

# Vacaciones en familia



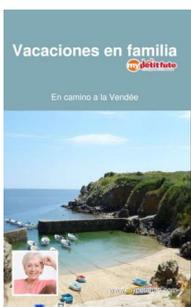
En camino a la Vendée



[www.mypetitfute.com](http://www.mypetitfute.com)

# Vacaciones en familia

En camino a la Vendée



# Índice

<b>La Isla de Yeu</b> .....	<b>3</b>
Comer.....	<b>8</b>
Salir.....	<b>9</b>
Visitas guiadas.....	<b>10</b>
<b>Fontenay-le-Comte</b> .....	<b>10</b>
Comer.....	<b>15</b>
Salir.....	<b>16</b>
Visitas guiadas.....	<b>16</b>
<b>Las Arenas- Olonne</b> .....	<b>17</b>
Comer.....	<b>25</b>
Salir.....	<b>30</b>
Visitas guiadas.....	<b>32</b>
<b>Brétignolles-sur-Mer</b> .....	<b>34</b>
Comer.....	<b>39</b>
Salir.....	<b>40</b>
<b>Foussais-Payré</b> .....	<b>40</b>
<b>Jard-sur-Mer</b> .....	<b>41</b>
Comer.....	<b>44</b>
<b>Mouchamps</b> .....	<b>44</b>
Comer.....	<b>44</b>
<b>Pouzauges</b> .....	<b>45</b>
Comer.....	<b>45</b>
<b>Saint-Gilles-Croix-de-Vie</b> .....	<b>46</b>
Comer.....	<b>51</b>
Salir.....	<b>54</b>
Visitas guiadas.....	<b>55</b>
<b>Talmont-Saint-Hilaire</b> .....	<b>55</b>
Comer.....	<b>60</b>
Salir.....	<b>61</b>
Visitas guiadas.....	<b>62</b>
<b>Vouvant</b> .....	<b>62</b>
Comer.....	<b>62</b>
<b>La Roche-sur-Yon</b> .....	<b>63</b>
Comer.....	<b>71</b>
Salir.....	<b>74</b>
Deportes – Relax – Ocio.....	<b>76</b>

<b>Compras</b> .....	<b>77</b>
<b>Poitou-Charentes</b> .....	<b>77</b>
<b>Charente-Maritime</b> .....	<b>86</b>
<b>La Rochelle</b> .....	<b>96</b>
<b>Comer</b> .....	<b>104</b>
<b>Salir</b> .....	<b>136</b>
<b>Visitas guiadas</b> .....	<b>144</b>
<b>Compras</b> .....	<b>146</b>

## La Isla de Yeu



La Isla de Yeu - Pequeño puerto en la isla de Yeu. / © Linda CASTAGNIE



La Isla de Yeu - calle / © JEAN-PAUL LABOURDETTE



La Isla de Yeu - Villa / © JEAN-PAUL LABOURDETTE



La Isla de Yeu - Calvario entre Saint-Sauveur y la Mula / © JEAN-PAUL LABOURDETTE



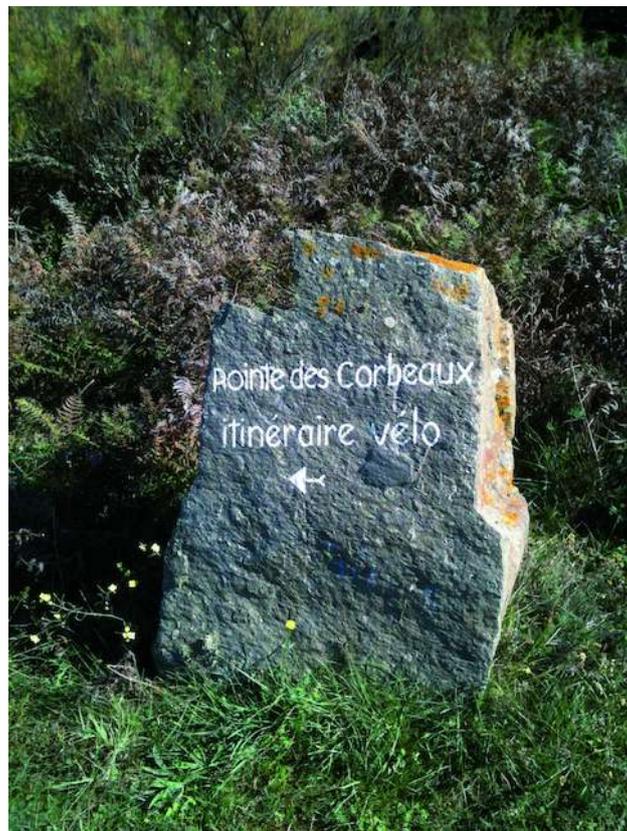
La Isla de Yeu - Fortificaciones militares de la isla de Yeu / © *Christophe ROBARD – Fotolia*



La Isla de Yeu - Fortificación militar de la isla de Yeu / © *Crobard – Fotolia*



La Isla de Yeu - Isla de Yeu / © Linda CASTAGNIE



La Isla de Yeu - Isla de Yeu / © Linda CASTAGNIE



La Isla de Yeu - Isla de Yeu / © *Linda CASTAGNIE*



La Isla de Yeu - Isla de Yeu / © *Ph. Favre-Reguillon – Fotolia*

Una verdadera joya de Vendée, una isla del tesoro resurge de las olas para nuestro placer. Trozo de Armórico fracasado en el sur, la isla de Yeu es por su naturaleza &quot; un grano de arena de las islas bretonas&quot; ; , citación del Dr. Viaud. El vestigio

histórico más espectacular de la isla es sin duda el Viejo Castillo, que se alza orgullosamente sobre el océano. Construido a mediados del siglo XIV, su arquitectura se completó en los siglos XV y XVI. El hábitat de la isla de Yeu es de origen poitevina con el blanqueador cruzado de sus fachadas blancas con cal, los tejados revestidos de tejas semiredondas, la ausencia de plantas y de adornos. La población parece tener más fatalidad que en el resto del departamento. La isla presenta dos aspectos radicalmente diferentes. La costa salvaje ocupa la fachada marítima orientada al océano, es sin duda la mejor parte marítima de la Vendée. Orientada al sudoeste, totalmente rocosa, lanza sus acantilados abruptos hacia el océano tolerando unas deliciosas pequeñas calas donde es agradable descansar. En la parte superior del acantilado, la laguna marina, el césped y los casquillos que invaden el antiguo Bocage. La otra fachada, orientada al noreste, ofrece un aspecto mucho menos atormentado con sus suaves playas, dunas, bosques de pinos y luego Port-Joinville, el chef del lugar. En 23 km<sup>2</sup>, 10 km de largo por 4 km de ancho, una pequeña maravilla de isla dedicada a la pesca, orientada también al turismo desde 1960. Nuestro Consejo : privilegiado la primavera o el otoño para disfrutar de los encantos de la isla en momentos tranquilos y agradables, no dudes en venir incluso en invierno : la temperatura es siempre más suave que en el continente, las luces son maravillosas y la cobertura nublada, posible, a menudo tiene el gusto de sobrevolar sin lluvia antes de ir a regar los continentales. Podrás tener contactos ricos con los Islais, como ellos mismos se llaman, personas encantadoras de espíritu abierto y tolerantes. Nuestra suposición : abandone tu coche, respeta la fauna y la flora de la isla. La isla es tan pequeña y tan bonita que sea cual sea el camino, tu apetito de descubrimiento te hará recorrer todo, en bicicleta o a pie. Para los ciclistas, la oficina de turismo propone tres circuitos muy bien hechos.

## Comer

### Comida rápida

#### ■ CRÊPERIE-SNACK MARTIN

La Isla de Yeu ☎ 02 51 58 52 68

*Abierto de abril a finales de septiembre y durante las fiestas de Todos los Santos. Terrace.*

¿Quién no conoce el Snack Martin ? Situado en Port Joinville, escondido justo detrás del puerto, el Snack Martin está situado en una de estas casas típicas isleñas con la fachada blanqueada con cal y con los postigos azul marino. La palabra clave de esta dirección podría ser "sencillez" porque la decoración lo es tanto como las especialidades. Aquí no hay pruebas : hay para todos los gustos, es sencillo y bueno, no caro, el ambiente es agradable y el servicio es rápido. Es sin duda por esta razón que muchos de los israelíes lo han aprobado durante muchos años. La sala es pequeña y no está deslumbrada, la reserva no es posible, así que tendrás que llegar temprano o saber esperar. Al igual que la dirección, la carta es sencilla y corta y propone varios recetas de mejillones como los moldes de la abuela, las tortas y crepes, pero lo que es absolutamente necesario probar son los árboles : La especialidad de la isla de Yeu, de los cascós (patagos) con crema. ¡Es famoso ! ¡Rescate del éxito para este establecimiento exitoso a la buena relación calidad-precio !

### Bueno y barato

#### ■ LA CRÊPERIE BLEUE

La Isla de Yeu ☎ 02 51 58 71 95 - [momone.yeu@orange.fr](mailto:momone.yeu@orange.fr)

*Cerrado del 15 de noviembre al 15 de diciembre. Temporada baja : abierto de jueves a lunes. Temporada alta : todos los días.*

Fácilmente recargable a sus postulados azules, la encantadora casa está anclada en el puerto, cerca del ayuntamiento. El entorno es igualmente agradable, incluso con un pequeño patio interior. Las tortas y crepes de esta dirección tienen buena reputación. La carta da ganas y propone galletas originales tanto en las mezclas de sabores como en las denominaciones, y muy buenas como la Audaz aux manzanas y cabra, la Salgrenue con filete picado, cheddar, salsa tailandesa, salsa de limón, cheddar, salsa, salsa tailandesa sufunsalada, cheddar, salsa tailandesa y platos mijosos. en invierno, como el cífrado, una especialidad de la casa servida cada semana. En cuanto a crepes, también hay especialidades únicas como la 8 m (menta fresca, cassonade, flamenada al ron) o la Patachon (manzanas cocidas con canela y caramelo de mantequilla salada). Y si no es de moda, otras sugerencias como la base de pescado ahumado (atún, salmón y merluza de las bahías rosas) y sus tostadas en entrada, y el carruaje : verduras y salpicaduras de ternera salteadas con ajo, pimentón, litronelle y salsa de soja, acompañados de arroz tailandés. Una buena crepería.

### Buenas mesas

#### ■ LE VAGABOND

La Isla de Yeu ☎ 02 51 58 44 19

Esta pequeña dirección está situada en una curva, justo antes de llegar al pequeño puerto de La Meule. Antes de un buen valor seguro y buena crepería, últimamente hemos estado un poco decepcionados, especialmente en relación con la calidad de las tortas y crepes que hemos encontrado menos buenas, poniendo un poco de mala relación calidad-precio. ¿Tal vez fuera un día ? Esperemos que el Vagabond vuelva a ser esta buena dirección que frecuentaban muchos habitantes de la isla.

## Lujo

### ■ LES BAFOUETTES

La Isla de Yeu ☎ 02 51 59 38 38 - [lesbafouettes@orange.fr](mailto:lesbafouettes@orange.fr)

*Cerrado en enero. Temporada baja : abierto de martes a sábado para comer ; viernes y sábado para cenar. Temporada alta : de martes a domingo. Menús desde 36 € hasta 46 € (menú de langosta a 85 €). Fórmula almuerzo : 23 € (2 platos o 28 € desde el primer plato hasta el postre). Catering.*

Un poco retirado del puerto, en una pequeña calle tranquila, es la mejor mesa de la isla y, sin duda, la más gastronómica. Aunque el entorno es sencillo, las diferentes placas que adornan la fachada informan sobre la calidad de la cocina. La cocina de Stéphane Gilot es fina, cuidada y sabrosa, y los productos frescos destacan en una carta corta. En invierno principal, en el escalope de foie gras asado, salsa y sobreagua, mirepoix de albaricoque y mango, y para los aficionados a los aficionados, cabra de ternera, asado con mantequilla de romero, repollo con mantequilla de romana, rellano y tricorra. apio risotto con conchas, o rodaballo puré de estruendo a la trufa, salsa holandesa de limón. En cuanto a postres, siempre hay una dulzura con chocolate, pero hemos optado por el crujiente caramelo de mantequilla salada, manzana tamil y paquetes de manzana verde. En verano se encuentra una mini-terrace en la calle.

### ■ LE PORT BARON

La Isla de Yeu ☎ 02 51 59 15 88 - [baron\\_michel@hotmail.com](mailto:baron_michel@hotmail.com)

*Cerrado de noviembre a febrero. Temporada baja : abierto de martes a sábado para comer y cenar ; domingo para comer. Temporada alta : de martes a domingo para almuerzos y cenas. Menú individual a 36 € (sólo plato : 26 €, plato + entrante o postre : 30 €). Terrace.*

El Port Baron (segundo nombre) muestra su espíritu "bistró" distendido. La cocina está abierta en una primera pequeña sala, otra se encuentra en el primer piso y se encuentra más allá de los objetos del "primer" Port Barón, como la biblioteca. Más del lugar : una terraza con vistas a los tejados del puerto Joinville. El chef, Michel Baron, prepara cocina del mercado a base de productos frescos, alrededor de una fórmula bistró que se propone a mediodía, sustituida por una fórmula gastronómica y marisco por la noche. El día de nuestra visita, el menú del mediodía proponía un crujiente de atún con el paquete de tomate y albahaca (uno de los platos firmantes del chef), una frirota de morgattes (sellos) a la setoise y luego postre la famosa tarta islesa (la tarta de ciruelas, especialidad ineludible de Yeu). En cambio, el Port Baron no es una mesa para todas las bolsas, ya que se necesitan unos cincuenta euros por persona desde la entrada al postre con el vino. Por encargo, el chef propone platos a base de bogavante : en tajine o térmico, así como una borrida bourride rapas y cigalas.

### ■ LE BAR DE LA MEULE

La Isla de Yeu ☎ 02 51 59 57 32

*Cerrado de noviembre a marzo. Temporada alta : abierto todos los días. Tarjeta : 40 euros aproximadamente. Terraza.*

Es sobre todo el lugar, por su pintoresco lado, lo que nos gusta. Este bar restaurante está situado en el pequeño puerto de la Meule. A la hora del almuerzo, los cicloturistas acaparan el lugar y la terraza se llena muy rápidamente. En cuanto a su ubicación bastante única, este establecimiento tiene mucho éxito, por lo que te recomendamos mucho la reserva. Aquí se llega sobre todo para las vistas al pequeño puerto y para degustar las especialidades de los árboles (de hecho, conchas llamadas Venus) con crema antes de concluir en la famosa tarta islesa (a las ciruelas pasas). A las pizarra se exponen los pocos platos propuestos : atún rojo, vieiras, mejilla, bogavante... La cocina ha evolucionado bien y ha aumentado desde hace varios años. El pequeño inconveniente : los precios son un poco altos, pero sin duda es el precio de la singularidad del lugar y cuando te gusta, ¡no te importa !

## Salir

### Cafeterías – Bares

#### ■ L'ESCADRILLE

La Isla de Yeu ☎ 02 51 58 13 85 - [escadrille@yourmail.fr](mailto:escadrille@yourmail.fr)

*Abierto todo el año. De domingo a jueves de a h ; los viernes y los sábados de a h. Terraza. Conciertos.*

Aquí se impone una parada en el puerto. El hotel L'Escadrille, decorado con colores de la aviación inspirados en la Royal Air Force, es un lugar típico. Es incluso el lugar ineludible de la isla para salir. Un ambiente muy agradable en este bar, punto de encuentro de todas las generaciones y clientela cosmopolita. Allí encontrarás islals y turistas recién llegados de barco, para degustar la cena al lado del bar, en la terraza frente al puerto o en las grandes mesas, un desayuno o la copa de la amistad, con toda tranquilidad. Pero L'Escadrille disfruta de una doble gorra, ya que a la actividad de bar se añaden animaciones musicales en las que se producen grupos locales alrededor de cantos marinos, pero también aperitivos-conciertos (todos los días en temporada y fines de semana fuera de temporada) con la canción francesa e internacional, del rock, del jazz... El Escuadrón también retransmite todos los grandes eventos deportivos. En la planta superior, una sala con capacidad para 50 personas sirve para los aperitivos cenas, seminarios y banquetes.

## Visitas guiadas

### ■ PETIT TRAIN DE L'ILE D'YEU

La Isla de Yeu ☎ 06 07 99 91 92 - [www.petittrain-iledyeu.fr](http://www.petittrain-iledyeu.fr)

*Cierra de octubre a marzo. Gratuito hasta los 3 años. Adulto : 14 euros. Niño (de 4 a 12 años) : 8 euros. Circuitos comentados de a, h y. (mínimo de 8 personas). Fuera de temporada : mínimo 20 personas.*

El nombre de Ratata es un poco una institución en la isla de Yeu. Cuando bajas del barco que te trae del continente, no es raro ver las pequeñas pancartas Ratata para ofrecer los servicios de visitas guiadas de la isla. Esta excursión en tren es privilegiada por las familias y las personas mayores que se moverían en la bicicleta que, hay que decirlo, es el medio de locomoción más utilizado para visitar la isla, pero la visita con el Pequeño Tren Ratata se comentó y permite aprender muchas cosas en la isla. Se ofrecen varios circuitos (circuito de h en julio y agosto, h de mayo a septiembre) con numerosas paradas en los lugares más bellos de la isla como el puerto de la Meule, Anse des Broches, anse des Sabias y sus vistas al antiguo castillo. También es posible alquilar este pequeño tren para fiestas y bodas.

## Fontenay-le-Comte



Fontenay-le-Comte - Fontenay-le-Conde. / © Linda CASTAGNIE



Fontenay-le-Comte - Fontenay-le-Comte y su iglesia en segundo plano. / © Linda CASTAGNIE



Fontenay-le-Comte - Fontenay-le-Comte y su iglesia al fondo. / © Linda CASTAGNIE



Fontenay-le-Comte - Canal y iglesia de Fontenay-le-Comde. / © *Linda CASTAGNIE*



Fontenay-le-Comte - Canal de Fontenay-le-Comte. / © *Linda CASTAGNIE*



Fontenay-le-Comte - Canal de Fontenay-le-Comte. / © Linda CASTAGNIE



Fontenay-le-Comte - Canal de Fontenay-le-Comte. / © Linda CASTAGNIE



Fontenay-le-Comte - Fontenay-le-Comde. / © *Linda CASTAGNIE*



Fontenay-le-Comte - Vistas a la iglesia de Fontenay le Comte. / © *Linda CASTAGNIE*



Fontenay-le-Comte - Hotel de la Sendera / © Ville de Fontenay-le-Comte

Déjenos contarle la historia de Fontenay... tradicionalmente e históricamente, Fontenay es una ciudad poitevina. El chef, cerca de los dos-Sèvres y de la Charente-Maritime, comparte muchas características con estos departamentos vecinos: la historia, los paisajes, las tradiciones alimentarias y muchas costumbres. Fontenay-le-Comte es la puerta norte del Marais Poitevin, con el pantano desecado al oeste y el pantano húmedo, más a menudo llamado La Venecia verde, al este, cerca de Niort. Fontenay-le-Comte conoció un desarrollo económico importante desde la Edad Media, y en la época del Renacimiento se construyeron las construcciones más bellas: la fuente de Cuatro Tias, los hoteles particulares, el castillo de Terranova, el hotel de Grimoüard, el Hotel Gobin dice "la sendera"... En el siglo XVIII, Fontenay ve el acondicionamiento de la carretera Real de Limoges al mar. Este nuevo eje pasa al sur del viejo Fontenay y es el punto de partida de una ciudad moderna con espacios más ventilados... a partir de la segunda mitad del siglo XIX, la recuperación económica que lleva a la ciudad a desarrollarse más allá de los antiguos suburbios. Esta expansión se ve confirmada por el rápido crecimiento industrial conocido en los años sesenta. Hoy, Fontenay-le-Comte, subprefectura de Vendée, el lugar de distrito, cuenta con 14.400 habitantes, lo que convierte a una de las ciudades más importantes de Vendée. La capital del sur de Vendée pertenece a la prestigiosa red de Ciudades de Arte e Historia. También forma parte de la asociación nacional más bello de Francia y fue elegida Ciudad más handisportiva de Francia en 2000. Por otra parte, las iluminaciones arquitectónicas recompensadas por el 2º premio del concurso "Luz en la ciudad" en 2002, animan a redescubrir la sorprendente riqueza de este patrimonio restaurado y preservado por el único sector protegido de Vendée, 86 hectáreas.

## Comer

### Bueno y barato

#### ■ ATEAPICK

Fontenay-le-Comte ☎ 02 51 53 94 33

*Restaurante, tienda de comestibles fina, salón de té, bar. Abierto de martes a jueves de a h ; los viernes y los sábados de a h. Menú*

*infantil : 9 euros. Fórmula del mediodía : 13 euros. Recepción de grupos (sala de arriba ; posibilidad de privatización). Terraza. Boutique.*

Esta dirección atípica (como su nombre indica con una doble sutileza ya que, no contento con ser un restaurante, es también un salón de té con una zona de delicatessen) es la agradable sorpresa de la zona comercial de la Hyper U. Nos encanta la decoración de estilo loft, con una habitación en la primera planta, muebles vintage, la distribución, con una decoración temporal que cambia según las estaciones, y la hermosa terraza ! También agradable la acogida de Valérie y Emmanuel, y el servicio, eficiente, sobre todo a la hora del almuerzo con una fórmula del día que es un éxito. El menú también se muestra en la gran pizarra, con entre las

especialidades del momento, el día de nuestra visita : tataki de atún con algas wasabi o un dúo de foie gras medio cocido y frito y chutney de higos. En los platos : hamburguesa casera, costillar de lechones asados con hierbas, y en el lado del pescado, gambas gigantes con pimiento dulce. De postre, disfrutamos del guño con "Fontenay-Brest", pero finalmente nos fijamos en el crujiente plátano/chocolate. Una dirección amistosa en todos los sentidos !

### ■ HÔTEL DE VENDÉE

Fontenay-le-Comte ☎ 02 51 69 76 11

*Abierto todo el año. Cierra 15 días en agosto. De martes a sábado. Un menú único a 18 euros. Fórmula del mediodía : 13,30 euros.*

En la planta baja de la imponente fachada instalada en la esquina del cruce central de la ciudad, este pequeño restaurante, de sencillez, es una buena sorpresa y recolecta todos los votos teniendo en cuenta su excelente relación calidad-precio, hasta tal punto que la reserva es muy aconsejable. El chef prepara cocina casera, de inspiración tradicional, con productos frescos locales. Al azar de la carta, las terrinas caseras (carnes o pescados) no hacen una receta, al igual que la especialidad : el budín negro con foie gras o también el parmentier de pato casero. Es sencillo, pero bueno y generoso. Los postres, a imagen de la mousse de chocolate, recuerdan a los de nuestras abuelas. La decoración de la sala es sencilla con un poco de modernidad y un lado vintage.

## Lujo

### ■ LE VIEUX PRESOIR

Fontenay-le-Comte ☎ 02 51 69 47 90 - [vieux.presseoir@wanadoo.fr](mailto:vieux.presseoir@wanadoo.fr)

*Maestro Restaurador. Abierto todo el año. Cierre 2 primeras semanas de agosto. De martes a viernes y de domingo a mediodía ; de martes a sábado por la noche. Menús de 25,60 a 39,70 euros. Fórmula del mediodía : 13,50 euros (en 2 platos o 17,80 euros). Sello Turismo & Discapacidad. Terraza.*

El Viejo Presnoche es una dirección que desde hace 18 años ha creado una clientela acostumbrada. Una cocina casera con productos frescos, por lo que la carta cambia en cada temporada. La carta es corta, la cocina es bastante tradicional en las sugerencias, como el menú a 25,60 euros y la sopa de pescado, seguida del onglet al chalote y del pastel Tatin. Así, este invierno proponía pocas sugerencias en los menús. Se puede esperar más originalidad en los platos, sobre todo para el menú de los 40 euros, pero todo es casero, fresco y bien cocinado. Otra alternativa es la pizarra del bistró a 16 euros, con una selección de jarret o chucrut del mar, y a mediodía entre semana, tartitas. Buen punto : los menús infantiles para comer como los grandes.

## Salir

### Cafeterías – Bares

#### ■ LE BLUE'S BAR

Fontenay-le-Comte ☎ 02 51 69 10 55 - [bluesbar.fontenay@gmail.com](mailto:bluesbar.fontenay@gmail.com)

*Abierto de martes a jueves de a h. los viernes y los sábados de a h. Conciertos.*

Este bar nocturno situado en la Rue des Loges ofrece un poco de vida en este barrio. La calle de los Loges, corazón histórico de la ciudad, abre un laberinto de calles peatonales y casas antiguas de varios cientos de años. Un lugar de encuentro para los noctámbulos y un lugar de salida donde puedes tomar una copa y escuchar música buena en uno de los conciertos regularmente organizados, picando algunas tapas cuando un pequeño hueco te lleva a una hora avanzada de la noche.

## Visitas guiadas

### ■ VISITES GUIDÉES

Fontenay-le-Comte

*Visita guiada (y a disposición de las 1 h 45 en inglés y español), caliguias disponibles en el museo y en la oficina de turismo.*

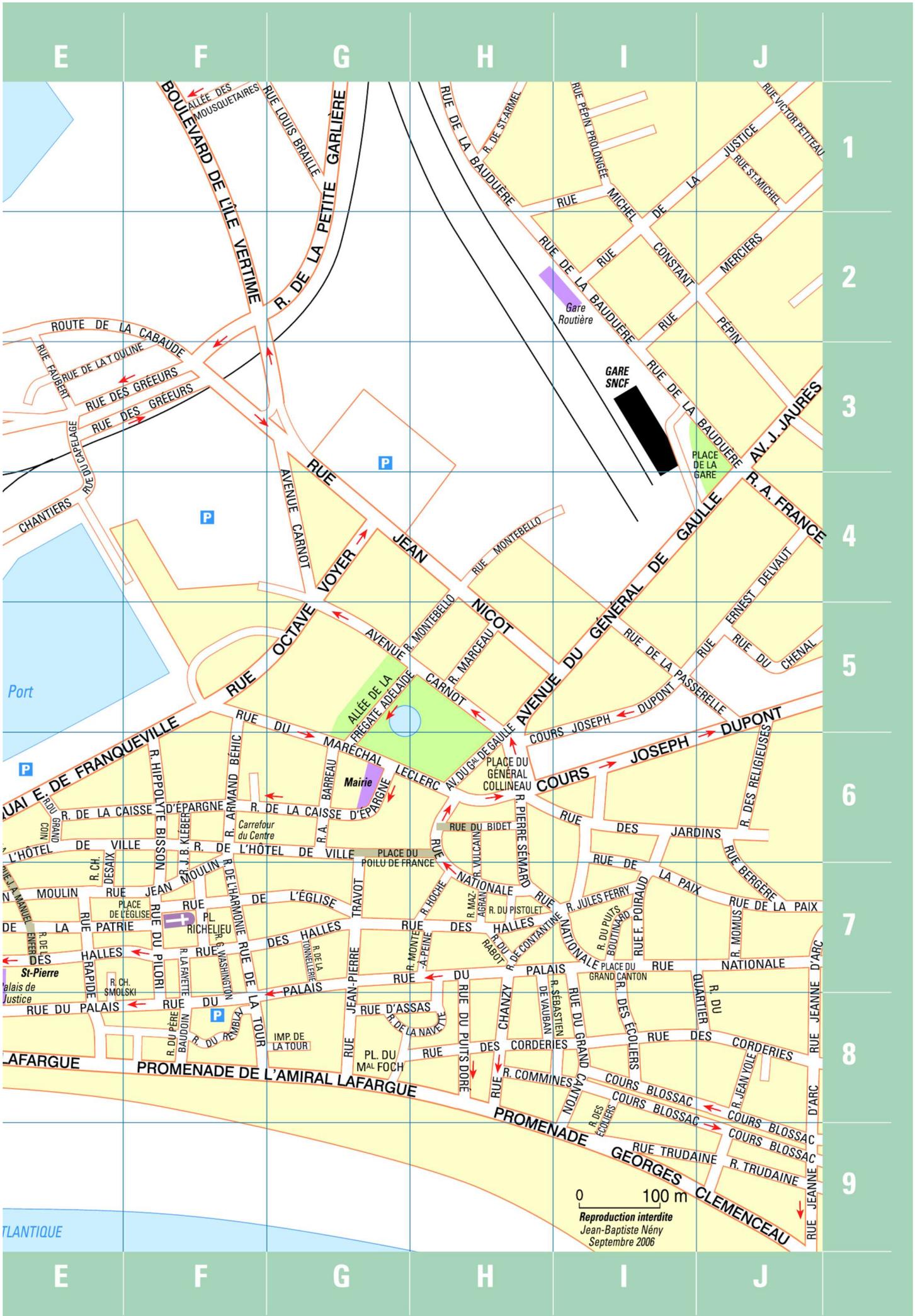
En el marco de la etiqueta "Ciudad de Arte e Historia", puedes descubrir el patrimonio fontenaico, testigo de un pasado prestigioso preservado por el único sector protegido de Vendée con 86 hectáreas. Excursiones en bicicleta, a pie durante el día o al anochecer de las distintas zonas de la ciudad. También se proponen cazar del tesoro para los niños y visitas familiares. Visitas de pago por guías conferenciales autorizadas por el Ministerio de Cultura.

# Las Arenas- Olonne



Las Arenas- Olonne - Chaume / © Petit Futé





E

F

G

H

I

J

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0 100 m  
 Reproduction interdite  
 Jean-Baptiste Nény  
 Septembre 2006

E

F

G

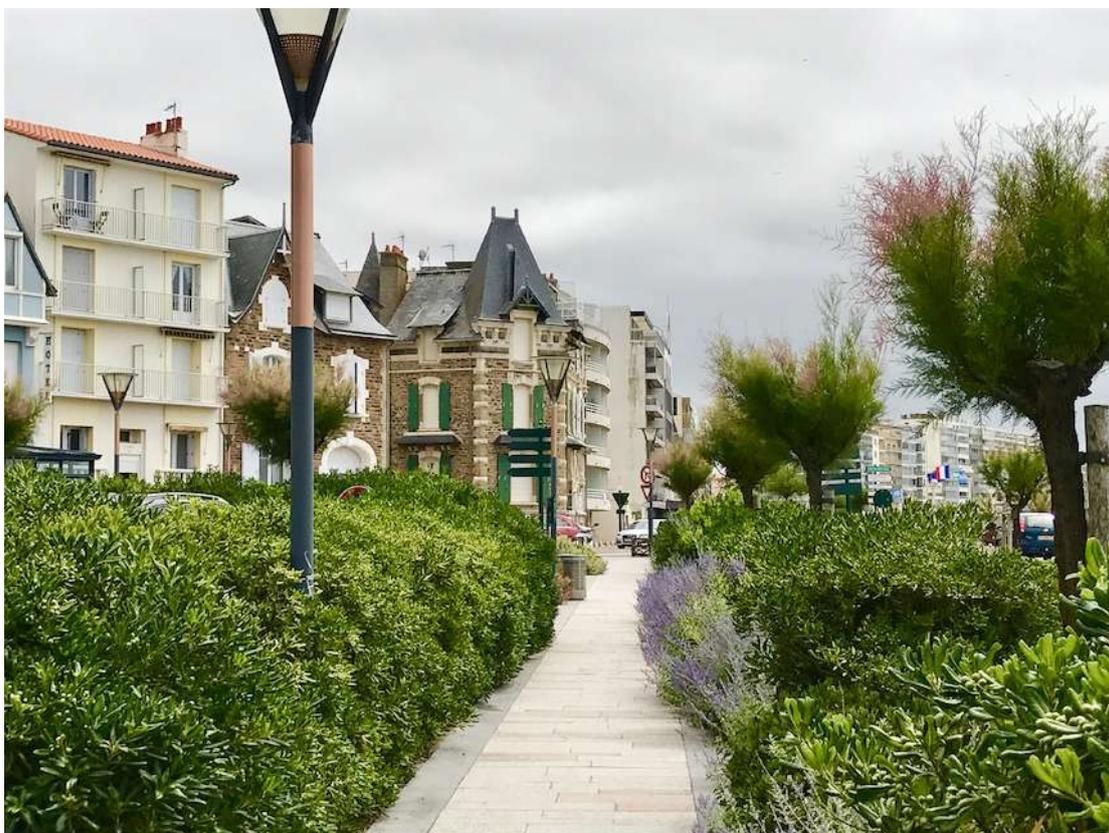
H

I

J



Las Arenas- Olonne - El péndulo del terraplén de Sables d'Olonne / © *Linda CASTAGNIE*



Las Arenas- Olonne - La ciudad de Les Sables d'Olonne. / © *Linda CASTAGNIE*



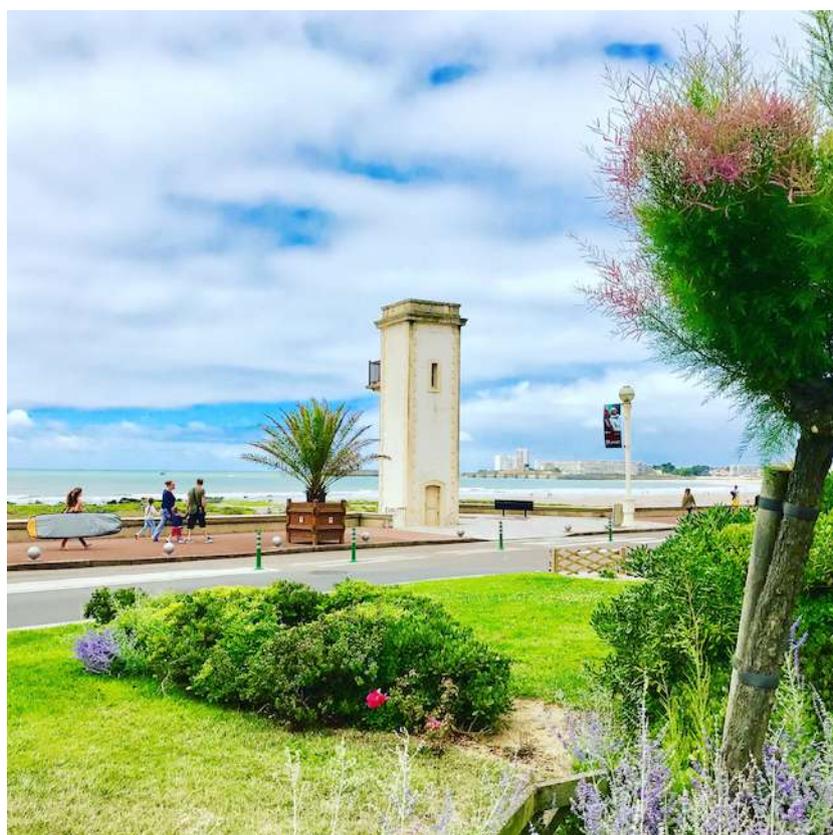
Las Arenas- Olonne - Les Sables d'Olonne. / © Linda CASTAGNIE



Las Arenas- Olonne - Les Sables d'Olonne. / © Linda CASTAGNIE



Las Arenas- Olonne - Remblai des Sables de olonne. / © Linda CASTAGNIE



Las Arenas- Olonne - Remblai des Sables d'Olonne. / © Linda CASTAGNIE



Las Arenas- Olonne - Torre de Arundel / © Thomas Pajot – Fotolia



Las Arenas- Olonne - El muelle de la Chaume aux Sables d'Olonne / © Thomas Pajot – Fotolia



Las Arenas- Olonne - Puerto deportivo de Sables d'Olonne / © *Linda CASTAGNIE*



Las Arenas- Olonne - El espigón de la Chaume / © *Thomas Pajot – Fotolia*

La "perla de la costa de la luz", según la expresión, es rica en su diversidad. Les Sables d'Olonne ofrece un entorno natural privilegiado entre mariscos, dunas, bosques y hermosas playas. El país de los Olones fue ocupado desde la prehistoria. Es en la

Edad Media gracias a Savary de Maule'on, entonces príncipe de Talmont, que la ciudad va a nacer y construirse poco a poco. Su desarrollo se intensificará especialmente en el siglo XV gracias al hundimiento del puerto de Talmont. Como consecuencia de ello, Louis XI se ocupará incluso de la organización comercial y administrativa de las Sables-d'Olonne y le concede importantes franquicias. El puerto de las arenas se hace famoso por el comercio de sal y vino. En el siglo XVII, los habitantes van a la sala de estar de la morue en los bancos de Terranova. La ciudad es entonces el primer puerto morutiero del reino, un impulso que se frenará por las guerras de religión : la ciudad sigue siendo católica mientras que su municipio de la Chaume está enfrente del protestantismo. Durante la revolución francesa, Les Sables-d'Olonne permanece en el lado republicano. Con la aparición del ferrocarril en 1866 y la llegada de trenes de París, es el comienzo del turismo : los baños de mar están de moda. En 1876 se construirá un primer casino : comedias y conciertos se desarrollarán para el mayor placer de la clientela turística. Pero a partir de 1936, fecha de la creación de vacaciones pagadas, la ciudad costera experimentará un auge particular. Hoy, la ciudad de las Sables-d'Olonne goza de la fama del Vendée Globe, carrera alrededor del mundo sin asistencia y sin escalas.

## Comer

### Bueno y barato

#### ■ CREPERIE LA PENDULE

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 95 05 63 - [infos@creperie-lapendule.com](mailto:infos@creperie-lapendule.com)

*Abierto todo el año. De octubre a marzo, abre al mediodía entre semana, de viernes a domingo, abierto a mediodía y noche no stop. En temporada y vacaciones escolares, abierto a mediodía y por la noche. Servicio no stop. Terraza.*

Frente al mar, en el corazón del terraplén, La Pendule ofrece una terraza, una sala agradable, con un pequeño lado vintage y un inmenso reloj en el techo. Después de probar las especialidades, comprenderás por qué el lugar es muy popular. Una autenticidad con un servicio eficaz y tardío. Moelledoras y sabrosas crepes y tortas se llaman los niños de la familia : Gabriel y su torta a base de carne de grison, emmental, tomate confitado, roquefort y parmesano, la torta Marceau con mozzarella, pesto y jamón crudo, la galleta Nino. Y los crepes de las niñas : Flora y su crepe chocolate-nuez de coco, Inés (pera-chocolate), Louise (caramelo-chocolate blanco), Rose o Laurette (caramelo, nutella, avellanas tostadas, helado caramelo mantequilla salado). Platos elaborados con productos frescos locales : verduras del mercado Arago, jamón de casa de Soulet (elegido mejor jamón) y huevos al aire libre. Otra alternativa : ensaladas, carpaccios, tártaros, moldes-patatas, y sugerencias del momento como la torta con foie gras en Navidad.

### Buenas mesas

#### ■ FLEURS DE THYM

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 32 00 51 - [www.fleursdethym.fr](http://www.fleursdethym.fr)

*Abierto todo el año. Todos los días. Fórmula almuerzo y menús : de 16 € a 22 € ; menú a 31 €. Terrace.*

Es imposible pasar por delante sin estar atraído por la bonita fachada con aspecto provenzal de este restaurante del puerto pesquero. Los nuevos propietarios desde 2017, en la restauración durante 20 años, han conservado el mismo equipo en la cocina. De la bonita terraza paisajística con decoración interior única de buen gusto, no falta nada en el bonito cuadro. En el interior, varios universos, la sala principal con su fachada de engaño, su fuente y su mobiliario desatado desapercibido ostentan acentos provenzales, mientras que la sala de al lado, con banquetas naranjas ostenta un aspecto más acogedor y acolchado. En la planta superior, la tercera sala se renovó con gusto a principios de 2018 y goza de unas vistas despejadas al puerto. Vayamos a la carta ahora. Zoom sobre las especialidades que siguen siendo como el tajine de cordero a la oriental, el excelente guiso de calamar o el bacalao en Parmesán. En la entrada, elegimos samousesde de pato, luego la plancha de pescado y verduras de temporada, y a modo de gastronomía, un crujiente 3 chocolates. El banco, amantes de los mariscos, propone bandejas de primera frescura.



#### LA PILOTINE

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 22 25 25 - [pilotine85@gmail.com](mailto:pilotine85@gmail.com)

*Abierto todo el año. Temporada baja : de miércoles a sábado a mediodía y por la noche ; los domingos a mediodía. Temporada alta : de martes a domingo a mediodía y por la noche. Reserva recomendada. Menús : 18 euros (excepto sábados, domingos y festivos), 30 euros, 42 euros y 59 euros (menú degustación de bogavante).*

La Pilotine es una de nuestras mesas preferidas y muchos de nosotros apreciamos la cocina cuidada, inventiva, accesible a todos, de Philippe Pleuen, y su increíble relación calidad-precio reconocida de todos los fines gourmets, le valen un lugar en las guías gastronómicas. En el paseo Clemenceau, frente al mar, la dirección no juega la ostentación, prefiriendo sobriedad y seriedad. Con su esposa Blanca, el chef artesano discreto, formado en Faugdh y luego chef estrellado en Scribe en París, selecciona los productos con cuidado para ofrecer una cocina cumplida. La carta varía en función de las estaciones con platos de referencia : ostras calientes rellenas de bogavante con bogavante, parmentier de foie gras de pato caliente, cocota de bogavante. También te gustará la saladina de cigalas, salmón ahumado y vieiras perfumados con pimienta de Timut, la brocheta de Santiago y chorizo, risotto de idiomas de pájaros, el filete de lata asado, crema de morillas asadas y crujientes. Y de postre : fresa coco, minestróna mango piñas, mitad-cocido con chocolate, emulsión avellana. Bonita carta de vinos de 80 referencias, y 10 propuestas al cristal.

### ■ LE COMPTOIR JOA

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 21 69 16

*Abierto todo el año. Todos los días. Servicio de transfer de a h y de a h (h los fines de semana). Cheque restaurante. Jardín. Terraza. Animaciones.*

El restaurante del casino toca la calidad y la sonrisa en una decoración moderna totalmente reacondicionada en 2017 y cuenta con un porche que cubre una parte de la terraza. El chef sirve cocina tradicional y refinada elaborada con productos frescos de temporada. El salmón ahumado y el foie gras casero, la tarta de limón revisitada son clásicos de esta carta. También hay que descubrir el asador al horno de madera instalado en la sala, con los amantes : carne de vacuno madurada, gambas asadas... El servicio es acogedor, discreto y profesional. Desde los días soleados, el restaurante amplía su terraza en el entorno elegante de los jardines del casino. Nos gusta el Comptoir JOA, por su decoración, su cocina y su servicio acogedor. Y la historia de prolongar la velada, intenta tener tu oportunidad en la sala de juegos.

### ■ AU BOUT DU QUAI

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 32 97 20



*Cerrado en enero. Temporada baja : abierto de jueves a martes a mediodía ; de jueves a sábado por la noche. Vacaciones scoliganas : abierto todos los días. Terraza. Conexión wifi gratuita.*

Franck y Guillaume están a la cabeza de este restaurante de La Chaume, situado a dos pasos del castillo, dominando la carretera, desde hace 14 años. Desde aquí, desde la terraza y la sala, desde la terraza y la sala se pueden admirar unas vistas panorámicas impresionantes. En cuanto a la carta, sólo platos de pizarra, hechos caseros, valorizando productos frescos, pescado del mercado y cocción a la plancha : lugar, bar, rapas, mejillones de temporada, ensaladas, filetes de ternera, tartare con cuchillo. En postre, cruzarás por el atractivo. Otras singularidades del lugar : wifi, carta de fidelidad, webcam para admirar las vistas de Facebook y un nuevo concepto : las noches donde comes, y al final, te das lo que quieras (bebidas por un suplemento). Una cocina casera, platos bien presentados, decretados en diferentes fórmulas, y siempre este pequeño "Made in La Chaume" como suplemento de alma, que tanto gusta a la clientela fiel.

### ■ LA VOILE BLANCHE

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 21 63 12 - [guy.dauboeuf@yahoo.fr](mailto:guy.dauboeuf@yahoo.fr)

*Abierto desde principios de abril hasta mediados de septiembre. Temporada alta : abierto todos los días. Reserva recomendada.*

Esta vela tiene el viento en popa. La Vela Blanca, sin comparación con su homólogo rojo del sur de Francia, es una dirección muy frecuentada desde los primeros rayos del sol. Un solo nombre para 3 actividades : un bar y un restaurante, más una playa privada con alquiler de tumbonas. Amplios sillones y sofás marrones colocados en la arena y... velas blancas... para tomar tranquilamente un cóctel con el mar en el fondo de pantalla. En el restaurante, la carta, ligera y de inspiración mediterránea, propone, entre otras cosas, pescados a la parrilla. Aunque las tarifas de los platos son un poco altas si entramos, plato y postre, los platos son bastante copiosos. Te recomendamos reservar y a eso no te importa si no tienes espacio para comer, podrás pasar por la tarde o a la hora del aperitivo para degustar un mojito. Con La Vela Blanca tienes el aroma y el embriaguez...

### ■ LE PORT

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 32 07 52

*Abierto todo el año. Temporada baja : lunes y martes a mediodía ; de jueves a domingo a mediodía y por la noche. Temporada alta : todos los días a mediodía y por la noche. Menús de 23 a 28 euros. Fórmula del mediodía : 15 euros. Acogida de grupos. Terraza.*

Un restaurante discreto es el de la universidad española, que Mathilde y Jules, el chef, llevan desde 2015. Jules trabaja en productos frescos de temporada, con sabores mediterráneos y antillanos. Una cocina con un toque de inventiva, puntual y con algunas incursiones exóticas, inspiradas en los viajes y las experiencias de la joven pareja como los accras de bacalao y los nems de lechón o del crujiente de dorada y su salsa Maracuja. Se trata de un aperitivo, la cocina bien interpre-pim-te'e. El ineludible fish & chips sigue siendo la 1962, igual que la hilera de ala de rayo de rayo de patata, o el tataki de buey (surf & turf), el rapo de broche al chorizo con melón caramelizado verano o versión blanqueada, en invierno. Hay muchas cocciones a la plancha, como el timbre,... Y de postre, tentación exquisita : el Banoffee, un sabé bretón y mermelada de leche. En cuanto al entorno, una terraza se instala en los bonitos días delante de las escaleras, que me sitúan en una primera primera sala con la de "co-co-co-co-service". En la primera planta se encuentra una segunda sala con vistas panorámicas al puerto más una gran sala de juegos para los niños.



### LE P'TIT BAR

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 23 88 51 - [leptitbarrose.bleu@orange.fr](mailto:leptitbarrose.bleu@orange.fr)

*Abierto del 14 de abril al 17 de septiembre de 2017. Temporada alta : abre todos los días a partir de las y hasta las h. Reserva recomendada. Terraza.*

Auténtica institución arenosa en materia de restaurante de playa, desde hace más de 20 años, Le P'tit Bar despliega una bonita terraza elevada en la gran playa de Sables d'Olonne, más abajo del bar La Comet, frente al bar de La Cometa, frente al spot de surf de la P'tite Cale y al lado del club Mickey, pero lo podrás encontrar más fácilmente gracias a las bonitas cabinas de baño azules y rosas que lo rodean. Una terraza panorámica de madera, que puede cubrirse completamente si el tiempo se estremece un poco,

acondicionado con muebles contemporáneos, todo ello por un relax y un relax a la vez. Para tomar el café por la mañana, comer o tomar el aperitivo entre amigos por la noche, tienes unas vistas impresionantes de la bahía de las Sables. Es realmente el mejor spot de la playa, ya que la cocina es de buena calidad. Una cocina cuidada que ofrece la variedad : pescado fresco a la plancha, carnes a la parrilla, mejillones y marisco, pizzas caseras, grandes ensaladas frescor y plato del día. Es una parada agradable y refrescante entre el lado pila y el lado de la sesión de bronceado o entre dos castillos de arena. Un lugar que descubrir, para tomar una copa o comer con el océano en el fondo de pantalla, del que se pasa la dirección de manos en mano.

#### ■ LE GALWAY

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 32 64 29

*Abierto todo el año. De martes a domingo a mediodía y por la noche. Temporada baja : de martes a sábado a mediodía y por la noche ; los domingos a mediodía. Servicio hasta los sábados. Fórmula del mediodía : 15 euros (en 2 platos o 18 euros ; entre semana).*

*Menús : 25 euros y 35 euros. Acogida de grupos. Terraza.*

Desde abril de 2017, Yannick y Viviane están al mando de este bonito negocio del puerto deportivo. Desde el día de hoy, la terraza es plebiscita ; a los aficionados les gusta desayunar y disfrutar de las vistas al puerto. Empujen la puerta de Galway, que da a varias salas : en la planta baja, con vistas al puerto y a la terraza, un bonito porche. Allí hay una escalera que conduce a la sala en el primer piso y luego a otra terraza semicubierta con vistas al puerto. Todo ello tiene una bonita decoración moderna : clase y sobria, acogedora y acogedora. Tonalidades grises, parqué con mobiliario, banquetas y sillones de cuero chocolate. A mediodía, los menús con el plato del día hacen una caja, mientras que la carta de productos marca los tártaros y carpaccios, versión carne y pescado, como el tártaro de Santiago con limón verde. El filete de atún a la plancha está minando la carta que apuesta por los productos frescos y las sugerencias como el rapo o las ravioles de bogavante el día de nuestra visita. Buen punto para la buena carta de vinos. En postre, los habituales plebiscitan los perfiles que saben de ellos y la tarleta de limón.

#### ■ LA CUISINE DE BERTRAND

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 95 37 07 - [lacuisinedebertrand@orange.fr](mailto:lacuisinedebertrand@orange.fr)

*Abierto de jueves a lunes a mediodía y por la noche ; los martes a mediodía. Temporada alta : todos los días. Menús de 24,50 a 42 euros.*

*Menú infantil : 15 euros.*

El restaurante de Bertrand Gouon, situado en el puerto de las Sables-d'Olonne, cerca de la cervecería piloto, forma parte de las buenas mesas arenosas. La sala es pequeña, sobria y moderna, la cocina fina y cuidada, bien interpretada y, aunque sea moderna, no olvida las bases de la cocina tradicional como el postre faro : la París-brest. Una cocina casera que utiliza únicamente productos frescos : Esta es la promesa del jefe. Voluntariamente, la carta, con sólo tres o cuatro sugerencias de cada plato, cambia cada 3 meses, lo que permite jugar en las variaciones estacionales, con el invierno : Ravioles de caracol de la Maison Royer, jugo reducido al perejil o cigalas snackadas, judías blancas, zumo de pollo, luego nueces de Santiago, jugo de manzana a la sidra o cabra de ternera, jugo de manzana, y en conclusión goloida : galleta Dacquesa a las avellanas, pralina, finas hojas de chocolate con leche o un París-Brest. Regularidad, cocina cuidada y excelente, una dirección que se transmite entre gourmets.

#### ■ MAMA

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 32 00 42 - [restaurantomama@hotmail.fr](mailto:restaurantomama@hotmail.fr)

*Abre de miércoles a domingo. Temporada alta : todos los días. Terraza.*

Es imposible perderte la gran fachada acristalada de dos plantas, frente al mar, de este restaurante del terraplén. En todos los niveles se disfruta de la misma vista panorámica. Lo que se prefiere : la decoración mezcla estilos para un ambiente diferente en los diferentes espacios, al mismo tiempo lounge y relajado : desde la planta baja cuyas bahías se abren a una pequeña terraza, a la zona de estar con los dominantes negros en el entresol o en la planta panorámica. Es agradable precisamente este salón-biblioteca, tipo de pub revisitado con sus sofás de cuero, su gran mesa familiar y sus inscripciones hedonistas dibujadas en la cabeza en el techo-pizarra. La cocina es de estilo brasserie, con tendencia mediterránea, con una carta variada que propone pastas, pizzas, ensaladas y un plato del día.

#### ■ LE CARRÉ

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 95 11 52 - [www.lecarre-lachaume.fr](http://www.lecarre-lachaume.fr)

*Abierto todo el año. De viernes a martes a mediodía y por la noche ; miércoles a mediodía. Vacaciones escolares : abierto 7/7. Fórmula del mediodía : 14,90 euros (en 2 platos o 16,90 euros de la entrada al postre). Menús : 21,90 euros, 22 euros y 25,90 euros. Terraza.*

No podrás perderte el restaurante cuya fachada alegró el muelle de la Chaume. El Carré no pasa desapercibido. Fachada negra y dorada adornada con lámparas de araña y otras pampilles, de color, inclasificable, inclasificable, al igual que la decoración interior, única y original, decretada en las dos plantas sobre la temática del cuento de Lewis Carroll : Alicia *en el país de las Maravillas*. Una Alice estilizada y modernizada, que se alza en paneles luminosos de fondo negro, más en la mente cáncoca de Tim Burton que el de Disney. Como habrán comprendido, la dirección no carece de originalidad, como su propietaria, Dominique, a la personalidad alta en color que, con su marido, mantuvo durante mucho tiempo un restaurante famoso en Talmont hace unos años. Aquí la sobriedad no tiene cabida en la decoración, ya que el negro y el dorado predominan. La cocina es tradicional, cuidada, seria, compuesta de platos simples misionados con platos emblemáticos : cabeza de ternera como cortafuegos, chucrut del mar, rata de calamar (especialidad calmoza), barra de buey Strogonoff, o tartare de buey clásico o forma Rossini, mejillones de temporada, sin olvidar las sugerencias del día de la fórmula del mediodía.

### ■ PIZZERIA CHEZ FREDDY

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 32 44 09 - [www.chezfreddy.sitew.com](http://www.chezfreddy.sitew.com)

*Cerrado en enero. Temporada baja : abre de martes a sábado a mediodía y por la noche. Temporada alta : los lunes y martes por la noche ; de miércoles a domingo a mediodía y por la noche. En primavera : abierto de martes a domingo, a mediodía y por la noche. Venta para llevar.*

Treinta años y miles de pizzas han salido del horno de Freddy. Pizzas gastronómicas con pasta fina, crujiente, de calidad regular, que vienen a buscar clientes fieles. Justo detrás del terraplén, la dirección juega sin embargo la discreta : un marco sencillo, con una cocina abierta que permite la proximidad y los intercambios con los clientes. Un asunto familiar, que prefiere la sencillez a la ostentación. Allí o para llevar, unas cuarenta pizzas con entre los favoritos de la cabra miel, la pollo-curry (casa también), la pizza boloñesa y una de las últimas creaciones : la cabra-chorizo. Mientras que Freddy compara sus pastas y compone sus pizzas, Laurence está en la cocina para cocinar el osso buco o el plato del día en invierno. Por cierto, la cocina es impecable. Los postres también son caseros, así como los que acompañan al café gourmand, compuesto por un baba al ron, una crepe, espuma, un tiramisú... Se ha esfumado para el Delice aux manzanas y su variante a los melocotones en verano. Señalemos al último miembro del equipo : Bahía, la perra cocker.

### ■ CESAR ET ROSALIE

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 21 55 45

*Abierto todo el año. Temporada baja : de jueves a martes. Temporada alta : todos los días. Menús de 18,90 a 28,90 euros. Fórmula del mediodía : 14,90 euros (o 16,90 euros). Terraza.*

Aquí no se trata de cine, sino de gastronomía, ya que es el nombre que Geoffrey y su esposa han dado a su restaurante, el ex Bistrot du Port. Del antiguo Bistrot du Port sólo queda la situación, en el corazón del puerto pesquero, ya que todo ha cambiado, empezando por una decoración original muy agradable. Sólo un pequeño inconveniente, cuando hay mucha gente, es un poco ruidoso, pero forma parte del ambiente distendido de este restaurante. El servicio también es acogedor. Una cocina bistró, alrededor de carnes, pescados y algunos frutos de mar, cuyos platos se exponen en pizarra, y barrían todos los gustos, ya que puede ir de un tajine de ternera a la naranja, pasando por un magret de pato tentempiés y verduras con caramelo de remolacha roja, la tradicional ala de rayas, un risotto crozones, guapos de cerdo seco y crema de parmesano o el muy original hamburger Rosalie, con salmón, pan con tinta de calamar. Los postres no escapan a la regla, entre la tradición con el arroz con leche y las propuestas más exóticas, como el tajine de plátanos con frutos secos y especias o un cheesecake a la galleta Oreo.

### ■ RESTAURANT AFRICAÏN SOAME

Las Arenas- Olonne ☎ 06 64 71 81 14

*Terraza. Venta para llevar. Boutique.*

Amantes de la cocina exótica, viajeros de vuelta de África en busca de encontrar sabores de viaje, o simplemente curioso descubrir la cocina africana, así que sigue el consejo inscrito en la fachada del restaurante Soame : ¡Oyen al africano! Este pequeño restaurante del puerto pesquero abierto a finales de 2016 es también una tienda de productos africanos (especias, café, joyas, etc.). En la terraza o en la pequeña sala, cuya proximidad de las mesas permite los intercambios, descubrirás una cocina especiada, aromática pero no picante. Las especialidades verían las de Kenia, Senegal, Camerún o Sudáfrica, con la cabeza de pollo o de buey, el Liboké (filete de pescado de mariposa), el N Do(hojas de N dotado, cacahuets, bueyes), el Tiep Bou Dienn (un plato Senegalais). También hay dos platos vegetarianos. También hay un bar con pimientos para amenizar los platos. te sorprenderá la variedad de riqueza. Un lugar que descubrir tanto para comenzar la cocina africana o para encontrar los relax de sus viajes que por la convivencia y la generosidad, y también por la personalidad de su creador, Dominica, que conoce perfectamente este continente.

### ■ MA CHÈRE & TENDRE

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 32 52 59

*Abierto todo el año. Temporada baja : todos los días a mediodía ; de jueves a sábado por la noche. Temporada alta : todos los días a mediodía y por la noche. De mediados de abril a finales de junio : cerrado el martes por la noche y el miércoles.*

¡Es una nueva mesa que reaviva los vianinos ! Un restaurante especializado en carnes cuyo creador, Pascal Lefort, sabe de lo que habla : es un antiguo carnicero (tenía un banco en los anales de las Sables). Es decir, podrás degustar la carne que se propone a la carta con total confianza, ya que ha sido seleccionada con rigor por este profesional. Con su esposa Céline, han creado este restaurante que responde al nombre de mi querida y tierna ciudad, a la decoración original que no dejará de sorprenderte. Entre las especialidades : la excelente costa de buey limusina, el entrecuto (versión 250 o 350 gramos), el tártaro de ternera preparado, la hamburguesa a mi querida y tierna, la lengua de buey, las mollezas de ternera, las excelentes bocadillos de la reina a la cabra de ternera o la carne de Angus (onglet). Junto a uno de los buenos vinos... además de las especialidades de carne, también hay un plato del día, que estará en función de los días, un cuscús o una buey de borgoña y para los menos "vianinos", el viernes es el día de la chucrut del mar y de postre, saboreando el tiramisú. Un par de jueves por la noche, una noche temática con el programa : cabeza de ternera, tapicería o paella.

### ■ LE JAP'YONNAIS

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 23 66 37 - [www.japyonnais.fr](http://www.japyonnais.fr)

*Abierto todo el año. Temporada baja : de miércoles a sábado a mediodía y por la noche ; los domingos a mediodía. Temporada alta : todos los días. Venta para llevar.*

Los amantes de la cocina japonesa apreciarán este nuevo establecimiento abierto a principios de 2018 frente al Casino de los Atlantes. El japonés'yonnais no es una dirección desconocida de los Yonnais que ya conocen la calidad de su cocina y el rigor de Marika en la selección de los productos básicos necesarios para la creación de platos caseros. Aquí podrás degustar sabores auténticos de Japón : sushi, makis, chirashis, sashimis, californias, brochetas, tártaros, pasteles (para 2, sólo por la noche), y también creaciones como los makis azucarados de postre u otros que se inspiran en las tendencias del momento como el menú japonés vegetariano o el japonés'Veg para nuestros amigos vegetarianos. 3.2.1964 se ha esfumado por el tártaro de atún y wakamé y el ramen al camarón especiado, y luego en conclusión su creación : los makis caramelo de mantequilla salada y fragmentos de caramelo. Pescado fresco y fresco, buena relación calidad-precio, así que tome su billete para este viaje al país del Sol-Levant.

**otra dirección :** 14, avenue Gambetta – LA-ROCHE-SUR-YON ☎ 02 52 43 00 51

## Lujo

### ■ LE CABESTAN

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 95 07 50

*Abierto los martes y los domingos a mediodía ; de miércoles a sábado a mediodía y por la noche. Menús de 31,90 a 44 euros. Fórmula del mediodía : 26 euros. Terraza.*

Los nuevos propietarios del Cabestán, recogidos hace más de un año, han cambiado la decoración, pero no sólo : el estilo de cocina también es un poco diferente y los pequeños precios se han ajustado. Una mesa de buena calidad, situada en el puerto de pesca con, como todos los demás restaurantes del puerto, una pequeña terraza al otro lado de la carretera, al borde de la piscina. Al final del invierno, el chef proponía ravioles de cigala y cangrejo, emulsión cremosa safranada y vela de crustáceos, luego una filete de dorada asada, conchas, fumando cremoso, acompañado de un pisado patata y en las conclusiones azucaradas, un chocolate negro, mousse jivara, caramelo salado, avellana.

### ■ LOULOU CÔTE SAUVAGE

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 21 32 32 - [www.louloucotesauvage.com](http://www.louloucotesauvage.com) - [loulou.cotesauvage@orange.fr](mailto:loulou.cotesauvage@orange.fr)

*Maestro Restaurador. Cierra desde finales de noviembre hasta finales de enero. Temporada alta : abierto de martes a domingo. Temporada baja : abierto de miércoles a sábado a mediodía y por la noche, domingo a mediodía salvo día festivo. Menús de 24 a 69 euros. Menú infantil : 15 euros.*

Son gourmet, quieren disfrutar de unas vistas impresionantes de la costa salvaje. Empuje la puerta de esta bonita mesa sobre las rocas, encabezada por Béatrice y Jean-Marie Guerry, el chef Restaurador. Vistas excepcionales al océano y cocina fina y regular, recompensada por las guías. Decoración elegante y cálida : banquetas naranjas acolchadas en el estrado, techo blanco espejo, mesas bien puestas. En el palmarés de una tarjeta que valoriza los productos frescos, los productores locales y siguen las estaciones ; la primacía se da a los pescados y productos del mar, como la langosta del vidente. Una carta de vinos rica, perfecta para el entorno y la cocina. Una bonita dirección.

### ■ LE FATRA

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 32 68 73

*Abierto todo el año. Temporada baja : los martes, miércoles y viernes a los domingos a mediodía y por la noche ; los jueves a mediodía. Temporada alta : de martes a domingo a mediodía y por la noche. Reserva recomendada. Menús de 30 a 43 euros. Fórmula del mediodía : 17 euros. Terraza.*

El Le Fatra se encuentra en el muelle de La Chaume, con su fachada amarilla del sol. Cuando hace buen tiempo, la pequeña terraza acoge algunas mesas. Aquí no hay gran carta, sino productos del mercado de la pizarra, magníficamente valorizados en una vajilla de calidad. Patrice sirve cocina del mercado y da primacía a los productos frescos. En un mapa que sigue a la estacionalidad, Marie-Pierre anuncia, por ejemplo, las vieiras acompañadas de un risotto de patatas y una crema de cigalas. Podrás acompañar estos platos de un vino especialmente molesto por los propietarios : un Brem de Thierry Michon. Y para aquellos que no pueden pasar de postre, ¿qué dirías de un baba al ron ? Un lugar agradable, productos frescos, un buen punto para la fórmula del mediodía y su sugerencia del día, sólo un pequeño chemol para el presupuesto por la noche, un poco alto a la carta.

### LE QUAI DES SAVEURS

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 23 84 91 - [lequai.des.saveurs@orange.fr](mailto:lequai.des.saveurs@orange.fr)

*Maestro Restaurador. Abierto todo el año. Lunes, martes, viernes y sábados a mediodía y por la noche ; los domingos a mediodía. Reserva recomendada. Menús de 49 a 67 euros. Menú infantil : 13 euros. Fórmula del mediodía : 28 euros (o 22 euros en 2 platos, excepto el domingo).*

El restaurante de Nicolas y Marjorie Ferré es sin duda el mejor de las Arenas. Es cierto que los precios son altos, pero si usted es gastronomía, ¡vaya! Sin embargo, si te gusta elegir en los menús, esta dirección no está hecha para ti, ya que tienes que dejarse guiar por el chef. Decoración sobria y refinada, pequeña sala (veinte cubiertos), cocina sutil y refinada, basada en bases de cocina francesa contrastada por sabores, privilegia los productos del mercado y apela a los productores locales con peces de la subasta de las Sables. La carta cambia casi todas las semanas. Los menús se decantan en 3, 4 y 5 horas, incluyendo pescado y carne. Pequeño resumen este invierno: nueces de vieiras marinadas a remolachas, caceres de basmati en rábano, huevos de pescado fugados, s y coral de erigo, y luego pescado noble de la grita, y pescado noble de la grieta, y pescado noble de la grita, y con mantequilla de algas, corazón de puerco, cuello y cobawa antes de acabar con chocolate. y hève tonka, crema diplomática con trufas de Vendée, caramelo, whisky, sablé. Durante la semana, a mediodía, se ofrece un menú sin elección. Podrá disfrutar de la excelente carta de vinos, de acuerdo con la excelente cocina del chef.

### ■ L'ESCALE

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 32 00 16 - [escale.sables@orange.fr](mailto:escale.sables@orange.fr)

*Abierto todo el año. Temporada baja : cerrado el lunes, jueves por la noche y el domingo por la noche. Menús de 27,50 a 43,90 euros.*

*Menú infantil : 9,50 euros. Fórmula del mediodía : 13,80 euros (en 2 platos o 16,60 euros de la entrada al postre). Terraza.*

Este restaurante familiar sin florituras cuenta con muchos habituales desde 1998. Anclado en el corazón del puerto pesquero, la terraza resguardada se extiende delante de su fachada. La sala interior ha sido reformada, pero siempre destaca la pieza maestra del lugar, que también es singularidad : una magnífica chimenea en la que se sirven pescados y carnes, con especialidades de las anguilas, la brocha de vieiras o la parillada que propone en un mismo plato una variedad de pescados. Los aficionados no estarán decepcionados con el entrecot, el carro de cerdo asado o la costa de cerdo acompañados de mogettes. Las parrilladas se hacen frente a tus ojos, lo que da un suplemento de alma a una cocina tradicional sencilla, a base de productos frescos y locales mayoritariamente, como los pescados, que llegan directamente del barco amarrado al restaurante : lenguado, chucrut del mar, pescado del mercado. El invierno cada tres <sup>jueves</sup> del mes, la tradicional cabeza de ternera casa tiene sus seguidores. En verano, hay un lugar para las sardinas y la caballa. Al llevar el crujiente a las manzanas tiene su reputación. De vacaciones en las Sables d'Olonne : paso obligatorio a l'Escale, por su autenticidad.

## Salir

### Cafeterías – Bares

#### ■ LE POISSON À ROULETTES

Las Arenas- Olonne

*Abre de jueves a martes.*

En La Chaume, cuna de la ciudad, como indica el cartel a la entrada de este barrio histórico de las Sables d'Olonne, encontramos nuestro bistachú favorito, Jean-Luc, una figura local. Se da el tono : aquí está en el "principado calmoño". Un lugar atípico del que el artista Paul Pineau ha inmortalizado de su rastreo los contornos. Con su personalidad alta y su legendaria charla, detrás de su mostrador Jean-Luc anima el lugar como no dos. Aquí el Chaumes, no hay anécdotas locales, se mezclan con el turista intrigado por este enclave calabaza, y todo este pequeño mundo se reúne alrededor de unos trozos de vida crujientes, compartiendo un plato de cerdo, de ostras, una tartine salpicada de mogettes. Un lugar de decoración sencilla, que se presta a los encuentros y a los intercambios. En materia de intercambios, Jean-Luc, aficionado al polars, pone su colección a disposición y todos vendrán aquí a pedir un libro y a depositar otro. El más : los excelentes conciertos organizados regularmente y que desbordan la calle, dando un suplemento de alma al barrio, todo ello en un estupendo ambiente. Un pequeño lugar muy sencillo, pero unas veladas ricas en encuentros.

#### ■ OBBO BAR & FOOD

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 22 84 14

*Abierto todo el año. Temporada baja : todos los días a partir de las h. En temporada alta, a partir de las h. Terraza. Restauración.*

Detrás del búho, un bar de decoración atípica, mezcla de estilos, entre el arte urbano underground inspirado del célebre artista Neoykais Keith Haring, cuyos pequeños bonos estilizados adornan los muros de la Gran Manzana, y una decoración con accent industriales y pop-art. Único y retardado : ¡nos gusta! En la planta baja, frente al bar, una gran pantalla retransmite los eventos deportivos. Instalados en las comidas-saluras, podrás disfrutar del partido todo en tu restaurante, ya que la restauración abre a partir de las h. Aquí no hay cubiertos, se come en el pulgar, con toda cortesía hamburguesa, club sándwiches, hot-dog, wings, ribs, quesadilla, tablas de quesos/charcutería... En la planta superior, más ambiente, más en el espíritu lounge, con parque, paredes de color crudo, alfombras desiguales, cortinas de flores, lámparas de candelabros, bar con mantas de &quot; Elle Magazine&quot; ; y un cuadro a la gloria de Kate Moss, la decoración es mosca. Cada fin de semana, un DJ hace la animación.

#### ■ JOY'S CAFÉ

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 21 50 43

*Abierto todo el año. De jueves a martes. Terraza. Animaciones.*

Este bonito bar de vinos con una decoración original y original es el bar ineludible del barrio del puerto deportivo. Nos gusta tomar el ancho aquí. En primer lugar, el aparcamiento para acceder a los establecimientos del puerto deportivo es fácil, y después nos sentimos un poco alejados, disfrutando de una agradable vista de los barcos. El ambiente del puerto Olona puede ser tranquilo y animado, según la hora, y sobre todo durante el Vendée Globe. Subimos los escalones del muelle para instalarnos en la bonita sala al fondo de la que se exponen, como se expone en un escritor luminoso, las botellas de vino y, desde allí, barriles, que nos indican desde el primer vistazo que estamos en un bar de vinos. Es cierto que el término está a menudo abarrotado, pero aquí hay una excelente selección de vinos de calidad, con comentarios de un profesional. Puedes acompañarte de una tabla de aperitiva (quesos, charcutería, terras...). Nos gusta mucho la decoración, tendencia, a la vez calurosa gracias a la madera muy presente e intimista por la noche cuando las luces se tazan. Visita el fin de semana para las veladas musicales que se organizan.

#### ■ L'ESTACADE

Las Arenas- Olonne ☎ 09 53 25 44 94

*Abierto todo el año. Temporada baja : del miércoles al lunes a partir de las 9 horas. Temporada alta : todos los días a partir de las h. Wifi. Terraza.*

Idealmente situado en el corazón del terraplén, disfruta de una bonita terraza soleada con vistas despejadas al mar, climatizada durante el invierno y que da paso a los ruidos en verano. También es el mejor lugar para observar, desde la hora del aperitivo, unas magníficas puestas de sol. En el interior, es un poco *mil Lieues bajo los mares*, ya que se come su vaso rodeado de criaturas marinas en el techo. Lejos de los decanos tendencias actuales, el Estacade pone claramente de manifiesto su espíritu bistró : se puede hacer una cita para el aperitivo y rehacer el mundo compartiendo una base de fiambres con uno de los vinos de productor, sin romper su hueco.

