

2014
Oléron
Les bonnes
adresses



agence Delille

une île, un toit

Fondée par Christian Delille en 1967, cela fait presque un demi-siècle que l'enseigne Delille s'est imposée comme un acteur incontournable du marché immobilier sur l'île d'Oléron (1 524 transactions sur les dix dernières années). Depuis 1999, Guy Haudréchy a gardé le cap, transmettant à une équipe compétente (13 salariés de 19 à 61 ans) sa bonne humeur communicative. Véritable « trans-oléronaise » grâce à ses quatre

agences, l'enseigne couvre tout le territoire, du nord au sud, et propose des honoraires ultra-compétitifs (6 à 2% TTC du prix de vente). Avec ses 500 maisons à proposer et sa centaine de terrains, elle dispose de l'offre la plus étoffée du marché local : du petit chai à rénover à 60 000 € à la grande villa contemporaine avec accès au bord de mer à 1,8 M€, vous trouverez forcément votre bonheur...



photo Sylvie Curty

Infos pratiques :

AGENCE DELILLE
www.agence-delille.com



Les quatre agences :
71, avenue de Bel-Air - RD 734
17310 **SAINT-PIERRE-D'OLÉRON**
Tél. 05 46 47 02 45
Fax 05 46 47 48 46
contact@agence-delille.com



33 bis RD 734
17550 **DOLUS-D'OLÉRON**
Tél. 05 46 47 18 18
Fax 05 46 76 89 35
dolus@agence-delille.com



8, place de la République
17480 **LE CHATEAU-D'OLÉRON**
Tél. 05 46 75 39 90
Fax 05 46 85 52 24
lechateau@agence-delille.com



2, canton de l'Ormeau
17650 **SAINT-DENIS-D'OLÉRON**
Tél. 05 46 47 92 49
Fax 05 46 36 67 31
saintdenis@agence-delille.com

Édito

Le Journal des Propriétaires de l'île d'Oléron, présent sur l'île depuis 21 ans, a le plaisir de vous offrir ce guide des bonnes adresses.

Vous constaterez que l'offre de nos annonceurs est riche et multiple et touche tous les domaines, de l'immobilier à la gastronomie en passant par l'aménagement de votre cadre de vie et les loisirs.

Ce guide vous permettra de trouver les services que vous cherchez et vous assure, en outre, le meilleur accueil chez nos annonceurs.

Bonnes découvertes !

Liliane Blais-Pouvreau
Directrice du Journal des Propriétaires de l'île d'Oléron

Benoît Deserson
Directeur des Editions Deserson



Déco - Habitat

AGENCE DELILLE	2
THEMIER BOIS	6-7
BRIC' OLÉRON	8-9
MAISONS ROVALDIERI	10-11
ETS BOYER	12
AGENCE ATLANTIQUE	13
BLEUES BULLES ATTITUDES AQUILUS PISCINES	14-15
OLERON MEUBLES - CÔTÉ MEUBLES	16-17
AQUA TECHNIQUE SERVICE	18-19
PEPINIERES COINDET	20
ALLO MENUISERIE DESIGN	21
SARL ALAIN DELAVOIX	22



Thémier Bois

Une entreprise historique au service des artisans et des particuliers

6

Située dans la zone artisanale de Saint-Trojan-les-Bains, l'entreprise Thémier, présente dans la filière bois depuis trois générations, vous propose une expertise et un savoir-faire uniques sur l'île d'Oléron. À l'origine, Clément Thémier, gemmeur de métier, parcourait la forêt de Saint-Trojan pour collecter la sève des pins maritimes, avant que ses deux fils Daniel et Serge (gemmeurs et bûcherons) ne décident de créer leur propre scierie dans les années 70. Eric Thémier, le fils de Serge, a poursuivi la tradition familiale en faisant évoluer l'entreprise vers la vente de matériaux en bois et dérivés. Mettant l'accent sur la satisfaction du client et la qualité des produits, Eric propose, aussi bien aux artisans qu'aux particuliers, un immense

choix pour les structures de la maison : bois de charpente et de construction (poutres, planches, chevrons, madriers etc) ou aménagements extérieurs, que vous souhaitiez faire une terrasse, une clôture, des claustras ou des bardages bois. Pour l'intérieur, vous ne serez pas en reste, grâce à une large gamme de parquets, lambris et d'aménagements



intérieurs type dressing et portes de placards. Concernant les menuiseries, Thémier Bois saura vous conseiller pour vos portes, fenêtres, volets et portes de garage, avec une gamme de matériaux allant du bois, au PVC ou à l'aluminium. L'entreprise joue à fond la carte de la proximité et de la convivialité en proposant de la découpe sur-mesure (les produits comme le contreplaqué, l'aggloméré, le mélaminé, OSB, peuvent également être débités à vos dimensions



grâce à un logiciel de découpe et une scie à panneaux) quelles que soient vos attentes, et des services comme la livraison à domicile. Grâce à ses conseils et une expertise reconnue, Thémier Bois saura apporter une solution adaptée à vos projets. « Nous ne sommes pas un bureau d'études, mais nous faisons toujours des devis en donnant le meilleur conseil et en nous appuyant sur des plans », confie Eric Thémier. Le bois, ressource renouvelable et naturelle, apportera une touche « chaleureuse » à vos projets. À noter que les matériaux proposés sont labellisés « verts » et respectent toutes les normes françaises et européennes en matière d'écologie et de déforestation. Pour les détenteurs d'appareils de chauffage, Thémier Bois vous fournira également en bois de chauffage et granulés pour poêle à pellets.



Infos pratiques :

THÉMIER BOIS
Z.A. Les Bris
17370 Saint-Trojan-les-Bains
Tél. 05 46 76 07 35
Mail : themier.bois17@orange.fr
www.themier-bois-oleron.com



Infos pratiques :

BRIC'OLÉRON
Z.A.E. La Jarrie
Route de l'écuissière (face à Intermarché)
17550 Dolus-d'Oléron
Tél. 05 46 75 36 37
www.briconautes-oleron.com

Horaires (toute l'année) :
lundi au samedi : 9h-12h15 et 14h30-19h15. Et le dimanche de 10h à 12h uniquement en juillet-août.

Travailler dans le sérieux et la bonne humeur

Travailler dans le sérieux et la bonne humeur : tel est le leitmotiv de Jean-Pierre, responsable du magasin Bric'Oléron, enseigne installée depuis près de 25 ans sur Dolus d'Oléron.

« Nos valeurs sont l'humain, la proximité, le service, la simplicité ». Le tout au service d'un grand professionnalisme pour satisfaire le client. Ce n'est sûrement pas un hasard si l'équipe dynamique de Bric'Oléron a reçu la charte qualité en 2011 et 2012 pour « l'accueil, l'écoute, le conseil ». Sur une surface de 1 500 m² face à Intermarché, chacun (du bricoleur du dimanche au professionnel) trouvera le matériel adapté à ses besoins.



Plus qu'un simple magasin de bricolage, il propose également de la déco, des luminaires, du matériel et équipements de jardin... mais aussi des aliments pour animaux, un rayon complet d'accessoires de pêche ainsi qu'une machine à peinture (pour réaliser votre couleur sur-mesure).

Autre petit plus : la carte de fidélité...

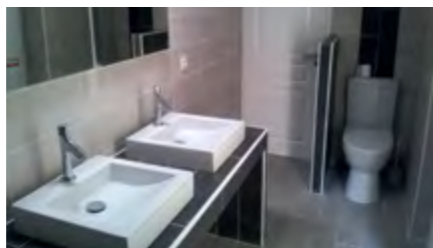




Maisons Rovaldieri

Et si votre projet devenait réalité ?

