveau mode de villégiature : louer une maison pour l'été... de l'Airbnb avant l'heure.

la traverse exclusivement à pied, à vélo ou à bord du P'tit Train de Saint-Trojan, qui la traverse depuis 1963, avant de desservir la grande plage océane (cf. encadré). Une manière bucolique de gagner les dunes sauvages et d'apercevoir le redoutable pertuis de Maumusson, célèbre piège à navires qui fit chavirer jusqu'à un bateau par an entre le XVI^e et le XIX^e siècle. Côté plage, Saint-Trojan joue aussi la carte de la triplette. À l'ouest, la bien nommée **grande plage** (quinze kilomètres), vaste, sauvage et idéalement ventée pour les amateurs de surf et de longues marches solitaires, dévoile à marée basse l'épave du *Presidente Viera*, un cargo à vapeur naufragé en 1916 ; au sud, la

La grande station balnéaire de l'île

De cette époque, Saint-Trojan a conservé un beau patrimoine balnéaire, avec ses coquettes villas du début du XX^e siècle, visibles notamment le long de la promenade du front de mer, indépendamment du village primitif. Elles présentent diverses inspirations régionalistes, évoquant le voyage : cottages anglais, villas basques, châteaux néo-gothiques en briques, en bois, en pierre ou en céramique colorée insufflent une atmosphère accueillante et joyeuse. Un circuit du patrimoine, proposé par l'office de tourisme, comprend un parcours dédié à ces « folies » balnéaires. L'occasion de découvrir, au fil d'une promenade, ces villas aux noms charmants – André, Suzanne, Rose ou La Brise –, qui rivalisent d'élégance. Parmi les étapes les plus remarquables : la villa Marie, au n° 8 du boulevard Félix-Faure, ou encore les jolies maisons de la rue de l'Ermitage (aux n° 6, 8 et 10). Aujourd'hui encore, le village garde ses trois visages : le centre-bourg, calme et ombragé, avec son église du XVII^e siècle (jetez un œil aux ex-voto) ; le petit port, à l'ambiance paisible ; et la forêt domaniale, la plus vaste de l'île avec ses 2 000 hectares de pins, de genêts et d'ajoncs. On

STATION BALNÉAIRE AU CHARME D'AUTREFOIS, SAINT-TROJAN CONSTITUE UN POINT DE DÉPART IDÉAL POUR COMPRENDRE CETTE ÎLE AUX MULTIPLES FACETTES.

plage de Gatseau, calme et abritée, dotée d'un air de Méditerranée, évoque le débarquement des soldats alliés venus libérer l'île ; enfin, à l'est, la **petite plage**

de Saint-Trojan, au pied des villas Belle Époque, déploie un charme très rétro. Le tout baigné d'un air iodé aux vertus toujours appréciées de nos jours. L'ancien sanatorium, inauguré par le président Félix Faure en 1896, accueille aujourd'hui un centre héliomarin niché entre mer et pinède. À deux pas, le centre de thalassothérapie Thalassa Sea & Spa, créé en 1991, côtoie un Novotel datant de 1973.

Marais et Lego

Il faut prendre la direction de la digue Pacaud, réservée aux cyclistes et aux piétons, véritable trait d'union entre mer et forêt. Un peu plus loin, un petit chemin file perpendiculairement à la côte, juste au niveau du panneau « **Marais des Bris** ». Nous voici plongés dans une mosaïque

À tester



UN P'TIT TRAIN MALIN

Mis en service en 1963, l'unique chemin de fer de l'île reste bien plus qu'un simple moyen de transport : c'est une institution locale, idéale pour rejoindre les plages de Gatseau et de Maumusson. Il vous faudra sinon chausser les baskets ou grimper sur un vélo, les sites étant inaccessibles par la route. Sur douze kilomètres, le petit convoi traverse la vaste forêt de pins maritimes, longe les écuries du Carbet, puis suit les dunes jusqu'à ces plages encore intactes. Le chef de gare et gérant, François Bargain, ne cache pas sa fierté à la plage de Maumusson. « *Aucun commerce, aucune construction ici. Devant vous, rien que l'océan. Et ensuite ? Juste 5 000 kilomètres jusqu'à New York...* » Il suffira de reprendre le prochain train pour revenir en gare. Mais ce décor est fragile. « *L'érosion est notre vraie inquiétude. L'île d'Oléron perd entre deux et soixante mètres de littoral chaque année... et la voie du train est menacée elle aussi.* » La balade n'étant pas commentée, profitez-en pour échanger avec le personnel, toujours très sympathique.

P'tit Train de Saint-Trojan
Rue Camille Samson. Tél. : 05 46 76 01 26. le-petit-train.com



Page de droite.

Le centre-bourg de Saint-Trojan, calme et ombragé, et le petit port, à l'ambiance paisible. **Ci-dessus.** La grande plage, dédaignamment ventée pour les amateurs de surf et de longues marches solitaires. **Ci-contre.** La petite plage de Saint-Trojan, au pied des villas Belle Époque.



Ci-contre. Le Marais des Bris, une mosaïque vivante de 37 hectares, où se mêlent eaux douces et salées, roselières et prairies, un refuge pour oiseaux migrateurs.
En bas. L'Opsitta Parc, un étonnant royaume conçu par David et Sandrine Giguët, dédié au célèbre jeu de briques Lego.



© Philippe Devienne - Shutterstock



Disparu depuis plus d'un siècle, l'oignon Saint Turjan a ressurgi du sable. Ainsi baptisé d'après l'ancien nom de Saint-Trojan, Saint-Urgent (d'où « Saint Turjan », pour le jeu de mots), évêque de Saintes au VI^e siècle, il est cultivé depuis le XVIII^e siècle dans les sols sablonneux du sud de l'île. Autrefois fertilisé grâce au varech récolté sur les côtes, ce doux bulbe violacé fut, au XIX^e siècle, une vraie manne pour l'île. Cultivé dans les grandes largeurs, il connut un grand succès sur le continent, avant de tomber dans l'oubli. Il a fallu attendre 2009 pour qu'emmenée par Bernard Frelin, une poignée de passionnés retrouve quelques graines de cet oignon rouge très doux. La culture était enfin relancée. « On l'a littéralement ressuscité. C'est un très bon oignon de garde, mais les stocks s'épuisent vite. Il a un succès énorme », nous confie-t-il. Grâce à l'association dont il est la cheville ouvrière, l'oignon revient chaque été sur les étals de l'île (marchés, magasins, supermarchés...) jusqu'à épuisement des stocks (dix tonnes tout de même !). Reconnaisable à sa forme de toupie et réputé pour sa douceur « qui n'arrache pas la goule », l'oignon Saint-Turjan, qui vise désormais l'obtention d'une Indication géographique protégée (IGP), gage d'authenticité et de notoriété, a même inspiré une curieuse bière à la Brasserie des Naufrageurs (cf. page 111). Soyez rassurés, on n'a pas pleuré en la décapsulant !

Association L'oignon Saint Turjan
66, rue de la République. saint-turjan.fr



de 37 hectares où les eaux douces et salées se mêlent aux canaux, aux roseaux, aux prairies et aux buissons. L'eau serpente entre les roselières, les orchidées sauvages poussent parmi les salicornes, et les oiseaux – fauvettes, limicoles ou sternes en migration – y trouvent refuge. Ce havre de paix accueille également quelques fidèles résidents, hérons cendrés ou aigrettes, et quelques promeneurs silencieux, parfois accompagnés de leur chien. Ce marais assure également un rôle essentiel : l'épuration des eaux pluviales avant qu'elles ne se déversent dans la mer, un processus discret, mais crucial pour la qualité des huîtres et autres coquillages. Comptez une heure de flânerie pour en faire le tour et revenir tranquillement par la digue. En face du casino Art déco de 1930,

l'Opsitta Parc, aménagé il y a plus de cinquante ans, se présente aujourd'hui comme un étonnant royaume dédié à un célèbre jeu de briques d'origine scandinave. Caserne de pompiers, mais aussi *Titanic*, colisée ou tour Eiffel de 1,50 m de haut : la visite mêle nostalgie et coups de cœur, entre modèles officiels et créations originales conçues par David et Sandrine Giguët, qui comptent parmi les plus gros revendeurs de Legos en France et en Europe. Certaines œuvres maison font sourire, comme cette guitare Fender ou ce sneaker Adidas : « C'est le prix d'un vrai, mais là, on n'a qu'un pied ! », plaisante David. L'exposition (climatisée) est complétée par deux parcours de mini-golf sous les pins, une aire de jeux et un snack. La boutique, elle, regorge de trésors pour



repartir avec sa boîte coup de cœur... Idéal les jours de pluie !

La plus forte érosion d'Europe

Sur la pointe sud de l'île d'Oléron, l'érosion marine bat des records inquiétants : entre cinq et dix mètres de dunes disparaissent chaque année, et jusqu'à 60 mètres lors des hivers les plus violents. En 2017, ce sont 25 mètres de sable qui se sont volatilisés à hauteur du train touristique, forçant ses responsables à raccourcir le parcours. La plage de Gatseau est aujourd'hui considérée comme l'un des littoraux les plus vulnérables d'Europe. Ce recul spectaculaire tient moins au changement climatique qu'à la géographie du site : en bordure de l'embouchure de la Seudre, les courants déplacent inlassablement les sédiments, redessinant sans cesse le rivage. Ces derniers siècles pourtant, les efforts portaient sur la lutte contre l'ensablement qui gagnait les terres, mais le phénomène s'est inversé : désormais, c'est la mer qui grignote le sable, modifiant profondément le paysage côtier. Même la grande forêt de pins, solution écologique et concrète pour fixer les sols sableux, peine parfois à contenir l'assaut des vagues. Des arbres gisent déjà sur la plage, comme les symptômes d'une catastrophe inéluctable. Les solutions pour freiner le phénomène sont rares, coûteuses et parfois peu compatibles avec la préservation des paysages. Il

ne fait aucun doute qu'à Saint-Trojan, le changement climatique est une réalité concrète et visible. ♦

Repères
Opsitta Parc
2 bis, Boulevard Pierre-Wiehn,
Saint-Trojan-les-Bains.
Tél. : 05 46 85 07 19. opsitta-parc.fr



Balade en mer à bord de la Jeannette



Ce n'est pas tous les jours qu'on embarque à bord d'une pinasse charentaise. Encore moins sur *La Jeannette*, retapée par Simon Merlino en personne, jeune capitaine amoureux de son île et de ses traditions. Regard tourné vers l'horizon, c'est lui qui gouverne cette embarcation en bois et à pont plat, remise à flot en 2022 après un chantier hivernal. « *La Jeannette servait autrefois à pêcher moules et huîtres. Les pinasses pouvaient transporter jusqu'à dix tonnes de moules* », explique-t-il. Héritier d'une passion familiale, il confie : « *Mon grand-père gérait le port de La Cotinière. Il avait un voilier. C'est lui qui m'a transmis l'amour de la mer* ». Aujourd'hui, Simon embarque curieux et rêveurs pour une sortie entre le pertuis de Maumusson, l'embouchure de la Seudre et la zone ostréicole du bassin Marennes-Oléron. Une expérience à la fois originale, instructive... et tout confort.

La Jeannette. Tél. : 06 64 43 48 01. lajeannette-oleron.fr



Le Grand-Village-Plage

Pins contre marées

Trait d'union entre Le Château-d'Oléron et Saint-Trojan, Le Grand-Village-Plage ne joue pas les vedettes. Ici, pas de grand front de mer ni de foule bruyante à la sortie des glaciers. On fait ses courses à vélo, on file à la plage par la pinède, on croise les mêmes visages à l'écomusée, à la boulangerie ou au camping. Ce village, qui vit à l'année, vient même de s'offrir une deuxième jeunesse grâce à la résurrection spectaculaire de ses marais salants.

Née en 1949 de la scission de plusieurs hameaux de Saint-Trojan-les-Bains (Le Grand-Village, le Petit-Village, les Allassins, Trillou...), cette petite station balnéaire du sud-ouest de l'île d'Oléron s'étire au pied de la majestueuse pinède de Saint-Trojan, plantée au XIX^e siècle pour contenir l'avancée des dunes. Depuis, la commune s'est paisiblement développée, lovée à l'ombre des pins, à l'écart de Saint-Trojan-les-Bains et du Château-d'Oléron, ses plus courues et bruyantes voisines. Pourtant, Le Grand-Village, par ailleurs QG des surfeurs du coin, peut se targuer de deux pépites bien à elle : ses marais salants et son écomusée, autant d'incontournables du patrimoine oléronais (cf. page XX). À l'approche du bourg, un panneau « Monuments historiques » vous promet également une chapelle du

XVIII^e siècle. Curieux, on bifurque, imaginant qu'une pause culturelle entre deux bains de mer ne saurait faire de mal. On tombe sur la minuscule chapelle Saint-Joseph à l'allure très XIX^e, pour ne pas dire début XX^e siècle. L'édifice paraît assez banal, niché entre des maisonnettes de vacances aux noms un brin frimeurs (« Logis du Pertuis », « Clos de la Chapelle ») qui voisinent désormais avec ce qui fut jadis une chapelle solitaire, plantée au milieu des prairies, des marais et des champs de roses trémières. Derrière ces murs discrets, Élie Murat, peintre et poète, a laissé quelques années avant sa mort un ultime témoignage : des fresques naïves, mais charmantes, peuplées d'oiseaux marins, d'animaux des bois, d'ânes philosophiques et de hameaux oubliés, comme un dernier coup de pinceau contre l'oubli. La chapelle





Ci-contre. La minuscule chapelle Saint-Joseph qui abrite des fresques évoquant la vie quotidienne des villageois réalisées par Élie Murat, peintre et poète. **En bas.** Le Port des Salines qui offre une immersion dans l'univers du sel oléronais. Promenade guidée, récolte de la fleur de sel et découverte d'un écomusée instructif consacré à l'histoire et aux vertus du sel. **Page droite.** La Maison Éco-Paysanne qui propose une plongée dans la vie paysanne d'antan et de son patrimoine bâti : entre musée, ferme traditionnelle et ateliers d'écoconstruction.



est accessible au public durant la journée en juillet et août. En dehors de cette période, il suffit de présenter une pièce d'identité à l'office de tourisme (situé 12, place des Quatre-Vents) pour obtenir les clés. Quant à la **maison d'Élie Murat**, située à seulement 200 mètres de là (au 11, rue du Canton), elle se reconnaît aisément grâce aux étonnants dinosaures en coquillages qui décorent son jardin.

La renaissance du sel oléronais

Pendant des siècles, l'île d'Oléron fut l'un des plus grands territoires salicoles de France : au XVIII^e siècle, près d'un cinquième de l'île était consacré à la culture du sel. Les marais salants locaux tournaient à plein régime et produisaient près de 20 % des exportations françaises. Cet « or blanc » servait alors à conserver la nourriture.

Il tenait lieu de monnaie d'échange et faisait l'objet de la fameuse gabelle, impôt honni qui fit grincer bien des dents. Mais à partir de 1870, la concurrence des salins méridionaux et du sel lorrain, plus pur, conjuguée au développement du chemin de fer, fit chuter les prix. Devant ce déclin



VIVRE SUR UNE ÎLE, C'EST APPRENDRE À COMPOSER AVEC UN ENVIRONNEMENT PARFOIS RUDE. POUR S'ADAPTER, LES HABITANTS D'OLÉRON ONT CONSTRUIT DES MAISONS MODESTES, INGÉNIEUSES ET DURABLES

inéluçtable, les sauniers abandonnent peu à peu la récolte du sel et transforment leurs bassins en claires, où l'on élève désormais les huîtres, instaurant un autre savoir-faire insulaire. En 1985, Albert Masson, dernier saunier d'Oléron, effectua sa dernière récolte, mettant un point final à des siècles de tradition. Ce savoir-faire, complètement tombé dans l'oubli, doit son salut à l'expertise d'un paludier venu de Guérande. Dans les années 1990, avec l'aide d'une poignée d'irréductibles, il a relancé l'activité au **port des Salines**, où le sel se récolte à nouveau à la main. Pour accompagner cette renaissance, un grenier à sel en bois, baptisé **La Salorge**, en hommage aux cabanes traditionnelles de Guérande, a été construit sur le site. On peut y acheter du gros sel trié à la main (jauni par le sol argileux), de la fleur de sel, et quelques variantes maison, dont un surprenant sel

fumé. Le site abrite aussi un petit port bucolique, des cabanes colorées typiques, et un écomusée instructif consacré à l'histoire et aux vertus du sel. Saviez-vous, par exemple, que le mot « salaire » vient du latin *salarium*, la part de sel versée aux légionnaires romains en guise de solde ? Ou que le sel entre dans la fabrication du chlore ? Chaque mercredi, un marché fermier à taille humaine anime les lieux : producteurs et artisans partagent leurs produits au bord de chenaux où sont proposées des promenades en barque.

La vie d'antan

Vivre sur une île, c'est apprendre à composer avec un environnement parfois rude. Pour s'adapter, les habitants d'Oléron ont construit des maisons modestes, ingénieuses et durables, blotties les unes contre les autres et regroupées en hameaux protecteurs, face aux vents, comme à la Menounière ou à Arceau. Pour découvrir ce patrimoine bâti et la vie paysanne d'antan, il suffit de pousser la porte de la **Maison Éco-Paysanne**, née dans les années 1970 sous l'impulsion d'une association folklorique, Les Déjhouqués. Ce centre d'interprétation abrite un petit musée qui explore l'habitat écologique d'hier à demain, mais aussi un jardin, un chai, et la reconstitution d'une ferme traditionnelle. On y découvre notamment la *thieuzine*, pièce de vie unique en son genre où cohabitaient plusieurs générations d'une même famille au XIX^e siècle, reflet d'un mode de vie tourné vers la polyculture (sel, vigne, huîtres, maraîchage, etc.), quand l'Oléronais passait la majeure partie de son temps dehors. On y découvre de drôles d'objets d'antan, comme le moine, ancêtre de la bouillotte. Petits et grands peuvent aussi s'initier à l'écoconstruction lors de chantiers participatifs et ateliers pratiques. ♦



Sur la vague

Installée au Grand-Village depuis les années 1990, Kabanassurf fait figure de référence sur l'île. Pas de folklore ici, mais une passion authentique, transmise par une équipe de pros. « On a choisi le spot du Grand-Village pour la qualité des vagues et la beauté du cadre, entre dunes et forêt domaniale. » Réputée pour son beach break où les vagues déferlent en douceur sur un fond de sable fin, la plage de la Giraudière, aussi appelée Grande Plage, s'étire sur cinq kilomètres et offre des conditions optimales pour tous les niveaux, du débutant au confirmé. *Cours « découverte » (deux heures) : 35 euros; location d'une planche : à partir de 15 euros.* **Kabanassurf** Plage de la Giraudière, boulevard de la plage. Tél. : 06 08 92 34 56. kabanassurf.com

Repères
Port des Salines
 Rue des Anciennes Salines.
 Tél. : 05 46 75 82 28.
port-des-salines.fr
Maison Éco-Paysanne
 5, boulevard de la plage.
 Tél. : 05 46 85 56 45.
maison-eco-paysanne.fr





Le Château-d'Oléron

Du bastion au bassin ostréicole

Au Château-d'Oléron, ne cherchez pas de château. Le seul édifice qui porte ce nom est en réalité une imposante citadelle. Solide, géométrique, fièrement posée sur son promontoire, cette sentinelle de pierre raconte à elle seule plusieurs siècles d'histoire militaire. De bastion en douve, des halles à la place de la République, la petite ville ceinturée de remparts se parcourt comme un livre ouvert, à condition d'aimer les vieilles pierres et les huîtres, deux passions qui, entre nous, font souvent bon ménage.