#### ■ L'ENTRE-POTES

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 32 25 27

*Abierto todo el año. De martes a jueves de a h y de a h ; los viernes y los sábados de a y de a h ; el domingo de a h. Conciertos (todos los sábados).*

Situado junto al mercado Arago, frente al aparcamiento, este bar, el Entre-Potes, el bien nombrado presenta una decoración inspirada en gran parte en la temática del lugar, la bebida vencida por el dios Bacchus y todos nosotros : el vino. Parqué, paredes de barro de corcho, cajas de vino suspendidas en las paredes, un bonito bar y el ingrediente principal : el ambiente con el pequeño toque de locura de nuestros 2 conarios, Yann y Marc. Por referencias de vinos, se abastecen en gran parte entre productores y la selección se ciernen sobre todos los viñedos franceses, así como algunos extranjeros. Compartir, entre amigos, por supuesto, alrededor de una tabla de charcutería, quesos o pescados. Todos los sábados (algo menos en verano), se organizan conciertos y todo ello contribuye a garantizar un ambiente distendido hasta la noche.

#### ■ LE BRONX

Las Arenas- Olonne ☎ 06 24 81 03 77

Desde julio de 2017, es el nuevo bar moderno de las Arenas. El Bronx presenta un aspecto en el lado "industrial", calentado por cómodos sofás chesterfield. Delante de la fachada por encima de la cual el nombre se ilumina en letras de oro, una terraza muy agradable que no está deslumbrada, sea cual sea el clima. El Bronx está bastante frecuentado por una clientela de trociferas que aprecia los mojitos del camarero y el ambiente de locura, hasta tal punto que el verano, la clientela invade el muelle del puerto pesquero, ya que hay un mundo. También se pueden picar fórmulas y un brunc hlos fin de semana. Sin duda, el bar más frecuentado del momento.

## Actividades con amigos

#### ■ CASINO JOA DES PINS

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 21 69 12

*Restaurante, bares, máquinas tragaperras, juegos de mesa, PMU, minigolf. Entrada gratuita. Abierto todo el año. Todos los días a partir de las 10 h. Entrada gratuita.*

Aquí hay un casino donde puedes jugar, pero también tomar una copa, bailar, cenar. Totalmente renovado y ampliado hace más de un año, el Casino des Pins le da la bienvenida en sus nuevos espacios con una decoración contemporánea, luminosa y acogedora. Fíjate en el tiempo de una comida, relájate entre amigos en el bar o trate de obtener el gran premio de las máquinas bajo... ¡A usted ! Podrá visitar el restaurante que da a los jardines, que ofrece un ambiente bistró moderno, así como su cocina. Cuando hace buen tiempo, podrá disfrutar de la terraza de los jardines. Para un ambiente más festivo, dirígete a la discoteca Le Cotton o al bar de noche "La 14" donde DJs y grupos locales animarán las veladas. En julio y agosto, dirígete al Ananas Café, el bar exterior, para un aperitivo alrededor de las tapas caseras. En cuanto a los juegos, máquinas a bajo, vídeo y ruleta electrónica de 0,01 euros a 5 euros o el ambiente más acogedor de las mesas de Ruleta Inglesa, de La Boule y del Black Jack, la elección es amplia para tipificar la suerte. Las mesas de Texas Hold'em Poker en "cashgame" y torneos también acogen a los aficionados al póker. Un lugar inolvidable con múltiples ambientes que descubrir.



CASINO JOA DES PINS - Casino de los Pinos Joa. / © Linda CASTAGNIE

## Visitas guiadas

### ■ LES SALINES – PARC D'AVENTURE DU SEL

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 21 01 19 - [www.lessalines.fr](http://www.lessalines.fr) - [lessalines@wanadoo.fr](mailto:lessalines@wanadoo.fr) - Dirección de La Chaume.

*Calidad Turismo. Del 1 de abril al 14 de junio y del 16 de septiembre al 31 de octubre : abre de a h y de a h. Cierra los sábados y las mañanas del domingo. Del 15 de junio al 15 de septiembre, abierto todos los días de a h. Varias excursiones al día, de abril a finales de octubre (a las 2 h). Reserva recomendada. Paseos en barco : adulto 20 euros, niño (de 3 a 12 años) 11 euros. Visita del Recorrido Histórico : adulto 12 euros, niño (de 3 a 12 años) 8,50 euros. Cheque Vacances. Boutique. Acogida de grupos.*

El sitio de las Salinas se articula alrededor de varias ofertas. Si tienes hijos, una actividad les está especialmente dedicada : un paseo en barco y la visita del Parc d'Aventure du Sel (visita independiente del parque posible) ; otra opción, la visita del parque y un paseo en canoas o el paseo en barco y una degustación (reservada para adultos). Pasee a bordo del Mireille y del Jonathan, por un paseo en barco por el río salada y una visita comentada en el corazón del pantano de Olonne. Descubre las marismas salinas, su historia, el oficio de saunier y la cosecha de sal. Continúa con la visita del Parque de Aventura de Sel : el espectáculo « Tierra de pequeños sauniers », puesta en escena y comentado por los actores de la Saline, que les contarán las 10 hectáreas de marismas salinas, auténtico patrimonio Sablais. Posibilidad de participar en la "mágica cosecha", recolección de sal hecha por los niños, a través de un juego de enigmas, animaciones, cartable pedagógico (tiempo de visita 2 horas). Es muy lúdico cuando los niños vuelven con su pequeña bolsita de sal, su propia cosecha. Los amantes de la fauna no dejarán el observatorio de aves. Por último, haz un paso por la tienda, donde encontrarás los productos del pantano. En 2018 el sitio de Salines obtuvo el Sello de Calidad Turística.



LES SALINES – PARC D'AVENTURE DU SEL - Marais Les Salines, Les Sables d'Olonne. / © Linda CASTAGNIE

#### ■ LE PETIT TRAIN TOURISTIQUE DES SABLES

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 95 62 25 - [isabelle@tusco.org](mailto:isabelle@tusco.org) - Salida de Joffre ; muelle Dingler nocturno.

*Cierra del 1 de octubre al 30 de abril. Temporada baja : abierto los miércoles, sábados y domingos. Temporada alta : todos los días.*

*Varias salidas en julio-agosto en el día y por la noche los lunes. Previa reserva hasta 30 minutos antes de la salida. Adulto : 6,10 euros.*

*Niño (de 5 a 13 años) : 4,10 euros.*

El pequeño tren amarillo y blanco bordea la ciudad al descubrir los principales lugares de interés de las Sables d'Olonne. Un descubrimiento comentado de las Sables d'Olonne pasando por el Remblai (excepto domingos por la tarde y por la tarde) y la Chaume, de 30 a 45 minutos, dependiendo del tráfico. Comentarios sobre la pesca, el turismo, la vida arenosa a través de las anécdotas. Billete de venta en el pequeño tren. Visita nocturna los lunes a las h (venta de entradas a la Oficina de Turismo de Sables d'Olonne). Posibilidad de circuitos fuera de temporada para los grupos, previa reserva

#### ■ VISITE GUIDÉE DE LA CRIÉE ET DU PORT DE PÊCHE

Las Arenas- Olonne ☎ 02 51 96 85 78

*En julio-agosto los martes y jueves a las 6 horas (el martes sólo del 15 de junio al 15 de septiembre). Adulto : 6,30 euros. Niño (de 5 a 16 años) : 4,10 euros. Visita guiada.*

*Gracias a las guías del centro de marea, en las 1 h 30, descubre los bastidores del puerto pesquero (el 4º de Francia por el valor de los productos desembarcados), las explicaciones de las diferentes variedades de peces y crustáceos con especial atención para los peces que nunca se ven enteros en los peces : rapeta, rougsette, raie, rodaballo, Saint-Pierre, tiburón. Se les revelará todo del papel de los criadores : ¡es una técnica ! -el de los marcadores, pero también las características y la vocación del puerto pesquero. Proyección de una película de imágenes de ayer y de hoy.*

#### ■ CYCLOPOLITAIN

Las Arenas- Olonne ☎ 07 81 87 79 67 - [david@moncoursierdequartier.com](mailto:david@moncoursierdequartier.com)

*Abierto todo el año. De 12 euros a 30 euros según el paseo. Visita guiada.*

David propone descubrir Las Sables-d'Olonne otra vez que a bordo del tren, y te lleva a bordo de su tridota eléctrica, que puede transportar a 1 o 2 personas más a un niño menor de 6 años, para una visita de las Sables a otro día y todo ello sin romper el balance de carbono de su visita. Un viaje original y desfasado, entre anécdotas y hechos históricos en 30 minutos para la visita urgente de la ciudad. Se proponen otros cuatro circuitos : el centro de la ciudad, el pozo de infierno (ambos se hacen en una hora), el descubrimiento de los puertos y de La Chaume (duración : 1 hora 30) o un nuevo paseo en junio de 2018 : las villas del terraplén.

## Brétignolles-sur-Mer



Brétignolles-sur-Mer - Playa de Normandelia. / © Linda CASTAGNIE



Brétignolles-sur-Mer - La Sauzaie / © Linda CASTAGNIE



Brétignolles-sur-Mer - Costa rocosa, Sauzaie / © Linda CASTAGNIE



Brétignolles-sur-Mer - Côte brétignollaise. / © Linda CASTAGNIE



Brétignolles-sur-Mer - La escuela de vela y la playa de La Normandelière. / © Linda CASTAGNIE



Brétignolles-sur-Mer - Playa de La Normandelière. / © Linda CASTAGNIE



Brétignolles-sur-Mer - Playa de La Normandelière. / © Linda CASTAGNIE



Brétignolles-sur-Mer - Escuela de vela de La Normandelière. / © Linda CASTAGNIE



Brétignolles-sur-Mer - Escuela de vela de La Normandelière. / © Linda CASTAGNIE



Brétignolles-sur-Mer - Escuela de surf en la playa de Dunes, Brétignolles-sur-Mer. / © Linda CASTAGNIE

Comencemos con un poco de cultura antes de relajarnos en las playas de la bréveda... El ayuntamiento lleva el nombre del oficial romano que, al siglo IV, dirigía el barco del príncipe Lucius, hijo del emperador Constantin Pogonat. Originalmente, el municipio

se llamaba Brétignolles. A partir del 23 de julio de 1919, la ciudad toma oficialmente el nombre de Brétignolles-sur-Mer. En la Edad Media, Brétignolles forma parte integrante de la baronía de Brandoise, conocida comúnmente como País de Brem, que se extiende desde el Jaunay hasta Auzance. Hacia 1450, la familia Mauclère, antigua caballería, construye una mansión que hoy es el elemento histórico del actual castillo de Beaumarchais. La historia dice que el rey Enrique IV se aloja allí. Esta costa fue testigo de numerosos naufragios y combates. Los últimos, en agosto y octubre de 1944, despedir a los barcos aliados que envían al fondo a los barcos alemanes intentando huir del "bolsillo" de Saint-Nazaire, en Loire Atlántico, delante de las playas de La Sauzaie y de La Parée. El Brétignolles histórico forma parte del país de Brem, limitado al sur por el remanso de Gachère y los pantanos, y al norte por las islas de Iret y Monts. En aquella época, el golfo de las Olcat. Allí se encuentra la existencia de un puerto que habría armado los edificios para la pesca de ballenas. Brétignolles es un complejo familiar con una costa rocosa y escarpada con bonitas calas, bonitas playas y una duna atractiva. Es el lugar ideal para aprender a practicar surf, windsurf, kitesurf... La cornisa de Brétignolles-sur-Mer, que se extiende desde La Sauzaie hasta Marais Girard, ofrece muchas posibilidades de paseos a pie o en bicicleta. El municipio se divide en cinco barrios : La Parée, La Sauzaie, Les Dunes, La Normandelière y el Marais Girard.

## Comer

### Bueno y barato

#### ■ CRÊPERIE MILLE SABORDS

Brétignolles-sur-Mer ☎ 02 51 22 48 40

*Abierto todo el año. Temporada baja : de miércoles a domingo a mediodía y por la noche. Temporada alta : todos los días. Fórmula del mediodía : 11 euros. Terraza.*

Alexandrine le da la bienvenida a los labios en su pequeña crepería situada junto al mercado. Además, podrás comer en la terraza al pie de este último. Del nombre a los elementos de decoración, todo marca la huella de Tintin. Fabricadas en la tradición bretona, galletas y crepes son originales y copiosas, como la Irresistible (Santiago, pescado, gambas) o la torta Vuelta De Bretaña, la Craquante con camembert y ruibarbo o Sublisme con foie gras. Por el toque de exotismo, la torta de madera de amor al kari niño (vieiras, juliana de verduras y especias) o una especialidad de su país : el regreso de Madagascar (gambas flambadas al viejo ron, quinoa, puré de patatas dulces), sin olvidar las moldes de patatas en temporada. Apreciamos el bonito mestizo de la cocina y las especialidades exóticas propuestas los días de mercado (jueves y domingo) : samossas, pollo coco o rougail salchicha (para llevar). En conclusión, sucumben a la crepe golpes de corazón (compogida de mango de piña a la vainilla de Madagascar) o concéntrate con la Reconfortante (crema de espectadores, manzanas caramelizadas). Entonces, Tonga Soa (bienvenido) y Ken ar c'hentñ(a la próxima).

### Buenas mesas

#### ■ CRÊPERIE LA NORMANDELIÈRE

Brétignolles-sur-Mer ☎ 02 51 90 02 93 - [www.creperie-bretignolles-sur-mer-85.com](http://www.creperie-bretignolles-sur-mer-85.com)

*Abierto de abril a finales de septiembre. Crêperie, bar. Temporada alta : abierto todos los días. Cierra el jueves fuera de las vacaciones escolares. Abre los fines de semana en octubre. Servicio continuo en temporada, a partir del mediodía. Terraza.*

La Normandelière es un establecimiento que se aprecia tanto por su ubicación única, su cocina, sus precios justos, como por la rapidez del servicio y la acogida. Estas son las vistas desde la gran terraza : playa de arena fina y el océano en fondo de pantalla. Beatrice y Jean-Paul tienen este restaurante, situado en la arena de la playa de Normandelière, durante 26 años. Cuentan con una clientela familiar de acostumbrados, pero también los veraneantes que cada año durante sus vacaciones en Vendée están encantados de encontrar su realeza. La carta propone una gran selección de tortas, preferiblemente : la Costa (carne de almejas, petunias, fondue de puerros), Chevrotte, Raclette, Cordelette, Briéronne a base de langosta de Brière o vegetariana. Y también ensaladas mixtas copiosas, mejillones marinos, carpaccio de buey, ostras... Y como suavidad, los crepes : dulces, flambados, ¡elige ! Para nosotros, será "Mi Doudou" (plátano, chocolate, nuez de coco) o Normanda. Y después del baño, mientras los niños se divierten justo al lado, o la noche al sol cae, el lugar también es muy popular para tomar una copa, tranquila, lejos del bullicio y disfrutar del panorama.

#### ■ À TABLE

Brétignolles-sur-Mer ☎ 02 53 81 98 28

## Lujo

#### LES BRISANTS

Brétignolles-sur-Mer ☎ 02 51 33 65 53 - [perochonjeanmarc@wanadoo.fr](mailto:perochonjeanmarc@wanadoo.fr)

*Recepción de bicicletas. Maestro Restaurador. Abierto todo el año. Hotel restaurante. Temporada baja : los martes y domingos a mediodía ; de miércoles a sábado a mediodía y por la noche. Temporada alta : todos los días por la noche ; de miércoles a domingo a mediodía. Menús de 35 a 82 euros. Entre semana. Habitaciones de 87 a 125 euros. Suites de 130 a 199 euros. Desayuno : 13 euros.*

Instalado en la cornisa de Brétignolles, el restaurante de Jean-Marc Perochon y su esposa se levantan de una estrella a la famosa Guía Roja desde 2014. Apasionado por su oficio, pone un punto de honor a la frescura y la calidad de los productos, privilegiando

un aprovechamiento del producto, con un toque de originalidad, sin desnaturalizarlo. La amplia sala ofrece unas vistas despejadas al océano. En una carta que se inspira en los productos de temporada, en invierno, hay algunos trozos elegidos de sus conocimientos técnicos, cada uno de los cuales apreciará la buena presentación : la nuez de Santiago, risotto a la trufa, zumo de pollo asado o la molleja de ternera, asociado con el butternut y la vainilla, y luego bar asado en piel, panés de gratin y helado con mantequilla, crema en el Noilly Prat, pimienta Malabar, o si prefieres carnes, paloma en 2 tiempos ; muslo asado, muslo en piresquis, y cannelloni de canterelas, mousse coliflor. Y en conclusión, la pera asada con miel y cítricos, y su mermelada, helado de miel de Damvix, piresqui que fluye caramelo con naranja. Y para disfrutar plenamente de la noche, puedes dormir.

## Salir

### Cafeterías – Bares

#### ■ LE SURF

Brétignolles-sur-Mer ☎ 02 51 90 04 33

*Abierto todo el año. Temporada alta : todos los días. En invierno, abre todas las mitades excepto el sábado. Restauración.*

Situado a 500 metros del mar, cerca de la Parée Plage, cerca del ayuntamiento, el Surf, ofrece una decoración exótica inspirada en las Antillas y las residencias coloniales de Louisiana, con un mural mural realizado por un artista bréblico. Añade a esto una gran terraza de teca, semicubierta, que te recibe en un mobiliario &quot ; cine&quot ; , para tomar una copa o comer. Es el marco de un lugar en el corazón de la pequeña estación que alegró los días grises y prolonga los días soleados.

#### ■ LE CAFÉ DE LA PLAGE

Brétignolles-sur-Mer ☎ 02 51 90 06 72

*Abierto de mediados de marzo a las vacaciones de Toussaint. Abre todos los días a partir de las. Temporada baja, abierta de jueves a domingo. Terraza. Restauración. Animaciones.*

Le Café de la Plage, ou KF 2 La Plage pour les plus branchés est un bar-pizzeria ! La surface est petite mais une agréable terrasse ensoleillée permet de pousser les murs. Avant d'aller à la plage à seulement 20 m, ou à son retour pour y siroter un verre, le matin pour son café, le midi en terrasse pour une salade composée, le soir, entre amis, pour y partager dans une ambiance bon enfant une pizza, des pâtes, ou des viandes grillées. Parmi les desserts maison : tiramisu ou panna cotta aux fruits rouges. La carte est simple et courte mais va à l'essentiel.

#### ■ LE BAR À SARDINES

Brétignolles-sur-Mer

## Foussais-Payré

Al sur del Bocage vendeano y a la entrada del sur de Vendée, a orillas del bosque de Mervent, este pueblo data de la época galo-romana. En los siglos XV y XVI, se trata de un lugar floreciente, como demuestran los vestigios de las residencias señoriales que se encuentran en la ciudad y el campo circundante. Foussais y Payã sur Vendée forman un único municipio desde 1968. La ciudad de la Petite Cité de Nature se enorgullece de un conjunto arquitectónico medieval y renacentista que destaca su iglesia romana del siglo XI, auténtica joya de arte novela, en el portal de una calidad extraordinaria. A pesar del incendio que la devastó durante la guerra de Cien Años y los cambios en la época gótica, la fachada esculpida romana está milagrosamente intacta. El extraordinario portal central data del siglo XI y se compone de un archivador completo de las esculturas sugestivas, entre las más bonitas que los artistas del bajo Poitou nos han legado. Las esculturas paganas – Melusine que expresan la tentación de mujer sirena, hombres de espectáculo, animales fantasmagóricos – se mezclan con los temas religiosos, todo ello de una extraña potencia evocadora. Dos tímpanos esculpidos realzan, a ambos lados del portal, dos arcadas ciegas. Representan una escena de la pasión a la izquierda, la comida de Simon y la aparición de Cristo en Marie-Madeleine a la derecha. Tras haber eludido la iglesia y observando los hallos del siglo XVI, pasa por el bonito porche, ve al ayuntamiento, que ocupa el antiguo priorato y que puedes visitar las horas de apertura, para las cuatro bellas chimeneas con las blasones esculpidas que alberga y su bóveda del siglo XVI. Las fachadas de las bellas casas renacentistas, concentradas cerca de la iglesia, los bonitos hallos del siglo XVII, dan testimonio de este pasado. No te pierdas la casa renacentista de François Laurent. También se diseminan en la ciudad y en su campo, los numerosos hoteles, inscripciones, fuentes.

## Jard-sur-Mer



Jard-sur-Mer - Puerto / © Linda CASTAGNIE



Jard-sur-Mer - Puerto de Jard-sur-Mer. / © Linda CASTAGNIE



Jard-sur-Mer - Molino de la Conchette, Jard-Sur-Mer. / © Linda CASTAGNIE



Jard-sur-Mer - Puerto de Jard-sur-Mer con marea baja. / © Linda CASTAGNIE



© Linda CASTAGNIE



© Linda CASTAGNIE

Situado a 20 km al sur de las Sables-d'Olonne, el municipio de Jard está bañado por el océano a 7 km de costa donde alternan zonas rocosas – ideales para la pesca a pie – y playas de arena fina. Compuesto por pequeñas y grandes calles en las que se

mezclan casas vendeanas y coquetas villas modernas, puede enorgullecerse de disfrutar de un entorno natural completo. En primer lugar, Jard tiene una zona forestal de 250 hectáreas -que representa el 21% de la superficie del municipio-compuesta de pinos marítimos y robles verdes, seculares. En segundo lugar, los pantanos – 85 hectáreas-refugios de una fauna y una flora protegidas harán la alegría de los visitantes. Además de una gran variedad de playas (dos vigiladas), a menudo bordeadas por caminos peatonales y calas tranquilas protegidas de vientos, este pequeño complejo familiar disfruta de otros atractivos, más turístico : un puerto deportivo de 550 fondeaderos, una base de salida de tablas de vela y de deriva y algunos focos, paraíso de los surfistas. Jard-sur-Mer te encantará por sus diferentes paisajes : playas, bosques, pantanos, pero también por su bonita aldea sin olvidar su puerto.

## Comer

### Buenas mesas

#### ■ LE KIMANA

Jard-sur-Mer ☎ 02 51 33 03 48

*Abierto de Pascua a finales de septiembre. Temporada baja : abierto el martes por la noche ; de miércoles a domingo a mediodía y por la noche. Temporada alta : todos los días. Menús de 18 a 27 euros. Menú infantil : 8 euros.*

Sin duda el mejor restaurante de la pequeña localidad turística. El nombre del restaurante de Christel y Pierre Jean, situado cerca del puerto, es un recuerdo de las vacaciones en Kenia. La cocina, tradicional, privilegia productos frescos y fabricada casera, un toque de originalidad más. Los menús permiten satisfacer todas las becas. En especialidades : tártaro de abogado, de salmón y camarones, filetes de bar justo sartén salsa blanca en el combawa o brocheta de Saint-Jacques chorizo y crumble de tomate, y siempre la inevitable chucrut del mar. Las acaparaciones de bacalao están llenas de dinero. Las sugerencias enriquecen el mapa para satisfacer a los clientes leales. Gran plan sobre marisco y moldes, acomodados, según unos diez recetas : en la Troussepinette (aperitivo vendeano), pinar o pastis, y los favoritos : las de mantequilla blanca y las de ajo. Los postres y los bultos también son caseros, con los nems de plátano salsa en el Nutella, o el crujiente de fresas. Buen punto para el menú infantil, con platos auténticos : camarones, filetes de pescado o ensalada crujiente de cabra y pastel chocolate casero.

## Mouchamps

Mouchamps, una de las ciudades más antiguas de la ciudad, es una de las calles más antiguas de Vendée y conserva al azar sus callejuelas de casas con fachadas de otra edad, pórticos novelas, calles en escalera, vestigios de murallas. En la actualidad, es un municipio rural de 3.000 habitantes, situada en el norte del Bocado vendeano. Mouchamps, encaramado en un escarpado rocoso, domina el río del Petit Lay que serpentea y se pierde en los prados y los bosques. Anécdota : En la encrucijada de La Renardière, un gran edificio de finales del siglo XIV era el único café con un piano mecánico. En los años veinte es el escenario del asesinato de un joven cliente por el administrador. Este crimen es famoso en toda la región por una cantante cantada en ferias y mercados. En temporada alta, en el patio del antiguo castillo, en el corazón de Mouchamps, los artesanos de arte abren sus puertas al público de junio a septiembre. Este pintoresco barrio, que ha sabido conservar su encanto antiguo, alberga los talleres de una puerta.

## Comer

### Lujo

#### ■ LE CANOTIER

Mouchamps ☎ 02 51 66 28 49 - [resto.lecanotier@orange.fr](mailto:resto.lecanotier@orange.fr)

*Abierto de martes a viernes a mediodía ; los viernes y los sábados por la noche. Los domingos a mediodía, previa reserva. Menús de 24,50 a 50,20 euros. Menú infantil : 10 euros. Fórmula : 12,90 euros (15,90). Terraza. Proveedor ; recepción de grupos/seminarios.*

Situado en la plaza del pueblo, el restaurante de Stéphane y Anne-Sophie Gil proponen varios tipos de restauración, en 3 salas : tradicional tipo brasserie, o gastronómico con reserva, más una especificidad atípica, que invita a degustar especialidades de montaña en un pequeño chalé de madera, situado en el corazón del jardín del Canotier, bautizado el Kota-Grill, ya que en el centro de la mesa se encuentra un parrillado. Un lugar muy acogedor para sólo 6 comensales. En el restaurante, el entorno es moderno, espacioso y luminoso gracias al ventanal que da al jardín interior y a su bonita terraza sombreada. El lado gastronómico permite descubrir el talento del chef. En un mapa que evoluciona a lo largo de las estaciones y que destaca a los productores locales, hemos levantado caramelos de caracol a la patata confitada o en el mar, y luego bar al vapor, emulsión de gambas grises o supremo de paloma asada. La bandeja de queso ofrece una selección de quesos regionales. Y para la nota sucreación : plátano caramelizado, relax de Nutella.

## Pouzauges

Situada al este de la Vendée, en las colinas más altas del departamento, velada por dos molinos de viento gemelos y por su majestuoso feudal feudal, Pouzauges se llama Perla o Reina del Alto Bocage. Los antiguos castillos, castillos y iglesias románicas destacan la historia de esta parte del Alto Bocage. El castillo, construido en el siglo XII y reformado en el siglo XIV, era propiedad de Gilles de Rais. Hoy sólo queda el calabozo cuadrado de 18 m de lado y de 27 m de altura, formidable testimonio del poder militar pasado. Este castillo está rodeado por un remanso de vegetación, la madera de la Locura. Al borde de los taliques de castaños, madera específica de este país accidentado, se acaban los pequeños arroyos que dibujan de sus serpentines de plata de finas arabescas en las bajas praderas donde, en lugares, se reposan un estanque, un estanque. Fleury Michon, cuya sede está instalada aquí, es la primera empresa vendée.

## Comer

### Bueno y barato

#### ■ CASSE-CROÛTE VENDÉEN

Pouzauges ☎ 02 51 61 72 80 - [cassecroutevendeen@gmail.com](mailto:cassecroutevendeen@gmail.com)

*Abre todos los días. Fórmula del mediodía : 7,95 euros (y 9,90 euros). Acogida de grupos.*

Es sobre todo el marco atípico el que nos trajo aquí. Si te gustan los lugares insólitos, te sorprenderá. En una palabra, la originalidad de la conformación no tiene nada que envidiar a la decoración interior en la que la madera se enmarca en el techo, confiriendo al amplio conjunto un calor indiscutible. Este restaurante reúne todas las generaciones alrededor de una cocina sencilla, familiar y de la región. Las especialidades de Vendée son de honor con las taras asadas, entre ellas la de las famosas mogettes y el jamón de Vendée. Otro producto emblemático de una carta muy variada, la sartén, decretada con carne, pollo, pato o la sartén del mar. En postre, para permanecer en la tradición vendée, te sugerimos los panecillos a la parrilla perdidos o los mini-mueros : es un pego vendeano que designa el mijo, una especie de sémola, que se propone aquí con una capa. El lugar está muy frecuentado por los grupos que encuentran el espacio necesario, las porciones generosas y las tarifas muy correctas.

### Buenas mesas

#### ■ AUBERGE DE LA BRUYÈRE

Pouzauges ☎ 02 51 91 93 46 - [contact@aubergedelabruyere.fr](mailto:contact@aubergedelabruyere.fr)

*Calidad Turismo. Logis. Abierto todo el año. Temporada baja : de lunes a jueves a mediodía y por la noche ; los viernes y los domingos a mediodía. Temporada alta : de lunes a viernes a mediodía y por la noche ; los sábados por la noche ; los domingos a mediodía. Menús de 10 a 35 euros. 27 habitaciones. Cuarto doble de 65 euros a 100 euros. Desayuno : 9,50 euros. Conexión wifi gratuita. Acogida de grupos.*

Desde la sala del restaurante, como desde la terraza, apreciamos las vistas panorámicas excepcionales del país de Pouzauges. En cuanto al hotel, las habitaciones, en pocos años, han sido renovadas con un toque de juventud y un toque de modernidad a todo el establecimiento, cuyo restaurante también había sido renovado hace 2 años. Con sus cuatro salas de reunión, puede acoger los seminarios. La cocina, hecha de un clasicismo siempre señorial de personalidad, celebra los productos regionales, al igual que el col moldeado Vendéu asado a las nueces, que codean otras especialidades como la mejilla de buey confita y su zumo de Mareuil rojo, a seguir de una millehojas de chocolate negro al chile de Espelette y su mousse de limón verde. Una dirección donde calma y serenidad son las palabras clave.

## Saint-Gilles-Croix-de-Vie



Saint-Gilles-Croix-de-Vie - Saint-Gilles-Croix-de-Vie / © RICHARD MATEO – FOTOLIA



Saint-Gilles-Croix-de-Vie - Muelle del Puerto Fiel / © Linda CASTAGNIE



Saint-Gilles-Croix-de-Vie - Barrio Viejo St Gilles – St Gilles Croix de Vie / © A. Lamoureux



Saint-Gilles-Croix-de-Vie - Saint Gilles by night – St Gilles Croix de Vie / © A. Lamoureux



Saint-Gilles-Croix-de-Vie - Casa, Barrio del Forvinet / © Linda CASTAGNIE



Saint-Gilles-Croix-de-Vie - Saint-Gilles-Croix-de-Vie / © PHOVOIR



Saint-Gilles-Croix-de-Vie - Cabane en la playa de Saint-Gilles-Croix-de-Vie / © OGPOTO – FOTOLIA



Saint-Gilles-Croix-de-Vie - El puerto de Saint-Gilles Croix de Vie / © Sinetical – Fotolia



Saint-Gilles-Croix-de-Vie - El puerto de Saint-Gilles Croix de Vie / © Olivier GUERIN – Fotolia



Saint-Gilles-Croix-de-Vie - Entrada del Canal St-Gilles Croix de Vie / © Linda CASTAGNIE

Saint-Gilles-Croix de Vie es una ciudad turística agradable, apreciada por una clientela variada, ya que es animada en cualquier época. Pero al principio había dos municipios separados: Saint-Gilles-sur-Vie (ciudad más antigua) y Cruz de la Vida. Ambas

fueron agrupadas en un único municipio de Saint-Gilles-Croix-de-Vie en 1967. ¡Un matrimonio de razón económica! Su emplazamiento, en la confluencia de la vida y del Jaunay, es muy significativo. La vida fue durante mucho tiempo una separación real entre las poblaciones, fronteras entre protestantes y católicos, en primer lugar, entre blancos y azules durante las guerras de Vendée después... Así, Saint-Gilles-sur-Vie fue creado por una colonia foceana y ya era próspera cuando llegaban los romanos. En la Edad Media, Saint-Gilles-sur-Vie era un centro de navegación importante que acogía barcos de cien toneladas. Después de las guerras de Vendée de 1793 y 1815, las dos ciudades y la región tuvieron un período de calma en el que se construía un puente (1835) que recorre la vida y una estación para la llegada del ferrocarril (1861). Cruz de la vida sólo aparece en el siglo XVI para recibir a los marineros de Saint-Gilles. Tuvo un gran impulso en 1610 gracias a María de Beaucaire, baronesa de Iría, que construyó el gran mazo y el muelle nuevo de la señora (hoy bahía del Adon), así como la capilla que fue la iglesia de Cruz de la Vida hasta 1896, año de la construcción de la iglesia actual. En 1622, el rey Luis XIII cenó y cogió a Cruz de Vie en la casa señorial de la familia de Lézardière, situada en la actual ubicación del edificio Les Balcons del Centro, rue De-Gaulle. En la actualidad, el chef, la ciudad costera y marítima, Saint-Gilles-Croix de Vie cuenta con más de 7.500 residentes al año, un puerto pesquero y un puerto deportivo, anclados en el corazón de la ciudad, con capacidad para 1.100 comensales. La ciudad ha sabido conservar sus colores, barrios antiguos y tradiciones. Saint-Gilles-Croix-de-Vie es el único puerto francés marcado por el Lugar destacado del Gusto. Esta distinción le fue otorgada en 1998 para la sardina, un pequeño pez azul emblemático de la ciudad marítima. La singular asociación del Sabor destaca el pequeño pez azul mediante asociaciones, animaciones... También produce una caja de sardina colector (en venta a la oficina de turismo). Con más de 2.000 toneladas de sardinas pescadas cada año, Saint-Gilles-Croix de Vie es sin duda uno de los puertos sardineros más grandes de Francia.

## Comer

### Bueno y barato

#### ■ CRÊPERIE LE CABESTAN

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 51 26 87 84



*Abierto todo el año. Temporada baja : de jueves a lunes. Menú infantil : 8,90 euros. Fórmula del mediodía : 12,90 euros. Terraza. Sillas altas de niños.*

Patricia y Eric tomaron el Cabestán el verano pasado. Se aprovecharon para volver a dar un toque de joven a la sala, con una nueva decoración muy agradable, más moderna, que gana luminosidad. Delante del restaurante, situado en una calle peatonal a dos pasos del puerto, se despliega una terraza desde el buen día. La llegada de Patricia y Eric también ha marcado un cambio notable en el mapa y las especialidades. Elaboradas a partir de una harina biológica local de calidad y productos frescos, las tortas se hacen a petición. Entre las ineludibles, La Cancalaise está a base de nueces de Santiago y la Saint-Gilles compuesta por sardinas marinadas. Los amantes del queso apreciarán la Tartiflette, el codo de codo en los favoritos con la Hamburger y la Gueconducir, mientras que los habituales elegirán las sugerencias, con la torta del momento. Buen punto : ¡varias sugerencias de tortas vegetarianas! Otras alternativas son la pieza de carne de la carnicería de al lado y el fish & papps. En postre te sucederá para la crepe con caramelo mantequilla salada casera o La Coco (chocolate, nuez de coco rallada, helado vainilla). Una buena crepería que descubrir cuanto antes.

### Buenas mesas

#### ■ LAVANO

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 51 55 50 06 - [www.lavano.fr](http://www.lavano.fr) - [contact@lavano.fr](mailto:contact@lavano.fr)



*Familia Plus. Abierto todo el año. Restaurante, cafetería. Abierto 7 j/7 de abril a finales de septiembre. De octubre a abril, cierra el domingo por la noche, el lunes y el martes por la noche. Servicio continuo en temporada. Menú infantil : 8,90 euros. Fórmula del mediodía : 13,60 euros (excepto fines de semana y festivos). Menú gastronómico : 39 euros. Cheque Vacances, Cheque Restaurante. Sello Turismo & Discapacidad. Acogida de grupos. Terraza. Espacio infantil. Wifi.*

Situada frente a la iglesia y delante del mercado que se celebra los miércoles y sábados, Eric y Jean-Marc están a la cabeza de esta bella brasserie. También se llega al café de la mañana, la pausa de hielo o crepes, a la hora del aperitivo, con amigos, para compartir la pizarra del pescador o la surtido de charcutería o para una comida. La terraza, a las grandes sombrillas de estilo cartero, invita a ponerse al día. y la decoración original y cálida con sus paredes de madera tintada teñida y sus boyas de barco multicolores figurarán como un capullo los días grises. El espacio se articula alrededor de un bonito bar separado del restaurante, con un salón para los grupos. A la carta, los productos caseros como la chucrut del mar, las famosas sardinas de Cruz de la Vida paradas, las ollas de moldes (en temporada) o el plato bueno (camembert caliente y charcutería). La esquina del carnicero propone parrilladas de carne VBF, tartaranes de ternera o el French Burger. Otra alternativa es la pizza (in situ o para llevar), entre ellas la Josefina, con redes de sardinas. El pizzaiolo produce su pasta, fina, a base de una harina artesanal de Vendée. Las familias apreciarán tanto más cuanto que un espacio dedicado a los niños es el de Lavano.

**■ LE CASIER**

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 51 55 01 08 - [www.lecasier.com](http://www.lecasier.com) - [restaurant.lecasier@wanadoo.fr](mailto:restaurant.lecasier@wanadoo.fr)

*Abierto todos los días del 1 de marzo al 15 de diciembre. Menú infantil : 10,40 euros (-12 años). Menú del mediodía (excepto el domingo) : 14,50 euros (entrada, plato y postre del día). Menú Océan : 18,90 euros. Recepción de grupos (hasta 20 personas). Terraza.*  
¡Es un valor seguro que nos encanta! ¿Es usted un amante de la pesca? Está en buenas manos porque François Grué es un antiguo marlecor. Situado cerca de la iglesia de St-Gilles, en el corazón de las callejuelas del viejo puerto, nos gusta la decoración acogedora : estructura y parqué de roble, banquetas de terciopelo rojo, manteles de cuadros y objetos de marina. También hay una segunda sala para los grupos y una pequeña terraza en la calle peatonal que da al muelle. La carta, corta, sólo propone frescos y esencialmente pescado. Aquí no hay salsas, sino cocción vapor o plancha para conservar los sabores. La cocina cultiva la sencillez para servir mejor la calidad de los productos. La especialidad : el tapizador del mar. Pero también : la excelente picante de timón con champiñones frescos, nueces de Vieiras a la plancha, sardinas frescas de Cruz de la Vida, crema de bacalao en cama de puré de patatas con zumo de carne, mejillones... También hay algunas carnes, como un confitado de pato casero. Una fórmula al mediodía propone entrada, pescado de la subasta del día y postre. Postres también caseros, con la figura de proa las manzanas con caramelo mantequilla salado, baba al ron, París-Brest, millehoja, o típicamente vendeano, el mido o las collebotas.

**■ LA MOULERIE DE LA GARE**

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 51 55 07 28

*Cerrado de diciembre a principios de febrero. Temporada baja : abierto de martes a domingo. Temporada alta : todos los días. Menú del día, fuera de temporada : 11,90 euros. Terraza.*

¡Bienvenido a este templo dedicado a la molde! Una vez que te hayas probado, habrá la delantera y la posterior Molerie de la Estación, ya que son deliciosas. El restaurante de Sylvie y Eric no carece de calificativos : calidad, diversidad de ingresos y generosidad en la olla. Aquí, las moldes fritas rimen con creatividad. Propone en total 52 recetas para lamer los dedos, con patatas fritas a voluntad. En el curado nanttés, en el batido, en los 3 quesos, en el salmón, en la boloñesa, en la vendée, en los caracoles, en el ardennaise, sin olvidar la gillocría a base de sardinas y sardinas de Saint-Gilles-Croix-de-Vida o lugar al exotismo con los moldes Caribe (crema, curry, uva, piña, ron) o Coco. En postre, elige la selección de helados : copiosas y a precio correcto. En verano, Moulerie ofrece servicios tardíos a mediodía y por la noche y se puede comer en la terraza. Un éxito general para esta molinería que los amantes del molusco ya han inscrito en su preciosa agenda de buenas direcciones. Muy buena relación calidad precio teniendo en cuenta las bonitas porciones, marco cuidado y buena acogida : en definitiva, ¡buenas razones para venir y volver!

**■ LES VOYAGEURS**

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 28 10 54 00 - [www.lesvoyageurs-saintgillescroixdevie.fr](http://www.lesvoyageurs-saintgillescroixdevie.fr) - [sarlpnm@free.fr](mailto:sarlpnm@free.fr)

*Abierto todo el año. Temporada baja : de miércoles a lunes a mediodía ; de jueves a domingo por la noche. De abril a septiembre : abierto todos los días. Servicio continuo en julio y agosto. Menú infantil : 9,50 euros. Fórmulas del día a mediodía a partir de 13,50 euros. Fórmula ostras a partir de 6,50 euros. Menús : 24 euros y 33 euros. Acogida de grupos. Terraza.*

Este caso del muelle, frente al viejo puerto, al marco único es a la vez un bistró y un bar de ostra. El año pasado Nuala y Patrick Morin cambiaron de rumbo en la cocina. Sólo sigue siendo el decorado típico de madera, piedra y ladrillos, box de madera y objetos deportivos del pasado (viejas raquetas de madera, dediciones de base, accesorios de cricket, golf) y el magistral escalera de madera que conduce a la bella sala de arriba, con vistas despejadas al viejo puerto. Hay una cocina bistró en torno a pizarra. Puedes compartir entre amigos con una buena copa de vino, las tablas : charcutería, quesos o pescado ahumado casero. También ostras y marisco. El foie gras, la manzana asada y el ratón de cordero al tomillo y al ajo cuestan a sus seguidores. Entre otras especialidades la chucrut del mar, el tapizador del mar o los riegos al diablo. En el período de moldes y sardinas de St-Gilles, la pizarra los integra. Las hamburguesas están a la carta todo el año a la imagen de los viajeros al filete picado del carnicero o Escocia, al salmón fresco. En resumen, una cocina colorida y cuidada que se crea y se renueva.

**OSE**

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 51 26 98 49



*Pictos : motor. &quot ; br/&gt ; Abierto todo el año. Temporada baja : de jueves a lunes. Temporada alta : de martes a domingo. Un menú único a 28 euros. Tarjeta : 30 euros aproximadamente. Fórmula del mediodía : 13 euros (plato y postre). Cheque restaurante. Terraza.*

Una de nuestras mesas favoritas... El restaurante de Katia y Olivier te encantará tanto por su cocina, su bienvenida sonriente, como por su decoración tendencia, los dominantes fuschia y gris, realizado de cuadros creados para este lugar. Sin duda es una de las mejores mesas del país de Saint-Gilles. Nos gusta mucho la terraza-pérgola que acoge a los gourmets en cualquier temporada. La cocina de Olivier está llena de pasión e inventiva, jugando sobre los bodas de sabores como en las asociaciones de una bola de hielo en los platos, añadida a una cáscara de exotismo a imagen del declinamiento de sardina, compuesto por su crema quemada y helado de sardina : ¡extra! Trabaja en productos frescos de alta calidad. En primavera, Olivier nos regalaba un filete de bacalao acompañado de un Pesto de orties arenayas, mano de Buda (se trata de un cítrico aromático de color amarillo que se presentaba como una mano con varios dedos), antes de terminar con un baba exótico revuelto a la forma de Olivier, sin olvidar el corazón del

corazón pistaño. un pistache presentado con lápiz de labios de chocolate, un ineludible de lo que siempre nos encontramos tanto.

### ■ LE RÉCIF

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 28 10 90 01 - [contact@le-recif.com](mailto:contact@le-recif.com)

*Abierto todo el año. Temporada baja : todos los días a mediodía ; de viernes a domingo por la noche. Temporada alta : todos los días a mediodía y por la noche. 11 euros (y 14,50 euros). Terraza.*

Solène y Stéphane mantienen esta crepería situada frente a la playa de Boisvinet y la escuela de vela. El Récif dispone de una terraza soleada que disfruta de las vistas al mar, por lo que la carretera pasa en sentido único. El producto faro es la torta, aunque la paleta se ha ampliado y propone una restauración de tipo brasserie con algunas carnes, ensaladas y mejillones. Las tortas se fabrican en la más pura tradición bretona, es decir, con harina, sal y agua, y eso es todo. Por tanto, son crujientes. Tal vez no guste a todo el mundo, pero los adeptos vuelven a preguntar. Se sirven con una pequeña audera de ensalada verde. Te gustó la galleta Guemenoise por sus sabores y la torta de Saint-Jacques por su presentación con su brocheta. En temporada alta, los moldes de l'Aiguillon o de la isla d'Yeu enriquecen la carta y las fórmulas. En postre, te aconsejamos la crepe Normanda con un caramelo salado y helado vainilla (de la marca Glaces des Alpes) o para los amantes, la auténtica crepe Suzette.

### ■ LE BOUCHON

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 51 55 51 08

*Abierto todo el año. Temporada baja : de viernes a martes a mediodía y por la noche ; miércoles a mediodía. Temporada alta : todos los días a mediodía y por la noche. Fórmula del mediodía : 13 euros (en 2 platos o 16 euros en 3 platos ; servido entre semana, fuera de vacaciones escolares. Fórmula del Mar : 21,90 euros. Terraza.*

Manteles color rojo y blanco, banquetas de moleskin negro, parqué en el suelo, madera en bruto en las paredes y convivencia : Este restaurante, situado al lado de la estación, tiene todos los signos del bufón lyonnais, pero aquí está en Vendée, ¡por lo tanto, hay un bufón vendedor ! Una terraza en el muelle y un avance cubierto permiten comer fuera. si no, está la bonita sala interior con aspecto de bistró. Carta corta, productos frescos y grandes pizarra con las sugerencias del momento, con los peces : suma de margate (un plato vendeso a base de calamar), pescado del día (un filete de bar de mantequilla blanca el día de nuestra visita), lenguado puro o mariscal del mar. En cabeza de cartel : la costilla de ternera de 1 kg y la entrecuda hiper copiadora, sin olvidar las especialidades típicas de los botones, con platos rústicos que ya no se hace en casa y que gustan tanto como la cabeza de ternera, las tripas, los riñones de ternera flamencos en el Cognac, el tapizo de fuego o el cascabel, a ir acompañado de uno de los vinos de la selección del mes o de grandes vinos (Pomerol, Saint-Emilion...). Luego de postre : tarta fina o aroma choco-caramelo. En resumen, una dirección y una cocina acogedora.

### ■ LE CHARLOTIN

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 51 26 99 54

*Abierto todo el año. Temporada baja : los martes y jueves a los sábados por la noche de a h ; de martes a domingo a mediodía de a h. Temporada alta : todos los días a mediodía de a h y de a h. Menú del día a 16 euros y menú a 22,80 euros. Menú infantil : 8,50 euros. Terraza. Patio.*

Charlot, cuya silueta adorna la fachada, vela por este restaurante salado de una terraza cubierta, anclada en el muelle del Port-Fiel. También apreciamos la cocina, con porciones generosas, que la acogida amable. La cocina es tradicional, la carta, voluntariamente corta, se divide entre pescados, carnes, ensaladas y wok tierra/mar, veloudades en invierno y sugerencias a la pizarra. Pequeño resumen de las especialidades : foie gras en el Coteaux du Layon, capuchino de bogavante a la emulsión de parmesano, chucrut del mar, brochetas de gambas y salmón salsa curry, wok de gambas o de pollo con albahaca, riñones de ternera sartén. Novedades del mapa : crujiente de ternera al perfume de higos, lomos de bacalao en el combawa, risotto al parmesano o ternera de ternera, y siempre la inevitable cascabela del mar (en invierno). Postres caseros, tan copiosos como el pastel Tatin, muy goloso, o el café gourmet y sus 4 postres. Buen punto para los platos vegetarianos : lasaña de endibias y cabra frescas o wok de verduras del mercado. La sala es agradable y los días soleados, el patio cerrado, al lado, está lleno de asfalto, al igual que la terraza con vistas al puerto.

### ■ LA BELLE VIE

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 51 55 12 12

*Abierto todo el año. Todos los días. Menú infantil : 8,50 euros. Fórmula del mediodía : 12,90 euros (en 2 platos o 15,90 euros de la entrada al postre ; servida entre semana). Menús : 20,50 euros y 28,80 euros (no servidos en verano). Terraza.*

Anclado en el muelle frente al puerto, La Belle Vie recibe su nombre del río La Vie que tiene su desembocadura en el puerto de St-Gilles y separa la ciudad en 2 partes. Delante de la entrada, la terraza protegida se llena rápidamente pero la sala con tonos azules no carece de encanto : paredes de piedra vista y ladrillos y objetos vintage. También está en la plaza de la iglesia, lugar del mercado nocturno. ¡Original la presentación del mapa, forma gaseosa local ! La carta variada satisfará todos los deseos ; se articula en torno a generosas tortas y ensaladas compuestas, sin pasar por alto los peces con un ragú de calamar o una brocheta de Vieiras y chorizo, ostras y moldes. Los amantes de las hamburguesas y de la carne no se olvidarán, con un carpaccio de buey XL. También es una versión maxi para algunas tortas como la Gargantua o la Fermière, servidas con patatas fritas. Se escogió el Oceano al salmón ahumado y nueces de Santiago. Galletas y crepes se realizan a partir de una harina tradicional orgánica local.

Conclusión obvia de la canción de Sacha Lejel : la Belle Vie, una crepe de manzanas carameladas y caramelo mantequilla salado.

## Lujo

### ■ LE BOISVINET

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 51 55 51 77 - [contact@boisvinet.com](mailto:contact@boisvinet.com)

*Abierto todo el año. Temporada baja : los lunes y jueves a los sábados a mediodía y por la noche ; los martes y los domingos a mediodía. Temporada alta : de jueves a martes a mediodía y por la noche. Menús de 29 a 53 euros. Menú infantil : 10 euros. Fórmula del mediodía : 20 euros (plato y entrada o postre ; y 25 euros, a mediodía, entre semana.*

Annabelle y Sylvain Maran tienen esta excelente mesa de St-Gilles, situada en el elegante barrio de Boisvinet, a dos pasos de la playa homónima. Estilo depurado, contemporáneo, intimista, con tonalidades capuchino, con lámparas de araña de madera flotada. En cuanto a la cocina, se deja a los productos de temporada, privilegiando a los productores de la zona. Con sus viajes y curiosidad, el chef ofrece una cocina gastronómica controlada en la que se mezclan los productos locales de la tierra y del mar. Trozos elegidos de la carta invernal que no faltan en los platos : prensado de foie gras de pato asado, polvo de granos de cacao, Milkshake de espárragos o la caballa en Nori, marinado y ligeramente ahumado, rábano colcón y pepino, y atún amarillo medio cocido, berenjena, virutas de ibérica, parmigiano y zumo de piperada. En postre, te dejará tentar por las primeras fresas de la temporada o el entremés chocolate, mascarpone y estragón.

## Salir

### Cafeterías – Bares

#### ■ CÔTÉ BIÈRES CÔTÉ VINS

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 28 12 96 56 - [cotebieres@live.fr](mailto:cotebieres@live.fr)

*Bar-cavista. Abierto todo el año. De lunes a sábado de 9:00 a 21:00 horas ; domingos de 9:00 a 12:30 horas. La bodega está abierta de lunes a sábado de 9:00 a 12:30 y de 15:00 a 19:00. Terrace. Restauración.*

Nos enamoramos de este lugar situado en las Halles de la Vie, que alberga una docena de tiendas en un concepto de módulos contemporáneos de mitad aluminio y mitad madera realzados con coloridos desarrollos urbanos. Además, no somos los únicos en apreciar el lugar, ya que en pocos años se ha convertido en uno de los dos bares imprescindibles de Saint-Gilles. A la cabeza de este bar-apéro con bodega : Valérie, Philippe, Mickaël, Baptiste y Laurent. La idea es que todas las botellas de la bodega estén disponibles en el bar ! Aquí sólo se venden los productos de la bodega ; no encontrará ninguna otra bebida. El lugar cuenta con muchas ventajas : una amplia terraza como si estuviera en el agua durante la marea alta, con una magnífica vista panorámica de la vida y del puerto de Saint-Gilles, cerca de 400 referencias de vinos con predominio de los del Valle del Loira y Languedoc-Rosellón, una selección de vinos por copa, unos 150 whiskies, 50 rones y 300 cervezas diferentes.... Y para acompañar todo esto, tablas de embutidos y quesos, sólo para disfrutar del aperitivo.

#### ■ BAR DE PLAGE CAFE DEL MAR

Saint-Gilles-Croix-de-Vie

*Cerrado del 16 de octubre al 1 de abril. Abre todos los días de a h.*

Amplios cojines naranjas y blancos colocados sobre la arena, albergados por grandes velas con fondo de pantalla el océano y vistas a la Casuvinet : Este es el marco que ofrece este nuevo bar de playa abierto el año pasado. Situado en la playa de la Garenne, al nivel del cenador, al final de la avenida de Notre Dame, el Café Del Mar es una dirección múltiple : a la vez bar y snack (no stop). Smoothies con frutas frescas hasta mojito y otra nariz colada, en el bar y en el lado de la restauración, se colocan las especialidades de los US : bagel californiano, hamburguesa, hot dog. De a h, podrás disfrutar de la música y bailar en la playa. El otro atractivo del Café Del Mar : actividades propuestas en la playa. Un lugar muy agradable.

#### THEO SPOT

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 06 88 18 08 63

*Abierto el miércoles y el jueves de a h ; los viernes y los sábados de a h ; el domingo de a h. Terraza. Restauración. Conciertos.*

¡Un toque de corazón para este bar gillocrista ! Además de la bonita construcción de la arquitectura costera de principios del siglo XIX, situada a los pies de la Gran Playa, que lo alberga, goza de unas vistas excepcionales a la playa con vistas panorámicas al océano. Una ubicación de ensueño, muy codiciada... Por lo tanto, desde los primeros rayos del sol, tendrás que jugar codos en la bonita terraza, cuyo mobiliario no es más que paletas de madera (como su hermano pequeño, el Spot colocado en la playa de la pared de la pared en Brétignolles), ya que la multitud se ve en este nuevo lugar moderno. Pero tranquilízate, en otoño, con un buen chocolate caliente, el lugar es muy agradable : con sus paredes de piedra vista, su estructura de madera, y su decoración, sabiamente pensada, hecha de mobiliario de recuperación, la sala es muy acogedora e incluso aquí se puede disfrutar de las vistas. A la carta, los cócteles y otras bebidas, pero también la restauración, y los conciertos se organizan regularmente. Tho Spot : consumir sin moderación.

## Actividades con amigos

### ■ CASINO DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 02 51 60 03 04

*Abierto todo el año. De domingo a miércoles de a h ; el jueves de a h ; los viernes y los sábados de a h. Restaurante Le QG : menús a 20 euros y 25 euros ; menú infantil : 6 euros. Restauración. El bar abre a las h.*

El casino fue completamente renovado en 2013. En la planta baja, la sala de máquinas se extiende a lo largo de toda la superficie con, a la izquierda, el bar. En la primera planta, el restaurante Le QG, redecorado con modernidad y tonos de rosa y gris. Con vistas a la vida, ostenta una decoración moderna y nos gusta la gran mesa central ideal para las grandes mesas de amigos. La cocina ha mejorado mucho durante 3 años, aunque no es muy refinada (muchos platos en salsa), pero los platos son generosos y las presentaciones reflexionan. Al mediodía hay varios menús para satisfacer todas las becas, por la noche dos menús. El servicio es más eficaz, el personal agradable y el chef de rango muy competente. Para la sala de juegos, puedes prever el documento de identidad. ¡Vamos a ganar para poder disfrutar de la segunda semana de vacaciones !

## Visitas guiadas

### ■ PROMENADES EN BATEAU VISA-VIE

Saint-Gilles-Croix-de-Vie ☎ 06 60 69 80 13 - [jeanclaudio.guiot@bbox.fr](mailto:jeanclaudio.guiot@bbox.fr)

*Cerrado del 15 de septiembre al 1 de marzo. Gratuito por debajo de 4 años, 7,50 euros para los 4 a 12 años y 13 euros para los adultos.*

El embarcadero está situado en el muelle Gorin, al lado del puente. Esta empresa ofrece paseos en barco por el río la Vida de Marzo en Toussaint. Al salir del estuario de Saint-Gilles, Visa Vie propone visitas comentadas de 30 minutos a las h sobre los puertos, la ciudad, así como las antiguas marismas salinas que bordean el interior y también será ocasión de descubrir la fauna y la flora. También se proponen melocotones en el mar.

## Talmont-Saint-Hilaire



Talmont-Saint-Hilaire - El estuario del Payoix y el espacio natural de Viginos cerca de Talmont-Saint-Hilaire / © Philippe Devanne  
- Fotolia



Talmont-Saint-Hilaire - Estuario del Payo. / © Linda CASTAGNIE



© Linda CASTAGNIE



Talmont-Saint-Hilaire - La punta del Payío / © *Ville de Talmont-Saint-Hilaire*



Talmont-Saint-Hilaire - Alcalde de La Guitarra / © *Linda CASTAGNIE*



Talmont-Saint-Hilaire - Marais de La Guitarra / © Linda CASTAGNIE



Talmont-Saint-Hilaire - Parque de Ostras de la Guitarra / © Linda CASTAGNIE



Talmont-Saint-Hilaire - La Guitarra / ©Linda CASTAGNIE



Talmont-Saint-Hilaire - Parques ostricoles de La Guittière / ©Linda CASTAGNIE



Talmont-Saint-Hilaire - Estuario del Payé, La Guitarra / © Linda CASTAGNIE

Talmont fue durante mucho tiempo un puerto que los pantanos alejaron progresivamente del océano. En un texto de 1025 aparece por primera vez el nombre de Talmont, Talamonte, en su momento. La construcción de un primer castillo -una simple torre sobre una mota de tierra rodeada por una paliza de madera-ordenada por Guillaume V el Gran, duque de Aquitania y conde de Poitou en Guillaume le Chauve, data del año 1018. En los años 1030-1040 se decide construir un nuevo castillo más cómodo. Se erige alrededor de la iglesia de San Pedro un recinto de guijarros. En el interior de esta gran muralla se construirá un gran edificio de recepción. Es Guillaume el Joven quien hará subir la torre del campanario porche y colmará una torre con una escalera que comunica con todas las plantas. Este tipo de arquitectura sigue siendo raro. Además, es uno de los diez antiguos castillos del centro oeste. El castillo fue incendiado por completo en el orden de Luis VII, en 1138. El Principado de Talmont se convertirá en inglés en el momento del reinado de Richard Corazón de León -hijo de Alienor de Aquitania-cuando heredará el condado de Poitou. El castillo es, en cierto modo, su residencia secundaria. Después de otras construcciones, el castillo se convertirá en una auténtica fortaleza militar. Luego pasará a las manos de los vicontes de Thouars en 1253 y luego a la familia de Amboise en 1470. Posteriormente, el castillo se desmanteló para evitar la implantación de los ingleses en esa región. El municipio de Saint-Hilaire se ha unido a la de Talmont en 1974. Hoy, detrás de las bonitas fachadas de las numerosas casas antiguas que lo convierten en su encanto. Talmont-Saint-Hilaire sólo se ha abierto al turismo recientemente con la estación de Bourgenay apoyada en un puerto deportivo, un campo de golf de dos veces 18 hoyos con vistas al océano y contando con la belleza de su territorio preservado.

## Comer

### Bueno y barato

#### ■ LES LOUPS DE MER

Talmont-Saint-Hilaire ☎ 02 51 22 22 08

*Cierra de diciembre a febrero. Abierto de martes a domingo a mediodía ; los viernes y los sábados por la noche. Fórmula del mediodía : 13 euros. Jardín. Terraza.*

Los 3 lobos son Marlenos, Alexandre y Wilhem. Este restaurante del barrio de Bourgenay goza de una buena reputación. Hay que decir que la fórmula del mediodía seduce a los trabajadores o a los clientes de paso. En verano disfrutarás de la terraza en el jardín, en la parte trasera de la sala, y los niños pueden divertirse ya que está provisto de juegos para los pequeños y en el extremo, distinguimos la huerta : señal de que los lobos de Mer son los productos frescos y el "casero". En efecto, te servirán una cocina del mercado, privilegiando los productos locales como el guapo de cerdo vendeano al asiático a seguir de un estruendo

perdido a las manzanas.

### ■ LA PETITE CRÊPERIE

Talmont-Saint-Hilaire ☎ 02 51 33 14 53



*Pictos : motor. &quot ; br/&gt ; Fórmula du midi : 12,50 euros. Terraza. Wifi.*

Yves Privat y su hija abrieron esta crepería del centro de la ciudad el verano de 2016. El marco nos ha gustado mucho : una bonita sala de decoración depurada, moderna, situada sobre bonitos azulejos de cemento gris, que desemboca en un pequeño jardín ante el que se colocan algunas mesas para disfrutar, en la calma de los primeros rayos del sol. Sobriedad también en la carta que muestra especialidades de tortas y crepes, que completa una fórmula al mediodía, que cambia cada día. En cuanto a la galleta, los clásicos o las especiales como la Mediterránea, que convendrá a los vegetarianos. En postre, el exotismo con la Saint-Martin a base de piña, plátano acuático, coco rallado y un helado vainilla.

## Buenas mesas

### ■ CRÊPERIE LA BELIERE

Talmont-Saint-Hilaire ☎ 02 51 22 27 36

Un establecimiento tranquilo, en un entorno preservado al borde de los pinos, a unos cien metros de la playa del Vigión, al lado de Port-Bourgenay. Empujen la puerta de esta adorable casa vendée a los cuadros coloridos, te seducirá sobre todo por el entorno típico de esta bonita cabaña con su bonita estructura de madera, sus paredes de piedra vista, la gran mesa y el bufé rústico de la primera sala. En invierno se puede comer en la zona de la antigua estufa de madera. En verano, la terraza, en el corazón del bosque, está tomada de asalto. Es cierto que no son las mejores tortas que se comen y el menú infantil podría mejorarse por el precio, pero el almuerzo en la terraza en verano era realmente agradable y las familias aprecian el lugar. La Bélière también propone una carta de comida rápida con tortillas, ensaladas, ostras, helados. Las dos salas son acogedoras y acogedoras. Justo al lado de la crepería, un parque de juegos para los niños con cochecitos, minibolera o ¿por qué no un minigolf familiar ?

### ■ L'ESCAPADE

Talmont-Saint-Hilaire ☎ 02 51 96 02 40

*Abierto todo el año. Restaurante, pizzería. Temporada baja : de lunes a sábado a mediodía ; los viernes y los sábados por la noche. Temporada alta : lunes a mediodía ; de martes a domingo a mediodía y por la noche. Menú infantil : 8 euros. Fórmula del mediodía : 12 euros (excepto fines de semana y días festivos). Jardín. Terraza. Venta para llevar.*

Detrás de la fachada del restaurante de Martine y Benoît Gervais, situado en la arteria principal de este municipio con encantadores encantos, se esconde una agradable terraza más abajo del restaurante. Una terraza soleada de sombrillas, protegida de las miradas y de la circulación, a la que se accede por la sala del restaurante, bajando unos escalones. En la sala, renovada en tonos toques y lino, un bufé presenta todas las entradas propuestas en la fórmula del mediodía (muy apreciada por su relación calidad-precio), que incluye bufé de entrante, plato y postre. La carta es variada y satisfará todos los apetitos. Pizzas con pasta fina (casa), productos frescos, como la vegetariana o la 3 quesos, a los más originales como la pergura o la india, y dos pizzas "blancas" (base crema), tagliatelas (pesto, boloñesa, salmón, carbonara), ensaladas compuestas, propuestas en versiones pequeñas o grandes ; plato del día, carne o pescado con pizarra y sugerencias que varían como la brocheta de ternera del carnicero en verano. Y en postres caseros : tarta de chocolate, bávaro o tarta de limón.

### ■ LE COTTAGE

Talmont-Saint-Hilaire ☎ 02 51 20 81 54

*Abierto todo el año. Todos los días a mediodía ; los martes y jueves a los sábados por la noche. Menús de 25 a 38 euros.*

Tras varios cambios de propietario, este restaurante, que fue hace muchos años, la mejor mesa del municipio, ha sabido volver a ponerse a esa categoría. El ba 177 timent, una antigua lechería de finales de la última década, da a una bonita de-co-co que domina un parque paisaje con vistas al lago. A co -3 te, un salón para los grupos y otro co -3 te, un bonito espacio mueble con cómodos sofás e's. El chef elabora una carta muy corta, inspirada en las temporadas y ofrece una cocina refinada raffine inventiva que utiliza productos locales, como la frirota de caracol de la casa Royer, prechiselina. perejil y risotto al azafrán de Talmont-Saint-Hilaire, abarrotado de calamares. Una pequeña nota de la carta de invierno : deslizada de erigo en su casco, emulsión de cebolla, y luego parmentier de jabalí con Rossini o lugar amarillo y algue wakamé, decinación de apio y para la nota sucreación : un soufflé caliente al pan de especias, licor de miel casera.

## Salir

### Actividades con amigos

#### ■ HIPPODROME DE LA MALBRANDE

Talmont-Saint-Hilaire ☎ 02 51 22 09 85 - [hippo.les.sables@wanadoo.fr](mailto:hippo.les.sables@wanadoo.fr)

5 euros la entrada.

A principios del siglo XIX, ya se organizan carreras de caballos bajo los auspicios del municipio de Les Sables d'Olonne, en la playa. En esa época no hay ni Compañía de compras ni hipódromo. En 1913, el Ministro de Agricultura pone a la ciudad de los Sables d'Olonne en la ciudad de no organizar carreras en la playa y crear un hipódromo. La ciudad de las Sables se desplaza entonces a la granja de la Croisen, en el territorio del Castillo de Olonne. La Empresa de Compras se constituyó en 1913 : es el nacimiento del Hipódromo de la Ciudad. Después de la guerra, se crea un nuevo hipódromo en San Juan de Orbestier. Posteriormente, cada año durante la temporada de baño y hasta 1939, se organizan reuniones periódicas. Con un gran éxito, hay que pensar en un nuevo hipódromo : el hipódromo de Malbrande está construido en 1970. Este período ve el auge del hipódromo con un número de reuniones que pasa del 3 en 1969 al 20 en 1976 con el desarrollo de las reuniones nocturnas. El hipódromo de La Malbrande le da la bienvenida en un entorno rural para un espectáculo muy emocional, lo que es lo más importante en materia de trot en el Gran Oeste. Apuesta mutua, simple y todas las combinaciones.

## Visitas guiadas

### ■ VISITES GUIDÉES EN TALMONDAIS

Talmont-Saint-Hilaire - [estuaire@mac.com](mailto:estuaire@mac.com)

El centro sociocultural del Talmondés propone varias visitas guiadas de finales de junio a mediados de septiembre :

► **El puerto de la Guittièrre** : en el corazón del medio ambiente preservado del estuario del Payío, descubrirás una actividad tradicional anclada en este territorio desde hace casi 100 años : la ostricultura. Déjenles guiar para aprender su historia, las herramientas y técnicas de ayer y de hoy, y cómo la ostra crece y se desarrolla... visita de una cabaña ostrícolas, claras, parques de ostras y degustación. Duración : 30 h 1. Se encuentra en el puerto de la Guittièrre, en el cartel de la región de la Ostra. Información Grupo asociativo Estuario (02 51 20 74 85).

► **El Estuario del Pago** : si quieres saberlo todo en el lugar del Payré, contacta con las dos asociaciones : el Grupo asociativo Estuario (02 51 20 74 85) y el centro sociocultural del Talmondés (02 51 96 02 76). Ofrecen el descubrimiento del entorno talmondés : bosques, pantanos, estuarios, fauna y flora, actividades marítimas, entre ellas la cría de ostras, pescado. Visita para los individuales y grupos (todo el año previa reserva). Un encuentro muy enriquecedor con apasionados y profesionales que te harán descubrir esta joya de la naturaleza.

► **Marismas salinas de la Guittièrre** : desde la entrada del agua de mar a la recolección de sal, descubre las marismas salinas de La Guittièrre y el trabajo de los sauniers. Están equipados con las herramientas tradicionales (copia, sobrenombre, raballe), y recogen una sal que, por su blancura, hizo la fama del pueblo de la Guittièrre. Esperando calor y viento, esperan pacientemente la cristalización, resultado de la evaporación del agua dentro de diferentes cuencas de calefacción.

**otras direcciones** : Centre socio-culturel du Talmondais – 292, rue du Chai ☎ 02 51 96 02 76 • Groupe Estuaire – Rue de Louza, Port de la Guittièrre ☎ 02 51 20 74 85

## Vouvant

Vouvant, enserado en un meandro de la madre y dominando este río desde lo alto de su esmalte rocoso, está clasificado como "Los más bonitos pueblos de Francia" y "Pequeña Ciudad de Carácter". En 1190, aportada en dot por Eustache Chabot, la señorita pasa por el bullicio, una de las más ilusorias poitevinas, los Lusignan. Su huella marcará para siempre el sitio puesto que se les debe la reconstitución del castillo en un lugar privilegiado y el acondicionamiento de una gran parte del muro de recinto. Situado en un eslabón rocoso, Vouvant es difícilmente accesible. La actividad económica la deja de lado. El castillo es abandonado y luego destruido. Pero hoy, la desventaja que representa el difícil acceso ya no es de puesta, y la válvula del paisaje, los meandros del río, el bosque muy amplio, son riquezas para la ciudad.

## Comer

### Bueno y barato

#### ■ CAFÉ COUR DU MIRACLE

Vouvant ☎ 02 51 00 54 93 - [cafecourdumiracle.vouvant@gmail.com](mailto:cafecourdumiracle.vouvant@gmail.com)

*Abierto los miércoles, los jueves, los sábados y los domingos de a h ; el viernes de a h. Menú del viernes por la noche : de 14 euros a 18 euros. Acogida de grupos. Terraza.*

Esta encantadora dirección, situada en el corazón de Vouvant, junto a la torre Melusine, es un enclave británico. Paul y Karen se enamoraron de esta pequeña ciudad de carácter que alimentó su leyenda alrededor de Melusine, un hada que en una noche dio un castillo al pueblo. La bonita fachada invita a empujar la puerta, la sala es bonita y la acogida es agradable tanto como el ambiente agradable y agradable acabará por convencerte de que empuje la puerta, máxime cuando se esconde una encantadora terraza detrás del edificio, a la sombra de las miradas. Después de la visita de Vouvant, podrás tomar una cerveza Guinness o uno

de los numerosos téis ingleses que acompañan el tradicional pastel de zanahoria o de chocolate, pero te aconsejamos quedarte allí para impregnarte del ambiente y descubrir algunas especialidades del otro lado del Canal, como las tartas o los curry que también codean platos tradicionales franceses. La cocina es sencilla, pero es de casa. Los viernes por la noche se propone un menú especial. Es un lugar de vida de pleno derecho : allí se exponen obras de artistas locales e ingleses, se organizan algunos conciertos. Otra ventaja : los pequeños precios.