Gage de son savoir-faire et de son sérieux, Maisons Rovaldieri s'appuie sur les dernières normes BBC (RT2012) avec remise d'un certificat homologué. Vous pouvez dormir sur vos deux oreilles, Rovaldieri s'occupe de tout, des plans au dépôt du permis de construire jusqu'à la livraison clefs en main. L'entreprise vous délivre l'assurance « dommages-ouvrage » et vous offre la garantie de fin de livraison.



Acteur reconnu dans la construction de maisons individuelles depuis près de 20 ans, la société Rovaldieri développe des gammes aussi bien traditionnelles que contemporaines, et réalise vos projets personnalisés sur mesure. Priorité est donnée aux matériaux nobles et durables à la pointe de l'innovation technique, avec une recherche constante de l'équilibre entre esthétique et fonctionnalité.

Infos pratiques :

MAISONS ROVALDIERI
RD 734 - 5, lot. Enclouse-Gélisse - BP 1
17550 Dolus-d'Oléron
Tél. 05 46 75 31 22
Fax. 05 46 75 60 06
Mail : maisons.rovaldieri@wanadoo.fr
www.maisons-rovaldieri-constructeur.fr



Spécialisés depuis 1946 dans la vente des énergies de chauffage, les Ets Boyer proposent une gamme variée de solutions adaptées à chaque client : chaudières Viessman fuel et gaz, poêles à granulés (qui offrent une économie de 40%), poêles à bois Supra, Godin ou Deville, du « look » le plus traditionnel au plus contemporain. L'équipe, dynamique et compétente, est composée de deux techniciens de montage et d'entretien pour les chaudières, d'un technicien pour le montage et l'entretien

des poêles à granulés ainsi que d'un technicien pour le ramonage des foyers ouverts, inserts et poêles à bois. Sans compter les deux personnes au magasin de Saint-Pierre-d'Oléron ainsi qu'un commercial, qui vous



Ets Boyer

Bien au chaud pour l'hiver

renseigneront sur toute la gamme de matériel ainsi que sur les différents contrats d'entretien proposés pour les chaudières et les poêles. Egalement distributeurs de combustibles tels que le fuel, le charbon ou le gaz, les Ets Boyer (qui disposent d'une zone de stockage de 180 000 litres de fioul et d'un hangar de 200 m² pour stocker les palettes de granulés, de charbon et de bûches densifiées), s'appuient sur deux chauffeurs livreurs prêts à vous livrer le plus rapidement possible. De quoi passer l'hiver bien au chaud, et sans se ruiner...



Infos pratiques :

ETABLISSEMENTS BOYER
13 rue de la Corderie
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 00 76
Mail : ets.boyer.oleron@wanadoo.fr
www.boyer-chauffage-oleron.fr



Eric Ségura, patron depuis avril 2011 de l'Agence Atlantique à Saint-Pierre-d'Oléron, a désormais pris ses marques. « Trois ans, c'est le temps qu'il fallait pour s'intégrer à la population et m'adapter à un nouvel environnement », confie l'administrateur. Eric s'est entouré d'une équipe solide et dynamique de trois collaborateurs (Delphine, assistante de direction, Flotorina, secrétaire et Alain, agent commercial), et prépare son prochain déménagement le 1^{er} avril dans la zone artisanale de la Claircière, à l'entrée de Saint-Pierre d'Oléron, le long de la route départementale.



Agence Atlantique

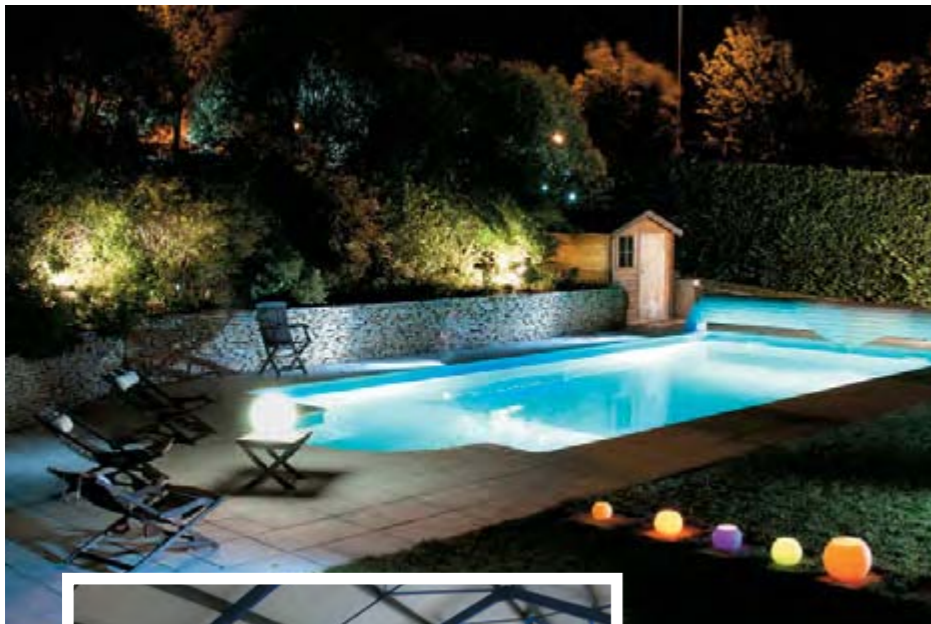
L'unique syndic d'Oléron

« C'est l'occasion pour moi d'avoir mes propres locaux, d'apporter une touche plus personnelle ». Outre le syndic de copropriété, qui représente une part importante de son activité, le responsable continue de

développer la partie « transactions », grâce à la collaboration d'Alain Renaud depuis août 2013.

Infos pratiques :

AGENCE ATLANTIQUE
115 av Bel-Air
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 25 21
www.agenceatlantique.fr
Prochainement :
13 avenue de Bel-Air - ZA La Claircière



tion et équipement de bassins neufs, rénovation de bassins anciens ou vieillissants, développement du bien-être avec une large gamme de spas, saunas et hammams, sans oublier la Mini Water Evolution, un concept innovant et performant à mi-chemin entre la piscine et le spa. Aquilus se positionne également sur la conception de bassins plus complexes de type piscines à débordement, d'intérieurs ou de formes libres ... Les contrats d'entretien, le dépannage et la réparation, les analyses d'eau ou



Bleues Bulles Attitudes

Les plaisirs de l'eau sous toutes ses formes

le conseil en équipements, font aussi partie de leur quotidien. Deux formules économiques sont proposées en plus de la formule prête-au-bain : le prêt-à-monter, c'est le plaisir de réaliser soi-même le rêve de toute la famille, sous le contrôle toutefois des professionnels d'Aquilus, le montage partagé ou à la carte, vous précisez les étapes que vous souhaitez réaliser vous-même, les professionnels d'Aquilus se chargent du reste. Les responsables de l'équipe mettent leurs 15 années d'expérience

à votre service et vous guident avec sérieux et compétence vers la réussite de votre projet. Bénédicte, Jérôme et Pascal, profitent de cette page pour remercier leurs clients de leur confiance et de leur fidélité.