La petite ville fortifiée du Château-d'Oléron est le plus ancien site habité de l'île. Autrefois simple bourg médiéval blotti autour d'un château, elle connut un tournant décisif au XVIII^e siècle. En

1628, Richelieu, connu pour son sens des priorités militaires, fit raser l'ancien château des ducs d'Aquitaine pour y bâtir une **citadelle** flambant neuve, destinée à protéger l'île contre les deux grands ennemis de France : la flotte anglaise et les protestants de La Rochelle. Ne cherchez pas de vaines ruines, ce qui en reste n'est plus visible aujourd'hui qu'en sous-sol. En 1685, Vauban, maître incontesté de la fortification militaire, entra en scène. Les travaux, réalisés trois ans plus tard, exigèrent la contribution de 7 000 ouvriers, parmi lesquels des sauniers de Dolus et de Saint-Trojan. Le résultat ? Un véritable joyau de défense bastionné, aujourd'hui classé Monument historique. Avant la construction du pont qui relie désormais l'île au continent, le port, construit au milieu du XVIII^e siècle, constituait la seule liaison avec les villes côtières de la Charente-Maritime. Derrière les remparts, la ville évolua : le vieux bourg fut en partie rasé, les rues prirent des noms royalistes – rue Royale, rue du Duc-de-Bordeaux – et la toponymie, tel un palimpseste, évoque une ville autrefois entièrement dédiée à sa fonction de place forte. Jusqu'en 1945, la citadelle ne fut jamais inquiétée. À cette date, l'aviation alliée la bombarde copieusement. Détruite à plus de 50 %, elle fut laissée à l'abandon pendant plusieurs décennies. L'île, un temps sentinelle militaire sur l'Atlantique, devint au fil des siècles une capitale ostréicole, avec ses ports, ses cabanes et ses claires salées.

Balade en ville

La balade autour de la citadelle (trois kilomètres, 1 h 30) part de la **place de la République**, autrefois le cœur militaire de la ville, aujourd'hui

son centre animé. Bordée de platanes, elle abrite une jolie fontaine sculptée en 1851, longtemps seule source d'eau potable pour les habitants. À deux pas, les **halles du Château-d'Oléron**, édifiées en 1892 sur les bases de celles de 1771, abritent le marché le plus actif et le plus fréquenté de l'île. En flânant, notez les bornes géodésiques qui jalonnent certains édifices (porte de Dolus, mairie, gendarmerie...). Elles attestent de l'altitude du promontoire sur laquelle la ville est bâtie : dix mètres environ ! On file vers la rue Chanzy pour saluer la mémoire d'Omer Charlet (1809-1882), peintre local formé par Ingres, dont certaines toiles sont encore conservées à l'**église Notre-Dame-de-l'Assomption**, non loin de là. En chemin, empruntez la **rue Gambetta**, ancienne rue marchande, toujours animée. Flâne ensuite le long des remparts, la vue splendide sur le coureau d'Oléron y est. Au bout de la promenade, la **porte des Pêcheurs**, gardienne du temps où l'huître dominait l'île, surplombe un petit bassin en ciment où les pêcheurs rinçaient jadis leurs bottes à leur retour. Enfin, la **citadelle**, ouvrage de Vauban à l'entretien discutable, offre un joli panorama. Vous ne trouverez pas d'espace muséal à proprement parler, mais des visites guidées de l'office de tourisme permettent de comprendre toute la subtilité de son dispositif défensif et de son histoire (se renseigner auprès de l'office de tourisme). En contrebas, le **chantier naval Robert Léglise** perpétue la mémoire de la construction navale en bois sur l'île (cf. encadré). Le **port ostréicole**, tout proche, reste un lieu de transit actif, tandis que les **cabanes colorées**, autrefois ateliers de tri d'huîtres, sont aujourd'hui des lieux d'exposition ou de création artistique.

En retrait, la **redoute du Pâté**, petit ouvrage défensif du XVII^e siècle récemment restauré, accueille aujourd'hui des artistes en résidence. On peut y monter librement pour profiter de la vue. Pour finir, poussez la porte de l'ancien hôpital royal, devenu **hôtel de ville** : à l'arrière, un petit jardin botanique discret présente des plantes aromatiques, médicinales et tinctoriales parfois oubliées.

100 % terroir

L'huître « Marennes-Oléron », star incontestée de l'île, est une marque de fabrique unique au monde. Pour explorer ce terroir d'exception et en saisir un petit fragment d'âme, rien de tel qu'emprunter la **route des huîtres**, circuit pittoresque de cinq kilomètres, accessible en voiture, à pied ou à vélo le long de la côte ostréicole. On vous prévient, ça sent bon le large ! La balade débute au Château-d'Oléron, véritable cœur économique de la filière, où plus d'une centaine d'entreprises animent le port et le chenal d'Ors. Prenez la direction du boulevard Philippe-Daste et suivez le panneau « Route des Huîtres », via la départementale 126. Sur la droite, l'océan s'étire à perte de vue ; à gauche, une ribambelle de producteurs rivalisent à coup de panneaux et de claires scintillantes, annonçant l'arrivée au cœur des marais. Le long des chenaux, les regroupements ostréicoles et l'activité commerciale ont façonné deux ports : le **port d'Arceau** et le pittoresque **port de la Baudissière**, véritables portes d'entrée vers les parcs à huîtres. On ne vous le cache

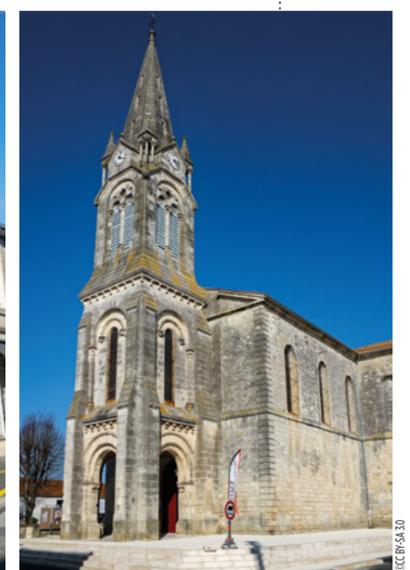
Tradition



LA MÉMOIRE DES CHARPENTIERIS DE MARINE

Sur le port du Château-d'Oléron, le claquement d'un marteau et l'odeur fraîche de la peinture donnent le signal. C'est ici, au Chantier Robert Léglise, dernier bastion de la construction navale en bois sur l'île, que renaissent de vieux bateaux sous les mains expertes des bénévoles : lasses ostréicoles, sardinières, youyous et vieilles chaloupes décolorées. Armés d'outils d'autrefois, ces passionnés perpétuent les gestes ancestraux des charpentiers de marine, tandis qu'à deux pas, un petit musée retrace la riche saga de ces embarcations, marquées par des décennies d'aventures et de savoir-faire. Une halte à l'image de l'île, chaleureuse et authentique, qui rappelle aussi la générosité de Robert Léglise, dernier héritier d'une lignée de cinq générations de charpentiers, qui offrit ce chantier à la commune en 1895. Cerise sur la gâteau, l'entrée est gratuite.

• **Chantier naval Robert Léglise**
Avenue du Port. Tél. : 06 72 67 02 82.



En haut. La citadelle, imposante forteresse à vocation défensive, achevée en 1700 sur ordre de Vauban, qui fut partiellement détruite en 1945 lors d'un bombardement aérien.
Ci-dessus. L'église Notre-Dame-de-l'Assomption.
Ci-contre. Les halles qui abritent le marché le plus actif de l'île.

Ci-contre.
Les cabanes colorées du port ostréicole, autrefois ateliers de tri d'huîtres, désormais lieux d'exposition ou de création artistique.



© Jean Luchard Shutterstock



Ancien animateur au sein des collectivités territoriales, Anthony Couturier a troqué son bureau de fonctionnaire

pour l'une des casemates mystérieuses de la citadelle du Château-d'Oléron : un étrange tunnel en pierre long de 300 mètres, où de curieuses formes émergent de la pénombre. Non, la forteresse ne cache pas de fantômes légendaires, mais une production insolite de pleurotes et de shiitakes qui s'épanouissent ici dans des conditions idéales. « La cave bénéficie d'une aération et d'un taux d'humidité naturels pour eux », confie Anthony, toujours un peu débordé entre l'évacuation de l'eau, la surveillance de l'air et le défi de la récolte en continu. « Ma fenêtre de tir est très courte, quand le champignon sort, il pousse vite, j'ai environ deux jours pour le cueillir, sinon

**UNE
CHAMPIGNONNIÈRE
À L'OMBRE
DE LA CITADELLE...**



il meurt. » Deux tonnes de champignons sortent chaque année de cette cave unique en Charente-Maritime, dont

le nom, Champitadelle, est connu de tous les amateurs. Ils sont vendus sur les marchés et dans les supermarchés, et présents au menu de nombreux restaurants de l'île. Pour faciliter leur conservation, Anthony propose également des tartinades et des produits déshydratés, tout en cultivant des ambitions pharmaceutiques. Enfin, les substrats – céréales, paille, copeaux de bois – sont recyclés en paillage ou en combustible, dans une démarche d'économie circulaire respectueuse de l'environnement. Un lieu, vous l'aurez compris, tout à fait surprenant.

Champitadelle

La Citadelle, Le Château d'Oléron. champitadelle.fr

POUR EXPLORER CE TERROIR D'EXCEPTION ET EN SAISIR UN PETIT FRAGMENT D'ÂME, RIEN DE TEL QU'EMPRUNTER LA ROUTE DES HÛTRES, CIRCUIT PITTORESQUE DE CINQ KILOMÈTRES.

pas, la Baudissière joue parfois les décors apocalyptiques, tout en distillant un charme indéfinissable, dans son désordre naturel. Persillé de cabanes ostréicoles réhabilitées, le panorama s'ouvre sur la mer et le chenal, offrant une jolie vue sur le pertuis qui, à marée basse, dévoile ses parcs à huîtres. Face à nous, on admire la réserve naturelle de Moëze-Oléron, joyau niché au cœur des couloirs migratoires de la façade atlantique. C'est bien parce qu'ils y trouvent le gîte et le couvert que près de 300 espèces d'oiseaux (hérons, aigrettes, cigognes...) apprécient autant les 6 500 hectares de vasières et les quatorze kilomètres de côte de la réserve. Les passionnés n'hésiteront pas à visiter le marais aux oiseaux, du côté de Dolus. Continuez vers le site ostréicole du chenal d'Arceau et son sympathique Théâtre d'Ardoise, dont l'avenir s'assombrit sous la pression de certaines associations environnementales. On traverse ensuite le secteur des Allards, témoins du passé salin de l'île. La route des huîtres s'arrête ici, mais pourquoi ne pas continuer jusqu'à la Perrotine, berceau historique de l'ostréiculture oléronaise, où se déploient les premiers parcs ostréicoles de l'île, comme celui de Fort Royer (cf. page 50)? ♦



© Joanne Shutterstock



© Joanne Shutterstock



© Jean Luchard Shutterstock



© DR



© Jean Luchard Shutterstock

Ci-contre.
La route des huîtres, cheminant le long de la côte, entre chenaux, cabanes et claires ostréicoles.
Ci-dessous.
La réserve naturelle de Moëze-Oléron, refuge de 300 espèces d'oiseaux.
En bas.
Fort Royer, l'un des premiers parcs ostréicoles de l'île.



Jours de Fermeture : DIMANCHE & JOURNI
 Horaires : de 12h à 13h30 & de 18h à 21h
 Réservez au : 05.46.47.14.39

CARTE de PRINTEMPS 2024

ENTRÉES

- Foie gras du Périgord Maison cuit au torchon... 31,10€
- Saumon fumé Maison, glace au wasabi... 21,10€
- Calamar géant à la plancha, émission de petits pois à la Française... 13€
- Poulpe fumé en marmelade à l'italienne... 14€
- Salade du Périgord, foie gras, magret fumé, gésiers de volaille, cuisson de canard confit, vinaigrette aux câpres & graines de moutarde... 15,5€ à 18,5€
- Salade de chèvre râlé, vinaigrette de pomme verte et noix, œuf mollet et légumes croquants... 11€ à 14€

PLATS

- Pavé d'Esturgeon grillé, sauce vin rouge, asperges vertes & salade d'herbes fraîches... 23€
- Risotto au wasabi, tartare de bouille & salicornes fraîches... 22€
- Pêches Linguine à l'aillette & graines de moutarde, saumon gravé, chips d'artichaut et salade de fenouil croquant... 21€
- Côte de cochon fermier fumée et grillée, haricots verts, jus de rôti aux morilles... 25€

DESSERTS

- Ananas rôti, crémeux chocolat blanc, feuilletage caramellé... 9€
- Tarte au citron, pâte sablée à l'amande, meringue française... 9€
- Soufflé au chocolat et "incantatoire"...
- Fromage du marché de Saint-Pierre de chez Marianne... 10€
- Salade de roquette à l'huile de truffe...

L'Art de bien manger & de bien boire EN TOUTE SIMPLICITÉ.
 Une CARTE SAISONNIÈRE, où tout est FAIT MAISON & avec AMOUR.

Saint-Pierre-d'Oléron

La bastion au bœuf extra-croûte

Si elle n'a jamais été le centre historique ou politique de l'île, Saint-Pierre-d'Oléron peut légitimement revendiquer le titre de capitale économique. Sa position centrale, entre vignobles et marais salants, lui a toujours assuré un négoce important, avec l'exportation du sel, du vin et des eaux-de-vie via le fameux chenal de la Perrotine. Entre ruelles aux boutiques branchées, mémoire protestante et ombre tutélaire de Pierre Loti, cette bourgade affable cache sous ses platanes les échos d'un passé parfois déchiré.





Au centre.
L'église Saint-Pierre, fondée au XI^e siècle, et son impressionnant clocher érigé en 1776.

Née du commerce du sel et des produits de la vigne, Saint-Pierre d'Oléron prospéra dès le Moyen Âge, avant de connaître les tourments des guerres de Religion. Les protestants, moteurs discrets, mais essentiels de l'économie locale, durent fuir l'île après la révocation de l'édit de Nantes, en 1685. Pourtant, la ville n'a jamais renié son âme réformée : en témoigne le sobre **temple** en pierre de la rue du Temple, inauguré en 1833, que Pierre Loti, écrivain natif de Rochefort et amoureux d'Oléron, contribua à sauver de la démolition. Loti, justement, repose ici, dans le jardin de la maison familiale, la **Maison des Aïeules** (au 19 rue Pierre Loti), où son souvenir imprègne encore les lieux. Non loin, l'**église**

Saint-Pierre, fondée au XI^e siècle, puis ravagée par les guerres de Religion, se distingue par un clocher érigé en 1776, impressionnant, il faut le dire, du haut de ses 32 mètres. En flânant, au n° 55 de la rue de la République, l'artère commerçante, on note cette curieuse enseigne ornée d'un vaisseau et d'une devise. Ce vestige du XVI^e siècle, rescapé d'une auberge disparue, fut déplacé ici pour mémoire. Quant à la **lanterne des morts**, un obélisque gothique du XIII^e siècle dressé au cœur de l'ancien cimetière paroissial, elle s'illuminait jadis d'une flamme (dit fanal) pour guider les âmes défuntées – un usage rare en France.



Loisirs



À CHEVAL SUR L'ÎLE

Installé au cœur d'un paysage champêtre à la sortie de Saint-Pierre, le Centre équestre Le Paddock propose des

sorties encadrées accessibles à tous, du néophyte (dès 4 ans) au cavalier confirmé. Ce centre équestre organise toute l'année des promenades (marais, forêts, plages), notamment sur les plages oléronaises, pour une heure ou plus de cheval, selon l'envie. Possibilité d'hébergement sur place.

À partir de 28 euros la sortie.
Centre équestre Le Paddock
Route de Saint-Georges. Tél. : 05 46 75 12 34. centreequestrelepaddock.com

Du culte à la culture
Aujourd'hui, la ville se découvre depuis la **place Gambetta**, cœur battant de Saint-Pierre, bordée de halles, de platanes et d'un kiosque à musique. C'est ici qu'avaient lieu autrefois les fêtes populaires, comme la Saint-Pierre, saint patron des pêcheurs, une fête foraine et agricole où l'on venait pour danser, jouer au football ou assister à des courses cyclistes. La piste, en terre battue, était parfois aplanie avec de la bouse de vache séchée au soleil, formant, semble-t-il, une croûte très roulante. Sur la façade de

la **mairie**, ancienne maison seigneuriale datant du XVIII^e siècle, un superbe cadran solaire se distingue par sa taille – c'est l'un des plus grands de France. Poussez la porte située derrière le bâtiment et empruntez le porche pour accéder à un ravissant patio, autrefois porte d'entrée de la première école publique de garçons. Plus loin, le **jardin Pierre Loti** invite à la contemplation à l'ombre des eucalyptus et des plantes exotiques qu'affectionnait tant ce grand voyageur, sous le regard du buste de l'auteur

Ci-contre, à gauche. La lanterne des morts, un obélisque gothique du XIII^e siècle dressé au cœur de l'ancien cimetière paroissial.
Ci-contre. Le superbe cadran solaire sur la façade de la mairie, ancienne maison seigneuriale datant du XVIII^e siècle.
Ci-contre. Le temple protestant de Saint-Pierre, sauvé de la démolition par Pierre Loti.