## Buenas mesas

### ■ LE PIC-VERT

Vouvant ☎ 02 51 00 88 49

*Abre de martes a domingo. Terraza.*

Situada a orillas del río la madre, esta mesa completará agradablemente una etapa con encanto en el sur de la región, ya que podrás disfrutar del bonito punto de vista del pueblo desde una de las 3 terrazas con sombra de grandes velas, si no tienes la sala interior. La carta es relativamente corta, la cocina es sencilla y de buena calidad, con platos tradicionales que tienen su generosidad, y encontrarás tu felicidad desde las entradas y ensaladas hasta las carnes, sin olvidar algunas especialidades regionales. Además, el postre puede hacerse de un postre vendeano : el mijo.

### ■ LE CAFÉ MÉLUSINE

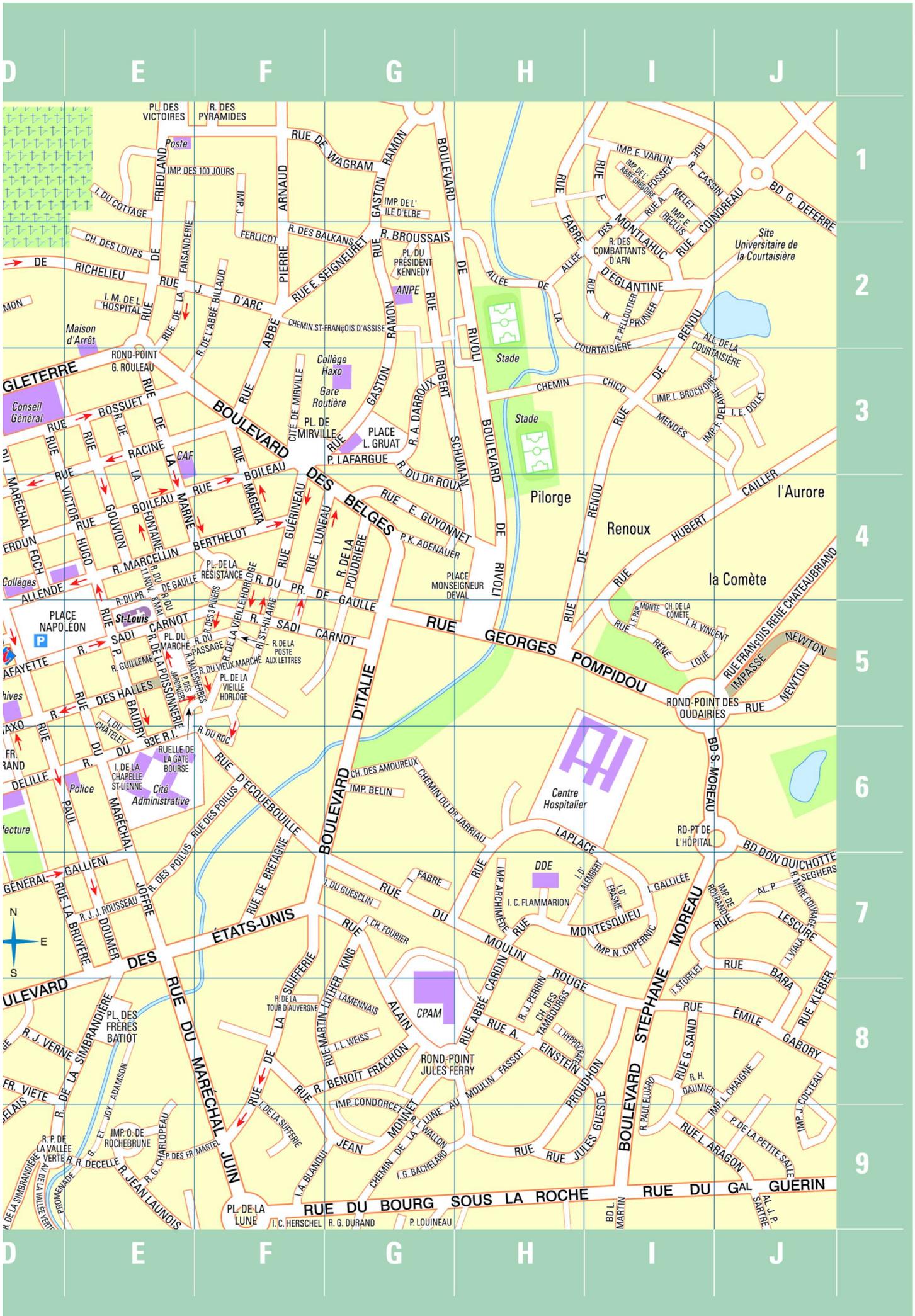
Vouvant ☎ 02 51 00 81 34

*Temporada baja : abre de lunes a viernes de a h ; el fin de semana de a h. Temporada alta : todos los días de a h.*

Un pequeño bistró típico en un pueblo magnífico, donde la sinceridad de la recepción no tiene igual que la de la cocina. Una cocina de buena calidad en torno a platos sencillos, casa, porciones generosas y precios razonables : En resumen, no hace falta más para dar un paseo feliz después de la visita de esta bonita ciudad de carácter del sur-Vendée acompañada por la leyenda de Melusine. Además, el café se sitúa al pie de la torre que lleva su nombre. Nos gusta la atmósfera " bistró típica" que reina aquí, iniciada por una decoración agradable sobre la que no parece tener el tiempo. Espíritu de convivencia y de generosidad en el servicio y platos, alrededor de una cocina casera, que propone la variedad entre buenas carnes de calidad, platos " brasserie" , ensaladas y pizzas mullidas y crujientes a la vez. Un lugar auténtico que se suele tomar para tomar el café en la terraza que para comer entre amigos o en familia a la buena muta. ¡Un lugar que compartir !

## La Roche-sur-Yon





D E F G H I J

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9

D E F G H I J



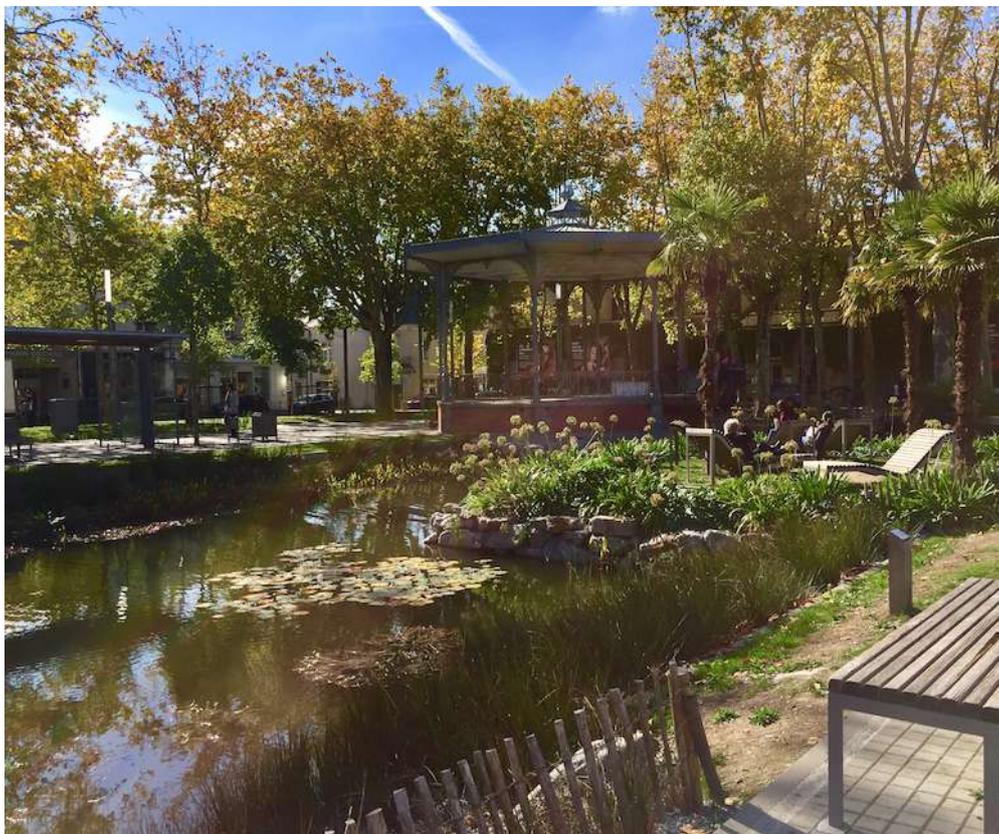
La Roche-sur-Yon - Plaza Napoleón y iglesia de San Luis. / © Linda CASTAGNIE



La Roche-sur-Yon - Abadías de las Fontenelles. / © Linda CASTAGNIE



La Roche-sur-Yon - Los Animales de la plaza. / © Linda CASTAGNIE



La Roche-sur-Yon - Plaza Napoleón. / © Linda CASTAGNIE



La Roche-sur-Yon - Plaza Napoleón. / © Linda CASTAGNIE



La Roche-sur-Yon - Kiosque Place Napoleón. / © Linda CASTAGNIE



La Roche-sur-Yon - Piscinas y Animales de la Plaza. / © Linda CASTAGNIE



La Roche-sur-Yon - Maison Gueffier, La Roche-sur-Yon. / © Ville de La Roche-sur-Yon



La Roche-sur-Yon - Iglesia Saint-Louis, La Roche-sur-Yon. / © Ville de La Roche-sur-Yon



La Roche-sur-Yon - Plaza Napoleón, La Roche-sur-Yon. / © Ville de La Roche-sur-Yon

La Roche-sur-Yon, creada en 1804 por Napoleón, se sitúa en el centro del departamento de la Vendée y a menos de 30 minutos de las playas. Domina el valle del Yon, lugar bucólico que merece la pena. La Roche-sur-Yon ha experimentado un primer

desarrollo alrededor de su castillo y del barrio del Viejo Horloge. Pero, sobre todo por la voluntad de Napoleón, la ciudad desarrollará una nueva cara: una forma pentagonal, una organización de damier que inspira edificios que utilizan el registro neoclásico y un haras que todavía se inscribe hoy en el redescubrimiento de los conocimientos únicos de los sellos y mariscos. Los edificios napoleónicos son característicos de la ciudad: el conservatorio-antiguo tribunal, el teatro, el haras, la prefectura, el hotel del departamento-antiguo hospital-, la ciudad Travot, los hoteles particulares... este urbanismo funcional se articula alrededor de plazas cuya más conocida se refiere a su fundador: la plaza Napoleón. Situado en pleno centro de la ciudad, encontramos en su centro el símbolo de la ciudad: la estatua del emperador sobre su caballo. Esta obra de Nieuwerkerke se inauguró en 1854 y se remonta a los monumentos históricos desde 2016. La Plaza, totalmente repensada, vegetal y decorada con piscinas, acoge extrañas criaturas imaginadas por François Delarozière de la compañía. Únicas en su género, estos animales mecánicos esperan que los manipularan para sacarlos de un largo sueño. Con más de 500 hectáreas de zonas verdes, la Ciudad de La Roche-sur-Yon dispone de un patrimonio vegetal y natural que le permitió obtener en 2017 una segunda <sup>flor</sup> en la prestigiosa clasificación de las "Ciudades y pueblos floridos" de Francia.

## Comer

### Comida rápida

#### ■ LE PAS SAGE

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 24 89 66 - [le.pas.sage@orange.fr](mailto:le.pas.sage@orange.fr)

*Abierto de martes a sábado a mediodía; los viernes y los sábados por la noche. Bar a partir de las h (cierra a las entre semana y las los fines de semana). Fórmula: 12,50 euros (plato y entrada). Terraza. Wifi.*

La historia no dice quién, de Stéphane o de Claire es lo menos sabio, pero en todo caso Le Pas Sage es el nombre que han dado a su restaurante precisamente en el paso de la galería Imperio. Un lugar agradable que reúne un bar con especialidades de tapas (por la noche) y platos de tipo brasserie como ensaladas compuestas rústicas, platos amañados como un salpicadillo de ternera con pimientos y lentejas o una blanqueada de ternera. Por último, también hay postres sencillos como el arroz con leche o la buena mousse de chocolate casero. A mediodía, la clientela fiel se encuentra en torno a fórmulas a bajo precio. La carta es corta, para sólo proponer platos con productos frescos y de temporada. A partir de las, las tapas entran en escena: tortilla casera, patatas bravas, jamón serrano, riletas de sardinas o de chorizo, o una de las sugerencias de tapas en el momento de nuestra visita. Para acompañar estas tapas, la carta sugiere el descubrimiento de vinos españoles o portugueses.

#### ■ POTES & BOC

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 36 28 38 - [contact@potes-and-boc.fr](mailto:contact@potes-and-boc.fr)

*Abierto todo el año. De martes a sábado de a h. Fórmula: 12,90 euros (plato y entrada o postre) y 14,90 euros. Terraza.*

La Roche ha visto la creación de varios pequeños restaurantes muy agradables al concepto innovador, es el caso de Potes & Boc, situado en el paso Imperio. Fórmulas de "frascos" o "bagal", platos caseros a base de productos locales, golosinas por la tarde y planchas apetitivas que se pueden compartir entre amigos por la noche, todo ello en una decoración muy agradable, luminosa y ventilar: Esto es Potes & Boc. No hay tarjeta fija, los platos cambian todos los días en función del suministro, de las temporadas y de los deseos del chef. Se pueden degustar menús de "frascos" in situ, para llevar o de entrega en la empresa. El día de nuestra visita, la fórmula proponía un velouté de batatas y cerdo de piña, pero quizás prefieras un bagel... La toma de pedido es moderna, escoge sus platos en la mesita. Una última palabra sobre la decoración muy agradable, entre los platos-pie en la planta baja y una zona de estar con sofá en la planta baja. Todo ello con toques del color firma del lugar, el amarillo.

### Bueno y barato

#### ■ LES P'TITS VENTRES DE TERRE

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 62 73 22 - [ptits-ventres-de-terre@orange.fr](mailto:ptits-ventres-de-terre@orange.fr)

*Abierto todo el año. De lunes a viernes a mediodía y por la noche; los sábados por la noche. Reserva recomendada. De 10 a 25 euros.*

Situado en el lado de la estación de tren del TGV, frente a la pasarela, este pequeño restaurante valoriza los productos de la región vendida a través de un pequeño terraplén de terracota, haciendo uno de los soportes de la gastronomía vendée y un símbolo. Una cocina amañada en macetas, recetas según el ritmo de las temporadas, cuya particularidad es ser peinadas de una corona de pan o de brillo para una cocción vapor, respetando la tradición vendée. Estos pequeños platos son los descendientes del frasco de mojón que bordea la chimenea de las casas vendeanas. Estos platos son para llevar y se destacará, además de la originalidad de los ingresos, su pequeño precio. Para variar, hay una pizarra del día. Rescate del éxito: reserva obligatoria (pequeña sala). Además, hay un proyecto de ampliación. Encontrarás los ingresos del chef, Lionel Guilbaud, en sus cinco obras.

#### ■ À LA FERME

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 31 13 35

*Abre de lunes a sábado a mediodía y por la noche. Menú infantil: 5,80 euros. Acogida de grupos. Terraza.*

Con los animales articulados al lado, nada más normal encontrar una granja situada en Nap'. No necesitas botas para acceder, dirígete al número 4 de la plaza Napoleón y atraviesa la galería Empire para acceder. El lugar es famoso por sus especialidades variadas con porciones generosas y precios muy correctos. Dos salas: una pequeña abajo, una gran en la planta baja. La carta,

variada, conformará todos los deseos : las galletas gomandas, con ensalada y patatas fritas, gacetas copiosas (entre ellas la granjera con anguila y la imperial con sus charcutería), planchas de carne o pescado, decretadas en la esquina esquina-esquina, llouf-pluf (salmón, vieiras y camarones), servidos con patatas o ensalada. Las tartifletas en invierno dan paso a las moldes/patatas fritas y parrilladas en verano. Los amantes de la carne se regalarán del entrecucero de 500 gr y 800 gr, antes de llegar a una crepe. Cuando hace buen tiempo se instala la terraza (hay dos). se puede dejar a los niños, el medio ambiente está preservado de los coches. Un pequeño establecimiento sencillo que no hará daño a tu monedero.

### LE P'TIT MARAIS

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 48 56 81

*Abierto todo el año. De martes a sábado a mediodía ; de miércoles a sábado por la noche. Reserva recomendada. Menú infantil : 10 euros. Fórmula del mediodía : 15,60 euros (en 2 platos o 20,60 euros de la entrada al postre). Fórmula : 21,40 euros en 2 platos o 26,50 euros de la entrada al postre. Terraza. Vegan friendly.*

Solène y Angelique mantienen esta buena mesa del barrio de los Halles desde 2016 y ya han conquistado a muchos fieles, que aprecian la cocina cuidada, original, con investigación, bonitas presentaciones. Una cocina a base de productos frescos, locales, como la carne de Vendée, con algunas incursiones exóticas. La carta cambia 4 veces/año y a mediodía hay una pizarra del día. Aquí la particularidad es que Solène y Angelique, apasionadas de cocina, son cocinas. A Soleno amando la cocina asiática, no te sorprenderá ver un tataki de atún en el marinada de limón y sésamo o cuelga de gambas al tandoori en entrada. Pequeño débil para el foie gras de cacao amargo, y después supremo de pintada y aplastado de patatas a la castaña o filetes de dorada de limón confitado y muselina de patata dulce. Buen punto : bajo petición, podrás degustar platos vegetarianos, vegetales, sin gluten o vegan. Terminarás por la ineludible pan o el mullido chocolate pequeño Amarena. La sala, con una decoración sencilla, es pequeña, así que recuerda reservar. Una cocina casera llena de sabores, una bienvenida encantadora : ¡todo nos gusta !

### ■ LE JAP'YONNAIS

La Roche-sur-Yon ☎ 02 52 43 00 51 - [www.japyonnais.fr](http://www.japyonnais.fr) - [contact@japyonnais.fr](mailto:contact@japyonnais.fr)



*Pictos : motor. &quot ; br/&gt ; Abierto todo el año. De lunes a viernes a mediodía ; de lunes a sábado por la noche. Reserva de mesa en línea. Menús de 13 a 19,50 euros. Menú infantil : 9,90 euros. Terraza. Venta para llevar.*

El mejor de la cocina japonesa se encuentra en La Roche-sur-Yon, frente a la estación y ahora a las Sables d'Olonne, frente al Casino de los Atlantes. Marco de diseño con tonos negros y rojos, y cocina de calidad que pone un punto de honor a utilizar productos frescos y platos elaborados caseros, por los chefs que se ven trabajando. Nos gusta el bonito vajilla, los menús en la mesita con fotos y descriptiva de platos y bebidas japonesas. ¿No quieres cocinar ? El servicio de venta para llevar (con pago en línea) satisfará tus expectativas. Otros servicios : los menús para llevar ya packagados disponibles en escaparate refrigerado, para la gente esperando su tren o comida en la oficina y la tarjeta de fidelidad. Aquí podrás degustar sabores auténticos de Japón : sushi, makis, chirashis, sashimis, californias, brochetas, tártaros, pasteles (para 2, sólo por la noche), y también creaciones como los makis azucarados de postre y otros se inspiran en las tendencias del momento como los menús vegetarianos y vegetales. 5.4 Se ha cruzado el tártaro de atún y wakamé y el ramen al camarón especiado. Pescado fresco y fresco, buena relación calidad-precio, así que tome su billete para este viaje al país del Sol-Levant.

**otra dirección :** 2ter, boulevard Franklin Roosevelt – Les Sables-d'Olonne ☎ 02 51 23 66 37

### ■ POTES & BOC

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 36 28 38 - [contact@potes-and-boc.fr](mailto:contact@potes-and-boc.fr)

*Abierto todo el año. De martes a sábado de a h. Fórmula : 12,90 euros (plato y entrada o postre) y 14,90 euros. Terraza.*

La Roche ha visto la creación de varios pequeños restaurantes muy agradables al concepto innovador, es el caso de Potes & Boc, situado en el paso Imperio. Fórmulas de "frascos" o "bagal", platos caseros a base de productos locales, golosinas por la tarde y planchas apetitivas que se pueden compartir entre amigos por la noche, todo ello en una decoración muy agradable, luminosa y ventilar : Esto es Potes & Boc. No hay tarjeta fija, los platos cambian todos los días en función del suministro, de las temporadas y de los deseos del chef. Se pueden degustar menús de "frascos" in situ, para llevar o de entrega en la empresa. El día de nuestra visita, la fórmula proponía un velouté de batatas y cerdo de piña, pero quizás prefieras un bagel... La toma de pedido es moderna, escoge sus platos en la mesita. Una última palabra sobre la decoración muy agradable, entre los platos-pie en la planta baja y una zona de estar con sofá en la planta baja. Todo ello con toques del color firma del lugar, el amarillo.

## Buenas mesas

### ■ LE BISTROT DU BOUCHER

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 09 90 42 - [bdb.laroche@wanadoo.fr](mailto:bdb.laroche@wanadoo.fr)

*Maestro Restaurador. Abierto todo el año. Todos los días. Menús de 18,90 a 29,90 euros. Menú infantil : 8,20 euros. Terraza.*

El "BDB" marca su identidad y su diferencia por su decoración de estilo retro moderno, todo ello con un espíritu acogedor y cálido, con una ventaja suplementaria : una bonita terraza-patio. El Bistrot du Boucher propone una cocina francesa cuidada, antigua casera, alrededor de productos locales y especialidades de carne, como el entrecuto, el tártaro (clásico o en trilogía) o la

hamburguesa, el cofre de riñones de ternera y el magret. Los menús se renuevan 4 veces al año ; la pizarra del mercado permite variar los placeres con entrantes, platos y postres que cambian cada día. Gracias al menú todo incluido (del aperitivo al café, bebidas incluidas), los precios son sin sorpresa y accesibles a todos los presupuestos. Y para terminar con una nota sucreación, dirígete del pozo de amor : manzanas caramalizadas flambadas con calvados, caramelo lechero, galleta arenosa, helado y musgo mascarpone ?

#### ■ MARIE STUART HÔTEL

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 37 02 24 - [www.mariestuarthotel.com](http://www.mariestuarthotel.com) - [mariestuarthotel@wanadoo.fr](mailto:mariestuarthotel@wanadoo.fr)

*Cierra el sábado a mediodía y el domingo fuera de temporada. Menús de 19 a 29 euros. Fórmula : 15 euros. Servicio de habitaciones para comidas de fiesta, buffets, cócteles. Acogida de grupos.*

Te gustan los lugares un poco anticuados, quieres encontrar el ambiente acogedor de un interior y de una acogida &quot; a la escocesa&quot; , dirígete al Marie-Stuart, frente a la estación. El Sr. and Mrs Bandera mantiene este establecimiento desde hace 50 años. Adorables, son los pequeños cuidados para sus huéspedes. Antes de pasar a la mesa, tómate el sofá frente a la chimenea para degustar una cerveza rara o uno de los 100 whiskys fines de Escocia. Decoración original acogedora : paredes rojo real, moqueta y cortinas escocesas, cobre, candelabros, todo bajo el ojo de Marie Stuart, cuyo retrato está en las paredes. La carta combina platos tradicionales franceses con especialidades escocesas como el scotch egg, la ineludible highlands fiak – un pavimento de buey con oatmeal, flamenco delante de ti, o el Angus Beef (pavimentado de buey escocés de Aberdeen). Otra especialidad : el &quot; asado&quot; del día presentado en un magnífico carro de cobre de 1847. Nuestro postre favorito, el dumpling a seguir de un gaelic-cafetería. Puedes pasar el Afternoon Tea en torno a un té y pasteles caseros : scones, cake, brandy, pastel de frutas y 4 especias. El Marie Stuart es una burbuja dual del tiempo.

#### ■ DELICES D'AGADIR

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 05 24 63

*Abierto todo el año. De martes a domingo. Venta para llevar.*

Se deja, el tiempo de una comida, el paisaje vendeado para las tierras del Magreb, y más concretamente la cocina marroquí : en el corazón de La Roche-sur-Yon, el restaurante Aux Delices d'Agadir se proclama &quot; el rey del cuscús&quot; , y se muestra a la altura de este título, aunque sólo podremos lamentar el marco sin cambios durante años, el ventanal y la iluminación tristounet. Dos especialidades, aquí el cuscús y el tajine, cada una se decreta según diferentes fórmulas (real, casa, etc.). Los platos, copiosos, harán la felicidad de los amantes, que encontrarán una sémola fina y fresca y carnes variadas (cordero, brochetas, merienda, kefta...) y mullidos. Te aconsejamos especialmente las tajinas que son excelentes y el té con menta para cerrar la comida. Se propone un servicio de venta para llevar. Y añadir a ello un trato siempre muy amable y atento y una decoración exquisita, con la más pura tradición oriental.

#### ■ LE SALE GOSSE

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 42 51 49 - [www.lesalegosse.fr](http://www.lesalegosse.fr) - [le.salegosse@orange.fr](mailto:le.salegosse@orange.fr)

*Abierto de martes a viernes a mediodía y por la noche ; los sábados por la noche. Reserva recomendada. Un menú único a 26,50 euros (o 18,50 euros en fórmula plana y entrada o postre) excepto el viernes por la noche y el sábado por la noche. Tarjeta : 30 euros aproximadamente. Menú infantil : 9 euros.*

En el podio de las mejores mesas del país de Yonnais. Los "sucios niños" se adoptarían bien todos los días, ya que la cocina es buena. Este niño terrible tiene algo de gusto... Detrás de una bonita fachada anémica, un marco a medio camino entre el taller y el loft neoyorquino, con una gran mesa de huéspedes acogedora para las comidas entre amigos. El chef, Frédéric Hervé, ha hecho sus armas en grandes casas : Thierry Bandera en La Chabotterie, Coutanceau en La Rochelle. Un único menú, propuesto a mediodía y por la noche, más la pizarra y sus sugerencias. El chef prepara una cocina del mercado, la carta es corta y se renueva, los platos que dan al entrante de productos frescos y a la estacionalidad. Premiada por las guías, la cocina tradicional revisitada refleja la pasión de este chef agradable y sonriente, y da esto : crujiente de pato confitado, calamberras o tártaras de atún picante y gelatina de pimentón de Espelette, luego nueces de Vieiras flambadas al ron, bulgur exótico, curry negra, curry negra, o magret de pato, crocetas en el sarpullido, clementina y ajo desnudo para todos los choophidos. los invadidos, un cremoso chocolate, freíaco asado.

#### ■ LA CHAUMIÈRE

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 36 07 65 - [www.restaurant-lachaumiere85.fr](http://www.restaurant-lachaumiere85.fr) - [tleboeuf@sfr.fr](mailto:tleboeuf@sfr.fr) - A la salida de La Roche, dirección St-Florent des Bois, lugar llamado Bel Air

*Abierto todo el año. Todos los días a mediodía ; de jueves a sábado a mediodía y por la noche. Menús : 20,50 euros y 25,50 euros. Menú infantil : 8 euros. Fórmula del mediodía : 13 euros (excepto los domingos). Recepción de grupos (seminarios : 2 salas de 25 y 50 personas equipadas. Matrimonios y acontecimientos. Jardín. Terraza. Wifi.*

La Chaumière está situada cerca de los grandes ejes, pero tranquilo, en un entorno arbolado, con los pies de la casa, con aspecto de cabaña, un estanque y sus patos. En la planta baja, dos espacios de restauración : el bar y la sala, en las modernas tendencias actuales, con paredes de pizarra con parqué y mobiliario, acuario y chimenea moderna. La otra ventaja : una gran terraza ante la que los niños juegan en un espacio seguro y un amplio aparcamiento. En la planta superior, hay dos salas que acogen a grupos y seminarios, muchos a elegir la dirección, teniendo en cuenta su excelente relación calidad-precio y la cocina casera. Además del

entorno y la acogida agradables, apreciamos la dulzura de los precios y las porciones generosas, marca de fábrica de Thierry. Especialidades a la plancha y brochetas de pescado (vieiras, rapo o real), anguilas a la provenzal, ancas de rana, filetes de turbo, ratón de cordero confitado al tomillo, foie gras casero. La carne de vacuno (francesa) se propone en red, pavimentada, entrecuta, tártaro, con salsas caseras y forros a elegir. En cuanto a los vinos, las botellas bonitas y los precios muy correctos. Un lugar agradable.

### ■ LE KARO

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 62 79 32 - [restaurant.lekaro@orange.fr](mailto:restaurant.lekaro@orange.fr)

Abierto todo el año. De martes a sábado a mediodía y por la noche. Menús de 21,80 a 27,80 euros. Fórmula del mediodía : 14,50 euros (en 2 platos, o 16,90 euros en 3 platos ; fórmula urgente a 19,80 euros). Terraza.

El restaurante de Angélique y Julien forma parte de las mejores mesitas. Situado en el corazón de los halles, el Karo ofrece una cocina gastronómica y creativa que no recuerda las bases de la cocina tradicional aunque algunos platos se inspiren en viajes lejanos como el cerdo granjero de Vendée lacado con soja y sésamo. Julien trabaja en productos frescos de temporada, debido a su proximidad al mercado de los anaes. Al mediodía, el eje se coloca en el menú del día y las sugerencias a la pizarra. La carta cambia regularmente y sugería este invierno : huevo perfecto, esparto y pato confitado, espuma perfumada con aceite de trufa blanca y luego una red de merlán con conchas, tagliatelas con tinta de calamar y salsa de cúrcuma. Plato de moda, hamburguesas, 4 recetas, todos acompañados de patatas fritas y ensalada. Y en postre feroz, el sazón forma Karo y su helado al filete o más sorprendente la pera asada, zumo de remolacha, caramelo con miel de tomillo, helado de cabra.

### ■ L'ATABLE

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 36 21 35 - [restaurant-latable@orange.fr](mailto:restaurant-latable@orange.fr)

Abierto todo el año. Cierra 15 días en verano. De jueves a martes a mediodía ; los martes y jueves a los sábados por la noche. Reserva recomendada. Menús de 22 a 47 euros. Menú infantil : 9,50 euros. Fórmula del mediodía : 14 euros (o 19 euros entre semana).

No poco orgulloso, el nombre del chef, Christophe Teillet, está en la fachada negra acristalada de este restaurante de la calle Raymond Poincaré. Te invita a sentarte en la mesa (una buena mesa) en un bonito decorado renovado recientemente. La sala alberga pocos cubiertos para dejar al chef la posibilidad de proponer una cocina a base de productos frescos únicamente, cuyos productores no son más que sus vecinos de barrio. La carta es corta, la cocina cuidada y aplicada. Aparte de su especialidad desde hace mucho tiempo, el cangrejo es difícil de citar un plato más que otro, ya que cambian casi todos los días con, por ejemplo, en nuestra visita : foie gras de pato asado, budín negro y higos o crujientes de ternera de ternera para las entradas, después pez espada asado o magret de pato en cabra. En definitiva, un chapuzón de chocolate Kaoka bio y vainilla. Si quieres darte un placer, elige el menú a ciegas, a 49 euros (previa reserva). Al final del servicio, es frecuente que el chef venga a dar su vuelta a la sala.

### ■ LE PAS SAGE

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 24 89 66 - [le.pas.sage@orange.fr](mailto:le.pas.sage@orange.fr)

Abierto de martes a sábado a mediodía ; los viernes y los sábados por la noche. Bar a partir de las h (cierra a las entre semana y las los fines de semana). Fórmula : 12,50 euros (plato y entrada). Terraza. Wifi.

La historia no dice quién, de Stéphane o de Claire es lo menos sabio, pero en todo caso Le Pas Sage es el nombre que han dado a su restaurante precisamente en el paso de la galería Imperio. Un lugar agradable que reúne un bar con especialidades de tapas (por la noche) y platos de tipo brasserie como ensaladas compuestas rústicas, platos amañados como un salpicadillo de ternera con pimientos y lentejas o una blanqueada de ternera. Por último, también hay postres sencillos como el arroz con leche o la buena mousse de chocolate casero. A mediodía, la clientela fiel se encuentra en torno a fórmulas a bajo precio. La carta es corta, para sólo proponer platos con productos frescos y de temporada. A partir de las, las tapas entran en escena : tortilla casera, patatas bravas, jamón serrano, riletas de sardinas o de chorizo, o una de las sugerencias de tapas en el momento de nuestra visita. Para acompañar estas tapas, la carta sugiere el descubrimiento de vinos españoles o portugueses.

### ■ LE BRIN D'APPETIT

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 41 42 88 - [lebrindappetit@gmail.com](mailto:lebrindappetit@gmail.com)

## Salir

### Cafeterías – Bares

#### ■ BAR LES ARTISTES

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 62 78 79

Cerrado en agosto. Abierto de martes a jueves de a h ; los viernes y los sábados de a h ; los domingos a partir de las h. Terraza. Restauración. Animaciones.

Sin duda, el bar más famoso de La Roche-sur-Yon, el más moderno y agradable. Hay que decir que el lugar es atípico y original y por eso tanto (los bares agradables no corren las calles en La Roche). Todos los noctámbulos conocen el Bar de los Artistas. El BDA es tanto un bar como un lugar de cultura y de encuentros urbanos. En resumen, este lugar, animado durante todo el año, tiene un alma y está tan vinculado a su decoración original, como a las personas que se codean y a su joven propietario. Los sábados por la noche hay que jugar a los codos para darse un lugar en el lugar. La clientela es joven, pero los quadras son bienvenidos. Te

aconsejamos especialmente el período estival, ya que la gran terraza instalada en la pequeña plaza frente al bar tiene un carácter encantador cuando los cerezos están en flor. Si tienes un pequeño hueco, justo al lado está la Cantinas de los Artistas. Los artistas se consumen sin moderación.

#### ■ LE 18 B

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 36 28 03 - [www.18b.fr](http://www.18b.fr) - [le18b.placenap@live.fr](mailto:le18b.placenap@live.fr)

*Abre de domingo a jueves de a h ; los viernes y los sábados de a h. Terraza. Restauración.*

Parte integrante de la plaza Nap ' , esta bonita vidriera frente al quiosco y abierta a las piscinas, sirve de marco para este bar-restaurant, sin duda el más frecuentado de La Roche-sur-Yon. Desde los primeros rayos del sol, se instala una terraza con tumbonas, aprovechando así el ballet de la plaza y del cocodrilo dormido al pie del quiosco. La puerta se abre a un gran espacio donde se mezclan el cristal y la estructura de la estructura con un mobiliario de madera rubio tipo escandinavo, entre ellos una inmensa mesa central para la convivencia. El lugar es de diferentes espacios : frente a la cocina abierta, varios almuerzos y al otro lado de la sala principal, otra se abre a una terraza con vistas a las piscinas. En el bar, la carta muestra las bebidas tradicionales que podrás acompañar con uno de los platos del menú. Bemol sobre el servicio no siempre profesional y el precio de los cócteles y los vinos locales.

#### ■ VINS ET BIÈRES – V&B

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 24 20 77 - [larochesuryon@vandb.fr](mailto:larochesuryon@vandb.fr)

*Abierto el lunes de a h. de martes a sábado de a h.*

Esta cadena se ha instalado en La Roche-sur-Yon. V & B (vinos y cervezas) es tanto un bar como una bodega con una gran variedad : más de 300 vinos, una bodega de cervezas de 350 referencias de cada país y un centenar de whisky y bebidas espirituosas. Además, el consejo personalizado de los cavistas. También hay una zona degustación en la que podrás degustar (con moderación, por supuesto) antes de elegir. V & B ofrece un concepto original que combina una zona de venta y un bar de vinos y cervezas. Entre los whiskies, procedentes de Escocia, Irlanda, Córcega y Japón (Japón ofrece excelentes productos, hay que saberlo), unos productos poco comunes que descubrir. V & B es el lugar imprescindible para los amantes de los whiskis que sin duda encontrarán su felicidad.

**otra dirección :** Rue Claude Chappe – ZI de Beaupuy – La-Roche-sur-Yon

#### ■ LE HAVANA CAFE

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 05 03 62

*Abre de lunes a jueves de a h ; los viernes y los sábados de a h. Restauración. Clases de salsa.*

Ambiente cubano y festivo a poca distancia de las Flâneries en el Habana Café. En un edificio industrial, una amplia sala que también sirve de sala de baile y delante del establecimiento una terraza. La carta propone varios cócteles, entre ellos mojitos (un poco caros), que propone varias variaciones, sin olvidar los cócteles tradicionales de las ron. Además de su actividad de bar de ambiente, recuerda que si eres aficionado a la danza latina, este establecimiento también es utilizado por una escuela que dispensa clases de salsa. Las noches de clase se empujan los muebles para dar paso a una amplia pista de baile y cada viernes por la noche los bailarines se dan cita en el Habana para fiestas de ambiente cálido. Se organizan conciertos con regularidad y los bailarines están invirtiendo incluso en la terraza al aire libre.

#### ■ LA CASA DEL PORRON

La Roche-sur-Yon ☎ 02 28 15 45 53

*Abierto el martes de a h ; de miércoles a sábado de a h y de a h. Restauración. Animaciones.*

Los barriles de roble a modo de mesa y un inmenso toro pintado al fondo de la sala dan ya el tono y la temática de este bar-restaurant del barrio de los anales. Un barrio en plena mutación que ha visto abrir varias direcciones para tomar una copa y picar. Aunque la carta se aparta un poco de las especialidades españolas con hamburguesas y bagels, es la tendencia actual y hay algunas tapas. Se puede comer un bagels o hamburguesa y un postre por una decena de euros, lo que lo convierte en un lugar apreciado por una clientela joven, sobre todo porque el ambiente se vuelve cálido *cuando* el fin de semana llega.

#### ■ SALON DE THE CUP

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 24 97 51

## Clubes y discotecas

#### ■ MACUMBA CLUB

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 05 54 53

*Abierto todo el año. Club discoteca a partir de 21 años. Jueves de a h. los viernes y los sábados de a h. Entrada : 5 euros (deducido del consumo). Vestuario obligatorio. Privatización posible. Animaciones.*

Si tus 18 años están detrás de ti y buscas un lugar para divertirse y pasar una velada estupenda con un grano de locura : ¡tenemos la dirección que necesitan ! Esta discoteca del centro de la ciudad tiene un nombre que resuena en los oídos de los quadras, ya que recordará el tubo de los años 80 de Jean-Pierre Mader. Y es precisamente un ambiente musical de los años 80 a 2000 que Freddy y su equipo de Angie y Greg, desde enero de 2017, proponen a una clientela acostumbrada venir aquí para tomar una

copa y pasar una agradable noche entre amigos. Un club-discoteca tranquilo situado frente al cine Le Concorde, un club de dimensiones humanas, un ambiente agradable y un ambiente acogedor que hará feliz a los más de 30 años. En cuanto a las animaciones, Freddy no carece de ideas. ¡Se mete en la cabeza y el Mac se combina con todas las salsas! En cuanto a la carta: Mac Ponch, Mac Vodka, Mac Rhum y sus noches privadas están las fórmulas Mac Star y el Mac'Cool, que incluyen bufés para 10 personas; sin olvidar las "veladas", las noches temáticas que saltan los fines de semana del año. A partir de las, después de haber inflamado la afluencia de floor toda la noche, se hace sentir un pequeño hueco, así que se toma un buen rompecabezas antes de volver a la carretera.

## Espectáculos

### ■ CINEVILLE

La Roche-sur-Yon ☎ 08 92 70 21 31 - [www.laroche.cineville.fr](http://www.laroche.cineville.fr), [www.cineville.fr](http://www.cineville.fr)



*Abierto todo el año. Todos los días. Entrada: 9,80 euros (suplemento para las películas en 3D). Tarifas escolares o menos de 18 años (excepto sábados, domingos y días festivos): 7 euros. Pack Libertades Etudiants: 9 euros (una primera plaza y luego la tarifa 5,50 euros durante 6 meses). Niños (menos de 14 años): 4,90 euros. Sesiones antes de las 12 horas: 6,20 euros. Tarjeta Ciné-Preferencia (7 asientos válidos 3 meses): 49 euros. Tarjeta Ciné-Libertad: 18 euros (validez 1 año) y 5,50 euros el lugar previa presentación del mapa, todos los días, todas las sesiones. Sesiones para sordos y sordos. Boutique. Venta de entradas en internet y bordes in situ.*

El Cinville celebró sus 15 años el año pasado y el mayor complejo de cine del departamento no ha tomado una arruga. Dispone de un equipo innovador HFR (proyectando 48 imágenes/segundo en vez de 24), de las cuales sólo 4 ciudades del oeste están equipadas. Situado junto al Quick, ofrece 9 salas de planta baja con pantallas gigantes y su digital. La sala n° 1 tiene una pantalla de 154 m<sup>2</sup> y del 4 K (definición 4 veces superior a la HD). Todas las salas están equipadas con proyectores digitales, que permiten la proyección de películas en 3D y la retransmisión en directo de eventos deportivos y musicales: ópera, ballets, conciertos... También hay películas subtitradas y en VO. Buena iniciativa para los niños: Cine Bambino. Cada semana, una película destinada al joven público: miércoles, sábados y domingos después de midis (todo el año) y los domingos por la mañana (salvo verano), con tarifa única de 6 euros. Cada domingo del mes, una sesión "descubre el cine", especial 2-4 años con una película de corta duración, luz de ambiente y volumen sonoro reducido. Con la novedad del billete, termina las colas de espera comprando sus billetes en [www.cineville.fr](http://www.cineville.fr) o los bornes in situ.

## Actividades con amigos

### ■ PAINT-BALL – AXE YON PAINTBALL

La Roche-sur-Yon ☎ 06 81 59 99 80

*Abierto todo el año. Tarifas que incluyen el alquiler del material: 20 euros las 100 aves; 25 euros las 200 aves; 30 euros las 300 aves; 45 euros las 500 aves.*

A pocos kilómetros del centro de la Prefectura, en el barrio de Bourg-sous-La-Roche, Axe Yon te propone jugar al suburbio en el corazón del país yonnais... pero que todo el mundo se tranquiliza, no de armas químicas o de otro tipo, sólo de las bolas de pintura que intentan. El juego se practica en el exterior, sobre 3 terrenos acondicionados (bosque, urbano y competencia). Se proponen fórmulas "acontecimientos": despedida de soltero, cumpleaños,... Un recreo que no se limita a los señores.

### ■ LASER GAME EVOLUTION

La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 37 19 92 - [roche\\_sur\\_yon@lasergame-evolution.com](mailto:roche_sur_yon@lasergame-evolution.com)

*Abierto los martes y jueves de a h; miércoles de a h; el sábado de a h; el domingo de a h. Veinte minutos de juego: 7 euros, 45 minutos: 12 euros. Tarifas para grupos y estudiantes. Ofertas arancelarias entre semana. CB no aceptada.*

Puedes sorprenderte en un laberinto a la vez oscuro y confuso, formado por 2 salas de juegos láser en una decoración futurista dominada por varias medias alturas. Esto es lo que te propone este lugar detrás de La Trocante. Hasta 25 equipamientos de última generación están a su disposición. El objetivo del juego: marcar un máximo de puntos desactivando simplemente a sus adversarios antes de que los desactiven. Solo, dos o entre amigos, despierten las trampas y enfrente con un buen ambiente para hacer ganar a tu equipo. Para ello, habrá que tener como calidad rápida y precisa. El otro interés del juego es que se juega sin riesgo de lesiones. Se proponen varios paquetes en torno a los paquetes de "aniversario", a las empresas, o a los funerales de niños o niñas, porque sí, a las chicas también les gusta jugar a la guerra.

## Deportes – Relax – Ocio

### ■ PAINT-BALL – AXE YON PAINTBALL

La Roche-sur-Yon ☎ 06 81 59 99 80

*Abierto todo el año. Tarifas que incluyen el alquiler del material: 20 euros las 100 aves; 25 euros las 200 aves; 30 euros las 300 aves; 45 euros las 500 aves.*

A pocos kilómetros del centro de la Prefectura, en el barrio de Bourg-sous-La-Roche, Axe Yon te propone jugar al suburbio en el corazón del país yonnais... pero que todo el mundo se tranquiliza, no de armas químicas o de otro tipo, sólo de las bolas de

pintura que intentan. El juego se practica en el exterior, sobre 3 terrenos acondicionados (bosque, urbano y competencia). Se proponen fórmulas "acontecimientos" : despedida de soltero, cumpleaños,... Un recreo que no se limita a los señores.

## Compras

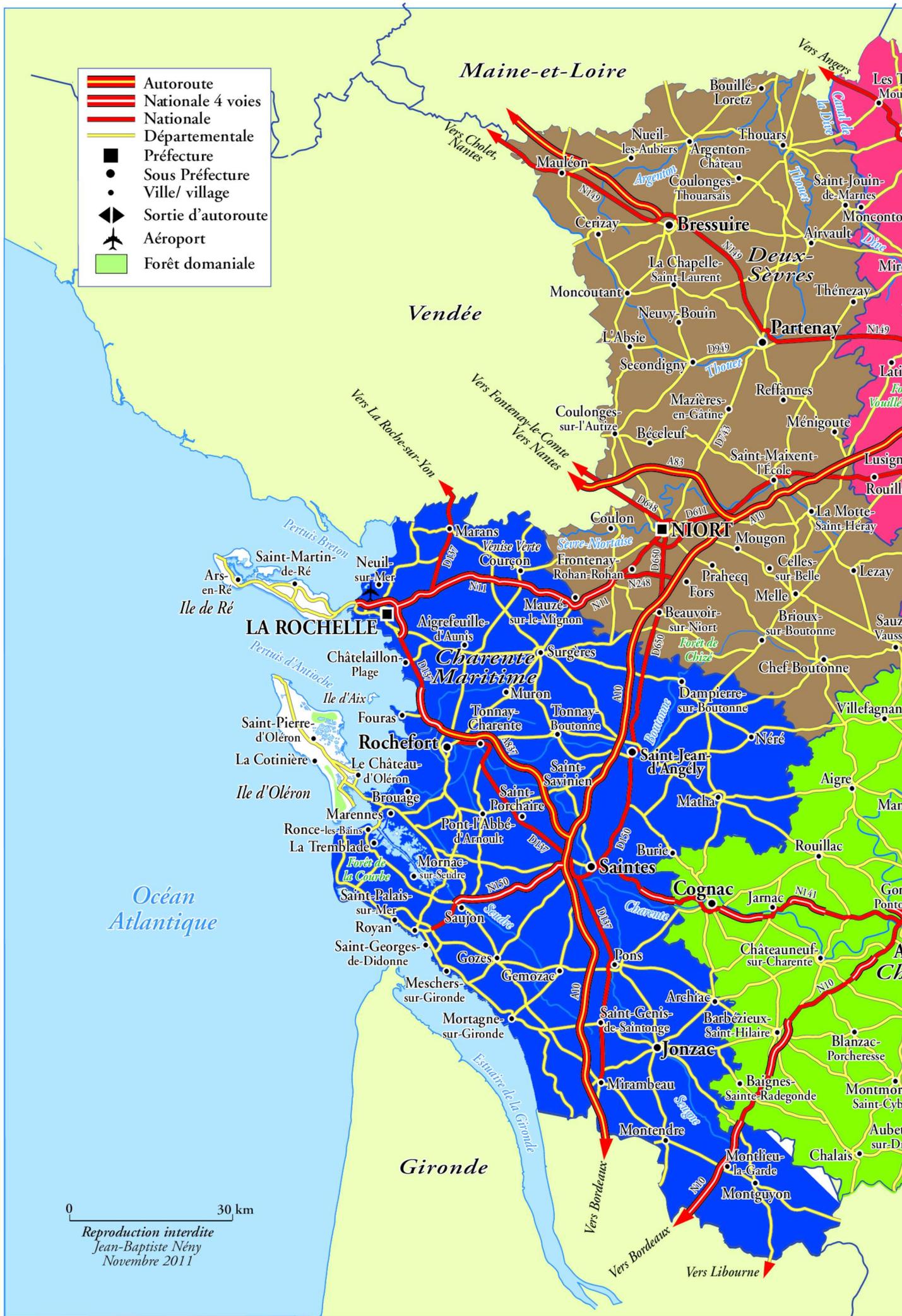
### ■ MAXI ZOO

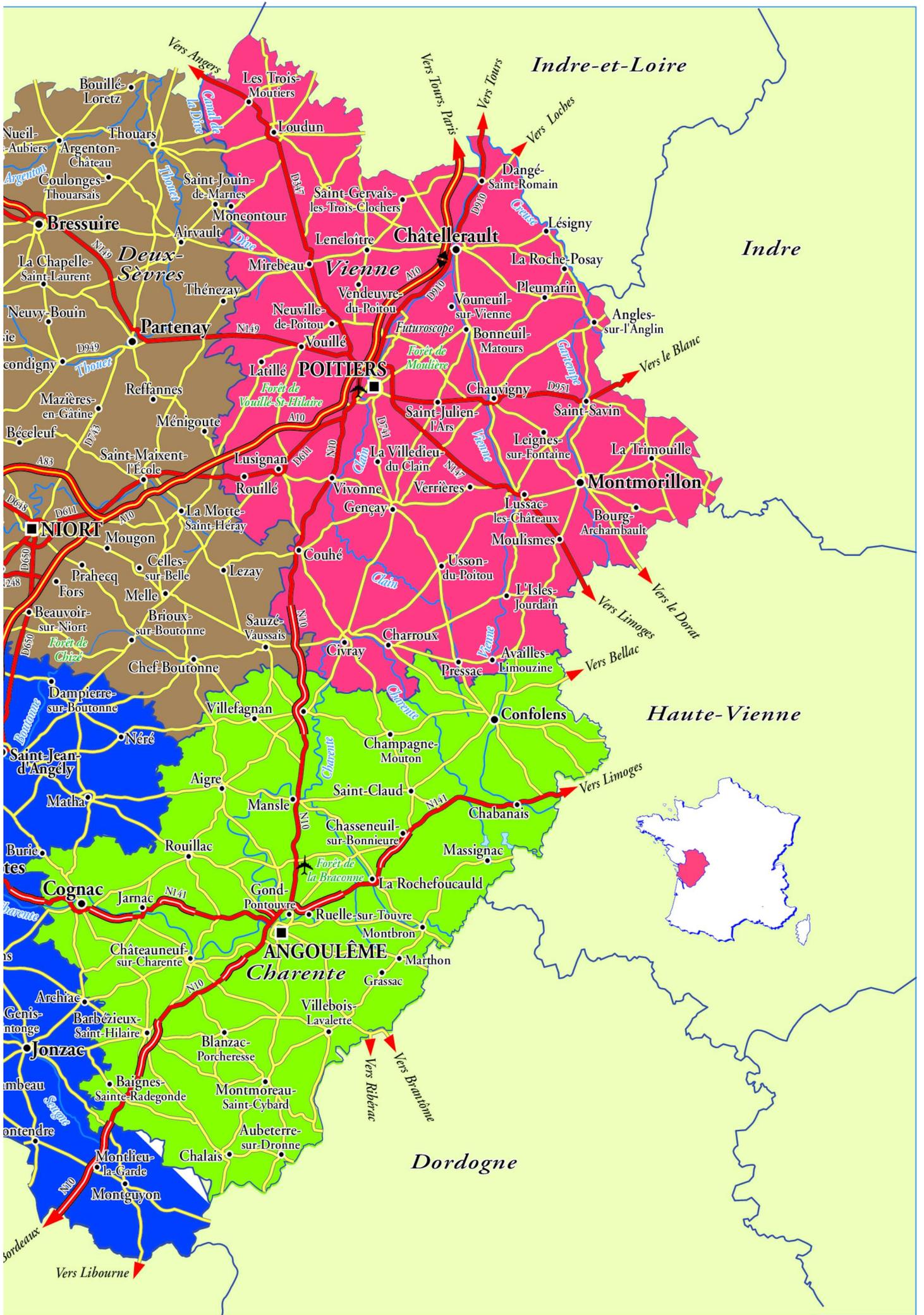
La Roche-sur-Yon ☎ 02 51 94 96 00 - [www.maxizoo.fr](http://www.maxizoo.fr)

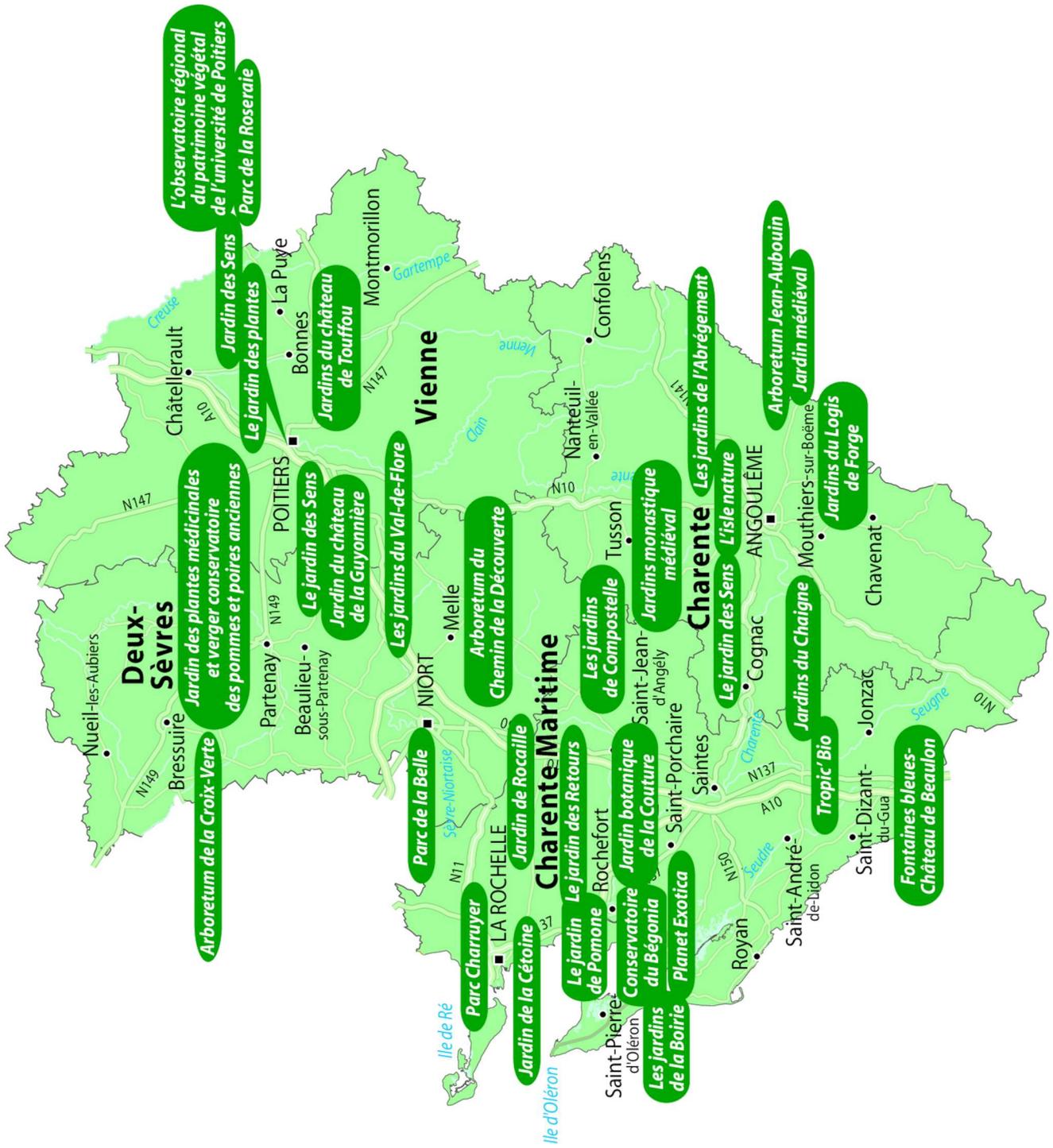
*Abre de lunes a sábado de a h.*

El cartel Maxi Zoo propone más de 7.000 referencias en un centenar de tiendas. Encontrarás todo lo necesario e incluso lo superfluo para su animal favorito, ya sea un perro, un gato, un roedor, un reptil, un ave o un pez. Los animales de corral también están cubiertos. El cartel ofrece numerosos servicios : una revista gratuita de consejos, el grabado de medallas, una tarjeta de fidelidad, la recepción de animales (un chiringuito)...

## Poitou-Charentes







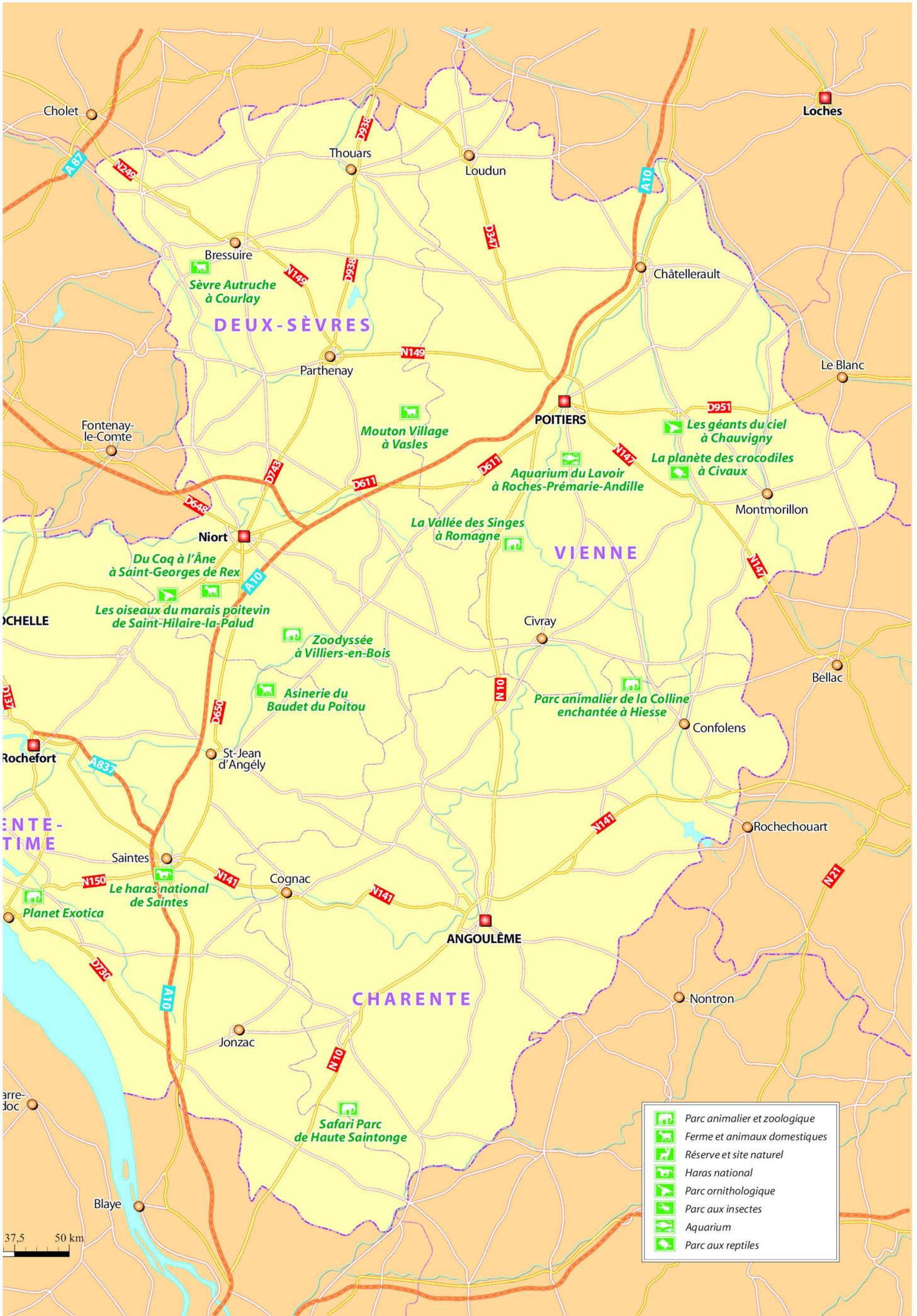


Poitou-Charentes - Barca sobre el Mariscal Poitevin, Coulon. / © *Linda CASTAGNIE*



Poitou-Charentes - Triturado con mantequilla de Poitou / © *Lawrence Banahan – Author's Image*





**DEUX-SÈVRES**

**VIENNE**

**CHARENTE**

-  Parc animalier et zoologique
-  Ferme et animaux domestiques
-  Réserve et site naturel
-  Haras national
-  Parc ornithologique
-  Parc aux insectes
-  Aquarium
-  Parc aux reptiles

0 37,5 50 km



Poitou-Charentes - Alnes del Poitou. / © Pogona22 - Fotolia



Poitou-Charentes - Plato de queso. / © Toanet



Poitou-Charentes - Barcas amarradas en el mariscal Poitevin. / © Linda CASTAGNIE



Poitou-Charentes - Barcas amarradas en el mariscal Poitevin. / © Linda CASTAGNIE

Cuatro departamentos, cuatro campos de juegos, descubrimientos y placeres. Este es el leitmotiv de nuevo " Guía Poitou-Charentes" . A través de la multitud de paisajes que proponen Viena, la Charente y Charente Marítimo, todos

los huéspedes encontrarán un pequeño rincón del paraíso. Durante varios meses, los autores han recorrido cada departamento, interrogado a los habitantes, sometiéndolo a sus riesgos y riesgos para ofrecerles la crema de la nata del Poitou-Charentes. Del mejor queso de cabra al mejor coñac, de la meseta de marisco más bello del ineludible Motou, no te puedes escapar. Una vez más, la región es una de las más atractivas desde el punto de vista francés pero también extranjero : ya no se cuentan los curiosos y envidiosos que se van al descubrimiento de nuestro patrimonio galo-romano, medieval, marítimo y vitícola, de nuestras playas y de nuestras islas, de nuestras campañas, ríos y ríos. Además, hay muchos medios lúdicos para sus visitas : senderismo o ciclismo, paseos a caballo o a lomos del Bautou, pero también bici, canoas, barcas y muchos otros. La variedad es la característica principal de la región y la acogida una segunda naturaleza : prueba del número cada vez mayor de casas, casas de huéspedes, hoteles y albergues que abren cada año sus puertas. Cada vez más preocupados por el medio ambiente, estas nuevas viviendas ofrecen una calidad de estancia incomparable y trabajan para su bienestar. En el lado de la mesa, mercados, ferias y festivales te llevarán a la reunión de los productores locales, de los productos y de la gastronomía regional. La región atrae todos los años a nuevos habitantes que participan en el auge económico y el dinamismo de las asociaciones. Así, es todo un grupo de actividades culturales, deportivas, pero también un verdadero vivero de comerciantes, artesanos, restauradores, prestadores de servicios que han tejido su red a través de los cuatro departamentos que ofrecen a los habitantes una calidad de vida innovadora y muy agradable. Por lo tanto, no tiene ninguna excusa para quedarse en casa. Ya sea de la región o no, hay cosas que aún no han visto, probado o probado, y las mejores direcciones, los buenos planes y los consejos listos están aquí. La aventura está en la esquina de la calle, así que, a buen entendedor...

## Charente-Maritime



Charente-Maritime - La isla de Ré / © Petit Futé







Charente-Maritime - Isla de Oléron / © Petit Futé



Charente-Maritime - Isla de Ré / © *BDLM – Iconotec*



Charente-Maritime - Playa de Charente-Maritime. / © *Christian MUSAT – Fotolia*



Charente-Maritime - Ostréiculture – Bahía de l'Aiguillon / © PHOVOIR



Charente-Maritime - Pescador en el mar / © PHOVOIR



Charente-Maritime - Girasoles / © PHOVOIR



Charente-Maritime - Juegos de playa / © PHOVOIR



Charente-Maritime - Vieiras / © PHOVOIR



Charente-Maritime - Langosta / © PHOVOIR



Charente-Maritime - El baudet del Poitou / © PHOVOIR



Charente-Maritime - El baudet del Poitou / © PHOVOIR

Entre la naturaleza, el océano y sus mareas, sus largas playas, las marismas salinas, los parques de ostras, sus cursos de agua en el interior del país, te conquistarán por la dulzura del país dondequiera que estés. Isla de Ré, Oléron, fort Boyard, Rochefort, La Rochelle y su torre del reloj: la naturaleza y el patrimonio seducirán al jinete. Hay rincones que hay que descubrir entre otros:

► **La isla de Aix.** Esta isla ha sabido hacerse olvidar para preservar su calma y su tranquilidad para proteger la belleza salvaje de sus paisajes. Accesible únicamente desde La Rochelle, Fouras o la isla de Oléron, entre otras cosas, hace la felicidad de aquellos que han sabido esperar delante de los embarcaderos. Visita en calabaza.

► **La isla de Oléron.** Oléron, con sus 30 kilómetros de largo y doce de ancho, es la segunda isla francesa más grande después de Córcega. La isla, unida al continente por un viaducto de 3 km gratuito, disfruta de una riqueza insospechada. Mientras que la costa oeste está marcada por estas grandes playas, el este de la isla está compuesto esencialmente por pantanos salados y pantanos reconvertidos en parques de ostras. Al norte, el paisaje da lugar a los acantilados y al famoso faro de Chassiron. Hay que destacar sus 2.900 hectáreas de bosque. Esta isla se presta perfectamente a la excursión ecuestre.

► **El bosque del Doble Saintonés.** Este bosque del sur del departamento nació en el siglo XIX. Sus 40.000 hectáreas de pinos marítimos (¡esencialmente!) tenían como función secar los pantanos. 350 km de senderos señalizados y cuidados hacen posible la excursión ecuestre. También hay que visitar la zona circundante apreciada por su zona y viñedos y castillos. Los centros ecuestres ofrecen bonitos paseos en Saintonge.

## La Rochelle



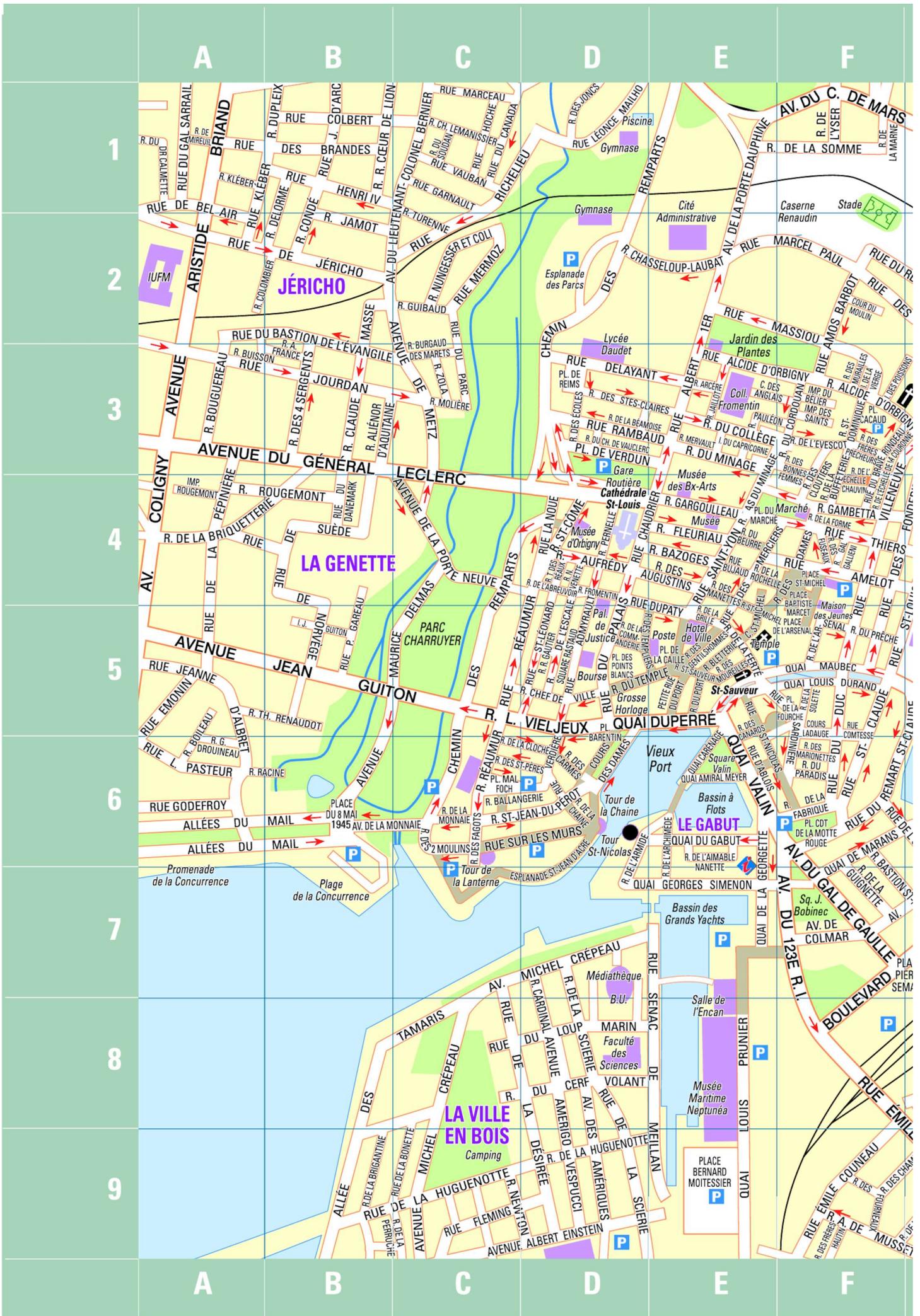
La Rochelle - El puerto de La Rochelle. / © Kamira777 - iStockphoto



La Rochelle - Puerto Deportivo de La Rochelle / © Carlito – Fotolia



La Rochelle - La Rochelle. / © Oleg Bakhirev / Shutterstock.com



E

F

G

H

I

J

1

2

3

4

5

6

7

8

9



0 100 m  
 Reproduction interdite  
 Jean-Baptiste Nény  
 Mars 2011



La Rochelle - Degustación de ostras. / © NaturalBox / Shutterstock.com



La Rochelle - La estatua de Jean Guiton en la plaza del Hotel-de-Ville / © Petitonnerre - Fotolia



La Rochelle - Playa de La Rochelle / © Nool – Fotolia



La Rochelle - El puerto de La Rochelle y uno de sus emblemáticos / © Christian MUSAT – Fotolia



La Rochelle - El antiguo puerto de La Rochelle / © CMT17 - E. COEFFE



La Rochelle - El parque Kennedy de La Rochelle / © CMT17 - C. TRIBALLIER



La Rochelle - Plaza del Ayuntamiento / © CMT17 - E. COEFFE

Soleada, hermosa rebelde... La Rochelle acumula los adjetivos. Es bueno pasear por las callejuelas del centro de la ciudad, humar este ambiente particular de una ciudad orientada al océano que ha vivido una historia atormentada. Originalmente se encontraba la pequeña aldea de Cougnes, viva de la explotación de las marismas salinas. Los habitantes, que se acercan al mar, fundaron un pueblo de pescadores sobre un promontorio rocoso que tomó el nombre de Rupella, la pequeña roca. Este nombre no es ajeno a los Roelais porque es utilizado por numerosas enseñanzas (hotel, club de baloncesto, taxi...). Situada al fondo de una bahía, la ciudad está protegida de los estragos del océano y protegida por las islas de Ré y Oléron. En el siglo X, que se beneficia de una carta para la explotación del puerto, sigue creciendo y desempeña un papel destacado. Fortificada por Guillermo X, duque de Aquitania, La Rochelle obtiene la protección de Alienor de Aquitania que le concede una carta común que le permite liberarse de los tutela feudales. El puerto libre se convierte entonces en uno de los más importantes del Atlántico, los barcos embarcan vino producido en Anunis y en Saintonge, pero también en Cognac, y el oro blanco, la sal. A mediados del siglo XII, todo cambia. Alienor de Aquitania se combina en segundas bodas con el futuro rey Enrique II de Inglaterra. L'Aquitaine ya no es francesa. Las torres giran en torno a la mirada hacia Europa del Norte, mientras que la ciudad tiene amplios poderes políticos y judiciales. Los Roelais aprovechan la oportunidad para elegir al primer alcalde de la historia de Francia : Guillaume de Montmirail. Por lo tanto, la Rochelle cambiará de bando en las guerras entre los dos hermanos enemigos para convertirse definitivamente en franceses en 1372 gracias a una victoria de Bertrand de los ingleses. La ciudad se tomará en otros tormentos en el momento de las guerras religiosas : se ha vuelto totalmente protestante a principios del siglo XVI y se ha visto sacudida por numerosas destrucciones e intentos de intimidación. Pero nada hace : La Rochelle se está convirtiendo gradualmente en un lugar fuerte de la nueva religión hasta los funestos años 1627-1628 que siguen marcando las mentes roelías. El cardenal de Richelieu, decidido a acabar con los « rebeldes huguenots », organiza la sede de la ciudad construyendo un inmenso dique destinado a matar a la ciudad. El bloqueo dura trece meses y llega a su fin : la ciudad está diezmada. De 28.000 habitantes sólo sobreviven 5.500. ¡Algunos historiadores incluso dicen que este puerto atlántico tendría hoy una de las ciudades más grandes de Francia sin este trágico episodio ! La Rochelle, golpeada en su carne, retoma rápidamente su aliento. Una vez más, es con su puerto donde recupera su salvación, gracias al comercio triangular. La mirada está invariablemente orientada hacia el oeste con nuevos socios (Canadá, Antillas, Guinea) y nuevos productos (pieles, azúcar y esclavos). Con la Revolución y la abolición de la esclavitud, La Rochelle está en marcha el tren de la aventura industrial. A principios del siglo XX, se generaron innovaciones : el tranvía lleva a los viajeros hasta La Pallice pasando por la Gran Horloge, se inaugura una nueva estación y el aeropuerto está construido. Marcado por la Segunda Guerra Mundial, cuyas huellas siguen siendo visibles (base submarina, blockhaus) y por la segunda crisis petrolera, con el cierre de numerosas fábricas, La Rochelle se dirige entonces hacia las nuevas tecnologías, el turismo y el recreo. También abre su universidad y cultiva su imagen de ciudad verde creando el primer sector peatonal de Francia en 1975, el día sin

coches, las famosas bicicletas amarillas (en 1974 !) y los coches eléctricos de autoservicio. Desde el 4 de julio de 2015, el Viejo Puerto se ha vuelto peatón reforzado aún más la voluntad de La Rochelle de estar unida con el océano y la naturaleza. Tomar un café en el puerto es aún más popular.