Spécialiste du loisir et du bien-être autour de l'eau, l'enseigne Aquilus développe son réseau français et européen autour de magasins en nom propre et de concessionnaires indépendants depuis plus de 30 ans à travers ses marques Aquilus Piscines et Aquilus Spas. À Saint-Pierre-d'Oléron, Bleues Bulles Attitudes est concessionnaire des deux marques et vous invite à découvrir les plaisirs de l'eau à travers son exposition extérieure et son show-room intérieur : construc-

Infos pratiques :

BLEUES BULLES ATTITUDES
Concessionnaire exclusif AQUILUS
27 route des Mirouelles
(en face Gamm Vert)
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 44 62
www.aquilus-oleron.com
www.aquilus-piscines.com

Horaires en haute saison :
9h15 - 12h15 / 14h15 - 18h45



Oléron Meubles Côté Meubles

Conseils, services et modernité

16 Quarante ans que ce magasin de meubles est installé sur l'île d'Oléron... Après avoir repris l'affaire il y a 3 ans et lui avoir apporté du dynamisme, Jonathan Dern et Patrick Theil ont décidé de passer à la vitesse supérieure : espace totalement refait, nouveaux

rayons et une nouvelle enseigne « Côté Meubles » très orientée sur la décoration et la personnalisation. « Nous nous appuyons sur l'expérience et la créativité de marques phares, mais également faisons dessiner nos propres modèles par de petits ateliers spécialisés



et expérimentés », confie Patrick Theil. Au service de ce « virage », un magasin ultra cosy, aux lignes épurées et contemporaines, où l'on se sent un peu comme à la maison. On déambule au fil des différentes ambiances, avec des marques symbole de qualité : Ambiance Tiffany, le leader de la décoration à la française avec ses meubles innovants, Musterring avec ses canapés et fauteuils alliant confort et esthétique, Célio et ses dressing sur-mesure, ainsi qu'un rayon literie riche des dernières créations en matière de matelas (Dunlopillo, Simmons et Tempur) et de linge de maison avec des marques françaises renommées (Olivier Desforges et Pyrennex). Et pour la terrasse, le superbe mobilier de jardin Fermob,

aux couleurs chatoyantes. Ces professionnels expérimentés vous accompagneront dans vos envies, quel que soit votre budget, pour vous proposer la solution la plus adaptée. Si vous le souhaitez, ils peuvent même prendre en charge la totalité de votre projet de décoration intérieure, de A à Z. Concernant la cuisine, les prestations vont de la rénovation à une réalisation complète clés en main, avec des délais très courts. D'autant que tout est personnalisable, qu'il s'agisse de la matière, des dimensions ou des couleurs. « Le client est aujourd'hui très exigeant, car il trouve beaucoup de choses un peu partout, et est parfois un peu perdu. Nous sommes donc là pour l'aider à choisir », explique Jonathan Dern. En s'appuyant sur des marques à forte notoriété, et sur une gamme plus générale et renouvelée, Oléron Meubles est entré de plain-pied dans l'ère du sur-mesure et de la décoration.



Infos pratiques :

OLÉRON MEUBLES
CÔTÉ MEUBLES
83 avenue de Bel Air
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 09 94
Mail : oleron.meubles@wanadoo.fr
www.oleron-meubles.fr

Horaires : du lundi au samedi
9h15-12h30 et 14h45-19h



Aqua Technique Service

La piscine dans tous ses états...

Grâce à son savoir-faire reconnu, Jean-Christophe Dupont imagine pour vous des piscines douces, aux larges courbes, aux banquettes spacieuses et accueillantes, à mille et un détails soignés, où confort se conjugue avec souci de l'esthétisme... Implantation, forme, choix du constructeur, revêtement et filtration, ou choix des matériaux, rien ne doit être laissé au hasard. Une véritable équipe de professionnels vous guidera dans tous vos souhaits, afin

que votre projet devienne réalité... Sans compter qu'il faut désormais se plier aux normes de sécurité, sans pour autant sacrifier à l'esthétique : la pose d'un volet roulant automatique immergé reste la solution idéale mais à prévoir dès la conception, car il n'y a pas droit à l'erreur : « on n'achète pas une piscine pour 2 ou 3 ans » mais pour la vie. Bref : concevoir, construire et entretenir, tels sont les maîtres-mots d'Aqua Technique Service.



Infos pratiques :

AQUA TECHNIQUE SERVICE
Zone Commerciale de la Claircière
RD 734 av. de Bel-Air
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 36 45 25
Mail : aquatechservice@wanadoo.fr



Pépinières Coindet

Le paradis des plantes

Sur son terrain d'un hectare situé sur le bord de la route départementale 734, Jean-Claude Coindet propose tout ce dont vous avez besoin pour agrémenter vos jardins en plantes, arbustes et fleurs : palmiers (dont 5 ou 6 variétés rustiques), oliviers de 2 ans à 200 ans d'âge, lauriers-roses, arbres fruitiers, plantes de haie...

Sans parler des fleurs de massifs que la famille Coindet et ses cinq salariés font

pousser sous leurs serres. « Nous écoulons environ 20 000 arbres et arbustes par an, et nous produisons en plus 20 000 fleurs », explique Jean-Claude Coindet. Pour répondre aux besoins des résidents permanents et secondaires, les Pépinières Coindet propose également une multitude de services tels que les créations de pelouses, de massifs, de haies fleuries, de jardins sur gravier, d'installations de systèmes d'arrosage, de création de clôtures et même d'entretien de votre jardin (élagage, taille de haie). Expliquez votre projet, ces professionnels aguerris vous offriront une prestation de A à Z. Lorsque Jean-Claude fonde les pépinières du même nom en 1976, il ne s'attendait pas à un tel succès. Et c'est l'esprit tranquille qu'il vient de passer la

main à son fils Sébastien, avec qui il travaille déjà depuis une vingtaine d'années. Petit plus : un petit chalet en bois qui accueille une exposition des plus beaux clichés de Jean-Claude, passionné de photo naturaliste. À noter que vous bénéficierez de 10% de remise immédiate sur présentation du guide.



Infos pratiques :

PÉPINIÈRES COINDET
RD 734 Pinturbot
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 75 09 23



Allo Menuiserie Design

L'ouverture à votre porte

L'ouverture vers des idées nouvelles et innovantes, des conseils techniques et des solutions différentes pour réaliser sereinement les travaux d'isolation, de décoration et d'entretien de votre maison. Vingt-cinq années d'expérience dans le bâtiment et la rénovation apportent à cette entreprise sérieuse et dynamique un savoir-faire maintenant connu et reconnu. Allo Menuiserie Design vous propose tous travaux d'isolation et de rénovation afin de préserver et de valoriser votre patrimoine en utilisant des produits en direct d'usine de fabrication

française, gage de qualité, performants et résistants, alliés à une mise en œuvre exigeante et professionnelle. Portes, fenêtres, volets, portails, stores, terrasses, dans différentes matières (alu, bois, pvc et composite), mais aussi tous les travaux d'isolation intérieurs, décoration, dressing, etc... Sylvie et Frédéric Godefroi ainsi que leur équipe vous accueillent au magasin, 3 avenue de Bonnemie (en face Ets Picard Surgelés) à Saint-Pierre-d'Oléron du mardi au samedi.

Infos pratiques :

ALLO MENUISERIE DESIGN
3 avenue de Bonnemie
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 06 26 92 92 69
Fax. 05 46 36 97 64



Sarl Alain Delavoix

Des prestations de qualité

Véritable référence en matière de travaux publics, la Sarl Alain Delavoix, située à Saint-Pierre-d'Oléron, met son savoir-faire à votre service dans différents domaines. Quels que soient vos besoins en matière de terrassement (classiques et piscines), d'assainissement (individuel et autonome), de goudronnage, de travaux publics ou d'aménagements de cours,



d'allées et de parkings, la Sarl Delavoix, riche d'une expérience reconnue sur toute l'île d'Oléron, y répondra dans les meilleurs délais et avec l'expertise technique la mieux adaptée à votre situation. Proximité, dialogue, sérieux, compétence : tel est le credo de l'entreprise, qui s'appuie sur une équipe de professionnels formés et sur du matériel dernier cri. Delavoix, ou quand vos travaux deviennent une partie de plaisir...