©eunluchard Shutterstock

Ci-dessus. Le château de Bonnemie, ancien fief seigneurial.
Ci-contre. Le Musée de l'île d'Oléron qui raconte la vie quotidienne et les savoir-faire insulaires à travers plus de 500 objets, de la préhistoire aux cabanes ostréicoles.
Page de droite. Le buste de Pierre Loti dans le jardin éponyme.



© DR

de *Pêcheur d'Islande*. Un peu à l'écart, le **quartier de Rulong**, encore méconnu, dévoile ses maisons basses et son calme rural. Plus loin, le **château de Bonnemie**, ancien fief seigneurial, est fermé dans l'attente d'une future reconversion. Il offre son parc aux promeneurs, à l'ombre de cyprès, frênes et saules pleureurs centenaires. Non loin de là, à Arceau, naquit Pierre Bergé, cofondateur légendaire de la maison Yves Saint Laurent, dans les années 1960.

Du culte à la culture

Ce n'est pas un grand musée, certes, mais sûrement le meilleur point de départ pour se frotter au passé rustique d'Oléron. De la préhistoire aux cabanes ostréicoles, en passant par le gemmage, la saliculture, la vigne ou la pêche à pied, le **Musée de l'île d'Oléron** traite des modes de vie, sur une île qui ne se résume pas à la coquille d'huître dont elle emprunte la forme. Le parcours, pensé de manière ludique pour toute la famille, retrace la vie quotidienne des Oléronais, notamment au XIX^e siècle, à travers plus de 500 objets exposés. On y apprend entre autres que l'île était jadis peuplée de nombreux ânes, que les protestants et les catholiques ne portaient pas les mêmes bonnets et que certaines coiffes, comme la fameuse quichenotte (ou kiss-me-not, dit-on), étaient encore portées dans les années 1970. À ne pas manquer, la très belle affiche et la série d'aquarelles signées du peintre et photographe Louis Lessieux (1874-1938), qui croqua l'île avec délicatesse. Une exposition temporaire prolonge la visite à l'étage. Ce remarquable petit musée va fermer ses portes pour travaux jusqu'à l'été 2027.

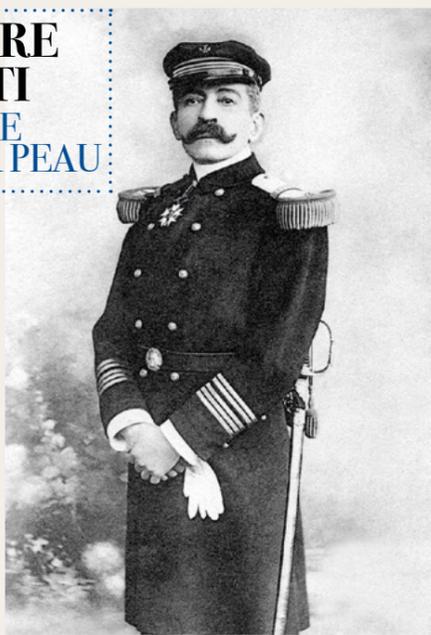
Après quoi, l'espace sera doublé pour mieux mettre en lumière ce patrimoine oléronais, aussi modeste que précieux. ♦

Repères
Musée de l'île d'Oléron
 9, place Gambetta.
 Tél. : 05 46 75 05 16.
musee-ile-oleron.fr

Figure

« Enfin, j'arrivai à notre vieille petite ville de Saint-Pierre, qui a ceci de particulier et d'isolant, c'est d'être dans une île, mais au milieu des terres, par conséquent sans baigneurs ni touristes, vivant comme jadis de son humble vie régionale, grâce au sel de ses marais et aux raisins de ses vignes », écrit Pierre Loti (1850-1923) dans *Prime jeunesse*, récit délicatement nostalgique de ses jeunes années oléronaises. Né Julien Viaud à Rochefort, officier de marine, il devint à 41 ans le plus jeune académicien de son époque, et l'un des écrivains voyageurs majeurs du XIX^e siècle, auteur de *Pêcheur d'Islande* (1886) *Aziyadé* (1879), ou *Le Mariage de Loti* (1878). Navigateur infatigable, il fit des pays exotiques sa patrie littéraire, mais n'oublia jamais l'île d'Oléron, paradis perdu de son enfance, célébrée notamment dans *Le Roman d'un enfant* (1890). C'est au 19, rue Pierre Loti, que repose aujourd'hui ce dandy aux rêves d'ailleurs, dans le jardin de la Maison des Aïeules, demeure familiale de sa lignée maternelle, qu'il racheta en 1899 sans jamais y vivre. Loti – pseudonyme inspiré d'une fleur tahitienne – logeait à l'hôtel de la Renaissance, au 76, rue de la République, et venait se recueillir ici, parmi les tombes de ses ancêtres huguenots, exclus des cimetières catholiques sous Louis XIV. Fidèle à ses racines, Loti sauva le temple protestant de Saint-Pierre de la démolition. Sa propre

PIERRE LOTI L'ÎLE DANS LA PEAU



tombe, près de laquelle ont été placés son sceaueu et sa pelle d'enfant, selon ses désirs, ne se visite pas, mais rappelle son souvenir : « Dans le jardin de la maison, Pierre Loti repose sous le lierre et les lauriers ». Ultime élégance pour cet écrivain amoureux des contrées lointaines, qui choisit de reposer sur une île qu'il n'avait jamais cessé d'aimer.



Ci-contre et ci-dessous. La Maison des Aïeules, demeure familiale de sa lignée maternelle, dans le jardin de laquelle repose Pierre Loti.



© DR



LA COTINIÈRE

Naissance d'un port de pêche

Rattachée administrativement à la commune de Saint-Pierre-d'Oléron, La Cotinière n'en cultive pas moins une identité bien distincte. Dès l'arrivée, le décor est planté : chalutiers colorés en effervescence, cirés jaunes s'affairant à la criée et terrasses animées le long du port. Trop différente pour se fondre dans le récit de sa voisine, le village mérite qu'on le raconte à part. Alors, faisons simple : côté terre, Saint-Pierre ; côté mer, La Cotinière.

À l'origine modeste hameau d'agriculteurs, La Cotinière ne vit guère accoster de bateaux de pêche sur ses rives avant le XIX^e siècle. À Oléron, on privilégiait alors la vigne, nourrie par le varech ou le sart, ainsi que la saliculture et l'ostréiculture, véritables piliers de l'économie locale. Les rares marins étaient aussi des « paysans de la mer », à l'image des pêcheurs à pied, qui récoltaient les moules, les étrilles ou les couteaux. Au milieu du XIX^e siècle, le lieu dit la Cotinière commença à changer de visage. Le prolongement de la jetée (1900), sur laquelle on érigea un phare, l'aménagement des quais, puis la construction d'une conserverie (1908) et d'une criée (1910) ouvrirent un nouveau chapitre.

Ce fut le ballet des chaloupes, l'âge d'or de la sardine – jusqu'à 10 000 par jour et par bateau ! – mais aussi celui des jours incertains, passés à scruter l'horizon dans l'attente d'un bateau qui ne reviendrait jamais. Oléron,

qui n'était pas une véritable île de marins, tout comme sa voisine Ré, vit son destin basculer. À La Cotinière, la pêche ne fut plus un complément de revenus : elle devint une réelle vocation.

Chassé-croisé

Aujourd'hui, avec près de 3 500 tonnes de poissons débarqués chaque année, La Cotinière s'affirme comme le premier port de pêche artisanale de Charente-Maritime, et le septième à l'échelle nationale. Le port s'anime au rythme des marées et de la criée, entre chalutiers en chassé-croisé, gueules salées à terre entre deux marées et touristes en balade. Une cinquantaine de bateaux de plaisance, dédiés à la pêche à la ligne de mulets, de soles ou de bars, s'offrent également une place au port. À deux pas des

quais, où quelques locaux commentent le nombre de bagnassoutes ou le temps qu'il fait (ou qu'il fera), tandis que la foule des touristes flâne en dégustant une glace, la silhouette d'une église dressée face aux bateaux attire l'œil. Construit en 1967 sous le vocable de **Saint-Nicolas**, cet édifice moderne rappelle qu'ici, la mer, plus qu'un décor, est un destin. À l'extérieur, une imposante ancre de marine et une stèle fleurie rappellent la mémoire des hommes que l'océan n'a jamais rendus. Dès l'entrée, l'émotion affleure. La charpente apparente et les vitraux naïfs d'un bleu azur confèrent à l'ensemble une beauté lumineuse et solennelle. Une chapelle latérale, dédiée aux marins disparus et à leurs sauveteurs, achève de saisir le visiteur, comme un dernier ressac des tempêtes passées. Une émotion que prolongent, à leur manière, Ernest

(1848-1925) et Louis Lessieux (1874-1938), artistes de père en fils : scènes de pêche, lumières rasantes, paysages marins... installés à La Cotinière, ces aquarellistes ont su capter les lumières d'une vie portuaire à la fois rude et poétique. Certaines de leurs œuvres sont exposées au Musée de l'île d'Oléron.

À la criée

Chaque jour, le port de La Cotinière vibre au rythme des retours de mer, des cris de goélands et des manœuvres d'une centaine de bateaux menés par 300 marins-pêcheurs. Au cœur de ce ballet incessant, la **criée** flambant neuve et son usine à glace font office de centre névralgique. C'est ici que plus de 130 acheteurs accrédités – dits mareyeurs – se disputent en silence les 90 espèces de poissons fraîchement débarqués. Derrière une galerie vitrée, le public assiste à une chorégraphie millimétrée : les poissons défilent sur un tapis roulant, les chiffres s'enchaînent, et des panneaux bien pensés décryptent ce ballet économique aux codes parfois incompréhensibles. Car, depuis 1987, c'en est terminé des enchères criées à la volée. Désormais, tout se joue au clic. Dans un hémicycle digne d'un parlement miniature, les acheteurs, parfois invisibles derrière leurs



écrans, appuient simplement sur un bouton pour dire : « j'achète ». Des visites guidées, très bien menées, permettent de passer côté coulisses, dans le calme contemplatif des lieux. La visite permet aussi de découvrir l'histoire

du port et ses métiers. Dernier tuyau, comparez les prix. À la criée, la lotte s'affiche à 5 euros le kilo. Sur les étals du marché, la même grimpe allègrement à 25 euros. De quoi s'étrangler. Mais bon, c'est le jeu.



ÉCRAN DE VENTE		ORDINALFABETIX	
Lot	Spécification	Quantité	Prix
38	FANTÔME DES MERS	11,4	11,4
833	CÊTEAU	13,9	9,50 €
VENTES À VENIR			
834	WHITE PEARL	21	€ 610
835	WHITE PEARL	21	€ 610
836	MACALOU	30	€ 110
837	MACALOU	20	€ 120
838	MACALOU	30	€ 120





Boyardville

Le fort dans les yeux

Coincé entre la forêt domaniale et les marais salants qui l'enserrent presque de toutes parts, le village de Boyardville (prononcer « boi-yard ») s'étire le long du chenal de la Perrotine, tout en fixant le fort Boyard droit dans les yeux. Et pour cause. C'est pour ce voisinage stratégique que le bourg vit le jour, au début du XIX^e siècle, lorsque Napoléon Bonaparte fit construire une caserne pour loger les ouvriers de ce chantier unique au monde.





© Jean-Luc Chard Saunierstock

Aujourd'hui, le petit port a troqué les uniformes contre les cabans marins et les glaces artisanales.

Autrefois, pourtant, ce paisible village n'était qu'un campement logistique. En 1803, alors que Bonaparte relançait la construction du fort Boyard, il fallut bien loger les centaines d'ouvriers, ingénieurs et militaires impliqués dans ce chantier aussi improbable que titanique. Boyardville vit donc le jour de cette nécessité. On construisit un vaste ensemble de bâtiments pour abriter les magasins, ateliers et logements destinés à ceux qui œuvraient non seulement sur le fort, mais aussi sur les autres ouvrages défensifs de la côte est. Une caserne fut érigée, des entrepôts militaires s'installèrent le

long du chenal de la Perrotine, tandis qu'une voie de halage reliant le port à l'océan fut aménagée pour acheminer les matériaux. Plus tard, le village entra dans une nouvelle ère. En 1904, une gare fut construite, reliant Boyardville à Saint-Trojan-les-Bains grâce au petit train de l'île d'Oléron, actif jusqu'en 1935. La présence militaire se retira peu à peu, laissant place à une vocation balnéaire : bondée en été, déserte l'hiver... Aujourd'hui, les promeneurs y croisent autant de bateaux de plaisance que de vélos. À portée de pédales, quatre spots incontournables : la **grande plage de Boyard**, idéale pour les baignades en famille ; la **réserve naturelle de Moëze-Oléron**, vaste mosaïque de marais, d'herbiers et d'estrans, prisée des oiseaux migrateurs et des promeneurs à jumelles ; les allées paisibles de la **forêt des Saumonards** (cf. encadré ci-contre) ; et, niché sur le littoral, le ravissant **site ostréicole du fort Royer**, où l'huître règne en maître, élevée dans des claires patiemment raclées et bichonnées par une poignée de passionnés.

La petite histoire de l'huître creuse

Si elle trône aujourd'hui fièrement sur les étals, l'huître creuse d'Oléron n'est pourtant pas une enfant du pays. Auparavant, les Oléronais ne connaissaient que l'huître plate, exportée dès l'époque romaine vers l'Italie, puis servie sur les grandes tables parisiennes jusqu'au XVIII^e siècle. Mais l'exploitation intensive finit par épuiser les bancs naturels et déséquilibrer tout l'écosystème. Peu à peu, les huîtres disparaurent... laissant le champ libre aux moules, qui s'empressèrent de coloniser

les anciens parcs désertés. Devenues plus rares, leur prix se mit à flamber jusqu'à ce que le hasard s'en mêle. En 1868, un bateau à vapeur, pris dans le mauvais temps, jeta à la mer une cargaison d'huîtres portugaises. En quelques années, ces coquillages, plus résistants, colonisèrent les anciens parcs à huîtres et relancèrent l'activité conchylicole. À la même époque, le déclin de la production de sel poussa les sauniers à réinventer leur territoire et, avec lui, tout le paysage côtier. Les marais, en particulier ceux situés près des côtes, furent progressivement réinvestis. On s'empara aussi des vasières, ces zones basses et argileuses, pour y créer de nouvelles claires, ces bassins peu profonds où l'huître, après un passage en mer, gagne en finesse et en saveur. Un choix qui allait à jamais façonner l'identité gustative des huîtres d'Oléron. À chaque crise épidémique, les ostréiculteurs trouvent un sauve-qui-peut. Aujourd'hui, ils cultivent la robuste huître « japonaise », rapide à grandir, qui s'acclimate à merveille dans les claires. Élever une huître de Marennes-Oléron demande trois à quatre ans, et il en existe actuellement quatre types : la fine de claire (peu charnue), la fine de claire verte (reconnaissable à sa couleur verte), la spéciale de claire (plus charnue), et la pousse en claire (plus croquante, plus rare). Quant au numéro (n° 2, n° 3...), sachez que plus il est élevé, plus la taille de l'huître est petite. Aujourd'hui, le bassin de Marennes-Oléron regroupe plus de 200 producteurs. Chacun possède sa claire, sa recette (durée, salinité, herbes marines...) et façonne à sa manière le goût iodé, la chair ferme et la couleur nacrée de ses huîtres. C'est pourquoi

Balade



© Jean-Luc Chard Saunierstock

La forêt domaniale des Saumonards

À la lisière sud de Boyardville, la pinède des Saumonards offre un précieux havre de fraîcheur en plein été. Un sentier de petite randonnée (balisage rond blanc) en fait le tour : une boucle de treize kilomètres, dont le départ se fait idéalement depuis le parking de la plage. Comptez un bon après-midi de marche (difficulté moyenne). La forêt est elle aussi traversée par de nombreux chemins balisés, à parcourir à pied, à vélo ou à cheval - tous filent vers l'océan. Depuis les clairières, on devine le fort Boyard et, plus loin, l'île d'Aix.



© Jean-Luc Chard Saunierstock



© Jean-Luc Chard Saunierstock



© Jean-Luc Chard Saunierstock

Ci-dessus. Le chenal de la Perrotine.
Ci-contre. Le port de plaisance de Boyardville, à la **Ci-dessous.** La grande plage de Boyard gardée par la silhouette de Fort Boyard.



© Jean-Luc Chard / Shutterstock

vous rencontrerez, sur votre route, une multitude de producteurs, cultivant soigneusement leur petit secret d'affinage.