## Comer

### Comida rápida

#### ■ PIZZA CARDINALE

La Rochelle ☎ 06 77 24 36 80 - [www.pizza-cardinale.com](http://www.pizza-cardinale.com)

*Abierto todo el año. El viernes y domingo de 17:30 a 21:30. Camión instalado delante de la Estación. Sábado a Lafond, Lunes al Génette. Menús de 11 € a 16 € (la pizza, único tamaño (38 cm aproximadamente)). No hay tarjeta de crédito al camión. Cheque Restaurante. Venta para llevar.*

¿Es el domingo por la noche y su refrigerador suena desesperadamente hueco ? Una sola idea : comer una deliciosa pizza. Rápido, diríjase al camión de Bernard. Pero antes de irte, el Pequeño Fué te recomienda llamar y pedir (la carta de pizzas está disponible en Internet). No nos ocultemos, sin duda son las mejores pizzas al fuego de madera de La Rochelle. No busques diferentes tamaños, sólo hay una y permitirá a dos golosos pasar un buen rato. Además, las pizzas se fabrican con una pasta fina y crujiente generosamente cuidada de productos de calidad. Nos gusta el Pissaladière (cebolla, anchoa, oliva), la Phare (tocino ahumado, mozzarella, perejil) o la Siciliana (cabinas, aceitunas, anchoas). Además, aquí el pizzaiolo es ecológico : no utiliza la tradicional caja de cartón sino del papel. ¡Pero que es difícil no picarla y dejarla en la silla del coche ! Entonces, ¿convencido ? El camión de Bernard se estaciona el sábado en Lafond delante de la farmacia (de 30-21 a) y en la Genette los lunes hasta las h. Si no, encontrarás al rey de la pizza en su establecimiento de Aytré abierto todas las noches, excepto el miércoles donde podrás disfrutar de una tarifa muy interesante para almorzar.

**otra dirección :** Pizza Cardinale – 17, avenue Edmond-Grasset – 17440 Aytre

#### ■ MY'SELF

La Rochelle ☎ 05 46 27 63 57 - [www.my-self.fr](http://www.my-self.fr)

*Abierto todo el año. De lunes a viernes de a h. Menús de 11,50 a 19,50 euros. Fórmula : 11,90 euros (plato del día + café). Pastel o sopa + ensalada : 11,50 euros. Terraza. Venta para llevar.*

Este restaurante está situado cerca de la Facultad de Humanidades, de la Biblioteca Universitaria y de un aparcamiento que facilita el aparcamiento. Con una ubicación así, encontrarás a estudiantes ácidos de saborear platos saludables y equilibrados. Porque My'Self propone una alternativa a la comida rápida e industrial. Aquí se viene principalmente para devorar platos caseros preparados a base de productos cuidadosamente seleccionados, como las frutas y hortalizas orgánicas y los productos lácteos. Varias fórmulas permiten a todos hacerse felices. Inevitablemente, en invierno, el bar de sopas con sus 80 recetas diferentes será tomado de asalto mientras que en verano se dará a las ensaladas con una multitud de combinaciones que combinan equilibrio y placer. Los bocadillos se fabrican a petición y los postres son clásicos : de la tarta pastelera a los yogures naturales.

#### ■ LA TOUR DE PIZZ

La Rochelle ☎ 05 46 41 06 06 - [www.tourdepizz-la-rochelle.com](http://www.tourdepizz-la-rochelle.com)

*Abierto todo el año. 2 días de cierre al año : Navidad y Año Nuevo. De lunes a sábado de a h ; el domingo de a h. Menús de 4,90 a 7,70 euros. Bocadillos 4,50 euros, Panini de 3 euros a 4,60 euros, Pizza de 7,20 euros a 15,60 euros. Entrega gratuita (zona y horarios limitados) 7j/7 de a h. Cheque restaurante. Venta para llevar.*

Esta pizzería de sándwiches ocupa una posición estratégica en el corazón de las calles comerciales, justo detrás del ayuntamiento. ¡Es muy difícil perderla ! Aquí apreciamos el trato agradable, pero también la posibilidad de venir a lo largo del día. Antes de ir al trabajo, se pasa por aquí para llevar una bollería y comerla con un café. En el almuerzo se sirven tres fórmulas : Express, clásico o Gourmande, que permite a cada uno hacerse feliz. La idea es sencilla, se elige un sándwich (jamón blanco, surimi, jamón serrano) una bebida y un postre (pastel normanda, parte de flan, brownie). Por la noche, después del trabajo o una tarde shopping, se llega a la torre para pedir una pizza. Con una treintena de referencias, la gama es amplia. Se encuentran los más clásicos con una base tomates como la Venecia (jamón, emmental, aceitunas, oran) o Burger (tomate, cebolla, buey picado, cheddar, emmental). ¿Es usted más bien crema ? La pizzería propone la Pollette (pollo, raclette, ciboulette, emmental). Las pizzas son bien guardadas, la pasta fina es crujiente y, sobre todo, se preparan muy rápidamente. La Torre de Pizz también entrega hasta las h.

#### ■ AU CROISSANT DORÉ

La Rochelle ☎ 05 46 41 80 27

*Abierto todo el año. De lunes a sábado de a h. Fórmula : 4,70 euros (sándwich + bebida). Otras fórmulas : 6,0 euros y 7,60 euros. Venta para llevar.*

Aquí hay una panadería bien escondida. Situado justo al lado de la plaza de Verdun, uno de los lugares más animados de La Rochelle, es apaciblemente protegida por las arcadas y pasaría casi desapercibido. Y sin embargo. Los Rochelais son numerosos a la hora de comer. No te asustes por una cola de espera a veces larga. El servicio es rápido, lo que reduce el tiempo de espera y el gran escaparate reúne a muchos golosinas que, sin duda, constituirán su postre (torpeza, galleta chocolate, enchufado a las manzanas). En cuanto a la salada, también hay mucha gente. Aquí se aprecian los productos frescos que guardan los sándwiches :

surimi, asado de cerdo, pollo, jamón de país, salmón... pero también quiches (puerros judías, cebollas, savoyarde, lorena). ¡Hay para todos los gustos! Las fórmulas permiten disfrutar de un precio atractivo. ¡Un lugar que hay que tomar para aquellos que tengan prisa y golosos!

#### ■ SUBWAY

La Rochelle ☎ 05 46 37 52 31

*Abierto todo el año. De lunes a sábado de 8:30 a 22:00; el miércoles y el domingo de 9:00 a 22:00. Menús de 6,70 € a 9,10 € (menú que estudia: 6 €). Bocadillos de 3,80 € a 7,40 €. Terraza. Venta para llevar.*

Es uno de los últimos conceptos de comida rápida nacida al otro lado del Atlántico. En La Rochelle, son no menos de tres enseñas, uno en pleno centro de la ciudad y otro en el barrio universitario de los Minimes y la tercera en la zona comercial de Beaulieu. Se los reconoce a su fachada verde y al gran mostrador que presenta los diferentes ingredientes. El principio es sencillo: primero elige el tamaño de su sándwich (15 ó 30 cm) y luego el pan (completo, avena y miel, parmesano y orégano, italiano...) y, por supuesto, su adorna entre todas las que se encuentran en los recipientes delante de ti: quesos, verduras (pepinos, pimientos verdes, cebollas rojas...), carne (jamón, pavo, buey), salsas (miel mostaza, cebolla dulce). Hay que destacar, Subway propone un menú infantil " Kids'Pak" que incluye un mini sandwich, una botella de agua o un zumo de frutas y una jarra de frutas

**otra dirección:** Z.A.C. Beaulieu – 40, rue du 18-Juin – Puilboreau ☎ 09 83 35 83 42

#### ■ ISEO GOURMET

La Rochelle ☎ 05 46 66 11 11

*Abre de lunes a jueves de a h y de a h; el viernes de a h y de a h. Fórmula del mediodía: 11,90 euros (llegada + plato o plato + postre y bebida sin alcohol). Venta para llevar. Entrega y consumo in situ.*

Este pequeño restaurante se encuentra un poco alejado del centro de la ciudad. Aquí sólo hay un deseo: degustar productos asiáticos. Reacondicionada a lo largo del año, la sala es más funcional que permite comer alrededor de una de las mesas o, más simplemente, llevar con algunos platos siempre cocinados. Para elegir a qué destino se dirige: Japón con las inevitables mesetas de sushi, makis, tartare de atún... Sin embargo, ten cuidado si deseas saborear algo más pronto. Otras especialidades prometen un viaje a Tailandia. Apreciamos especialmente los nems gambas y el cerdo, deliciosos samoussos de buey y los más sorprendentes de salmón. Los platos son condimentados con cuidado: ternera sazónada, sellos y batidos de pescado, fideos de pollo, cerdo caramelo. En cuanto a postres, podrás regalarte un tiramisú, una charlotte pesquería o una bola sésamo.

#### ■ IN THE BOX

La Rochelle ☎ 05 46 41 99 09

*Abre de lunes a sábado de a h. Menús de 10 euros a 12 euros (fórmula « Buena mina » y fórmula « Boot's »). Plato del día: 7,60 euros (la Box). Terraza. Venta para llevar.*

Hoy sólo hay una envidia: estar encantado. Olvidate del Viejo Puerto, hay que ir a un estanque culinario instalado cerca de los Halles. Corinne ofrece una bienvenida sonriente y no duda en poner sus platos en las cajas. El concepto es sencillo: comer sana y rápidamente. A usted le corresponde elegir: descubrir un pequeño lugar en la sala, devorar su plato en la terraza o llevar su bonita caja para degustar en un banco, en el parque o frente al mar. La elección es interesante entre cocina tradicional y del mundo: calabacines rellenos y peniques a las verduras, albóndigas con hierbas frescas, crujientes indios, pollo con salsa de chorizo, champiñones y puré de tres verduras. Incluso existe la posibilidad de disfrutar de un plato vegetariano. Para los más golosos, completa tu box con una ensalada, una sopa del día y uno de los postres preparados: panna cota, arroz con leche, smoothie con fresa... En Corinne, sobre todo, se cuida la bebida casera: ¡detox! En el programa, una infusión a base de zumo de limones prensado, jengibre, miel... Es a la vez ligera y refrescante. También puedes comer bruschetta, italiana para los amantes de Pesto y Frenchie con brie en lugar de la mozzarella.

#### ■ LOUSSA PIZZA

La Rochelle ☎ 05 46 34 27 55

*Abierto todo el año. De martes a domingo de 11:30 a 13:30 y 18:30 a 21:30. Reserva obligatoria. Pizza infantil: 8 €. Pizas de 10 € a 15,50 €. Cheque Restaurante. Venta para llevar.*

Esta pizzería, situada a 10 minutos del puerto antiguo y cerca de la carretera de circunvalación, atrae cada vez más gourmets. No te olvides de comer tu pizza en el lugar, no hay sala, sino más bien un mostrador donde podrás ver el pizzero manosear con delicadeza y destreza una pasta que ha hecho su fama. Hay que decir que el hombre es bueno. Detentador de un CQP a la cámara de oficios, graduado de la prestigiosa escuela italiana Scuiola Italiana Pizzaioli, también terminó séptimo en el Campeonato de Francia. No cabe duda de que la pasta es especialmente buena, pero los ingredientes depositados encima lo son igualmente: la harina, la salsa de tomate, el aceite, la charcutería son frescos y sobre todo el 100% italianos. Incluso reducida, la carta da lugar a una elección siempre interesante. Apreciamos el Roma que seduce por su mezcla de pimientos confitados y chorizo pero también la Puglia que mezcla burrata y pollo o la Maestro sobre la que se depositan jamón speck, pimientos y roqueta. Consejo taimado: si desea su pizza a 19:30 -20h, piensan por pedir a partir de 17:00.

 **BAGEL CORNER**

La Rochelle

*Abierto todo el año. De domingo a jueves de a h ; los viernes y los sábados de a h. Menús de 7,90 a 8,90 euros. Bagel solo : de 5,50 a 7 euros, ensaladas de 7 euros a 8,90 euros. Terraza. Venta para llevar.*

Este restaurante dispone de una situación muy interesante : En el corazón del barrio de los Minimes, cerca de un aparcamiento, del cine y a pocos pasos de una línea de autobús. Aquí no se comen simples bocadillos, sino una especialidad que se ha vuelto muy dinámica : el bagel. Este pequeño pan redondo, creado en Europa, atravesó el Atlántico antes de regresar a Francia. Hoy es en La Rochelle donde se comen. El lugar es pequeño a pesar de la terraza muy agradable a buen día. Lo que importa aquí es que se venga sobre todo para llevar su bagel y comer en un banco, en la playa... Al entrar, te seducirá por un trato muy agradable. Aquí se sirve con la sonrisa tomando el tiempo para explicarte la composición de los bocadillos. Nicolas y su esposa proponen varios menús. El pequeño Futé ama especialmente al Supremo Veggie que reúne pepino, abogado, pimientos, cheddar. Hay que destacar varios panes (naturaleza, cereales, adormidera) y incluso ensaladas como la italiana (joven crece, bresaola, parmesano, tomates secos, vinagreta con hierbas de Provenza) por un instante fresco.

**■ FANES CLUB**La Rochelle ☎ 07 69 88 49 87 - [www.fanes.club](http://www.fanes.club) - [car@fanes.club](mailto:car@fanes.club)

*Abierto el lunes de a h ; el martes de a h ; miércoles de a h ; el jueves de a h y de a h. Fórmula : 9 € (una Fanes box). Fanes Box : 8,50 euros, postres : 3 euros. Cheque restaurante. Vehán-friendly.*

Si ves una caravana azul a lo lejos, es el Fanes Club. Este food-truck te propone una cocina orgánica, fresca, gastronomía y local. A la carta, los Fanes Box elaborados cada semana en función de las frutas y verduras frescas disponibles entre sus productores. Una fantasía Box es un plato completo con un dúo de ensaladas, una caína salada y una tartinada. También se ofrecen postres y aguas de infarto. Para los pedidos, nada más sencillo, envíenles un SMS con tu nombre, la hora de tu paso y tu plato antes de las (para el almuerzo) o antes de las h (para cenar). Puedes encontrar sus lugares en Facebook o en su sitio web.

**Bueno y barato****■ LE P'TIT BLEU**

La Rochelle ☎ 05 46 28 32 65

*Fermé du 15 octobre à avril. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir (dernier service à 23h). Service continu. Assiette de 9 huîtres de 7 € à 9 € et poissons à la plancha à partir de 6,55 €. Vin au verre. 3,20 € le verre de vin (15 cl) ou 8 € la demi bouteille. Terrasse. Vente à emporter.*

En realidad, no es un restaurante, sino un concepto muy único en La Rochelle, un antiguo chalés instalado frente al curso de las Damas, a pocos metros de las famosas torres. ¡No puedes perderla! El gerente, antiguo ostricultor, propone degustar algunas ostras de su producción con toda sencillez. No busques grandes cubiertos y platos elaborados, por lo que aquí se viene sobre todo para comer pescado fresco. Basta con elegir su plato, regular la nota y luego tomar asiento en la terraza de la atmósfera yodada. En este confort podrás pasar algo rudimentario para apreciar las vistas y disfrutar de pescado cocido a la plancha. ¡Amantes de la carne, pasen por el camino! Aquí se vienen a degustar redes de sardinas asadas, camarones rosas, cigalas, calamares o gambas asadas. ¿La especialidad casera? ¡Mejillones de mariposas! Sólo hay un acompañamiento: pan con mantequilla. El Petit Futé le aconseja acompañar su comida con una copa de Muscadet sobre la ciudad de Lie o un Saumur Champigny. Abierto continuamente durante la temporada estival, el lugar es ideal para hacer una pausa oceánica.

**■ LES GRANDS YACHTS**

La Rochelle ☎ 05 46 41 22 93

*Cierra de noviembre a febrero. Temporada baja : abre todos los días a mediodía y por la noche. Temporada alta : todos los días de a h. En temporada alta, no stop todo el día. Menú infantil : 7,50 euros (hasta los 10 años). Fórmula : 14,50 euros (entrada + sugerencia del día). Fórmula Los Grandes Yates : 19,90 euros. Fórmula Marinière : 14,50 euros. Moldes entre 9,90 y 10,90 euros. Terraza.*

**■ MY'SELF**La Rochelle ☎ 05 46 27 63 57 - [www.my-self.fr](http://www.my-self.fr)

*Abierto todo el año. De lunes a viernes de a h. Menús de 11,50 a 19,50 euros. Fórmula : 11,90 euros (plato del día + café). Pastel o sopa + ensalada : 11,50 euros. Terraza. Venta para llevar.*

Este restaurante está situado cerca de la Facultad de Humanidades, de la Biblioteca Universitaria y de un aparcamiento que facilita el aparcamiento. Con una ubicación así, encontrarás a estudiantes ácidos de saborear platos saludables y equilibrados. Porque My'Self propone una alternativa a la comida rápida e industrial. Aquí se viene principalmente para devorar platos caseros preparados a base de productos cuidadosamente seleccionados, como las frutas y hortalizas orgánicas y los productos lácteos. Varias fórmulas permiten a todos hacerse felices. Inevitablemente, en invierno, el bar de sopas con sus 80 recetas diferentes será tomado de asalto mientras que en verano se dará a las ensaladas con una multitud de combinaciones que combinan equilibrio y placer. Los bocadillos se fabrican a petición y los postres son clásicos : de la tarta pastelera a los yogures naturales.

### ■ LE COMPTOIR DE WALTER

La Rochelle ☎ 05 46 50 67 71 - [www.lecomptoirdevalter.fr](http://www.lecomptoirdevalter.fr) - [lecomptoirdevalter@gmail.com](mailto:lecomptoirdevalter@gmail.com)

*Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Haute saison : du lundi au samedi le midi et le soir. Fermé le dimanche toute l'année. Formule Viande, Poisson, Fromage, Légumes : 9,90 € sur place (9,50 € à emporter). Tarte chaude avec salade verte : de 9,90 € à 14,90 €. Terrasse. Vente à emporter.*

Hace casi cuatro años que este restaurante está instalado en el corazón de una de las calles más encantadoras de La Rochelle. Apreciamos la terraza que ofrece un momento agradable y la sala luminosa, decorada con gusto. El principio es sencillo pero innovador en La Rochelle : el Fast Good, comprende comer rápido y bien. En Walter, los productos frescos y de temporada se seleccionan con cuidado. En el mostrador de Walter, se puede tomar tu plato en el establecimiento o para llevar. ¡Todo el mundo puede comer rápido y bien ! Siempre encontrarás una carne : pollo granero « etiqueta roja » o jamón en el hueso o un pez salmón ahumado orgánico o salvaje. Cada día se preparan diferentes platos a base de verduras para acompañarlos : potimarrón pantano, penne pesto, quinoa menta, tainclinada, puré de garbanzos... También nos gusta la variedad de ensaladas que permite a cada uno encontrar su felicidad y disfrutar de él mientras comes sanamente : tabulé, pastas calabacines zanahorias, tomates a la antigua albahaca, dátiles, higos y albaricoques secos, judías verdes, tomates secos... ¡Una verdadera alegría para las papilas ! También se puede comer con los platos del día como el tártaro preparado, la tartiflette, las lomas de cerdos marinados y, por supuesto, los postres que no dejan de atraer codicias : arroz con leche, fundado con chocolate, panna cotta...

### ■ LE PUB LUTÈCE

La Rochelle ☎ 05 46 41 40 80

*Abre todos los días de a y de a. Molas marinas fritas : 8,90 euros ; tortas de 9,60 a 9,90 euros, ensaladas de 9,50 euros a 9,90 euros. Terraza.*

La palabra que mejor califica este establecimiento es sin duda « longevidad » , ya que lleva el mismo propietario durante tres décadas, con el mismo equipo en la cocina. El Lutèce goza de una ubicación privilegiada en el corazón de una de las calles animadas del casco antiguo, cerca del Viejo Puerto. Puedes degustar los platos en la gran terraza de ángulo, o en el interior, con una decoración totalmente revestida de madera que el tiempo marcó su patina dorada. No hay duda de que los amplios horarios de apertura permiten comer cuando lo deseas. La carta ofrece una gran variedad. Durante los calurosos días de verano, sin duda tendrás ganas de comer una gran ensalada : Niçoise, Lutèce o Camerser a menos que elijas las tortas de sarrín : Completa, Chassiron, 4 Sergents... Este pub también propone picada golosos : Piivé, Dijonnais o Bressan, cada uno está acompañado de patatas fritas y ensaladas. En postre podrás elegir entre crepes gastronómicas (los espectáculos, el Pacífico, Dulzador) o los helados helados.



### LE JARDIN DU MARCHÉ

La Rochelle ☎ 05 46 41 06 42



*Abierto todo el año. De martes a sábado de 8 : 00 a 18 : 00 y por la noche. Servicio continuo. Desayuno de 8 : 00 a 11 : 30, almuerzo de 12 : 00 a 17 : 00, Merienda de 14 : 30 a 17 : 45. Menú infantil : 9 € (menos de 8 años). Plato del día : 14 € (y tarta del día : 11 €). Tostadas de 12,90 € a 13,50 € ; Ensalada de 13 € a 14,50 €. Terraza sobre la acera y patio interior, espacioso y no fumador.*

El Jardín del Mercado se ha vuelto una belleza y el resultado es magnífico. La luz está en todas partes, en la primera sala que da a la famosa calle adoquinada pero, sobre todo, a la cristalera. Incluso un día sin sol, el placer de comer es real. La otra ventaja es sin duda su patio, alto en color, que permite olvidar el bullicio de la ciudad mientras toma un café o un smoothie mirando los bambúes. En el jardín, se toma lugar alrededor de mesas bajas para comer platos como el lugar : magníficos. Para elegir entre una carta corta, las estrellas son las tartinas que se componen de productos frescos y sobre todo de temporada : Cordouan (cabra de país, tocino asado, frutos secos), Boyard (andouillette, manzana y crema de mostaza a la antigua) o San Nicolás (brandada de bacalao, cohetes, avellanas) ; todas están acompañadas de patatas y ensalada verde. En verano, sólo se puede disfrutar de las ensaladas (Oléron, Ré y Aix) o de una parte de tarta salada como el Hermione (cebollas confitadas, patatas, tocino tostada, Saint-Nectaire). Ten una mirada para los postres, son gustosos : arroz con leche, caramelo, brownie o café gourmet. Un lugar que deberás tomar para comer, pero también probar.

### ■ LE SOLEIL BRILLE POUR TOUT LE MONDE

La Rochelle ☎ 05 46 41 11 42

*Abierto de martes a sábado de 12 : 15 a 14 : 00 y 19 : 30 a 22 : 00. Reserva obligatoria. No hay menú infantil, pero se adapta. Plato del día : 11 € (entrante + plato 15,50 ; plato + postre 16,50 €). Vino por copa. Ensaladas de 12 € a 13 €, base vegetariano 12,50 €, galletas de alforfón de 9,50 € a 11 €. No se aceptan tarjetas. Cheque Vacaciones. Se admiten grupos. Terraza.*

Este pequeño restaurante se ha convertido en una de las direcciones ineludibles de La Rochelle. Lo encontramos bloqueado en un callejón del barrio del mercado, dispuesto a recibir a todos aquellos que deseen degustar una cocina exclusivamente preparada con productos frescos. Cuidado, para tener la alegría de sentarte en una pequeña terraza o en la sala, confinada, tendrás que reservar. Se ofrecen dos servicios. Este restaurante lo indica claramente en su carta : aquí se cocina únicamente verduras de temporada que crecen en bio o en lucha razonada y procedentes de circuitos cortos. Cada uno está pelado, preparado y cocinado cada mañana. Como su nombre indica, el sol está en el plato, con una cocina original y especiada

procedente de los países cálidos : Magreb, África, Antillas. Las tarifas -que no han aumentado desde el año pasado- siguen siendo accesibles. Nos gusta especialmente el plato del día tan accesible como estas lasañas vegetarianas o la ternera picada y las inevitables tartas saladas que hacen la felicidad de los Rochelais. Si los degustas, comprendes de dónde viene el nombre del restaurante. Esta suave sensación se encuentra con las ensaladas del Sol (zanahorias, tomates, naranjas), la luna (cabra, toffinelle, quinoa) o la Etoile (salmón ecológico, pepino, hierbas frescas). No te pierdas los postres, ofrecen una auténtica pausa dulce : crumble a las manzanas, tiramisú, queso blanco vainilla canela.

### ■ LA TERRASSE

La Rochelle ☎ 05 46 41 79 79

*Abierto todo el año. Tarjeta : 11 euros aproximadamente. Cheque restaurante. Terraza. El bar hasta las h de la madrugada.*

Este restaurante, con su gran terraza soleada, refleja un establecimiento tranquilo durante el día. Puedes degustar un Cadillac hamburguesa de 10 euros, es su especialidad. Pero a la manera de Dr. Gourkyll y Mister Hyde, más bien niño, la Terrasse se transforma en un bar de un bar de tiradores que incendian la luz floja. Se organizan numerosas veladas, sobre todo estudiantes. Para tomar un cóctel, es una buena dirección. Puedes probar en el " ; Sex on the Beach" ; , todo un programa a base de frutos rojos y alcohol. A consumir con moderación, por supuesto.

### ■ THEOBAR

La Rochelle ☎ 05 46 45 05 57

*Abierto todo el año. De lunes a viernes de a h. Reserva recomendada. Fórmula del mediodía : 10,50 euros (fórmula tarta + postre).*

*Servicio continuo. Café a 1 euro con acceso inalámbrico a internet. El desayuno, cruasanes y panes de chocolate fresco. Cheque restaurante. Acogida de grupos. Terraza.*

Esta es una dirección que no hay que perder cerca de la mediateca. Cuando se entra en este establecimiento, se adopta inmediatamente un espíritu zen... por un momento distendido o studioses (conexión wifi a precio de un café 1 euro). Si te apetece un poco en la sala, encontrarás un rincón sofá, en el que se encuentra muy cómodamente instalado gracias a un mobiliario cuidado, unos libros de mesa, como en su propio salón. La decoración no deja indiferente y nos invita a viajar unos minutos... Las exposiciones regulares (fotos y pinturas) abren un poco más la ventana al mundo. Son unos minutos o unas horas de placer, donde podrás disfrutar de una variada carta y de unas tarifas muy correctas. El 99% de los platos y postres son caseros. Si vienes a comer, encontrarás ensaladas frescas y deliciosas, platos bastante lights pero que te sacian, y fórmulas interesantes. También puedes detenerte en la hora del " ; té time" ; . El trato es encantador y uno se siente bien, ya que todos los detalles cuentan. La prueba : en el baño para lavarse las manos se ha creado un sistema para ahorrar agua. ¡Y este bar sabe transmitir el mensaje !

### ■ LA CRÊPERIE DU THÉÂTRE

La Rochelle ☎ 05 46 41 01 79

*La crêperie est ouverte : d'avril à octobre, du mardi au samedi (midi et soir). De novembre à mars, du mardi au samedi (midi) et jeudi, vendredi, samedi soir. Ouverture le lundi en juillet et août. Menus : 9,70 € le midi, 17,80 € midi et soir.*

### ■ LA CAV'A'SO

La Rochelle ☎ 05 46 44 54 98 - [lacavaso@wanadoo.fr](mailto:lacavaso@wanadoo.fr)

*Abierto todo el año. Temporada baja : de martes a domingo de a h. Temporada alta : todos los días de a h. Abierto hasta las h en invierno cuando hay conciertos, los viernes y sábados. A cualquier hora : tabla de charcutería, quesos. Terraza. Animaciones.*

Hace ya más de 10 años que este bar agradece las noches de los Rochelais. Hay que decir que la situación es francamente ideal, en el barrio de Gabut, cerca de una pasarela adherida al ahora reventado square Valin. Se puede ir bien a Sophie, disfrutando de un interior intimista en el que las dos grandes terrazas se asemejan a los primeros días. Este lugar auténtico goza de una atmósfera tranquila y un ambiente acogedor. Los Roelais lo saben bien pero la dirección también es conocida por los turistas a los que les gusta encontrar una cerveza tradicional, pero también una copa de vino. La carta es especialmente rica con vinos rojos de Francia (salmonela, montaña-saint-emilion) pero también del mundo (Australia, Sudáfrica...), rosados charentais, costas de la provenza... Los amantes de los vinos blancos no estarán decepcionados con un delicioso muscadete. Nada va tan bien con estas brechas como los famosos P'tits huecos de Sophie. Puedes elegir entre una plancha de charcutería que reúne algunas pequeñas delicias : coppa, rosette, chorizo, terrina, o un plato de quesos con cabra, del saint-nectaire, del brie, de la tomme de Savoie. Incluso hay estanterías de pescado, ¡La Rochelle obliga ! Descubrimos riletas de salmón, atún, sardina, salmón ahumado. Nada más que buenas cosas para pasar un buen rato entre amigos. Sobre todo, en el caso de So las noches de fin de semana son tardías y están reservando una explosión de emociones y una mezcla de sorpresas, con algunos conciertos organizados... y también exposiciones. En el Fondo'a'So, los artistas pueden presentar sus obras y invitar a los interesados a una verja (fotos, pinturas...).

### ■ LE VALIN

La Rochelle ☎ 05 46 50 68 94

*Abierto todo el año. Temporada baja : todos los días de 11 : 00 a 0 : 00. Temporada alta : todos los días de 11 : 00 a 2 : 00. Menús de 18,50 € a 27,50 €. Menú infantil : 8,50 €. Fórmula del mediodía : 13,50 €. Se admiten grupos. Terraza. Sala panorámica al piso con vista sobre todo el PORT la Rochelle.*

Este restaurante disfruta en primer lugar de una situación muy agradable, cerca del Viejo Puerto que se une a unos pasos, pero también de la plaza de la Motte Rouge y la oficina de turismo. También apreciamos la terraza, agradable desde los primeros días que ofrecen unas bonitas vistas a la cuenca de los Grandes Yachts. La sala de arriba promete unas vistas únicas de las torres de La Rochelle, mientras que la acogida es siempre tan agradable. Martine y Hubert saben cuidar de sus clientes ofreciéndoles una carta variada con platos de tipo brasserie. Los menús y las fórmulas del mediodía permiten que todos disfruten. ¿Y si empezamos con las riletas de los dos pescados, una sopa de pescado o el foie gras casero? La continuación dependerá de su voluntad. En temporada alta, no dudes en elegir los mejillones cocinados por minuto y servidos con patatas fritas (marineras, pineau, española), o el entrecuto (VBF) asado con flor de sal. Si el calor está presente en los muelles roeleses, quizás tengas ganas de comer ensaladas: Torre de Lanterne, Tailandesa y Oceane. El Valin también ofrece pizzas tradicionales y postres caseros: champán gastronómico, mullido con chocolate, dama blanca bretona.

#### ■ CAFE POPULAIRE

La Rochelle

*Abierto todo el año. De domingo a viernes a partir de las h. Abierto pero no de servicio de comidas los domingos. Menus de 10,70 euros a 13 euros. Tarjeta : 11 euros aproximadamente. Fórmula del mediodía : 12,50 euros (pieza de buey con guarnición y una copa de Burdeos). Vino al vidrio. Jardín. Terraza.*

El Café Popular es simplemente una institución en este barrio de La Pallice. Por supuesto, la mayoría de los roeleses conocen la versión dominical cuando se dan cita para un pequeño café o aperitivo al final del mercado. Pero el café popular es mucho más que eso. Es un lugar sencillo, generoso o bien planteado, como en casa. En el espíritu de una pensión, se come o cena por una excelente relación calidad-precio. El menú a 13 euros incluye las 2 entradas, el plato, el queso, el postre y un cuarto de vino. Con varias variantes intermedias. El plato del día es de 8,70 euros. Bienvenida y calidad invariable durante años. Esperemos que esto dure.

#### ■ LE CABESTAN

La Rochelle ☎ 05 46 27 83 40 - [le-cabestan17@hotmail.fr](mailto:le-cabestan17@hotmail.fr)

*Abierto todo el año. Temporada alta : todos los días a mediodía y por la noche. Menú infantil : 7,50 euros (plato + postre). Plato del día : 9,80 euros. Fórmula del mediodía 12,90 euros : plato del día + postre. Galetas a partir de 5,50. Cheque Vacances, Cheque Restaurante. Recepción de grupos (15-20 personas). Terraza.*

Olivier y Chantal están a la cabeza de este restaurante desde el 28 de agosto. Al entrar, disfrutarás de una cálida bienvenida que permite tomar asiento en la terraza y disfrutar de un ambiente agradable. El lugar, la plaza de los Courtillses, es ideal para relajarse después de visitar el acuario y antes de recorrer el casco antiguo. Aquí se viene a ofrecer un menú del mediodía a un precio especialmente accesible. La elección es bastante interesante, los platos variados : pollo asado con patatas saladas, pasta frita o ensalada de pollo con curry. Por supuesto, también se pueden comer tortas preparadas a base de productos frescos y cada una con el nombre de un barrio roelés : El Genette (emmental, cabra caliente, miel, manzanas cocidas, nueces) o la Saint-Eloi (salmón ahumado, crema fresca, ciboulette, crece de espinacas). Los postres mezclan el chocolate, el azúcar, los helados artesanales o el queso blanco.

#### ■ LA RENAISSANCE

La Rochelle ☎ 05 46 28 91 54

*Abierto todo el año. De lunes a sábado de a h. Servicio continuo (ensaladas, platos del día, croquetas, crepes, helados). Vino al vidrio. 2.60 euros. Cheque restaurante. Terraza.*

¿Es necesario presentar esta institución rocosa? Reanudada recientemente, esta brasserie tiene, en particular, el atractivo de encontrarse justo en frente del ayuntamiento, del que se pueden seguir los trabajos de renovación desde la terraza. También se observa el vaivén de los transeúntes, ya que el lugar es central. Aquí nos reunimos para tomar una copa entre amigos, almorzar rápidamente, o hacer un descanso en medio de una larga sesión de compras. El servicio es sencillo y sin florituras, al igual que la decoración de la sala interior, sobria y atemporal. Porque incluso bajo los cielos más bien bendecidos de La Rochelle, a veces se prefiere instalarse en un lugar caliente, y disfrutar así del ambiente agradable que reina en el mostrador.

#### ■ BRASSERIE DE LA POSTE

La Rochelle ☎ 05 46 41 76 44

*Abierto todo el año. Temporada baja : de lunes a sábado de a h. Temporada alta : de lunes a sábado de a h. Servicio continuo (crepes, helados). Menú infantil : 10 euros. Plato del día : 12 euros (tartines de 10,50 a 13 euros, Ensaladas de 10 euros a 14,90 euros). Vino al vidrio. Burger 14,50 euros (extra papas fritas 3 euros). Cheque restaurante. Terraza.*

Este bar restaurante es una parada muy agradable para todos los que se encuentran en el centro de la ciudad. Su nombre no debe nada al azar, está situado en las inmediaciones del correo. Sea cual sea el tiempo, muchos vienen aquí a sentarse en la terraza para tomar el café. Hay que decir que protege y ofrece unas vistas impresionantes del ayuntamiento. En el interior, la sala no desmerece con una decoración contemporánea. En el almuerzo se sirve una carta de tipo brasserie que pone al día los productos frescos y el plato del día propuesto a una tarifa accesible. En la entrada, podrás degustar jamón de Bayona y ostras de la isla de plata con limón, mantequilla y vinagre a los chalotes. En pleno corazón del verano, las ensaladas a imagen de la Frescura agrupan tomate, abogado, naranja, pomelo y salmón ahumado. Los golosos devorarán sin cuidado hamburguesas preparadas

con pan artesanal de adormidera como el New York y el Seguin, tartares minutos o un tajine de cordero con pequeñas verduras. En cuanto a postres, los crepes se comen en cualquier momento del día (azúcar, caramelo salado o chocolate).

### ■ LE CARGO

La Rochelle ☎ 05 46 45 41 76

*Abierto todo el año. Temporada baja : todos los días a mediodía de 7 : 30 a 19 : 30. Temporada alta : todos los días mediodía y noche. Fórmula : 11,50 € (mejillones a la marinera + copa de vino blanco). Entradas de 7,10 € a 7,60 €, Platos de 7,90 € a 17,70 €, Galletas de 8,50 € a 8,90 €. Se admiten grupos. Terraza.*

Este bistró es muy conocido por los marineros, ya que está situado cerca del puerto de Minimes. El mismo equipo ha trabajado durante más de 10 años, y acoge a todos aquellos que quieran tomar un café o un descanso para almorzar. La decoración de la sala resalta el océano como el mango de aire y la barca. Aquí podrás degustar platos típicos de una brasserie, especialmente en la terraza, como los entrantes : ensalada con lardones o salmón. El resto de su comida dependerá de sus deseos : ensaladas comida (frescura, del chef), mejillones en temporada servidos con patatas fritas y cocinadas de múltiples maneras (Thai, Roquefort) o entrecot asado a la plancha. Futé, el servicio es continuo los fines de semana.

### ■ LA PAUSE OCEANE

La Rochelle ☎ 05 46 44 39 17

*Abierto todo el año. Todos los días a mediodía. Un menú único a 18 euros. Fórmula del mediodía : 14 euros (entretro o plato + postre – café ofrecido). Vino al vidrio. Terraza.*

¿Y si se hace un descanso ? Si te apetece pasear por el mar o en el proyecto de poner tu barco en el agua, tómate tiempo para detenerse en la pausa Oceane. Es cierto que la recepción no es acogedora pero podrás tomar asiento en la terraza frente a la piscina. Antes de elegir, tu mirada puede estar en los barcos que salen del puerto o en estas gaviotas que vienen a unos centímetros de tu mesa. Un menú del día, con una única opción, permite comer tranquilamente. En la entrada encontrarás ensalada de pepinos y abogados o tomate mozzarella. La continuación dependerá de sus deseos : un falso-red servido con patatas fritas o atún a la plancha. Los postres son clásicos : copa de fresas o tarta de manzana.

### ■ MAMIE BEACH

La Rochelle

*Abierto todo el año. Temporada baja : el fin de semana de a h. Temporada alta : todos los días de a h. Fuera de temporada, abre según la mero... Tarjeta : 5 euros aproximadamente. CB y cheques no aceptados. Terraza. Venta para llevar.*

Uno de los buenos planos de las roelías... la recompensa después del paseo en bicicleta a lo largo del acantilado, ideal para practicar la noche con la puesta de sol en la playa. El equipo de la abuela Beach propone dulces y salé : hot y patatas fritas, croca señor, gofres, crepes y helados. Bebidas frescas, café, té y chocolate caliente, para consumir in situ con vistas al mar o directamente a la playa.

### ■ LA PAILLOTE

La Rochelle ☎ 05 46 41 76 55

*Cierra de febrero a noviembre. Temporada baja : abierto los miércoles, los sábados y los domingos de a h. Temporada alta : todos los días de a h. Según la meteorología. Tarjeta : 5 euros (ensalada para llevar 6,50 euros, sándwich de 3 euros a 4,90 euros, Platos calientes de 4,60 euros a 4,80 euros) .3 euros (crepe dulces y café). Café 1,50 euros, Bebida lata 33 cl 2,50 euros. Cheques no aceptados. Terraza. Venta para llevar.*

Este establecimiento está situado cerca del restaurante gourmet, a pocos metros de la playa de la Competencia. Los antiguos restauradores ofrecen platos muy sencillos pero totalmente caseros. Venimos aquí para comprar un sándwich como la Tierra y el mar mezclando atún pepino y anchoa o un italiano con jamón crudo y mozzarella y irse a la arena caliente. También puedes sentarte alrededor de una mesa plegable y bajo una sombrilla de paja para comer una hot dog, tres quesos o un croque señor y elegir entre una amplia selección de postres, entre ellos crepes y helados.

### ■ CRÊPERIE DES HALLES

La Rochelle ☎ 05 46 27 93 97

*Ouvert toute l'année. Fermeture une semaine au début du mois de juin. Du lundi au samedi le midi ; le lundi, le vendredi et le samedi le soir. Vacances scolaires : Ouvert tous les midis et tous les soirs sauf le jeudi. Réservation recommandée. Carte : 10 € environ. Menu enfant : 9,20 € (moins de 8 ans). Formule du midi : 12,80 € (1 galette avec 3 ingrédients au choix, 1 crêpe au choix). Vin au verre. Galettes de sarrasin à partir de 2,80 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (petits groupes (10 pers)). Terrasse.*

Para encontrar esta crepería, una sola dirección : el mercado. Instalado en un callejón, es una parada muy interesante para aquellos que deseen disfrutar de una especialidad bretona. Cuidado, las plazas son limitadas y la dirección es bien conocida por los Rochelais. La decoración es clásica, la bienvenida siempre es cálida ; Nicole y Brigitte siempre están a la altura de la felicidad de los acostumbrados. Es imposible venir al mediodía sin tener en cuenta la fórmula que permite disfrutar de un precio más bajo : se puede comer una torta eligiendo entre tres ingredientes (huevos, jamón, queso...) y disfrutar de una crepe mermelada o mantequilla azucarera. Por la noche, hay una carta de tortas que ofrece una amplia selección : Biqueta para los amantes del queso, Bretones para los amantes de las anguilas o Aglaé para una pequeña vuelta por la Dordoña. Se proponen varias ensaladas

y permiten acompañar las especialidades caseras : Raclette, Grill Poivre o Pavé.

### ■ LA MARMOTTE

La Rochelle ☎ 05 46 51 82 75

*Cierra de mayo a septiembre. Abierto de lunes a viernes de a y de a h. el sábado de a h. Menú infantil : 8 euros (el p'tit montañard).*

*Fórmula del mediodía : 16 euros (entrada/plato/postre). Raclette Le Mouflon (18 euros), raclette Chamois (19,80 euros). Fondue savoyarda (18 euros), landesa (21 euros). Vacherin (21 euros). Tartiflette (14 euros).*

Este restaurante, instalado en el centro de la ciudad, propone un concepto al menos inédito : degustar especialidades de Saboya. Olvídate del mar y de sus riquezas, aquí se prefiere el queso que se puede degustar en un ambiente exótico. La Marmotte propone un menú del día que permite disfrutar de platos de Saboya : terrina artesanal, diots de Saboya en silvicultura y tarleta de arándanos. Pero se llega sobre todo a este restaurante para disfrutar de las especialidades a base de queso. ¡No hay duda de que se están malgastando ! Tanto si tomas el Mouflon como el Chamois, el queso está a voluntad, las charcutería deliciosas (jamón, roseta y nuez de jamón) y las patatas fundantes. Se proponen otras especialidades : Vacherin, tartiflette, plancha savoyarda y, por supuesto, las fundidas servidas para dos personas mínimas : savoyarde para quienes privilegian la tradición, bosques, langostas, borgeña para los demás. Incluso los niños tienen su menú : el p'tit Montagnard.

### LE BATEAU D'EMILE

La Rochelle ☎ 05 46 43 26 07

*Cerrado en agosto. Abre de lunes a viernes a mediodía. Reserva recomendada. Menús de 13,40 a 14,90 euros (menú del día sobre la pizarra más tarjeta). Plato del día : 11,40 euros. Vino al vidrio. Vino con vidrio de 1 euros en el mostrador a 2 euros por un gran vaso.*

La pequeña dirección no está llena de minas, aunque el interior es muy agradable, con aspecto de bistró de los años 1950. Mesas de madera desaparecidas, fotos en blanco y negro que recuerdan la película que da su nombre al restaurante, maquetas de barco y objetos que están en todas partes. El menú del día se muestra en la pizarra, la carta es corta y así es como todo es bueno. Todo es casero, hay entradas como la ensalada de endibias y la miel hasta los postres y este clafoutis con frambuesas.

### ■ LA GALETTIÈRE

La Rochelle ☎ 05 46 28 29 59

*Abierto todo el año. Temporada baja : de viernes a miércoles mediodía y noche. Temporada alta : todos los días mediodía y noche.*

*Fórmula del mediodía : 12 €. Vino por copa. Galletas especiales de 7,50 € a 12,90 €, Filloas de 3,50 € a 9 €. Cheques no aceptados.*

*Terraza.*

Esta crepería, recogida por Patrick y Nathalie desde hace 1 año, se sitúa justo detrás de la torre de la Cadena. Se viene ante todo aquí para un viaje culinario que nos lleva todo derecho a Bretaña. Durante el invierno, podrá relajarse en una acogedora sala con paredes de piedra y artesonado y mesas de madera, mientras que cuando haga buen tiempo, la terraza será el lugar ideal para sus agapes, a dos pasos del Puerto. El trato es como la carta, agradable con un jefe muy agradable, a los pequeños cuidados para sus clientes. Aquí todo es casero con ingredientes de calidad y una pasta crujiente. No te pierdas los crepes postres, ¡un auténtico momento de placer ! Un gusto por el caramelo de mantequilla salada casera.

### ■ TANTE LUCIE

La Rochelle ☎ 05 46 41 24 18 - [jolivon@live.fr](mailto:jolivon@live.fr)

*Abierto todo el año. Todos los días. Menús de 15 € a 18 €. Menú infantil : 9,90 € (menos de 12 años). Moldes de 11 € a 14,30 €, Ensaladas de 12,90 € a 14,90 €, Galletas a partir de 3,50 €. Terraza.*

Este bar brasserie goza de una ubicación ideal en el corazón del puerto viejo. Aquí se llega sobre todo a la terraza y se ofrecen unas bonitas vistas al curso de las Damas, el puerto y las torres. A dos pasos del casco antiguo, nos gusta instalarse, por la mañana para tomar un café y ver el puerto, a mediodía para un almuerzo rápido y por la noche para una comida en una sala acogedora interior típica de las cerveceras parisinas con grandes taburetes y un largo espejo. El trato es muy agradable para disfrutar de una sonrisa viendo una carta que hace la parte bella de las tortas y los mejillones. Las primeras son variadas, bien guardadas, crujientes y servidas con algunas hojas de ensalada verde. Junto a los clásicos emmental-jamón o jamón-huevo, encontramos las completas (italiana, española e inglesa), así como numerosas especialidades como la americana (filete picado, cebolla, tomates, patatas fritas), pollo asado (blanco de pollo, crema fresca, patatas fritas) o nórdica (salmón ahumado, patatas). Las moldes procedentes de Charron están preparadas de múltiples maneras : marineras (vino blanco, cebolla), noruega (cebolla, salmón ahumado) o Curry (cebolla, crema, curry). La cantidad está ahí, ya sea para los mejillones o patatas fritas, y también para el sabor. En cuanto al azúcar, no puedes pasar al lado de los crepes. Encontramos los clásicos (chocolate casero) pero también las flambadas (Martiniquaise) y especialidades como Los Ángeles (helado caramelo, brownie, salsa de chocolate y chantilly). Cabe destacar que los más razonables podrán ofrecer ensaladas : Sushi, Cowboy, Alpage...

### ■ LA MÉDUSE

La Rochelle ☎ 05 46 55 68 35

*Abierto todo el año. De lunes a viernes a mediodía ; los viernes a mediodía y por la noche. Reserva recomendada. Un menú único a 20 euros. La entrada a 7 euros cuesta 6 euros. Fórmula del mediodía : 17 euros (plato + postre o entrada + plato). Vino al vidrio.*

*Afterwork el viernes : un plato de 15 euros. Jardín. Terraza.*

Este restaurante está situado en el barrio de La Pallice, a pocos minutos del centro de la ciudad. Lo encontrarás fácilmente puesto que toma asiento frente a la Sirena, el establecimiento musical de referencia. ¡No se preocupen por la espalda! En el interior, el entorno es mucho más agradable: muebles, pinturas, decoración y sobre todo el jardín, abierto a partir de mediados de abril. Desde los días soleados, se sirve para comer tranquilamente, lejos de los tumultos del bulevar. El trato es agradable, el servicio agradable. Basta con mirar el mapa, especialmente corto, para darse cuenta de que aquí la frescura es de puesta. Todo es casero, los platos están elaborados in situ y el pan es orgánico. En la entrada, se encuentra el tabulé de bulgur, ensalada mozza al albahaca y semillas de calabaza, riletas de pescado al ancho o tártaro de pescado. La suite dependerá de tu voluntad: risotto de cáscara y camarones, salpicaduras de ternera con tomate, arañas de cerdo marinadas o filetes asados. Nos gustan los postres, especialmente el sorprendente Elton Mess.

### ■ ABRAZO-BAR A TAPAS

La Rochelle ☎ 05 46 56 76 84

*Abierto todo el año. Temporada baja: lunes y miércoles al sábado de a h (último servicio a las h). Temporada alta: de lunes a sábado de a h (último servicio a las h). Tapas de 5,50 a 7 euros. Platos de 25 euros (2 personas) a 60 euros (5 personas). Terraza.*

Situado en pleno corazón de la ciudad, a dos pasos de la torre de la cadena, este bar ofrece un ambiente cálido. Hay que decir que hace honor a su nombre: ¡cuentos o significantes! Y habrá seguramente durante tu visita tanto el ambiente como el ambiente festivo. En la línea de los bares de tapas del País Vasco, aquí es muy generoso y acogedor. El trato es muy agradable, puedes instalarte en la pequeña terraza o en la sala donde resguardan risas y música. Por supuesto, aquí, entre amigos, se viene a pasear por las famosas tapas. Es difícil elegir entre todas las porciones propuestas. Hay quienes recuerdan el océano cerca (acérquese de bacalao, blanco de calamar), los que ofrecen un viaje a España (buñuelos de cebolla, tortillas) y los que florecen bien el País Vasco (queso de oveja, chorizo). No hay duda de que todo el mundo estará encantado y amenizará su noche de exotismo con los cócteles caseros: sangría, mojito fresa, ti-ponch, pero también vinos del otro lado del mundo: Chile y Argentina.

### ■ AMARYNE

La Rochelle ☎ 05 46 37 88 39

*Abierto de lunes a sábado de 10:00 a 14:00 y 17:00 a 20:30. Tarifas para llevar: Platos entre 2,20 € los 100 g, nem al cerdo 0,95 € habitación, Crujiente camarón 1,50 €, Rollos de primavera 2,80 €, Postre de 2 € a 3,20 €. Cheques no aceptados. Venta para llevar.*

Es uno de los camareros tailandeses que el Pequeño Futé aprecia más. El paradero está apaciblemente instalado a pocos pasos de los hallos, ideal para comprar algunas especialidades asiáticas después de haber hecho el lleno de verduras. Nos gusta la recepción tan tímida como acogedora de Pairin y Amonrat y, por supuesto, las dos vitrinas que presentan productos siempre frescos y cocinados con cuidado. En la entrada, los famosos nems de cerdo o pollo, el pastel caliente, los deliciosos samoussos, entre ellos los pimientos que aportan una auténtica explosión de sabores y los brochetes de pollo. La suite, algunos platos y dos acompañantes. El arroz cantonés está deliciosamente preparado, los fideos salpicados en el wok con verduras y platos ricos en sabores como el wok de pollo en las salsas Panang, a través de cerdos caramelizados o en el wok de gambas y calamares al curry amarillo. Por supuesto, todas las especialidades están para llevar, pero también puedes saborearlas tomando asiento alrededor de una de las mesas propuestas. Hay que destacar los pocos postres disponibles: mullidos de chocolate, bola de coco soja o cacahuete y pastel de arroz al plátano.

### ■ LA FABRIQUE À BURGERS

La Rochelle ☎ 05 46 41 05 34 - [www.lafabriqueaburgers.fr](http://www.lafabriqueaburgers.fr)

*Abierto de martes a sábado de 12:00 a 14:00 y 19:00 a 21:45. Menú infantil: 8,50 €. Burgers solos de 8,50 € a 10 €, menú de 11,50 € a 13,50 €. Terraza. Venta para llevar.*

Aviso a los amantes de las hamburguesas, ya han encontrado uno de los mejores establecimientos rocheleses. Es en una de las calles favoritas de Petit Futé donde se encuentra este restaurante que destaca por ser uno de los bocadillos más consumidos en el mundo. El trato es agradable y la ocasión de instalarse en uno de los dos espacios: la pequeña sala con la cocina abierta y la terraza, tan agradable cuando hace buen tiempo. Hay que destacar que hay otra sala disponible en la primera planta. Aquí se pone sobre todo en la calidad: pan procedente de un panadero, carne de vacuno charolesa 100% francesa, patatas fritas caseras preparadas in situ e incluso reposterías de la casa. ¿Entonces elegimos? Los menos aventureros optarán por el Fábrica que mezcla filete de buey, salsa de tomate casero o el Fábrica cheese'n bacon en el que se añaden cheddar y panceta ahumada. Si deseas más sensaciones, Petit Futé te aconsejará gustosamente el Blues Burger (Bleu d'Auvergne) o el Euskadi con mermelada de garitas, pimientos piquillos y queso de oveja.

### ■ TABLAPIZZA

La Rochelle ☎ 05 46 44 20 10 - [www.tablapizza.fr/restaurant/tablapizza-la-rochelle.html](http://www.tablapizza.fr/restaurant/tablapizza-la-rochelle.html)

*Abierto todo el año. Todos los días de a h. Menú único a 14,90 euros (menú trío). Menú infantil: 6,50 euros (plato + postre + bebida). Fórmula del mediodía: 9,90 euros (plato del día + bebida). Ensaladas de 12,90 euros a 14,90 euros, Pizzas de 7,90 euros a 12,90 euros, Roulloiades de 12,90 euros a 14,40 euros. Terraza. Venta para llevar.*

Este restaurante cuenta con varias ventajas. Su ubicación, en primer lugar, cerca de un gran aparcamiento, de una línea de autobús muy concurrida y del cine roelés más grande, pero también de amplios horarios de apertura. ¡Se puede pedir todo el día! El trato es agradable, el servicio eficaz y el mapa lo suficientemente amplio para que toda la familia encuentre algo agradable.

Cabe destacar el menú del mediodía, servido entre semana, que permite comer sin arruinarse. En cuanto a la carta, la comida comienza aquí por pequeños panecillos recién salidos del horno y acompañados de una salsa en el pesto o de una paleta de charcutería (jamón crudo, rosette, patatas fritas de bacon, tainclinada, piqueta, tomate cereza). La continuación dependerá de sus deseos: ensaladas servidas en una corona de pan como la granjera (barra de pollo marinado, champiñón...), buey y verduras asadas. Por supuesto, aquí la estrella es la pizza, encontramos los clásicos (napolitanos, orientales), los ruleoiades más mullidos (barbacoa, pollo cabra miel) y los cuadrados del local.

### ■ LOUSSA PIZZA

La Rochelle ☎ 05 46 34 27 55

Abierto todo el año. De martes a domingo de 11 : 30 a 13 : 30 y 18 : 30 a 21 : 30. Reserva obligatoria. Pizza infantil : 8 €. Pizas de 10 € a 15,50 €. Cheque Restaurante. Venta para llevar.

Esta pizzería, situada a 10 minutos del puerto antiguo y cerca de la carretera de circunvalación, atrae cada vez más gourmets. No te olvides de comer tu pizza en el lugar, no hay sala, sino más bien un mostrador donde podrás ver el pizzero manosear con delicadeza y destreza una pasta que ha hecho su fama. Hay que decir que el hombre es bueno. Detentador de un CQP a la cámara de oficios, graduado de la prestigiosa escuela italiana Scuiola Italiana Pizzaioli, también terminó séptimo en el Campeonato de Francia. No cabe duda de que la pasta es especialmente buena, pero los ingredientes depositados encima lo son igualmente: la harina, la salsa de tomate, el aceite, la charcutería son frescos y sobre todo el 100% italianos. Incluso reducida, la carta da lugar a una elección siempre interesante. Apreciamos el Roma que seduce por su mezcla de pimientos confitados y chorizo pero también la Puglia que mezcla burrata y pollo o la Maestro sobre la que se depositan jamón speck, pimientos y roqueta. Consejo taimado: si desea su pizza a 19 : 30 -20h, piensan por pedir a partir de 17 : 00.

### ■ LE TROQUET DES HALLES

La Rochelle ☎ 05 46 41 32 42

Abre todos los días a mediodía. Menú infantil : 8,90 euros. Base de fiambres : 11 euros. Salada de 9,50 euros a 9,90 euros, tarchas de 9,90 euros a 11 euros, café gourmet de 5,90 euros. Terraza.

Es un chiringuito como el Pequeño Fué, en pleno corazón de la bulliciosa actividad del mercado. Situado frente a los anales, no dejará de llamar su atención. Su terraza, primero, que propone algunas mesas al sol, la sala después que se extiende con un bonito muro de piedra, algunas botellas de vino y el inevitable pan que está en la base del mapa y que ostenta con orgullo su etiqueta roja. Aquí la acogida es francamente simpática, una única ganas de instalarse en una mesa y disfrutar del ambiente del mercado. Lugar de buen humor y una carta muy corta, prueba de frescura. Aquí podrás disfrutar de los productos de temporada que se decantan por grandes tartinas o ensaladas. En cuanto a la tartina, nos gusta la Fermière que propone una suave mezcla salada: pollo confitado a la higue, chutney del chiringuito y rebaje fundido, la del salmón (abogado, bruccio) o jamón de países. Las tartinas se sirven con una ensalada verde y un confito de verduras rojas. Las ensaladas son igualmente ricas como la tibia de pollo y bulgur con limón o las famosas pastas golosas con jamón de países. En cuanto a postres, hay poca elección pero un plato de chocolate que merece una mirada. Un lugar que se puede tomar para comer en el pulgar en el corazón del mercado.

### ■ RESTAURANT HANGAR 27

La Rochelle ☎ 05 46 37 37 37 - [www.hangar27.fr](http://www.hangar27.fr) - [restaurant@hangar27.fr](mailto:restaurant@hangar27.fr)



Abierto todo el año. El lunes a mediodía a partir de las h y por la noche hasta las h; de martes a jueves a mediodía a partir de las h y por la noche hasta las h; el viernes a mediodía de a h; los domingos a mediodía. Último servicio hasta las h. Cerrado sábado, salvo grupo y reserva. Fórmula : 12,95 euros (mediodía y por la noche : entrada/plato/postre + 1/4 vino. Fórmula completa (entrada, plato del día o anacillette o pieza del carnicero, queso y postre, 1/4 de vino : 14 euros). Plato del día : 8,60 Euros Todos los viernes cuscús reales : 16 € Tarjeta especial los domingos (platos de 13,90 a 19,90 euros). Cheque restaurante. Sello Turismo & Discapacidad. Recepción de grupos (previa reserva los fines de semana). Jardín. Terraza. Veladas y concierto (véase la página Facebook).

Este restaurante, situado en La Pallice nivel Port Atlantique, es un auténtico lugar para todos aquellos que quieran disfrutar a un precio realmente asequible. La gran sala hace la parte bonita del puerto, el patio claramente agradable a los primeros días de buen tiempo mientras que en el jardín se disfruta del sol. El trato es siempre tan sonriente y dinámico, ¡un auténtico plus! ¡Hangar 27 está abierto a todos los que quieran comer rápido y bien! Digamos que aquí la relación calidad-precio es muy interesante. Podrás elegir entre uno de los dos platos del día propuestos, una carne y un pescado, antes de dirigirte al bufé de entrantes. Cabe destacar que el bufé de postres también es atractivo.

### ■ BISTRO RÉGENT

La Rochelle ☎ 05 16 49 25 95 - [www.bistro-regent.fr](http://www.bistro-regent.fr) - [p.bachey@bistroregent.fr](mailto:p.bachey@bistroregent.fr)

Abierto todo el año. Todos los días de a h. de domingo a martes de a h; el jueves de a h; los viernes y los sábados de a h. Un menú único a 12,90 euros. Menú infantil : 10 euros. Acogida de grupos. Terraza.

Este restaurante está cómodamente situado a pocos metros de uno de los grandes bulevares de La Rochelle. Se aprecia esta situación, esta facilidad de acceso y aparcamiento. Además, el centro de la ciudad está cerca, ideal para un paseo por la comida. Cada uno encontrará aquí su lugar: los amantes del sol y del aire fresco se alojarán en la bonita terraza, los demás se dirigirán a

una sala amplia y luminosa. El trato es agradable, el servicio rápido y el ambiente relajado. No busques una larga lista de platos, sino una fórmula única a un precio realmente atractivo. Hay cinco platos en el programa : dos tártaros (salmón o buey), una red de magret de pato asado, escalope de salmón a la plancha o un corazón de rumbak. Todos se sirven con la famosa Charmélica, un saladier de lechuga y las ineludibles patatas cerillas frescas. ¡Aviso a los golosos que pueden comer ! Si, ¡a voluntad ! Una buena ocasión para hacerse feliz y todo a un precio muy accesible. ¡Y si todavía tiene un pequeño hueco, no tenga miedo ! Bistro Regent ha pensado en usted : saboreado chocolate en Nutella, vacherin o helado Sunday, servido con un paquete o un café y su surtido de dulces.

### ■ CHEZ HORTENSE

La Rochelle ☎ 05 46 41 16 50

*Abierto de martes a sábado de 18 : 30 a 2 : 00. Terraza. Tardes, conciertos.*

En Hortense no es un restaurante como los demás, sino un curioso bistró "florido" donde se viene a pasar un rato alegre en una decoración decididamente kitsch. Aquí cenamos, nos reímos, rehacemos el mundo entre amigos y algunas noches nos dejamos llevar por lo peor de la música de los 80's (pero realmente lo peor...). Un ambiente desfasado que no impide que Chez Hortense sea también un lugar donde comer bien. Y si la decoración te duele demasiado, recuerda que también puedes instalarte en la terraza, desde donde se ve el Puerto Viejo muy cerca. El bistró, enclavado en una callejuela a lo largo de la Coursive, es también una buena opción para cenar al salir de un espectáculo.

### À 2 PAS DU MARCHÉ

La Rochelle ☎ 05 46 56 06 90

*Abierto todo el año. El los martes a mediodía ; de miércoles a sábado mediodía y noche. Menús de 9,90 € a 12,90 € (hamburguesa + patatas fritas). Menú infantil : 8 € (menos de 10 años). Postres caseros : 5 €, parrilladas de 11,90 € a 16,90 €. Venta para llevar.*

¿Y si se comen una hamburguesa buena al mediodía ? El Pequeño Futé tiene una dirección que no dejará de despertar a los más golosos de entre ustedes. Este restaurante hace honor a su nombre porque está situado en una pequeña calle cerca de los Halles y destaca por su gran fachada roja. Al entrar, te seducirá un recibimiento muy acogedor, muy sencillito. Franck y Jeremie han desarrollado una bonita carta de hamburguesas que permite a toda la familia descubrir de qué se trata. Cada hamburguesa está acompañada de patatas fritas -a menos que prefieras ensalada- y están compuestas por un pan artesanal artesanal, una compotada de tomates, cebollas y salsas caseras. ¿Y si elegimos ? Al lado del clásico se encuentra el americano (cornichón, cheddar), el Triple Cheese-Bacon para los que desean realmente el cheddar, el Auvergnat para aquellos que desean ver su bistec acompañado de horma de Ambert DOP y Veeteten (flan de verduras y huevo a caballo). ¿No le gusta la carne ? No hay preocupación, los dos conciertos proponen la hamburguesa L'Océan con un filete de atún albacoro. La carta está evolucionando y se producen nuevas hamburguesas como el Cretense que, con su ketchup de remolacha y sus tomates frescos, es un delirio en el que hace calor. Hay que destacar que las hamburguesas pueden tomar un tamaño XXL (3 filetes de 130 g) y el restaurante propone algunas parrilladas asadas a la flor de sal y al pimienta de Espelette : anacimlette, pereza de Aloyau, entrecuda : todas las carnes son de origen francés y de raza limusina.

### ■ LA TOUR DE PIZZ

La Rochelle ☎ 05 46 41 06 06 - [www.tourdepizz-la-rochelle.com](http://www.tourdepizz-la-rochelle.com)

*Abre de lunes a sábado de a h ; el domingo de a h. Menús de 7,70 a 15,60 euros. 32 pizzas. Entrega posible en el centro de la ciudad hasta los Minimes. Inteligente : happy hour todos los días de a h para cualquier pedido in situ de una pizza T 1 a 5 euros.*

Esta pizzería se encuentra en pleno centro de la ciudad, cerca del Viejo Puerto y de una parada de autobús. La Torre de Pizz, que ocupa una posición de elección en las calles comerciales, es una parada apreciable para todos aquellos que quieran llevar una pizza. El trato es agradable y la realización de pizzas es rápida. ¿No tienen ganas de moverse ? Una sola idea : pedir ! El repartidor te llevará a su casa hasta las h, una pizza con pasta fina y un guarnición fresca. Sólo queda elegir entre una amplia gama : encontrarás los más clásicos como la Vegetariana, Napolitana o Real y otras más originales como la trópolis mezclada con crema fresca, emmental, largadeñas y piñas, y la Marea Rochelaise para los amantes de los mariscos.

### ■ L'ARDOISE

La Rochelle ☎ 05 46 29 46 16

*Abierto de lunes a viernes de 9 : 00 a 20 : 00. Julio y agosto : sábado de 10 : 00 a 15 : 00. Menú único a 19 € (fórmula Leffe). Menú infantil : 7,50 €. Plato del día : 9,50 €. Entrante+plato principal+postre+café : 15,90 €. Bocadillos de 3,80 € a 4,90 €. Terraza. Venta para llevar.*

Este café tentempié es un lugar ideal, a dos pasos de la estación y del puerto antiguo. Abre todo el día para tomar un café o disfrutar de una fórmula de almuerzo con una buena relación calidad-precio. Después de un recibimiento sonriente, podrá sentarse en la terraza bajo las sombrillas o en la luminosa sala. La carta propone platos tradicionales elaborados con productos frescos : grandes ensaladas (nórdico, Biquette), hamburguesas (Clásico, Buffalo) y carnes (Bavette, entrecôte) servidas con patatas fritas caseras. Futé, los vegetarianos son bienvenidos al igual que los niños que pueden leer un cómic. A tener en cuenta, bocadillos, bruschettas y perritos calientes deben llevarse.

### ■ HATTORI

La Rochelle ☎ 09 80 64 36 56 - [www.hattori-sushi.fr](http://www.hattori-sushi.fr) - [reservations@hattori-sushi.fr](mailto:reservations@hattori-sushi.fr)

*Abierto todo el año. De domingo a jueves de a h y de a h ; los viernes y los sábados de a y de a h. Reserva recomendada. Menú infantil : 7 euros. Fórmula del mediodía : 12,50 euros. Bandejas de 12 monedas : 14 euros, 78 piezas : 80 euros, Spring rolls 8 monedas 7 euros, nigiri 2 monedas 4 euros, Sashimi 10 piezas : 13 euros. Entrega gratuita a partir de 15 euros. Terraza. Venta para llevar.*

¿Y si saboreas deliciosos sushis frente al Viejo Puerto ? Esta idea ha seducido a numerosos Rochelais porque el lugar es muy popular en las noches de verano. Hay que decir que dispone de numerosos atractivos : su terraza (las sillas ofrecen ahora más confort), el servicio siempre sonriente y eficaz y, por supuesto, los sushis excelentes. Hattori siempre privilegia productos de alta calidad como el salmón de oliva rojo procedente de Escocia, el arroz japonés Shinju Mai, que se desliza 10 veces y se ahumó 12 horas. Es cierto que el restaurante a veces es víctima de su éxito y la espera poco larga, pero vale la pena. Es difícil elegir : al mediodía, las fórmulas del mediodía permiten disfrutar de un precio asequible. En la cena, opta por el mapa. Destacan especialmente las especialidades como el Confit Roll, un uramaki con confito de pato o el Blanck Mamba, un futomaki con pollo marinado y cocido en el Miso Rojo. También hay los grandes clásicos : sashimis (finas lonjas de pescado crudo), Spring Rolls (ingredientes y arroz envuelto con una hoja de arroz) y, por supuesto, Nigiris (bola de arroz recubierta de un fina tramo de pescado). Hattori propone una entrega gratuita, una buena idea para aquellos que pasan una velada entre amigos y quieren comer grandes mesetas como la Heavy Box y sus 78 habitaciones. Por último, Hattori también está presente en la isla de Ré, en la Couarde.