Infos pratiques :

ALAIN DELAVOIX
TERRASSEMENT - ASSAINISSEMENT
Rue des Vignes - La Natonnaire
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 08 89
Fax. 05 46 47 23 64
www.travaux-publics-oleron-17.com





Gastronomie Hébergement

LES JARDINS D'ALIÉNOR	26-27
HÔTEL RESTAURANT MER ET FORÊT	28-29
LE P'TIT BOUCHON	30
L'ALBATROS	31
TARDET-PRADÈRE VIGNOBLE D'OLÉRON	32-33
LE GRAIN DE SABLE	34
LE PETIT COIVRE	35
AU FEU DE BOIS	36-37
LE GRAND LARGE	38-39
L'ASSIETTE DU CAPITAINE	40-41



Les Jardins d'Aliénor

Calme, luxe et volupté

sous l'éclairage tamisé des bougies, d'un déjeuner au cœur du patio ou d'un digestif dans le salon ? Marc, le chef, met son talent au service d'une cuisine gastronomique et originale, avec une carte renouvelée au fil des saisons, qui ravit les palais les plus exigeants : « asperges vertes en velouté et sablé de pavot bleu », « pavé de maigre en cuisson lente à l'huile de langoustines », « filet de bœuf rôti, ail rose confit, sauce au vin », « aiguillettes de saint-pierre rôties, tombée de poireaux à la vanille, panisse à la noix de coco, émulsion de massalé doux »... Et pourquoi pas en dessert « le chocolat dans tous ses états », ou « le mille-feuille chocolat et caramel fleur de sel » ? Cet instant privilégié, pourquoi ne pas le prolonger par

un digestif dans l'intimité du salon... ou par une nuit dans une des huit chambres de l'hôtel de charme, à l'ambiance paisible et intimiste... Le restaurant gastronomique vous accueille toute l'année midi et soir, même en hiver (en juillet et en août, service le soir uniquement). Le nombre de convives étant limité à 30 l'hiver et 45 l'été, il est conseillé de réserver 48 heures à l'avance.

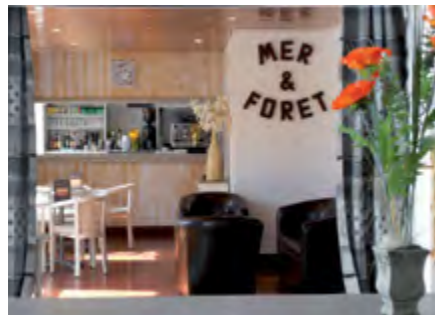


Niché au cœur de la citadelle Vauban du Château-d'Oléron, les Jardins d'Aliénor vous accueillent dans une atmosphère unique, mélange subtil de contemporain et d'ancien, et où la finesse des plats n'a d'égale que la chaleur du lieu. Que diriez-vous d'un dîner



Infos pratiques :

LES JARDINS D'ALIÉNOR
7-11 rue Maréchal Foch
17480 Le Château-d'Oléron
Tél. 05 46 76 48 30
www.lesjardinsdalienor.com



Restaurant Mer et Forêt

Traditions & Compétences

Poussez la porte de cette bâtisse imposante et vous serez envoûté par la magie du lieu. Dans la grande salle évoquant l'intérieur d'un navire, avec une vue imprenable sur la Baie de Marennes, ou confortablement installé sur la terrasse cosy en bois dominant

le jardin aux mille senteurs et le bleu turquoise de la piscine, partez pour un voyage gustatif inoubliable.

Le Chef Thierry Faucher, récemment honoré du titre de Maître restaurateur pour sa cuisine « fabrication maison » vous propose ses créations culinaires

raffinées et variées qui valorisent les spécialités locales à partir de produits essentiellement issus de l'élevage et des cultures de la région.

Un pur moment de bonheur pour les yeux et les papilles !

28



Sablé aux fraises de chez Benoit



Escargots persillés en coque de pomme de terre



Hôtel*** Mer et Forêt

Sur les hauteurs de St-Trojan-les-Bains

Mer & Forêt, véritable havre de paix, est aussi un hôtel disposant de 43 chambres douillettes.

Christine et Thierry les ont voulu lumineuses, spacieuses, confortables avec vue privilégiée sur la piscine, la mer ou la forêt alentour.

Vous profiterez en toute quiétude des équipements de la chambre (wi-fi gratuit) et des installations extérieures : piscine avec nage à contre-courant, jacuzzi et solarium. Un espace de jeux a été également prévu pour vos enfants.

Vous pourrez prolonger ces instants de détente en prenant un rafraîchissement au bar.

L'accueil attentionné, chaleureux et la qualité des services feront de votre séjour un moment inoubliable !



29

Infos pratiques :

HÔTEL RESTAURANT MER ET FORÊT
16 bd Pierre-Wiehn
17370 Saint-Trojan-les-Bains
Tél. 05 46 76 00 15
Mail : laforet.oleron@wanadoo.fr
www.hotel-ile-oleron.com





Le P'tit Bouchon

Venez à la pêche aux saveurs !

Des homards qui frétilent dans le vivier, des briques rouges, des tableaux colorés d'artistes locaux accrochés aux murs de pierres apparentes... dès l'entrée l'œil est attiré !

La magie se poursuit lorsque l'on découvre les plats du chef, qui en ouvrant Le P'tit Bouchon, a joué principalement la carte du poisson frais issu, exclusivement, de la criée du port

de La Cotinière. Une fois passé par ses mains expertes, on se retrouve devant un ragoût de seiche, un wok de dorade au lait de coco et curry ou bien encore une brochette de lotte à la mangue, sauce massala et lait de coco... Un vrai dépaysement pour les papilles. Pièces de boeuf, magrets de canard ou morceaux de porc arrivent également à se faire une place sur une carte dont les plats changent régulièrement au gré des saisons et des arrivages.

Ouvert en avril 2010, Le P'tit Bouchon qui dispose d'une quarantaine de places, invite à une belle escale, celle des saveurs et des produits locaux avec des parfums d'ailleurs, le tout servi par

une équipe souriante et dynamique. Une belle cave avec une cinquantaine de références venant de toutes les régions de France vient compléter cette jolie partie de pêche aux goûts.

Infos pratiques :

LE P'TIT BOUCHON
55 rue de la République
17310 Saint-Pierre-d'Oléron.
Tél. 05 46 47 29 44 (réservation conseillée)

Horaires : ouvert toute l'année, tous les jours
de 12h à 14h et de 19h à 22h

Retrouvez Le P'tit Bouchon sur Facebook 



L'Albatros, c'est d'abord un cadre exceptionnel, avec une vue imprenable sur l'océan, aux confins de l'immense forêt domaniale de Saint-Trojan-les-Bains. Quoi de plus délicieux que de s'attabler sur une terrasse les pieds dans l'eau, avec vue époustouflante sur les marées, les mouettes et la pêche à pied ? L'Albatros, c'est surtout un restaurant référencé dans tous les bons guides gastronomiques, qui met l'accent sur la fraîcheur et les produits du terroir. Les maîtres de maison, Christine et Thierry Cheval, proposent aussi bien d'authentiques incontournables comme la « chaudière charentaise », le « plateau de fruits de mer » ou la « mouclade crème à l'ail et au curry »,

que des plats gastronomiques : ris de veau sauce au foie gras, le pavé de maigre et risotto aux truffes, ou le bar au fenouil flambé sous vos yeux ! Au gré des saisons, de la météo dans les jardins, de la houle en mer, des arrivages et des criées, et bien-sûr de l'inspiration du chef, vous choisirez aussi sur l'ardoise la suggestion du moment. Les végétariens et végétaliens ne sont pas en reste, avec des plats spécialement imaginés pour eux. Et que diriez-vous, en dessert, d'un « sablé à la pistache espuma et sorbet », de « tempuras de banane et ananas sorbet miel » ou de « profiteroles vanille des îles, sauce chocolat guarana » ? Pour ceux qui souhaitent profiter au

L'Albatros

Une table gourmande, une vue imprenable

maximum de ce cadre dépayçant si propice à la détente, vos hôtes vous guideront vers une des 13 belles chambres et suite de l'hôtel, ambiance cosy, décoration style bateau et prestations de qualité (clim, tv écran plat et wifi à disposition).