Un fort et une île

L'incroyable histoire de **Fort Boyard** prit germe sous Louis XIV. Le Roi-Soleil, qui ne reculait devant aucun défi, rêvait d'ériger une fortification en pleine mer

pour verrouiller le passage entre l'île d'Oléron et l'île d'Aix, et ainsi protéger le tout récent arsenal de Rochefort d'éventuelles incursions anglaises. Trop complexe, trop exposé, le projet fut jugé irréalisable



par Vauban lui-même, qui trancha d'une formule restée célèbre : « *Il serait plus facile de saisir la lune avec les dents que de tenter en cet endroit pareil besogne* ». Deux siècles plus tard, Napoléon Bonaparte relança l'affaire. Le chantier, herculéen, débuta en 1803. On tenta d'ancrer un fort sur un banc de sable connu sous le nom de longue de Boyard, malmené par les tempêtes et les marées. Il fallut plus de cinquante ans pour la dernière pierre dudit fort soit enfin posée. Problème... En 1866, date de sa mise en service, les progrès de l'artillerie et l'entente désormais cordiale entre la France et l'Angleterre lui ôtèrent toute forme d'utilité. Un temps transformé en prison, le fort Boyard, surnommé le « fort de l'inutile » par les locaux, fut peu à peu abandonné, avant de retrouver un second souffle au XX^e siècle, d'abord grâce au cinéma (*Les Aventuriers*, avec Alain Delon et Lino Ventura), puis à la télévision. À la faveur du jeu qui porte désormais son nom, le fort est devenu célèbre dans le monde entier. Depuis 1990, plus de 1600 épisodes de « Fort Boyard » y ont été tournés par 35 chaînes venues de tous les pays, avec un Père Fouras à géométrie variable : il se nomme vicomte Godefroid de Tribouriau en Belgique, il est cheikh en Algérie, et même Viking en Suède. Mais au-delà du jeu, approcher le fort Boyard par la mer, c'est être saisi par la prouesse d'ingénierie de ce monument toujours aussi remarquable... mais toujours aussi inaccessible, sauf pour quelques heureux candidats. Fragilisé par les assauts du temps et de la houle, il fait aujourd'hui l'objet d'un vaste chantier de restauration, engagé jusqu'en 2028 pour tenter de le sauver du péril des eaux et, enfin, l'ouvrir au public. Juste en face, l'île d'Aix raconte une autre histoire. Minuscule, sans voiture, paisible et chargée de mémoire, elle fut le dernier refuge de Napoléon I^{er} avant son exil, en 1815. ♦

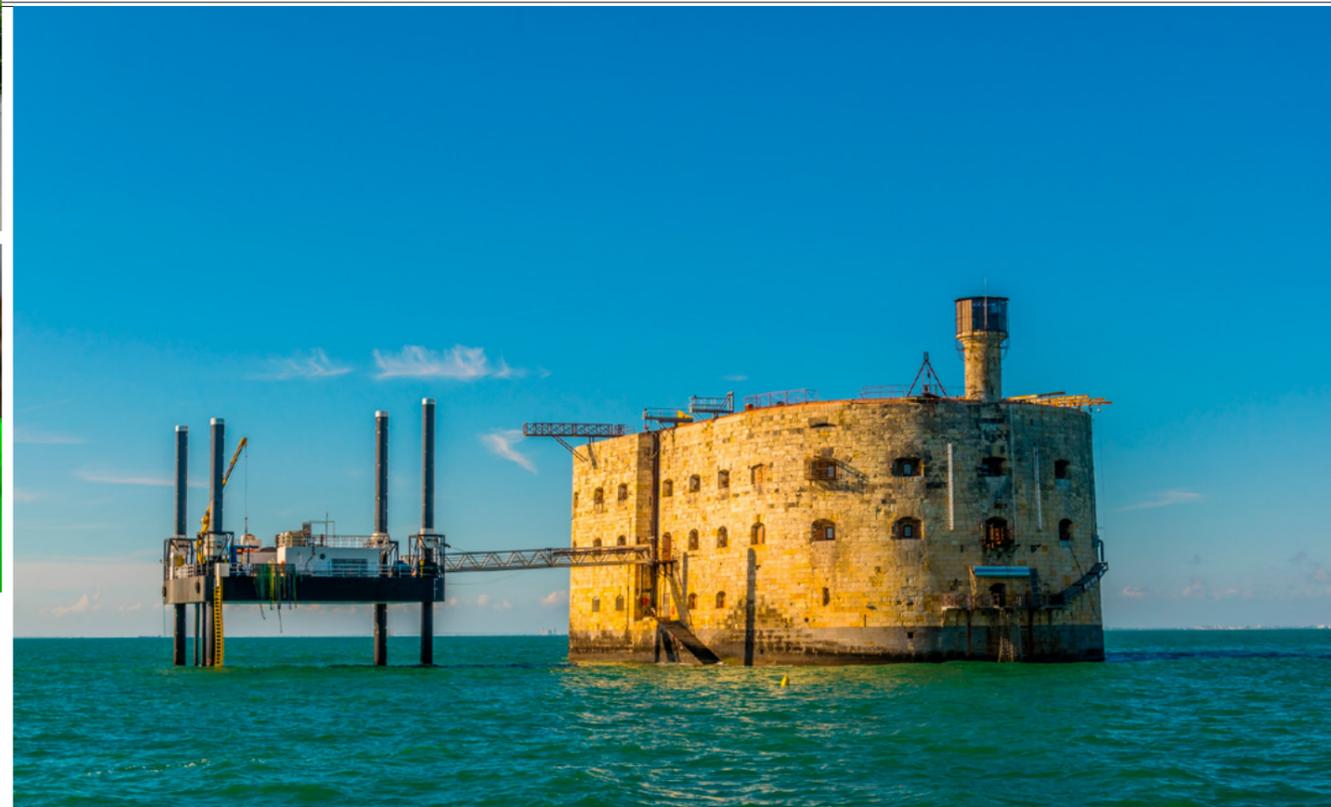


© Jean-Luc Chard / Shutterstock



Ci-contre.

Né d'un rêve de Louis XIV et jugé impossible par Vauban, le Fort Boyard fut finalement bâti sous Napoléon au XIX^e siècle après plus de 50 ans de travaux. Longtemps inutile puis abandonné, il a trouvé une seconde vie grâce au cinéma et à l'émission télévisée « Fort Boyard » qui l'a rendu célèbre dans le monde entier.



© Thomas Schmitt / Shutterstock

Découverte



© Jean-Luc Chard / Shutterstock

LA PETITE HŪÎTRE DEVIENDRA GRANDE

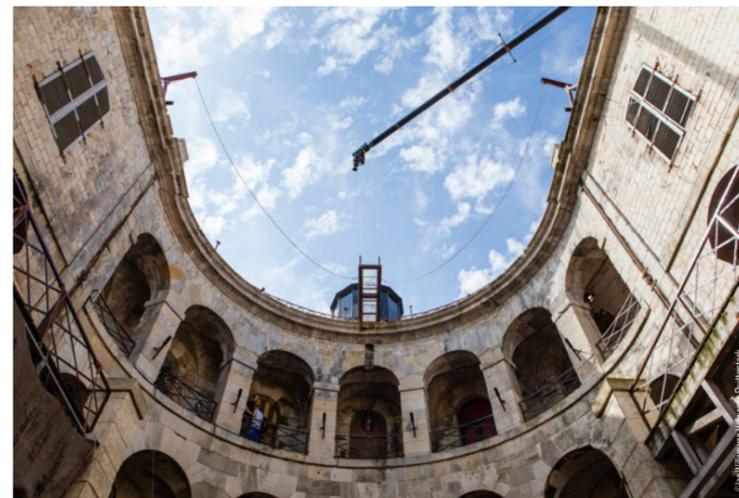
Pour tout savoir sur l'huître de Marennes, cap sur Fort Royer, l'un des plus anciens sites ostréicoles de France. Cabanes colorées, claires miroitantes, pontons de bois, littoral sauvage, un décor figé dans le temps, digne d'une carte postale, où des professionnels perpétuent un savoir-faire séculaire. Si ce petit village maritime peut être visité en autonomie, on vous recommande de réserver une visite guidée rondement



menée : en plein air, on découvre le métier d'ostréiculteur, du captage à l'affinage, grâce à des explications claires. Bonus, la projection d'un court film datant de 1907, qui prouve

à quel point les gestes d'hier sont toujours ceux d'aujourd'hui, suivis d'une possible dégustation. D'autres animations sont également proposées, notamment autour de la faune et de la flore locales. Une chose est sûre : après la visite, impossible de savourer une huître sans penser à tout le savoir-faire et aux trois à quatre années de travail que demande son élevage.

Visite et dégustation : 12 euros.
Site ostréicole et naturel de Fort Royer
 Tél. : 05 46 47 06 48.
fort-royer-oleron.fr



© Dan Wainman / Shutterstock

CAP SUR LE FORT BOYARD

Depuis quatorze ans, Simon embarque les curieux à bord de l'île ou Aile. À l'avant de cet immense catamaran, sur le filet tendu entre les coques



– sorte de trampoline marin –, les passagers s'installent face au large. Puis, cap sur le fort Boyard – sur lequel le capitaine dévoile quelques anecdotes savoureuses –, un verre de pineau maison (ou de jus de pomme local) à la main. À l'approche du bastion solitaire, le ton change. Simon, plus grave, désigne la silhouette de pierre : « *Vous voyez la partie noire, là ? C'est l'empreinte des vagues. Le fort s'use lentement, à force de tempêtes.* ». À partir du mois de septembre, ces balades prendront d'ailleurs une nouvelle dimension : en collaboration avec l'ingénieur en chef du département, Mathieu Barbier, Simon proposera quelques sorties caritatives pour soutenir le chantier de sauvetage de Fort Boyard, dont la fin est prévue en 2028. Naviguer

utile, trinquer solidaire... le plaisir en mer peut aussi servir la bonne cause ! Autre possibilité de croisière, depuis Boyardville ou Saint-Denis (en juillet et août uniquement), le bateau motorisé de la compagnie Inter-Îles permet de rejoindre La Rochelle, l'île d'Aix ou encore l'île de Ré. La plupart des traversées passent devant le célèbre fort Boyard, avec commentaires à la clef. Possibilité d'embarquer pour une simple balade en mer



autour du fort, faire une escale à la journée sur l'île d'Aix ou relier directement Oléron au continent par La Rochelle.

Repères
 Île ou Aile
 Tél. : 06 62 53 60 62
ileouailecatamaran.com
 Inter-Îles
 Tél. : 05 46 50 55 54.
inter-iles.com



Saint-Georges-d'Oléron

Au pays du cognac

Fondé autour d'un prieuré bénédictin, Saint-Georges-d'Oléron fut longtemps la plus puissante seigneurie de l'île. Ce sont les moines qui, les premiers, défrichèrent la lande pour y installer salines et vignobles. Autour de son bourg assoupi, une constellation de villages aligne ses maisons de pierres aux escaliers extérieurs si typiques, bordées de vieux puits fleuris qui semblent attendre, à l'ombre, que l'on se souvienne d'eux.

Le cœur du village de Saint-Georges mérite plus qu'un détour. La ravissante **église** romane du XI^e siècle présente un portail austère, sculpté dans la plus pure tradition saintongeaise. Si elle pouvait parler, elle nous raconterait quelques siècles de prêches, de mariages et de tempêtes. On pense même qu'autrefois, elle fut fortifiée pour servir de retraite aux habitants lors des incursions des pirates. Le dépliant de l'office de tourisme (« Les Circuits du patrimoine ») mentionne la présence d'un gisant d'Aliénor d'Aquitaine, hélas aujourd'hui transféré aux réserves muséales. Face à elle, les **halles** en bois de 1864, parmi les plus anciennes de Charente-Maritime, occupent la place de l'ancien cimetière. Quelques pas de plus, et l'on croise la mairie de style néo-classique. Bâtie en 1893, elle fut coiffée d'une horloge offerte en fanfare pour le 14 juillet 1911. Ce centre paisible raconte en filigrane une histoire plus fastueuse. Importante seigneurie durant tout le Moyen Âge,

Saint-Georges fut aussi un refuge prisé des riches commerçants. Ainsi, au XIX^e siècle, nombre de vastes demeures entourées de jardins et de grands parcs y furent édifiées. Le magnifique **château Fournier** (1877) déroule ses tourelles romantiques comme dans un décor de théâtre ; il aurait d'ailleurs coûté une petite fortune en francs-or. Juste en face, la **villa Briquet** (1881) témoigne de l'ascension sociale d'un couple d'artisans-bouchers, dont les initiales s'entrelient encore sur la grille. À quelques encablures du centre, le **parc des Prés Valet** offre une respiration verte idéale pour les familles : sentiers piétons, étang, jeux pour enfants et guinguette en saison.

Les villages de la côte ouest

Les villages de la côte ouest – **Chaucre, Domino, Sauzelle** – cultivent une architecture typiquement oléronaise, dont les origines remontent à l'époque gallo-romaine. Pierre Loti, dans son journal intime, évoquait Sauzelle comme « un village de sorciers ». Les maisons, bâties en pierres de calcaire, sont souvent flanquées d'un escalier extérieur en pierres sèches, appareillées sans ciment ni chaux. Sous le soleil, ces pierres blanchissent et durcissent, formant des murs d'une solidité à toute épreuve. Un puits fleuri n'est jamais bien loin, accompagné parfois d'une auge en pierre qui servait jadis à abreuver les animaux. Côté littoral, Saint-Georges compte huit plages, dont cinq sur la côte est : **Plaisance, la Brée, Foulerot, la Gautrelle** et les **Saumonnards**, juste au pied de Boyardville (rattachée à la commune), où l'on s'attarde volontiers pour lézarder face à l'île d'Aix et à la rade des Basques. À l'ouest, les **plages de Chaucre**,



Page de gauche. Le cœur du village de Saint-Georges avec sa halle en bois de 1845 et ravissante église romane du XI^e siècle.
Ci-dessus. La plage de Chaucre, prise des plongeurs.
Ci-contre. La plage des Sables Vigniers, qui dévoile à marée basse ses écluses à poissons.



Randonnée nautique



Stand up paddle, canoë et kayak dans les marais

À mi-chemin entre Boyardville et Sauzelle, on embarque depuis la Saurine, pagaie à la main, pour une échappée silencieuse au fil de l'eau. Quinze kilomètres de glisse douce dans les marais, loin du tumulte des plages. La balade se fait à son rythme (de deux à trois heures), en solo, en famille

ou entre amis, debout ou assis, guidé ou en liberté, en canoë, en kayak ou en planche à pagaie. Cette randonnée nautique accessible dès l'âge de 4 ans permet d'explorer Oléron en mode « slow ». D'autres points de départ sont possibles tout autour de l'île avec d'autres prestataires : Salicornie, Surfari, Liberté Oléron Canoë, Island Kayak...

Aloha Canoë

Chenal de la Perrotine, la Saurine, Saint-Georges-d'Oléron. Tél. : 07 71 81 69 24. aloha-canoë-oleron.com



DANS LE SECRET DU COGNAC

L'alchimie reste inchangée : c'est en hiver, de la mi-octobre à la fin mars, que

s'ouvre, dans le silence profond des chais de vieillissement, la saison de la distillation. Tandis que la vigne sommeille et que la campagne grelotte, les alambics, eux, s'éveillent. C'est cette ambiance un peu magique, parfumée d'effluves de bois toasté de cuivre chauffé, que l'on retrouve à Saint-Georges-d'Oléron, à la distillerie coopérative : le cognac y est distillé à l'ancienne, puis vieilli lentement dans d'immenses foudres en bois. La visite gratuite (1 h 30, le vendredi matin d'avril à juin, puis le mercredi et le jeudi en saison) se termine comme il se doit par une dégustation. Une belle occasion de découvrir ce que l'on boit, et ce qui justifie la place du cognac oléronais au sein de l'AOC.

Distillerie coopérative des vigneron·s d'Oléron

457, rue du Cellier.
Tél. : 05 46 47 00 65. vigneronsoleron.fr



Domino et Sables Vigniers déclinent chacune leur spécificité : la première est prisée des plongeurs, la deuxième des pêcheurs à pied, et la troisième, familiale, dévoile à marée basse ses curieuses écluses à poissons, où l'on croise parfois Francine, cheffe éclusière, en plein travail (lire plus bas).

La saga du cognac oléronais

Au milieu des tas de sel et entre deux bourriches d'huîtres, l'île d'Oléron cache un autre trésor : le cognac, eau-de-vie née d'un petit vin blanc issu du cépage ugni, trop acide pour être bu, mais sublimé par la magie de l'alambic. Et c'est au nord de l'île que cette tradition trouve l'un de ses berceaux, avec ses paysages viticoles à perte de vue. L'histoire de la vigne oléronaise remonte loin, très loin même. Certains situent ses origines au III^e siècle, lorsque l'empereur Probus autorisa les Gaulois à cultiver la vigne. Mais, c'est le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre, qui mit le vignoble oléronais en orbite. Grâce aux échanges maritimes avec les îles britanniques et l'Europe du



Nord, les fûts oléronais prirent le large, via le chenal de la Perrotine. Dès le XIII^e siècle, les vins d'Oléron s'exportent dans toute l'Europe, jusqu'à la table du roi d'Angleterre. La distillation, elle, fait ses premiers pas au XV^e siècle, même s'il faudra attendre de longues années avant de mettre au point l'alambic moderne. Sur l'île, la première mention de distillation date de 1708 par le seigneur de Bonnemie. À la veille de la Révolution, le vignoble oléronais est à son apogée, avec plus de 4200 hectares de surface. Mais rien n'est jamais simple dans l'histoire du vin. Avec le manque d'infrastructures, les tensions commerciales avec l'Angleterre, puis le phylloxera, à la fin du XIX^e siècle, le vignoble plia, mais ne rompit pas. La greffe de plants américains et la création de pépinières, dont deux dans la forêt de Saint-Trojan, permirent de relancer la culture. Depuis 1909, Oléron est officiellement intégrée à l'aire d'appellation cognac, une reconnaissance logique au regard de sa tradition viticole. L'île constitue aujourd'hui la partie la plus maritime de l'AOC, avec plus de 900 hectares de vignes classés.



Où peut-on voir des écluses à poisson à Oléron ?

Principalement au nord de l'île, où la côte est plus rocheuse, et à marée basse, évidemment.

