



Pavé de maigre autour du chou fleur et salsa verte.

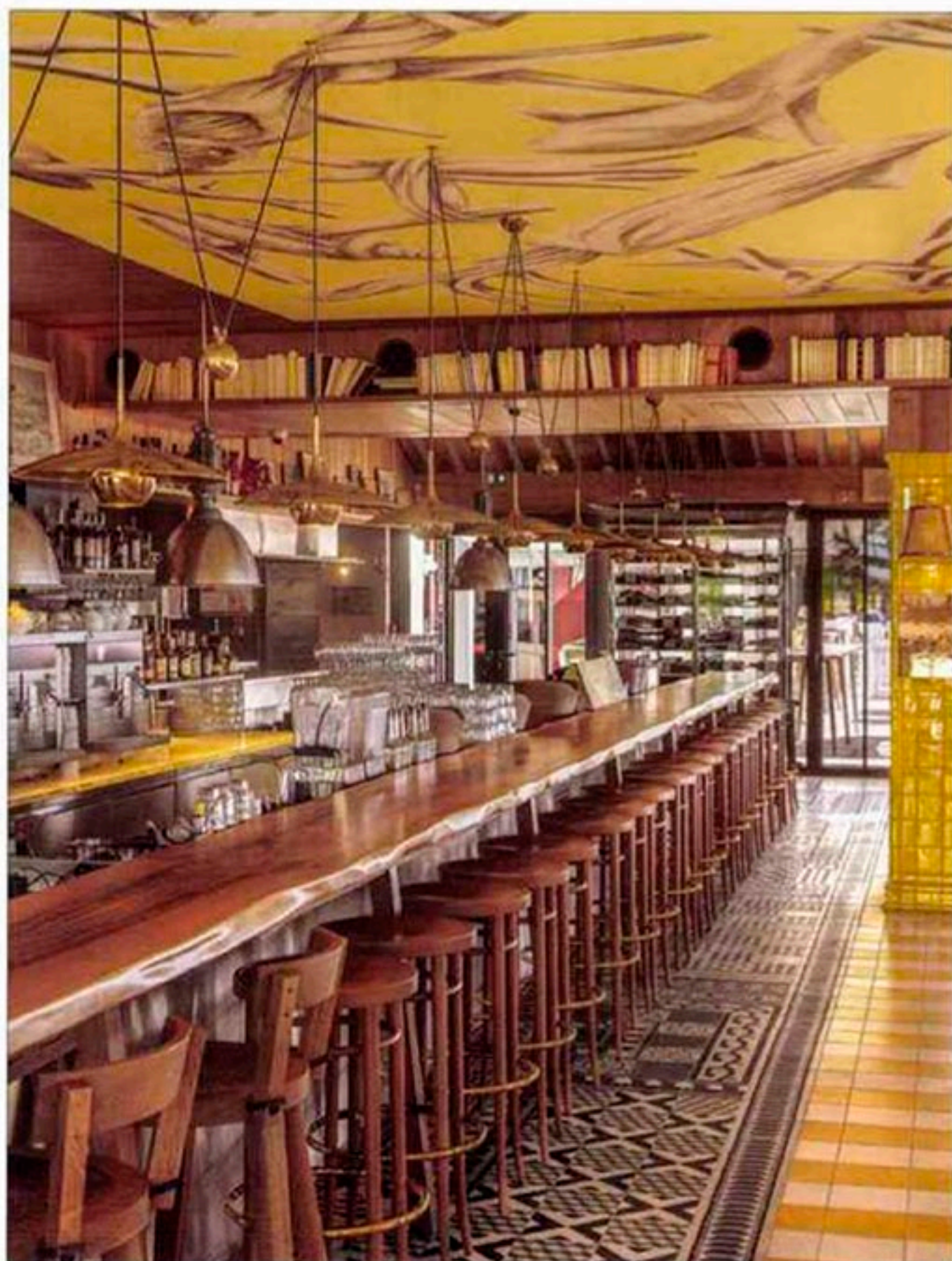


Baba mojito et sorbet citron.

Au rythme du Bassin

Pour célébrer les dix ans de La Co(o)rniche au Pyla-sur-Mer, Philippe Starck a entièrement repensé le restaurant ce printemps. Au cœur du Bassin d'Arcachon, l'établissement dévoile un nouvel univers en osmose avec la nature et la mer. Visite.

Texte : Delphine Després
Photos : © Nicolas Anetson



Si les amoureux du Bassin d'Arcachon connaissent bien cette adresse, offrant des points de vue fabuleux, ils découvrent avec joie cette année la nouvelle décoration signée Philippe Starck. Pour les dix ans de l'établissement, niché dans un environnement préservé, le designer a en effet réinventé le repaire gourmand, qui compte également un hôtel. *« C'est toujours la même Co(o)rniche, toujours à l'os, toujours aussi simple et bienveillante mais plus confortable et sophistiquée »,* explique Philippe Starck. *C'est toujours une cabane sur la dune en face de la mer qui existe avant tout grâce à l'âme des personnes qui l'habitent, celle de la famille Téchoueyres ».* Largement inspiré par la force de la nature et le monde marin si présents ici, le créateur a remanié La Co(o)rniche dans une ambiance plus intime et chaleureuse avec, à l'intérieur, des cuirs naturels, des bois bruts, des tissus élégants. Les anciens murs et parquets en bois blanc sont désormais habillés de red cedar, tandis que des colonnes entourées de céramiques jaunes subliment la pièce et l'illuminent.

Côté mobilier, le choix de Philippe Starck s'inscrit dans cette cohérence, avec des meubles en bois aux tons chauds, au design emblématique et essentiel : chaises Stipa (Maiori), chaises 1165 en acajou, rotin et cuir (Svenskt Tenn), Vilda 5 (Gemla), tabourets hauts 204 MH (Thonet), etc. L'art tient également une place prépondérante au sein du projet, avec, au plafond, une fresque de l'artiste Ara Starck qui *« poursuit la narration de l'histoire extraordinaire du lieu en révélant un univers marin fantasmagorique ».* Par ailleurs, *« l'artiste espagnol Sergio Mora est venu en invité orner les murs de dessins et inscriptions mystérieuses et magiques ; autant de surprises fertiles qui rappellent tatouages de marins et légendes du large »*, complète l'établissement. Dans l'assiette, place est faite aux bons produits de saison et à la convivialité. Du fait maison, un terroir local sublimé, des saveurs d'ici et d'ailleurs... Fruits de mer ; Poulpe laqué, crémeux de chou-fleur, granola de céréales au saté ; Thon croustillant, bavarois

de fenouil et vierge de tomates cerises, crème fouettée au basilic ; Dos de cabillaud à la plancha, lissé de courgettes à l'huile d'olive, condiment maïs grillé et crevettes, jus corsé ; « L'agneau », épaule confite, crémolata au piment d'Espelette, selle rôtie, polenta à l'Ossau Iraty, jus au thym ; Cube chocolat noir au confit d'oranges, crème glacée au chocolat, etc. Un échantillon d'une carte qui ravit les papilles des voyageurs et de bon nombre d'habités. Une adresse avec terrasse, entre ciel et mer, qu'il est difficile de quitter...

www.lacoorniche-pyla.com

www.starck.fr