Infos pratiques :

L'ALBATROS
L'HÔTEL ***, LE RESTAURANT
Plage du Soleil
11 boulevard du Docteur Pineau
17370 Saint-Trojan-les-Bains
Tél. 05 46 76 00 08
Mail : lalbatros17@orange.fr
www.albatros-hotel-oleron.com

Ouvert tous les jours de février à novembre.





Tardet-Pradère, vignoble d'Oléron

L'innovation au service de la qualité



Depuis 2011, David et Aurélie Pradère qui ont repris la propriété de 35 hectares (après avoir été accompagnés pendant dix ans par la famille Tardet) vous proposent d'authentiques produits du terroir oléronais : vin, Pineau, Cognac, Olérage (Cognac aromatisé à l'orange)... Chez Tardet-Pradère, le Pineau Blanc est fait de quatre cépages : Ugni-Blanc, Colombard, Sémillon et Montils ; le rouge avec du merlot et le rosé avec du Cabernet franc.

L'exploitation n'a eu de cesse d'évoluer et de se moderniser depuis trois générations. Marque de ce savoir-faire, en 2008, Tardet-Pradère fut le premier vigneron à lancer le Pineau des Charentes rosé sur l'île d'Oléron, réalisé uniquement à partir de Cabernet-franc, un cépage demandant beaucoup d'attention. Depuis, le succès ne se dément pas. Soucieux d'innover, et parce qu'ils prennent plaisir à le faire, David et Aurélie Pradère ont lancé ces

derniers mois une nouvelle gamme de vins. Trois cuvées symbolisant les trois générations et dont le nom de chacune, pour le blanc, le rosé et le rouge, est le numéro cadastral. On y trouve ainsi le blanc « originel YX4 », une des premières parcelles du vignoble, achetée en 1956 par les grands-parents Tardet ; le « rosé YP5 », dont les raisins sont issus d'une parcelle acquise par M. et Mme Michel Tardet dans les années 80,



et enfin, le rouge « les secrets YW6 », parcelle acquise lors de leur installation par David et Aurélie, et dont le millésime 2012, mis en vente après 9 mois de vieillissement en fûts de chêne, a connu un succès immédiat. Le jeune couple de vignerons vient de débiter les travaux pour une extension de chai, car en effet, « l'augmentation du nombre d'hectares de vigne, depuis notre installation, a généré d'autant l'augmentation du volume récolté, et la

multiplication de nos cuvées, telles que le Pineau Bouquet Prestige, Bouquet de Perles, Pineau Rosé, et les vins dont on peut maintenant compter 8 cuvées différentes, et dont certaines vieillissent en fûts de chêne ; autant de raisons qui nous ont poussés à la construction d'un nouveau chai pour la mise en bouteilles et le stockage, libérant cet espace pour la vinification et le vieillissement dans le chai initial de la maison Tardet ». En tant que visiteur, vous serez accueillis

dans les meilleures conditions, avec la présentation d'un diaporama retraçant les étapes du travail dans les vignes, au chai, les vendanges, la distillation etc. Un support de visite idéal pendant la dégustation commentée, qui vous permettra de découvrir l'ensemble du savoir-faire de la famille Pradère.



Infos pratiques :

TARDET-PRADÈRE
53 route des Châtelliers
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 03 12
Mail : tardet.pradere@orange.fr
www.tardet-pradere-vigneron.com





Hôtel de la Petite Plage**

Restaurant le Grain de Sable

Quiétude et gastronomie

Situé entre dunes et forêts, à l'entrée d'une des plages les mieux préservées d'Oléron, l'hôtel de la Petite Plage et son restaurant le Grain de Sable, membre du label « Assiette Saveurs Marennes-Oléron », vous proposent de conjuguer quiétude et gastronomie. Chacune des neuf chambres tout confort ouvre sur une terrasse privative dominant l'océan. Côté restaurant, le chef Fabrice Roux vous propose une

cuisine moderne, inventive et de terroir. Coup de cœur de Gilles Pudlowski sur Oléron en 2013, le Grain de Sable privilégie les produits locaux, frais et raisonnés. Que diriez-vous de l'alliance des Saint-Jacques en tartare et des algues wakamé, ou d'une traditionnelle cocotte de cagouilles cuisinées à la charentaise ? Le chef vous invite à venir découvrir

« une cuisine locale revisitée, et inspirée d'expériences sur des îles plus lointaines ». Possibilité de privatisation de l'établissement pour vos réceptions. Un espace aménagé est réservé aux enfants. Cartes et menus à partir de 24€. Chambres à partir de 50€. Le midi, formule du marché.

Infos pratiques :

LE GRAIN DE SABLE
839 rue de l'Océan
Domino
17190 Saint-Georges-d'Oléron
Tél. 05 46 76 52 28
www.lapetiteplage.com

Ouvert des vacances de février à la Toussaint.
Fermé : lundi midi, mardi et mercredi midi.



Tartare de maigre aux 2 huîtres et mousse de claires



C'est dans un ensemble architectural typiquement oléronais, avec son superbe moulin du XVII^e siècle, que Gilles Beaudrillier, depuis 2005, vous convie à un voyage gourmand. Le Petit Coivre, réputé pour son cadre convivial, propose une cuisine qui privilégie les produits locaux. Le chef, qui a longtemps exercé dans des restaurants étoilés, adore se renouveler (la carte change très souvent) et travailler les produits de saison, avec une créativité évidente. Grâce à une cuisine traditionnelle et raffinée, tout appétit y trouve son compte : le poisson frais de La Cotinière, viandes et gibiers en saison. Parmi ces plats très variés, comment ne pas citer l'incontournable filet de lieu au cidre et aux pommes ou la cocotte

de rognon de veau... On en a déjà l'eau à la bouche ! Pour ceux qui veulent prolonger leur séjour : le Petit Coivre propose à côté du restaurant un grand studio et un appartement, rénovés avec goût dans le plus pur style îlien.

Infos pratiques :

LE PETIT COIVRE
10 avenue de Bel-Air
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 44 23

Horaires : ouvert à l'année de 12h15 à 14h et de 19h15 à 21h du mardi au dimanche (Ouvert en période de vacances scolaires et jours fériés les mercredis et dimanches soir). Fermé le lundi



36

À mi-chemin entre le bistrot de quartier et la brasserie, le Feu de Bois offre, dans une ambiance cosy et chaleureuse, un panel très large de plats. Des petits aux plus grands, des touristes de passage aux locaux, tout le monde y trouvera son compte, grâce à une cuisine à la fois simple et toute en finesse, réalisée avec des produits de qualité. Les habitués, représentant la majorité de la clientèle, ont su s'accaparer cette adresse ouverte à l'année, qui propose des plats particulièrement copieux,



conçus à partir de produits frais. Car ici, tout est fait maison ou presque : tête de veau, escargots farcis, terrine de sanglier, foie gras au pineau, pizzas (faites à la main et cuites au feu de bois), pommes de terre gourmandes au Reblochon ou jambon de Parme (cuites au feu de bois), tagliatelles fraîches avec les incontournables tagliatelles aux morilles, champignons que le

Au feu de Bois

Produits frais, ambiance chaleureuse

propriétaire fait venir directement du Jura, sa région d'origine. Comment ne pas évoquer les généreuses planches « terre et mer » (seiches, crevettes, foie gras, thon fumé, pommes de terre au four, crème ciboulette) ou encore les succulentes cassolettes de fruits de mer ? Un vrai bon moment à passer dans un cadre convivial et super chaleureux, avec Guy et Isabelle à la baguette, Raphaël le pizzaiolo, Michel le cuisinier, Sophie et Louise au service. Un établissement qui figure au guide du Petit Futé 2014.