- **Saint-Denis-d'Oléron.** Deux des plus grandes écluses à poisson oléronaises se trouvent devant le phare de Chassiron, à la pointe nord de l'île.
- **Saint-Georges-d'Oléron.** Sur la plage des Sables Vignier, il est possible d'admirer cinq écluses inscrites au titre des Monuments historiques depuis 2012.
- **Entre La Brée-les-Bains et Saint-Denis.** Deux écluses sont visibles en bord de mer, le long du chemin côtier.
- **Dolus-d'Oléron.** Au bout de la passe de l'Écuissière se trouve l'écluse du même nom

Poisson piégé

Quand on vous parle d'écluse ici, oubliez les canaux et les sas à bateaux. Sur l'île d'Oléron, une écluse est un ingénieux piège à poissons dont l'origine se perd dans la nuit des temps : un vaste enclos de pierres sèches encastées sans mortier – véritable science locale basée sur l'expérience des anciens – posé sur l'estran. À marée haute, les poissons se nourrissent à l'intérieur de l'écluse immergée, sans se méfier. À marée basse, l'écluse se vide progressivement par plusieurs passages équipés de vergettes, sorte de tiges en fer qui laissent s'échapper l'eau tout en retenant les plus gros poissons dans quelques centimètres d'eau. Le pêcheur à pied n'a plus qu'à entrer, muni d'un petit sabre appelé *espiot*, frapper les poissons puis les ramasser : bars, dorades, mullets, seiches, calamars. Sur l'île, on compte encore 17 écluses en fonctionnement. Toutes relèvent du domaine maritime, défini par une ordonnance de Colbert datant de 1641. La pêche y est non lucrative, strictement réglementée sous forme de concession

et confiée à des chefs d'écluse, comme Francine. Depuis bientôt trente ans, cette dernière veille sur celle des Sables Vigniers et ses 1000 mètres de murs en pierre. « C'est le chef d'écluse qui fait l'interface entre le terrain, l'administration et l'organisation des travaux », explique-t-elle. Le terrain ? Pêche à pied, surveillance, respect des règles. L'administration ? Renouvellement de la concession et des concessionnaires, calendrier de pêche, coordination des usages. Et les travaux ? De l'huile de coude, car à cause du ressac et de la houle, il faut continuellement réparer les murs à la main. Francine connaît son sujet. « On trouve des écluses de l'Amérique jusqu'en Asie, explique-t-elle, mais en Bretagne, par exemple, difficile d'utiliser ce système. Les pierres de granit sont trop massives. Ici, on a des pierres de calcaire, bien plus faciles à manier. Eux, ce sont des marins. Nous, des paysans ». Si vous passez devant une écluse, un seul mot d'ordre : respect. On ne grimpe pas sur les murets, et surtout, on ne touche pas au poisson. ♦

Page de gauche.

Depuis 1909, l'île d'Oléron est intégrée à l'AOC Cognac, dont elle est la partie la plus maritime avec plus de 900 ha de vignes.

Ci-contre.

Francine, chef d'écluse aux Sables Vigniers, qui, depuis près de 30 ans, veille sur 1 km de murs de pierre et perpétue ce savoir-faire ancestral de pêche à pied.

Insolite



QUAND L'ABEILLE NOIRE s'invite à l'apéro



Sur l'île d'Oléron, une sentinelle ailée veille en silence. Sur les dunes battues par les vents de l'Atlantique, l'abeille noire (*Apis mellifera mellifera*) continue de butiner immortelles et ajoncs. Menacée par l'introduction d'essaims italiens ou africains, cette sous-espèce

indigène d'Europe de l'Ouest voit peu à peu son patrimoine génétique se diluer. Pour la protéger, une poignée d'apiculteurs s'est mobilisée en créant des zones sanctuaires réservées aux colonies locales, signalées par des panneaux. Et c'est en hommage à cette pollinisatrice endémique que la maison Melifera a imaginé un gin botanique délicat, infusé à la fleur d'immortelle. Il faut absolument goûter le très chic « Spritz des dunes », servi dans de nombreux restaurants de l'île. Disponible chez tous les cavistes de l'île.



La Brée-les-Bains

Sous le vent

Ancien village de pêcheurs et de viticulteurs, cette discrète petite commune du nord d'Oléron cultive un charme simple, avec ses maisonnettes blanchies à la chaux, son moulin encore en fonctionnement et ses marchés animés. Pour les cinéphiles, un détour s'impose au port du Douhet, tout proche, où les frères Podalydès ont tourné Liberté-Oléron. Un lieu de pèlerinage obligatoire pour les fans.



Commune autonome depuis 1953 par détachement de Saint-Georges, La Brée-les-Bains s'ouvre à l'est sur le pertuis d'Antioche..

Le village a longtemps vécu de deux ressources principales : le sel, tiré des marais aménagés par les moines dès le XI^e siècle ; et la vigne, cultivée sur les terres sablonneuses du nord de l'île. Les sols étaient alors fertilisés grâce au varech ou au goémon, algues récoltées sur les plages, séchées et étalées dans les champs. Aujourd'hui encore, on y produit du vin blanc et du pinéau. La ville compte deux bâtiments notables : l'église de l'Assomption de la Vierge Marie et, surtout, un moulin à vent dont la machinerie d'origine est toujours en état de marche. À l'époque où Oléron était surnommée « l'île aux 100 moulins », celui de La Brée faisait déjà partie du paysage (lire plus bas). Bordées de maisonnettes blanchies à la chaux – que Pierre Loti aimait comparer au quartier de la Casbah d'Alger –, les paisibles ruelles du village croisent quelques demeures de villégiature du début de siècle, avant de déboucher sur une grande plage bordée de cyprès, distillant une ambiance carte postale des années 1950. Les amateurs de calme et de simplicité y retrouvent le goût simple des vacances d'autrefois.

Les ailes du bonheur

Au XIX^e siècle, l'île d'Oléron portait le surnom poétique de « l'île aux cent moulins ». Ils n'étaient en réalité que 83, perchés pour la plupart sur la fameuse crête dorsale de l'île – une élévation modeste, certes (environ huit mètres d'altitude !), mais suffisante pour capter les vents de l'Atlantique. Ces conditions idéales favorisèrent, dès le Moyen Âge, l'implantation de ces ouvrages destinés à moudre les céréales produites localement ou acheminées depuis le continent. Aujourd'hui, une

trentaine de ces moulins subsistent encore, parfois transformés en habitations, malheureusement tous privés de leurs ailes. Un meunier qui cessait son activité devait les démonter pour échapper à un impôt nommé « le droit des ailes ». À l'extrême nord de l'île, le moulin de La Brée fait figure d'exception : construit au XVII^e siècle, ce moulin tour conserve encore son mécanisme d'origine. Classé,

restauré et ouvert à la visite depuis 2023, il abrite désormais à ses pieds un musée charmant qui raconte, à travers engrenages et meules, une autre histoire de l'île : celle de son patrimoine technique, agricole et maritime. En bonus, un café et une boutique permettent de tester ou d'acheter la farine fraîchement moulue sur place par Aline Albalat, la maîtresse des lieux (cf. encadré). ♦

Rencontre



ALINE ALBALAT LE MOULIN DE SON CŒUR

Meunière... drôle de métier au XXI^e siècle ! Et pourtant, d'avril à novembre, Aline Albalat, dynamique quadragénaire, accueille les

visiteurs au moulin de La Brée, tout en transformant chaque année 20 tonnes de grains en farine. Meunière depuis dix-huit ans, elle fait tourner ses meules à pleine puissance, dans un vacarme atteignant parfois les 90 décibels : « Impossible d'y rester plus de quinze minutes par jour sans protections auditives », sourit-elle. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, ce n'est pas à l'École de Meunerie de Surgères – dédiée à la minoterie industrielle – qu'Aline a été formée, mais bien dans les moulins traditionnels de Jonzac, en Charente. Elle a débuté sa carrière au sein de deux moulins restaurés, l'un fonctionnant à l'eau, l'autre au vent, qu'elle faisait tourner en binôme avec un autre meunier, tout en accueillant le public. « Quand j'ai su qu'un moulin allait être mis en service sur l'île d'Oléron, je me suis tout de suite positionnée ». Engagée dans les circuits courts, Aline moud aujourd'hui du blé bio comme du conventionnel, grâce à deux paires de meules en silex capables de produire 100 kilos par heure, avec un rendement de 95 %. Le métier n'a rien d'anecdotique. « C'est assez émouvant : il n'y a pas que des plages et du tourisme sur l'île. Il y a aussi toute une activité agricole », souligne-t-elle. À marée basse, laissez donc tomber les coquillages pour suivre Aline dans son moulin : elle y raconte, ailes à l'appui, comment le grain devient farine. Et si vous optez pour la visite du savoir-faire meunier, vous aurez même la chance d'accéder au premier étage, là où tournent encore les meules du dernier moulin oléronais en activité.

Moulin de La Brée
Rue de la Baudette. Tél. : 05 17 25 05 49. moulin-de-la-bree.fr



Ci-contre. Le cœur ancien de Saint-Denis qui s'organise autour de son église du XI^e siècle.
Ci-dessous. La plage de la Boirie et son célèbre alignement de cabines rayées.



Saint-Denis-d'Oléron

Au bout du monde

À l'extrême pointe de l'île d'Oléron, Saint-Denis semble fixer l'horizon tel un veilleur de phare. Longtemps en retrait, ce « bout du monde » a mis son costume de bain pour devenir une station balnéaire très courue l'été : d'un côté, un vieux centre habité à l'année, enraciné autour de son église romane ; de l'autre, un port d'été aux airs de carte postale, où l'on se balade entre villas Belle Époque, cabines rétro et terrasses ouvertes.



On entre à Saint-Denis-d'Oléron comme on feuilletterait un vieux carnet de bord.

Longtemps voué à la viticulture, à la pêche et aux échanges maritimes, le bourg ne s'est vraiment développé qu'avec l'arrivée du chemin de fer, en 1904. Il fallait alors plus de deux heures de voyage pour relier les 36 kilomètres qui séparent le bourg de Saint-Trojan-les-Bains. Aujourd'hui encore, le cœur ancien de Saint-Denis s'organise autour de son église du

XI^e siècle, jadis dépendante de l'abbaye aux Dames de Saintes. Son magnifique portail, orné de colonnes, de motifs végétaux et de dessins géométriques, évoque toute la finesse romane de la Saintonge. Berceau du protestantisme sur l'île, le village a subi les déprédations des guerres de Religion, l'ensablement et l'isolement, mais sa mémoire, elle, reste bien ancrée. Le couvent des sœurs, les anciens puits fleuris, la maison Guillotin (1675), ou encore la stèle

du cimetière dédiée aux naufragés du redoutable rocher d'Antioche – où sombra notamment le *Port Caledonia* – racontent, en creux, la vie quotidienne d'un village autrefois autonome, profondément résilient. Et c'est au phare de Chassiron, successeur, en 1836, de celui de Colbert, que l'on mesure – au sens propre ! – cette mémoire : 224 marches, 50 kilomètres de portée lumineuse, et une vue saisissante sur le pertuis d'Antioche (lire plus bas).





© Arthur Haroche/OTOM

Le port de plaisance qui est la première escale nautique de l'île, bordée d'une promenade animée de terrasses et de boutiques.

De la meule au maillot

Si le vieux bourg, plus secret, échappe parfois aux radars des visiteurs, le port, lui, aime jouer les vedettes. Longtemps dédié à l'échouage, il s'offre aujourd'hui une nouvelle vie en tant qu'escale nautique – il revendique même la place de premier port de plaisance de l'île, grâce à ses 700 anneaux, sa promenade bordée de terrasses et ses boutiques logées dans de fausses cabanes ostréicoles, plus

nordiques dans l'âme que charentaises dans l'esprit. Tout près, le vieux moulin du port, désormais sans ailes, rappelle qu'à la pointe nord, battue par les vents, une dizaine de moulins tournaient encore au XIX^e siècle.



À la même époque, la mode des bains de mer gagna la côte, et Saint-Denis amorça doucement sa mue. Les moulins s'effacèrent peu à peu, les premiers touristes affluèrent et les désormais célèbres **cabines rayées** s'alignèrent sagement dans un dégradé pop digne d'une boîte de crayons sur la **plage de la Boirie**. Dans les années 1900, on venait s'y tremper avec pudeur, avant de regagner, peignoir au vent, les villas de villégiature fraîchement bâties – comme la **villa Lebon**, témoin d'un tourisme bourgeois naissant.

vents, et quelques hameaux figés dans le temps... Construit en 1836 et cerclé de bandes noires et blanches pour le distinguer du phare des Baleines, sur l'île de Ré, le **phare de Chassiron**, haut de 46 mètres, succéda à un premier feu datant du XVII^e siècle, jugé peu efficace pour guider les marins à travers les redoutables courants du pertuis d'Antioche. Il faut gravir 224 marches pour atteindre sa lanterne et profiter d'un panorama spectaculaire : îles d'Aix, île de Ré, le mythique fort Boyard et à marée basse, l'estran rocheux où apparaissent d'immenses écluses à poissons. La visite se prolonge au pied de la tour : jardins en rose des vents, petit musée installé dans l'ancien logement du gardien, et parcours audio-guidé où l'on découvre « la vie des paysans de la mer, » les techniques de pêche locales et même l'origine du mot « boyard ». Et si le vent se lève, tendez l'oreille : la légende veut que le village d'Antioche, englouti au large, fasse encore sonner la cloche de son église les soirs de tempête. Une Atlantide oléronaise ? Peut-être. À consommer, comme le cognac, avec modération. ◆

Prise de hauteur

À l'extrême nord de l'île, la silhouette d'un phare se dresse dans la brume, sous une pluie battante. La voilà, enfin, la **pointe de Chassiron**, celle que les cartes marines anciennes désignaient comme « le bout du monde ». Ici, pas de monstres marins ni de gouffre béant, mais une impression d'infini, l'horizon à perte de vue, la lande battue par les

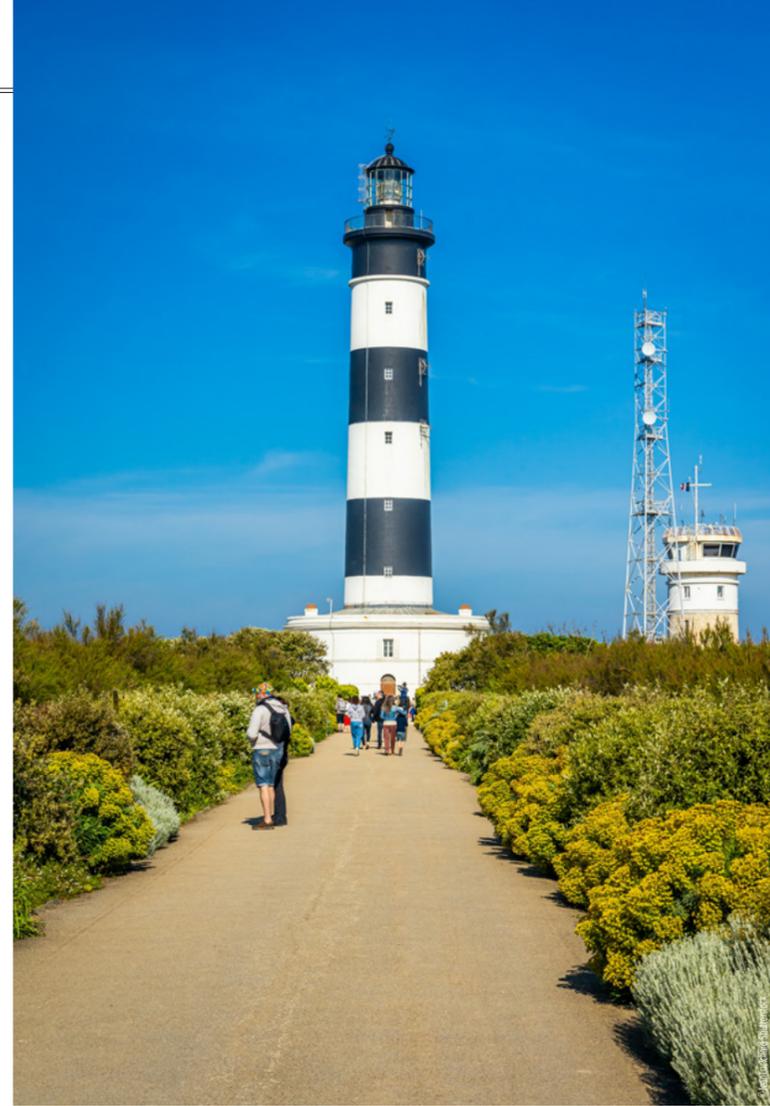
Le petit musée installé dans l'ancien logement du gardien.



Phare de Chassiron
Tél.: 0546751862
chassiron.net



© Francisco Javier de Shutterstock



Ci-contre. Le phare de Chassiron construit en 1836, haut de 46 mètres.
Ci-contre. Le petit musée installé dans l'ancien logement du gardien.
Ci-dessous. Vue depuis la lanterne du phare sur la pointe de Chassiron, celle que les cartes marines anciennes désignaient comme « le bout du monde »

Le savez-vous ?



UN HAUT LIEU DU STAND UP PADDLE

C'est sur la plage des Huttes, à Saint-Denis-d'Oléron, qu'a eu lieu la seule étape française de la Coupe du monde... de stand up paddle ! En 2012 et 2013, l'Oléron Island SUP Challenge a réuni les plus grands noms de la discipline, tels Connor Baxter, Annabel Anderson ou Kai Lenny. Tous se sont affrontés sur des parcours d'endurance spectaculaires (jusqu'à 30 kilomètres entre le phare de Chassiron et Fort Louvois, via Fort Boyard), mais aussi en « beach race », version sprint dans les vagues.



Shopping



Saint-Trojan-les-Bains

RETOUR
DE PLAGE

En 1999, Myriam Bataille présentait ses premières créations sur les marchés de l'île, avant de transformer cette ancienne cabane

ostréicole en bijouterie inspirée par la mer. Aujourd'hui, la petite boutique a pris le large : treize adresses le long de la côte ouest en France, un atelier basé à Dolus et cinq créatrices aux manettes. Boucle d'oreille, bracelets, bagues et porte-clefs aux accents marins prolongent « un bout de plage » à votre poignet ou à vos oreilles, le tout fait main, en France (à partir de 9 euros le bijou). En été, vous croiserez probablement quelques silhouettes alignées sur le parapet du port, attendant patiemment que leurs compagnes ressortent avec de petits sachets remplis de trésors.

Le Port 1, quai Raoul-Coulon. Tél. : 05 46 76 42 93. retourdeplage.fr



Saint-Pierre-d'Oléron

LES ARTS ONT DIT

Un nom poétique, pour une boutique qui préfère clairement le « fait main » au « fait machine », sans courber l'échine. Installée au cœur de Saint-Pierre, cette adresse réunit les créations d'un collectif de 17 artisans et artistes, pour la plupart oléronais. On y trouve de tout,

et surtout du 100 % fait main : fleurs en céramique (17 euros), bijoux colorés (20 euros), marque-pages illustrés (5 euros), peintures, savons, sirops... C'est aussi l'occasion de retrouver les pièces en papier mâché de l'artiste plasticien Sébastien Schall, régulièrement exposé dans les cabanes et les galeries locales.

