

## VUES SUR MER

LES PIEDS DANS LE SABLE OU SURPLOMBANT LA GRANDE BLEUE, CES BISTROTS DE VACANCES QUE L'ON AIME TANT...

### SUR LA CÔTE BASQUE LE COMPTOIR DE LA PLAGE

**OÙ ?** À Anglet, face au spot de surf le plus prisé de la côte, une nouvelle brasserie aux allures de cabanon. **LA DÉCO :** minimaliste et authentique. Lampions le soir, terrasse le jour, petites piscines et jeux sur le sable pour les enfants.

**QUI ?** Pat et David, ex du food truck Bro'Colis.

**L'ASSIETTE :** le fameux burger, maquereau pané, asperges, œufs en meurette ou cochon fermier grillé. Les desserts jouent les souvenirs d'enfance : tarte Tatin déstructurée,

fraises et rhubarbe poêlée, glace au yaourt.

**LE PLUS :** les planches à grignoter, avec saucisson aux cèpes et jambons.

**LES PRIX :** déjeuner, 20 € ; carte, de 27 € à 32 €.

**ON Y CROISE :** Vincent Cassel ou... Madonna.

✓ 3. avenue de la Madrague, 64600 Anglet. Tél. : 09 84 40 30 69.

### SUR LA RIVIERA VILLA MARIE

**OÙ ?** À Ramatuelle, surplombant la magnifique baie de Pampelonne.

**LA DÉCO :** du noir et blanc, ponctué de notes corail.

**QUI ?** Le maestro de la

bouillabaisse : le chef Nicolas Locatelli.

**L'ASSIETTE :** soupe de poissons du golfe, saint-pierre cuit sur la peau et fenouil confit à l'orange, loup cru en tranches marinées et citron de Menton, dos de loup rôti...

**LE PLUS :** la terrasse, très prisée le soir, à l'écart du tumulte de Saint-Tropez.

**LES PRIX :** entrées, de 21 € à 35 € ; plats, 40 € ; desserts, de 14 € à 30 €.

**ON Y CROISE :** Nikos Aliagas, Helen Fielding (l'auteur de « Bridget Jones »)...

✓ 1100, chemin de Val-de-Rian, 83350 Ramatuelle. Tél. : 04 94 97 40 22.

### SUR LA CÔTE D'Émeraude LE POURQUOI PAS

**OÙ ?** À Dinard, sur la baie du Prieuré, face à Jersey. C'est la table du nouvel

hôtel 5 étoiles de la station : le Castelbrac.

**LA DÉCO :** virginale, pour laisser, derrière les baies vitrées, la vedette à la mer.

**QUI ?** Le jeune chef Julien Hennot. Il associe les poissons de la baie aux végétaux de la région.

**L'ASSIETTE :** langoustines fumées au bois de romarin, lieu jaune de ligne, homard bleu...

**LE PLUS :** le retour de pêche, barbus ou crustacés.

**LES PRIX :** menus à 39 €, 46 € et 75 €.

**ON Y CROISE :** Hugh Grant, parrain du lieu et grand habitué de la région.

✓ 17. avenue George-V, 35800 Dinard. Tél. : 02 99 80 30 00.



### ET AUSSI...

Face à la plage de La Baule-les-Pins, la brasserie chic Shore est ouverte depuis fin juin. À la barre : Yves Guérin, l'ancien patron du restaurant de plage Beach Bar, et son fils Hugo. Les poissons provenant de la criée du Croisic sont ici à l'honneur : très beaux plateaux de fruits de mer, langoustines, saint-pierre, poulpe grillé... Mais ce n'est pas

une raison pour zapper la tarte maison citron-framboise. Environ 40 € à la carte.

✓ 35, bd de l'Océan, 44500 La Baule. Tél. : 02 40 60 14 75.