Petit plus : les cafés seront offerts sur présentation de ce guide.



37

Infos pratiques :

RESTAURANT AU FEU DE BOIS
150 route des Châteliers
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 34 47
www.aufeudebois-oleron.fr



Hôtel-Restaurant Le Grand Large

Panoramique, gastronomique... et magique !

Au restaurant du Grand Large, on hésite entre plonger dans l'océan... et plonger dans son assiette ! Dans une salle avec vue panoramique, suspendue au-dessus de l'espace piscine, vous dégusterez la cuisine inventive et raffinée d'un chef passé par plusieurs restaurants étoilés, qui privilégie les produits frais et locaux. Ici, tout est fait maison, et rien n'est laissé au hasard. Que diriez-vous de « ris de veau, carotte, crémeux d'épinards et jus de veau aux noisettes », ou de « Saint-Jacques à la plancha accompagnées de potiron bio de l'île et émulsion de corail » ? Pour les desserts, le chef pâtissier prend le relais pour un « Crémeux au chocolat de Tanzanie cacao Barry, compotée d'ananas vanillé, glace à la fève de Tonka » qui comblera les plus

gourmands ! Coup de cœur de Pudlowski, répertorié au guide Michelin (3 fourchettes), c'est l'endroit parfait pour une soirée romantique... qui pourra se prolonger dans une des 27 chambres contemporaines de l'hôtel (4****), disposant d'un accès direct à la plage !

Infos pratiques :

LE GRAND LARGE
La Rémygeasse
2 avenue de l'Océan
17550 Dolus-d'Oléron
Tél. 05 46 75 77 77
www.le-grand-large.fr

Menu du marché à midi, menu du grand large, menu dégustation et plateaux de fruits de mer. Bar lounge avec cocktails. Ouvert du 27 mars au 1^{er} novembre, tous les jours sauf le mardi et sur réservation le midi.





L'Assiette du Capitaine

Faites un crochet pour découvrir le « Capitaine »



40

Face au port de La Cotinière, Luc Zindel reçoit dans un petit restaurant coquet où il cuisine principalement du poisson frais tout droit sorti des filets des pêcheurs cotinards. L'Assiette du Capitaine privilégie « le fait maison » et les produits régionaux. Ainsi les légumes viennent principalement des maraîchers locaux comme les petites pommes de terre violettes. Bien évidemment, pains et desserts sont entièrement préparés par le chef. Luc Zindel modifie régulièrement sa carte mais restent tout de même des incontournables comme le cru-cuit de seiche, les langoustines campagnardes, le filet de poisson au thé, le requin grillé à la banane verte sauce créole. S'il est attaché à Oléron, le

chef a ramené de ses périples dans les îles plus lointaines des idées pour concocter une très belle collection de rhums arrangés. Depuis maintenant 15 ans, Luc Zindel fait durer l'aventure, celle du plaisir des choses simples et bonnes.

Sur présentation de ce guide, un cocktail du Capitaine vous sera offert.




41

Infos pratiques :

L'ASSIETTE DU CAPITAINE
2 bis boulevard du Capitaine-Leclerc.
La Cotinière
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 38 78

Horaires : Ouvert du 14 février au 10 novembre, tous les jours, sauf mardi et mercredi.
En période de vacances scolaires ouvert tous les jours de : 12h à 14h et de 19h à 22h30.

 AssietteduCapitaine





Loisirs - Bien-être Art - Prêt à porter

THALASSA ÎLE D'OLÉRON	44-45
LE P'TIT TRAIN DE SAINT-TROJAN	46-47
GOLF D'OLÉRON	48
LES ECLUSES	49
CARNAVAL ÉPHÉMÈRE CHIC	50-51
GALERIE DES IMAGES	52
DIDIER RAYNAUD	53
LA BOÎTE À MAILLOTS	54-55
LALOULI ET COMPAGNIE	56
LES GRANDES MARÉES	57-58
LE LONG DU QUAI	59



Thalassa Île d'Oléron

3 bonnes raisons pour nous découvrir !



UN EMPLACEMENT PRIVILEGIE, EN PLEINE NATURE
Le Novotel Thalassa sea & spa et l'Institut de Thalassothérapie surplombe la magnifique plage de Gatseau propice à la quiétude et à la détente. L'endroit idéal pour le lâcher-prise.



LA MESURE BEFLOW
La mesure scanne votre corps, indique votre niveau de forme physique, mentale et émotionnelle, le taux de stress et d'anxiété, et en mesure l'impact sur chaque zone de votre corps. Notre programme de soins « Couleur jeunesse » est alors constitué pour atténuer durablement les tensions exprimées.

DES SOINS INNOVANTS À LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE
Parce que votre confiance et votre fidélité nous inspirent, notre offre de soins évolue vers plus de technologie avec le lyashi Dôme pour une détoxification de l'organisme et le Mésopor, l'expertise anti-âge du visage. Mais aussi vers de nouvelles expériences avec la musicothérapie en accompagnement de vos soins pour favoriser votre lâcher-prise et vous aider à évacuer le stress, la respirologie comme art de la longue vie. Et en exclusivité, le modelage à 4 mains selon une gestuelle originale, apaisante, et parfaitement synchronisée...



Le plus : -15% sur les offres thalasso à la journée (Douceur marine, Entre terre et mer, Découverte océane 2 soins et 4 soins) - Code réservation : **JDP**

Infos pratiques :

THALASSA ÎLE D'OLERON
Plage de Gatseau
17370 Saint-Trojan-les-Bains
Tél. 05 46 76 36 87
www.thalassa.com
Visite virtuelle : <http://goo.gl/VnNX7F>



Le p'tit train de Saint-Trojan

La forêt, les dunes, la plage...



Ou comment profiter des plus belles plages d'Oléron d'une manière insolite...

Créé en 1963, le p'tit train de Saint-Trojan dessert tous les jours, entre avril et octobre, les plages les plus inaccessibles du sud d'Oléron. Sur une véritable voie ferrée Decauville de 6 kilomètres de long, le p'tit train vous



achemine vers la plage intermédiaire de Gatseau, puis poursuit vers la côte sauvage et le Pertuis de Maumusson. Libre à vous, alors, de profiter du site, avant de rentrer par le train de votre choix vers Saint-Trojan-les-Bains. L'été, le p'tit train vous propose son wagon-bar (boissons fraîches, glaces et petite restauration), posé sur les dunes de Maumusson toute la journée. Certains soirs (les 15, 22, 29 juillet, ainsi que les 5, 12, et 19 août 2014), « les trains du soleil couchant » vous transportent pour une soirée exceptionnelle : installé autour du wagon-bar, aux derniers feux du soleil, vous profitez d'artistes locaux (chanteurs ou musiciens) qui jouent leur répertoire dans un cadre unique et enchanteur.



À la nuit tombée, sous le ciel étoilé, le p'tit train vous ramène ensuite à la gare de Saint-Trojan. Le p'tit Train est accessible aux personnes à mobilité réduite (agréé « Tourisme et Handicap »), sans réservation. Il peut aussi transporter les poussettes et accepte gratuitement les animaux de compagnie.