### ■ CHEZ MA SŒUR

La Rochelle ☎ 09 84 53 73 30

*Abierto de martes a sábado de a h. el domingo de a h. Un menú único a 9,90 euros (una porción de pastel, una ensalada del día, un trozo de cake dulce y una bebida). Pequeño menú 7 euros : 1 trozos de pastel + 2 trozos de cake dulce o una porción de pastel y ensalada del día. Venta para llevar. Todos los pasteles son sin gluten.*

No busques un restaurante ordinario, sino un pequeño stand situado bajo los hallas roelesas. Un consejo, si quieres tener una gran selección entre los platos propuestos, venga antes de que toque la hora del almuerzo. En el programa sólo se sirven platos caseros como las tartas fabricadas a base de harina de arroz. Por lo tanto, el gluten, pero no los gustos : puerros, cabra, pera, calra espaghetti/tres quesos, zanahoria cebolla y condado. ¡Es un verdadero placer colgar dentro ! También encontrarás un plato sin carne y múltiples ensaladas para un almuerzo original y saludable : champiñones en perrocha, ensalada de arroz apio, ensalada de vitaminas (zanahoria, col blanca, pasas, semillas de girasol) o sopa del día para comer con las famosas tortas de quinoa parmesano. La relación calidad-precio es sencillamente increíble cuando también se pueden llevar participaciones de cake : chocolate avellana, cheesecake flor de orar, nuez de coco zanahoria.

### ■ LE MERLUCHON

La Rochelle ☎ 05 46 34 12 10

*Cerrado de noviembre a febrero. Abierto de jueves a lunes de 12 : 00 a 14 : 00 y 19 : 00 a 21 : 00. Fuera de las vacaciones escolares. Fish and chips : 9 €. Venta para llevar.*

No busques aquí un restaurante o una cervecería, sino un pequeño mostrador que solo ofrece una opción : *el fish & chips!* El lugar es ideal, a pocos pasos de la playa de Minimes y del puerto. Sobre todo porque el Merluchon goza de una terraza, muy agradable desde los primeros rayos de sol. Sobre todo, el trato es muy agradable. Se viene al encuentro de Fred, antiguo camarógrafo y globo-trotter que decidió comprar una reconversión sorprendente... ¡pero con éxito ! La merluza es especialmente fresca, ya que proviene directamente del puerto de la Cotinière, sobre Oléron la panura es ligera, y la porción de papas fritas generosa. Además, hay muchas salsas disponibles.

### ■ LA CRÊPERIE DU VIEUX PORT

La Rochelle ☎ 09 52 60 39 32 - [www.lacreperieduvieuxport.fr](http://www.lacreperieduvieuxport.fr) - [levieuxport@yahoo.fr](mailto:levieuxport@yahoo.fr)

*Temporada baja : abierto de martes a viernes de a y de a h ; el sábado de a h ; el domingo de a h. Temporada alta : todos los días a partir de las h. Menú infantil : 8,90 euros (menores de 10 años). Fórmula del mediodía : 12,50 euros (torta con 3 ingredientes + crepes y sidra de sidra). Menú estudiante : 9,80 euros, Galette a partir de 3,80 euros, Crepes de trigo de 3 euros a 8,50 euros. Terraza. Venta para llevar.*

No cabe duda de que esta crepería tiene que atrapar a los gourmets. ¡Y por causa ! Tiene una bonita ubicación frente a la plaza Valin y cerca del antiguo puerto. Desde los primeros días, sólo tendrás ganas de : puedes sentarte en la terraza para disfrutar del entorno. La recepción, cálida y dinámica, permite tomar el tiempo de descubrir una carta que presenta productos seleccionados cuidadosamente, lo que indica la harina de trigo biológico procedente de una minería familiar y la mantequilla de las Charentes DOP. Sólo te queda elegir la torta que te guste : Cañón de 12 (emmental, cebolla, champiñones, perejil), Sextanto (emmental, cabra, miel, nueces) o Barba Negra (emmental, cabra, mermelada de higos, nueces). Los platos están muy bien presentados y, sobre todo, la pasta de las tortas es crujiente. ¡Una delicia ! No te vayas sin haber comido una crepe de trigo. El pequeño Fué te recomienda la de chocolate o caramelo mantequilla salado, ambas casas. Hay que destacar que la sala recuerda a la fragata L'Hermione.

**■ LA COCOTTE DE LALEU**

La Rochelle ☎ 05 46 27 83 98

*Abre de lunes a viernes de a h. Plato del día : 10 euros (pizza a elegir : 10 euros. Fórmula buffet 11 euros). Menú completo : 14,50 euros.*

*Plato + postre o entrada + plato : 13 euros. Acogida de grupos.*

La Cocotte es, ante todo, un lugar agradable donde se llega tanto para comer como para sonreír. Pero para probar un ambiente así, abre el ojo, ¡el restaurante no es fácil de encontrar ! El trato es agradable, la sala es grande -un antiguo hangar- y la decoración con algunos cuadros como toques de colores. Aquí se aprecian las diferentes fórmulas que permiten a cada uno estar encantado de estar con amigos o compañeros de trabajo. La idea del bufé de entradas es interesante porque propone una amplia selección de productos frescos que evolucionan a lo largo de las estaciones : panceta, pata, camarón, ensalada de pasta, zanahoria... ¡Hay para todos los gustos ! La suite, algunos platos sólo, carne y pescado, que cambia a diario. Cabe destacar, por ejemplo, la red de dorada gris y piperada, lasaña al salmón, tagliatelas del atún y del tomate o un pavimento de merluza al chorizo y pizzas. Se comerá un postre gastronómico antes de irse, todo para una tarifa apreciable.

**otra dirección :** LA COCOTTE DE FERRIERES : Rue de la Juillerie – 17170 FERRIERES. Tel : 05 46 69 95 49

**■ CHEZ MARIE**

La Rochelle ☎ 05 46 27 74 62 - [www.chez-marie-la-rochelle.net](http://www.chez-marie-la-rochelle.net)

*Abre de lunes a sábado a mediodía. Vino al vidrio. Ensalada de 12,50 euros a 14 euros, Magret/confit 16 euros, Omelette aux patatas 9,50 euros, postre de 4,50 euros a 7 euros. Acogida de grupos. Terraza.*

Ya hace cuatro años que la aguja Marie dejó su Périgord de adopción para venir a instalarse en pleno corazón de los anales. Después de haber aprendido a cocinar las especialidades perdinas al lado de Francis Delpey, ha decidido exportar esta rica cocina para hacerle descubrir a los Rochelais o al gourmet de paso. Al entrar te seducirá una bienvenida sonriente y dinámica. Es cierto, el espacio interior es tan pequeño como colorido, pero lo que importa es que te sentirás bien. En el menú hay una carta corta que varía según las temporadas y los deseos de Marie. Instalado en una mesa en la terraza, seguramente tendrás ganas de probar una de las ensaladas que salpican el mapa : ensalada de Périgord con tostadas de pato, magret secado, jamón negro... El otro plato emblemático es sin duda el confitado de pato, un bonito muslo acompañado de las famosas patatas salteadas con grasa de pato y la inevitable tortilla de patatas a la antigua. Sólo los golosos se atreverán a comer un postre : clafoutis con frutas de temporada, pastel de nueces o plato de queso.

**■ TY BREIZ**

La Rochelle ☎ 05 46 44 92 78

*Abierto todo el año. De jueves a lunes a mediodía y por la noche ; los martes a mediodía. Un menú único a 13 euros. Tarjeta : 10 euros aproximadamente. Menú infantil : 7,50 euros. Galletas de 2,90 a 14,50 euros. Crías de 2,60 a 8,50 euros. Terraza.*

Esta crepería está situada frente al puerto de los Minimes. Permite hacer una parada antes de ir a la playa, disfrutar de una terraza a la sombra y de una carta que destaca las famosas galletas bretonas. La selección a la carta es suficiente con recetas que permiten variar los placeres. La pasta es fina, las tortas bien guardadas y servidas con ensalada. Tienes que elegir : Atlántico para los amantes de las nueces de Vieiras, Fermière para aquellos que aprecian la mezcla cabra caliente y largadahumada, Cannette para los que quieren comerse redes de pato y la salsa pimienta verde casera. Los postres dejan mucho espacio a los crepes : azúcar, chocolate casero para los más clásicos pero también caramelo mantequilla salado, mermelada de mirtila...

**■ LE GLOBE TRAITEUR**

La Rochelle ☎ 05 46 30 81 61 - [www.leglobetraiteur.com](http://www.leglobetraiteur.com)

*Abierto de lunes a sábado de 10h30 a 14h30 y de 17h a 20h. 6,50 € a 12,50 € para porciones de 250 g a 500 g, postre 2,75 €, acompañamiento 3 € para 150 g. Terraza. Venta para llevar.*

Este restaurante es el lugar ideal para todos aquellos que quieran descubrir la cocina del mundo. Situado en el barrio universitario Minimes, cerca de la playa, dispone de aparcamiento y está cerca de una parada de autobús. Es imposible no tener en cuenta la gran carta exterior que reúne las especialidades preparadas por Catherine y Eric. Aquí se llega sobre todo a degustar platos cocinados, frescos, llenos de sabores de más de 30 países. Todos ofrecen perfumes diferentes según la mezcla de especias y algunas suaves notas soleadas. Durante 6 años, Eric y Catherine han viajado por todo el mundo para aprender recetas que devuelven a todos aquellos que empujan la puerta de su restaurante. El Pequeño Futé ha apreciado la acogida, muy simpática, pero también la verdadera voluntad de compartir. No dudes en hacerle una pregunta a Eric, conoce perfectamente sus platos. Es difícil elegir tanto los colores como la vidriera. Pero aquí no se trata de cansarse, la carta cambia todos los días. En el menú : tajines de pollo, colombo de cerdo, chile con queso, pollo makhani, osso buco, tostado, pollo... Y para acompañar todos estos platos : arroz amarillo, sémola, parathas, salpicado de minas. ¿Quieres una entrada ? Elige sin dudar para los peces, los nems de pollo o los Tomato Keftedes. En la terraza, al abrigo del viento o en la bonita sala, te sorprenderá degustar platos copiosos, ricos en sabores. ¡Un bonito descubrimiento !

**■ PLANÈTE SÉSAME**

La Rochelle ☎ 05 46 01 45 82 - <https://planetesesame17.jimdo.com> - [planetesesame17@escale-larochelle.com](mailto:planetesesame17@escale-larochelle.com)

*Abierto de lunes a viernes de 11 : 30 a 13 : 30 horas. Fórmula almuerzo : 11,50 € (paquete completo. Curso individual 7,50 €). Venta para llevar.*

Este restaurante es, cuando menos, sorprendente. Situado en el barrio de Villeneuve, sólo dispone de algunas mesas para aquellos que quieran comer allí. Tranquilízate, también puedes llevar las especialidades para comer en casa. El trato no sólo es encantador, sino que la relación calidad-precio es simplemente fabulosa. El Pequeño Fué ha sido seducido por la iniciativa del Planeta Sésamo, la de garantizar la inserción por el trabajo de mujeres de origen extranjero. My Anh, Sundunz, Laoila... cada una pone sus conocimientos culinarios al servicio de una cocina mestiza. El resultado es excelente con una selección limitada entre dos o tres entradas, platos y postres. En el menú encontrarás : ensalada marroquí, zanahoria al comino, ensalada de mango y platos que hacen viajar : rosa de Armenia, pollo caramelizado, tajines. Las porciones son copiosas, los sazones controlados y las comidas están equilibradas. El planeta Sésamo es también un servicio de reserva para el comienzo, banquetes, cócteles...

#### ■ LE COMPTOIR DES SENS

La Rochelle ☎ 05 46 41 44 28

Abre de martes a sábado de a y de a h. Un menú único a 27,50 euros (entrada/plato o plato/postre 22,50 euros). Fórmula del mediodía : 14,90 euros (entrada plana o plato postre : 14,90 euros. Fórmula completa : 16,90 euros). Ensaladas de 13,50 euros a 14,90 euros ; Moldes de 10,90 euros a 12,90 euros. Terraza.

Este restaurante ha elegido bien su nombre : aquí vienen a despertar sus sentidos. Apreciamos la calurosa acogida, un servicio dinámico y sonriente que permite pasar un buen rato. La sala interior es agradable con una decoración moderna y un ambiente acogedor, pero sin duda lo mejor es tomar en terraza para disfrutar de la sombra y de la brisa, ambas muy apreciables durante los cálidos días estivales. Para comer, disfruta de la fórmula del mediodía que ofrece una excelente relación calidad-precio. Evolucionando a lo largo de las estaciones, permite disfrutar de un placer. También se pueden comer grandes ensaladas : Frescura (supremos de pomelo, melón, feta), Oceana (camarones, salmón grablax, mollas), pero también ostras procedente de la isla de Ré y de los moldes de los Bueyes servidos con patatas fritas. Por la noche, el menú promete sabores con productos siempre frescos y de temporada. La comida comienza con cuchillos de salrocha o un pequeño camembert con leche cruda y prosigue con un magret de pato servido con salsa de frutos rojos o un wok de pollo y sus pequeñas verduras con un marinada de miel. En postre, sólo hay una envidia, comerás cangojos caseros con un toque agradable.

#### ■ RAWCOCO

La Rochelle ☎ 09 52 09 22 22 - [www.rawcoco.com](http://www.rawcoco.com) - [love@rawcoco.com](mailto:love@rawcoco.com)



100% sin gluten. Abierto todos los días de 8 : 00 a 21 : 00. Mapa : 7 € aproximadamente. Ensaladas de 2,50 € a 6,90 € ; Wrap 3,90 € ; Platos de 5,90 € a 6,90 € ; Postres de 2,40 € a 3,90 €. American Express. Terraza.

Es un restaurante único en La Rochelle que propone a todos comer bien con alimentos no sólo orgánicos sino también preparados con esmero para conservar vitaminas y minerales. La mayoría de las recetas se presentan en tarros de vidrio reutilizables (consignados), las bebidas en botellas de fibras vegetales y el agua – utilizada en todas las preparaciones – cuidadosamente filtrada. En cada temporada su plato : Los wraps y las ensaladas en los días soleados como la Pad tailandesa con su salsa de maní, las sopas en invierno como el Potimarron curry. Los platos se cocinan con esmero : cuenco de temporada con lentejas, tajine. Solo hay algunas mesas, pero es posible llevar.

#### MOULES BROTHERS

La Rochelle ☎ 06 40 33 84 16



Cerrado de enero a pascuas. Cabane Chef de Baie : de junio a septiembre : de lunes a viernes de 11 : 00 a 14 : 00 y 17 : 00 -19h al viernes 11 h a 14 : 00. Choza Marsilly a partir de diciembre de martes a sábado 9 : 00 -12h (horarios de verano futuros). Barquilla de mejillones 700 g + copa vino blanco + pan : 8,50 € por 1,50 € una galleta de la Charente y un café. Plato de 8 ostras : 10 €. Moldes a granel 3 € el kilo. Terraza.

¡Esta es la dirección a tener en cuenta ! Dirección el puerto de Pesca para descubrir la choza en la que se degustan las famosas mejillones de los hermanos Durivaud. Desde hace 17 años disponen de su taller mitiliícola en el que se pueden comprar moldes muy frescos. Se trata de un producto ecológico, de una calidad irreprochable. Además, el Petit Futé te aconseja instalarte en la terraza para degustar una barquilla de mejillones cocidos al natural, con sólo algunas hierbas. Se sirven con pan, mantequilla y la inevitable copa de vino blanco. El trato es muy acogedor, la ocasión de charlar un rato tomando un café y devorando una torta en el Angélico.

**otra dirección :** Port de la Pelle – Rue des Grottes – 17137 MARSILLY

#### ■ LE BISTROT DE PÉPÉ

La Rochelle ☎ 05 46 41 18 38

Abre todos los días de a h. Fórmula : 10 euros (4 tapas + 1 postre + una bebida). Terraza.

Le encantaba recibir del mundo en un ambiente claramente desfasado, pero con el tiempo no quería vivir sin su querido Pepé. Ambos se encuentran en la bonita calle de las Damas, cerca del mercado. Si bien no gusta la cocina tradicional, Pepé prefiere las famosas tapas ibéricas. No te pierdas el "Grignotage de Pepé", que propone cuatro a elegir con un postre y una bebida. Y que los fanáticos de la abuela se tranquilicen : el ambiente es igualmente festivo al otro lado de la calle, que te encuentras con amigos

alrededor de un barril o en la terraza para degustar pinxtos. Otra ventaja: El Pepé permanece abierto todo el día para los pequeños y improvisados golpes.

### ■ LA VILLA BLANCHE

La Rochelle ☎ 05 46 50 49 43

*Abierto todo el año. Temporada baja: todos los días a mediodía; los viernes y los sábados por la noche. Temporada alta: todos los días a mediodía y por la noche. Tarjeta: 18 euros aproximadamente. Menú infantil: 9,50 euros. Sugerencias del día: 15,50 euros (plato, postre, café). Moule (salsa de elegir casero) de 13,50 a 15,50 euros. Ensaladas de 14,50 a 23 euros.*

Desde mayo de 2017, Pauline y James han venido directamente de Suiza para atracar en el Port des Minimes y abrir este restaurante de especialidades de tablas de degustaciones, tortas, u otros platos más tradicionales de carnes y mariscos (de llegada), donde todo es casero hasta patatas fritas. Cabe destacar que la carne procede directamente del carnicero, así que opta por el tartare de buey cortado al cuchillo de una calidad irreprochable preparada con cuidado. 2 grandes terrazas, una de ellas totalmente cubierta, te harán disfrutar del espectáculo de los barcos y el gran aparcamiento gratuito permite aparcar fácilmente. La amabilidad, la eficacia del personal y el dinamismo del chef te harán pasar un momento de degustación muy agradable y agradable. Inteligente; si te gusta la cordialidad, instalarás en una de las grandes mesas de la terraza exterior y conocerás a tus vecinos en torno a un cóctel casero.

## Buenas mesas

### ■ LE 28

La Rochelle ☎ 05 46 29 61 06 - [www.au28.fr](http://www.au28.fr)

*Abierto todo el año. Todos los días de a h. Servicio de a h y de a h. Un menú único a 21 euros. Tarjeta: 16 euros aproximadamente. Menú infantil: 9,50 euros. Plato del día: 14 euros. Vino al vidrio. 12 ostras de la isla de Ré: 19 euros; moldes marinos « minuto »: 11 euros.*

*Cheques no aceptados. La recepción de los grupos (sala del piso 2 adaptada a los grupos con posibilidad de noches privadas). Terraza. Se llega al 28 para tomar un café y tomar el tiempo para admirar el viejo puerto. El Petit Futé disfruta de la terraza bañada por sol que es la mañana o por la noche para admirar las torres. La decoración de la planta baja es fiel al bar, mientras que en el nivel de las plantas se descubren salas decoradas con cuidado que permiten cenar en una decoración decorada. Aquí nos gusta el buen vino, las ostras y los productos frescos. El sótano, abundantemente proporcionado, reserva excelentes vinos de Bergerac, Cahors o Val de Loire. Una copa de vino blanco sobre la mesa esperará sin duda alguna un plato de ostras, las finas finas venidas de todo derecho de la isla de Ré. La carta está inspirada por el océano, lo que demuestra los moldes que se extraerán en diferentes recetas: las marineras, el curry o el pinar, pero también las ostras finas de claras de la « Familia le Clam » de la isla de Ré. También hay una mirada para el menú que propone una amplia selección. En la entrada, en el prensado de cabra a los tomates secos y pesto de cohete o en la sala César con pollo marinado. Los platos son típicos de una brasserie: fish and chips y sus manzanas casvas o filetes asados. El servicio es agradable y conduce a postres clásicos: panecillos de pan perdido o crema de chocolate. Cabe destacar que la preciosa sala situada en la segunda planta puede reservarse para una reunión de negocios o un cumpleaños.*

### ■ BASILICO

La Rochelle ☎ 05 46 41 26 71 - [www.basilic-o.com](http://www.basilic-o.com) - [contact@basilic-o.com](mailto:contact@basilic-o.com)

*Abre de lunes a sábado de a h. Menú sándwich o Panino: 8,90 € + para elegir + agua o bebida 33 cl; 4,50 euros a 5,20 euros; postre de 1,80 a 4,20 euros; pasta a partir de 2 euros los 100 g. cheques no aceptados. Terraza. Venta para llevar.*

Es el lugar ideal para todos los amantes de los productos italianos. El Basilico se esconde bajo las arcadas de la calle del Palacio. Lo encontrarás fácilmente porque muchos paran aquí para ver una vitrina que contiene deliciosas especialidades transalpinas o se instala en la pequeña terraza. Que sea bueno venir aquí, tomar asiento en la sala y degustar platos en un ambiente relajado. El lugar es a la vez moderno y deliciosamente acogedor gracias a sus colores muy puros. En el almuerzo, sólo hay un deseo: llevar un panino con pan casero: Fiesta (bresaola, mozzarella, tomates frescos, albahaca, aceite de oliva) comer rápidamente un sándwich como el Brmoderne (jamón con hierbas, tomates confitados, cohetes, mantequilla). Pero el Pequeño Futé te compromete realmente a instalarte en la sala para descubrir los antipasti: pulpos, calamares o anchoas frescas marinadas, calabacines, pimientos y berenjenas asadas. Los platos son deliciosos y ofrecen un auténtico momento de placer. Los sabores están presentes, cada bocado propone un viaje culinario: lasaña al salmón fresco y anillos, ravioli ricotta pesto, lasaña de verduras... ¡Todos dan ganas! No te vayas sin una mirada en el escaparate, aquí es donde se niegan los postres. Es cierto que el coste es un poco alto, pero son como los platos: deliciosos. Nos gusta especialmente el chocolate, el brownie con nueces y la galleta almendra pistachos. El establecimiento también dispone de una tienda fina que reúne algunos de los productos más nobles de Italia: pesto, salsa tomate, quesos, pasta... ideal para sorprender a tus amigos.

### ■ L'ÉQUINOXE

La Rochelle ☎ 05 46 45 22 00 - [www.restaurant-plage-la-rochelle.com](http://www.restaurant-plage-la-rochelle.com) - [lgrandrive@gmail.com](mailto:lgrandrive@gmail.com)

*Restaurante, bar, glaciar. Temporada baja: abierto todos los días de 9:00 a 22:30. Temporada alta: todos los días de 9:00 a 0:00. Menú único 29 €. Menú infantil: 10 €. Fórmula del mediodía: 18,90 €. Ensaladas golosas de 13,80 € a 18,90 €, Moldes de 13,50 € a 15,60 €. Se admiten grupos. Terraza vista sobre playa y mar.*

Este restaurante ofrece una de las terrazas más agradables de La Rochelle. Instalado a los pies de la playa de los Minimes, frente al faro del Fin del Mundo, permite pasar un rato de relax, ya sea para un café, un helado o una comida. El trato es atento, el servicio cortés y el mapa son lo suficientemente amplios como para que toda la familia se sienta feliz. Aquí se viene a degustar los productos del mar cerca : mejillones en cocinas de mojamada o crema y servidos con patatas fritas, un pavimento de salmón asado y sus manzanas cascadas o la especialidad, el tapizado del mar, un ragú de tres pescados con curry anís estrellado. Durante los calurosos días estivales, seguramente te dejará probar por ensaladas gastronómicas como el timbre de la plancha o la italiana. A mediodía la fórmula express ofrece una buena relación calidad-precio mientras que en la cena el ambiente se hará aún más tranquilo. Los huéspedes podrán disfrutar de su postre -saborear el chocolate con castillos caseros, tartas de limón o tiramisú- admirando una magnífica puesta de sol.

#### ■ LA BOUSSOLE

La Rochelle ☎ 05 46 50 50 48 - [www.laboussole17.com](http://www.laboussole17.com) - [laboussole-lr@orange.fr](mailto:laboussole-lr@orange.fr)

*Abierto todo el año. Todos los días mediodía y noche. Reserva recomendada. Menú único a 25,90 € (entrante/plato o plato/postre : 21,9 €). Menú infantil : 9,50 €. Plato del día : 16,50 € (entrante/plato o plato/postre. Menú completo 19,8 €). Cheque Restaurante. Se admiten grupos. Terraza.*

Es uno de los restaurantes bien conocidos de los gastronomes que quieren disfrutar de un viaje culinario en la carretera de las especias. En cada ocasión, la recepción está realmente a la altura y nos gusta tomar asiento en una sala bien decorada con una luz tamizada y un patio interior. Si el sol es de la parte, dirígete a la terraza para disfrutar del momento. La carta es original, la carretera conduce a sabores exóticos. ¡Embarquen ! En la entrada, encontrarás camarones crugostinos con salsa zanahoria, con tartare de salmón con hierbas y pimentones de Espelette o con un sorprendente zapato de berenjena, tomate y mozzarella. Los platos siguen en este mismo, sorprenden los palacios : magret de pato marinado con miel y romero, pez espada al curry rojo en su cama de calabacines y colgante al salmón y crema de curry. ¿Más ? Patatas fritas y postres que dan a los frutos una buena parte : nems de plátano y chocolate negro servido con hielo vainilla o una charlotte a la pesca revisitada. Un lugar que hay que tomar para los aventureros del gusto.

#### ■ LE BELVÈDÈRE

La Rochelle ☎ 05 46 42 62 62 - [www.restaurantbelvedere.fr](http://www.restaurantbelvedere.fr) - [lebelvedere@cousintraiteur-lr.fr](mailto:lebelvedere@cousintraiteur-lr.fr)

*Abierto todo el año. De martes a domingo a mediodía ; los viernes y los sábados de a h. Bistrot y restaurante abierto todos los días. El viernes y el sábado por la noche sólo sirven el restaurante. Menús de 19 euros a 25 euros (entrada + plato o plato + postre y menú completo). Menú infantil : 7,90 euros (hamburguesa o lomo de bacalao, pastel de chocolate). Fórmula del mediodía : 14,90 euros (bufé de entrantes + bufé de postres). Vino al vidrio. Bistrot : 16,50 euros bufé de entrantes + un plato o un plato + buffet postres. Acogida de grupos. Terraza. Aparcamiento gratuito gratuito.*

El Belvedere es propiedad de la casa de los Chefs de Niza, situada en La Rochelle desde 2001. El restaurante ha sabido conservar sus excepcionales vistas a la isla de Ré y su viaducto. Al venir aquí hay dos opciones : el bistró para comer rápidamente a una tarifa interesante o el restaurante " ; el pabellón" ; para un ambiente más acogedor. Al mediodía, encontrarás el bistró y sus fórmulas que proponen un bufé de entrantes (charcutería, camarones, ostras, crudeza...) de postres (ensaladas de frutas, flan, yogures, pasteles...) y numerosos platos calientes : anacimlette, entrecueta, salmón con corteza de sésamo. El Pavillon, abierto tanto a mediodía como por la noche, ofrece un ambiente más clásico. Thierry Garnier y su equipo proponen una carta más grande que hace que los productos de temporada lo demuestren : melón en lilas infligidas a la badiana y su lido con limón verde o millehoja de cabra en trilogía de pimientos con aceite de avellanas. La suite destaca platos bien cocinados : filete de bar asado con limón confitado, espalda a la mantequilla de naranja o guapo de ternera con salvia. Los postres dan los frutos : minestrón de nectarina a la verbena en su panacota limón o crujiente picante, como un samoussa.

#### ■ LE BOUTE-EN-TRAIN

La Rochelle ☎ 05 46 41 73 74 - [restaurant-le-boute-en-train@hotmail.fr](mailto:restaurant-le-boute-en-train@hotmail.fr)

*Abierto todo el año. De martes a sábado a mediodía y por la noche. Un menú único a 29 euros. Menú infantil : 10 euros. Fórmula del mediodía : 17 euros (plato del día + entrada o postre). De martes a viernes. Recepción de grupos (sala : El Caveau. De 10 a 30 personas. Menú especial con reserva). Terraza.*

Este restaurante es reconocible por su fachada gris que toma asiento en una pequeña calle tranquila a dos pasos del mercado. Si el sol está en la cita, tendrás que llegar temprano para tener la oportunidad de tomar asiento en una de las pocas mesas de la terraza. Si no, dirígete a la sala de decoración depurada (con numerosos dibujos de niños) con mesas suficientemente separadas. El trato es acogedor, el servicio muy agradable y la carta con productos cuidadosamente preparados. A menudo se cierra el lugar, ya que la fórmula es de buena relación calidad-precio. Por la noche, hay mucha gente que sirve cocina francesa. La comida comienza con un tamil de anacillette y su confitado de cebolla, huevos poles y emulsión de patatas o una nota de frescura con un delicioso tartare de dorada de algas y pesto. La suite se escalona entre especialidades francesas -entrecorta mantequilla amo de hotel, tartare de buey cortado con cuchillo- y platos más sorprendentes como el pavimento de magra a la mostaza violeta o el magret de pato acidulé con naranja. Los sazones son justos, las cocciones logradas dan ganas de ir hasta postres : espejo de chocolate, mango o brillo perdido y caramelo flor de sal.

**■ LE CAFÉ DE L'AQUARIUM**

La Rochelle ☎ 05 46 50 17 17 - [www.cafe-aquarium.com](http://www.cafe-aquarium.com) - [contact@cafe-aquarium.com](mailto:contact@cafe-aquarium.com)



*Abierto todo el año. Situado al segundo piso del Acuario. Temporada baja : todos los días de 11 : 45 a 14 : 30. Temporada alta : todos los días de 11 : 45 a 14 : 30 y 19 : 30 a 23 : 00. Terraza fumadores. Menú único 25 €. Menú infantil : 9 € (hasta los 8 años). Fórmula del mediodía : 19 € (entrante/plato o plato/postre). Vino por copa. Terraza. Equipamiento para niño.*

Es uno de los restaurantes que ofrecen una de las vistas más bonitas de La Rochelle. Y para tener la oportunidad de disfrutar, tendrás que subir unos escalones. También podrá tomar un ascensor que le llevará al segundo piso del acuario. El lugar es único, unos grandes ventanales que no sólo dejan entrar la luz, sino que además permiten observar la ciudad y sus torres desde un ángulo inédito. También apreciamos el invernadero tropical que ofrece un entorno sorprendente y un ambiente cálido y delicado, pero también la sala totalmente reconstruida. En cuanto a la cocina, el espíritu es el de una brasserie con una cocina generosa y accesible. Al chef le gusta trabajar en productos frescos y de temporada, así como una carta corta que evoluciona a lo largo de los meses. No hay más remedio, pero bonitos platos en los que se elaboran carnes y pescados en la cocción controlada. Cabe destacar también la recepción y el servicio, ambos irreprochables. En la entrada podrás degustar un tártaro de dorada acidulada o un vadai de lentejas corales acompañado de ensaladas crujientes. Los platos oscilan entre el supremo de la red agrídulce y la red de merluza de arroz yodado. Los postres son variados : mousse de chocolate o meli-mezlo de frutas.

**■ TONTON LOUIS**

La Rochelle ☎ 05 46 68 25 97 - [www.tontonlouis.fr](http://www.tontonlouis.fr) - [tonton-louis@orange.fr](mailto:tonton-louis@orange.fr)

*Ouvert toute l'année. Fermé pendant les vacances de Noël. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h15 à 21h30 et le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 26,90 € à 76,90 €. Menu enfant : 9,90 € (jusqu'à 12 ans. Buffet de la mer pour les enfants : 20.90 €). Formule du midi : 15,90 € (entrée + plat ; formule complète : 18,90 €). Buffet de la mer à volonté : 36,90 € (40,90 € avec dessert). Terrasse. Vente à emporter.*

Desde hace casi 20 años, este restaurante satisface a los amantes de los mariscos. No lo busques en el corazón de La Rochelle, situado a pocos kilómetros de la playa de Chef de la Bahía. Para encontrarlo, tendrás que ir hasta el puerto pesquero. Aquí es fácil estacionar para entrar en un lugar donde el mar respira en todas partes : lámparas de tempestad, bandera colorida, gaviotas que vuelan... y, por supuesto, esta barca de numerosos productos frescos. El bufé del mar es maravilloso : : tortas, cigalas, gambas rosas y grises, bulotes, almendras, clamores e incluso sopa de pescado, ensaladas y terrinas marinas. Al mediodía, disfruta de la fórmula completa a un precio muy competitivo. Te permitirá degustar productos frescos como riletas de pescado y una red de eglefino. Por la noche, en familia, te sentirás agradable alrededor de una carta que flora el océano tan cerca : hamburguesa de pescado, mariposa de mejillones fritas, red de bar... El restaurante también tiene una entrecucha. No pases al lado de los postres, son deliciosos como los financieros al pistacho servido con un helado avellana, una delicia de chocolate pralinado o una cafetería decididamente gourmet. Un bonito establecimiento para degustar los productos del mar en un marco original que se prolongará por un paseo alrededor del puerto pesquero.

**■ LA SOLETTE**

La Rochelle ☎ 05 46 4106 33

*Abierto todo el año. Temporada baja : los martes y miércoles por la noche (último servicio a las 0 h) ; los viernes y los sábados a mediodía y por la noche. Temporada alta : todos los días a mediodía y por la noche hasta las h. Reserva recomendada. Fish and chips : 15 euros, postres de 6 euros a 9 euros. Cheques no aceptados. Terraza.*

Este bar restaurante es realmente típico. No lo busques en el puerto viejo, sino en una pequeña plaza, un poco alejada del bullicio. La Solette es un auténtico bistró de barrio que encanto al visitante por su entorno un poco anticuado y un trato agradable. Al llegar, sólo tendrás un apetecible, instala en la terraza y disfruta del lugar. Allí, bajo un majestuoso paulownia, no se olvida el tiempo, se reconstruye el mundo. Aunque el restaurante ha cambiado de chef, la carta siempre hace honor a los productos frescos y de temporada. En entrada, te dejará ir a sabores estivales con el crujiente de cabra y tomates confitados, el tártaro de remolacha, abogado y Granny Smith o la ensalada Caesar con pollo venado. Los platos destacan el pescado capturado a lo largo de nuestras costas : risotto de calambre al chorizo, tártaro de pescado salvaje. Si prefieres las carnes, opta por el entrecuto de la Soleta servida con patatas fritas. Se acabarán algunos sabores dulces : un bolso perdido después, encontrado o verrina de fresas marinadas con pimienta de Sechuan y su mousse de leche vainada. Cuidado, la dirección es bien conocida de los Rochelais y hay que reservar mejor para tener un lugar.

**■ LA TABLE BASQUE**

La Rochelle ☎ 05 46 45 32 02 - [www.latablebasque.com](http://www.latablebasque.com) - [latabasquelr@orange.fr](mailto:latabasquelr@orange.fr)

*Ouvert du mardi au samedi. Menu unique à 27 € (uniquement sur réservation). Menu enfant : 10 € (moins de 12 ans). Formule du midi : 9 € (plat + dessert). Menu basque du midi 15 € (entrée, plat, dessert). Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.*

Biarritz, Bayonne, Espelette, Saint Etienne de Baygorry... tantos lugares que recuerdan al País Vasco. Si quieres sentir el ambiente de esta bonita región, elige este restaurante instalado en el barrio de los Minimes. El entorno es agradable, especialmente la terraza que ofrece un momento tranquilo frente al puerto deportivo. No cabe duda de que al venir a comer aquí podrás disfrutar

de un menú que propone una excelente relación calidad-precio con productos procedentes del País Vasco. La fórmula del mediodía permite comer con un plato y un postre de día, mientras que el menú vasco invita a comer el famoso pastel, una paella casera o una axoa servida con patatas fritas. En postre, sin misterio, se sirve el queso de oveja y la mermelada de cerezas negras. Por la noche, sentados alrededor de grandes mesas de madera, podrás pasar el tiempo entre amigos para elegir entre una carta rica. En la entrada encontramos entradas llenas de sabores : jamón Iberico, foie gras de pato o filete de boquerón marinado. La suite, unos pescados cocinados con cuidado : gambas o pavimento de atún a la plancha, asado de merluza. ¿Prefieres la carne ? Se sirven : hombro de cordero asado, magret de pato, entrecot, chuleta de ternera...

### ■ LE PLAISANCE

La Rochelle ☎ 05 46 44 41 51 - [leplaisance17@orange.fr](mailto:leplaisance17@orange.fr)

*Abierto todo el año. Temporada alta : todos los días a mediodía y por la noche. De noviembre a marzo : cerrado la noche lunes martes martes jueves y domingo. Menús de 23 a 34 euros (menú a 13,90 euros excepto domingo y días festivos). Menú infantil : 9 euros. Cheques no aceptados. Cheque Vacances. Acogida de grupos. Terraza. La sala de arriba tiene vistas panorámicas al puerto de los Minimes.*

Este restaurante está situado en el barrio de los Minimes. Ofrece una bonita terraza bajo el tivoli, pero también una sala de arriba para los grupos. La carta es sencilla y ofrece varios menús, uno de los cuales es realmente asequible. En temporada alta, venimos aquí para comer mejillones de diferentes maneras : las marineras, la nata, el aioli o la pinagua. Durante todo el año, la cocina hace una gran parte de los productos del océano tan cerca como prueba de las entradas : enrollada de camarones, ostras de Marennes d'Oléron, pero también platos como el risotto del mar, el plato muelle oeste (3 pescado a la plancha) o la especialidad : tagliatelas de charentaise (camarones y vieiras salsa con pinagua). Los postres son clásicos : surtido de tres verrinas de Panna cotta, macaron con caramelo mantequilla salado o queso blanco con miel. Después de cenar, podrá pasear por el paseo marítimo.



### LE KOÏ

La Rochelle ☎ 05 46 28 25 96

*Abre de martes a domingo a mediodía y por la noche. Menú único a 25 euros (menú degustación). Surtido koï : 19,90 €, bandeja por dos euros. Terraza. Venta para llevar.*

¿Y si esta noche descuida la cocina clásica francesa ? Una sola envidia : degustar sushi. Este restaurante se encuentra en la famosa calle Saint-Jean-du-Pérot. Soï, el chef te propone comer in situ o llevar estas famosas especialidades de pescado crudo que hacen la fama de la cocina japonesa. Aquí no hay nada de frescura, los peces proceden del mercado de La Pallice. Lo único que hay que hacer es tomar un sitio en la mesa para degustar el menú propuesto, como las entradas : dúo de nems, tempura de pollo o tartán de salmón. Los platos florecen bien el exotismo : buey salpicado con albahaca tailandesa, pollo con curry verde y leche de coco con diferentes acompañamientos : verduras saladas, arroz perfumado tailandés, glucosa... Por la noche, si te gusta : pedir sushi a imagen del menú degustación que propone un surtido de sushis, sashimis y californias acompañados de una sopa miso y una ensalada wakame. Cabe destacar que la bodega hace la parte más bonita de los vinos del mundo : Sudáfrica, Argentina, pero también Francia (Côte-de-Provence, Chinon, Chablis).

### ■ AU STEAK HOUSE

La Rochelle ☎ 05 46 28 65 95

*Abierto todo el año. Terrace. Venta para llevar.*

El restaurante Au LR se convierte en Au Steak House. Este bistro de especialidades cárnicas se encuentra detrás del Coursive sur le Port. Yannick y David siempre ofrecen una bienvenida sonriente, amigable y divertida. Dos opciones están a su disposición, la terraza ideal durante el verano porque ofrece la sombra que tantos visitantes de verano buscan o la habitación y su universo rústico. Todo aquí es casero. Si quieres probar una excelente carne VBF, este es el lugar para venir y el filete de costilla es un deber ! Para los amantes del pescado, siempre está disponible el pescado ultra fresco del día de la subasta. Inteligente, el vino y la carne también deben ser quitados.

### ■ LE CABANON DES PECHEURS

La Rochelle ☎ 05 46 45 37 35 - [www.restaurant-lecabanondespecheurs.fr](http://www.restaurant-lecabanondespecheurs.fr) - [lecabanondespecheurs@orange.fr](mailto:lecabanondespecheurs@orange.fr)

*Abre de martes a sábado de a y de a. Hasta las el fin de semana y entre julio y agosto. Menú único a 33 euros (o plato y postre 26 euros ; entrada y plato 28 euros). Menú infantil : 13 euros (menos de 10 años). Fórmula del mediodía : 16 euros (plato del día y postre). Terraza.*

Es uno de los restaurantes que hay que descubrir en la Rochelle. Su localización no debe nada al azar, a pocos pasos de los hallos. El entorno es muy agradable, todo de madera, con una decoración que inevitablemente remite al mar, tan cerca. Se ha instalado una nueva sala con una decoración alta en color, con dominación roja y con piedras vistas ; y siempre la presencia de la madera con un muro que recuerda el casco de un barco. Ya se ve, desde la entrada, la cocina a través de los buey. Al mediodía, nos gusta tomar asiento en la terraza o en la sala para disfrutar de la fórmula del mediodía a una tarifa muy apreciable. Por la noche, nos gusta venir aquí en familia, para una cena bajo el signo del bienestar. Es un placer probar un ambiente muy acogedor y encontrarse delante de platos muy bien presentados. Lugar en las entradas : caldo de magret ahumado, mitad-cocido de salmón y carne de cangrejo en el pesto y las inevitables ostras de Marennes n ° 3. Los platos son ricos en sabores, bien condimentados y las cocciones siempre dominadas -lo demuestran la plancha del atún rojo y de vieiras en el butternut, o la red de bar de curry de Singapur. Que los amantes de la carne no asustan, podrán degustar un no menos sabroso filete de buey a la plancha. Los postres

son muy atractivos : arenjón de manzanas junto al calvadino y verrina de fruta fresca con infusión de verbena. Un lugar que se puede tomar para una cena en pareja o una comida en familia.

#### ■ LE VERDIÈRE

La Rochelle ☎ 05 46 50 56 75

*Temporada baja : abierto de martes a sábado de a y de a h ; el domingo de a h. Temporada alta : el domingo de a h y de a h. Un menú único a 30 euros. Menú infantil : 10 euros (hasta los 12 años). Fórmula : 15 euros (entrada/plato o plato/postre 18 euros menú completo). Terraza.*

Este restaurante está instalado en una calle poco transitada, cerca del Viejo Puerto. Se aprecia la terraza que, aunque no sea muy grande, permite al menos pasar un momento apreciable disfrutando de la calma ambiente. Además, en el almuerzo podrás optar por el menú inspirado o la fórmula de mediodía express. Por la noche y el fin de semana, hay una carta y un menú que propone una gran variedad de platos. En la entrada podrás degustar una brocheta de gambas y chorizo, una lata de cabra gratificada o un plato de 6 ostras. La suite dependerá de tus deseos con varios platos al mar : bar asado, espalda de salmón cocido al unilateral y otros lados tierra : ratón de cordero, supremo de pato. Los postres son muy tradicionales, entre otros, crema quemada con un helado de flores o un pan perdido. La espera es a menudo importante y la decoración es muy clásica.

#### ■ ZE BAR

La Rochelle ☎ 05 46 07 05 15 - [www.zebar-larochelle.fr](http://www.zebar-larochelle.fr) - [contact@zebar-larochelle.fr](mailto:contact@zebar-larochelle.fr)

*Abierto todo el año. De martes a sábado de a h. Servicio no stop. Reserva recomendada. Un menú único a 24 euros. Vino al vidrio. Tabla de charcutería/queso : pequeña 7 euros ; grandes 14 euros ; 6 ostras 11 euros. Cheques no aceptados. Terraza.*

Banquetas y sillas coloreadas, mesas redondas colocadas sobre barriles, algunas al exterior en la pequeña calle de la cadena y sobre todo botellas expuestas como obras de arte : ¡esto es todo, Ze Bar! Puesto de relieve, arbolado con orgullo, el vino se presenta aquí como la más noble de las bebidas. ¡Y no cualquiera, del 100% orgánico ! (más de 80 referencias). Y para degustar un vaso de vallés, Perruches o Bohemia, mejor que una tabla charcutería, queso o mixto. Todo es delicioso : salami, manzana de campo, jamón de país, salchicha y las riletas de atún y queso fresco. Un buen momento para degustar entre amigos con una copa de vino tinto (Auvernia, Ardèche), un blanco (Loire, muscadete en la superficie) e incluso lámparas naturales. El ambiente es cálido gracias, entre otras cosas, al entusiasmo de Philippe Darmon, llamado "fifi", la anfitriona del lugar, que es ante todo un apasionado y que le proporcionará información valiosa sobre los vinos. ¿Y si vamos a cenar ? El menú permite disfrutar de una selección lo suficientemente amplia. Empezarás la comida con una ensalada de coles chinas y gambas salteadas o una focaccia de cebolla a la forma de un pissaladero. La suite, una cocina del mundo preparada con cuidado : atún snacké y ensalada de verduras, hamburguesa con confito de pato y crema de parmesano o linguini con hierbas y pollo al curry. En postre, el inevitable Ze'pastel de chocolate cobre la tarta de limón sobre un palo bretón o el baba al ron.

#### ■ LE BISTROT DU PORT

La Rochelle ☎ 05 46 41 39 50 - [www.lebistrotduport17.com](http://www.lebistrotduport17.com) - [nanardbistrot@orange.fr](mailto:nanardbistrot@orange.fr)

*Cerrado 2 semanas en noviembre y 2 semanas en febrero. Cerrado los miércoles todo el año y en temporada baja cerrado los martes por la noche y miércoles. Menú único a 29,80 €. Platos niños a partir de 6,80 €. Fórmula : 24,89 € (entrada + plato o plato + postre).*

*Especialidades : cuscús del mar y hamburguesa café. Terraza.*

Este bistró disfruta de un bonito emplazamiento situado en una venella bien conocida de los golosos. Si lo tomas, no podrás perderte la gran pizarra que presenta el menú y sin duda tendrás ganas de tomar asiento en la terraza. Si el tiempo no está en la cita, toma asiento en la sala marcada por una pared de piedra y, si son dos, elige el piso, que propone un marco más intimista. El trato es muy agradable y la proximidad con el océano da ganas de degustar productos del mar : camarones o bulotes mayonesa, plato del pescador, mougo o sopa de pescado. La continuación dependerá de sus deseos : grandes ensaladas para los calientes días estivales (cabra caliente, landesa), carnes como el entrecucero de 400 g, la famosa hamburguesa bistró que puedes elegir en versión XL o confitado de pato. Para aquellos que prefieran el pescado, la elección es igualmente amplia : láminas de calamar salpicada, espalda de merluza o camarones salteados con ajo flambado al pastis. En postre, antes de un paseo por el puerto, no hay nada que valga la pena.

#### ■ LE COMMERCE

La Rochelle ☎ 05 46 29 64 61

*Abierto todo el año. De lunes a sábado de a h. Menú infantil : 8,50 euros (hasta los 10 años). Fórmula del mediodía : 16 euros (entrada/plato o plato/postre, 20,50 euros de menú completo). Cheques no aceptados. Terraza.*

Este restaurante disfruta de una buena ubicación en una de las plazas más frecuentadas de La Rochelle. El lugar es una de las direcciones para todos aquellos que quieran comer en la ciudad. Al pequeño fué le gustó la acogida que además de ser dinámica y sonriente. No hay duda de que aquí hay un auténtico ambiente de bistras. Por la mañana, se puede tomar el café en la terraza al lado. Al mediodía, desde los primeros días, sólo hay un deseo : instalarse en la otra terraza situada en la plaza. No te sorprendas con una multitud de colegiados ; muchos de ellos toman café. Hay que decir que el entorno es realmente apreciable a imagen de las mesitas y árboles que aportan una sombra benéfica. Inevitablemente, nos interesa el menú del día siempre preparado a base de productos frescos y elaborado según el mercado. En verano, nos gusta venir aquí devorando grandes ensaladas a imagen del César que mezcla pollo, parmesanos y tomates cereza, o Burrata que da un toque de sabor de Italia con esta mezcla entre

cohetes, alcachofas y pesto. En cuanto a los platos, varios platos atraen el ojo : la hamburguesa con su pan orgánico y sus patatas fritas, pero también el famoso tartare de tu rojo mezclando cilantro y limón verde o macarrones gratificados para los veanos. Los postres harán la felicidad de los golosos : tiramisú frambuesa frambuesa, brillo de pan perdido con su helado caramelo mantequilla salado.

### ■ PARADIS D'ASIE

La Rochelle ☎ 05 46 41 22 99 - [www.leparadisdasie-larochelle.fr](http://www.leparadisdasie-larochelle.fr)

*Abierto todo el año. Temporada baja : de martes a domingo y días festivos. Temporada alta : de lunes a sábado a mediodía y por la noche ; los domingos por la noche. Reserva recomendada. Diferentes fórmulas de 12,90 a 75 euros (2 personas). Cheques no aceptados. Cheque Vacances, Cheque Restaurante. Recepción de grupos (10 personas). Terraza.*

Es ideal para todos los amantes de la cocina asiática. Situado en pleno centro de la ciudad, es uno de los imprescindibles de La Rochelle. ¡Piensen ! Ha cumplido sus 30 años y siempre está bien. Para encontrarlo, dirígete a la calle peatonal y a la iglesia Saint Sauveur. Entrar aquí es disfrutar de una gran variedad de platos de cocina china, tailandesa, vietnamita y japonesa. En el lado chino y tailandés encontrarás platos típicos como bocadillos de camarón, pollo al curry, pato lacayo cantonnais o fideos salteados con ternera. En cuanto a los sushis, sashimis, california y rollos de primavera son variados. Si los proveedores de este restaurante son asiáticos, hay que señalar que la carne y el pescado son transportados localmente. Sin duda, todo el mundo encontrará aquí su felicidad porque la carta presenta más de una decena de fórmulas para una o dos personas. En el almuerzo se sirve una sopa miso, una ensalada de coles y cuatro brochetas de pollo. Por la noche, todo dependerá de su hambre : fórmula Ume para aquellos que aman a California y Maki, Chirashi para los amantes de los pescados crudos y Tusbaki para dos personas que realmente quieren hacer placer. La frescura de los productos no tiene ninguna duda y, además, la acogida es agradable. Este restaurante ofrece un auténtico viaje a Asia.

### ■ PATTAYA

La Rochelle ☎ 05 46 41 79 61

*Abierto todo el año. Todos los días de 12 : 00 a 14 : 30 y 18 : 00 a 23 : 00. Reserva recomendada. Menú único 25 €. Fórmula del mediodía : 17 €. Cheques no aceptados. Cheque Restaurante. Se admiten grupos. Terraza.*

Este restaurante tailandés se encuentra en el corazón de la ciudad. Situado detrás de la torre de la cadena, está situado en la calle del mismo nombre. La señora Thongsa lleva más de 25 años mantenida por la señora Thongsa, que le hará descubrir los encantos de la cocina asiática. Se aprecia especialmente el menú del mediodía que se puede degustar en la pequeña terraza. Además de elegir, propone una relación calidad-precio muy interesante. Los huéspedes pueden disfrutar de : picante pekinés picante, ensalada china con pollo, pollo con curry o buey con cebolla. Por la noche hay otro menú y la carta permite a todos descubrir las especialidades tailandesas y chinas. La comida empieza por un surtido de raviolis vapor, un potaje tailandés de camarones con limón o una ensalada tailandesa de calamares con salsa picante. La suite, grandes clásicos que te harán viajar : cerdo con caramelo, buey loc-lago, dos de bacalao a la imperial. La carta le dará a conocer las especialidades de la casa mientras que el servicio siempre será agradable aunque a veces es un poco rápido. Por lo demás, no es raro que te ofrezcan un pequeño sake al final de las comidas. Ahora que la casa abre 7 j/7, realmente no se puede ver cómo puede evitar más tiempo.

### ■ LE SAKURA

La Rochelle ☎ 05 46 42 11 46

*Abierto todo el año. El lunes, martes y de jueves a sábado de 12 : 00 a 14 : 00 y 19 : 00 a 22 : 00 ; el miércoles de 19 : 00 a 22 : 00. Menús de 12,60 € a 37 €. Menú infantil : 9,60 €. Mesetas de pescado crudo : 24 €. Cheques no aceptados. Venta para llevar.*

Es sin duda uno de los mejores restaurantes asiáticos de La Rochelle. Situado en una calle tranquila, a pocos metros de los hallos, el Sakura merece sin duda una visita. Es una buena ocasión para disfrutar de la acogida siempre tan cálida de una pareja muy atenta y discreta. Este restaurante es una de las condiciones seguras para todos los amantes de los sushi porque Jeff, el chef, los prepara desde hace más de veinte años en el más puro espíritu de la cocina nipone. Es cierto que la sala merecería una ligera refrigeración y tendrás que esperar a veces largos minutos, pero lo que importa aquí es que estés seguro de degustar productos frescos. Sólo queda mirar el mapa para entender por qué muchos amantes de los sushi vienen aquí. La palabra clave : la frescura, simplemente ineludible. Por supuesto, el pequeño Fue le aconseja comer sushi, por pares (salmón, bar, dorada, lugar amarillo...), makis (ambientados, pepino, atún). Hay varios menús disponibles para que toda la familia se sienta feliz. ¿Quieres probar esta cocina a tus amigos ? ¡No dudes en pedir ! Un lugar indispensable para aquellos que quieran descubrir los tesoros reales de la gastronomía niponpone.

### ■ CYCLO-POUSSE SAÏGON

La Rochelle ☎ 05 46 41 39 49

*Abierto todo el año. De jueves a martes de a h y de a h. Tarjeta : 12 euros aproximadamente. Entradas de 6 a 12 euros, platos de 9 a 16 euros, forros de 1,50 euros a 4 euros. Cheque Vacances, Cheque Restaurante. Terraza.*

¡Los mejores nems de La Rochelle ! Este pequeño restaurante vietnamita, cuyo único nombre es propicio para el viaje, merece sin duda una visita. Lo encontrarás en una encantadora plaza, un poco alejada del centro y cerca de un aparcamiento. Desde hace 20 años, Hiep e Hieu Lam reciben con una sonrisa a todos los que vienen a degustar las especialidades culinarias de su país. La carta propone una elección relativamente importante, a la vez que se muestran Para empezar tu aventura asiática puedes optar

por rollos de primavera, una ensalada de gambas con piña fresca o la famosa sopa Pho. Es en un ambiente siempre tan acogedor como se continuará su comida con las sugerencias del chef. Le Petit Futé aprecia el magret de pato laqueado con salsa picante, los inevitables Bo Buns Nems (de los nems cortados con ternera salteada y ensalada fresca). Si no eres un aventurero culinario, relájese, el Cyclo Pousse propone platos más tradicionales, como las brochetas de gambas a la plancha o la b v tte de ternera. Los productos son frescos, las guarniciones siempre agradables dan fe de los fideos salteados con verduras variadas.

#### ■ L'ARDOISE DES CLOUTIERS

La Rochelle ☎ 05 46 45 37 98 - [lardoisedescloutiers@gmail.com](mailto:lardoisedescloutiers@gmail.com)

*Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menu unique   22   (sur petite ardoise). Formule du midi : 14,50   (entrée ou dessert + plat) et 19   (entrée plat dessert). Vin au verre. Brunch le dimanche midi : 22  . Ch que Restaurant. Terrasse.*

Es uno de los restaurantes que encontrarás en el barrio del mercado. Apaciblemente instalado en esta pequeña calle bien conocida de los amantes de la gastronomía, la Ardoise de los Cloutiers merece una visita. Es bueno tomar asiento en la minúscula terraza para sentir toda la efervescencia de la ciudad o instalarse en la pequeña sala igualmente viva. Isabelle y Philippe pintan una carta donde florecen los productos locales y de temporada que vienen directamente de las colas tan cercanas. Es un placer ofrecer aquí un descanso en el almuerzo con una fórmula muy agradable. Una sola mirada sobre la gran pizarra te dará ganas : terrina de peces y espárragos blancos, pavimentada de merluza asada, gratin de cordero, risotto al parmesano y jamón crudo... Los platos se cocinan con cuidado y ofrecen muchos sabores. Por la noche, tómate algunos de los platos que florecen en la carta : entrecruce en peso para los amantes de la carne, hombro de cordero, tartare de abogados cangrejos y tomates cereza o la verdadera mozzarella di buffala con verduras confitadas y pesto. Los postres merecen una visita : tarta tatin a manzanas o a la mitad de chocolate y mermelada de leche. Hay que destacar el domingo " ; brunch" ; a la Ardoise des Cloutiers.

#### ■ LE THIERS TEMPS

La Rochelle ☎ 05 46 34 31 81 - [www.le-thiers-temps.com](http://www.le-thiers-temps.com)

*Abre de martes a sábado de a y de a. Reserva recomendada. Menú  nico a 31 euros (entrada + plato : 26 euros). Fórmula del mediodía : 18,50   (entrada + plato : 16 euros). Vino al vidrio. Cheques no aceptados. Terraza.*

Durante ocho años, este restaurante no acaba de seducir a los Rochelais. Para encontrarlo, descubras el Viejo Port y reg pese unos minutos de paseo hasta los Halles. El Thiers Temps disfruta de una terraza, muy agradable desde los primeros días y de una sala pequeña pero acogedora. Si deseas probar una cocina creativa con sabores originales, el Pequeño Fut  le invita a reservar. El chef Lo c Valet es un auténtico apasionado. En el almuerzo, la fórmula es ideal para disfrutar de un precio asequible, mientras que en la cena la carta ofrece más opciones gastronómicas. Pero,  qu  se come ? En la entrada, déjate probar por una sorprendente isla flotante « Primavera » a las habas y guisantes o por la ensalada de lentejas de Puy a las verduras pequeñas, virutas de foie gras y madeleinas ahumadas. Los platos son igualmente sorprendentes, testimonio del bacalao de la bretona con mosaicos de verduras al sarrache y especias dulces o el pecho de cerdo lacada con miel de especias.  Y si se ofrece un postre ? Los más audaces intentarán la espuma de horma de Ambert, los más golosos del pan de Génova y su chantilly con leche de almendra.

#### ■ LES PEROT-QUAIS

La Rochelle ☎ 05 46 41 43 68

*Abierto todo el año. De martes a viernes de 19 : 30 a 23 : 30 horas ; sábados de 19 : 30 a 12 horas. Se recomienda reservar. Tarjeta : alrededor de 25  . Menú infantil : 11  . Terrace.*

#### ■ LA FLEUR DE SEL

La Rochelle ☎ 05 46 41 17 06 - [lafleurdesel.larochelle@hotmail.fr](mailto:lafleurdesel.larochelle@hotmail.fr)

*Abierto todo el año. Temporada baja : de miércoles a lunes. Temporada alta : todos los días. Reserva recomendada. Menús de 21   a 30  . Fórmula del mediodía : 16   (entrante/plato o plato/postre). Cheques no aceptados. Se admiten grupos. Terraza.*

Es una de las direcciones bien conocidas de los gourmets. Instalado a dos pasos del viejo puerto, el restaurante se encuentra en primer lugar por su terraza, realmente agradable, que ofrece un auténtico momento de placer. En la sala, la decoración es sobria y elegante. Apreciamos la recepción sonriente de Pierre y su equipo y los servidores con mucho cuidado. Sólo queda mirar la carta que hace la parte más bonita de los productos frescos y de temporada. Hay varios menús y la fórmula del mediodía es ideal para disfrutar de un placer. En la entrada, opta por un tartare de salmón en vinagre de pasión y su tuila miel-sésamo, o el filete de cabra a los frutos secos y su brindis de pan al abrigo. La comida es agradable, especialmente gracias al servicio tan rápido como atento. No cabe duda de que aquí se presta atención a los clientes y se siente. Si las cociones est n dominadas, la presentación de los platos es algo sucinta. Podrás elegir entre la red de bacalao picado con la salchicha de Morteau, la costa de cerdo a la plancha o una dorada cocida en piel. Los postres son en general agradables, a imagen de las especialidades caseras : la espuma con caramelo flor de sal y su corazón hundido, o el croquete de paleta bretón de chocolate blanco.

### ■ L'IMPALA CAFÉ

La Rochelle ☎ 05 46 41 40 12

Abre de a h. Abierto 7 j/7 en julio y agosto en servicio continuo. Un menú único a 14,90 euros. Menú infantil : 7,50 euros. Fórmula del mediodía : 13,90 euros (entrada/plato o postre). Burger de 11,90 a 13,90 euros, Mollas de 9,90 euros a 13,50 euros CB a partir de 15 euros. Cheques no aceptados. Cheque restaurante. Terraza. Venta para llevar.

Situado en el corazón de Gabut, este restaurante dispone de un entorno agradable a pocos metros de la cuenca de los Grandes Yachts. Se recomienda detenerse a mediodía para un descanso agradable antes de irse a la ciudad o ir al acuario. El trato es realmente agradable, el servicio rápido. Aquí podrás degustar el mapa del nuevo chef con un predominio para el maxi-hamburguesa servido con salsa napolitana y patatas fritas. Al lado del tradicional americano tendrás derecho al indio o al Seguin. En temporada alta, te gusta degustar moldes en la pistola con una copa de pinar o el tártaro de pescado asiático : salmón o atún. El menú del día permite comer a menos fresco : mariscal del mar, escalope de salmón o filete de merluza.

### ■ CAFÉ DE LA CORNICHE

La Rochelle ☎ 05 46 43 77 77

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 20h30. Fermeture selon affluence. Menu enfant : 9 € (jusqu'à 10 ans). Plat du jour : 9,80 € (sauf le week-end). Vin au verre. Poisson du marché : 14,50 €, viandes de 11,50 € à 19,50 €. Jardin. Terrasse. Animations. Concerts, piano...

Este restaurante-cafetería está situado en el barrio de Port-Neuf. Le Petit Futé le invita a subir su bicicleta y seguir el carril bici que, mientras bordea el mar, le llevará hasta esta cervecería. El entorno es idílico, una terraza con vistas al puerto de Minimes y, por supuesto, al océano, hasta donde alcanza la vista. El trato es muy acogedor. Nos acomodamos aquí para tomar un café, tomar el aperitivo... y almuerzo. A la sombra de un árbol, descubrirás una carta que propone platos bistroteros : bonitas ensaladas, Croques y el plato del día que se muestra a un precio muy accesible. Las carnes son típicas de una brasserie y se sirven con patatas fritas caseras y ensalada.

### ■ LE MISTRAL

La Rochelle ☎ 05 46 41 24 42 - [contact@restaurant-lemistral.fr](mailto:contact@restaurant-lemistral.fr)

Abre todos los días de a h y de a h. Menús de 27 a 30 euros (otro menú : 20 euros). Menú infantil : 8,50 euros (menos de 12 años). Plato del día : 10 € (fórmula completa : 15 euros). Moldes fritos 9,50 euros. Terraza.

En los pontones de la plaza de los Courtillses, el Mistral domina la cuenca de los Grandes Yachts y ofrece unas vistas impresionantes del acuario. Su situación es sin duda agradable para aquellos que quieran descansar disfrutando de una fórmula del mediodía a pequeño precio con dos entradas y tres platos. ¿La suite? Varios menús diferentes permiten elegir bastante amplia. En particular, encontrarás peces : fritura mixta (perversa, camarones, rosas, calamares y cigalas) o un pavimento de bar asado y su caramelo de especias. Si prefieres los productos de la tierra, opta por el entrecorte de hotel o por la pimienta verde. Los postres mezclan pastel de la torre de San Nicolás con chocolate, panna cotta al paquete de frutas y molgat helado.

### ■ LE BISTROT DE MÉMÉ

La Rochelle ☎ 05 46 41 18 38 - [www.bistrot-de-meme.com](http://www.bistrot-de-meme.com) - [yvanlhote@sfr.fr](mailto:yvanlhote@sfr.fr)

Abierto todo el año. De martes a sábado a mediodía y por la noche. Reserva recomendada. Un menú único a 16 euros (excepto los sábados por la noche). Tarjeta : 17 euros aproximadamente. Vino al vidrio. Terraza.

Este restaurante es simplemente único en La Rochelle. Para convencerse, basta con ir al barrio del mercado. El bistró de Melomé disfruta de una bonita ubicación en una pequeña calle tranquila que te permitirá pasar un momento agradable, especialmente si se come en la terraza. Apenas entró y usted está inmerso en un universo muy sorprendente. Aquí estamos en casa de la abuela, así que olvidemos el vestuario. Los camareros, vestidos con el famoso delantero de la abuela, tienen humor y se activan en un decorado que recuerda a los años 1980, un bric-brac sorprendente para una comida fuera del tiempo. El Petit Futé ofrece un menú de bistró que cambia cada día. La carta ofrece una selección apreciable entre especialidades francesas como la conjunoa de ternera, el foie gras casero, el pavimentado de salmón con limón y una bonita lista de tártaros : Perigord para quienes les gustan foie gras y magret ahumado, Tajine para un lado especiado o Provenzal mezclado con tomates y anchoas.

### ■ LA MARIE GALANTE

La Rochelle ☎ 05 46 44 05 54



Abierto todo el año. De martes a domingo de 12 a 14 horas ; viernes y sábado de 19.15 a 21.30 horas. Se recomienda reservar. Menús de 20 € a 29 € (17 € : patatas fritas y postre del día). Tarjeta : alrededor de 15 €. Menú infantil : 7,50 €. Fórmula almuerzo : 14 € ("Alrededor de la hora del almuerzo" : entrada del día, pescado del día, café). Terrace.

Este restaurante ha sabido conservar la misma constante. Construido en 1990, se encuentra en un entorno agradable, el barrio tranquilo de los Minimes. Es fácil acceder, seduce por su terraza de madera que permite comer a la sombra durante los cálidos días de verano. Hay que destacar que una rampa permite el acceso a las personas con movilidad reducida. Inteligente. En el interior, la sala de restauración tiene algunos cuadros que recuerdan al océano cercano, pero lo más importante se encuentra en otro lugar. Para encontrarlo, hay que interesarse por la carta que propone una fórmula muy interesante para degustar el pescado

del día a un precio muy suave. A la hora de la cena, podrás comer en una carta que, por supuesto, hace que este océano sea tan cercano. Los mariscos son frescos como las ostras de la isla de Ré, los bulotes, camarones o cigalas. A partir de junio, las moldes servidas en porción de 500 g y cocinadas en diferentes recetas (azul de Auvernia, Marinière, Curry), así como las ensaladas que se sirven en entrada o en plato como el César (pollo, parmesano, tomates) o la tibia de las sedes. Si el restaurante propone algunas carnes como la brocheta de onglet, hay que degustar sobre todo pescados. Un inconveniente para los postres que eran el otro punto fuerte del lugar.

#### ■ LE BISTROT D'LA CHAÎNE

La Rochelle ☎ 05 46 34 96 59

*Cerrado 10 días en el mes de mayo. Abierto los lunes y martes de a h ; miércoles y viernes al domingo de a h y de a h. Menú único a 26,90 euros (entrada + plato : 20,90 euros). Tarjeta : 18 euros aproximadamente. Terraza.*

Este restaurante hace honor a su nombre. Allí se sirve una cocina de productos frescos a dos pasos de Torre de la Cadena. Sin duda tendrás ganas de instalarse en la pequeña terraza, ideal para una cena tranquila. La sala no carece de encanto con su ambiente acogedor y su decoración agradable. El Pequeño Fué ha disfrutado de la acogida, cálida por un chef que conoce sus platos y que aporta consejos a menudo juiciosos. No cabe duda de que los productos que adornan los platos son frescos y de temporada. Sólo queda hacer tu elección sobre la pequeña pizarra : riletas de salmón y merluza, carpaccio de buey, aceite de avellanas y casuro de cacahuete. Los platos destacan carnes cocinadas con cuidado y servidas, en particular, con patatas fritas, pero no olvidemos el pescado del mercado y su mercadillo o la brandada de bacalao servida con una ensalada de mascar. En cuanto a postres, las frutas se ofrecen una bonita alianza con el chocolate así como la limosna de peras carameladas con salsa de chocolate.

#### ■ L'AFFAIRE 2 GOÛT

La Rochelle ☎ 05 46 27 11 94

*Abierto todo el año. Temporada baja : de jueves a lunes a partir de las h y a partir de las h. Temporada alta : de jueves a martes a partir de las h y a partir de las h. Reserva recomendada. Menús de 19,50 euros a 25,50 euros (entrada/plato y entrada/postre). Tarjeta : 15 euros aproximadamente. Menú infantil : 12,50 euros. Una gran variedad de vinos de cristal. Terraza.*

Este pequeño restaurante se ha situado en una calle peatonal donde se sirve un buen almuerzo. Apreciamos la proximidad con el viejo puerto y la terraza que permite comer al sol. El trato es muy agradable, el ambiente acogedor. Aquí se sirven platos que se muestran en una pequeña carta que evoluciona a lo largo de las semanas. La frescura es de puesta con productos de calidad, especialmente aquellos que adornan las grandes tartinas. En julio y agosto, la casa ofrece tablas-comedor, con una copa de vino charentada o rilleja (de pescado o de carne), ensalada, quesos y postre del día. El menú de temporada es ineludible. Al chef le gusta casarse con los sabores

#### ■ LA ROSE DES VINS

La Rochelle ☎ 05 46 41 87 43 - [www.restaurant-larosedesvins.com](http://www.restaurant-larosedesvins.com)

*Abierto de martes a sábado mediodía y noche. Reserva recomendada. Mapa : 18 € aproximadamente. Fórmula del mediodía : 16 € (entrante + plato o plato + postre). Vino por copa. Plato del día : 12 €. Terraza.*

Este restaurante está situado en una bonita calle a pocos pasos de los halles. Se aprecia la terraza, agradable desde la primavera, para un almuerzo alrededor de una mesa de hierro. Las dos salas ofrecen un ambiente igualmente encantador y basta con entrar en el edificio del siglo XVII para convencerse. En la planta baja se encuentra una primera sala que ofrece un entorno acogedor, las piedras vistas codean los estanques contemporáneos y cada uno encontrará su lugar alrededor de las mesas bajas o de los barriles. Más arriba, el Appart de la Rose es un antiguo apartamento que puede ser privatizado por unos veinte comensales. El edificio alberga una bonita bodega con vinos de país acogedor y una amplia selección de vinos del mundo (Chablis, Bourgueil, Chinon y Coteaux du Layon). Al mediodía tendrás necesariamente una mirada para el menú del día que ofrece una buena relación calidad-precio. No cabe duda de que los productos son frescos : mejillones de vinagreta, araña de cerdo asado a la pistola y crema caramelo de mantequilla salada. Por la noche, se puede comer en la gran pizarra de algunos platos : tartare de salmón con menta, muslos de pato confitado y mostaza con miel, mouclade charentaise y postres frutales como la sopa de fresa.