7, rue du Général-de-Gaulle



Le Grand-Village-Plage

VANILLE MALAGASY

Au Grand-Village, l'air salin se mêle parfois de parfum de cardamome, de paprika fumé ou de poivre de Sichuan. C'est sûrement que Pascal

n'est pas loin. Reconverti dans l'univers des épices et de la vanille, ce passionné s'est vite fait remarquer pour ses mélanges audacieux : curry aux algues, mix pour salade de fruits à base de thé noir... Celui que l'on surnomme désormais le « triturateur d'épices » assemble, moule, torréfie et marie les saveurs du monde dans sa boutique-atelier. « *notre concept, c'est d'assembler les épices devant les gens* », explique-t-il. À ses côtés, Sonia, son épouse malgache, rayonne devant les milliers de bocaux alignés sur les étagères. Parmi les incontournables : la persillade de la mer ou le curry d'Oléron, deux mélanges relevés par une étonnante touche de laitue de mer. Zaatar libanais, poivre népalais et autres épices lointaines complètent cette caverne d'Ali Baba.

La Cabane Rouge, port des Salines. Tél. : 06 07 53 77 25. vanille-malagasy.com



Le Grand-Village-Plage

AU FIL DES MARQUES

Pour Lionel Ragazzi et Chadhia Benkrima-Rouillon, deux passionnés de bonnes affaires, tout a commencé dans les années 1990, sur les marchés. Leur idée ? Dénicher des pièces de grandes marques à prix déstockés. Le succès a été immédiat. Très vite, les stands ont laissé place à une première boutique sur l'île d'Oléron. Aujourd'hui, l'aventure continue, avec plus de 25 magasins en France, dont deux au Grand-Village : l'un dédié aux femmes, l'autre aux hommes et aux enfants. Derrière leur allure un peu désuète, les boutiques regorgent de bonnes affaires. Sacs de plage à 8 euros, robes à partir de 10 euros, chaussures, lingerie, sportswear... Un vrai repaire pour

dénicher la pièce qu'on mettra tout l'été, ou pour refaire sa valise à petit prix.

Allée des pins. Tél. : 05 46 75 80 13. aufildesmarques.com



Château-d'Oléron

COULEURS CABANES

Si vous passez par Le Château-d'Oléron, vous apercevrez sûrement ces nombreuses cabanes colorées qui s'étirent le long du port. Autrefois, les pêcheurs d'huîtres s'y retrouvaient pour nettoyer les coquilles et préparer la pesée,

mais, dans les années 1990, avec la mécanisation de la pêche, les cabanes se sont peu à peu vidées. Plutôt que de les laisser tomber en ruine – ou de les voir transformées en résidences secondaires, comme à Arcachon –, la commune a eu, il y a plus de vingt ans, l'idée lumineuse de les réhabiliter, en les louant à bas prix (600 euros par an en moyenne) à des artistes et à des artisans. L'association Couleurs Cabanes regroupe aujourd'hui une trentaine d'entre eux, entre le port ostréicole et le port de plaisance : peinture, sculpture, lutherie, couture, coutellerie, origami, vitrail d'art, matelotage... un bouillonnement créatif, hélas saisonnier.

couleurs-cabanes.fr



Saint-Denis-d'Oléron

AU TOUR DE LA TERRE

Si vous cherchez un objet artisanal, « made in Saint-Denis », « made in Oléron », et donc fièrement « made in France », poussez la porte d'Au Tour de la Terre. Dans cette jolie boutique-atelier, Caroline, l'âme passionnée des lieux, tourne, modèle, émaille et, surtout, crée sur place. Bols, tasses, plats, bijoux... chaque pièce de céramique sort du four avec son histoire et son petit supplément d'âme, à l'image de ce superbe plateau à églade (cf. page 69), récemment façonné à partir d'un objet vieux de 200 ans (à partir de 29 euros). Un bel endroit pour s'offrir et rapporter du local, du beau, du durable – à condition de bien l'emballer !

4, rue de l'Ormeau. Tél. : 06 20 33 27 24. facebook.com/autourdelaterre.oleron



Le Grand-Village-Plage

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Tous les mercredis, le marché des producteurs et créateurs anime le port des Salines, dans le décor scintillant des petites cabanes se reflétant dans le marais. Une vingtaine d'étals proposent des spécialités locales et autres créations artisanales : on y flâne en dégustant une glace du Champ des Alouettes (pause sucrée incontournable, même pour les producteurs), en découvrant l'Ail noir des Claires, le miel des dernières colonies d'abeilles noires du coin (cf. page 55) ou les étonnants shiitakes et pleurotes de Champitadelle, cultivés à l'ombre de la citadelle (cf. page 36). Un marché ultra-local et à taille humaine, à découvrir avant de déguster quelques tapas sur la terrasse de la Langrotte, face aux marais. Tous les mercredis d'avril à octobre, de 9 h 30 à 18 heures au port des Salines, sous réserve de météo favorable.



Produits gourmands



Saint-Trojan-les-Bains

MARCHÉ COUVERT

Ici, le terroir d'Oléron s'expose fièrement : huîtres fraîchement sorties des claires, pineau doré qui capte la lumière, poisson frais et miel des marais... On y découvre également l'incontournable oignon de Saint-Trojan, à la peau fine et rosée, prisé des cuisiniers pour sa douceur et sa tenue en cuisson (cf. page 26). Un peu plus loin, les mogettes (de petits haricots blancs) attendent leur confit, non loin de généreux paquet de gros sel du coin (11 euros les cinq kilos) et de bouquets de salicornes qui rappellent que la mer n'est jamais bien loin. L'été, on profite du marché nocturne de créateurs le jeudi soir, de 19 à 23 heures, rue de la République. Ouvert les mardi, jeudi et samedi matin (le dimanche d'avril en septembre).

Place des Filles de la Sagesse



Château-d'Oléron

MARCHÉ COUVERT

Incontournables pour les locaux, les halles accueillent le marché le plus animé et fréquenté de l'île. Le dimanche, l'effervescence gagne la place de la République, envahie de stands de vêtements, bijoux, quincaillerie, cuir et autres babioles. Côté bouche, on vient d'abord pour les huîtres – parmi les plus réputées de France, évidemment –, mais aussi pour le poisson et les crustacés fraîchement sortis des filets de La Cotinière, les gratons ou grillons (sorte de rillettes rustiques de porc à gros morceaux), les fromages de chèvre à ne plus savoir où donner de la tête (jonchée, mothais sur feuille, cœur de chèvre, parthenay, saint-maur), galette oléronaise, tourteau fromager du Poitou, limousine de chez le boucher, pineau et vin blanc de l'île. À faire, à refaire, et à refaire encore. Tous les matins, sauf le lundi, de 8 à 13 heures.

Place du marché



Château-d'Oléron

L'OLÉRONAISE - MAISON MASSÉ

Éleveurs-expéditeurs depuis quatre générations dans le chenal d'Ors, Cédric Massé et son frère, Benoît, commercialisent en direct leurs huîtres sous le nom de « L'Oléronaise », une marque labellisée Marennes-Oléron. On y trouve notamment des fines de claire, seules huîtres françaises à bénéficier d'une Identification géographique protégée (IGP). Une bouchée, et c'est toute la mer qui reste en bouche ! Depuis 2021, Évelyne accueille les amateurs dans la petite boutique-dégustation orange, à deux pas des bassins, où l'on trouve aussi de la soupe, des algues, du sel, des rillettes et des moules, selon la saison.

Chenal d'Ors, 4, rue de la Fontaine. Tél. : 06 08 06 11 14. oleronaise.com

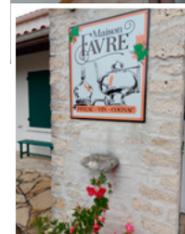


Saint-Pierre-d'Oléron

CONSERVERIE LA LUMINEUSE

En 2011, la famille Dupuy, mareyeur depuis 1932, a repris une ancienne sardinerie de La Cotinière, qu'elle a rebaptisée La Lumineuse, en clin d'œil au surnom l'île. L'objectif ? Transformer sur place le poisson fraîchement pêché en conserves artisanales, garanties 100 % locales. « *Nous sommes avant tout une conserverie artisanale et familiale* », nous confie Géraldine en boutique. Aujourd'hui, plus d'une trentaine de recettes sont préparées dans leur atelier : rillettes de merlu au chorizo, terrine de moules, bisque de langoustes ou encore mousse de homard au cognac... À retrouver dans leurs quatre points de vente, ainsi que dans de nombreuses épicerie fines de l'île. La star des rayons ? Les rillettes de maigre au citron confit, « *un indétrônable depuis le début de la conserverie* ».

37, rue de la République. lalumineuse.fr



Saint-Pierre-d'Oléron

VIGNOBLE FAVRE

Au cœur de l'île, Pascal Favre cultive depuis 2010 quelque 50 hectares de vignes bio répartis entre Saint-Pierre

et Saint-Georges-d'Oléron. Dans sa boutique toujours animée, on retrouve du pineau, du cognac et du vin IGP charentais – dont le fameux « Péchapié », un blanc 100 % oléronais devenu emblématique. En juillet et août, des dégustations et des visites guidées du chai sont proposées le jeudi matin à 10 h 30. Gros coup de cœur pour le « Grain Marin », un sauvignon vieilli en fût de chêne, disponible seulement de juillet à septembre. Star de la saison, souvent en rupture de stock, il est également servi à la carte de quelques tables complices, comme Sillage (cf. page 72).

6, route de l'Étang. Tél. : 05 46 47 05 43. vin-oleron.com



La Cotinière

CONSERVERIE VILLA MARTHE

À La Cotinière, à deux pas d'un port en mouvement perpétuel, Villa Marthe entretient l'art de la petite conserve bien faite. Ici, depuis 2014, le poisson est émietté à la main, relevé d'herbes fraîches (sauge, coriandre, aneth...) et mis en bocal sans le moindre additif. Derrière les vitres de l'atelier, on devine les gestes précis de la transformation artisanale. Merlu, maigre, poitrine fumée de porc... tout est préparé sur place. Réputée pour ses

crèmes desserts, la maison, qui collabore depuis huit ans avec un Meilleur ouvrier de France, s'enorgueillit d'avoir signé un apéro servi à l'Élysée. Boutique sur place et côté jardin, petit restaurant à la fraîche pour déguster le meilleur de la maison.

35, rue du Port. Tél. : 09 50 23 16 44. conserverie-maison-marthe.fr



La Cotinière

LES PÊCHERIE DE LA COTINIÈRE

Depuis 1932, les Pêcheries de La Cotinière naviguent main dans la main avec les pêcheurs locaux pour proposer ce que la mer a de meilleur et de plus frais : soles, bars, céteaux, maigres... Une maison familiale bien connue des Oléronais, cachée tout au bout du quai, tout près du ballet quotidien des chalutiers. On y trouve du poisson sous toutes ses formes : entier, en filets, fumé, mais aussi des plateaux garnis et des plats traiteurs maison – paëlla de la mer, brandade, saumon fumé, choucroute de la mer... Présente sur les marchés, la maison dispose aussi d'un service en ligne qui livre à domicile et propose des recettes et astuces pour cuisiner comme un pro.

Boulevard du Capitaine-Leclerc. Tél. : 05 46 75 21 86. monpoisson.fr



Pause gourmande



Le Grand-Village-Plage

MAISON HERVÉ

Les ruraux le savent mieux que quiconque : un village sans boulangerie, c'est un peu comme un village sans école ou sans clocher. Depuis

juin 2023, la Maison Hervé a ramené du croquant à la place centrale du Grand-Village. Aux commandes, Laurence et Stéphane Hervé, ainsi que leur fils Killian, déjà aux fourneaux place de la République, au Château-d'Oléron. Ici, contrairement à cette dernière, pas de terrasse à la clef, mais une jolie enseigne familiale qui mise sur l'essentiel : du pain quotidien (complet, seigle, algues), des viennoiseries et des douceurs maison (brioches, cookies, muffins, flan, galette charentaise). Parfait avant ou après la plage.

Allée des Cagouilles. Tél. : 05 46 47 61 31



Saint-Pierre-d'Oléron

AU Puits d'AMOUR

Cette pâtisserie ne fait pas que fondre les papilles, elle touche aussi au cœur. Gaëtan y est entré comme apprenti à 14 ans et ne l'a plus jamais quittée. Avec Carole, il a repris la maison en 2017, tout en restant fidèle aux recettes transmises depuis 1969. La spécialité ? Le puits d'amour, une coque de pâte à choux garnie d'une crème vanille caramélisée. Créée au XVIII^e siècle pour flatter le palais de Madame de Pompadour, cette friandise s'est offert une seconde vie ici, où elle règne en maîtresse incontestée depuis 1979. « *Nous sommes une pâtisserie traditionnelle, avec une clientèle fidèle qui aime la simplicité* ». Viennoiseries dorées, chocolats maison et galettes charentaises ponctuent ce tableau... royal !

54, rue de la République. Tél. : 05 46 75 71 35. patisserie-chocolaterie-aupuitsdamour-oleron.fr



Saint-Georges-d'Oléron

BRASSERIE DES NAUFRAGEURS

Cette ancienne retraite d'un prieuré cistercien du XVII^e siècle cache l'une des toutes premières brasseries artisanales de France.

En 1995, Jean-Luc Métayer, ex-prof devenu agriculteur, a choisi d'y brasser ses céréales plutôt que de faire du pain. Visionnaire ? Plutôt... « *À l'époque, il n'y avait que cinq brasseries artisanales en France* », contre plus de... 2 000 aujourd'hui ! Trente ans plus tard, il fabrique entre 25 et 30 variétés de bières sans additif ni conservateur. « *On procède à une deuxième fermentation en bouteille, avec sucre et levure* », précise-t-il – un parti pris au goût qui ne



séduit pas toujours les amateurs. À vous de trancher : blonde, IPA, au gingembre, à la fleur de sel, à l'improbable oignon de Saint-Turjan, ou encore « Ma Reine d'Oléron », pensée pour accompagner les huîtres. À ne pas confondre avec la Brasserie Fort Boyard, très honorable aussi... mais belge dans l'âme. Vente sur place et dans de nombreux supermarchés de l'île.

Les Landes. Tél. : 05 46 76 67 50.



Saint-Pierre-d'Oléron

VIGNOBLE PRADÈRE

Lancé en 1952, le Vignoble Pradère (Tardet, à l'origine) est considéré comme la première cave indépendante

d'Oléron. David Pradère, qui en a repris les rênes en 2006, a tenté l'aventure du bio en 2020, avant de rétro-pédaler : « *Trop de pression et de problèmes de récoltes* », explique-t-il. Aujourd'hui, retour à l'essentiel : cognac, bien sûr, mais aussi pineau – sa vraie spécialité –, ainsi que des blancs secs et des rosés fruités, à défaut d'un rouge puissant, la faute (ou la chance) à un sol sablo-limoneux. Le pineau, servi frais à l'apéritif, reste le grand classique de la maison. Et pour varier les plaisirs, Mélodie, sa femme, brasse sa propre bière depuis 2019, Île et Elle (blonde, blanche, ambrée, IPA), en vente à la boutique. On a craqué pour « L'Éphémère », bière blonde vieillie cinq mois en fût de cognac.

53, route des Châteliers. Tél. : 05 46 47 03 12.





La Cotinière

BISCUITERIE DE LA COTINIÈRE

À l'entrée de La Cotinière, difficile de rater cette immense boutique au parfum de beurre chaud. Dans un océan de biscuits où se côtoient galettes charentaises, sablés et caramels, des bibelots patriotes rivalisent tantôt de kitsch, tantôt d'astuces, pour vous permettre, mine de rien, de caser vos cinq kilos de gros sel acheté dans le coin. Certes, au premier abord, ça ressemble un peu à une usine à touristes, mais l'endroit a son charme pour qui veut ramener un petit bout d'Oléron en souvenir. Mention spéciale à

la galette charentaise, recette ancestrale de 1848, moelleuse et dorée, en version XXL (8 euros). Mais pourquoi cette passion pour le kouign-amann dans la boutique ? Il fallait s'en douter... les patrons sont Bretons !

Route touristique de Matha. Tél. : 05 46 75 73 22.



Pause café



Saint-Trojan-les-Bains

CURTISS ET CATALINA

Ouvert en 2022 par Carole et Clément, voici une adresse idéale pour bien démarrer la journée : petit-déjeuner (pancakes maison, œufs brouillés, café, thé, matcha), à savourer en terrasse de 9 à 11 heures, en face du petit marché couvert. Le soir, le petit patio s'anime autour d'une cuisine simple et goûteuse, aux accents méditerranéens (asperges mimosa, tomates marinées au pesto) et réunionnais, comme le classique rougail saucisses. Le nom du restaurant, selon ses propriétaires, rappelle l'histoire locale. « Pendant la Première Guerre mondiale, les Américains avaient installé une base à Saint-Trojan, avec des hydravions Curtiss, proches cousins du Catalina, et comme Clément est passionné d'aviation... » Une base idéale, donc, pour décoller en plein centre.

Plats : à partir de 15 euros

7, place des Filles de la Sagesse. Tél. : 05 16 35 39 16.

facebook.com/Curtiss-Catalina



Spécialité La star fumée d'Oléron

Typique de l'île d'Oléron, l'églade (ou éclade) est une façon rustique et 100 % locale de savourer les moules. Sur une planche en bois, on dispose les moules en spirale, les coquilles bien serrées, pointes vers le haut. On les recouvre ensuite d'une généreuse couche d'aiguilles de pin bien sèches... avant d'y mettre le feu ! Les moules vont ainsi cuire sous une pluie de cendres chaudes, leur conférant ce goût fumé si caractéristique. Une tradition à la fois spectaculaire et conviviale, à tester absolument lors d'un passage sur l'île.



Le Grand-Village-Plage

LE MERMOZ

Pour aller au Mermoz, pas besoin de GPS : c'est le seul bar du village. Depuis 1992, c'est Joël et Pénélope qui officient derrière le comptoir. « Ici, c'est un bar familial, on a vu passer quelques générations », sourit cette dernière en tirant une bière bien fraîche. PMU de vacances dans l'âme, c'est le QG des



surfeurs, des locaux et des campeurs du coin. « Tout se fait à pied, ici, camping, restaurant, plage, et même l'apéro ! ». Si d'aventure c'est J.-P. qui vous tend votre demi, sachez que ce n'est pas n'importe qui : à 64 ans, le plus ancien saisonnier d'Oléron a même eu droit à ses lignes dans la presse locale. Derrière lui, de vieilles cartes postales affichées au mur encadrent l'une des devises de la maison : « Il ne faut pas confondre ivre de bonheur et ivre de bonne heure ». À la bonne heure !