Infos pratiques :

SOCIÉTÉ DU TRAMWAY
TOURISTIQUE DE
SAINT-TROJAN
La Gare – Rue Camille Samson
17370 Saint-Trojan-les-Bains
Tél. 05 46 76 01 26 – 06 79 79 45 23
www.le-petit-train.com


Ouvert 7/7 jours d'avril à début octobre





Golf d'Oléron

Entre mer, ciel, et marais



teurs occasionnels que les joueurs plus aguerris : ceux-ci découvriront un terrain assez technique, de par sa configuration étroite, avec un slope de 140 « départ des blancs » pour les hommes, et de 144 pour les femmes. Quant aux débutants, ils pourront s'initier sur un compact 6 trous et sur un putting green... À noter que le Golf d'Oléron dispose d'un practice avec cinq postes couverts,

ainsi que 14 postes en extérieur. Différentes formules, avec des tarifs attractifs, sont possibles : initiation à la journée, abonnements à l'année, carnets de 5 ou 10 green fees, tarifs enfants etc.

Infos pratiques :

GOLF D'OLÉRON
Chemin de la prade – La vieille Perrotine
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 11 59
Mail : golf.oleron@orange.fr

Horaires : ouvert tous les jours non-stop.
9h-17h30 et 8h-20h en juillet-août.
La réservation du parcours 9 trous s'effectue 3 jours à l'avance.



Voilà 25 ans que l'architecte Olivier Brisson a dessiné ce magnifique parcours de golf - situé à la Vieille Perrotine sur la commune de Saint-Pierre-d'Oléron - entre mer, ciel et marais. S'étendant sur une longue langue de terre, ce LINKS de 9 trous réglera aussi bien les ama-



Les Écluses

Le lieu des rendez-vous incontournables

incontournable pour les fêtards oléro-nais. À bon entendre...




Un lieu emblématique de l'île d'Oléron, situé à 100 mètres des plages, qui joue la carte du 3 en 1 : un bar, une crêperie et un club. Bienvenue aux Ecluses, coquet établissement implanté dans un écrin de verdure sur le petit port du Douhet (La Brée-les-Bains), et qui vit presque 24h sur 24... Chacun, quel que soit le moment de la journée, trouvera une bonne raison d'y faire une pause : amateurs de crêpes

bretonnes et de salades composées, promeneurs en quête d'un rafraîchissement ou d'un apéritif entre amis sur la magnifique terrasse... Quant aux oiseaux de nuit, ils investiront la piste de danse au crépuscule, après un petit concert dans le bar voisin dans une atmosphère joyeuse et décontractée. Bref, une sorte de guinguette que Lionel, le patron, a su faire perdurer dans le temps, et qui reste un rendez-vous

Infos pratiques :

LES ÉCLUSES
Port du Douhet
17840 La Brée-les-Bains
Tél. 05 46 76 56 37
Mail : lesecluses@orange.fr
www.lesecluses-oleron.com

FOLLOW US ON 
[lesecluses.leclub](https://www.facebook.com/lesecluses.leclub)
[lesecluseslacreperie](https://www.facebook.com/lesecluseslacreperie)





Tout juste arrivé des Antilles où il tenait une société de fournitures pour l'hôtellerie-restauration, Philippe Achar d a repris début février le magasin Carnaval de Saint-Pierre-d'Oléron. Cet entrepreneur se sent pourtant sur l'île d'Oléron en terrain connu. « J'y suis très attaché car nous avons une maison de famille à Dolus, où nous venons chaque année ». S'il compte conserver la vocation initiale du magasin, Philippe et son épouse Sylvette comptent développer un rayon important autour de l'emballage et de la fourniture pour les professionnels : papier cristal, sacs et sachets, paquets cadeaux... Autre nouveauté : un showroom axé sur les « arts de la table », où les clients pourront découvrir différentes pré-

Carnaval

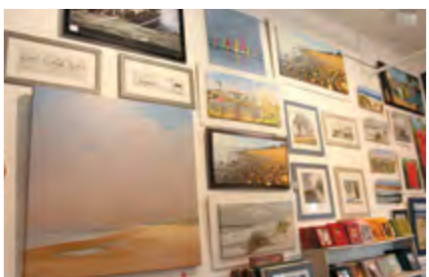
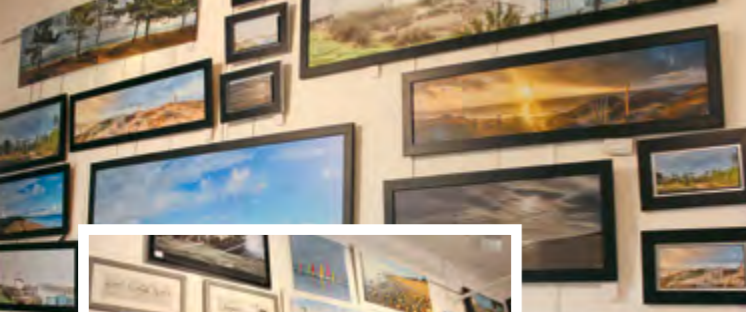
Chic et éphémère

sentations de tables festives, réalisées uniquement avec de la déco « chic et jetable », des nappes en papier, en passant par les assiettes, les couverts, les chemins de table ou les bougies ! Vous retrouverez aussi un rayon spécial « mariage » et « baptême » (dragées, déco), un grand choix de costumes, des idées cadeaux et même un rayon coquin « festif », avec des idées rigolotes pour les anniversaires.

Infos pratiques :

CARNAVAL
28 route de Saint-Georges
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 31 99
www.carnaval-oleron.fr





Après avoir développé l'affaire familiale (Carnaval) pendant 4 ans, la passion de l'image l'emporte de nouveau. Reconnue pour son professionnalisme et son savoir-faire, Catherine Raspi travaille dans la photographie et la reproduction graphique depuis 1981 avec la création d'un laboratoire de développement express de photos à Saint-Pierre-d'Oléron. La première boutique l'île aux Images a ouvert il y a 19 ans sur le port de la Cotinière. « Je suis heureuse de retrouver ma clientèle fidèle d'insulaires et de visiteurs. Je leur réserve de belles surprises

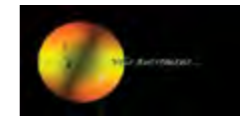
et le plein d'émotions visuelles. En particulier grâce aux paysages et aux lumières oléronaises si caractéristiques et si envoûtants ! J'ai la chance que des artistes d'Oléron me fassent confiance et me confient la mission de faire partager leur travail ! » Sur deux niveaux et près de 100 m², vous découvrirez des tirages originaux d'artistes locaux comme Didier Raynaud, Hugues Chemin, Henri-Paul Arnaud, Thierry Richard... Encadrement de photos, dessins, point de croix, peintures, aquarelles, pastels, tee-shirts....