#### ■ RAGAZZI DA PEPPONE

La Rochelle ☎ 05 46 55 51 93

*Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 23h ; le week-end de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Sans réservation. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Pizzas de 11,90 € à 14,90 €. Pâtes de 9,90 € à 14,90 €. Desserts de 4,95 € à 7,95 €. Chèques non acceptés. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.*

¿Y si hoy nos alegramos por algunas especialidades italianas ? Si te apetece, dirígete a la calle San Nicolás. Apreciamos el entorno, una venela tranquila y, por supuesto, la terraza, ideal para los buenos días. Nos gustaría aconsejarte reservar pero no es posible. Una sola consigna ; Venga temprano si quieres un lugar. Es un placer estar en una sala decorada con banquetas rojas, mesas de madera y los inevitables productos que vienen directamente de Italia. Nos gusta especialmente la máquina que recorre las finas lonjas de jamón de países que se presentan en las pizzas. El Pequeño Futé te recomienda elegir una. Cada una es a la vez fina y crujiente y preparada a base de harina de trigo orgánico. Todas son muy buenas a imagen del Speck (gorgonzola, mozzarella, speck) o de la Courgette Coppa. Las pastas IGP Gragnano también merecen la pena ya que están preparadas cuidadosamente. Al

lado de las ineludibles spaghetti boloñesa encontramos las pastas rebosadas, fabricadas a mano y los tagliatelles a los dos quesos preparados a base de huevos de granja. Entre amigos, seguramente tendrás ganas de degustar platos de charcutería con jamón de Parma, mortadela. Si los platos son copiosos, no te vayas sin comer. Aviso a los golosos, los perfiles son gigantescos, pero también se puede disfrutar de un limón burdo, una pera Belle-Hélène o un vaquero.

#### ■ TEATRO BETTINI & ACCADEMIA

La Rochelle ☎ 05 46 41 07 03 - [www.teatro-accademia.com](http://www.teatro-accademia.com) - [restaurant@teatro-accademia.com](mailto:restaurant@teatro-accademia.com)

*Abierto de martes a sábado de 12:00 a 14:00 horas; de martes a jueves de 19:30 a 22:30 horas; fin de semana de 19:30 a 23:00 horas. Se recomienda reservar. Tarjeta: alrededor de 18 €. Menú infantil: 9,80 €. Antipastos: de 8,50 € a 22 €, Pasta de 13 € a 16,20 €, Pizzas de 9 € a 17,50 €. Terrace. Venta para llevar.*

Es una de las pizzerías preferidas de los Rochelais y basta con cruzar sus puertas para comprender las razones. El entorno es muy agradable con una bonita terraza que invita a cenar tranquilamente durante las calurosas noches de verano y las salas con una decoración magnífica, como el gran mostrador de mármol que recuerda a los ambientes de grandes cerveceras. Pero aquí se viene sobre todo para degustar especialidades italianas, como las pizzas cocinadas con fuego de madera que también puedes llevar. El servicio es impecable, incluso cuando hay mundo, lo que suele ocurrir. En el menú hay antipasti que florecen bien la Toscana: Traviata (salmón ahumado, abogado), Di Mare Al Pomodoro (mejillones y camarones y jamón de Parma). Los platos te llevarán lógicamente a una de las pizzas que salpican el mapa. Todas están decoradas a la perfección y no se cansa de su pasta crujiente y de sus ingredientes siempre muy frescos. Es difícil elegir, el Pequeño Futé te lo garantiza, todas son golosos: Moro di Venezia para quienes les gustan los pimientos en el horno de leña, el Aquarupella a los tres quesos o la Mama que mezcla magret de pato, pimientos y gorgonzola. Las pastas son tan deliciosas como las del Piero (cebollas, pimientos, chorizo y pesto). Los postres te llevarán una última vez más allá de los Alpes con el tiramisú en una versión aliada, un carpaccio de piña fresca o una copa de hielo.

#### ■ LABEL FABRIQUE

La Rochelle ☎ 05 46 41 05 44

*Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi; du jeudi au samedi le soir. Menu unique à 24 € (entrée+plat ou plat+dessert: 20 €). Plat du jour: 11 € (plat + café: 11,50 €). Formule complète 18 €. Vin au verre. Vente à emporter.*

Este restaurante está situado en las inmediaciones del mercado, en una calle tranquila del centro de la ciudad. Apreciamos el trato siempre acogedor, el luminoso y colorido comedor de decoración sencilla. La ventaja de este restaurante es que tendrás todo el placer de observar al chef trabajar con productos frescos. Con una ubicación así, cerca de Halles, la carta sólo podía poner al honor de los productos de temporada. En el almuerzo, tómate el tiempo para ver la pizarra del día que propone dos entrantes, tres platos y tres postres, ¡qué placer! Podrás empezar la comida con una ensalada de cabra caliente o salmón marinado a las hierbas antes de continuar con succulentas lasaña de pollo o un filete de eglefino. El fin de semana, el restaurante abre por la noche, para una cena agradable con una carta que propone algunos platos adicionales: ensalada landesa, magret de pato salsa miel y una hamburguesa ineludible. Los postres son clásicos: panna cotta, un queso blanco de moda.

#### ■ PRAO

La Rochelle ☎ 05 46 37 85 46 - [www.prao.biz](http://www.prao.biz) - [contact@prao.biz](mailto:contact@prao.biz)

*Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menu unique à 28 € (entrée + plat ou plat + dessert: 23 €). Menu enfant: 10 €. Formule du midi: 16 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Plat du jour: 11 €, plat + dessert: 14 €. Plats ou formules végétariens: - 3 €. Brunch du dimanche, de 11h à 15h: de 12 € à 22 €. Terrace.*

¡Ha recorrido el camino al Prao! Antiguamente instalado en el corazón del barrio Minimes, hoy forma parte integrante del barrio de San Nicolás. El pequeño Futé disfruta especialmente de esta bonita calle que ofrece un exquisito exótico a los visitantes que desean alejarse un poco del Viejo puerto. Es bueno tomar asiento en la pequeña terraza, pero también cruzar las puertas para instalarse en una sala muy agradable. No cabe duda de que aquí sólo se pueden degustar productos y de temporada que vienen de cualquier derecho del mercado, por lo demás cada uno es nombrado en el mapa a imagen de las verduras procedentes de Taugon o de la sal de Couarde en Ré. Esta es toda la filosofía del restaurante, trabajar en directo, garantizar la rastreabilidad de los productos y no desnaturalizar su sabor. El resultado es fabuloso. La carta es corta, sorda de sabores. En la entrada se puede degustar una sorprendente hamburguesa con queso fresco o crema de champiñones y sus tejas de parmesano. En cuanto a los platos, cambian en función del día. El océano es invitado con una red de lugar amarillo y su veraneo de verduras con maní y productos de la tierra con un pecho de cerdo caramelo de soja y polenta asada. Cabe destacar una especial atención a los vegetarianos que disponen de un plato como esta crema quemada de castaña al Azul de Auvernia. Es imposible no tener en cuenta algunas de las golosinas propuestas como la ensalada de cítricos del Mediterráneo o el famoso tubo del invierno, cuya composición no se revelará. El Prao propone cuatro fórmulas de Brunch todos los domingos: Quebeforois, Croq', Prao o Le Petit Brunch.

#### ■ L'AUNIS

La Rochelle ☎ 05 46 41 03 00 - [resto.aunis@wanadoo.fr](mailto:resto.aunis@wanadoo.fr)

*Abierto todo el año. Los domingos y lunes de a h; de martes a sábado de a y de a h. Reserva recomendada. Menús de 25,50 a 34,50 euros. Fórmula: 18,50 euros (entrada + plato, plato + postre, todos los días excepto días festivos). Terrace.*

Este restaurante es uno de los lugares más antiguos de la calle Saint-Jean du Pérot. Situada cerca del puerto antiguo, es un lugar agradable donde poder parar el tiempo de comer. El trato es agradable, la sala es acogedora y cómoda. A la hora de la comida, dirígete a la terraza y a los taburetes de la planta baja, para la cena deberás tomar el tiempo de subir por una magnífica escalera de La cocina combina especialidades regionales y platos más creativos siempre elaborados a base de productos frescos y de temporada. Se proponen dos menús, así como una fórmula, que permite a todos hacerse placer. En la entrada, podrás degustar la especialidad casera, las escalopes de foie gras a la sartén con pan de especias y pera asada, y también la tartina de campo con filetes de caballa ahumados a la provenzal. Su comida se prolongará con el descubrimiento de pescados bien cocinados: lomo de bacalao asado con chorizo y ratatouille de verduras de Niza, pero también carnes como el cuadrado de cordero asado con hierbas y su gratinado de patatas. Los postres hacen las delicias de las frutas, especialmente una de las llamadas bermelleras con manzanas caramelizadas o el clafoutis con fruta de temporada.

### ■ LE CAFÉ DU THÉÂTRE

La Rochelle ☎ 05 46 27 50 23

*Abierto todo el año. De lunes a sábado de a y por la noche. Menú único a 25 euros (plato + postre 19 euros). Tablas de charcutería de 8,50 euros a 16 euros, Burgers de 18 euros a 22 euros, Postres de 7 euros a 11 euros,*

Este restaurante se encuentra en una calle bien conocida de los gastronomes. Debe su nombre a su proximidad con la Coursive pero también está cerca del puerto antiguo y del cine. Sobre todo, aquí te servirás hasta altas horas de la noche. La sala está bien decorada con esta escalera de madera que permite llegar al piso donde podrás cenar en un ambiente acogedor. En este bistró contemporáneo podrás degustar platos elaborados con productos frescos de temporada elaborados con productos frescos de temporada. En la entrada, puedes seducir por un dúo de salmón grabado y haddock ahumado o la inevitable base de ostras que puedes elegir según tu gusto: pleno mar, finas de Claire n° 2 o Especiales n° 3. La suite recuerda el océano y sus riquezas: lomo de bacalao con la fish and chips o filetes de salmonete. Los amantes de la carne podrán degustar un magret de pato asado y salsa de miel y uva. También hay hamburguesas como el especial café del teatro que mezcla buey, verduras, bacon y camembert. Los postres son clásicos: tiramisú, corte de fresas, café y golosinas.

### ■ L'ITALIEN

La Rochelle ☎ 05 46 41 18 16

*Ouvert toute l'année. Basse saison: du lundi au samedi le midi et le soir. Haute saison: tous les jours le midi et le soir. Carte: 15 € environ. Antipasti de 9,80 € à 15,60 €. Salades de 12,80 € à 13,50 €. Pâtes de 11,80 € à 17,50 €. Pizzas de 9 € à 16,80 €. Accueil des groupes.*

*Terrasse. Vente à emporter.*

Como su nombre indica, se viene aquí para saborear las mejores pizzas de La Rochelle. Este restaurante disfruta de una bonita ubicación frente a la iglesia St Saveur, detrás del puerto. Al entrar te seducirá una bienvenida siempre muy agradable. Este restaurante de especialidades italianas ofrece una gran variedad para satisfacer a toda la familia. No faltará la sobriedad servida con su torta cocida en el horno de leña y la farsa de charcutería italiana que se dividen entre amigos. Sin embargo, el plato que tiene más éxito es la pizza. Cuite con cuidado, preparada a base de productos frescos, atrae a los codiciadores. A usted le corresponde elegir: Romana para los amantes de las anchoas, cableada y mozzarella o la Purgatori para los amantes de las berenjenas y de spiniata (una salchicha picante). ¡La calidad está ahí! En verano, podrá disfrutar de una ensalada de comida, como la Tonnarella o la Porchetrella. El servicio es eficaz por personas que realmente conocen el mapa. No se puede hablar de Italia sin tener en cuenta los postres. Al lado de los grandes clásicos como el tiramisú o la pana cotta, se nota el risotto de leche perfumado al Amarette.

### ■ LA DAME DE TRÈFLE

La Rochelle ☎ 05 46 34 16 46 - [www.ladamedetrefle.com](http://www.ladamedetrefle.com) - [bonjour@ladamedetrefle.com](mailto:bonjour@ladamedetrefle.com)

*Abierto todo el año. Temporada baja: de martes a sábado mediodía y noche; los domingos a mediodía. Temporada alta: servicio continuo de 11:30 a 22:30. Menús de 19,90 € a 29,90 € (otro menú a 24,90 €). Menú infantil: 9,90 € (hasta los 8 años). Ensalada 14,50 €; Burgers de 13,50 € a 14,80 €. Terraza.*

La Dama de Tréboles goza de una ubicación ideal frente al Viejo Puerto, en la famosa clase de las Damas. Es un placer instalarse en la terraza desde los primeros días de primavera para tomar un café o comer. El interior es igualmente agradable, especialmente el piso de donde se disfruta de unas bonitas vistas. En cuanto al bar, puedes disfrutar de bebidas orgánicas: café, chocolate, limonada casera, té negro helado; el restaurante de los platos destaca la cocina regional. En particular, podrás descubrir la entrada de las riletas de atún a la flor de sal de la isla de Ré o un crujiente de cabra granjero con miel y pan de especias. En cuanto a los platos, podrás elegir entre una red de dorada real con almendras y verduras de temporada y una red de cerdo negro ibérico a la plancha y su sartén de granos. Hay que destacar la presencia de marisco y mejillones servidos con patatas fritas. Los postres se mezclan con pan perdido, suave chocolate y crumble a frutas de temporada.

### ■ LE BISTROT DES BONNES FEMMES

La Rochelle ☎ 05 46 52 19 91 - [www.lebistrotdesbonnesfemmes.com](http://www.lebistrotdesbonnesfemmes.com) - [contact@lebistrotdesbonnesfemmes.com](mailto:contact@lebistrotdesbonnesfemmes.com)

*Abierto de lunes a sábado mediodía y noche. Menú único a 30 € (3 platos). Menú infantil: 10 € (hasta 10 años). Plato del día: 14 € (entrante + plato o plato + postre: 17 € (a mediodía). Menú completo: 20 €). Terraza.*

Este restaurante, muy popular entre los Rochelais, instalado en el corazón del barrio del mercado es ideal para deleitarse con una cocina de productos frescos procedentes directamente del mercado que ofrece una excelente relación calidad-precio. Aquí se viene a ofrecer una pausa bistrónica instalándose en una bonita sala con decoración moderna o en el patio, muy agradable para comer a la calma y al sol. Una carta voluntariamente corta en la que impera la frescura, ¡magnificada por el saber hacer de Stéphane ! Por la noche, se amplía con una cocina siempre llena de sabores con cocciones bajo control y un servicio agradable. Futé : La gran asador permite degustar regularmente cochinillo entero, cordero al alfiler o otros pollos asados. ¡Una delicia !

#### ■ LE COMPTOIR SAOUFÉ

La Rochelle ☎ 05 46 29 58 69 - [www.lecomptoirdsaoufe.com](http://www.lecomptoirdsaoufe.com) - [contact@lecomptoirdsaoufe.com](mailto:contact@lecomptoirdsaoufe.com)

Abierto de lunes a viernes de 11 : 30 a 15 : 00 y 18 : 30 a 22 : 30 ; el fin de semana de 11 : 30 a 22 : 30. Menús de 14,90 € a 21,80 €. Ostras 3 : de 5,10 € a 31,20 €, Camarones rosas 9,70 €, Dulces de 4,10 € a 5,90 €. Terraza. Venta para llevar.

Este pequeño restaurante se sitúa en el centro de la ciudad, en una callejuela que da al Vieux Port. Creado por Marie-Pierre Massenavette y Cyril Brilleau, dos habituales del antiguo bar de ron del mismo nombre, propone dos universos diferentes. Destacamos especialmente la calle du Port y sus dos mesitas, pero también el patio trasero, que ofrece más tranquilidad. Se viene ante todo a degustar productos del mar y, en particular, las ostras al mar de los Boucholeurs y los especiales Gillardeau. También encontramos langostinos, rillettes de sardinas caseras o una sopa de ejotes. Pero este establecimiento también ofrece productos de la zona de granja, entre embutidos y quesos, así como dos menús. De postre, se sirven especialidades locales como el buey de mar y el jamón, un queso único que se puede degustar.

#### ■ SUSHI H

La Rochelle ☎ 05 46 69 65 64 - [www.sushih17.fr](http://www.sushih17.fr) - [sushih17@gmail.com](mailto:sushih17@gmail.com)

Abierto de lunes a sábado de a y de a h. el domingo de a h. Menús de 9 a 80 euros. Makis a partir de 4,50 euros, Californias a partir de 5,60 euros, sushis a partir de 4,50 euros. Venta para llevar.

Este restaurante japonés disfruta de una situación ideal para todos aquellos que deseen descubrir las especialidades del país del sol levantador. Fácilmente accesible desde la carretera de circunvalación, así como del centro de la ciudad. El trato es siempre acogedor, incluso por teléfono y la sala está decorada con gusto. En el menú sólo sirven especialidades japonesas, una cocina sana y ligera que combina placer y dietética. Los productos son muy frescos, preparados en el respeto de las tradiciones, y el arroz perfectamente cocido. El pequeño Futé te aconseja solicitar un menú anticipado. No esperarás y disfrutarás del 10% de descuento si te lo llevas. Si te encuentras entre amigos, sólo tienes un deseo : disfrutar de un menú degustación como el barco Osaka o la meseta Hokkaido. Sólo tendrás la oportunidad de elegir : ensalada de pollo o algas, Sashimi (dorada, salmón, atún), Sushi (atún, anguila, abogado), Maki (pepino, radio salado, abogado pollo salsa de curry) y Yakitori (musla de pollo, buey, gambas). La entrega es gratuita a partir de 15 euros, una buena idea para degustar especialidades japonesas, en casa, en la oficina, en el hotel.

#### ■ LA SALLE À MANGER

La Rochelle ☎ 05 17 26 34 65 - [lasallamanger.fr](http://lasallamanger.fr)

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 29 €. Pas de menu enfant mais s'adapte. Formule du midi : 15 € (plat & dessert). Plats de 13,80 € à 23 €. Terrasse.

Ya hace dos años que Isabelle y Yannick están a la cabeza de este restaurante que disfruta de una buena ubicación en el barrio del mercado. Al entrar, te recibirá muy bien por Yannick que te llevará hasta su mesa. La sala es luminosa, la decoración sorprendente y la terraza siempre muy apreciable. Si vienes al almuerzo, puedes probar platos bistróteros preparados con cuidado por el chef Isabelle. Apreciamos el fish and chips, pero también las hamburguesas (foie gras para unos, hamburguesas para los otros) y, por supuesto, el tártaro, todos estos platos se sirven con patatas fritas. ¡Qué reanudación de las fuerzas para la tarde ! Por la noche, la carta hace honor a los productos locales a través de un menú que ofrece una buena relación calidad-precio. Es un placer instalarse en el restaurante, en familia o en pareja, para descubrir una cocina creativa. Los productos procedentes del mercado cercano están muy elaborados : flan de cigala, vinagreta de pomelo, nube de huevo y su corazón hundido o raviolos de espárragos para las entradas. La continuación dependerá de sus deseos : anguilas salvajes en perrocha, cabras de ternera o crapantes de pescado con especias suaves. En postre, los frutos se sirven de gastronomía : sabayón de frambuesas, cheesecake y crema de limón.

#### ■ LUMA

La Rochelle ☎ 05 46 37 23 60 - [www.maceo-restaurant.com](http://www.maceo-restaurant.com) - [maceo.restaurant@gmail.com](mailto:maceo.restaurant@gmail.com)

Abierto de martes a domingo de 12 a 14 horas y de 19.30 a 22 horas. Temporada baja : domingos de 11 : 30 a 14 : 00 horas. Se recomienda reservar. Menús de 20 € a 27 €. Menú infantil : 10 € (plato + postre). Fórmula almuerzo : 15 € (plato del día + café gourmet :). Terrace.

Este restaurante está situado a pocos metros de la playa de Minimes y de un gran aparcamiento. Le Petit Futé ha encontrado para usted una bonita dirección, la de donde usted va a darse un capricho. Los nuevos propietarios le darán una agradable bienvenida y un servicio amigable. Lo que nos gusta aquí es, en primer lugar, la habitación, luminosa, pero también la terraza, que es muy agradable en los días soleados. El jefe Sébastien, que asistió a la escuela de hostelería vecina, es ante todo una persona apasionada. Los platos incluyen productos frescos, verduras de temporada y están bien condimentados. Nota, el plato del día a

un precio muy interesante y un plato vegetariano !

### ■ SAVEURS DANS L'R

La Rochelle ☎ 05 46 34 44 78 - [saveursdanslr@gmail.com](mailto:saveursdanslr@gmail.com)

*Abre de martes a sábado a mediodía y por la noche. Reserva recomendada. Menús de 21 a 22,50 euros. Fórmula : 15 euros (plato + café gourmand + vaso de vino). Menú del mediodía : entrada + plato y postre : 19,50 euros.*

En tan solo un año, Saveurs en el R.C. fue una buena reputación en La Rochelle. Instalado a dos pasos del mercado, primero te seducirá la recepción dinámica y calurosa de Thomas, un joven apasionado. A mediodía, la pizarra ofrece una buena relación calidad-precio, en particular la fórmula gastronómica que propone una copa de vino. Los sabores están bien presentes, los productos magníficos en platos muy bien presentados, como el café, realmente goloso. Por la noche, cambia la carta. Los productos son siempre tan frescos y de calidad. Todo es casero. No hay duda de que se trata de un lugar para comer en familia o entre amigos.

### ■ L'Ô À LA BOUCHE

La Rochelle ☎ 05 46 52 96 09

*Temporada baja : abierto los lunes y de miércoles a sábado de 12 : 00 a 14 : 30 y 19 : 00 a 22 : 00 ; el martes de 12 : 00 a 14 : 30.*

*Temporada alta : todos los días de 12 : 00 a 14 : 30 y 19 : 00 a 22 : 00. Bar de 11 : 00 a 22 : 00. Mapa : 20 € aproximadamente. Plato del día : 10,90 €. Moldes de 10,90 € a 12,90 € ; Ensaladas de 11,90 € a 13,90 €. Terraza.*

Este restaurante está instalado en una calle peatonal muy cerca del puerto antiguo. La terraza es muy agradable desde los primeros días soleados, permitiendo disfrutar de una pausa gastronómica en el corazón de la ciudad. El trato es muy agradable, con un personal dinámico y atento, lo que permite pasar un buen rato. La carta ofrece una selección limitada que propone productos frescos y algunas especialidades regionales como el melón al pineau y las rillettes de pescado. Destacan platos tipo bistró como el burger casero elaborado con un pan panadero y el tartar de buey con cuchillo. Los postres resaltan las frutas como la panna cotta albaricoque o merengue molido en sopa de fresas.

### ■ CAFÉ RONDEAU

La Rochelle ☎ 05 46 55 03 84

*Abierto de martes a sábado de a h ; el viernes de a h. Plato del día : 13 euros (entrada/plato o plato/postre 17 € Fórmula completa 20 euros). Vino al vidrio. Terraza. Animaciones.*

Este café restaurante disfruta de un bonito emplazamiento en el centro de la ciudad, algo alejado del barrio del mercado. Dos hombres te acogen con una sonrisa y te ofrecen la fórmula del día. Una cosa es segura, los productos son especialmente frescos y evolucionan al ritmo de las estaciones. No busques una carta larga, una sola pizarra reúne dos entrantes, dos platos y algunos postres. Una vez instalado alrededor de las mesas rojas típicas de los bistrós, a la sombra de las estoras, te sentirás bien, dispuestos a degustar platos bonitos. En la entrada se aprecian las riletas de pescado ahumado, los champiñones llenos o la ensalada de arenque a la nórdica. Los platos son coloridos y ricos en sabores : jamón asado con miel y zumos de cítricos, blanqueado de calamar y camarones, báscula de Aloyau esculpida y marinada con jengibre o una bella ensalada, ideal para el verano. Los postres ofrecen un último momento de felicidad : mullidos con chocolate, pera picante o queso de vainilla. ¡El viernes por la noche son tapas !

### ■ L'ASTROLABE

La Rochelle ☎ 05 46 41 52 55 - [www.restaurant-lastrolabe.com](http://www.restaurant-lastrolabe.com) - [contact@restaurant-lastrolabe.com](mailto:contact@restaurant-lastrolabe.com)

*Abierto de martes a jueves de a h y de a h ; los viernes y los sábados de a y de a h. Posibilidad de reservar en línea. Tarjeta : 20 euros aproximadamente. Plato del día : 12,50 € (postre del momento : 3,50 euros). Vino al vidrio. Entradas a partir de 8,50 euros, platos a partir de 16,90 euros. La noche se sirven platos veaños. Terraza. Venta para llevar.*

Decididamente, la calle de las Damas, próxima al mercado, está en camino de convertirse en una de las más modernas de La Rochelle. Entre las nuevas enseñas, no te pierdas el Astrolabe, que te invita a un viaje culinario a... de todo el mundo. En efecto, el dueño del lugar ha sido bastante burgués, relativo a sus pericias de sabrosos recetas, del ceviche peruano al tataki japonés, pasando por el *boh chan vietnamita*. La cocina cruda está aquí, pero también se proponen platos calientes. Además, la decoración del lugar (en particular, en la bonita sala del sótano) mezcla sobriamente bibelots, plantas y fotos, y termina dando a los comensales la sensación de un delicioso exótico.

### ■ LA CANTINE DU P'TIT NICOLAS

La Rochelle ☎ 05 46 56 79 53

## Lujo

### ■ BAR ANDRÉ

La Rochelle ☎ 05 46 41 28 24 - [www.barandre.com](http://www.barandre.com) - [barandre@blanc.net](mailto:barandre@blanc.net)

*Abierto todo el año. Temporada baja : todos los días mediodía y noche. Servicio continuo de 12 : 00 a 23 : 00 en julio y agosto. Reserva recomendada. Menú único a 36,90 €. Menú infantil : 11,50 €. Fórmula : 23 € (todos los días mediodía y noche). Vino por copa.*

*Especialidades : Combinado de mariscos, plato de escalarlo, meseta de degustación de ostras y diversos mariscos. Terraza. Venta para llevar.*

Más que un simple bar, André es una institución rocosa desde 1947. Todo está pensado para dar ganas de degustar marisco : la decoración marina, los esmaltes que abren las ostras bajo las arcadas y una carta encantadora orientada al océano. Tendremos una mirada para "el mar en una meseta" que propone diferentes bandejas que agrupan Finas de claras, camarones rosas, almejas, cigalas... y los ineludibles de André : escabeche al pineau des Charentes, chucrut del mar o la cassoleta. Una fórmula es accesible, mediodía y noche, una buena alternativa a los platos que se exhiben a un precio elevado.

### LES 4 SERGENTS

La Rochelle ☎ 05 46 41 35 80 - [www.les4sergents.com](http://www.les4sergents.com) - [contact@les4sergents.com](mailto:contact@les4sergents.com)

*Abierto todo el año. De martes a domingo de a h y de a h. Reserva recomendada. Menus de 27 a 65 euros (21 euros : entrada/plato o plato/postre). Menú infantil : 12 euros. Fórmula del mediodía : 23 euros (a mediodía). Acogida de grupos. Terraza.*

Más que un simple restaurante, es un lugar único que no deja de maravillar a todos los que lo frecuentan desde hace más de 40 años. Basta con empujar las puertas para maravillarse por un entorno excepcional, esta gran cristalera de una altura de 10 m fabricada en los talleres de Gustave Eiffel y decorada con su inmensa Youca. A la cabeza del restaurante desde hace 10 años, Julien Gilbert no ha dejado de evolucionar, aporta un toque más contemporáneo pero ha sabido conservar este escritor que hace por sí solo toda la magia del lugar. La planta baja es ideal para las familias que se alojen alrededor de hermosas mesas redondas, mientras que la primera planta, más intimista, hará la felicidad de los enamorados. El chef Sylvain, que recientemente ha relevado a los hornos, conoce de maravilla los productos locales, seleccionando cada uno de ellos para hacer resaltar todas sus cualidades y resaltar la riqueza del territorio. Berados por un servicio atento y preciso, descubrirás una carta que evoluciona a lo largo de las estaciones. En cuanto al vino, el restaurante posee la bodega más grande de La Rochelle, así que déjate guiar por Julien, el maestro del lugar, para elegir la botella que mejor conviene a tu comida.

### ■ LA GRAND'RIVE

La Rochelle ☎ 05 46 41 44 53 - [www.piano-bar-la-rochelle.com](http://www.piano-bar-la-rochelle.com) - [lgrandrive@gmail.com](mailto:lgrandrive@gmail.com)

*Abierto todo el año. Temporada baja : todos los días de 7 : 30 a 0 : 00. Temporada alta : todos los días de 8 : 00 a 1 : 00. Restaurante, bar, pianobar a partir de 18 : 30. Mapa : 25 € aproximadamente. Ensaladas de 14,90 € a 22,90 € ; 6 Ostras 12 €, Combinado de mariscos : 44,50 €. Se admiten grupos. Terraza.*

Es uno de los lugares que más les gusta a los rochelenses cuando el sol apunta su nariz. Instalada frente al puerto antiguo, con unas vistas impresionantes de las dos Torres, su gran y bonita terraza, climatizada o apisonada según la temporada, se toma rápidamente de asalto para tomar un café, tomar una copa o comer allí. La carta permite a toda la familia hacerse placer. En verano, sin duda tendrás ganas de degustar una ensalada golosa como la Fromagère que mezcla camembert asado y patatas o una olla de mejillones cocinadas de diferentes maneras. Con tal situación, este restaurante no podía proponer más que marisco que se degusta en la Plato del Ecailler o en una bandeja de Como. El océano y sus riquezas se encuentran desde entrantes (tartar de atún marinado con cítricos) hasta platos como el lomo de bacalao a la plancha. Destacamos también la presencia de dos platos destinados a los vegetarianos y una amplia selección de postres : tiramisú caramelo, baba con ron o crema quemada.

### LE PETIT NICOLAS

La Rochelle ☎ 05 46 41 01 14 - [nicolaporcher17@gmail.com](mailto:nicolaporcher17@gmail.com)



*Abierto todo el año. De martes a sábado mediodía y noche (último servicio a 21 : 45). Menú a la carta : 32 €. El sábado por la noche : menú degustación único de 38€ a 45€. Mapa : 25 € aproximadamente. Menú infantil : 10 € (plato/postre). A mediodía ; entrantes 2,5 €, platos alrededor 12 €. Cocina tradicional francesa a base de productos frescos y locales. Se admiten grupos. Terraza.*

Es el tipo de restaurante que el Petit Futé aprecia especialmente, colocado justo detrás del Puerto Viejo y el Gran Reloj. Nada más entrar, te encantará la acogida de Juliette, tan franca como acogedora. Instalado en la banqueta, se prueba el ambiente tipo bistró con una carta que reserva muchas sorpresas. El chef Nicolas Porcher magnifica los productos de temporada en platos bellamente presentados de estilo bistrónomico, aquí todo es casero y preparado con pasión. Es un placer detenerse a mediodía. Para la cena, la cocina creativa del chef sublima los productos de temporada con un toque de originalidad. Te recomendamos encarecidamente los postres. Piense en reservar.

**■ LES ORCHIDÉES**

La Rochelle ☎ 05 46 41 07 63 - [www.restaurant-les-orchidees.com](http://www.restaurant-les-orchidees.com) - [restaurantlesorchidees@gmail.com](mailto:restaurantlesorchidees@gmail.com)

*Abierto todo el año. Todos los días a mediodía y por la noche. Menú único a 32 euros (o 26 euros : plato + postre, 29 euros entrada + plato, 21 euros plato único). Tarjeta : 35 euros aproximadamente. Fórmula del mediodía : 20 euros (entrada, plato, postre). Terraza.* Para encontrar este restaurante, hay una sola dirección : el barrio del mercado. Se encuentra cerca de los Halles y debe su nombre a su colección de flores. Aquí, oficie Stéphane Hottlet, que ha trabajado en las cocinas de un restaurante doblemente estrellado. A usted le corresponde elegir su lugar : en la acogedora sala, jugando a la alternancia de los colores entre blanco y marrón y, por supuesto, en la bonita terraza arbolada si el tiempo lo permite. Inevitablemente, los productos del mar procedentes de la pesca local y las verduras del mercado tienen un lugar preferente. Te gusta entrar a degustar las ostras n° 2 de la casa Roumegous, una tarta crujiente de salmón crudo o espárragos blancos pocolocados en una cuidada de hierbas. La suite mezcla bacalao asado con foie gras y sémola de cuscús o un cordero de cordero con ajo. Cabe destacar la presencia de una fórmula del mediodía más asequible y que propone, en particular, el pescado del día o una pieza de carne de ternera y su gratin delphinois. Los postres aportan un bonito toque de gastronomía a imagen de la auténtica mil-hoja casera y su crema muselina en el Gran Marnier o un crujiente pralinado servido con una salsa al coñac.

**■ CHRISTOPHER COUTANCEAU**

La Rochelle ☎ 05 46 41 48 19 - [www.coutanceaularochelle.com](http://www.coutanceaularochelle.com) - [contact@coutanceaularochelle.com](mailto:contact@coutanceaularochelle.com)

*Abierto todo el año. De martes a sábado a mediodía y por la noche. Reserva imperativa. Menús de 72 a 155 euros.* Además de un restaurante, este lugar le promete una experiencia culinaria novedosa. Basta con entrar en él para entender por qué el título de cocinero ha sido apilado a Christopher Coutanceau. La sala ha disfrutado recientemente de una bonita renovación con juegos de luz y elementos decorativos que tienen un vínculo con este océano tan omnipresente. Hay que decir que el restaurante, miembro de Relais et Châteaux, lleva orgullosamente sus dos estrellas. La sala, abierta al mar, ofrece un entorno elegante, un universo de bienestar para todos aquellos que quieran probar la cocina de un fin conocedor de los productos de la pesca. Durante casi 10 años, Christopher Coutanceau, el hijo menor de la famosa familia, sigue esta misma ambición : inspirarse en el océano para proponer platos a veces innovadores pero siempre de una calidad poco habitual. Nicolas Brossard, el jefe de sala, vigila un servicio a la altura, a la vez eficaz, atento y discreto. No cabe duda de que esta bonita casa cuida de todos los que entran en ella. La cocina es fina, la calidad de los productos y las cocciones, excepcional. Los menús evolucionan a lo largo de las semanas : conchas en la marinera, lisette marinada de crudo, pepino y cítricos, filetes de rodaballo con escamas de zanahoria y pan de especias o incluso rojas de ternera a las ostras asadas, cromesquis de budín negro. La comida, o más bien este vals de sabores, termina con postres ejecutados a la perfección : chocolate de escamas, variación de Estran o frambuesa y laureada dorada con un casco cargado y sorbete. Hay que destacar una bodega única con nada menos que 1.600 referencias.

**■ LA CUISINE DE JULES**

La Rochelle ☎ 05 46 41 50 91 - [www.lacuisinedejules.com](http://www.lacuisinedejules.com)

*Abierto todo el año. De martes a sábado de a h y de a h. Un menú único a 32 euros. Tarjeta : 25 euros aproximadamente. Fórmula : 27 euros (entrada/plato o postre). Cheque restaurante. Acogida de grupos. Terraza.*

A pocos pasos de los Halles, las cartas blancas sobre un fondo violado nos llevan al restaurante de Jules, alias Giuliani Di Giovanni. Después de pasar por las cocinas de Taillevent y el Royal de Deauville, el chef ha creado este marco tanto contemporáneo como acogedor. La carta, que evoluciona a lo largo de las estaciones, está animada por la misma voluntad : propone platos preparados con cuidado, con frescura y calidad rara. Instalarse aquí es disfrutar de una cocina deliciosa pero también inventiva como lo demuestran las entradas : ensalada de gambas, Cecina (buey secado) y virutas de parmesano, espárragos y cigalas asadas con un huevo picado o carpaccio de rapas con limón yuzu. Las cocciones están dominadas, los sabores muy bien presentes en platos que ofrecen bonitos toques de color : lomo de bacalao venado al sésamo, pavimentado de magra con corteza de hierbas y el famoso tártaro de Jule justo apretado a la plancha. El servicio es muy agradable y los platos armoniosos permiten pasar un auténtico momento de placer hasta las dos especialidades gastronómicas : el verdadero tiramisú en el marsala o la crema quemada con vainilla de Borbon. Un lugar que hay que tomar.

**■ LA PETITE AUBERGE**

La Rochelle ☎ 05 46 41 28 43

*Abierto todo el año. Lunes y miércoles de a h. los martes y de jueves a sábado de a y de a h. Un menú único a 31,50 euros. Fórmula del mediodía : 22 € (un plato + postre 24 euros : entrada + plato. De lunes a sábado, excepto el sábado por la noche. Terraza. Sala y altillo.* No te dejes engañar por su nombre, este restaurante dispone de una pequeña sala, pero la atmósfera es agradable, acogedora con una primera sala con decoración sobria que adorna gustos pastel combinados con vigas vistas. Creado por iniciativa de tres hombres bien conocidos del panorama gastronómico roelés que son Eric Lefeuvre (el chef), Eric Livoireau y Gilles Thiberge del restaurante l'Aunis, situado justo en frente, podrás degustar platos a la vez generosos y presentados con gusto, resaltando productos de calidad. La carta cambia en función de las temporadas, ofreciendo una cocina refinada. Desde la entrada, te seducirá una bienvenida agradable que continúa con un servicio siempre presente y platos deliciosos. Comencemos primero por una terrina de pato y su mermelada de cebolla o una sartén de alcornocques y risotto venerados. ¿La suite ? Platos igualmente ricos en sabores y muy bien condimentados : medallón de rapa con tocino y naranja, red de cerdo de cerdo con crema de morillas

o nueces de Vieiras a la plancha servida con un risotto al azafrán. Antes de pasear por el puerto, puedes darte un pequeño placer. Los postres carecen de gastronomía : tarleta tibia al ron o arroz con leche al espectador y caramelo.

### ■ LES FLOTS

La Rochelle ☎ 05 46 41 32 51 - [www.les-flots.com](http://www.les-flots.com) - [contact@les-flots.com](mailto:contact@les-flots.com)

*Abierto todo el año. Todos los días de a h y a partir de las (último servicio a las h). Menús de 47 a 79 euros. Menú infantil : 18 euros.*

*Fórmula del mediodía : 32 € (pesca). Terraza.*

Este antiguo estaminador del siglo XVIII, apaciblemente instalado a los pies de la Torre, no es sólo el protector de los gigantes de piedra, es también el guardián de la gastronomía. El restaurante, llevado desde 1997 por Gregory Contanceau, merece su nombre, que destaca una cocina del mar, la finura de sus platos y un servicio irreprochable. Es el lugar ideal para degustar una cocina refinada con el elegido de tu corazón. Si te enamoras o en familia, te seducirá una carta que destaca los productos especialmente frescos y seleccionados con cuidado a la Criada de La Rochelle. El establecimiento, destacado por numerosas guías, obtuvo el título de Gault Millau de oro en 2011. En el almuerzo, el menú vuelve de pesca promete un bonito descubrimiento culinario a una tarifa más asequible. Déjate guiar y descubrir un cevillo de dorada con limón verde, un pez espada apretado a la plancha y una sopa de fresa acompañada de un sorbete alíbar. Por la noche se tarda en descubrir algunos de los platos que rompen las papilas. Atún blanco cocido/crudo con bayas y limón confitado y marañado de foie gras de pato a tres piezas para las entradas, magra de grita asada y mejillones de bucot o falso filete de buey Simpático madurado y su tartare de queso fresco a los aromatos. Es difícil no tener una mirada para los dulces que ofrezcan unos últimos sabores dulces : enchufado a la flor de sal frambuesa y ruibarbo o albaricoques salpicados y mermelada de albaricoques frescos. La atmósfera de la sala y la calidad del servicio permiten pasar un buen rato.

### ■ L'ATELIER DES COUSINS

La Rochelle ☎ 05 46 34 45 90 - [latelierdescousins@hotmail.fr](mailto:latelierdescousins@hotmail.fr)

*Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 27,90 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 16 € (entrée/plat ou plat/dessert. 18,5 € tout compris). Plat du jour : 13 €. Terrasse.*

Los dos primos, Nicolas y Jonathan, han sido a la cabeza de este restaurante instalado cerca del viejo puerto. Jonathan trabaja en la sala y estará encantado de servirle, aconsejarle. Nicolas (que pasó por el Richelieu y que trabajó con Christopher Coutanceau) está en la cocina para la mayor alegría de las papilas. Gracias a su situación detrás de la Gran Horloge, el lugar es ideal para comer. Aquí se sirve un menú preparado con productos frescos y de temporada y una buena relación calidad-precio. Por la noche, podrás cenar en un ambiente agradable con una especial atención a las cociones realizadas en la plancha y a los sazones. Entrada al tataki de atún casero, con milhojas de tomate y carne de atún, o un gazpacho andaluz. La suite mezcla productos de la tierra como las agujas de aves de corral marinadas en el combawa y la albahaca y los productos del océano cerca de la imagen de la merluza en el parmesano. Los niños no están abandonados con un filete picado en la plancha y patatas fritas. Los postres son muy atractivos : tarta de limón mermelada o ensalada de fruta fresca a menos que te dejes tentar por la gastronomía de los primos.

### ■ L'ENTRACTE

La Rochelle ☎ 05 46 52 26 69 - [www.lentracte.net](http://www.lentracte.net) - [contact@lentracte.net](mailto:contact@lentracte.net)

*Abierto de domingo a viernes de a h y de a h ; el sábado de a h y de a. Un menú único a 32 euros. Menú infantil : 12 euros (hasta los 10 años). Plato del día : 19 euros (plato + postre. 22,50 euros con una copa de vino y un café). Plato del momento : 13,40 euros.*

*Recepción de grupos (previa reserva). Terraza.*

Es una de las direcciones que hay que tener en cuenta en esta famosa calle que hace la felicidad de los gastronomes. Una vez que la puerta empuje, primero te encantará una bienvenida muy agradable que va a continuar por un servicio atento. La sala no carece de encanto con mesas bien puestas de un mantel blanco y una decoración entre madera y lechuga envejecida. Apreciamos el ambiente delicado, el marco intimista. La carta permite a todo el mundo hacerse feliz. Cabe destacar la posibilidad de ofrecer el plato del momento a una tarifa perfectamente asequible e incluso un menú compuesto por un plato, un postre del momento, una copa de vino y un café. En la cena podrá degustar algunos de los platos a la carta. Los productos son frescos y de calidad, los platos ricos en sabores. En entrada, la ensalada de gigantes del Sr. Morille con sus largaduras asadas y su huevo polado ofrece un bonito momento, como el velouté de potimarrón con sus trozos de marrones y sus cortezas con mantequilla. La suite seducirá a los amantes de los peces que se alegrarán de un pavimento de merluza, condimentos yodados y muselinas de zanahoria mientras que otros se dejarán tentar por el magret de pato y sus nabos helados con miel. Es un placer dejarse engañar por unas pocas suaves notas azucaradas : Caramelo y caramelo, huevo de nieve o baba al coñac. Hay dos platos vegetarianos, entre ellos una quinoa como un tabulé y un estanque de salmón ahumado.

### ■ LA BELLA DONNA EN VILLE

La Rochelle ☎ 05 46 50 51 98

*Abierto todo el año. Todos los días mediodía y noche. Bar Lounge abierto a los horarios del restaurante. Reserva recomendada. Menús de 28 € a 55 €. Fórmula : 22 € (menú sabor : encurtido/plato o plato/postre). Cheques no aceptados. Terraza.*

La Suite está cambiando su concepto ! Situado a pocos pasos del Puerto Viejo, este restaurante es sobre todo conocido por la gente de Roche por albergar la cocina de un chef que ha ganado muchos premios, entre ellos el codiciado título de Mejor Obrero

de Francia : Johan Leclerre. Aunque los platos siempre dan prioridad a los productos frescos, ya no es la cocina francesa la que está en el centro de atención, sino la cocina del sur de Italia. Después de un poco de trabajo, el lugar acoge con alegría a todos aquellos que quieren disfrutar de una comida en un ambiente renovado. Esta es una gran oportunidad para descubrir una cocina rica en sabores y degustar pastas y pizzas, cocinadas con esmero.

### ■ ISEO BISTROT DE LA MER

La Rochelle ☎ 05 46 41 06 08 - [www.iseo-bistrot.fr](http://www.iseo-bistrot.fr)

*Abierto todo el año. Todos los días a mediodía y por la noche. Menús de 26,90 a 30,90 euros. Tarjeta : 17 euros aproximadamente. Fórmula del mediodía : 18,90 euros (entrada + plato o plato + postre). Vino al vidrio. Plato de marisco : 33,90 euros. Acogida de grupos. Terraza. Venta para llevar.*

Es uno de los restaurantes favoritos de los Rochelais. Es cierto que disfruta de una ubicación muy agradable, frente a la torre de la Cadena y cerca de la clase de las Damas. El Pequeño Futé te invita a instalarte en la terraza desde los primeros días, ya que las vistas son simplemente deliciosas. La sala no carece de encanto con una decoración marina. El trato es siempre tan agradable, el servicio dinámico. Al mediodía, te encantará una fórmula bistró que permite a todos disfrutar de una buena relación calidad-precio : crujiente de cabra caliente y magret de pato ahumado, carpaccio de salmón con finas hierbas, salsa de miso miso cocota de pollo con crema de curry amarillo. Sin duda, las papilas están más que nunca en ebullición. Por la noche, en un ambiente tranquilo se toma el juego de la asociación de sabores, entre tierra y mar por un resultado siempre tan delicioso. Por ejemplo, podrás elegir entre una carta : ravioles de gambas y pequeñas verduras al vapor, tartare de atún fresco con jengibre y hierbas frescas, magret de pato a la plancha y su arroz japonés y algunos postres como el nem chocolate/plátano, macé y helado vainilla. Cada bocado te propone un viaje a Asia y estos momentos de placer terminarán con un paseo yodado en los muelles.

### ■ L'AMARANTHE

La Rochelle ☎ 05 17 83 07 21

*Abierto todo el año. De martes a sábado de 12 : 00 a 14 : 00 y 19 : 00 a 22 : 00. Temporada alta : el domingo de 19 : 00 a 22 : 00. Reserva recomendada. Menú único a 30 € (entrante + plato : 26 €, plato+postre 24 €). Fórmula del mediodía : 16 € (entrante/plato o plato/postre menú completo 20 €). Vino por copa. Terraza.*

Desde 2012, el Amaranthe sigue atrayendo a los gourmets que buscan un lugar único, en pleno centro de La Rochelle. Ubicado en una callejuela a dos pasos del puerto antiguo, el restaurante cuenta con una bonita terraza, ideal para almorzar en un ambiente tranquilo, disfrutando de una sombra salvadora. La sala es más pequeña y está cerca de la cocina. El trato de Katia es tan discreto como agradable. El chef Didier Marion ha trabajado en grandes restaurantes y propone aquí una cocina artesanal elaborada con productos frescos, seleccionados rigurosamente, la mayoría de ellos ecológicos. La carta cambia diariamente ofreciendo en cada almuerzo una armonía de sabores a un precio muy satisfactorio a la imagen del granadero en vapor marino servido con zanahorias orgánicas de quinconce y arroz basmati. Para la cena, deberás probar sutiles asociaciones de sabores y cocciones dominadas. Le Petit Futé le aconseja encarecidamente terminar su comida con uno de los postres propuestos. Preparados con brio, son deliciosos como la tartaleta sablada con chocolate negro y su cremoso de chocolate blanco.

### ■ LE SAVEUR-VIVRE

La Rochelle ☎ 05 46 52 28 27 - [www.restaurant-la-rochelle.fr](http://www.restaurant-la-rochelle.fr) - [contact@restaurant-la-rochelle.fr](mailto:contact@restaurant-la-rochelle.fr)

*Abierto de martes a sábado de 12 : 00 a 14 : 00 y 19 : 15 a 22 : 00. Mapa : 20 € aproximadamente. No hay menú infantil pero la porción se adapta. Plato del día : 13 € (entrante+plato principal : 17 € ; entrante+plato principal+postre : 20,50 €). Vino por copa. Cheques no aceptados. Terraza.*

Es una dirección casi oculta y que sin embargo merece una visita. En una calle tranquila se encuentra uno de los restaurantes más agradables de La Rochelle. El Petit Futé te invita a ir al almuerzo para disfrutar de un menú a un precio claramente accesible, incluso el sábado. El trato está a la altura de la cocina, dinámica y sonriente. En pareja o en familia, te gusta instalarse alrededor de una mesa negra para dejarse contar la composición de los platos tranquilamente instalados en una sala tranquila, sobriamente decorada. En cuanto a la carta, el chef Philippe Peguy, que ha trabajado en el Bristol en París, se gusta a la hora de casarse con los sabores con una única idea de utilizar productos frescos y de temporada. El resultado es simplemente divino. Es un placer comenzar la comida con sutiles asociaciones de gustos : magra con limón verde leche de coco y abogado al yuzu o tempura de Rocamadour al sésamo y macero acompañado de un caviar de berenjenas. La cocción de los peces está controlada por el pavimento de salmón de Escocia mi-cocido, salsa de pimientos y albahaca y polenta de limón. Los platos están bien presentados, las texturas delicadas como este falso solomillo de buey charolais con pimienta de Kampot servido con una mostaza a la antigua. Es difícil no dejarse llevar por un postre, ya que el ambiente acogedor y el servicio cuidado conducen incansablemente. También aquí los sabores están muy presentes : sopa de frutas de verano al rooibos o pavcrisva de frambuesas chantilly de chocolate blanco. Una bonita dirección.


**L'HYSOPE**

La Rochelle ☎ 05 46 68 52 21 - [www.lhysope.fr](http://www.lhysope.fr) - [lhysope@orange.fr](mailto:lhysope@orange.fr)



*Cerrado del 15 de febrero al 1 de marzo. 1 \* guía Michelin 2018. Cierra el domingo por la noche todo el día y miércoles por la noche. Menús de 36 a 85 euros (menú a 55 euros). Es posible preparar un menú infantil adaptado. Fórmula del mediodía : 23,50 euros (entrada + plato + postre, 16,50 euros plana + café). Terraza.*

Este restaurante gastronómico se ha convertido en un lugar especial dentro del paisaje de las mejores mesas de la Charente Marítimo. Se entiende con gusto por qué el chef Nicolas Durif, originario de Alsacia, obtuvo una primera estrella en tan solo 3 años. Se viene a descubrir una cocina refinada y original, que mezcla con maravillas productos del mar y del terruño adornados con flores, especias y hierbas. A mediodía, la fórmula del mercado permite descubrir algunas de las recetas del chef con una excelente relación calidad-precio. Para la cena, el ambiente acogedor invita a probar el menú degustación de 8 platos ricos en originalidad y sabores según el humor del chef. Los postres son confeccionados por el chef pastelero a la manera de una joya que se contempla como una obra.

**■ LA CÔTE RÔTIE**

La Rochelle ☎ 05 46 44 04 19

*Abierto de lunes a viernes a mediodía ; los viernes y los sábados a mediodía y por la noche ; el domingo de a h. Reserva recomendada. Menú único a 30 € (entrada/plato o postre : 24 euros). Tarjeta : 20 euros aproximadamente. Menú infantil : 12 euros (menú infantil hasta los 10 años). Vino al vidrio. Terraza.*

Para encontrar este restaurante, toma la dirección del barrio de La Pallice. Al entrar, te encantará las diferentes salas propuestas, la gran sala luminosa y la colorida terraza interior. Antes de sentarte en cómodos sillones, echa un vistazo a la bodega, destaca unas bonitas botellas de vino. Aquí apreciamos la cálida acogida y la voluntad de trabajar únicamente de los productos frescos. Inevitablemente, la carta corta destaca los productos locales, de temporada, elaborados con cuidado y que ofrecen una cocina bistrónomica. Podrá comenzar su comida con un capuchino de espárragos verdes o las riletas de sardina servidas con un pimientito de pimienta. La suite es igualmente sabrosa : ala de raie snackée y su decadencia de calabaza o una deliciosa hombro de cordero con ajo de los osos asados. Los postres no dejarán indiferentes a los golosos : tarta chocolate crujiente pralinado o mil-hoja muscular mascarada, fresas y piña.


**LE COMPTOIR ITALIEN**

La Rochelle ☎ 05 46 50 62 60 - [jrodrigues17137@gmail.com](mailto:jrodrigues17137@gmail.com)

*Abre de martes a sábado de a y de a h. Todos los días en temporada alta. Menú único a 30 euros (entrada/plato o plato : 24 euros). Tarjeta : 25 euros aproximadamente. Fórmula : 16 euros (entrada o plato o postre). Antipasti de 11 a 24 euros, ostras de 12,50 euros a 24 euros. Pasta y risotti de 20 euros a 28 euros, postres 8 euros. Acogida de grupos. Terraza. Dispone de aire acondicionado.*

Esta trattoria italiana, la única de La Rochelle, está instalada en una calle bien conocida de los fines gourmets. Jacques Rodrigues, que durante 7 años ha tenido el Bar André, propone un viaje a Italia. Apreciamos la gran y bonita terraza que destaca por sus mesas bien puestas de una capa blanca y su soleado sol (el único de la calle al mediodía), tan agradable en los primeros días de primavera. La sala es igualmente agradable con una decoración cuidada y banquetas color chocolate. El trato es a la imagen del lugar de refinamiento y el servicio es muy atento. La carta es corta, los productos de calidad y el chef, que durante años ha trabajado en Piamonte, propone una cocina fina y cocción siempre muy justa. Cabe destacar que en el almuerzo una fórmula urgente permite disfrutar de una excelente relación calidad-precio. Por la noche, nos gusta tomar el tiempo para descubrir las especialidades italianas como las antigüedades : berenjenas y calabacines asados, pimientos asados al horno pero también ensalada tibia de pulpo o pollo asado. La continuación dependerá de sus deseos : tártaro de buey con trufa de verano, pavimento de bacalao, tomate y cableado y sutiles ravioli de ternera con salsa de asado. Una cosa es que los platos son tan bonitos como copiosos. En postre, es difícil no elegir el famoso tiramisú, pero la panna cotta merece una mirada.

**■ LE BOUILLON**

La Rochelle ☎ 05 46 42 05 29 - [lebouillonlarochelle@gmail.com](mailto:lebouillonlarochelle@gmail.com)

*Abierto todo el año. De lunes a jueves de a h. el viernes de a y de a h ; el sábado de a h. Menús de 24,50 a 79 euros. Menú infantil : 15,50 euros. Fórmula del mediodía : 20,50 euros (entrada/plato o postre). Terraza.*

Este restaurante está bien comunicado con un gran aparcamiento, a las afueras de La Rochelle. frente al mercado de la Pallice. Al entrar, te seducirá una bienvenida agradable y una sala que ofrece una decoración moderna y luminosa. Te gusta ver al chef en su cocina con un estilo cristalino, la gran mesa de madera que invita a compartir una comida entre amigos y la bonita colección de guías gastronómicas. El chef, Jemmy Brouet, es un apasionado que ha trabajado en algunos establecimientos famosos como el Jules Verne en París en Ducasse. Hace evolucionar su tarjeta a lo largo de las semanas que trabajan con precisión en productos de temporada. La cocina es refinada, sazónada con cuidado y el servicio es muy eficaz. Propone una carta voluntariosa que cambia cada semana a lo largo de las estaciones. El chef, siempre atento a su clientela, propone un plato para los vegetarianos y veanos, pero sobre todo ofrece los viernes y sábados por la noche un auténtico vals de sabores con el menú degustación sorpresa de 3 a 7 platos que compone según las recomendaciones gustativas de sus clientes. Puedes elegir entre numerosos platos y evocar

tus gustos antes de empezar una comida donde el término placer se combina con el del descubrimiento.

## Salir

### Cafeterías – Bares

#### ■ CAFÉ DE LA PAIX

La Rochelle ☎ 05 46 41 39 79

*Abierto todo el año. Bar de día y restaurante. De lunes a sábado. Entradas de 8,50 € a 16 €; Ensaladas de 12,50 € a 16,50 €, Platos de 15,50 € a 19,50 €. Terraza.*

Es un lugar tan único como atemporal. Lejos de ser un bistró entre muchos otros, es un monumento ante el que los turistas suelen hacer algo más que una mirada. Incluso los Rochelais paran, admirando un entorno Belle Époque, normalmente reservado a los hoteles particulares. El Petit Futé te invita a ir al interior, especialmente a la hora del té; tomar asiento en el asiento, pedir un café y acompañarlo de una pastelería como la tarta de limón. Saca un cuaderno y póngase un momento en el lugar de Georges Simenon inventando al Comisario Maigret, contemplando la vida roelesa y la plaza de Armas. Incluso hoy, el Café de la Paix conserva su historia a través de su decoración, pero también de los servidores vestidos de la famosa vestimenta – camisa blanca y chaqueta negra. Aunque el trato es desigual, el lugar no es menos ideal para un almuerzo en la terraza, en la plaza de Verdun, bajo las arcadas de la calle Chaudrier o en la sala. En la entrada, te gustará degustar una tarta fina italiana o un grabador de salmón. La continuación dependerá de su voluntad: hamburguesa casa para unos, wok de pollo al saté para los demás y, por supuesto, pescado como la blanqueada de sechas. También puedes disfrutar de una gran ensalada clásica (frescura) o con algunas notas exóticas (gambas forma tailandesa).

#### ■ LA GUIGNETTE

La Rochelle ☎ 05 46 41 05 75

*Abierto todo el año. De lunes a sábado de a y de a h; el domingo de a h. No hay CB.*

La Guignette es mucho más que un bar, es un lugar auténtico que ha marcado las generaciones de Rochelais. Construido en 1933 por Edmiliano García, el sótano es siempre tan popular y basta con tomar la calle San Nicolás al final de la tarde para darse cuenta de ello. En el origen, Guignette es un proveedor de vinos y licores para los barcos en tierra. En la actualidad, en manos de Frédéric Baudry, el lugar no ha perdido nada de su magnífica y es una guarida de encuentros y amistades. Aquí la bebida es casera, está compuesta por una mezcla de vino y de jarabe. No es de gran cru, pero eso no impide que siempre esté lleno, atrayendo a una multitud de estudiantes. Un consejo, venga a la apertura, si no le obligará a permanecer en pie, su copa en la mano derecha y una botella del otro. ¡Qué importa la promiscuidad, es lo que hace el encanto de esta dirección! Aquí se puede conocer fácilmente y uno se hace amigos el tiempo de una noche, ya que la bodega cierra a las h. Cabe señalar: desde el día de hoy, muchos de ellos se encuentran en el exterior, disfrutando del momento.

#### ■ LE TROLL PUB

La Rochelle ☎ 05 46 50 97 92

*Abierto todo el año. De martes a sábado de a h.*

Bienvenido al reino de los Trolls, estos pequeños gnomos noruegos que te observan de un poco por todas partes. Fabrice y Leslie te acogen en una decoración original detrás de un bar longitudinal, paredes de piedra vista y sobre todo un buen lugar para visitar los partidos. No es por nada que se trate de los deportistas. Cada sábado después de sus partidos de baloncesto y otros rugbymen invierten el estrecho espacio para hacer la fiesta al son de una música de 1980-1990 pasando por las bandas originales de dibujos animados. La calle Saint-Nicolas resume regularmente el famoso estribillo del « Lago del Connemara » de Michel Sardou reprendido por el conjunto de la asamblea. El Troll organiza regularmente veladas temáticas (Halloween, Saint-Patrick...). La dirección, bien conocida, está repleta de todos los golpes, la prueba de que aquí nos sentimos bien.

#### ■ D'JOLLY

La Rochelle ☎ 05 46 41 26 95

*Ouvert toute l'année. Le dimanche de 9h à 13h30 et de 15h à 19h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h30. Pâtisserie : de 3,50 € à 6,90 €. Galette de sarrasin de 8,50 € à 16 €.*

Incluso cuando se tiene prisa, es muy difícil no echar un vistazo al escaparate de esta tienda. Situada bajo las arcadas de la calle Chaudrier, la casa familiar se ha convertido a lo largo de los años en una dirección reconocida. Es difícil elegir entre todas las delicias coloridas y cuidadosamente alineadas. Hay todas las formas y todos los gustos. Encontramos los grandes clásicos de la pastelería francesa: baba al ron, flan pastelero, mil hojas, pero también creaciones más originales: Frambofolie (bávaro chocolate-pasión, galleta almendra), Oasis (mango mango-pasión, cuchillos de frutos rojos y galletas nueces de coco) o Alcázar (chocolate trufado, galleta chocolate y ganache). Si estás a dos, déjate probar por la base gastronómica: una selección de tres pastelería y un macé. Por supuesto, para acompañar a todas estas trampas, puedes tomar un té, un café... Hay que destacar que una panadería D Jolly también es accesible por la calle Chef de Ville y una chocolatería de la Caille.

**otras direcciones:** Boulangerie D'Jolly – 13, rue Chef-de-Ville ☎ 05 46 27 92 84 • Chocolaterie D'Jolly – 2, rue Saint-Sauveur ☎ 05 46 30 26 52

### ■ INFINI'THE

La Rochelle ☎ 05 46 28 18 45 - [www.infini-the.com](http://www.infini-the.com) - [infinithe@orange.fr](mailto:infinithe@orange.fr)

Abierto los lunes de 14:00 a 19:00; de martes a sábado de 10:00 a 12:30 y 14:00 a 19:00. Té, café o Chocolates de 2,90 € a 3,90 €.

Parte de tarta 4€/Panaché 5,90 €.

No es un simple café como puedes encontrar decenas en La Rochelle, sino un lugar único que se encuentra en una calle tranquila del centro de la ciudad. El infinito té está instalado bajo las arcadas de la calle Dupaty y destaca por una vidriera tan luminosa que se presenta bien. Basta con cruzar las puertas del almacén para estar lleno de aromas de té. Emilie Carayol es una auténtica apasionada que selecciona té y cafés procedentes de todo el mundo: verde, blanco, negro, ahumado y, por supuesto, Rooibo, también llamado té rojo y que procede de Sudáfrica. Pero antes de elegir, el Pequeño Fué te recomienda dirigirse al fondo de la tienda para un momento de degustación. En el programa, una sartén de granulados en el salón que lleva a un suave calor, ideal para degustar un té y pasar unos dulces momentos. Al lado se encuentra un pequeño jardín de bambú, ideal para relajarse entre amigos o en familia, lejos de los ruidos de la ciudad. Cómodamente instalado en este espacio intimista, tendrás todo el tiempo para elegir entre una variedad de té verdes perfumados, un gusto ruso, té blanco, darjeeling, té negros y, por supuesto, cafés procedentes de todo el mundo: Brasil, Costa Rica, Perú... La magia funciona a favor de un sorbo, el invierno roelés es más suave. Y para acompañar mejor estas bebidas calientes, déjate ir a un plato de pasteles, hechos caseros: base de chocolate, capas peras y coco, cake piña, mullidos tutti frutti...

### ■ ABRAZO-BAR A TAPAS

La Rochelle ☎ 05 46 56 76 84

Abierto todo el año. Lunes de a h; de miércoles a sábado de a h. Especialidades de mojitos.

Lo menos que se puede decir es lo que este lugar es original. ¡Basta con empujar las puertas para convencerse! Situado en el corazón del centro de la ciudad, en la estrecha calle de la cadena, Siem O lleva elegantemente los colores españoles. Aquí encontrarás entre amigos para disfrutar de un ambiente festivo y de un recibimiento siempre tan agradable y generoso. Para elegir tu espacio, la pequeña terraza es ideal para las calurosas noches de verano, pero es justo en el interior que el ambiente es más festivo. Entre dos cócteles, una única envidia: degustar tapas. Se sirven a partir de las h, en el momento del aperitivo, permiten comenzar a la cocina española. Si eres varios, el Pequeño Futé te recomienda más que nunca optar por grandes platos, lo que permitirá a todo el mundo hacerse feliz. Si eres dos, elige más bien las porciones: acércate de bacalao, blanco de calamar, rosquillas de calamares, anchoas marinadas para todos los amantes del pescado; jamón, queso de oveja, chorizo, roñón de mozzarella para embutir y queso. No se olvidarán los numerosos cócteles, entre ellos las famosas mojito fresas y caipirina, así como las cervezas y la bonita carta de vinos (Mareuil, Bourgeuil, Médoc...).

### ■ L'ACADÉMIE DE LA BIÈRE

La Rochelle ☎ 05 46 42 43 78 - [lacademiedelabiere@free.fr](mailto:lacademiedelabiere@free.fr)

Abre de lunes a sábado de a h. Terraza. Juegos de dardos. Difusión de partidos de fútbol y de rugby.

¡No hay preocupación, no es necesario tener ningún título para poder asistir a esta Academia! Este bar, situado en uno de los rincones de La Rochelle, en pleno centro de la ciudad, es sobre todo famoso por sus cervezas. En el programa, unos cincuenta espumas diferentes. Lección n° 1: la elección con nada menos que nueve cervezas y unas cuarenta cervezas botellas. Lección n° 2: la cerveza belga a la manzana Faro de Lindermans es excelente. Lección n° 3: las cervezas botellas conservan más tiempo las burbujas. Lección n° 4: a usted o a aprenderlo. Como habrán comprendido aquí la reina, es la cerveza, pero no sería tan dulce en la boca si el ambiente del lugar no fuera lo que es. Un ambiente sobrevolado el día de juego (rugby o fútbol) y una terraza con vistas al Cours du Temple muy agradable.

### ■ LES MAUVAIS GARÇONS

La Rochelle

Abierto todo el año. De martes a sábado de a h. 2 noches temáticas al mes.

¡Bienvenido a los matones! Tranquilízate, no es más que un ambiente, el bar no es en absoluto un establecimiento mal conocido, al contrario, aquí estamos seguros de pasar una buena velada. Su nombre proviene simplemente del hecho de que su jefe ha querido dar una atmósfera diferente, única así las paredes -en falso ladrillo digno de los pubs del viejo Chicago de Al Capone- están vestidas de un gran fresco fresque representa a un gran número de gánsters cultos del cine mundial (El Padrino, Tony Montana...). En otro trozo de pared encontramos recortes de prensa que evocan la actualidad de un criminal (Mesrines, Bonnie and Clyde etc...). Por el entorno, en cambio, el ambiente está lejos de Scarface y de otra usual. Con sus dos bares de dos ambientes bien diferenciados, los Malos Chicos son una cita ineludible de las veladas roelesas. Los trusionarios encontrarán en la sala principal en la planta principal, con música funk, y podrán probar los cócteles caseros en nombre de películas (Mafia Blues, Grisby...). Los más jóvenes se marcharán en el sótano en ritmos electros. Como ven, no es necesario ser un ángel para divertirse.

### ■ LE MOJITO

La Rochelle ☎ 05 46 30 15 84

Abierto todo el año. De octubre a junio abierto el martes de a h, de miércoles a sábado de a h, de julio a 30 de septiembre, lunes y martes de a h, de miércoles a sábado de a h. Afterwork o aperitivo barato hasta las.

En una oscura calle entre el bullicio de San Nicolás y el dinámico impulso de Valin, un rayo de sol : el Mojito. Este bar cubano te invita a vibrar por ritmos latinos, verdaderas instituciones en el establecimiento, por cierto, de los bailarines de algunas asociaciones se dan regularmente cita en la pista para entregarse a su pasión (salsa, merengue, cha-cha y otro bachata y kizomba están dispensados). Si no eres un adepto de los desencantados, sólo puedes apreciar el lugar de los colores latinos (retrato del Che, bandera, posters...) al tomar la especialidad de la casa : el mojito, por supuesto, al instalarte en el salón H., pequeño salón confortable típicamente cubano. La atmósfera cálida y acogedora orquestada por Anne, la excavadora patrona, es un placer ver que el bar es el único de este tipo en La Rochelle. Te espera con una sonrisa que sea para una velada entre amigos o una noche de baile. ¡Exótico garantizado !

### ■ LES TÊTES BRÛLÉES

La Rochelle ☎ 05 46 50 57 73 - [jeromeroulois@orange.fr](mailto:jeromeroulois@orange.fr)

*Abierto todo el año. Todos los días de a h. Temporada alta : todos los días de a h. Fiesta ostras el segundo jueves de cada mes.*

*Conciertos. Terraza oeste con sol por la noche.*

Es sin duda uno de los bares roeleses que propone una de las decoraciones más atípicas. Para encontrarlo, dirígete a la tranquila calle Verdière situada justo detrás del Viejo Port. Al entrar, te encantará un ambiente especialmente agradable en este lugar dedicado a la serie americana difundida en los años 1970. El chef Jerome es un antiguo piloto, admirador de las aventuras del comandante Greg Boyington. La ocasión es magnífica de fundirse en este universo inédito : cuadro de caja de control, hélices, bull-terrier Barback, sin olvidar los bonitos barmaidos – sus enfermeras : recuerda a la aviación. Retoma lo que se puede, cuando el clima lo permite, instalarse en la terraza. Con este marco y este ambiente incalificable, se olvidaría casi de hablar de las dos especialidades de Jerome : una rehumera (carta seria que cuenta... 100 rhums diferentes, cervezas belgas y una selección de 10 tipos de champanes. Para los que hacen la huelga, hay también una carta de cócteles a los nombres de los actores de la serie, ¡of course ! Cabe destacar que todos los terceros jueves de cada yo en &quot ; r&quot ; , vienen a degustar las ostras desde directo desde el ostricultor, situado en la ensenada de la Patache (al final de la isla). Y, por supuesto, siempre hay bautismo del aire o saltos en paracaídas tras sorteo. ¡Por favor, tome el vuelo !

### ■ THE GENERAL HUMBERT'S

La Rochelle ☎ 05 46 37 01 08 - [www.generalhumbert.com](http://www.generalhumbert.com)

*Abierto todo el año. Todos los días de a h ; los viernes y los sábados de a h. Terraza. Animaciones.*

La historia de este bar se remonta al 6 de agosto de 1798. No, no es la fecha de su creación, sino más bien el de la salida del general Humbert que abandona La Rochelle para Irlanda. Pepé y Nick (ambos hermanos) conocen bien este país durante varios años. No es casualidad que hayan sabido crear aquí un ambiente digno de un pub irlandés. ¡Se puede decir que el ensayo está más que transformado ! La atmósfera está totalmente dedicada al craic (un argot irlandés que significa alegría). Las salas tienen una decoración dedicada a la nación al trébol : álbumes designados de grupos irlandeses míticos (U 2, Pogues...), maillbos firmados por el equipo de Irlanda de Rugby. Aquí se viene entre amigos para degustar la bebida local : la cerveza, por supuesto (Guinness, Lager, Pils), pero también el whiskey (otro símbolo irlandés), mientras que al mismo tiempo se ve un partido de rugby, ya sea para el Torneo de las seis naciones o el Top 14. Cada uno encuentra aquí su lugar en una de las cuatro salas, entre ellas el patio interior, para bailar hasta el final de la noche sobre una música anglosajona todos los viernes y sábados. ¡No se equivoquen, el General Humbert es el pub irlandés por excelencia !