Allée des Pins, Le Grand-Village-Plage. Tél. : 05 46 47 51 43.



La Cotinière

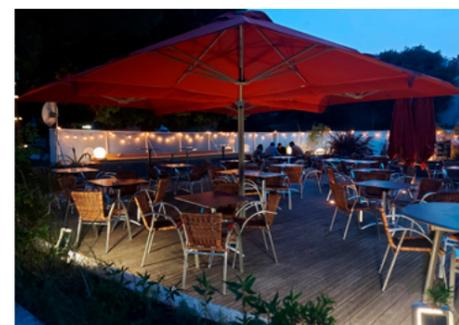
GLACIER LES TAMARINS

Quand on voit autant de monde déguster une glace au même endroit, c'est rarement un hasard. Bingo ! vous venez de repérer Les Tamarins, institution cotinarde fondée en 1988 par une famille de pionniers du gelato oléronais. Avec plus de 100 parfums au compteur, du plus classique (vanille, fraise, pistache) au plus inattendu (cactus, crème de whisky, orange-Cointreau), le glacier impose son style. « On travaille aussi avec le basilic, la fleur de sel, et on adore les fleurs : lavande, violette... », raconte Héléne, figure de cette petite entreprise familiale. Loin du folklore de la « glace à l'huître » vu à l'île de Ré, ici, tout est affaire de (bon) goût... et de file d'attente.

63, rue du Port, La Cotinière



Boire un verre, sortir



Saint-Trojan-les-Bains

LE CACTUS

Au bout de la rue de la République, la terrasse du Cactus prolonge l'Hôtel des Pins dans une ambiance guinguette pleine de charme. Les deux lieux sont tenus par le même duo : Séverine, fille d'ostréiculteur, et Pascal, Parisien repent. Derrière le bar à la jolie déco « pimpé » en 2003, la paire cultive un joyeux esprit de village : ici, on vient pour un concert, une soirée à thème ou une églade, et l'on reste pour trinquer avec les gens du coin. « Je suis commerçant, mais j'ai envie de créer du lien social », confie Pascal. Et pourquoi Le Cactus, au fait ? Pas très local, ce nom... « Justement, l'ancien propriétaire en avait un peu assez du thème moules-huîtres ! », s'amuse-t-il. Ouvert tous les jours, imprévisible chaque soir, le Cactus ne pique jamais deux fois au même endroit... Sauf votre curiosité.

2, rue Omer-Charlet. Tél. : 05 46 76 07 07. facebook.com/Bar-le-Cactus



Château-d'Oléron

CHEZ MACHIN

Depuis huit ans, Stéphane mêle avec goût bistrot et déco dans cette jolie enseigne jaune planquée derrière le marché couvert du Château-d'Oléron. Ici, il n'y a pas de

cuisine, mais une échoppe bien tenue où l'on aime flâner entre une vaisselle qui donne envie de réorganiser ses placards, des bijoux colorés et quelques « bidules » à rapporter en souvenir. Au choix : un gâteau fait maison, un verre de « Péchapié » (vin blanc bio d'Oléron), de la bière artisanale, un smoothie frais, du thé à la menthe maison (chaud ou glacé), ainsi qu'une belle sélection de thés et de cafés à emporter en vrac. L'endroit idéal pour faire du shopping en douce pendant que l'autre sirote son verre.

8, rue Chanzy. Tél. : 05 46 36 91 28. chezmachin.fr



Château-d'Oléron

CAFÉ ZORBA

Café-guinguette où la musique flirte avec le sable, le Zorba fait partie de ces spots discrets qu'on adore retrouver l'été. À deux pas de l'agitation des cabanes de créateurs de Château-d'Oléron, face à la plage de la Phibie, la terrasse en bois joue la carte du spot familiale et décontractée. Glaces, smoothies, gaufres ou plats maison aux accents bio et locaux rythment les journées. Et le vendredi soir, place aux « apéros-concerts » avec food trucks, burgers et musique du monde en renfort.

Plage de la Phibie, boulevard Philippe-Daste. Tél. : 06 26 65 35 66. facebook.com/cafezorba



Château-d'Oléron

L'ANNEX

Solidement amarré au port, entre cabanes d'artistes et terrasses de fruits de mer, ce spot bien connu des locaux cultive une ambiance décontractée, doublée de soirées qui « groovent » : reggae mauricien, électro malgache, jazz, transe ou encore concerts de Winston McAnuff, légende

du reggae jamaïcain en France. Les mélomanes en goguette s'installeront volontiers dans la salle joliment décorée ou mieux encore, en terrasse, les pieds dans le port, verre à la main. Et si l'apéro s'éternise, pas de panique : une carte bien pensée permet de passer à table.

Avenue du Port. Tél. : 05 46 47 64 42. facebook.com/lannex.bar



Saint-Pierre-d'Oléron

LE BUS STOP

Temple oléronais de la nuit depuis 1994, le Bus Stop fêtera ses 30 ans en septembre. L'ambiance, elle, n'a pas pris une ride. Ouvert toute l'année, ce bar vintage à l'esprit rock et bohème, fait d'un bric-à-brac joyeusement brindezingue et de gros canapés façon Friends, programme des concerts chaque week-end. Au programme : blues, rock, funk, reggae, avec un petit faible pour le jazz, et des invités surprise restés dans les annales, comme Didier Wampas ou Sanseverino. Le lieu, ouvert toute l'année, s'est enrichi au fil du temps : photos, peintures d'artistes... normal, les patrons manient eux aussi le pinceau. Immense terrasse, melting-pot joyeux, de 18 à 60 ans et plus : un vrai QG de soirée, ou de retour de plage, pour finir la journée autrement.

1 bis, rue Aliénor d'Aquitaine, Saint-Pierre-d'Oléron. Tél. : 06 22 93 15 29. facebook.com/bar.lebusstop



Manger



Saint-Trojan-les-Bains

LES POISSONS ROUGES

En 2023, après quatorze saisons passées à la tête d'un restaurant très fréquenté de Boyardville, Harmonie et Julien ont choisi de reprendre cette cabane plus intimiste, sur le port de Saint-Trojan-les-Bains. Changement de tempo. Ici, la carte resserrée met à l'honneur des produits frais et de saison, dictés par le marché et les arrivages. Les deux poissons du jour tiennent la vedette,



aux côtés de quelques échappées plus exotiques : pierogi aux pleurotes d'Oléron, foie gras et langoustines, clin d'œil à l'ancienne propriétaire polonaise, ou un twist venu du Japon ou de Corée du Sud. En salle, côté port ou côté bassin, on savoure au calme une cuisine sincère, raffinée et joliment présentée. Tout comme la déco. Un vrai coup de cœur!

Autour de 35 euros à la carte.

Le port. Tél. : 05 46 76 00 04. lespoissonsrouges.fr



Saint-Trojan-les-Bains

L'ALBATROS

L'océan devient ici votre salle à manger. Amarré sur la plage du Soleil, cet hôtel-restaurant douillet promet bien plus qu'un simple dîner : une bouffée d'air marin en terrasse, quasiment les pieds dans l'eau, le confort en plus. Pas de réservation ? Venez dès 17 heures boire un verre en terrasse, et jusqu'à 21 heures, savourer les



huîtres du voisin face au coucher du soleil (16 euros). Dès 19 heures, place au dîner. Le chef sublime les produits de l'île avec élégance : ravioles de tourteau au curcuma, superposition de lotte et foie gras, ris de veau, poêlée de pleurotes gris et jus d'ail noir. En bonus, quelle vue ! On ne s'en lasse pas.

Autour de 50 euros à la carte.

11, boulevard du Docteur-Pineau. Tél. : 05 46 76 00 08. albatros-oleron.fr



Saint-Trojan-les-Bains

L'ÉCUME

Natif de Niort, passé par de belles maisons, Romaric Villeneuve a roulé sa toque entre Poitou et



Charente, avant de s'ancrer à Saint-Trojan en 2012. Il y défend une cuisine résolument française et de saison, relevée d'herbes et de discrets clin d'œil exotiques, comme la papaye ou la polenta. Ici, pas de plat phare, mais une carte dynamique, renouvelée tous les mois : « Avant, j'en changeais tous les trimestres, mais on s'ennuyait trop vite », sourit le chef. Gravlax de bar à l'eau de fraise et betterave, ongle de bœuf au foie ou maquereau aux œufs de poissons volants... À savourer en jouissant d'une vue panoramique, entre pont d'Oléron et baie de Saint-Trojan.

Menu : 26 euros (entrée-plat-dessert) ; autour de 30 euros à la carte.

2, rue de la République. Tél. : 05 46 75 34 66. restaurant-lecume-oleron.fr



Le Grand-Village-Plage

LE QUEMAO

Ici, on a la plancha dans les veines ! Tout au long de l'année, depuis quatorze ans, Frédérique et Loïc font crépiter leurs plaques dans ce petit restaurant du Grand-Village, lové entre les commerces et les pins. Loïc, pur Oléronais, et Frédérique, Auvergnate d'origine, ont baptisé l'adresse du nom d'une vague de Lanzarote – *quemar* signifie « brûler » en espagnol. Globe-trotteurs dans l'âme, ils ont semé partout des clin d'œil au surf, aux voyages et à la langue espagnole qu'ils apprécient tant. Frédérique nous le confirme : « La spécialité de la maison ? La plancha ! Tout passe par elle, sauf les entrées ». Ambiance décontractée et familiale, à l'image du village.

Autour de 25 euros à la carte.

Allée des Pins. Tél. : 09 53 31 08 49 restaurant-le-quemao.fr



Le Grand-Village-Plage

LE RELAIS DES SALINES

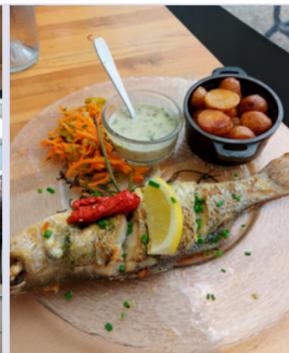
Niché dans un paysage romantique, au cœur du néo-marais salant



de l'île d'Oléron, ce restaurant unit le charme rustique d'une cabane ostréicole au raffinement d'une cuisine de haut vol. Ouvert en 1993, repris en main en 2019 par le chef Arnaud Giron, le lieu a pris sa vitesse de croisière en 2024, avec l'arrivée de Baptiste Schmit, jeune chef complice. Ensemble, ils élaborent une cuisine de saison, tout en équilibre : poulpe confit au sabayon de moutarde, huîtres chaudes à la fondue de poireaux (une assiette culte !), chou farci aux cerises et pineau, sans oublier la tarte au citron du patron. À l'intérieur, l'esprit « cabane » est bien là, mais le confort aussi, climatisation et belle vaisselle incluses. Mais c'est sans doute en terrasse, les pieds presque dans l'eau, que la magie opère le mieux. Pas étonnant que le lieu ait décroché un « Bib gourmand » en 2020.

Autour de 45 euros à la carte.

Port des Salines. Tél. : 05 46 75 82 42. le-relaisdessalines.fr



Château-d'Oléron

LA COURTINE

Au milieu des cabanes d'artistes, La Courtine cache une terrasse au calme, avec vue sur le port de plaisance et le viaduc. Ici, tout respire l'océan : huîtres Marennes-

Oléron (même dans le menu enfant !), poisson de La Cotinière grillé (la spécialité maison), marmite du pêcheur, choucroute de la mer ou homard frais, selon l'arrivée. En cuisine, Ludovic Lot, ostréiculteur aux côtés de son père, Rémi, propose une carte classique, agrémentée d'options pour les amateurs de viande. Côté boissons, on reste en circuit court : pineau de l'île, bière des Naufrageurs et rosé local pour digérer le grand final, une coupe « Oléron » (glace café-cognac) bien méritée. Le bonus ? L'Atelier, une boutique attenante au restaurant. Ouverte de 10 à 19 heures, elle propose des huîtres (de la maison, évidemment) à déguster, et quelques bons produits locaux à emporter.

Menu : 25 euros (le midi) ; autour de 30 euros à la carte.

5, avenue du Port. Tél. : 05 46 36 00 74.



Château-d'Oléron

LE DRUGSTORE

Côté place de la République, cette nouvelle adresse compte déjà un paquet d'habitues. Ouvert en 2023 par Sébastien Muller et Jean-Louis Dugat, le lieu – et son décor à la fois vintage et bohème – rappelle le mythique Bus Stop de Saint-Pierre (cf. page 69) « c'est effectivement le même fondateur », sourit-on derrière le comptoir. Les propriétaires soignent

autant l'assiette que l'ambiance. Trois entrées, quatre plats, trois desserts, le tout de saison, dans une veine gastronomique bien maîtrisée : raviolle de tourteau à la crème coco, foie gras mariné au pineau ou agneau rôti fondant à souhait. Le tout servi à l'année, ce qui, sur Oléron, mérite d'être salué.

Menu : 24 euros (le midi) ; autour de 18 euros à la carte.

5, place de la République. Tél. : 05 46 85 02 66.



Château-d'Oléron

AU GRÉ DU VIN

Campé sur la place du village, ce bistro s'est spécialisé dans les accords mets-vins. « J'ai toujours eu une passion pour la cuisine, puis l'œnologie m'a rattrapée », confie la cheffe Céline Parzys. En 2018, après être passée par la cuisine des Poissons

Rouges, celle du Drugstore ou encore celle de la Kbane, la dame a posé ses casseroles ici, avec une idée en tête : accorder chaque assiette à son vin. L'ardoise va à l'essentiel. Trois entrées, trois plats (une viande, un poisson, un plat végétarien), trois desserts, et toujours ce soin porté aux accords : langoustine et canercre, effiloché de raie et rosé oléronais, crémeux foie gras et côtes-de-beaune. Peu de couverts, beaucoup d'habitues... pensez à réserver.

Autour de 40 euros à la carte (sans les vins).

Place de la République. Tél. : 05 46 85 02 73. instagram.com/au_gre_du_vin



Château-d'Oléron

LA CABANE DU SANS SOUCIS

Au cœur du port du Château-d'Oléron, une cabane ostréicole rouge et ardoise accueille les visiteurs en terrasse. Face aux claires, sur des mange-debout, on déguste les huîtres de la

famille Gaboriau, ostréiculteurs installés à deux pas, ainsi que des crevettes, des bulots, des grillons charentais et du pain frais, le tout servi en plateaux gourmands à partager.

Plateaux : à partir de 22,50 euros.

15, avenue du Port. Tél. : 07 81 67 34 87.

huitresmoulesgaboriau.fr



Château-d'Oléron

KBANE DÉGUSTATION

Terrasse en bois, transats au soleil, vue directe sur les claires... et dans l'assiette, des huîtres Marennes-Oléron ultra-fraîches. Juliette et Yannick partagent au grand air leur passion des huîtres affinées dans tous leurs états : crues, en tartare, chaudes, marinées, gratinées ou persillées. Et l'on ne s'arrête pas en si bon chemin : crevettes, plateaux de fruits de mer, tapas, planches apéritives et verre de vin blanc bien frais complètent le festin. On n'est pas bien, là, les pieds dans l'eau, avec une vue imprenable sur le « serpent de mer », alias le pont d'Oléron ?

À partir de 10 euros les six huîtres fine de claire ; plateaux pour deux personnes : 82 euros.

2, rue d'Oulme, le Rocher d'Oulme. Tél. : 05 46 77 80 48.

kbanedegustation.com



Saint-Pierre-d'Oléron

SILLAGE

Depuis 2023, Gabriel Ferri, chef piémontais passé chez Pierre Gagnaire,

et Marie-Nolwenn, formée à l'œnologie, orchestrent avec talent cette table récompensée d'un « Bib gourmand » dès l'année suivante. Ils proposent une cuisine ciselée, parfois teintée d'influences japonaises, résolument locale et pensée comme un hommage aux pêcheurs, avec les algues en fil conducteur – jusque dans le dessert signature. Salle soignée, vaisselle choisie, cave tenue avec tact : tout respire la précision. « Ce restaurant, c'est nous. Il est le fruit de nos expériences passées, mais on ne veut pas rester sur nos acquis. » Une exigence qui s'exprime dans chaque assiette : émulsion de maquereau au haddock fumé et sumac, merlu à l'umeboshi, ou encore ganache cœur framboise aux algues. Une table qui avance avec finesse. Et dans l'air, comme un parfum d'étoile.

Menus : à partir de 34 euros le midi, puis de 42 à 54 euros le soir et le week-end.

4, ruelle de la Lanterne. Tél. : 05 46 36 87 45.

restaurant-sillage.fr



Saint-Pierre-d'Oléron

LE GRAND PIERRE

Ouvert il y a trois ans par Charlotte et Étienne Signol, le Grand Pierre s'est imposé comme l'une des tables les plus en vue de Saint-Pierre-d'Oléron. Ici, les assiettes suivent les saisons et

s'autorisent quelques échappées belles, à l'image du couple. « Quand on va au restaurant, c'est pour découvrir de nouvelles inspirations », expliquent-ils. Deux piliers dominant en cuisine : le poisson ultra-frais de La Cotinière et la viande mise à maturer près du bar. Leur pari ? Attirer un public curieux et varié, prêt à se laisser surprendre. Mission accomplie pour ce lieu où la liberté dans l'assiette – poule au poivre de Timut, bœuf aux shiitakes cultivés à l'ombre de la citadelle – reflète leur passion commune pour la gastronomie et les voyages, dans une simplicité pleine de justesse.

Autour de 35 euros à la carte.

14, rue Pierre-Loti. Tél. : 05 46 47 91 20. restaurantlegrandpierre.fr



Saint-Pierre-d'Oléron

LES ALIZÉS

En 2012, Émilie et Stéphane ouvraient leur première adresse, portée par une envie simple : faire du bon, du frais, du fait maison. Dans leur cuisine, le fil conducteur n'a pas changé : des produits locaux, choisis selon la saison, une cuisine conviviale, généreuse, et une option pour chacun, poisson, viande ou végétarienne. Mais le couple ne s'arrête pas là. Grâce à un solide réseau de petits producteurs, ils n'hésitent pas à glisser dans leurs assiettes quelques pépites du terroir français : girolles, truffes,

viande du Pays basque ou algues oléronaises. À la carte : carpaccio de lotte fumée, poule grillée et purée de carottes au cumin, et même un surprenant financier fraises-asperges. On s'installe dans le patio ombragé après avoir jeté un œil à l'immense carte murale des producteurs. Ici, tout a une origine... et un sens.

Autour de 30 euros à la carte.

4, rue Dubois-Aubry. Tél. : 05 46 47 20 20. restaurantlesalizes.fr



Boyardville

LA MOULE À FACETTES

Dans le décor pittoresque du petit port ostréicole de la Baudissière, la lumière oléronaise joue avec les reflets. Parmi les nombreuses cabanes qui caractérisent les lieux, celle de Thomas Archambeau – repéré dans « L'Amour est dans le pré » sur M6, en 2018, ostréiculteur de père en fils depuis 1890 – brille d'un éclat particulier. Sa cabane, baptisée avec humour La Moule à Facettes, est d'abord un véritable site de production, où l'on élève et affine les huîtres toute l'année. Mais l'été venu, l'adresse se transforme en guinguette animée, même les jours de pluie : musique, huîtres, moules, vin blanc bien frais... parfois, on se lève même pour danser. Tandis que l'ambiance monte en température, le décor, lui, reste grandiose : d'un côté, le marais, de l'autre, l'océan, le tout planté dans un décor sauvage de toute beauté. On lâche un « waouh » ! Gros coup de cœur.

À partir de 9 euros les six huîtres.

Port de la Baudissière. Tél. : 06 75 67 58 75 lamouleafacettes.fr



Boyardville

LES MARAIS DE SALAMINE

Ici, au bout d'un chemin de terre, pas de guirlandes, aucune galerie d'art, juste

l'essentiel : les marais, les huîtres et quelques tables en bois disposées au bord du chenal d'Arceau. Ouvert en 2018 par Nadia et Éric, ce petit coin hors du temps fonctionne au rythme du ciel. Si la pluie s'invite, c'est rideau baissé. « C'est si brut de pomme que j'ai été la première surprise, lance Nadia. Mais j'ai eu un vrai coup de cœur ». La carte est concise : huîtres, crevettes impériales (dont elle est la présidente des producteurs d'Aquitaine), homard bleu, poisson selon arrivage, sauce tartare revisitée à la salicorne (« j'adore la cuisiner ! ») et, surtout, zéro frites. Ambiance rustique assumée et petite épicerie sur place où dénicher quelques curiosités du coin, comme le macaron, ce fameux « poivre des marais » oublié. Une vraie cabane ostréicole, dans le décor d'un petit port brut, imperméable aux filtres Instagram.

À partir de 18 euros les douze huîtres avec un verre de vin blanc.

Port de la Baudissière, chenal d'Arceau.

Tél. : 07 50 44 69 53.

facebook.com/lesmaraisdesalamin



Boyardville

17 FORT ROYER

DÉGUSTATION

Ici, c'est l'île comme on l'aime. Un ancien village ostréicole resté dans son jus, des cabanes

colorées, le bruit des oiseaux, l'odeur des algues et une poignée de tables posées entre claires et terre, dans un site protégé de toute beauté : la réserve naturelle de Moëze-Oléron. Alors d'accord, le cadre idyllique se mérite. La cabane n'est pas facile à trouver (c'est celle en jaune, au fond à droite) et il faut un peu marcher. Mais ce petit bout du monde vaut l'effort. On s'installe en terrasse avec vue sur l'estran et les parcs pour savourer des huîtres fraîches et des crevettes impériales élevées sur place. Le cadre est très chouette, les assiettes extra fraîches font le reste.

À partir de 7,90 euros les sept huîtres.

Rue des Aigrettes. Tél. : 07 71 93 21 62.



Saint-Denis-d'Oléron

LE JOUR DU POISSON

À l'extrémité de l'île se cache « le » restaurant dont tout le monde parle à Oléron. Une adresse discrète, mais dont la réputation file comme un maquereau lancé dans l'océan. « Bib gourmand » depuis 2022, ce bistro marin aligne une quinzaine de tables (en salle, pas de terrasse) et des assiettes rondement menées.

Ici, pas de viande. Le poisson, produit local par excellence, est roi : sublimé, mûri, poêlé à la seconde, relevé d'un jus millimétré... Le menu « découverte » (en six services, exclusivement le soir) est à tester les yeux fermés, tout comme les

desserts fondants : biscuits tièdes aux fraises de l'île, tarte croustillante au chocolat... Et vu le niveau d'excellence, les prix restent plutôt abordables. Réservation indispensable. Un dernier conseil ? Si le maigre est à la carte, foncez.

Menu « découverte » : 58 euros.

3, rue de l'Ormeau, Saint-Denis-d'Oléron. Tél. : 05 46 75 76 21.



La Cotinière

L'ASSIETTE DU CAPITAINE

Une assiette héroïque, une déco de bateau de pêche et des rhums qui font voyager. Pas de



doute, l'aventure est au rendez-vous. L'Assiette du Capitaine, c'est un restaurant à l'image de Luc Zindel, patron-baroudeur passé par les Antilles, l'île Maurice, le Cap-Vert et pas mal de spots de kitesurf. Depuis vingt-six ans, cette adresse chaleureuse, un peu coquette, un brin tropicale, séduit avec une formule aussi simple que futée, piocher librement dans la carte pour composer son menu sur mesure : mouclade

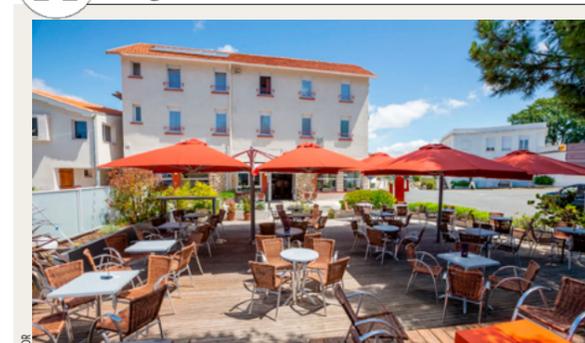
oléronaise, poêlée de langoustines campagnardes, aile de raie aux algues, poulet à la créole, pain et desserts maison... Côté rhum, on décolle ! Plus de 100 références exclusivement agricoles, dont le mythique « Longueteau » 100 % canne rouge, tiré tous les quatre ans, le 29 février. Le genre d'adresse où le patron s'attarde volontiers entre deux tables pour discuter de la pluie et du bon rhum.

Menu : de 23 à 37 euros.

2, boulevard du Capitaine-Leclerc. Tél. : 05 46 47 38 78.

assietteducapitaine.com

Séjourner



Saint-Trojan-les-Bains

HÔTEL LES PINS

Datant de 1900 – ses anciennes façades sont visibles sur certains dépliant touristiques

–, l'Hôtel Les Pins a fait peau neuve. Il y a deux ans, Pascal et Séverine ont tout repensé. Les neuf chambres, classées 3 étoiles, offrent un confort soigné et une décoration chic et rétro, parfaitement à la mode. Une belle surprise, sans parler du bar attendant, le Cactus, qui offre une touche conviviale au lieu,



même si aucune chambre n'y donne directement accès, pour garantir calme et sérénité. Ici, pas de saisonniers, le couple vit et travaille à l'année, avec une vraie philosophie : des produits locaux et équitables (un excellent café), des cosmétiques bio, de petits sachets d'accueil choisis avec soin... « Ce projet, c'est l'aboutissement d'une vie », assurent les propriétaires. Et ça se sent ! Pas d'ascenseur ? Pas de panique ! Olivier fait office de monte-bagages... sourire compris.

À partir de 92 euros la chambre pour deux personnes.

Place du Maréchal-Leclerc. Tél. : 05 46 76 07 07. hotel-les-pins.fr



Saint-Trojan-les-Bains

L'ALBATROS

Si l'albatros de Baudelaire est le roi de l'azur, ici, il se pose les pieds dans l'eau. Niché sur la plage du Soleil, à Saint-Trojan-les-Bains, cet hôtel 3 étoiles offre un vrai tête-à-tête avec l'océan. L'établissement plein de charme compte 21 chambres, dont trois familiales. Seul un tiers d'entre elles offre une vue sur la mer – les plus prisées, bien sûr –, tandis que les autres s'ouvrent sur le patio ou le jardin. Partout, la même atmosphère paisible, une déco lumineuse et soignée, et des salles de bains modernes avec douche à l'italienne. Le matin, on savoure le petit-déjeuner face aux flots. Le soir, on descend quelques marches pour s'installer au restaurant ou au bar à huîtres. Une adresse discrète, à vivre presque pieds nus, mais si élégante.

À partir de 92 euros la chambre pour deux personnes.

11, boulevard du Docteur-Pineau, plage du Soleil. Tél. : 05 46 76 00 08. albatros-oleron.fr



Le Grand-Village-Plage

LES JONCHÈRES D'OLÉRON

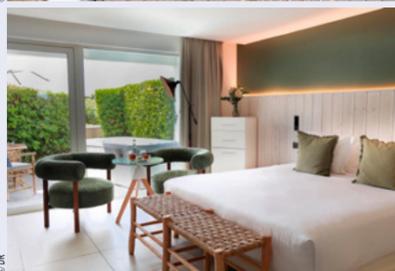
Chez Jacky, on ne fait pas que passer la nuit : on partage le quotidien d'un vrai Oléronais. Dans le petit village de Trillou, à deux kilomètres du Grand-Village, sa maison accueille trois chambres spacieuses et sans prétention : couleur vert et jaune pour la « Bénéze » (« *« bien aise » en vieux patois oléronais !* », nous glisse-t-il avec malice), bleu pour la « Cool » et rouge pour la « Zen ». Toutes s'ouvrent sur une grande terrasse donnant sur le jardin et sur ses charmantes pensionnaires à plumes, quelques poules et deux oies en liberté. Ambiance simple, chaleureuse, réfrigérateur et



boissons chaudes à disposition, petit-déjeuner copieux et accueil en toute sincérité. Une vraie maison d'hôtes, comme dans le bon vieux temps.

À partir de 65 euros la chambre pour deux personnes.

10, rue de Trillou. Tél. : 06 12 41 52 79. lesjoncheres-oleron.fr



Le Grand-Village-Plage

LE GRAND LARGE

Dans l'unique 5 étoiles d'Oléron, c'est un peu comme une soirée chez Eddie Barclay : tout est blanc et chic. Niché au cœur d'un cadre naturel et sauvage, l'hôtel semble silencieusement flotter au milieu des dunes. Avec ses 31 chambres doubles (dont quatre suites), l'établissement joue la carte du confort discret. On se détend volontiers dans le spa avec jacuzzi et hammam, ou dans la piscine intérieure bordée d'une immense baie vitrée donnant sur la mer. Libre à vous de rejoindre la plage par un chemin direct depuis le jardin, ou simplement de profiter de la vue panoramique depuis le rooftop. On apprécie la carte élégante, élaborée par David Boyer, « Meilleur ouvrier de France », même si l'absence de piscine extérieure se fait un peu regretter...

© DR

À partir de 200 euros la chambre pour deux personnes.

2, avenue de l'Océan, Dolus-d'Oléron. Tél. : 05 46 75 77 77. le-grand-large.fr



Saint-Pierre-d'Oléron

LE SQUARE

À deux pas des ruelles piétonnes de Saint-Pierre-d'Oléron, cette élégante maison bourgeoise du XVIII^e siècle cache un charmant petit hôtel au rapport qualité-prix vraiment convaincant. Classé 3 étoiles, l'établissement propose 26 chambres confortables, un jardin paisible, une piscine chauffée (de mai à septembre) avec transats et même une salle de jeux pour se défier au baby-foot, au billard ou au ping-pong. Le tout à deux pas du marché, avec un grand parking gratuit juste en face.

À partir de 85 euros la chambre pour deux personnes.

2, place des Anciens-Combattants. Tél. : 05 46 47 00 35. le-square-hotel.fr



La Cotinière

HOTEL L'OCEANE

Avec ses balcons enfilade, ses chambres de plain-pied ouvertes sur le jardin et sa piscine en toile de fond, L'Océane a un petit air de motel californien... version oléronaise. Situé à seulement 100 mètres de la plage (on traverse la route, et hop!), cet hôtel 3 étoiles dispose de 43 chambres très spacieuses, claires, fonctionnelles – avec un petit parfum vintage très années 1980. Détail astucieux : certaines sont modulables en formule studio, grâce à une kitchenette dissimulée derrière un rideau coulissant, moyennant un petit supplément. Toutes s'ouvrent sur un balcon ou une terrasse avec table, transat et vue sur le jardin et les deux piscines : une en extérieur, l'autre couverte, avec hammam et jacuzzi. Navette des plages devant l'hôtel en juillet-août. Parking privé et portail sécurisé.

© DR

À partir de 100 euros la chambre pour deux personnes (120 euros avec kitchenette). 47, route touristique de Matha. Tél. : 05 46 75 09 85. hotel-oceane-oleron.fr



La Cotinière

HOTEL ÎLE DE LUMIÈRE

Posé sur la plage, à deux pas du port de la Cotinière, cet hôtel 3 étoiles offre un emplacement idéal pour profiter de l'océan sans avoir à bouger la voiture. L'établissement aligne une quarantaine de chambres de plain-pied, façon cabanes de pêcheurs avec entrée indépendante, côté jardin ou côté dunes. Pas de restaurant, mais un petit-déjeuner copieux aux saveurs locales et des grilles de barbecue mises à disposition pour dîner face à la mer. Une mini-épicerie valorise les produits 100 % oléronais (terrine, vin, bière, limonade...) qu'on déguste volontiers aux abords de la piscine chauffée ou après une partie de tennis. Accueil aux petits oignons et excellent rapport qualité-prix, dans un cadre magique, au grand air.

À partir de 100 euros la chambre pour deux personnes (139 euros côté océan).

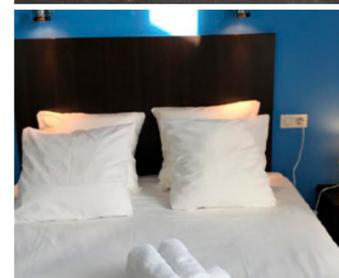
67, avenue des Pins. Tél. : 05 46 47 10 80. hotel-iledelumiere.com



Boyardville

HOTEL LES BAINS

Doyen des hôtels oléronais, ce 3 étoiles de 1870 garde fièrement le cap. Posé entre chenal et plage, il aligne dix chambres simples, propres, nimbées d'un calme à faire taire les mouettes. Ancienne pension de famille remise au goût du jour, mais sans chichi, l'établissement vient tout juste de rénover sa terrasse, idéale pour s'attarder un verre à la main face au chenal. Si vous décidez d'y prolonger la soirée, côté restaurant, c'est du solide : aile de raie aux câpres, burger de thon mi-cuit, curry massaman de seiche ou encore sole grillée bien envoyée.



À partir de 80 euros la chambre pour deux personnes.

1, rue des Quais. Tél. : 05 46 47 01 02. hoteldesbains-oleron.com



La Cotinière

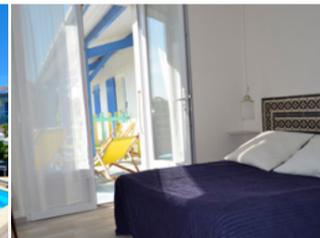
ATLANTIC HOTEL

Dans la quiétude de la Menouinière, charmant hameau oléronais levé entre dunes et champs, cet hôtel 3 étoiles réunit

tous les atouts pour réussir une cure zen. Ses 19 chambres, studios ou suites-appartements avec terrasse privée et cuisine équipée s'ouvrent sur un jardin aux tons bleu et blanc qui respirent les vacances. Piscine chauffée, petit-déjeuner soigné, location de vélos sur place et plage à 150 mètres, juste de l'autre côté des dunes. Vous entendrez peut-être le ressac, mais sûrement pas vos voisins.

À partir de 90 euros la chambre pour deux personnes (130 euros avec kitchenette, 160 euros la suite-appartement).

11, rue de la Sablière. Tél. : 05 46 47 07 09. oleron-hotel.fr



La Cotinière

LA FERME DE SIDONIE

À deux pas de l'océan, cette maison de famille raconte plus d'un siècle d'histoire oléronaise. Longtemps habitée par des agriculteurs et des pêcheurs à pied, la ferme a traversé les générations – neuf avant Philippe, qui en a aujourd'hui les clefs. En 1902, l'arrière-grand-mère Sidonie y fit construire un chalet balnéaire de style néo-basque, un peu décalé pour l'époque, mais aujourd'hui emblématique. On y dort au calme, dans l'une des cinq chambres lumineuses ou encore dans un gîte indépendant, logé dans une ancienne bâtisse paysanne datant de 1600. Petit-déjeuner locavore (jus de raisin Favre, confiture maison, miel de l'île), grande cour, jardin de 2 000 m², parking privé... Et la plage ? À 200 mètres, tout simplement.

© DR

À partir de 85 euros la chambre pour deux personnes.

7, rue des Tilleuls, la Menouinière. Tél. : 06 79 83 99 21. sidoniebnb.io17.fr



Château-d'Oléron

IOREILLE

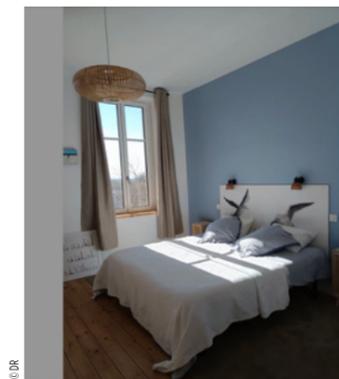
Dans le centre du Château-d'Oléron, difficile de passer à côté de cette élégante bâtisse de 1880, qui pourrait

presque passer pour la mairie. Derrière sa façade d'allure classique se cache une maison d'hôtes flambant neuve, avec des chambres lumineuses, décorées avec goût et agrémentées de teintes douces (bleu, terracotta, vert, turquoise) avec une mention spéciale pour la rose. Trois des cinq chambres peuvent accueillir jusqu'à quatre personnes, idéales pour les familles ou les groupes. Aux manettes, Sophie met autant de cœur à l'accueil qu'en cuisine, où elle excelle.

Elle a d'ailleurs pensé la maison comme un lieu accessible et inclusif, notamment accessible aux personnes malentendantes, comme elle. Une rareté en France, partagée à ce jour avec une seule autre adresse à Toulouse.

À partir de 120 euros la chambre pour deux personnes.

4B, square Lacarre. Tél. : 05 46 75 17 80. ioreille.fr



© DR