### ■ VIA BRAZIL

La Rochelle ☎ 05 46 41 08 48

*Abierto todo el año. De lunes a viernes de 17 : 00 a 13 : 15 ; fines de semana de 16 : 00 a 13 : 15 ; domingos y festivos de 12 : 00 a 13 : 15.*

*Temporada alta : de martes a domingo de 12 : 00 a 1 : 15 horas. No se aceptan cheques. Terrace.*

Es un lugar único, un bar de cócteles, como no hay otro en La Rochelle. Via Brazil ofrece una situación de sueño, en el corazón del Viejo Puerto, a pocos metros de una torre bien conocida de los marineros. Christophe Garnier quiere hacernos viajar, ¡y lo ha conseguido ! Es un placer instalarse en la terraza, en este lugar tan popular. Por lo tanto, sí, a veces hay que esperar un poco antes de tener la oportunidad de instalarse allí, pero una vez sentado el destino : Brasil y las soleadas islas de Antillas para cócteles que hacen renombre de estos paraísos insulares. Cada receta se sirve en un estuche singular que toma la forma de un animal (loro, tigres, elefante...) o de una cabeza de muerte. Y Christophe gusta jugar con los componentes para crear de tres a cinco cócteles cada tres años. Podrás elegir entre una carta especialmente atractiva. Nos gustan los cócteles café como el French Coffee (coñac, café, crema) o el Café Normand (calvados, café, crema), los Clásicos Gin Fizz y Bloody Mary, así como cócteles sin alcohol cuyos nombres están magníficamente presentados : Bounty (albor, plátano, naranja) o Futuna (pera, fresa y pasión). Cabe destacar que se pueden pedir planchos de charcutería, carne ahumada y verduras crudas.

### ■ CORRIGANS PUB

La Rochelle ☎ 05 46 28 91 39

*Abierto de martes a sábado de a h ; el domingo de a h. Happy hours (de -21 a). Animaciones. Conciertos.*

No es el bar más grande de La Rochelle, pero al entrar te sentirás una atmósfera muy especial. Este pub, abierto desde hace casi 20 años -el más antiguo de la ciudad- conserva toda su autenticidad, ofreciendo un pequeño extremo de Irlanda a los que cruzan las puertas. Instalado a pocos pasos de los halles, en una calle pequeña es un lugar único. Los anglófonos no se equivocan y lo

han convertido en un lugar de reagrupación para buenos momentos alrededor de una tradicional Guinness o de un whisky maltés a desear. La música que forma parte de la cultura irlandesa es sin sorpresa que el establecimiento organiza numerosos conciertos de música tradicional. Todos los domingos a partir de las 18h, lugar en The Sunday Session.

#### ■ LE DOCK CAFÉ

La Rochelle ☎ 05 46 28 29 57

*Abierto todo el año. Todos los días de a h. Terraza. Animaciones. Noches temáticas con DJ (jueves, viernes, sábado). Sala privada en la planta 2, previa reserva para todo tipo de eventos.*

Una sorprendente mezcla de decoración bruta (paredes de madera) y de colores vivos en referencia a los dulces acidulados, bienvenido al Dock Café. A la vez espaciosa gracias a sus dos plantas y a la tendencia, este bar se ha convertido en el lugar donde ir para un aperitivo entre amigos. Y los Rochelais lo han entendido bien, mucha prisa por disfrutar de la gran terraza y de las famosas tablas de aperitivo: verduras, charcutería, queso (cinco variedades diferentes) o algunos salchichones (naturaleza, avellanas, pimienta, hierbas, cabra). Aquí todo el mundo es bienvenido y podrá divertirse con un ambiente musical variado (pop, rock, disco, electro...) orquestada por un DJ profesional durante las tres veladas temáticas semanales (jueves, viernes, sábado). Las tarifas son especialmente asequibles y además el personal es sonriente, ofreciendo un servicio rápido. Para disfrutar de uno de los numerosos cócteles: mojito, tequila sunrise, margarita o un vaso de white russian. Tanto Benoît como Laurence han conseguido crear un lugar festivo en el que todo el mundo encontrará su lugar para relajarse en el segundo nivel que es privatizable, una idea innovadora para fiestas privadas entre amigos o entre colegas. Pequeño consejo de última hora, la terraza es una de las últimas del viejo puerto que aprovecha los últimos rayos del sol al final del día por su orientación... Entonces, ¿dónde se va para el aperitivo?

#### ■ MAC EWAN'S PUB

La Rochelle ☎ 05 46 41 18 94

*Abierto todo el año. Todos los días de a h.*

Durante muchos años, el Mac Ewan ha sido unánime. ¿La razón? Una pequeña calle llena de encanto, un ambiente distendido y especialidades que hacen de esta dirección un lugar de encuentro apreciado por los Rochelais. Las cervezas flambadas y la amplia variedad de whiskies son muy apreciadas por los clientes, aunque es lógico que regresen a él, ya que este pub es el lugar ideal para una excelente velada entre amigos (incluso en familia) durante la cual podrás hablar sin arruinar las cuerdas vocales. La música decididamente pop-rock no supera tu voz, algo cada vez más raro en los bares de noche. Situado cerca de la plaza de la Prefectura y sus establecimientos nocturnos, pero también de la discoteca del Triolet, el Mac Ewan's es el buen plan para una primera parte de la noche antes de ir a hacer locuras de su cuerpo en las pistas de baile roelesas.

#### ■ LE SCAT

La Rochelle ☎ 06 98 84 50 44

*Abierto todo el año. De martes a sábado de a h. Happy hours (los sábados a partir de las 18h). Conciertos (2 conciertos al mes: blues, funk, rock n'roll, jazz manouche. Bar de cócteles.*

Decididamente, el número 26 es uno de los lugares más modernos de la calle San Nicolás. Desde hace más de 6 años, el Scat ha sido un Scat. El nombre no debe nada al azar. El Scat es el estilo vocal limpio del jazz, música muy creativa, que escucharás aquí igual que el rock, el blues, el ska, el jazz manouche... Abierto todos los días de la semana, este bar musical con espíritu lounge disfruta de una bonita decoración y de una zona de estar VIP. Nos gusta venir a un concierto organizado todos los meses y escuchar el verdadero sonido de los instrumentos, cómodamente instalado en un sillón de cuero. Inevitablemente, sólo tendrás ganas, elegir uno de los cócteles caseros como el ron arreglado fresa piñas. No hay duda de que el ambiente New Orleans está aquí y es único en La Rochelle.

#### ■ CAFE LEFFE

La Rochelle ☎ 05 46 41 43 10

*Cerrado del 15 de noviembre al 15 de febrero. Abierto de lunes a viernes de a h. el fin de semana de a h. Plato del día 14 euros, mejillones fritos de 12 euros a 13,80 euros, menú de 14 euros a 19 euros.*

Sin duda es una de las terrazas más bonitas del Viejo Puerto. Situado al final del curso de las Damas, el Café Leffe permite disfrutar de unas vistas idílicas al puerto y las torres. Te gusta admirar la ciudad tomando un café, acompañado por el paso de los transeúntes. En este entorno se descubre una cocina de tipo brasserie con varios menús que proponen a elegir: pizza, galleta completa y, por supuesto, productos del mar como los mejillones, cocinados de diferentes formas (antorcha, roquefort, mojamada). También puedes encontrar grandes ensaladas (Parisino, Biquette, Landesa), ostras procedente de la isla de Ré y hamburguesas. En temporada alta, la espera suele ser larga.

#### ■ LE CAFÉ DE L'AQUARIUM

La Rochelle ☎ 05 46 50 17 17 - [www.cafe-aquarium.com](http://www.cafe-aquarium.com) - [contact@cafe-aquarium.com](mailto:contact@cafe-aquarium.com)

*Abierto todo el año. Situado encima del acuario. Temporada baja: todos los días de a h. Temporada alta: todos los días de a h.*

El acuario es un lugar lleno de riquezas. Si se pueden admirar las miles de especies que pueblan los fondos submarinos y almorzar en la cervecería, también se puede simplemente parar para una pausa gastronómica. Dirige la segunda planta para disfrutar no

sólo de un trato agradable, sino también de unas bonitas vistas a La Rochelle. La sala ha sido renovada y ofrece un entorno decididamente agradable, siempre con este sorprendente invernadero tropical. Aquí se viene a ofrecerse un momento de descanso, entre amigos o en familia (se ha creado un espacio de cochecitos) para tomar café, cócteles y algunas glotonerías. ¡Futé, el acceso es libre desde el vestíbulo de entrada !

### ■ LE PIANO PUB

La Rochelle ☎ 05 46 41 09 52

*Abierto todo el año. De martes a sábado de a h.*

No piensen que se trata de un anuncio como el de La Rochelle. El piano es, sobre todo, un bar moderno situado en el corazón del barrio del templo. A lo largo de los años se ha convertido en un lugar indispensable para los estudiantes que aprecian las opciones musicales y el ambiente siempre tan agradable. Durante las noches más animadas, los más felices bailan sobre las mesas y cantan los tubos actuales o pop rock que vuelan toda la noche. A partir de las de la madrugada, el bar se transforma en discoteca abriendo una sala contigua al pub.

### ■ L'ALIBI

La Rochelle ☎ 09 82 21 40 62 - [lalibi.larochelle@gmail.com](mailto:lalibi.larochelle@gmail.com)

*Abierto todo el año. Temporada baja : todos los días de a h. A partir de abril : a partir de las y en verano a partir de las h. Wifi. Conciertos.*

Ubicado en una calle famosa por sus numerosos restaurantes, este bar está especializado en ron. Al entrar, te encantará ser recibido por un equipo siempre tan agradable. No hay duda de que Biggy, Julien y todo el personal son apasionados. Aviso a los amantes de esta famosa aguardiente, aquí en el corazón de la fiesta. La fórmula « degustación » permite elegir copas de 2 cl para probar diferentes variedades. Biggy, el rey de los cócteles, prepara delante de ti algunas especialidades a base de fruta fresca ron o vodka u otras smoothies ; de los sutiles mezclas, que, les confirmo, tienen un pequeño gusto de vuelta. Además de su know-how, los dos conos han sabido rodearse de un equipo muy profesional, disponible y, cuando menos, encantador, lo que no arruina nada. Gracias a su buen humor, su programación musical (ebrio, Funk, jazzy), este bar de cócteles - ron se ha convertido en muy poco tiempo &quot ; the place to be&quot ; en La Rochelle. Dado que el éxito siempre tiene un pequeño revés, la falta de espacio se hace sentir a partir de las. Si deseas estar más tranquilo, no dudes en venir antes, por ejemplo.

### ■ LE 55

La Rochelle ☎ 05 46 55 01 02

*Abierto todo el año. De martes a sábado de a h. Vaso de vino a partir de 4 euros, Tapas de 5 euros a 9 euros, Planches 15 euros, Postres 4 euros. Terraza.*

Este bar de vinos cambió el nombre para tomar el número que ocupa en la calle. El equipo ha seguido siendo el mismo y se siente en el nivel de la acogida que siempre es tan agradable. Situado en la bonita calle de San Nicolás, en dirección a la plaza de la Motte Rouge, el lugar se convirtió rápidamente en el punto de referencia de todos aquellos que quieran pasar una agradable velada. El entorno es especialmente agradable, a imagen de la terraza pero sobre todo de la sala que ofrece múltiples espacios, como el patio interior con sus mesas en color y su cristalera (no fumadores). ¡Depayán ! En el sonido de una música de arrastre podrás elegir una copa de vino tranquilamente instalado en un sofá de cuero. La carta permite a todos disfrutar de un placer. En primer lugar, a nivel del vino : algunos rojos (Médoc, Chinon, Pays d'Oc) y algunos blancos (Chablis, Muscadet, Anjou), pero también rosados como la Medianoche, que vino directamente a Corbières. A continuación, al nivel de los platos : encontramos las famosas tablas de quesos o de charcutería, pero también puedes disfrutar de las tapas (manchadas, salmón gravelax) y de platos (mini hamburguesa, camembert asado asado a la grieta, foie gras mi-cocido a higos). Y para acercarse a lo que desean los clientes, el 55 propone ahora postres : pastel de pan perdido o de chocolate.

### ■ LEROUGE AUX LÈVRES

La Rochelle ☎ 05 46 50 08 17 - [www.lerouge-auxlevres.fr](http://www.lerouge-auxlevres.fr) - [contact@lerouge-auxlevres.fr](mailto:contact@lerouge-auxlevres.fr)

*Abre de martes a sábado de a y de a. A partir de las h a mediodía y las h por la noche. Una copa de vinos de 3,70 euros a 7 euros, fórmula del mediodía 17 euros, pigalación de 3,50 euros a 19,50 €, platos del momento de 9,50 euros a 18 euros.*

Esta bodega ha sabido encontrar a su público. Situada en una calle cercana al mercado, fue creada por Stéphane Lerouge, antiguo sumiller en restaurantes galardonados. El hombre es apasionado y transmite a cada uno su amor por el vino. Puedes elegir entre una variedad de vinos naturales, biodinámica. Una sola mirada hacia la carta y ya la envidia está ahí : « Constellations » del Domaine Mamaruta, « Fruit defendido » un rosado de L'Hérault o « Nueva Nariz » para los amantes de las burbujas. ¡No dudes en pedir consejo !

### ■ LES ENFANTS DU ROCK

La Rochelle ☎ 05 46 34 91 52

*Abre todos los días de a h.*

Durante más de dos años, este bar hace vibrar el viejo puerto. Instalado en el corazón de los muelles, ha visto a numerosos Rochelais venir a este lugar inédito caracterizado por una decoración que cambia de otros bares y un ambiente muy particular. Creado pensando en la emisión de televisión, cuyo genérico firmó James Brown, los niños del Rock proponen un espíritu rock que ha marcado toda una generación. Durante la semana y durante el día, nos gusta tomar asiento en la terraza para tomar un café

disfrutando de unas magníficas vistas. Por la noche, un cambio de ambiente. Se llega entre amigos para deshacerse de una playlist dedicada a todos los amantes de la buena música con una programación ecléctica : Beatles, Depeche Mode, Indochina, Elvis Presley... pero también ceros conciertos jazz o mexicano. Cabe destacar : numerosos cócteles disponibles, planchas de aperitivo, tapas y un servicio muy agradable.

#### ■ LA CAVE 34

La Rochelle ☎ 05 46 67 16 45 - [lacave34.larochelle@gmail.com](mailto:lacave34.larochelle@gmail.com)

*Abierto todo el año. Temporada baja : de martes a domingo. Temporada alta : todos los días. Conexión wifi gratuita. Animaciones. Veladas viñeonas (véase la página Facebook).*

Situado en medio de la rue Saint-Jean du Pérot, este pequeño bar de vinos es un auténtico flechazo por parte de la relación calidad/precio de los vinos propuestos, la amabilidad de los camareros, la decoración interior donde se puede elegir sé su botella, y sus mangas-de-pie exteriores que le confieren un aspecto de bienestar y cordialidad. También nos gustan las tablas de verdadera charcutería española de calidad y/o quesos refinados o de otra índole grasos caseros para acompañar tu aperitivo. Esta bodega es un lugar ideal para acabar el día o empezar la noche. Futé : puedes comprar tu vino y hacer tu stock en los consejos de Bruno o Guillaume, los más conocedores de este campo.

#### ■ LE MONKEY BAR

La Rochelle ☎ 06 17 92 40 50

*Gin & Beer Bar belga. Abierto todo el año. Bar de 15 : 00 a 24 : 00 y Night Club de 24 : 00 a 7 : 00.*

La gente de fiesta conoce bien la rue Saint-Nicolas, que es el hogar de algunos de los mejores lugares para pasar la noche. El Monkey Bar es uno de los últimos bares que se han instalado allí. Aquí, la gente viene ante todo a divertirse con los amigos y a disfrutar de un lugar cómodo y elegante. Emmanuel Tortosa ha creado un lugar único para relajarse : un bar belga de ginebra y cerveza que se convierte en discoteca a partir de la medianoche. Sentados alrededor de un barril, tomamos una de las 50 ginebras ofrecidas, una cerveza, champán, vodka.... Déjese tentar por uno de los cócteles preparados por Deborah, la cantinera, mientras toma unas cuantas tapas españolas

#### ■ CHEZ AUGUSTE

La Rochelle - [www.chezaugustebar.com](http://www.chezaugustebar.com) - [chez.auguste17@netcourrier.com](mailto:chez.auguste17@netcourrier.com)

## Clubes y discotecas

#### ■ LE PIANO PUB

La Rochelle ☎ 05 46 41 09 52

*Abierto todo el año. De miércoles a sábado de 23 a 4 horas.*

Si hay un establecimiento nocturno que hay que conocer en La Rochelle es el Piano Pub. Con su bar de ilot central y su decoración australiana es una referencia sobre todo a la juventud roelesa. Todas las noches, en particular los jueves y sábados, el bar está lleno de estudiante(e) en busca de un ambiente de locura y se sirven. La música pop-rock gira a pleno régimen y los pequeños espacios de danza se toman de asalto. A menudo se puede ver las mesas que sirven de bailefloor a unos pocos juerguistas. Cuando se viene al piano, sabemos que se van a cruzar los conocimientos, pero también sabemos que se van a hacer nuevas porque aquí nos gusta hacer la fiesta incluso con personas desconocidas(e) s. Los pichos de cerveza y el ron arreglado fluyen hasta que los noctámbulos abandonen el lugar. Pero un consejo si quieres encontrar asientos : ¡Vengan temprano ! Muy rápido ya no hay espacio hasta el punto de que resulta difícil desplazarse, pero es lo que hace el encanto y el ambiente del Piano Pub...



#### LE TRIOLET

La Rochelle ☎ 05 46 41 11 88 - [www.le-triolet-club.com](http://www.le-triolet-club.com), [www.soirees-privees-la-rochelle.com](http://www.soirees-privees-la-rochelle.com) - [contact@le-triolet-club.com](mailto:contact@le-triolet-club.com)

*Abierto todo el año. Temporada baja : de martes a sábado y días festivos de a h. Temporada alta : todos los días de a h. Entrada : 10 euros con un consumo. Vestuario : 2 euros. Es posible reservar la planta por la noche privada en semana hasta 80 personas. Salón de fumadores.*

Desde hace años, el Triolet es la caja mítica de La Rochelle. Con noches nocturnas frecuentadas por generaciones enteras de adictos cuya clientela es de 30 a 55 años. Ineludible, el Triolet está instalado en el centro de la ciudad, justo detrás de la correa y cerca de los bares nocturnos para continuar la noche sin coger su coche. Con su ambiente acogedor en la planta superior, en una decoración de Inox, de cuero y de esculturas y de sus varitas variadas. No hay más de 50, pero una música muy moderna en una decoración de espejos, lacayos latentes abajo, se baila tanto con música actual como con viejos rocks (o ni tan viejo) pasando por tubos bien de casa. Un bar abajo y dos en la planta superior. Para charlar, estarás mucho mejor en el salón, cómodamente instalado en el salón, cerca del jardín de invierno bien florido pero ligeramente sobrepoblado de fumadores, y acuarios repletos de colores movedizos. Un paso más y te encontrarás bailando en la pequeña pista de al lado, a no ser que prefieras mezclarte con la multitud de abajo. Es cierto que el club no es muy grande, pero siempre encontramos la forma de hacerse un lugar y de hacer unas bonitas reuniones.

**■ LE MONKEY BAR**

La Rochelle ☎ 06 17 92 40 50

*Gin & Beer Bar belga. Abierto todo el año. Bar de 15 : 00 a 24 : 00 y Night Club de 24 : 00 a 7 : 00.*

La gente de fiesta conoce bien la rue Saint-Nicolas, que es el hogar de algunos de los mejores lugares para pasar la noche. El Monkey Bar es uno de los últimos bares que se han instalado allí. Aquí, la gente viene ante todo a divertirse con los amigos y a disfrutar de un lugar cómodo y elegante. Emmanuel Tortosa ha creado un lugar único para relajarse : un bar belga de ginebra y cerveza que se convierte en discoteca a partir de la medianoche. Sentados alrededor de un barril, tomamos una de las 50 ginebras ofrecidas, una cerveza, champán, vodka.... Déjese tentar por uno de los cócteles preparados por Deborah, la cantinera, mientras toma unas cuantas tapas españolas

**Espectáculos****■ CGR DRAGON**

La Rochelle ☎ 05 46 41 41 79 - [www.cgrcinemas.fr/dragon](http://www.cgrcinemas.fr/dragon) - [cgr.dragon@cgrcinemas.fr](mailto:cgr.dragon@cgrcinemas.fr)

*Ouvert toute l'année. Tous les jours. Entrée : 9,40 € (tarif réduit : 7,20 €). Avant midi 6,50 €, sauf week-end. Séance à 17h30, étudiants et mineurs : 6,50 €. Tarifs films 3D : rajouter 1 € pour toutes les séances et 1 € pour les lunettes.*

Ils sont nombreux les Rochelais à apprécier ce cinéma ! Et le Petit Futé les comprend. Le lieu a tout pour plaire, sa situation sur le Vieux port en est une des raisons. Tous ceux qui aiment le septième art viennent fréquenter ce cinéma de quartier qui a bénéficié, il y a quelques années, d'une jolie rénovation. On vient ici profiter d'un accueil souriant et prendre place dans l'une des 6 salles accueillant jusqu'à 400 spectateurs. Les fauteuils offrent un confort appréciable tout comme la climatisation et bien sûr le son numérique. Vous souhaitez en savoir plus ? N'hésitez pas à vous rendre sur le site Internet pour connaître, par exemple, la programmation.

**■ CGR OLYMPIA**

La Rochelle ☎ 05 46 41 26 82 - [www.cgrcinemas.fr](http://www.cgrcinemas.fr) - [samuel.melisson@cgrcinemas.fr](mailto:samuel.melisson@cgrcinemas.fr)

*Ouvert toute l'année. Tous les jours. Entrée : 6,20 € (tous les jours, à toutes les séances). Tarif CE : 6,90 € – Films en 3D : majoration de 1 € et rajouter 1 € pour les lunettes.*

On est loin des grands complexes. Installé sur une des places rochelaises les plus fréquentées, ce cinéma a su garder une âme. On aime venir voir un film en flânant sous les arcades. L'accueil est vraiment agréable, donnant envie de prendre place dans l'une des trois salles. Elles bénéficient toutes de la climatisation et du son dolby. Surtout, cet édifice du XVIII<sup>e</sup> siècle est chargé d'histoire et dispose d'un lien privilégié avec l'illustre Café de la Paix. Venir à l'Olympia c'est d'abord se rendre dans un lieu empreint d'architecture qui fait la part belle aux films d'auteur. Oubliez les blockbusters, ici on aime les films confidentiels qui pourront rester de longues semaines à l'affiche.

**■ MEGA CGR LES MINIMES**

La Rochelle ☎ 05 46 34 91 91 - [www.cgrcinemas.fr/larochelle](http://www.cgrcinemas.fr/larochelle)

*Abierto todo el año. Todos los días. Entrada : 9,90 euros. Lunes, mañana y 18 h : 6,50 euros. Suscripción : 6,50 euros (tarjeta de 15 plazas). Incremento de la película 3 D : 1 euros y añadir 1 euros por las gafas. Cuarto Ice : 15 euros. Boutique. Sala de juegos.*

Con sus 12 salas y más de 2300 plazas, el Mega CGR es el mejor cine de la ciudad. Situado en el barrio universitario, goza de una ubicación ideal, ya que cerca de un gran aparcamiento gratuito, varios restaurantes y varias paradas de autobús. Además, son 700.000 cinéfilos que visitaron una película el año pasado y, sin duda, se relacionan con la calidad de las imágenes porque cada una de las salas está equipada con la última tecnología de proyección. Desde el año pasado, las más grandes se benefician de un nuevo sonido, el de Atmos, es decir, dos veces más de foros que permiten sentir mejor las acciones. Ahora el cine posee una sala ICE que permite ver una película en las mejores condiciones. La programación es muy amplia, de las superproducciones americanas a las películas francesas con numerosas novedades. El director y su equipo les proponen periódicamente antes de empezar, con un debate con el director o los actores. Se trata de un nuevo restaurante Burger King, que está listo desde junio. Cuenta con una terraza compartida con cine.

**■ L'AZILE : CAFÉ & CONCERT**

La Rochelle ☎ 05 46 00 19 19 (réservation) - [www.lazile.org](http://www.lazile.org) - [info@lazile.org](mailto:info@lazile.org)

*Cierra de julio a agosto. Abierto de miércoles a viernes de a h y de a h ; de jueves a sábado de a h. Reservas por teléfono. Niños menores de 6 años. Menores de 12 años : 6 euros. Suscripción : 10 euros (adhesión para una temporada, siete. a junio). Teatro adherente 16 euros, no afiliados 28 euros. Concierto : 18 euros. Teatro reducido : 11 euros, concierto reducido : 13 euros (estudiante, desempleado, alinquinino AAH). Restauración.*

Es el único café-teatro de la ciudad. Construido hace 17 años, está instalado cerca del centro de la ciudad, junto al canal de Rompsay. Se aprecia la bonita sala con capacidad para 150 espectadores que permite tener una verdadera proximidad con los artistas. Su ambiente, su acogida y la proximidad de la escena hacen que te sentirás bien. Se trata entonces de comerse tablas-comidas embutidas-quesos, ensaladas compuestas o tartas saladas. Programación de teatro los viernes y sábados por la noche (comedia y one-man) y concierto los jueves por la noche (blues).

## LA COURSIVE

La Rochelle ☎ 05 46 51 54 02 - [www.la-coursive.com](http://www.la-coursive.com) - [theatre@la-coursive.com](mailto:theatre@la-coursive.com)

Entre 24 € à 33 € pour le tarif normal sans abonnement. Carte Coursive : individuel 18 € ; moins de 26 ans et demandeurs d'emploi 13 €.

Restauration. Programme disponible sur place, par téléphone et sur le site internet.

Es el lugar cultural roelés por excelencia y un auténtico pulmón artístico. Desde su restauración en 1990, el edificio -que albergaba la antigua grita- combina a la perfección la piedra ocre de las arcadas, el acero de la estructura y el cristal transparente de sus grandes ventanales. Símbolos de su dinamismo cultural y de su apertura, el teatro, el baile, la música, la ópera, el circo tienen su lugar en una programación que refuta el pensamiento único y alterna creaciones originales y grandes textos de nuestro patrimonio. El Teatro Verdière es por sí solo el espíritu de la Coursive. Con sus 385 plazas, se pensó y se realizó a partir de dos exigencias principales : una herramienta para la creación artística multidisciplinar y la proximidad con los espectadores. La gran sala ha disfrutado de una cura de juventud con la sustitución de los sillones y del suelo, mejorando así la calidad del sonido. Este año, después de 27 temporadas, Jackie Marchand deja su lugar al nuevo director, Franck Becker, que dirigió sucesivamente las escenas del Jura y el escenario nacional de Quimper. Su proyecto es « cultivar el arte de la reunión » y fomentar « el cruce de estéticas y dinámicas colectivas ». No cabe duda de que la Coursive continuará en una misma dinámica : dar la bienvenida a todos los públicos y a la cultura, la que nos protege de los errores y que nos acompaña en la vida cotidiana. Es posible comer un helado, un sándwich o simplemente tomar una taza de café gracias a los numerosos restaurantes y glaciares situados cerca.

## ■ LA SIRÈNE

La Rochelle ☎ 05 46 56 46 62 - [www.la-sirene.fr](http://www.la-sirene.fr) - [infos@la-sirene.fr](mailto:infos@la-sirene.fr)

Abierto todo el año. Espacio de estudios de repetición 05 46 56 46 74 ; [studio@la-sirene.fr](mailto:studio@la-sirene.fr). Recepción repetida : martes a viernes de a h, sábado y domingo de a h. Boutique-discuario : abre las noches de concierto a partir de las h. Todas las noches de concierto, apertura del balcón a las h, para ceros musicales y vistas al puerto.

Los Roelais aprecian la música. Si no quieres esperar a los Francofolies, dirígete a la Sirena. El lugar es único. Instalado en el corazón del barrio de La Pallice -bien conocido por su mercado dominical y su puerto comercial- es obra del gabinete construido y se inauguró en 2011. Este espacio de 3.000 m<sup>2</sup>, totalmente dedicado a la música popular, se convirtió rápidamente en un lugar indispensable para todos los amantes de los espectáculos con un universo musical variado (rock, jazz, hip-hop, electro, funk...). Mike Stern, Robert Glasper, Yodelice, Skip the Use, lam... ya no cuentan los grandes nombres que han jugado en la sala de 1.100 plazas. Además de la excelente programación de espectáculos, este espacio de música actual se distribuye en tres niveles, cada uno con una misión diferente. El primero, llamado Le Quai, dedicado a la repetición y al registro con sus 5 estudios y su centro de recursos. En la segunda planta se encuentra El Balcón que reúne las oficinas, pero también un club de 350 plazas para descubrimientos. La tercera y última meseta, Ciudad del Cabo, es la sala de conciertos. La Sirena, sin duda, seguirá atrayendo a todos los que aman la música.

## ■ COMÉDIE LA ROCHELLE

La Rochelle ☎ 08 92 56 18 55 - [www.16-19.fr](http://www.16-19.fr) - [lacrochellecomedie@yahoo.fr](mailto:lacrochellecomedie@yahoo.fr)

¡Este pequeño teatro tiene un nombre, por decir lo menos, evocador! Ubicado en una calle tranquila del centro de la ciudad, cuenta con una ubicación ideal para todos aquellos que quieran asistir a un espectáculo. La sala es fácil de acceder a pie y en bicicleta, pero en coche Petit Futé le aconseja aparcar en la plaza de Verdun. Con una capacidad para 160 personas en sillones de terciopelo rojo, el teatro dispone también de un bar. Aunque la sala no es muy grande, desprende una auténtica sensación de bienestar, ofreciendo a los espectadores un ambiente perfecto para admirar el juego de los actores. De hecho, vinieron numerosos autores conocidos del humor francófono. En el programa, comedias, por supuesto.

## Actividades con amigos

### ■ CASINO BARRIÈRE DE LA ROCHELLE

La Rochelle ☎ 05 46 34 12 75 - [www.lucienbarriere.com](http://www.lucienbarriere.com) - [casinolarochelle@lucienbarriere.com](mailto:casinolarochelle@lucienbarriere.com)

Abierto todo el año. De domingo a jueves de a h ; los viernes, los sábados y los días festivos de a h. Para las máquinas tragaperras. Los juegos de mesa abren sólo por la noche, los viernes, el sábado y los cuadros festivos de a h. El restaurante abre todas las migas de a h y la noche de a h. Menús de 14,90 euros a 24,90 € Menú niño : 11,50 euros. Restauración. Presentación de un documento de identidad válido o de una tarjeta Casinopass.

El casino no podía ocupar otro lugar que no fuera hoy, cerca del océano, en el bonito barrio de Le Mail. Los jugadores disfrutaban de un lugar único que destaca por su arquitectura y juegos Belle Epoque, con no menos de 150 máquinas tragamonedas esperando a los jugadores, pero también juegos de mesa con dos mesas de blackjack, dos mesas de ruleta inglesa y dos mesas de póquer Texas Hold'em. Si es la primera vez que entra por las puertas, no dude en pedir consejo al amable personal. También cuenta con un magnífico bar, un restaurante y un hermoso salón de eventos con vista al mar.

### ■ BOWLING DE LA ROCHELLE

La Rochelle ☎ 05 46 45 40 40 - [www.bowling-larochelle.com](http://www.bowling-larochelle.com) - [bowling.larochelle@wanadoo.fr](mailto:bowling.larochelle@wanadoo.fr)

Abierto todo el año. De lunes a sábado a partir de 10 : 00 ; el domingo de 14 : 00 a 20 : 00. La parte : de 3 € a 7,20 € según día, horario y festivo. Durante vacaciones escolares, hasta las 14 : 00 : 2,50 € la parte. Alquiler calzado : 2 €.

¿Está lloviendo en La Rochelle y ya has visitado el acuario? Le Petit Futé ha encontrado un lugar donde podrá divertirse sin preocuparse por el clima. Dirección el Bowling. Está situado en el barrio de Minimes y ofrece un amplio aparcamiento, cerca de una línea de autobús. En familia o entre amigos, primero llegaremos para lanzarnos a una parte endiablada en una de las 18 pistas homologadas. Cada una tiene un búmer y un sistema de iluminación variable. También hallaremos un espacio de juegos que propone pinball, fútbolín, juegos de arcade y numerosos billares, especialmente en una sala situada debajo.

### ■ LA GROSSE BOÎTE

La Rochelle ☎ 06 74 79 12 58 - [www.lagrosseboite.fr](http://www.lagrosseboite.fr) - [info@lagrosseboite.fr](mailto:info@lagrosseboite.fr)

*Abierto todo el año. De martes a viernes y domingo de a h ; el sábado de a h. A partir de 5 euros por persona.*

Aviso a los amantes del juego, esta tienda está hecha para ti. Para encontrarla, una sola dirección, un lugar bien conocido de los que les gusta pasear : la calle St Nicolas. El concepto es, cuando menos, sorprendente : jugar a juegos de mesa. Y hace casi 8 años que la Gran Caja prosigue con la misma ansiedad por descubrir juegos e intercambiar. El Pequeño Futé aprecia especialmente la acogida muy agradable y la posibilidad de pasar un buen rato sin ningún límite de tiempo. Entre amigos o familiares, se pueden encadenar partes. Tanto más cuanto que este lugar vivo está abierto hasta medianoche. Además, Jerome ha pensado en todo y ofrece a los sedientos y a los golosos bebidas y enloquecer en mayoría orgánica y equitativa. Además, el éxito es tal que se ubica una segunda tienda en el centro de Rochefort. A todos los refractarios, los que están hartos de leer las reglas, aquí se les explican. La Gran Caja organiza regularmente eventos alrededor de un juego, un tema y puede recibir a niños en el marco de un cumpleaños. Es una buena ocasión ofrecer a su hijo un momento único con un torneo de juego y, por supuesto, una tarta.

**otra dirección :** 62, rue Cochon-Duvivier – Rochefort

### ■ ESCAPE YOURSELF LA ROCHELLE

La Rochelle ☎ 05 16 85 37 93 - <http://escapeyourselflarochelle.business.site>

*Entrada : 30 euros (por jugador durante las horas llenas. A partir de 18 euros por jugador para 6 jugadores durante las horas huecas). De martes a viernes : de a. Sábado : de a y de a. Domingo de a h.*

¿Quieres una actividad original de amigos o de familia? El Pequeño Futé ha encontrado un dirección insólita. El concepto es innovador : encerrados en una habitación con sus compañeros de pareja (al menos tres jugadores) sólo tendrás un objetivo : tener éxito en menos de una hora. Pero no piensen en encontrar la libertad tan fácilmente. Para no permanecer atrapados, habrá que resolver los acertijos propuestos, registrar la obra buscando índices y tener el espíritu de equipo. Queda por saber en qué sala va a probar sus capacidades de reflexión : el gabinete de curiosidades para descubrir la oficina del coleccionista Edwin Volkenberg, el antro de John Turner, un antiguo oficial de policía que quiere convertirse en un asesino en serie o lanzar un antídoto que permita sobrevivir a un terrible virus. ¡La mitad de los equipos consiguen descubrir todos los secretos !

## Visitas guiadas

### ■ FORTIFICATIONS MARITIMES : ÉTOILES DE PIERRE, ÉTOILES DE MER

La Rochelle

*Abre todo el año.*

“ En un país remodelante donde hay un gran número de ingleses y holandeses, gente religiosa contraria a la nuestra, es necesario que siga habiendo algunas plazas fortificadas para mantener a los pueblos en respeto, impedir los remotos y mantener la autoridad del Roy en vigor. ” Vauban, 1685. Las fortalezas que bloquean el mar de los pertuis -la mejor forma de costa atlántica, que parece estar protegida por las islas de Ré y Oléron-protégieron los antiguos puertos de guerra de La Rochelle, Brouage y Rochefort. Cuentan con la lucha permanente ejercida por el poder central contra un enemigo procedente del mar, ofreciendo así un panorama completo de la evolución de las defensas costeras frente a medios de ataque cada vez más eficaces : a la nef medieval barrida por las olas se oponen las altas torres de La Rochelle y Fouras ; las fragatas poco armadas de principios del siglo XVII replican los fuertes del ingeniero de Argencourt – La Pree, Oléron, Brouage ; el gran velero clásico -una auténtica fortaleza flotante equipada con cien cañones-resiste la multitud de baterías de Vauban que protegen las islas y el acceso al arsenal de Rochefort por la Charente, disparando hasta 600 m de alcance ; en el acorazado de vapor del siglo XIX, capaz de sabotear un objetivo a gran distancia, se opone un capelet de seis fuertes entre Oléron y Fouras, incluido el magnífico Boyard, que cruza sus luces a 3 km de distancia ; en contra del control del aire y de las capacidades de desembarco de los Aliados, el ocupante de la Segunda Guerra Mundial establece, para proteger su base de submarinos de La Pallice, refugios estandarizados que cruzan sus luces a través del pertulado de Antioche a 20 km de distancia... además del hecho de que ustedes pueden descubrirlos unos tras otros, a voluntad de sus deseos todas estas fortalezas -excepto algunas, como el fuerte Boyard que no está abierto a la visita- son objeto de circuitos organizados, realizables cada uno en un día. Para las torres roelesas de San Nicolás, Lanterne y la Cadena, dirigirse al ayuntamiento para las visitas 338\_\_ent\_numeric 46 41 74



FORTIFICATIONS MARITIMES : ÉTOILES DE PIERRE, ÉTOILES DE MER - El fuerte Boyard / © PHOVOIR

#### ■ CHRISTOPHE BERTAUD ET LA PETITE REINE

La Rochelle ☎ 05 46 01 12 87

*Adulto : 50 euros. Niño (hasta los 12 años) : 25 euros. Visita guiada.*

Christophe Bertaud ha pasado por todas las profesiones del mar o casi. Hoy, este ostricultor te hace descubrir su oficio y su región. Embarquen en un antiguo barco de pesca de madera para descubrir el océano y sus tesoros. Los huéspedes recibirán información durante su salida en el Pertuis Breton. Durante las h a las h se puede descubrir una zona magnífica, la bahía de l'Aiguillon, con sus parques de ostras, sus moldes colgados a los brisques mientras observan a los pescadores. Y por qué no practicar la pesca. A bordo de La Petite Reine también puedes ir a pescar a la línea de pescado del pertuis Breton (bar, caballa, dorada). Es cierto que tendrás que levantarse temprano pero conservarás con ustedes el pescado capturado. Por último, partiendo de Charron, del pequeño puerto del Pavé, Christophe Bertaud te propone subir la Sèvre niortesa hasta las puertas del Marais poitevin. Un bonito paseo de casi 3 horas al descubrimiento de las aves migratorias y de lugares aún salvajes. Cuidado, hay que presentarse como mínimo 30 minutos antes de la salida.

#### ■ LES CROISIÈRES INTER-ILES

La Rochelle ☎ 0 825 135 500 (0,15 € la min) - [www.inter-iles.com](http://www.inter-iles.com) - [contact@inter-iles.com](mailto:contact@inter-iles.com)

*Cierra de diciembre a marzo. Adulto : a partir de 20 euros, 4 a 17 años : a partir de 12,50 euros y Niño de 4 años : 4 euros.*

Si te apetece darte un crucero, el Petit Futé ha encontrado la compañía ideal. Para encontrarla, basta con ir al Viejo puerto, a pocos metros de las calles peatonales. Es una buena ocasión para disfrutar de una escapada marina al descubrir las islas más bellas del archipiélago Charentais. ¡Un consejo, no espere el verano y la multitud de turistas, Inter Islas, ofrecen viajes ya en abril ! Sólo queda elegir su destino. El Fuerte Boyard hace evidentemente soñar a todos los marineros de un día. Famoso gracias al juego de televisión, la nave de piedra atrae a todas las miradas. Podrás acercarte a él sin poder hacer escala. Hay tres islas disponibles desde La Rochelle : la isla de Aix es una excepción. Al atracar, te encantará este aumento de tierra en el que sólo pueden circular peatones y ciclistas. La isla de Ré es desde hace mucho tiempo la favorita de los turistas que aman sus venetas floridas y sus playas de arena fina. Oléron supo conservar su lado salvaje.

**otra dirección :** ports de Saint-Martin-de-Ré, Saint-Denis-d'Oléron, Bourcefranc-le-Chapus, Boyardville à Saint-Georges-d'Oléron

#### ■ BUS DE MER

La Rochelle - [www.rtcr.fr](http://www.rtcr.fr) - [contact@rtcr.fr](mailto:contact@rtcr.fr)

*Entre abril, mayo y septiembre, de a h cada hora, excepto las 13 horas/En Junio, de a h cada hora, excepto las h, En Julio y Agosto :*

*Desde el Viejo Puerto de a h, los Minimes de a h, cada media hora. De octubre a marzo : los fines de semana, días festivos y vacaciones*

*escolares : de a h cada hora excepto a las h. Gratuito hasta los 5 años. Adulto : 3 euros. Billete familiar de 4 personas y más : 2 euros. CB no aceptada.*

¡Hoy no hay que coger el coche ! Para llegar a la playa de Les Minimes se utilizará el autobús de mar. Es una buena ocasión para visitar uno de los barrios más apreciados de los Rochelais desde el centro de la ciudad tomando un barco ecológico. Saliendo del Puerto Viejo, se tardan 20 minutos en llegar al puerto de Minimes y así poder disfrutar plenamente de la playa y degustar uno de los mejores helados de La Rochelle. ¡No te preocupes por la vuelta, en verano una salida tiene lugar cada 30 minutos !

### ■ RONDE DE NUIT

La Rochelle ☎ 05 46 41 14 68 - [www.larochelle-tourisme.com](http://www.larochelle-tourisme.com)

*Reserva obligatoria. Del 22 de junio al 14 de septiembre. Temporada alta : abierto los jueves. Adulto : 16 euros. Niño (de 4 a 12 años) : 9 euros. Visita guiada.*

Es la visita a La Rochelle, y no sorprende que la oficina de turismo haya obtenido el premio especial del jurado para esta animación. Todos los jueves a partir de las h y las h, un vigilante te guiará en una visita única de La Rochelle. La noche ya domina la ciudad de su vestido oscuro, que ofrece una atmósfera muy particular. El vigilante, de sus pasos brillantes, te llevará a lugares insólitos. Su camino se convertirá en saynetas interpretados por personajes disfrazados que conllevan las grandes horas de la ciudad (Jean de La Tour, Perrine, Colin y el evevin, las hermanas Pontard, Amado Benjamin Fleuriau...). El Petit Futé le invita a reservar, ya que el paseo es ideal. Empuje las puertas de lugares insólitos : templo protestante, patio del hotel Fleuriau y otros lugares secretos que no podemos revelar. En el tormento estival, el último paseo te llevará hasta el medio de la noche.

### ■ DÉCOUVERTE VILLE EN CALÈCHE

La Rochelle - [www.larochelle-tourisme.com](http://www.larochelle-tourisme.com) - [accueil@larochelle-tourisme.com](mailto:accueil@larochelle-tourisme.com)

*Todos los días a las 30 h 14 en julio y agosto (excepto domingo y días festivos). Partida ante la oficina de turismo. Reserva obligatoria. Adulto : 11 euros. Niño (de 4 a 16 años) : 8 euros.*

Todos los medios de transporte, incluso los más originales, permiten visitar la ciudad. Si bien la bicicleta es la más agradable, Petit Futé le ofrece la oportunidad de descubrir la ciudad al ritmo apacible de los caballos Cita delante de la iglesia Santo-Ahorrador para subir en la carretela tirada por cuatro caballos. Christian será su guía durante este paseo de 1h30 (1 hora en calesa y 30 minutos a pie) y le hará descubrir algunos de los lugares más agradables de la ciudad : los barrios antiguos, los parques, las arcadas y, por supuesto, la orilla del mar. ¡Atención, la reserva es obligatoria !

### ■ Circuit d'activités physiques de Saint-Martin-de-Coux

La Rochelle ☎ 05 46 31 71 71 - [www.en-charente-maritime.com](http://www.en-charente-maritime.com) - [info@en-charente-maritime.com](mailto:info@en-charente-maritime.com)

*Del 1 de mayo de 2017 al 1 de enero de 2019.*

Amigos deportivos a sus zapatillas. La bonita localidad de Saint-Martin-de-Coux, entre bosques y viñedos, dispone de un circuito deportivo situado cerca de la ciudad en un entorno natural privilegiado. El lugar es ideal para disfrutar de un entrenamiento completo al aire libre y siempre con un espíritu deportivo y lúdico. En el programa hay 11 obstáculos a hacer solo o a varios en una decoración natural. El lugar cuenta con un aparcamiento y una zona de picnic : ¿Por qué no encadenarse con un ligero rompecabezas ?

► **Tarifa** : gratuito.

► **Equipo** : 11 obstáculos, 1 aparcamiento y 1 zona de picnic.

► **Dificultad** : Es bastante fácil.

## Compras

### ■ GALERIE ALAIN ENCADREUR

La Rochelle ☎ 05 46 41 01 46 - [www.galerie-la-rochelle.com](http://www.galerie-la-rochelle.com) - [contact@galerie-la-rochelle.com](mailto:contact@galerie-la-rochelle.com)

*Abre de martes a sábado de a y de a h. Así como una cita.*

No es una simple galería de arte, sino un aliento de vida en pleno centro de La Rochelle. Esta tienda no podía elegir decididamente más que la calle del Minage. Lovada bajo las arcadas, no deja de atraer a los amantes del arte, por supuesto, pero también al sencillo pasado sorprendido por cuadros de colores resplandecientes. Grandes nombres se disputan el lugar en esta guarida del arte contemporáneo (Parcelier, Vergel, Joubert) acompañados por artistas locales (Grpart, Bertipos) que pintan de maravilla los paisajes de Charente-Maritime : Antiguo puerto de La Rochelle, embaldosado, océano... pero también la Provenza gracias al paisajista Kerfily que hace la parte bella de los blancos resplandecientes. Aquí, la palabra clave de la casa es la calidad con palillos de todos los estilos, patados a mano. La longevidad de este establecimiento debe a la relación privilegiada mantenida con los clientes. Cada año, en el mes de mayo, la galería Alain organiza su exposición temporal.

### ■ CALLIGRAMMES

La Rochelle ☎ 05 46 41 52 48 - [www.librairie-calligrammes.com](http://www.librairie-calligrammes.com) - [lib.calligrammes@wanadoo.fr](mailto:lib.calligrammes@wanadoo.fr)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h.*

Amantes de la literatura, encontrarás aquí un lugar raro en el centro de la ciudad. Calligramas es una de las únicas librerías que se encuentran en el corazón de La Rochelle. Fácilmente accesible ya que situado en la plaza de Verdun, se llega en autobús o en

bicicleta para descubrir las últimas novedades literarias. Bajo las arcadas, podrás tomar el tiempo para ver el escaparate que evoluciona a lo largo de las estaciones. Tras las puertas empujadas, el Pequeño Futé gusta pasear por las estanterías de la planta baja. Algunas novelas muestran una nota, una buena idea para todos aquellos que quieran elegir. Antes de subir unos escalones, echa un vistazo al rayo regionalismo que contiene bonitos libros sobre La Rochelle y la Charente-Maritime. Arriba, las rayas destacan la colección " Bolsillo", las obras escolares y los dedicados al ámbito universitario. Los vendedores están especializados y responderán a todas sus peticiones con consejos personalizados. Cabe destacar que la librería es pequeña y a veces víctima de su éxito. Si no quieres desplazarte, dirígete a la página web donde están todos los títulos.

**otra dirección:** 32, rue Chaudrier (à quelques mètres, sur le même trottoir) ☎ 05 46 41 22 69. Spécialisée dans la BD et les ouvrages jeunesse.

#### ■ FRANCE LOISIRS

La Rochelle ☎ 05 46 41 32 47 - [www.franceloisirs.com](http://www.franceloisirs.com) - [serviceclub@france-loisirs.com](mailto:serviceclub@france-loisirs.com)

*Abierto el lunes de a h; de martes a sábado de a h.*

Es una de las marcas bien conocidas de los franceses. Fundado en 1970, este club de libros propone cada trimestre una selección de libros a sus miembros. En La Rochelle, la librería se encuentra cerca de la plaza del ayuntamiento y ofrece un ambiente agradable para los huéspedes. Apreciamos el trato gustosamente cordial por parte de vendedores que podrán ayudarte en su búsqueda. Futé, es posible desarrollar fotografías a través de un terminal de tirado inmediato y comprar una tarjeta de regalo válida incluso para los no miembros.

#### ■ LES SAISONS

La Rochelle ☎ 05 46 37 64 18 - [www.lessaisons.fr](http://www.lessaisons.fr) - [librairie@lessaisons.fr](mailto:librairie@lessaisons.fr)

*Abre de martes a sábado de a h. Temporada alta: el lunes de a h.*

Es uno de los lugares que ofrecen una verdadera respiración. Instalada en una calle famosa para albergar unas bonitas tiendas, esta librería está inscrita hace casi 15 años en el paisaje cultural roelés y debe su nombre a la obra maestra de Maurice Pons. No se empuja la puerta de las estaciones por casualidad. Después de haber prestado la pasarela desde el centro de la ciudad, un gran panel de madera nos sacó con calma de la flagela al presentarnos los golpes de la librería. La mirada interesada se sumergirá en un escaparate siempre tan bien presentado. No duden en entrar para intercambiar un momento con Stéphane, un fin conocedor de la literatura, convencido de que el libro papel es un verdadero objeto de deseo. Aquí la profesión de librero toma todo su sentido con una voluntad intacta de recibir los grandes nombres de la literatura contemporánea, pero también de hacer descubrir bonitas pepitas que probablemente nunca habrías leído. Las estaciones son decididamente un lugar único en el que se acaricia los libros, leyendo las líneas colgadas a la portada para dar ganas y sobre todo tomarse su tiempo. Cada año, la librería acoge a numerosos autores que vienen por un agradable momento de intercambio, como la novelista Pascale Dewambrechies, premio de la primera novela al festival de Chambéry.

#### ■ MILLE SABORDS

La Rochelle ☎ 05 46 41 74 06 - [www.1000-sabords.com](http://www.1000-sabords.com) - [contact@1000-sabords.com](mailto:contact@1000-sabords.com)

*Abierto el lunes de a h. de martes a sábado de a h.*

Los amantes del diseño, han encontrado el lugar de tus sueños. Durante más de 25 años, esta librería se ha hecho un nombre y no sólo gracias a esta réplica prestada al famoso capitán. Son numerosos los Rochelais que, al pasear por las arcadas de la calle del Palacio, tienen una mirada en un escaparate alto que recientemente se ha beneficiado de una renovación. Si te gusta el noveno arte, estarás seguro de que podrás encontrar el cómic de tu elección entre las 35.000 referencias disponibles. Sobre todo, Mil Sabores es revendedor oficial de la casa Moulinsart. El universo de Hergé se muestra en gran medida con figuras, pero también con placas esmaltadas, cartas de deseos inéditos e incluso una cómic en patois. Cabe señalar: Hay otra tienda en la isla de Ré. Situada en el islote, en Saint-Martin-de-Ré, permite a los aficionados a los historietas encontrar la perla rara del otro lado del puente. Justo al lado se encuentra BD kaf, una coffee-shop que permite leer un cómic durante el tiempo de un café y comer algunos dulces.

**otra dirección:** 16, rue Jean-Jaurès – Saint-Martin-de-Ré ☎ 05 46 09 36 76; ouvert d'avril à septembre

#### ■ GRÉFINE

La Rochelle ☎ 05 46 41 46 85 - [www.grefine.com](http://www.grefine.com) - [librairiegrefine@infonie.fr](mailto:librairiegrefine@infonie.fr)

*Abierto el lunes de a h; de martes a sábado de a h. Aparcamiento reservado a los clientes. 6 plazas. La librería Gréfine ofrece una descuento del 5% en sus compras.*

Esta librería está muy arraigada en el paisaje rochelés. ¡Y con razón! ¡Este año celebra su cuadragésimo cumpleaños! Especializadas en literatura juvenil y historietas, está ubicada en la calle de San Nicolás, cerca de la plaza de la Motte-Rouge y cuenta con aparcamiento. Es cierto que puede que te intrigan el nombre, que significa en francés condesa, pero pronto te encantará este lugar, claramente hechizante. Nada más entrar, disfrutar de un trato irreprochable y tómeselo el tiempo de admirar las vigas de madera antes de pasear por los rayos que proponen numerosos autores: Tenuta, Wagner, Fabcaro, Mafalda... Pero también podrás encontrar numerosas obras jóvenes clasificadas por temas: vida diaria, historia, novela, tiempo, tierra... Para saber más, en particular, sobre los acontecimientos organizados, cita sobre la página Facebook.

### ■ MAISON DE LA PRESSE

La Rochelle ☎ 05 46 41 59 53 - [www.maison-presse-larochelle.fr](http://www.maison-presse-larochelle.fr) - [presse.livre@orange.fr](mailto:presse.livre@orange.fr)

*Abre de lunes a sábado de a h.*

Esta Casa de la Prensa está idealmente situada en el corazón de una de las calles peatonales a menudo frecuentadas por los rochelenses. Situada detrás del Puerto Viejo, permite a todos encontrar obras sobre la historia regional, revistas y muchas revistas. ¿La ventaja aquí? Son los numerosos libros de bolsillo expuestos en el exterior y accesibles para todos. Una buena idea, ya que cada uno puede hojearlos libremente y leer la cuarta de cubierta. Al lado se encuentran numerosos pórticos con postales. Nos gustaría una acogida más acogedora aunque los consejos sean precisos. Futé, la Casa de la Prensa publica semanalmente críticas de un libro en su cuenta de Facebook.

### ■ TOUT POUR LA MUSIQUE

La Rochelle ☎ 05 46 41 01 31 - [www.musiquelarochelle.fr](http://www.musiquelarochelle.fr)

*Abierto de martes a sábado de 10:00 a 12:00 y 14:00 a 19:00.*

Instalada bajo las arcadas, cerca de la plaza de Verdun, esta tienda es el lugar a frecuentar si eres amante de la música. Desde hace 30 años, esta casa familiar hace las delicias de los melómanos. Hoy es Pascal Thierry quien está a la cabeza y continúa la misión iniciada desde hace muchos años: prestar un servicio de calidad. Luchador, aficionado y conocedor de los numerosos instrumentos que se encuentran aquí, este profesional le ofrecerá consejos siempre muy acertados y personalizados. Apreciamos la cálida bienvenida y los servicios propuestos: venta, alquiler, y por supuesto reparación. Si su instrumento no puede ser reparado in situ, será confiado a un artesano competente.

### ■ VERSION DANSE

La Rochelle ☎ 05 46 27 02 88

*Abre de martes a sábado de a y de a h.*

La Rochelle compte de nombreuses échoppes où il fait bon s'arrêter. Version Danse fait partie de celles-là. Non loin des Halles, la petite boutique aux couleurs acidulées attire le regard. Nul besoin d'être un danseur émérite pour y entrer, Isabelle accueille depuis trois ans tous ceux et celles qui aiment la danse. L'accueil est charmant, les conseils personnalisés, la maîtresse des lieux partagera avec vous son savoir-faire. Si votre enfant décide de se mettre à la danse classique, c'est ici qu'il faut venir pour lui acheter ballerine et justaucorps. Futé, en boutique comme sur le compte Facebook, Isabelle affiche les prochains spectacles de danse.

### ■ CARROSSERIE ROCHELAISE TORREAU & FILS

La Rochelle ☎ 05 46 27 09 31 - [www.carrosserie-rochelaise.com](http://www.carrosserie-rochelaise.com) - [contact@carrosserie-rochelaise.com](mailto:contact@carrosserie-rochelaise.com)

*Abre de lunes a viernes de a y de a h. El horario de descanso es las 24 horas.*

Situada en el centro de la ciudad, en el barrio de Romsay, esta carrocería existe desde hace más de 50 años y ofrece un servicio cuidado. Los 28 profesionales están a su servicio para realizar la reparación, pintura, mantenimiento, sustitución de parabrisas (y reparación de los efectos) a los precios regulados por las compañías de seguros. Trabajan con no sólo el respeto de los presupuestos, sino también el de los plazos. Una empresa autorizada todos los seguros y forma parte de la red Five Star. ¿Más? La posibilidad de obtener un vehículo de préstamo entre los 45 coches disponibles. En la vanguardia de la tecnología, la empresa dispone de la unidad de recuperación más importante de la región con dos marrones láser informatizados y dos minibancos. La innovación en esta empresa pasa también por el respeto del medio ambiente, utilizando, por ejemplo, la pintura en el agua. Es bueno saber: la casa también está sellada de reparación autorizada de los corderos.

### ■ PEUGEOT CLARA LA ROCHELLE

La Rochelle ☎ 05 46 50 27 27 - [www.concession.peugeot.fr/claralarochelle](http://www.concession.peugeot.fr/claralarochelle) - [pbancal@clara-automobiles.com](mailto:pbancal@clara-automobiles.com)

*Abre de lunes a viernes de a y de a h.*

Este centro Peugeot abre toda la semana, incluso los sábados. Podrá disfrutar de la facilidad de acceso, no muy lejos del Parc des Expositions, pero también del centro de la ciudad, que permite llegar rápidamente a comprobar su vehículo. El Taller Peugeot Clara asegura todas las reparaciones mecánicas de su vehículo respetando los procedimientos de una marca bien conocida de los franceses. Los técnicos están a su escucha para realizar el trabajo de carrocería si ven un simple arañazo o más grave. El concesionario también propone asistencia si su vehículo está averiado.

### ■ LES PUCES DE MER

La Rochelle ☎ 05 46 41 44 80 - [www.pucesdemer.fr](http://www.pucesdemer.fr) - [contact@pucesdemer.fr](mailto:contact@pucesdemer.fr)

*Temporada baja: abre de martes a sábado de a y de a. Temporada alta: de lunes a sábado de a h. En junio y septiembre: cerrado los domingos.*

Esta tienda goza de una ubicación ideal, cerca del Museo Marítimo y del Acuario. Fácilmente accesible en coche gracias al aparcamiento justo al lado, pero también en autobús, destaca por su gran escaparate desde el que se admiten los objetos marítimos expuestos. No cabe duda de que esta tienda es única en La Rochelle. Por supuesto, hay que colocar su barco en estado, acondicionarse en ropa (nuevos) antes de tomar el ancho. Pero no es necesario ir al mar. Es un buen punto de registro a través de los numerosos rayos, entre cordajes, anclas y patrones en la búsqueda de la estancia rara, la que ofrecerá a su sala un toque de

océano. Los artículos, desclasificados para las series o las oportunidades, se proponen aquí a precios imbatibles. Además, cada día llegan productos nuevos, para que puedan recuperar un recuerdo y un placer.

#### ■ BATEAU-ECOLE DES MINIMES

La Rochelle ☎ 05 46 44 29 99 - [www.permisbateau.fr](http://www.permisbateau.fr) - [permisbateau@hotmail.com](mailto:permisbateau@hotmail.com), [permisbateau@permisbateau.fr](mailto:permisbateau@permisbateau.fr)

*Abre todos los días de a h. Permiso marítimo opción costero a partir de 189 euros.*

Son numerosos los Roelais que quieren navegar desde las primeras jornadas de primavera. Si tú también quieres subir el timón, dirígete a este establecimiento. Es fácil de encontrar, ya que está a unos cientos de metros del puerto deportivo, permite a todos pasar el permiso mar opción costera para aquellos que deseen navegar a menos de 6 millas de un refugio o el permiso río. En ambos casos, hay que ser al menos de 16 años. El permiso marítimo permite a todos notar, practicar, pescar o practicar esquí acuático. Hay dos fórmulas disponibles: entre semana, pero también el fin de semana, de viernes a lunes, con dos medias jornadas para la práctica.

#### ■ STELLA DIAS

La Rochelle ☎ 05 46 67 67 19 - [www.stella-dias-bijoux.fr](http://www.stella-dias-bijoux.fr) - [stelladias@rocketmail.com](mailto:stelladias@rocketmail.com)

*Abre de lunes a sábado de a h.*

No busques más Stella Dias en el centro de la ciudad, esta joyería sólo está presente en la galería comercial del hipermercado U. Nos gustan los largos horarios de apertura, la posibilidad de aparcar gratis y sobre todo la gran vitrina iluminada que presenta las últimas joyas de moda. Encontrarás anillos, pendientes y pulseras con formas variadas. Nos gustan las diferentes marcas presentes: Jean Paul Gaultier, Murat, Hipanema, los intercambiables, el nombramiento... y, sobre todo, Pandora una marca conocida por sus brazaletes a las combinaciones leves (una tienda ha sido creada en el centro de la ciudad). Los consejos son sabios, pero si no consigues encontrar la joya que hará placer, marque tu pulsera o opta por un cheque-regalo.

#### ■ BIJOUTERIE ALAIN

La Rochelle ☎ 05 46 41 42 37 - [www.alain-joaillier.fr](http://www.alain-joaillier.fr)

*Abierto el lunes de a h; de martes a sábado de a h y de a h. American Express.*

Es una de las joyerías más lujosas de La Rochelle. Creada en 1972, disfruta de una bonita ubicación cerca del Viejo Puerto, en pleno corazón de una de las calles más frecuentadas. Referencia en el ámbito de la joyería y la relojería, el lugar es plebiscito por los que buscan marcas prestigiosas: Rolex, Chanel, Chaumet, Chopard, Hermes... Antes de entrar, podrás admirar una vidriera luminosa y siempre cuidada. La recepción no es menos agradable y delicada, los profesionales tomarán tiempo para cuidar de ti en un decorado de estilo señorial y contemporáneo. Saloir, brazaletes, collar, anillo... cada una de las joyas corresponderá lo mejor posible a su personalidad y se firman con un toque de obra. Los relojes son de calidad poco habitual y un diseño elegante a imagen de las marcas muy conocidas: Breitling, Dior. Cabe destacar que la tienda dispone de un taller autorizado por las grandes marcas y realiza todo el servicio posventa in situ.

**otra dirección:** 27, rue Gambetta – Royan ☎ 05 46 05 02 96; ouvert le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 9h30 à 12h15 et de 14h à 19h.

#### ■ JACQUES LAPORTE

La Rochelle ☎ 05 46 41 72 33 - [www.bijouterie-laporte.fr](http://www.bijouterie-laporte.fr) - [laporte.t@wanadoo.fr](mailto:laporte.t@wanadoo.fr)

*Abierto el lunes de a h; de martes a sábado de a y de a h. American Express.*

Esta joyería es sin duda una de las más bellas vidrieras. Quizás estés tentado de admirarla al ir al mercado o pasear por una de las calles comerciales de la ciudad. La tienda, instalada hace más de 40 años, se ha especializado en la joyería y presenta, entre otras cosas, las últimas joyas de moda. El trato es agradable, el lugar espacioso, para que te apetezca descubrir las grandes marcas de joyería así como el espacio reservado a la relojería: Swarovski, Apm Mónaco, Guess, Cierre Uti, Lore... Jacques Laporte también incluye en su tienda un taller de orfebrería y relojes, con relojes, relojes (Vedette) y relojes de calidad para pequeños y grandes. Hay que destacar que la joyería ofrece servicios siempre muy apreciables como el cambio de pilas, un taller de grabado y la posibilidad de establecer un currículo gratuito.

**otra dirección:** Espace Or – C.Cial Beaulieu – Puilboreau

#### ■ LA COMPAGNIE DES RÉCLAMES

La Rochelle ☎ 05 46 28 33 29 - [www.e-replica.fr](http://www.e-replica.fr) - [contact@e-replica.fr](mailto:contact@e-replica.fr)

*Abre de martes a sábado de a y de a h. Abierto el lunes, del 1 de julio al 30 de agosto, de a h.*

Esta tienda se distingue de todos los que se encuentran en el centro de La Rochelle. No encontrarán los últimos modelos de moda, sino más bien objetos que devuelven una época en la que todavía no había publicidad, sino más bien peticiones. Las marcas más grandes que hicieron furor a partir de los años 20 están representadas en forma de réplicas de placas publicitarias esmaltadas, chapas pintadas, numerosos objetos distintos de desperdicios, calendarios, mugs (Michelin, Banania, Meunia, Vaca que Rit...)... Hay muchas marcas que son difíciles de citar. Si te das cuenta de ello, dirígete a la tienda. La mayoría proceden de fabricación francesa en Grenoble y, por lo demás, son subcontratistas en los Estados Unidos, Inglaterra y Alemania. También encontrarás placas de puertas o portales, músicos o no, a personalizarse o no, y una zona de cartería pequeña y grande. En el sitio web, puedes pedir artículos que no estén disponibles en la tienda. Un verdadero paraíso, para descubrir el objeto que los demás

no tienen o para curar su nostalgia consumista, del que no se cansa.

### ■ MÉMOIRES D'OCÉANS

La Rochelle ☎ 05 46 34 89 07 - [contact@memoiresdoceans.com](mailto:contact@memoiresdoceans.com)

*Abre todos los días de a h. Temporada baja : todos los días de a h. Temporada alta : todos los días de a h. Acceso libre. Entrega posible (en Francia metropolitana por Colissimo).*

Situada a la entrada del Acuario, a la derecha, esta tienda es ideal para disfrutar de objetos que vienen directamente de los mares y océanos. Los niños encuentran una variedad de juegos ecológicos, fabricados en Europa con papeles reciclados, tintas vegetales y esmalte de agua : juego de las siete familias, máscaras acuáticas... Si quieres disfrutar de los niños de corta edad, tienes que tener una mirada para los peluches : son sencillamente magníficas y son, evidentemente, animales del océano : tiburón, pez payaso, tortuga verde, hipocampo e incluso un calamar gigante. Cabe destacar también juegos pedagógicos que permitirán a tus hijos aprender al mismo tiempo divertirse : comen con sus colores atractivos y originales.

### ■ PICOLO

La Rochelle ☎ 05 46 41 64 98

*Abre de lunes a sábado a partir de las y hasta las h. Del 1 al 24 de diciembre : 7 días/7 de a h.*

Olvídense de los videojuegos y de las consolas de última generación, en Picolo se venden sobre todo juguetes tradicionales. Muchos conocen este lugar, no sólo por su fachada amarilla, sino también por su vitrina colorida y decorada con esmero que hace las delicias de muchos niños. El trato es siempre agradable, los juguetes de calidad y, además, la tienda propone numerosas referencias. Libros, bolsos, mochilas, doudous y los inevitables peluches Moulin Roty. Esta tienda Futé es uno de los lugares imprescindibles para todos aquellos que buscan una idea de regalo, especialmente durante las fiestas de fin de año. ¡Está abierto todos los domingos de diciembre !

### ■ GALERIES LAFAYETTE

La Rochelle ☎ 05 46 41 27 33 - [www.galerieslafayette.com](http://www.galerieslafayette.com) - [cdomercq@galerieslafayette.com](mailto:cdomercq@galerieslafayette.com)

*Abre de lunes a sábado de a h.*

Incluso los más apurados no dejan de echar un vistazo al escaparate de una de las tiendas más emblemáticas de la calle del Palacio. Apenas pronunciado y ya el nombre nos remite a principios del siglo XX, cuando el gran almacén parisino ofrece un lujo increíble con una cúpula culminante a 43 m. En La Rochelle, no hay lujo ostentoso, sino una bonita arquitectura que atrae la mirada y que da ganas de empujar las puertas para entrar en un lugar " reservado " ; a los amantes de la moda. En la planta baja se encuentran varios productos dedicados a la higiene y a la belleza, la maroquinería, los accesorios para mujeres y un espacio dedicado al perfumería y cosméticos de marcas famosas. Al bajar unos escalones es otro mundo que se abre, el reservado a las mujeres con lencería de grandes marcas. Para no cansar a estas señoras, las galerías han previsto una escalera mecánica para que accedan a la primera planta y descubran marcas como Mexx, Comptoir des Cottonniers, Briefing, Jacqueline Riu, Morgan... Los hombres tendrán que subir unos escalones para descubrir la planta que se les dedica con las marcas de renombre : Ralph Lauren, mcgregor, Tommy Hilfiger, Jodhpur, Timberland, Springfield...

### ■ HÔTEL DES VENTES

La Rochelle ☎ 05 46 41 13 62 - [www.interencheres.com](http://www.interencheres.com) - [gueilhers.lavoissiere@wanadoo.fr](mailto:gueilhers.lavoissiere@wanadoo.fr)

*Abre de lunes a viernes de a y de a h. Venta el viernes a partir de las 14 h, los sábados para grandes ventas o ventas temáticas.*

*Exposición el mismo día a partir de las 9 h y el día anterior.*

Es un lugar único. Situado en el corazón de la ciudad, esta sala de ventas no deja de estar alejada de las calles comerciales. Hay que decir que aquí no se propone una venta clásica de ropa y calzado, sino otra, más particular, una subasta. Si quieres probar tu oportunidad, pasa por el gran portal rojo. Aquí se conviven los que compran un objeto y otros que se benefician de una pericia y de una estimación oral y gratuita (todos los miércoles de a h). Este hotel de ventas es la guarida de coleccionistas, expertos, neophytes de obras de arte y otros objetos de valores garantizados por Comisarios meticulosos. Por tanto, el establecimiento acoge subastas como consecuencia de cesaciones de actividad de comercios, ventas de bienes de particulares y exposiciones de venta temáticas que reúnen joyas antiguas, bonitos muebles, objetos de arte, antigüedad de la marina, instrumentos científicos, cuadros, juguetes, estampados... Los bienes se indican en el sitio Internet que precisa la fecha de venta.

### ■ BIJOUX CAILLOUX

La Rochelle ☎ 05 46 41 09 13

*Abre de lunes a sábado de a h.*

Sin duda, no es una de las tiendas más grandes de La Rochelle, pero esta tienda es muy conocida por las que quieren divertirse. Desde hace 20 años, forma parte integrante de esta venela situada justo detrás del ayuntamiento. Apreciamos el trato agradable y, sobre todo, la multitud de productos No pienses entrar en una auténtica joyería, esta tienda propone ante todo joyas fantasía que siguen las tendencias. Pulseras, pendientes, bucles se muestran a precios muy asequibles, permitiendo cambiar a menudo o hacer placer. También se pueden adquirir accesorios : pañuelo, cinturón...

### ■ CLAIRE'S FRANCE

La Rochelle ☎ 05 46 29 82 83

*Abre de lunes a sábado de a h.*

¡No se fieran en nombre de esta marca, viene directamente de los Estados Unidos! Señorías, pase su camino, aquí están en venta accesorios y joyas de moda, reservadas a las jóvenes, adolescentes y pre-adolescentes. En La Rochelle, la pequeña tienda se encuentra en una de las calles más comerciales de la ciudad. Muchas de las adolescentes cultivan las puertas de un lugar repleto de colecciones exclusivas y novedades que llegan cada semana. A pesar de la pretensión de la tienda, la elección es amplia: pendientes, collares, pulseras, bolsos y portafolios.

**otra dirección:** RN137 – Angoulins ☎ 05 46 07 43 00

### ■ BOUYSSOU

La Rochelle ☎ 05 46 41 19 73

*Abierto el lunes de a h. de martes a jueves de a h y de a h; el viernes de a h y de a h; el sábado de a y de a h. En Saint-Martin-de-Ré, cierre temporal en determinados períodos del año.*

Todos los residentes de Roche conocen esta tienda, que funciona desde hace más de medio siglo en una de las calles comerciales del centro de la ciudad. Afirmando ser "el especialista del cuero", cuenta con una doble vitrina en la que se exhibe una amplia gama de modelos. Depende de usted: por un lado, las zapatillas de diferentes colores, por otro lado, zapatos más "clásicos" que siempre aportan un confort muy agradable. Ya sea que hayas elegido o no, el Pequeño Inteligente te aconseja que vengas. La acogida es muy calurosa, los vendedores se tomarán el tiempo de aconsejarle para encontrar el modelo que mejor se adapte a sus deseos. Los hombres y las mujeres tienen su propio espacio.

**otra dirección:** 6, rue des Cîteaux – Saint-Martin-de-Ré ☎ 05 46 09 95 70

### ■ SAN MARINA

La Rochelle ☎ 05 46 27 35 68 - [www.sanmarina.fr](http://www.sanmarina.fr) - [serviceclient@sanmarina.fr](mailto:serviceclient@sanmarina.fr)

*Abre de lunes a sábado de a h.*

Esta tienda goza de una ubicación muy interesante, justo detrás del Viejo Puerto en una de las calles más animadas del centro de la ciudad. Los que quieran evitar el bullicio y aparcar más fácilmente pueden ir a la galería comercial del hipermercado U, donde se encuentra una segunda tienda. En la tienda de la calle del Templo, la planta baja está reservada a las mujeres que se alejen del cansancio de la planta y descubrirán las diferentes colecciones: escaaparadores rojos, bailarinas negras, tenis y sneakers. Los hombres deberán subir unos escalones para descubrir su espacio, con un calzado moderno, ideales para ser chic en todas las circunstancias. Cabe destacar que la acogida es a menudo sonriente y dinámica.

**otras direcciones:** Z.A.C. de Beaulieu – Galerie marchande – Puilboreau ☎ 05 46 01 20 19 • Z.A.C. des Fourneaux – Galerie marchande Carrefour – Angoulins-sur-Mer ☎ 05 46 56 46 59

### ■ CUIRS GUIGNARD DE MAULEON

La Rochelle ☎ 05 46 41 43 99 - [www.cuirsguignard.com](http://www.cuirsguignard.com)

*Abre de martes a sábado de a h. Abierto los domingos (la tienda de Mauléon en los Dos-Sèvres abre sus puertas todos los domingos de octubre a mediados de enero, para que puedas descubrir sus productos).*

La tienda roelense es una de las tres de las que dispone la marca en el oeste de Francia. La historia comenzó en Mauleon en 1955, antes de que la tienda roelense se viera en 1980. Desde un tercer local ha abierto en los Dos-Sèvres. Con tanta experiencia, los Cueros Guignard se han convertido en el principal especialista en cuero en la región. En La Rochelle, la tienda se encuentra cerca del ayuntamiento bajo las arcadas de una calle comercial donde se compra ropa y zapatos. Los hombres disponen de una colección de cueros de calidad: chaquetas, pantalones para los que les gusta viajar en moto, pero también abrigos para proteger el frío; las mujeres también tienen una bonita colección con grandes marcas: Redskins, Oakwood, Schott... ¡Bajo las arcadas se encuentra un escaparate en el que se encuentran verdaderos charentingos!

### ■ CHIC ET ZEN

La Rochelle ☎ 05 46 07 39 97

*Abre de martes a sábado de a h.*

La ambición de esta tienda es clara: ser elegante y zen. Si no quieres gastar sumas locas para comprar ropa nueva, ha encontrado la tienda ideal. Instalado en el corazón de la ciudad, en una calle tranquila, acudes a descubrir la ropa que encontrarás en su guardería. En este bric-brac organizado, especializado en ropa para hombres y mujeres de gama alta. Así que encontrarás grandes marcas: Chanel, Kenzo, Sonia Rykiel, Gautayer, así como algunos accesorios -joyas, bolsos, pañuelos. Cabe señalar: el trato es realmente agradable, de lo que te apetece vender algunos de tus ropas.

### ■ TOTO SAPS

La Rochelle ☎ 05 46 68 07 92

*Abierto de martes a sábado de 10:00 a 12:30 y 15:00 a 19:00. Cerrado lunes y el jueves por la mañana. Cierre lunes y jueves en julio y en agosto.*

¡No, no es una broma! Esta tienda instalada cerca de Les Halles propone a todos encontrar ropa, calzado y accesorios de segunda mano. Es cierto que no es nuevo, pero permite reciclarlos y disfrutar a un precio interesante. La tienda es conocida desde hace mucho tiempo por los rochelenses que acuden allí, en busca de buenos negocios. Los depósitos tienen el lugar la mañana y con cita previa (10h – 12 : 30). No te preocupes, el control es estricto, especialmente en los zapatos que no deben ser demasiado usados y los atuendos rehechos.

### ■ BEL ET BLANC

La Rochelle ☎ 05 46 41 26 38

*Abre de lunes a sábado de a y de a.*

No importa qué textil tenga que limpiar, esta tintorería le ofrece un servicio de calidad. La ventaja para los habitantes de Roche es que está situado en el corazón de la ciudad, una dirección para todos aquellos que no quieren correr en una de las dos zonas comerciales! Situada a un paso de las calles comerciales, cerca de una parada de autobús, esta tintorería tiene muchas ventajas. Además, aquí nos beneficiamos del asesoramiento acertado de un equipo que cuidará de sus textiles prolongando su vida y preservando su calidad. Obviamente, todo esto tiene un coste, pero es el precio a pagar para llevar a tu ropa un verdadero rendimiento estético.

**otras direcciones :** Galerie commerciale de Carrefour – Angoulins ☎ 05 46 56 91 56 ; ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h • Rue du 14-Juillet – Puilboreau ☎ 05 46 68 00 61

### ■ CUIR DE FRANCE

La Rochelle ☎ 05 46 41 21 05

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a y de a h. Posibilidad de pedir un cheque regalo. Cheques no aceptados.*

¡Esta panoquinería tiene algo que seducir! Instalado en una calle cercana al ayuntamiento, atrae la mirada de los palos por una vitrina muy cuidada. Incluso es posible detenerse en el porche para disfrutar de los últimos modelos. El lugar es elegante, el trato siempre es muy profesional por las vendedoras de la escucha y ofreciendo preciosos consejos. Hace más de cuarenta años que la tienda propone una amplia selección de bolsos de mano, pequeña maroquinería (con una colección de materiales nobles y detalles elegantes) y los inevitables equipajes para todas aquellas y todos aquellos que quieran ir de vacaciones serenamente. Los productos son de calidad, encontrarás muchas marcas grandes (Longchamp, Samsonite, Marquise, Lipault...).

### ■ LA ROCHELLE OPTIQUE & SUN OPTIQUE

La Rochelle ☎ 05 46 41 58 80 - [www.larochelle-optique.com](http://www.larochelle-optique.com)



*Pictos : motor. &quot ; br/&gt ; Abre de lunes a sábado de a h.*

Olvida la idea de que las gafas son a menudo pesadas y poco estéticas, y hoy contribuyen a personalizar su apariencia. Para encontrar el par más adaptado a tu vista y a tu cara, entra en esta tienda que se ha convertido en el paso de los años en el lugar donde encontrarás gafas cómodas y personalizando su apariencia. Aquí el confort rime con calidad ya que los vasos se fabrican respetando las normas de excelencia y son firmados por Essilor. Es imposible no encontrar el par que corresponde más a su identidad porque La Rochelle Óptica ofrece una de las mayores opciones de la región en materia de gafas de sol con las marcas más grandes y colecciones procedentes de creadores. Cabe destacar que la tienda cuida de sus clientes con una huella visual que permite analizar el comportamiento natural de la mirada.

### ■ OOXOO

La Rochelle ☎ 05 46 27 65 95

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a y de a h. Temporada alta : de lunes a sábado de a h.*

Hace más de 10 años que esta tienda aporta un toque de color a la calle del Templo. Fácilmente accesible, permite a los padres encontrar todo lo necesario para vestir a sus hijos. Las mamás se encuentran aquí arriba, de abajo, de los conjuntos firmados Marese (entre 0 y 12 años), Ooxoo (entre 2 y 12 años), Teddy Smith (4 a 12 años) y Pintto (1 meses a 12 años), etc., para que sus hijos sean también a punta de moda. Lo menos que se puede decir es que aquí los colores están en la cita y se cae bien, es lo que a los niños les gusta. Aunque los precios son algo elevados en comparación con otros comercios roeleses, la calidad está en la cita.

### ■ MINELLI

La Rochelle ☎ 05 46 41 84 01

*Abre de lunes a sábado de a h.*

Esta tienda está situada a un paso del mercado. El ambiente es elegante, la agradable acogida permite pasear por un espacio que resalta una marca conocida por sus originales creaciones. Creada en 1973, Minelli se proclama como una empresa de inspiración parisina y quiere sobre todo elevar el estilo y la calidad de sus modelos. Todos los modelos de esta tienda tienen pieles de calidad (100% natural). De hecho, casi el 80% de los zapatos se fabrican en la Unión Europea. Las mujeres son honradas con los inevitables zapatos y bailarinas y otras botas. A los hombres se les ofrecerán elegantes derbis y zapatillas de deporte para mayor comodidad.

### ■ LOVE

La Rochelle ☎ 05 46 41 01 97 - [lbc-levyclaude@wanadoo.fr](mailto:lbc-levyclaude@wanadoo.fr)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado a partir de las h y hasta las h.*

Sexy, elegante, glamour, rock ; Esta es la tendencia de Love. Claude, el jefe, ama a las mujeres de carácter y sabe vestir las. La feminidad y la sofisticación son las palabras clave de esta tienda. Te sentirás como Love cuando se llevan los vestidos sexy o los topos con elocuentes. Las materias son fluidas y tan agradables que uno se siente otra el espacio de un instante, el espacio de una velada. Por otra parte, hay un rayo totalmente dedicado a las veladas, con modelos en finas finas y strass, así como el calzado coordinado. Son bonitas marcas de creadores que se pueden admirar sobrevolando las revistas femeninas. Se proponen marcas como Fihide París en esta tienda, cuya decoración blanca y gris hace aún más legítima esta feminidad que algunas podrán atreverse a aceptar.

### ■ ASTUCES

La Rochelle ☎ 05 46 41 58 68

*Abre de lunes a sábado de a y de a h.*

Si es el rayo de rayos para un vestido o pantalón agradable, estás en la dirección correcta. Del clásico desenfadado que te hace pensar que el Truce te lo tiene : es, por supuesto, la marca número uno de la tienda. También encontrarás creadores como « Decca », « Et Compagnie » o « Pero está donde el Sol », para una elección incomparable de ropa y accesorios : calzado, cinturones y bolsas. Pequeño Futé toma su sombrero para las cabinas de probación agradables, especialmente espaciosas. Para encontrar su apariencia, o simplemente lo readaptación, cita en esta tienda en el corazón de La Rochelle. En dos movimientos, ya no será la misma. Sobre todo, la tienda tiene socios, peluqueros, institutos de belleza... para acompañarle lo mejor posible en su cambio. Por lo tanto, el truco tiene más de una vuelta en su bolso.

### ■ SINE BY CLOTHES

La Rochelle ☎ 05 46 34 71 39

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h.*

Esta parada está situada cerca de los Halles, en una calle tranquila del centro de la ciudad. Acoge a todas las que buscan ropa de la marca Sinecuanone que propone un estilo elegante y sensual. Las colecciones propuestas para las mujeres a partir de treinta, son sinónimos de feminidad y clase sin demasiada consecuencia para el monedero. Ropa hecha de materias nobles y muy agradables que llevar como cachemira o seda. Los sastres propuestos son elegantes sin caer en un clasicismo exagerado.

### ■ GRAIN DE MALICE

La Rochelle ☎ 05 46 28 32 86 - [www.graindemalice.fr](http://www.graindemalice.fr) - [contact@graindemalice.fr](mailto:contact@graindemalice.fr)

*Abre de lunes a sábado de a h.*

Esta marca, creada hace 10 años, está dedicada a las mujeres que buscan una moda que exprese su feminidad y su personalidad. En La Rochelle, como en muchas ciudades, la tienda está situada en el centro de la ciudad en una calle bien conocida por todas las que quieren ir de compras. Luminoso y acogedor, permite descubrir las últimas colecciones que se renuevan con numerosas novedades cada mes. Bohemia, los grandes azules, un aire de verano, fresca primavera... tantos temas que seducirán a muchas mujeres.

### ■ HARRY'S BOUTIQUE

La Rochelle ☎ 05 46 41 01 51 - [www.harrys-boutique.fr](http://www.harrys-boutique.fr) - [contact@harrys-boutique.fr](mailto:contact@harrys-boutique.fr)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a y de a h.*

Philippe Chekroune es no sólo uno de los fervientes partidarios de los hombres en amarillo y negro, sino también uno de los proveedores oficiales. Más allá de vestir a los rugbymen, destaca el refinamiento y la audacia. Los Roelais lo saben bien y muchos de ellos empujan las puertas de una tienda instalada en el centro de la ciudad. Se encuentran trajes, camisas, chaqueta y pantalones de grandes marcas : Tommy Hilfiger, Bruno Saint-Hilaire, Stetson, New Zealand Auckland, Fynch Hatton... Los recortes están afilados, los colores ponen de relieve a los hombres para darles cada vez más confianza. Y para perfeccionar la ropa, nada como zapatos, sombreros, corbatas y cinturones para sentirse mejor en estas ropas.

### ■ JULES

La Rochelle ☎ 05 46 50 66 84 - [www.jules.com](http://www.jules.com)

*Abierto el lunes de a h ; de lunes a viernes de a h ; el sábado de a h. Entrega posible.*

Los Rochelais tienen suerte, disponen de dos tiendas Jules. Los habitantes de la ciudad se desplazan regularmente a la plaza de la Caille, los demás toman la dirección de la zona de Beaulieu. Las dos tiendas son recientes y presentan una amplia gama de ropas de una marca que ha querido democratizar la moda masculina. Jules se muestra como una marca tenaz con su lema « Le offre la felicidad de sentirse bella » ; . Así, los hombres encontrarán numerosas ropas para llevar un look urbano a una tarifa accesible : camisetas impresas, de algodón biológico, camisas, sweats y, por supuesto, numerosos accesorios : cinturones, cabañas, sombreros, bolsos... Si usted es un incondicional de la marca, inste al club a recibir un cheque fidelidad, ascensos excepcionales y comercio sin billete.

**otra dirección :** Z.A.C. de Beaulieu – Galerie marchande – Puilboreau ☎ 05 46 01 00 03

**■ EKYOG**

La Rochelle ☎ 05 46 34 31 61 - [www.ekyog.com](http://www.ekyog.com)

*Abierto los lunes de 14:00 a 19:00 ; de martes a sábado de 10:00 a 13:00 y 14:00 a 19:00.*

Esta tienda propone un concepto único, vende ropa ecológica. Esta marca (creada por una pareja de Bretones en 2003) se ha convertido en una referencia en el mundo de la moda biológica y étnica a lo largo de los años. No busques una simple ropa, sino unas materias muy agradables que llevar : algodón biológico para respetar lo mejor posible la piel, lana de oveja, conejo angora para gozar de un máximo confort. La marca se ha comprometido a respetar al máximo el planeta en un ámbito a menudo considerado como uno de los más contaminantes. Al entrar en el almacén roelés situado cerca del mercado, encontrarás ropa a las líneas corrientes que se fabrican sin adición de colorantes, pero más bien tinturas ecológicas. Las mujeres podrán descubrir, en particular, una parka Juana fabricada con algodón biológico y lino, sin productos químicos sintéticos ni fertilizantes. La colección se muestra, naturalmente, en el sitio Internet de la marca con, para cada producto, información precisa sobre la materia.

**■ E MEDIA**

La Rochelle ☎ 05 46 42 31 52

*Abierto de lunes a viernes de a y de a h. el sábado de a h.*

Esta tienda, situada en el centro del distrito de Minimes, es de fácil acceso, ya que está cerca de un gran aparcamiento y de una parada de autobuses. Durante los últimos 10 años, la empresa, especializada en instalación y mantenimiento, ha ofrecido una amplia gama de equipos informáticos a la venta. La acogida es agradable, lo que permite asesorar a todos lo mejor posible.... Si no encuentra la propiedad que busca entre los productos disponibles, haga montar su máquina ! ¿Tu computadora no funciona ? No importa la marca, aquí le encontraremos la pieza. Sobre todo, E Media puede instalar pantallas, caja, ratón, teclado, caja, tarjeta de sonido, tarjeta de vídeo.... Es imposible no encontrar el papel !

**■ BOUYGUES TELECOM**

La Rochelle ☎ 05 46 51 19 53 - [www.bouyguetelecom.fr](http://www.bouyguetelecom.fr) - [service.client.mail@bouyguetelecom.fr](mailto:service.client.mail@bouyguetelecom.fr)

*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.*

Es una de las dos tiendas de este operador de telefonía móvil. Tiene la ventaja de estar situado en el centro de la ciudad, en una plaza a la que llegan todos los autobuses y cerca de un gran aparcamiento. Por lo tanto, es fácil visitar esta tienda, que es muy luminosa y a menudo recibe una sonrisa de bienvenida. Los asesores están disponibles si usted necesita información para actualizar su paquete, cambiar de teléfono (varios modelos están en exhibición). También puedes elegir libremente uno de los accesorios que te permitirá utilizar tu smartphone en las mejores condiciones : cubierta, carcasa.... Smart, otro punto de venta está disponible en el centro comercial del hipermercado.

**otra dirección :** Centre commercial Beaulieu – Puilboreau ☎ 05 46 67 20 00

**■ ORANGE**

La Rochelle ☎ 10 14 (appel gratuit)

*Abre de lunes a sábado de a y de a h.*

Orange dispose de deux points de vente à La Rochelle, l'un situé dans la galerie commerçante de l'hypermarché U et celui-ci en centre-ville dans une rue commerçante. Si la boutique n'est plus ouverte sur la pause méridienne, elle est tout de même confortable et présente de nombreux téléphones portables. Une fois le « pré accueil » passé et les quelques minutes d'attente, vous pourrez rencontrer un vendeur qui vous donnera tous les renseignements nécessaires. Souvent souriants et compétents, les conseillers répondent de manière satisfaisante aux attentes que ce soit pour un problème internet ou l'achat d'un accessoire.

**■ ANIMAUX SERVICES**

La Rochelle ☎ 05 46 27 03 18

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a y de a h.*

Esta tienda disfruta de una ubicación muy interesante para todos aquellos que quieran cuidar de su animal de compañía. Está situado cerca de los grandes bulevares, cerca de la clínica veterinaria Saint-Roch y dispone incluso de un aparcamiento. Los propietarios de animales apreciarán sin duda los largos horarios de apertura que permiten encontrar champú antipelliculares, cuidados a la almendra dulce, dulces, croquetas especiales de crecimiento, cestas, dejadores... Para tratar perros y gatos como es debido, mantener su pelado y su forma física, nada merece un paso por una tienda especializada. El precio del servicio de limpieza varía en función del tamaño y del peso de su animal.

**■ IP STORE**

La Rochelle ☎ 05 46 44 71 41 - [www.ipstore.fr](http://www.ipstore.fr) - [lrochelle@ipstore.fr](mailto:lrochelle@ipstore.fr)



*Pictos : motor. &quot ; br/&gt ; Abre de lunes a viernes de a y de a h ; el sábado de a h.*

Cette boutique est bien connue des passionnés de nouvelles technologies et particulièrement de la marque américaine de téléphonie mobile. Il faut dire que le lieu, lumineux et disposant d'un parquet, est particulièrement agréable à fréquenter. On y trouve tout l'univers Apple : les derniers téléphones qui s'affichent en vitrine mais aussi l'iPad et les fameux Mac dont le MacBook réputé pour sa légèreté mais aussi l'iMac pour un usage plus familial. A noter, si l'accueil est agréable on regrettera parfois l'attente pour seulement payer un accessoire car ici les équipes prennent vraiment le temps de conseiller.

#### ■ LA CHAISE LONGUE

La Rochelle ☎ 05 46 56 43 49 - [www.lachaiselongue.com](http://www.lachaiselongue.com) - [lachaiselongue@chaiselongue.com](mailto:lachaiselongue@chaiselongue.com)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a y de a h.*

Es una de las tiendas que gastan la calle Saint-Yon. Es imposible pasar por delante sin tener que mirar por un escaparate alto en color, muy bien presentado. Durante 40 años, la Silla Larga tiene la idea de crear objetos útiles pero que sorprenden su originalidad. Al lado de auténticos utensilios de cocina, encontrarás accesorios llenos de humor. Si quieres saber más, un solo consejo, cruza las puertas de esta tienda. Por lo tanto, el lugar no es muy grande, pero está repleto de ideas. Desde 2010, el cartel se reivindica como el « especialista del regalo de diseño, fun y útil a precios accesibles » . Ahora tienes que pasear y encontrar el objeto de su elección : cestas picnic, cubiertos, vajilla original para todos los apasionados de cocina ; casco, radio, ratones para los adictos a las nuevas tecnologías.

#### AMERICAN CAR WASH

La Rochelle ☎ 05 46 07 38 23 - [www.americancarwash.com](http://www.americancarwash.com) - [americancarwash.larochelle@orange.fr](mailto:americancarwash.larochelle@orange.fr)

*Abre de lunes a sábado de a h. Lavado de carrocería : 15 euros. Programa de limpieza interna/externa a partir de 27 euros.*

El lavado de su coche es a menudo una tarea que se pospone. El Pequeño Futé ha encontrado una dirección que te permitirá no tener que cuidar de tu vehículo. El concepto -como su nombre indica- viene directamente de los Estados Unidos y se ha difundido en toda Francia, lo que permite a todos lavar su coche -interior y exterior- en menos de 30 minutos. El centro roelés goza de una ubicación ideal, cerca de la carretera de circunvalación. Déjate guiar por los equipos que le den consejos preciosos y aconsejarán el programa mejor adaptado a su coche. Incluso los más acuciantes gozan aquí de un programa adecuado « Clean » ; : lavado de carrocería, ruedas, secado de las puertas y secado de máquina. Los más exigentes optarán por el programa « Prestige », que propone la limpieza interna asegurada por personal formado con, entre otras cosas, la limpieza de plásticos interiores, lavado de cristales, aplicación de un perfume interior y lustro manual y máquina. Cabe destacar también la posibilidad de ofrecer un servicio renovado con separación de los asientos y tratamientos de cueros. Cabe destacar que el centro permite también reparar su parabrisas gracias a los técnicos formados en las diferentes técnicas.

#### ■ KARINE LECOURT

La Rochelle ☎ 06 77 75 36 63 - [www.karine-lecourt.fr](http://www.karine-lecourt.fr) - [contact@karine-lecourt.fr](mailto:contact@karine-lecourt.fr)

*En una cita. A partir de 35 euros.*

Se trata de una movilla excepcional en la que no dudan las futuras casadas que quieren un sello de excepción. Saliendo del medio de la moda, Karine Lecourt fue recurrente, estilista, creadora de mobiliario de diseño hasta la confección de sombreros y accesorios. Inspirándose en uno de sus amos, John Galliano, y de la época 40, Karine Lecourt trabaja con una elegancia obvia y no dejará de conquistar sus creaciones. Un lugar para dar también a tu futura madrastra, historia de tenerla en el bolsillo.

#### ■ PHOTOGRAPHE ISABELLE ROBAK

La Rochelle ☎ 06 11 76 93 73 - [robakisabelle@gmail.com](mailto:robakisabelle@gmail.com)

Encontrar un fotógrafo para su boda nunca es fácil. Le Petit Futé le aconseja que se ponga en contacto con Isabelle Robak. Con veinte años de experiencia, esta apasionada mujer está especializada en reportajes de bodas y retratos. Sin duda puedes confiar en ella, se tomará el tiempo para reunirse contigo varias veces antes de la ceremonia. Flexible y muy experimentada, Isabelle Robak también sabe cómo ser discreta para crear imágenes naturales que reflejen mejor su felicidad, ya sea durante una boda, un bautizo, una despedida de soltera, un nacimiento.... Hay varios paquetes de precios disponibles, lo que permite que cada uno se divierta.

#### ■ BOUTIQUE OFFICIELLE DE L'ATLANTIQUE STADE ROCHELAIS

La Rochelle ☎ 05 46 45 24 47

*Abierto del lunes a las -19 h. De martes a jueves a las -13 h, -19 h -19 h, viernes y sábado las h.*

Con su mejor temporada en Top 14, que es líder del Top 14 en la fase regular – igualando el récord de invencible 11 partidos – el estadio Rochelais está más que nunca instalado en el paisaje rugbiístico francés. Antes de ir al estadio Marcel Deflandre, no dudes en hacer un paso en esta tienda. Toda la familia encuentra aquí la manera de mostrar su apoyo a los amarillos y negros : camisetas, mangas cortas... Incluso encontrarás cabañas y charentas. El establecimiento también es interesante para todos aquellos que buscan ideas de regalo : llaves usb, puerta-llaves balón, agendas, bolígrafos... Todo soportar la famosa bufanda y, por supuesto, el bañador. Cabe destacar que el estadio Rochelais cuenta con una segunda tienda, un espacio de más de 200 m<sup>2</sup>, en pleno corazón de la zona comercial de Beaulieu.

**otra dirección :** 1, rue de la Libération – ZAC de Beaulieu – 17138 Puilboreau – 05 46 69 27 63. Du lundi au samedi de 10h à 19h.

### ■ SOÛRUZ

La Rochelle ☎ 05 46 44 05 27

Esta marca de ropa y de material de deportes de deslizamiento ha sido bien conocida por los Rochelais.

Fundada hace casi 20 años, dos amigos Yann Dalibot y Matthieu Barat-Soûruz ocuparon un lugar cada vez más importante en el mundo francés de la deslizadora. Apasionados y amantes desean ir a la tienda de fábrica porque aquí la acogida es siempre agradable y encontramos todo el material para surfear. Añade a ello consejos siempre muy sabios y comprenderán por qué muchos tienen combinaciones de diseño flash flashy tendencia. Los Rochelais tienen suerte, disponen de una tienda en pleno centro de la ciudad para descubrir la ropa de la marca, pero también numerosos artículos (trajes de baño, combinaciones...). Perfecto para hacer furor en la playa o en las pistas de esquí. Hay que destacar que el shop de fábrica en el barrio de los Minimes te acoge también con una novedad este año, un rayo wakeboard, wakeskate y wakesurf.

**otra dirección :** Shop d'usine : Avenue du Docteur-Daniel-Planet – Zone des Minimes ☎ 05 46 34 71 46

### ■ ALTERNATIVE

La Rochelle ☎ 09 84 26 31 36 - [www.alternative-lr.com](http://www.alternative-lr.com) - [contact@alternative-lr.com](mailto:contact@alternative-lr.com)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h.*

Amateurs de chaussures, le Petit Futé a trouvé pour vous une adresse incontournable. Paisiblemente instalée sous les arcades de la rue du Minage, à deux pas seulement du marché, Alternative séduit par une vitrine toujours soignée. Loin des franchises, ce magasin indépendant suit la mode proponiendo una treintena de modelos soigneusement seleccionados. Si l'échoppe laisse peu de place pour essayer, hombre et femme disposent chacun de leur espace et trouvent ici quelques marques bien conocidas : Hub, Havaianas, Natural World, Kost... On ajoutera un accueil toujours souriant et des vendeurs prêts à vous conseiller !

### ■ LINÉA BOX

La Rochelle ☎ 05 46 30 54 61 - [www.lineadesign.fr](http://www.lineadesign.fr)

*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. En été lundi 14h30-18h30 et du mardi au samedi 10h-19h.*

Esta tienda es, cuando menos, original. Linéa, presente en Niort y en La Rochelle, comparte desde hace 10 años su pasión por los objetos insólitos. Después de haber aprovechado algunos trabajos el año pasado, la tienda roelesa también cambió de nombre, pero siempre sigue atrayendo a los Rochelais ácidos de contemplar las últimas novedades de diseño. Al entrar, te seducirá este espacio de 100 m<sup>2</sup> reservado a todos aquellos que buscan productos inéditos, lúdicos y coloridos en numerosos ámbitos : casa, decoración, lifestlo, kids... ¿Algunos ejemplos ? Partimos en la cocina, lugar de reparto para toda la familia : te sorprenderá encontrar una cuchara en forma de ardilla, un editor cítrico origami o una pinzas en forma de cocodrilo. ¿Se aburre en la oficina o está buscando un regalo original para un compañero de trabajo ? ¿Por qué no atreverse a usar el portalón Hibou o la grapadora en forma de mariquita ? No hay duda de que Linéa es el seguro de encontrar un regalo original.

### ■ LA STATION

La Rochelle ☎ 05 46 41 09 16

*Abierto los lunes de 14 : 00 a 19 : 00 horas ; de martes a sábado de 10 : 30 a 12 : 30 horas y de 14 : 00 a 19 : 00 horas. Otra tienda en Puilboreau.*

Es una de las tiendas emblemáticas del centro de la ciudad. Para encontrarla, hay que ir a una de las calles porticadas que por sí solas representan una parte de la historia de La Rochelle. Allí, protegido de la lluvia, tendrá tiempo de sobra para contemplar la ventana. No es casualidad que muchos jóvenes vengán aquí porque es la tienda más de moda por excelencia, allí hay que entrar a buscar un traje de calle o unos vaqueros de moda. Si no quieres ir al centro, no te preocupes Otra tienda es accesible en Beaulieu. Hombres y mujeres vienen aquí a comprar marcas conocidas por todos : Levi's, G-Star, Melting Pot, Jack y Jones, Les Petites Bombes....

### ■ ICONE

La Rochelle ☎ 05 46 37 55 76 - [annie@icone-shop.com](mailto:annie@icone-shop.com)

*Abierto de martes a viernes de a y de a h ; el sábado de a y de a h.*

Tras haber celebrado sus 10 años en 2006, esta pequeña tienda está siempre instalada en la bonita calle del Minage. Las mujeres son bienvenidas y pueden descubrir tranquilamente un bonito escaparate, especialmente vestidos expuestos en modelos. El concepto de Annie ha sabido mantener una misma idea : ofrecer ropa y accesorios glamour y chic a precios interesantes. Las mujeres encontrarán aquí unas casacas, blusas y vestidos, así como bolsas y pañuelos a precios interesantes, pero también numerosos consejos. Además, el entorno elegante a imagen de la gran lámpara y del parqué.

### ■ RUMEUR DES ÂGES

La Rochelle ☎ 05 46 41 45 22

*Abre de martes a sábado de a y de a h.*

Es una de las tiendas más antiguas de La Rochelle, un lugar único que todos los amantes de los libros ya han frecuentado. Situada en una calle tranquila, cerca del ayuntamiento, esta librería es el lugar de nacimiento del pintor Eugen Fromentin. Después, la vivienda se convierte en un banco hasta los años 1950 antes de tomar la forma que se le conoce hoy. André y Martine Reynaud compran la residencia en los años 1970 y conservan su encanto. Es en estas entrañas misteriosas como la de Martine, memoria del

lugar y apasionada de los libros, que te dejará guiar en su antro. El pequeño Fué le invita a hablar un momento con esta historia de historia y literatura. Dejar de lado el bullicio de ciudad para ofrecerte un momento fuera del tiempo contemplando obras antiguas. Se pueden obtener libros de bolsillo, revisar revistas antiguas o comprar un libro de los años 20.

**otra dirección :** Rumeur des Ages – 6, rue des Templiers. Édition et impression de livres sur l'art du XIX<sup>e</sup> siècle et reproduction d'affiches anciennes.

#### ■ LA CHAPELLERIE

La Rochelle ☎ 05 46 43 63 10

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a y de a h.*

El sombrero es uno de los accesorios rochelenses de moda para comer en terraza. Si bien algunos restauradores ofrecen este servicio a sus clientes, es mejor tener el suyo. Le Petit Futé le aconseja ir a esta tienda que se encuentra en el centro del barrio del mercado. ¡Caballeros no teman! Si Alain se ha instalado rue des Bonnes Femmes, le acogerá con una sonrisa. Se pueden contemplar algunos modelos en el exterior, pero te aconsejamos encarecidamente entrar para disfrutar de los consejos de un apasionado. Depende de ti elegir entre un Panamá, un berza vasco o incluso... un paraguas.

#### ■ ARTHUR

La Rochelle ☎ 05 46 50 64 27

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a y de a h.*

Con su fachada roja, Arthur tiene que atraer a los transeúntes. Instalado a pocos pasos del Viejo Puerto, en una calle bien conocida para albergar numerosas tiendas, es el especialista en ropa de noche y ropa interior. Atravesando las puertas de este lugar, descubrirás una marca que ha sabido conservar los valores auténticos vinculados a la familia, mezclando la de la desconstrucción y del humor. Hombres y mujeres tienen acceso a una amplia selección de ropa para pasar una buena noche : bermuda, pijama, pijamhort, molestia y, por supuesto, zapatillas para pasear por la casa. Sin duda, esta marca ha sabido aportar una visión desfasada con impresos a menudo coloridos y modernos.

#### ■ SERGENT MAJOR

La Rochelle ☎ 05 46 41 08 75 - [www.sergent-major.com](http://www.sergent-major.com)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h.*

Installé sous les arcades de la rue des Merciers, ce magasin présente les vêtements d'une marque connue pour se soucier du bien-être des enfants. A sa création en 1987 jusqu'à aujourd'hui, Sergent Major met en avant des produits joliment coupés, avec des finitions de qualité permettant aux enfants de s'épanouir pleinement. Les parents sont nombreux à se rendre dans cette boutique pour trouver un large choix de vêtements, aussi esthétiques que pratiques, chacun s'adaptera à la vie quotidienne des enfants. Le nom des collections est joliment choisi : « en piste l'athlète, la formule magique »...

#### ■ THE KOOPLES

La Rochelle ☎ 05 46 44 05 57 - [www.thekooples.com](http://www.thekooples.com)

*Abierto el lunes de a h y de a h ; los martes y miércoles de a h y de a h ; de jueves a sábado de a h.*

Esta marca de préstamo francesa celebrará el año próximo su décimo año. Para encontrarla, hay que ir a una calle comercial a pocos pasos del mercado. Muchos frecuentan este lugar que ya ha visto los carteles originales de la marca de estilo británico y vintage que tiene como emblema una cabeza de muerte. La nueva colección gustará a las mujeres que busquen pantalones o chaqueta blossom ; los hombres con una camisa burdeos o un jersey de lana de lana. No se olvidarán los intemporales : trench cruzado y camisa stretch.

#### ■ COP COPINE

La Rochelle ☎ 05 46 44 24 38 - [www.cop-copine.com](http://www.cop-copine.com) - [service-client@cop-copine.com](mailto:service-client@cop-copine.com)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h.*

Ya hace treinta años que los hermanos Alain y León Nedélian han creado esta marca dedicada a las mujeres activas. La tienda roelense existe desde hace más de 10 años. Orgullosa de una fabricación europea, la marca no ha dejado de crecer, proponiendo una forma creativa y fácil de llevar. La ropa está inspirada por los viajes y los encuentros y comparten la consigna de la marca : vestir todas las siluetas y adaptarse a todos los estilos. La nueva colección hace, una vez más, una gran parte de la feminidad con tejados, hombros desprovistos y colores gustosos. La recepción en la tienda es agradable y los consejos siempre son muy justos.

#### ■ IKKS

La Rochelle ☎ 05 46 50 19 42 - [www.ikks.com](http://www.ikks.com)

*Abierto los lunes y jueves de a y de a h ; los martes, miércoles, viernes y sábados de a h.*

Esta marca francesa de prêt-à-porter celebra este año su 30<sup>o</sup> aniversario. Desarrolla un estilo de moda con un concepto que combina tradición y creatividad. Destinado en primer lugar a los niños, que les ofrece tanto ropa de moda como deportiva, ofrece a las mujeres la oportunidad de que se les ofrezca una colección única. La boutique rochelaise, situada en una de las principales calles del centro de la ciudad, cuenta con un bonito escaparate con ropa de materiales naturales y dedicado a los treintañeros que quieren estar cómodos y a la vez a la moda. La marca, que pretende ser global, ha construido sus campañas sobre nuevos rostros, no con musas, sino con mujeres activas.

**■ AIGLE**

La Rochelle ☎ 05 46 41 45 93

*Abierto el lunes de a h ; de martes a viernes de a y de a h ; el sábado de a h.*

Es imposible llevar las puertas de la tienda sin tener que ver el producto estrella : las botas. Compilada mayoritariamente a mano, combinan calidad y preocupación por los detalles. Los hombres encontrarán la ropa representativa de Águila con colecciones que seducirán a los Rochelais como &quot; Paseo marítimo&quot; ; o &quot; Viaje y senderismo&quot; . Los parkas, chaquetas y botas permitirán estar en caliente a la ligera y seguir paseando por el océano. Las mujeres descubrirán la colección Casual : chaqueta polar, doudouna y gatillo. Hay que destacar que los niños no se olvidan con las famosas primeras botas, prácticas y coloridas para saltarse en los charcos, sino también tejados impermeables y compactables para ir a la escuela o divertirse entre amigos.

**■ BAOBAB**

La Rochelle ☎ 05 46 50 87 65 - [www.baobab-home.fr](http://www.baobab-home.fr)

*Abre de martes a sábado de a y de a h.*

Con su único nombre, esta tienda nos promete un viaje. No se equivoquen, no se trata de África, sino de India. Se comprende por qué Christophe Chopin, que fue un partido para descubrir esta región, estuvo marcado por un país que celebra la llegada de la primavera en color. Hoy, las colecciones se inspiran en los viajes, las lecturas ; las telas se imprimen en Jaipur con siempre esa experiencia ancestral, mientras que Delhi es el escenario de la fabricación de cojines, futones y chistes. Si te gustan los colores, si deseas embellecer tu diario, llévate las puertas de esta tienda. Te sorprenderá porque destaca numerosos artículos : pequeño mobiliario de hierro forjado, cabas de planchado de colores, pañuelos, bufandas, una moneda, pero también bonitos pliegos que albergan muchos secretos. Baobab ofrece un verdadero aliento de vida y una invitación al viaje.

**■ ARMOR LUX**

La Rochelle ☎ 05 46 41 05 02 - [www.armorlux.com](http://www.armorlux.com) - [contact@armorlux.com](mailto:contact@armorlux.com)

*Ouvert le lundi de 14h à 19h ; le mardi et le mercredi de 10h à 13h et de 14h à 19h ; du jeudi au samedi de 10h à 19h.*

¡El marinero da el tono ! Nacida en Quimper, esta marca no podía sin duda olvidar a Bretaña, y es de esta región de donde puede su inspiración. La conexión con La Rochelle es todo : el océano. Los Rochelais no están despagados y encuentran en esta tienda prendas de gran calidad. Instalada bajo las arcadas de una calle con numerosos objetos de vestimenta, la tienda ofrece colecciones para los hombres : polares, jerseys y el inevitable caban, una prenda que ha pasado por las edades y ofrece siempre comodidad durante el invierno. Las mujeres también son mimadas con cardigans, chalecos en diferentes materias y el famoso pulque marino.

**■ LA POINTURE**

La Rochelle ☎ 05 46 29 13 69

*Abre de martes a sábado de a y de a.*

Aunque el centro de la ciudad dispone de numerosas tiendas reservadas a las mujeres, Dominique ha creado aquí un lugar donde el hombre se siente bien. La tienda, situada en el corazón de una calle comercial bien conocida de los Rochelais, es un lugar masculino por excelencia. Todo se ha creado para que el hombre esté a gusto empezando por una decoración cuidada. Es una sorpresa descubrir durante una visita a las arcadas una vitrina que destaca los zapatos elegantes. En el interior, los espejos que recuerdan la luz de los focos. Dandy sonriente, Dominique te guiará a través de colecciones que resaltan zapatos italianos que mezclan comodidad y calidad. Los clientes disponen así de una amplia selección de colores entre estos accesorios y otros cinturones de cuero auténtico. Para probar el último modelo, se pueden encontrar cómodos sofás club que ofrecen la posibilidad de encontrar zapatos a su pie o de volver a dar vida a sus brocados gracias al remolque. Mocassins, derby, boots... hay para todos los gustos aunque la calidad tenga un precio.

**■ NATURE & DÉCOUVERTES**

La Rochelle ☎ 05 46 55 10 60 - [www.natureetdecouvertes.com](http://www.natureetdecouvertes.com) - [serviceclients@nature-et-decouvertes.com](mailto:serviceclients@nature-et-decouvertes.com)

*Abre de lunes a sábado de a h.*

Es un paso indispensable para los amantes de la naturaleza y el bienestar. Naturaleza y descubrimiento persiguen su objetivo : conectar la naturaleza y el público. Y para convencerse, basta con empujar las puertas de esta tienda que se instaló en una calle del centro de la ciudad. Es cierto que la tienda no es muy grande pero tiene una bonita arquitectura interior. Sobre todo, los amplios horarios de apertura permiten venir a menudo. El trato es realmente agradable, dando ganas de tomar tiempo para descubrir los diferentes universos. Aquí todo está disponible para cuidar de su jardín, del maceta reversible al pequeño guía de hierbas aromáticas. El interior no se olvida : fuentes, luces de ambiente, lámparas de televisión, todo está hecho para luchar contra el estrés y crear una verdadera sensación de bienestar. Por otra parte, todos los que quieren levantarse con una luz delicada, optan por los simuladores de amanecer. La tienda también le da una gran parte a los padres que desacreditan aquí una zona dedicada a los niños. Cada año, Nature & Descubriebre organiza numerosas actividades para adultos y niños : paseos, senderismo, observación de aves, descubrimiento de estrellas...

### ■ AUDALISQUE

La Rochelle ☎ 05 46 43 12 42 - [www.audalisque.com](http://www.audalisque.com)

*Temporada baja : abierto los martes y miércoles de a h ; de jueves a sábado de a h y de a h. Temporada alta : de martes a sábado de a h y de a h.*

« Creadora atípica » , Aude Berhoye ha enseñado durante 12 años las artes plásticas y la historia del arte. Hace 10 años, la joven decidió abrir esta tienda en una calle tranquila dedicada a la adultería. ¿Su primer éxito ? Este año, una falda que sigue renovando según las temporadas lo demuestra el nuevo impreso de las faldas lápiz en wax. La pequeña parcela, que también le sirve de taller, está llena de encanto con sus vigas vistas y sus antiguas piedras. Aquí podrás encontrar el universo de Aude y numerosos creadores de joyas, cuadros y otros sombreros. Después de pasar por un gran arco, que, de una suave luz ilumina el comercio, las diferentes colecciones se muestran en un bric-aleccionador de colores. Sin duda, si te gusta el vintage y descubre numerosas novedades a lo largo de los meses, esta tienda te dedica. Este bonito « batido » está repleto de mil materia y colores : ropa, bolsos, collares, telas ciadas, pequeños carnets... Hay que encontrar regalos originales en un lugar que la creadora ve como un momento de « : fresca, revitalizante, barimentado, pastel y coloreado ».

### ■ BRICE

La Rochelle - [www.brice.fr](http://www.brice.fr) - [e-shopping@brice.fr](mailto:e-shopping@brice.fr)

*Abre de lunes a sábado de a h.*

¡Los Roelais tienen suerte ! No sólo disponen de esta bonita boutique Brice situada en una de las bonitas plazas del centro de la ciudad, sino que también pueden ir a la zona comercial del hipermercado U para entrar en su tienda favorita. Desde 2010, Brice forma parte de la marca Happychic y propone a los hombres tres estilos : clásico, moderno y moderno. La ropa es bastante accesible y elegante para sentirse atractiva. También apreciamos la recepción, siempre muy sonriente, de qué elegir entre una amplia gama : trajes, abrigos, polos, bermudas y una multitud de accesorios (corbata, cinturones, checos...).

**otra dirección :** Centre Commercial – 17138 Puilboreau ☎ 05 46 69 60 66

### ■ TSONGA

La Rochelle ☎ 05 46 43 82 33 - [www.tsonga.com](http://www.tsonga.com) - [tsonga-europe@orange.fr](mailto:tsonga-europe@orange.fr)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h.*

Esta tienda de zapatos no es realmente como los demás. Mientras que La Rochelle agrupa en el centro de la ciudad, numerosas tiendas tienen una historia muy particular. Pasando por la calle comercial, tienes que tener una mirada por un escaparate siempre cuidado y atracar las puertas. De este modo, sorprenderá usted el olor a cuero. Al comprar uno de los modelos les hará una buena acción, la de ayudar a la comunidad zailouana de Sudáfrica que perpetúa una pericia ancestral, el de la costura. Más allá de los valores humanos que transmiten, estos zapatos son flexibles, duraderos y cómodos. La vendedora le transmitirá su pasión por los mocasos, espartanos, bailarinas que no son meros productos, sino una forma de apoyar a una mano de obra local. Pero no cree que el comercio justo crea precios elevados. Las tarifas están a la altura de la competencia.

### ■ CROCBOOK

La Rochelle ☎ 05 46 50 62 36 - [www.crocbook.com](http://www.crocbook.com) - [crocbook.larochelle@yahoo.fr](mailto:crocbook.larochelle@yahoo.fr)

*Abre de lunes a sábado de a h. Tarjeta bancaria a partir de 5 euros.*

Las arcadas de la rue Chaudrier son uno de los lugares rochelenses donde es agradable pasear. Aquí se viene a comprar ropa de moda y pasteles, pero también... ¡libros ! Esta librería no es un misterio, y ofrece la venta de editores que permiten a los bibliófilos satisfacer su pasión a un menor costo. Se proponen diferentes espacios, uno que presenta los bonitos libros (música, historia, naturaleza) y el otro de las obras jóvenes. Los precios son especialmente interesantes para hacerse placer o para encontrar una idea regalo.

### ■ VIA MARIS

La Rochelle ☎ 05 46 30 55 66 - [www.viamaris.fr](http://www.viamaris.fr) - [contact@viamaris.fr](mailto:contact@viamaris.fr)

*Abre de lunes a sábado de a h.*

Es una de las tiendas que se ubica en la famosa calle Chaudrier. ¿Su tema de predilección ? ¡El océano ! Su vínculo es innegable, ya que no sólo en los productos que propone, sino también en su nombre, Via Maris quiere decir « los caminos del mar » . Tómate el tiempo para descubrir el escaparate, pero también los portadores antes de entrar en la tienda. ¡No te molesten por los besos, está situado bajo las arcadas ! ¡Práctica cuando llueve ! Por otra parte, Via Maris propone una amplia selección de ropa para protegerse del frío y tomar el mar con tranquilidad. Por supuesto, el pequeño Fué le invita a colocar la famosa marinera, tradicionalmente rayada (los marineros solían decir que las rayas eran fácilmente identificables) y, por supuesto, la cordillera que los marineros bretones adoptaron desde hace décadas porque protege de forma eficaz el frío. Este año, muchos productos son nuevos, especialmente en el ámbito de la belleza : champú, jabón artesanal con aceite de argán, lino o leche de amabilidad, pero también en el de la gastronomía con la posibilidad de comprar la verdadera mantequilla Lu y siempre los inevitables flor de sal y sopa.

### ■ BIJOUTERIE SAVINEL

La Rochelle ☎ 05 46 50 52 40 - [www.bijouterie-savinel.com](http://www.bijouterie-savinel.com) - [contact@bijouterie-savinel.com](mailto:contact@bijouterie-savinel.com)

*Abierto de martes a sábado de a y de a h ; el sábado de a y de a h. Con o sin cita.*

Esta gran joyería con fachada colorida está a pocos pasos de los halles. Muchos de los Rochelais prestan atención a una vitrina tan luminosa y cuidada. Si quieres saber más, especialmente descubrir las joyas pero también tener una mirada para el taller, tendrás que sonar. Creada en 1981 y retomada por Nicolas en 2005, esta empresa familiar perseguía la misma voluntad de crear joyas a medida y reparar piezas de herencia. Este maestro artesano joaillier realiza piezas únicas a partir de ideas o croquis realizadas por los clientes y puede también transformar antiguas joyas.

### ■ L'ART À TATOUILLE

La Rochelle ☎ 05 46 34 80 84 - [lartatouille@yahoo.fr](mailto:lartatouille@yahoo.fr)

*Abre de martes a sábado de a y de a.*

Sin duda, esta tienda está situada en una venella que los Rochelais no toman todos los días. Sin embargo, esta pequeña calle une dos de las calles más comerciales de La Rochelle. Ahí es donde se encuentra el nombre evocador. No se trata de un restaurante, sino de una tienda de creadores donde se mezclan ropa y joyas. Las dos vendedoras, Corinne y Valérie, acogerían con satisfacción el asesoramiento de la mejor manera de entre los 11 creadores : La Belle Camille : joyas de resina y metal, Filabohemia : creadora de ropa tintada, 2 B : joyas fantasías de gama alta, Marie Copet : joyas de latón y plata...

### ■ ROCK'N'GROLL

La Rochelle ☎ 05 46 43 27 79

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h. Cheques no aceptados.*

Muchos de los amantes del calzado suelen ir a esta pequeña tienda. La ventaja es que está situado en las inmediaciones de la plaza de Verdun, cerca de muchas paradas de autobús y goza de amplios horarios de apertura, siendo un auténtico plus para quienes trabajan en la ciudad y quieren deleitarse con su nuevo par de zapatos durante la pausa del almuerzo. Antes de entrar, seguramente querrás admirar la vidriera que muestra algunos diseños de moda. Aquí no se puede presentar los mismos zapatos que en otras tiendas, se cultiva el lado rock y se nota. Los precios están relacionados con las marcas propuestas, pero los consejos suelen ser sabios.

### ■ GEOX SHOP

La Rochelle ☎ 09 52 54 66 46 - [www.geox.com](http://www.geox.com) - [gs.larochelleal4@geox.com](mailto:gs.larochelleal4@geox.com)

*Abierto el lunes de a h ; el martes de a h y de a h ; de miércoles a sábado de a h.*

En La Rochelle la famosa marca italiana se ha instalado en un lugar único, en la planta baja de una casa con entramado de madera, en pleno corazón de la ciudad. La tienda es agradable, luminosa y los vendedores suelen ser buenos consejos. Geox, fundado en los años 1990, se inició creando suelas de caucho que dejan el pie respirado. La idea vino de una sesión deportiva en la que el fundador de la marca tuvo la idea de perforar sus zapatos para evacuar el calor y la transpiración. Hoy, adultos y niños pueden cruzar las puertas de la tienda para comprar zapatos respirantes : botas, mocasines, sneakers... Por supuesto, la tarifa es algo elevada.

### ■ ANDRÉ CHAUSSURES

La Rochelle ☎ 05 46 07 76 49 - [www.andre.fr](http://www.andre.fr)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h.*

Si la célèbre marque de chaussures a connu des difficultés financières, elle a été reprise en 2018 et a pu conserver ses points de vente. Les Rochelais ont de la chance, ils bénéficient ici d'un cadre particulièrement agréable pour trouver la paire de chaussures de leur choix. Le magasin est lumineux, propre et l'accueil, souvent souriant. Hommes et femmes disposent chacun d'un espace et trouvent ici de nombreuses références : sandales, baskets mode, tongs, nu-pieds. Une partie est réservée aux sacs et accessoires. Futé, il est possible de réserver en ligne en choisissant parmi une large gamme de chaussures.

### ■ TEXTO

La Rochelle ☎ 05 46 50 71 56 - [www.texto-france.com](http://www.texto-france.com) - [contact@texto-france.fr](mailto:contact@texto-france.fr)

*Abierto el lunes de a h. de martes a sábado de a h.*

La tienda está instalada en la principal calle peatonal roelesa, la que se une fácilmente desde el Viejo Puerto pasando bajo el Grand Horloge. Al entrar, encontrarás zapatos y accesorios modernos elaborados con esmero y que ofrecen lo mejor de la temporada. Aquí el calzado se ve como un accesorio de moda y las mujeres tendrán la posibilidad de elegir : bailarinas, escarpadas, derbidas, botas... Hay que destacar que puedes reservar tu pareja en la tienda a través de Internet.

### ■ MOA

La Rochelle ☎ 05 46 37 91 13 - [toa@moa.fr](mailto:toa@moa.fr)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h.*

MOA, tres cartas para designar este cartel múltiple para las mujeres que desean estar cerca de las últimas tendencias de la moda. En La Rochelle, la tienda disfruta de una situación muy agradable, a pocos metros del Viejo Puerto y en una de las calles animadas del centro de la ciudad. El lugar es bastante pequeño, pero lo que importa es que mucha gente, especialmente los más jóvenes,

se esfuerce por descubrir los últimos productos que se producen con nada menos que cuatro colecciones al año. Pero aquí no se trata de arruinarse, la moda debe ser accesible al mayor número. Sólo queda elegir tu accesorio : joyas, bolsos, zapatos, pañuelos, bailarinas, collares y anillos...

#### ■ KICKERS

La Rochelle ☎ 05 46 41 04 53 - [www.kickers.com](http://www.kickers.com) - [contact.kickers@grouperoyer.com](mailto:contact.kickers@grouperoyer.com)

*Abre de lunes a sábado de a h.*

Le magasin prend place dans l'une des rues à arcades du centre-ville. On le reconnaît par sa vitrine toujours aussi soignée qui met en avant une marque dont l'histoire débute il y a près de 50 ans. De sa création à nos jours, Kickers a toujours mis en avant un état d'esprit bohème et spontané. A l'époque où le jean est le vêtement de toute une génération, ces chaussures revendiquent aussi une culture alternative (d'ailleurs le « S » marque le lien avec le mot jeans). Volontiers solides et confortables, les Kickers sont aujourd'hui encore plébiscités par le plus grand nombre.

#### ■ POUPEE POWDRÉE

La Rochelle ☎ 05 46 50 02 51 - [poupeepoudree@gmail.com](mailto:poupeepoudree@gmail.com)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a viernes de a y de a h ; el sábado de a h.*

Al Petit Futé le gusta esta bonita tienda instalada a pocos pasos de la plaza de Verdun. Se llega al estreno, disfrutando de la recepción de Katarina y descubrir los últimos artículos a la moda de este cartel de préstamo femenino. Devotos por la directora, los estilos están a la punta de la moda. El universo de los jóvenes creadores Parisinos se extiende en los dos arcos roelesas. Regularmente renovadas, las colecciones se adaptan a sus ganas de entristecer retro, topos de encaje y jeans flashy. El concepto es glamour, chic y los precios accesibles con una selección de marcas. Se puede acceder a una segunda tienda en pleno centro de la ciudad.

**otra dirección :** 6, rue Dupaty – ouvert du lundi de 14h30 à 19h et du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h

#### ■ DARJEELING

La Rochelle ☎ 05 46 41 70 07 - [www.darjeeling.fr](http://www.darjeeling.fr) - [contactdarjeeling@chantelle.fr](mailto:contactdarjeeling@chantelle.fr)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h.*

El tienda roelés, instalado en una de las calles más animadas de la ciudad, es uno de los 150 puntos de venta de una marca creada en 1995. Darjeeling expone claramente sus ambiciones : hacer que las mujeres sean cada día más bonitas y más brillantes. Para convencerse, basta con empujar las puertas de la tienda. La recepción es sonriente, la tienda bien acondicionada permite descubrir las últimas novedades que se adaptan a la envidia y al presupuesto de las mujeres, ya sean activas o seductoras. Darjeeling es una de las siete marcas del grupo Chantel, líder en el mercado mundial de la lencería.

#### ■ DU PAREIL AU MÊME

La Rochelle ☎ 05 46 50 51 27 - [www.dpam.com](http://www.dpam.com) - [serviceclient@dpam.fr](mailto:serviceclient@dpam.fr)

*Abre de lunes a sábado de a h. Carta de regalo.*

Los padres conocen bien esta pequeña tienda situada en el centro de la ciudad, cerca del puerto antiguo. Es cierto que el espacio es algo reducido, pero aquí se disfruta de un trato sonriente y buenos consejos. La marca ofrece ropa moderna y cómoda para todos los niños. De esta forma se puede encontrar un regalo de nacimiento (doudou et gigoteuse), pero también encontrar un pequeño conjunto en la colección dedicada a las niñas entre los múltiples temas (playa, explosiones de colores) y encontrar pantalones cortos y polos para los niños deportistas. La ropa es colorida y tiene una buena relación calidad-precio. Futé, a pocos pasos hay una tienda especializada en zapatos para niños.

**otra dirección :** 22 bis, rue des Merciers ☎ 05 46 31 56 87

#### ■ MON CORDONNIER

La Rochelle ☎ 05 46 41 21 66

*Abierto de martes a sábado de 8 : 30 a 12 : 15 y 13 : 45 a 19 : 00. Con o sin cita.*

Es una tienda que apenas se puede ver cuando se camina por la calle. Sin embargo, es aquí donde trabaja un zapatero, a unos cientos de metros de la plaza de Verdun. Esta es una gran oportunidad para pasear y descubrir un lugar increíble. Al entrar, es posible que sienta un poco de nostalgia por una época en la que las pequeñas tiendas de barrio dominaban el centro de la ciudad y eran, ante todo, lugares para vivir. Hoy en día, venimos a Mon Cordonnier para dar una segunda vida a zapatos que estamos demasiado inclinados a tirar, para renovar el tinte de los tacones de aguja o para pegar una suela. Inteligente, la acogida es como el servicio : agradable.

#### ■ LES OPTICIENS MUTUALISTES

La Rochelle ☎ 05 46 50 20 10 - [www.lesopticiensmutualistes.fr](http://www.lesopticiensmutualistes.fr) - [service.client@visaudio.fr](mailto:service.client@visaudio.fr)

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a y de a h.*

Creado en 1999, esta red está gestionada por los organismos afiliados de La Federación Nacional de la Mutualidad Francesa y tiene por objeto cuidar de las vistas de cada uno. Aquí se lucha para que la salud visual no sea sólo una cuestión de precios. Instalado en el bulevar Salel, esta tienda permite a todos encontrar equipamientos adaptados al modo de vida de cada persona. Por lo tanto, es el lugar ideal para todos los que necesitan un par de gafas, ya que se les propone una dispensa de gastos de

seguridad social y mutua para ciertos seguros asociados. Sobre todo, aquí se toman compromisos fuertes : teléfono atento, un seguimiento de la satisfacción cliente y, sobre todo, un precio justo.

**otra dirección :** 163, avenue Denfert-Rochereau – La Pallice ☎ 05 46 50 01 99

### ■ CATHERINE LASSÈGUE

La Rochelle ☎ 05 46 41 41 91 - [www.lestissusdecatherine.com](http://www.lestissusdecatherine.com) - [infos@lestissusdecatherine.com](mailto:infos@lestissusdecatherine.com)

*Sólo en una cita.*

Catherine y los tejidos son ante todo una historia que dura más de 30 años. Nos gusta la posibilidad de hacer una cita y ir a la tienda situada en el centro de la ciudad. No cabe duda de que esta costura profesional sabrá escucharle y tener en cuenta sus deseos eligiendo los tejidos por metro para vestidos de noche, ceremonias, pero también para un matrimonio o más simplemente para la ropa de la vida cotidiana. El Petit Futé le aconseja ir al lugar para ver algunos ejemplos de tejidos. Una cosa es segura, la calidad está bien presente y los consejos son adecuados.

### ■ CHOUET'COUTURE

La Rochelle ☎ 05 46 41 97 75

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h y de a h.*

No, coser no se trata sólo de dragar ! Hoy en día, se trata de crear. Si no está familiarizado con los términos "pespunteado" o "bata", acuda a este taller situado en un lugar tranquilo y no muy lejos del mercado. ¡Es uno de los más viejos de La Rochelle ! Vive en el barrio de Saint-Michel desde hace más de 25 años. Dos costureras profesionales, con una gran experiencia, pueden darle a su ropa un segundo aire. Te recibirán con una sonrisa y te escucharán con un solo deseo : ¡satisfacerte ! En el programa variados retoques, transformaciones, creaciones, asesoría de imagen e incluso transformación de vestidos de novia !

### ■ SOBHI SPORT

La Rochelle ☎ 05 46 29 61 82

*Abre de martes a sábado de a y de a h.*

Correr es una de las actividades favoritas de los habitantes de Roche, que cuentan con un patio de recreo ideal : una ciudad que ha conservado muchos espacios verdes. Los corredores disfrutan de su deporte favorito a la sombra de los parques, a lo largo del mar o del canal de RomsPAY y, por supuesto, durante el maratón Tanto si eres un corredor experimentado como si eres un simple corredor, esta tienda es para ti. La acogida es decididamente amistosa. Béat, una corredora de maratón, le dará consejos valiosos mientras comparte su experiencia con usted, mientras que Angéla le guiará a través del mundo del trail running. Aquí puedes encontrar zapatos de marcas famosas pero también ropa.

### ■ KARL MARC JOHN

La Rochelle ☎ 09 72 34 44 73 - [www.karlmarcjohn.com](http://www.karlmarcjohn.com) - [eshop@karlmarcjohn.com](mailto:eshop@karlmarcjohn.com)

*Abierto el martes de a h y de a h ; de miércoles a sábado de a h y de a h.*

Concebida hace casi 10 años, esta marca nació de la creación de un jersey de cachemir que ha tenido un gran éxito. Karl Marc John todavía está inspirado en este jersey que diseña colecciones de materiales nobles, pero sigue siendo accesible. En La Rochelle, la tienda se sitúa en una calle comercial y propone colecciones fieles a los valores de la marca : bonitos materiales, recortes sencillos, modernos y bonitos detalles. Cabe destacar que la marca abrió en 2015 una línea para los niños &quot ; Little KMJ Boy&quot ; para las mamás que sólo podían vestir a su hija.

### ■ PEUGEOT CLARA LA ROCHELLE

La Rochelle ☎ 05 46 50 27 27 - [www.concession.peugeot.fr/claralarochelle](http://www.concession.peugeot.fr/claralarochelle) - [pbancal@clara-automobiles.com](mailto:pbancal@clara-automobiles.com)

*Abre de lunes a viernes de a h y de a h ; el sábado de a h y de a h.*

Los profesionales de la marca francesa te acogen aquí con o sin cita. El Taller Peugeot Clarat garantiza todas las reparaciones mecánicas de su coche teniendo en cuenta los procedimientos de una de las marcas bien conocidas de los franceses. Los técnicos estarán a su escucha para realizar lo mejor posible el trabajo de carrocería si ven un simple arañazo o más grave. Finalmente, Peugeot asegura también una asistencia todos los días y a cualquier hora si su vehículo está averiado.

### ■ MEN IN STADE

La Rochelle ☎ 05 46 41 36 15

*Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a h.*

En La Rochelle, los hombres que quieren ser elegantes tienen suerte, tienen una gran tienda. Situado a la entrada de una de las calles más comerciales del centro de la ciudad, la tienda posee un bonito escaparate ante el que se puede parar. Se aprecia la ropa que atrae las miradas por sus colores vivos, especialmente los de los rugbymen con un balón que reina en el escaparate. Los hombres elegantes encontrarán todo lo necesario para un guardarropa digno de este nombre con marcas como Serge Blanco, Classic All Blacks, Atelier Oscar o Strellson. El trato es agradable, la relación calidad-precio interesante. En particular, es posible encontrar trajes de gama alta a precios totalmente aceptables.

### ■ CORDONNERIE DU TEMPLE

La Rochelle

Ouvert du mardi au jeudi et le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le vendredi de 9h à 13h30. Patins caoutchouc 21 €/la paire (homme) ; 18 € (femme).

Cette cordonnerie est installée dans l'une des rues que le Petit Futé apprécie particulièrement, à deux pas seulement du Vieux port. Si l'on trouve ici l'un des restaurants les plus agréables de la ville, la venelle pavée abrite aussi un lieu qu'il fait bon fréquenter. Emmanuelle accueille chaque client avec le sourire et c'est avec professionnalisme qu'elle s'occupera de ces chaussures que vous aimez tant. Voilà plusieurs années qu'elle effectue un travail de qualité, offrant bien des services à toutes celles qui ont un talon cassé et à tous ceux qui veulent redonner vie à leurs mocassins. Futé, cette passionnée réalise parfois des miracles !

### ■ D'UN SIMPLE REGARD

La Rochelle ☎ 05 46 34 31 01 - [www.dunsimpleregard-larochelle.monopticien.com](http://www.dunsimpleregard-larochelle.monopticien.com) - [contact@monopticien.com](mailto:contact@monopticien.com)

Abierto el lunes de a h ; de martes a sábado de a y de a h.

Esta tienda alta en color está bajo las arcadas. Al entrar, disfrutarás de una agradable acogida por parte de Isabelle Guedj y su equipo. Aquí viene para hacer comprobar su vista, cambiar sus lentes o cambiar de lentes. Por otra parte, este profesional práctico es el tercero de pago, no avanzará las sumas asumidas por su mutua. Cabe destacar que hay una cita en Internet y en las 48 h.

### ■ PAUSE PHOTO

La Rochelle ☎ 05 46 29 02 94 - [www.pausephoto.fr](http://www.pausephoto.fr) - [contact@pausephoto.fr](mailto:contact@pausephoto.fr)

Abre de martes a sábado de a h.

Si désormais on peut prendre des photos depuis son téléphone, pour une plus grande qualité, mieux vaut se munir d'un « vrai » appareil. Le Petit Futé vous conseille vivement de vous rendre dans cette échoppe située à deux pas du marché. Michel Martin a réussi son pari : rouvrir un magasin dédié aux huitième art. Passionnés comme amateurs s'y pressent avec bonheur pour rencontrer une équipe toujours souriante et qui prendra le temps de vous conseiller. La boutique propose de nombreuses références, de l'argentique (pellicules) au numérique (cartes, boîtiers) mais aussi de nombreux accessoires (sacoques, trépieds).

### ■ ATELIER SOUZY

La Rochelle ☎ 05 16 49 20 18 - [www.atelier-souzy.com](http://www.atelier-souzy.com) - [contact@atelier-souzy.com](mailto:contact@atelier-souzy.com)

Abierto los miércoles y jueves de a y de a h ; los viernes y los sábados de a y de a h. Martes : en una cita.

No se podía encontrar a este joyero en la calle de las Damas. Hay que decir que muchas personas desearían llevar una de las creaciones de este taller. Este artesano joyero lleva tres años trabajando en La Rochelle y acoge con mucha atención a todos aquellos que deseen una joya. Jean Souzy, que ha trabajado para casas prestigiosas, ama jugar sobre la inspiración de los reflejos y los colores de la naturaleza. De paso en La Rochelle, no dudes en dar una vuelta en este taller situado en pleno centro de la ciudad. En este lugar de creación se ofrecen numerosos servicios : grabado en placa, gourmets, pulido y acabados de joyas, puesto al tamaño del anillo... Hay que destacar que el sitio Internet ofrece una panorámica del talento de este joseliado a través de un rico catálogo de pendientes, colgante y anillos.

### ■ FREE

La Rochelle

Abre de lunes a sábado de a h.

S'il n'est pas aisé de joindre le service client de ce fournisseur d'accès à Internet – qui s'est fait connaître par ses publicités décalées – les Rochelais peuvent toujours se rendre dans ce point de vente. L'accueil y est souvent agréable, les vendeurs sont compétents et fournissent conseils et informations. C'est vrai, le lieu est parfois victime de son succès et l'attente est alors assez longue mais c'est le meilleur moyen de découvrir tous les services proposés par la marque et bénéficier d'une assistance.

### ■ ZARA

La Rochelle ☎ 05 46 56 58 50 - [www.zara.com](http://www.zara.com)

Abre de lunes a sábado de a h.

Señorías, hay que hacerles una razón. La tienda es magnífica, situada en un entorno muy agradable, pero sólo reúne ropa para mujeres. La pequeña marca de confección creada en 1963 ha crecido. Ahora Zara es uno de los grupos de distribución más importantes del mundo. ¿Su concepto ? Proponer modelos inspirados en el préstamo a precios accesibles para el mayor número. En La Rochelle, el trato es bastante agradable y la tienda destaca especialmente por la luz que viene directamente de la cristalera. Encontrarán las diferentes colecciones de una marca que se adaptan constantemente a las nuevas tendencias.

### ■ DEVRED

La Rochelle ☎ 05 46 09 48 81 - [www.devred.com](http://www.devred.com) - [service.clientele@devred.fr](mailto:service.clientele@devred.fr)

Abre de lunes a sábado de a h. Camisa 39,99 euros, chaqueta 129,99 euros, cinturón 29,99 euros.

En La Rochelle, los hombres son malcriados. No hay uno pero dos tiendas Devred. Así, todo el mundo puede descubrir esta marca creada en 1902, ya sea en el centro de la ciudad, en la nueva tienda o en la otra situada en la zona artesanal de Lagord. La ventaja aquí es sin duda la facilidad de acceso y de estacionamiento. Una vez que tu coche aparezca, podrás hacer compras tranquilas e

incluso pasear por las otras tiendas, todos situados cerca. La recepción es bastante agradable y los consejos a menudo sabios. Es cierto que el lugar no es muy grande, pero tendrás la posibilidad de encontrar un gran número de artículos que ofrecen una mezcla de elegancia y de desconstrucción. No olvides los accesorios de moda que te harán moda a imagen de los cinturones, bufandas o chismes.

**otra dirección :** 5, rue du Palais. Tél. 05 46 42 13 29

### ■ RAPID PARE-BRISE

La Rochelle ☎ 05 46 07 38 23 - [www.rapidparebrise.fr](http://www.rapidparebrise.fr) - [americancarwash.larochelle@orange.fr](mailto:americancarwash.larochelle@orange.fr)

*Abre de lunes a sábado de a h.*

Es una dirección que todos los conductores deben tener en cuenta. No es raro ver un impacto en el parabrisas. Si es tu caso, ¡no te preocupes ! Diríjase a este centro. La ventaja es que se puede acceder fácilmente desde la carretera de circunvalación e incluso desde el centro de la ciudad. Al llegar, aprovechará una cálida acogida por parte de especialistas que efectuarán la reparación de su parabrisas inyectando una resina que resistirá en el tiempo. Si su acristalamiento no es reparable, los técnicos lo reemplazarán con total seguridad (gafas traseras, techos laterales, cristales tintados, faroles). El centro ofrece otras actividades como la instalación y la sustitución de limpiaparabrisas.

### ■ CYCLABLE

La Rochelle ☎ 09 83 08 17 25 - [www.la-rochelle.cyclable.com](http://www.la-rochelle.cyclable.com) - [larochelle@cyclable.com](mailto:larochelle@cyclable.com)

*Abre de martes a sábado de a y de a.*

Esta tienda de ciclos es sin duda el mejor de La Rochelle. Goza de una ubicación especialmente agradable en el corazón del barrio de la Ciudad de Bois, justo al lado de la mediateca. Accesible desde el centro de la ciudad, seducirá a todos los que quieran desplazarse en bicicleta. Incluso antes de entrar, echa un vistazo a las bicicletas expuestas delante de la tienda y al escaparate siempre bien presentado. Una vez que se lleven las puertas, entrarás en un mundo dedicado a la pequeña reina. El trato es siempre cálido y dinámico. Cyril y Thomas son realmente apasionados y sabrán guiarte en un universo muy agradable. Para elegir el modelo que mejor le conviene : ceñir, para aquellos que quieran tener la bicicleta en el coche o en el barco, eléctrico para aquellos que quieran recorrer sin esfuerzo y por todos los tiempos la aglomeración roelesa. Ciclista es el único almacén que expone tantos modelos, sobre todo remolques para llevar a su hijo a todas partes. ¡Un verdadero golpe de corazón !