Galerie des Images

Un retour aux sources

Infos pratiques :

GALERIE DES IMAGES
77 rue du Port
(à côté de la poste, face au grand parking)
17310 La Cotinière
Tél. 06 60 49 04 40
Mail : ileauximages@live.fr



Didier Raynaud

Artiste photographe



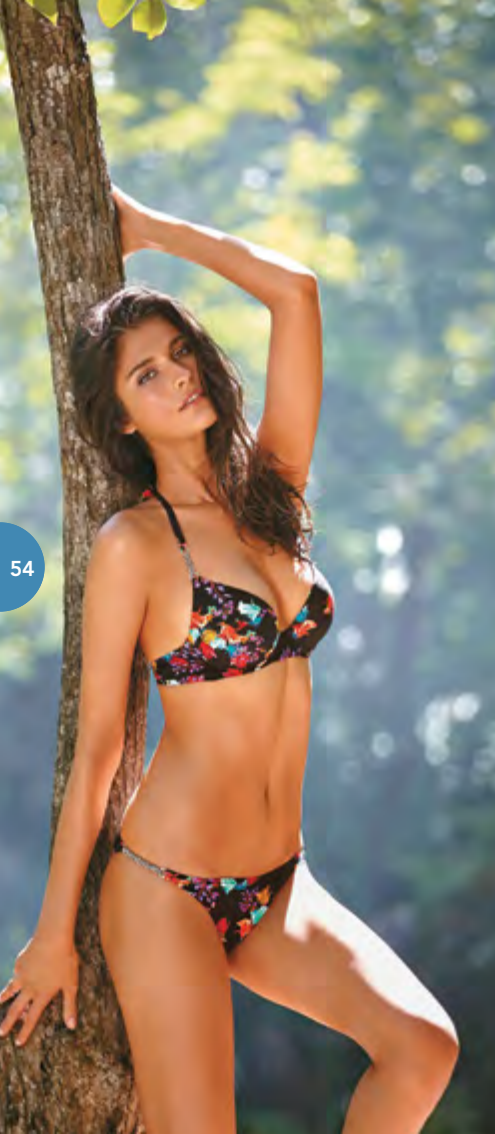
« ...Ce n'est pas l'appareil qui est l'origine d'une photographie, ni même la scène qui apparaît au travers du viseur, mais l'esprit du photographe ; c'est là que l'image est créée, bien avant d'être enregistrée dans la carte mémoire ou d'impressionner la pellicule... »



Infos pratiques :

DIDIER RAYNAUD
21 impasse de l'Eguille « Bordessoule »
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 06 12 58 78 03
www.photos-oleron-didierraynaud.com

EXPO : GALERIE D'ART
Chez Catherine Raspi
77 Rue du Port - La Cotinière
17 310 Saint-Pierre-d'Oléron



La Boîte à Maillots

« La boîte aux 10 000 maillots »

Si on l'appelle la « boîte aux 10 000 maillots », ce n'est pas pour rien... Cette boutique historique, implantée depuis une vingtaine d'années face à l'église de Saint-Pierre-d'Oléron, offre le plus grand choix de maillots de bain sur l'île d'Oléron, pour les femmes mais aussi pour les hommes. Chacun y trouvera un maillot adapté à ses goûts et son budget, et celles qui veulent faire sensation sur les plages trouveront les marques les plus tendances du moment : Erès, le haut de gamme du maillot de bain, Pain de

Sucre, célèbre marque monégasque « grand public », Morgan, Bikini Bar, sans oublier l'incontournable marque « La Fée Maraboutée ». Pour la mode de l'été 2014, il faut s'attendre à une dominante de la couleur « bleue », et à un côté très « indien », toujours avec beaucoup de couleurs. Le fluo, très tendance ces dernières années, sera toujours là, mais les tissus très « fleuris » devraient prendre peu à peu le relais. Les hommes ne seront pas en reste, avec des marques de qualité comme Arthur, Arena ou ICU.



Infos pratiques :

LA BOÎTE À MAILLOTS
45 rue de la République
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 47 80

Horaires : du 15 mars au 15 septembre,
de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h.
Sauf en juillet-août, de 10h à 13h
et de 15h à 19h30.



Lalouli et Compagnie

Un sacré coup de jeune !

Spécialisée dans le prêt-à-porter de 0 à 16 ans, la boutique Lalouli et Compagnie vient de subir un lifting complet, avec agrandissement de 80 m², façade moderne et nouveaux rayons. Treize ans après son ouverture, c'était le bon moment pour cette incontournable de la mode « enfants » de lancer une nouvelle dynamique. « Nous voulions redonner un coup de jeune. C'est im-

portant pour ceux qui sont ouverts à l'année comme nous d'offrir une boutique accueillante, car il n'y a pas que les touristes sur Oléron ! », explique Corinne Chaffat, la responsable. Pour Lalouli, commerce de proximité rime avec conseil et qualité d'accueil du client. « Nous sommes souvent deux dans la boutique, pour être toujours à l'écoute. Et chacun peut trouver un vê-

tement adapté à son budget ». Lalouli, des gammes plus classiques aux plus tendances, s'est aussi doté d'un espace layette, sans délaisser les rayons très modes pour ado... avec la qualité pour maître-mot. Et le souci de proposer des gammes originales, qu'on ne trouve pas sur internet !

Infos pratiques :

LALOULI ET COMPAGNIE
33 rue de la République
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 36 26 99
Mail : laloulietcompagnie@orange.fr

Horaires : du mardi au samedi
10h-12h30 / 15h-19h.
Magasin ouvert à l'année.



Les grandes marées la cotinière 2014

MARS	PLEINE MER	BASSE MER	COEFFICIENT
01	04h22/16h49	10h12/22h34	108-112
02	05h05/17h30	10h57/23h18	114-115
03	05h46/18h09	11h40	114-112
04	06h27/18h47	00h02/12h22	108-102
05	07h06/19h24	00h45/13h04	96-89
17	04h53/17h10	10h51/23h03	91-93
18	05h21/17h39	11h24/23h37	94-94
19	05h52/18h12	11h56	93-92
20	06h27/18h50	00h10/12h30	90-87
29	03h21/15h49	09h07/21h31	93-99
30	05h04/17h29	10h52/23h15	104-107
31	05h44/18h07	11h35/23h58	109-109

AVRIL	PLEINE MER	BASSE MER	COEFFICIENT
01	06h23/18h43	12h16	108-106
02	07h00/19h17	00h40/12h57	102-98
03	07h36/19h52	01h21/13h36	92-86
15	05h26/17h43	11h20/23h35	91-93
16	05h59/18h17	11h55	95-96
17	06h33/18h53	00h11/12h31	96-95
18	07h13/19h36	00h49/13h09	93-90
27	04h03/16h30	09h46/22h11	86-91
28	04h45/17h08	10h31/22h56	94-97
29	05h24/17h45	11h13/23h38	98-99
30	06h01/18h20	11h54	98-96

MAI	PLEINE MER	BASSE MER	COEFFICIENT
01	06h37/18h54	00h19/12h33	94-91
14	05h00/17h18	10h49/23h07	88-91
15	05h38/17h57	11h29/23h49	94-96
16	06h19/18h40	12h10	97-97
17	07h05/19h27	00h33/12h53	96-94
18	07h55/20h20	01h18/13h39	91-87

Les grandes marées la cotinière 2014

JUIN	PLEINE MER	BASSE MER	COEFFICIENT
13	05h21/17h40	11h06/23h31	93-96
14	06h07/18h27	11h52	98-100
15	06h55/19h17	00h19/12h39	100-99
16	07h47/20h10	01h07/13h28	98-95
17	08h41/21h06	01h56/14h18	92-87

JUILLET	PLEINE MER	BASSE MER	COEFFICIENT
12	05h06/17h24	10h49/23h15	92-98
13	05h54/18h13	11h37	101-105
14	06h42/19h03	00h05/12h25	106-107
15	07h31/19h54	00h53/13h14	106-104
16	08h22/20h46	01h41/14h03	101-96
17	09h15/21h40	02h30/14h54	91-84

AOÛT	PLEINE MER	BASSE MER	COEFFICIENT
10	04h51/17h09	10h33/23h00	95-101
11	05h38/17h56	11h22/23h48	106-110
12	06h24/18h43	12h09	112-113
13	07h10/19h30	00h35/12h56	112-110
14	07h56/20h18	01h21/13h43	106-101
15	08h43/21h08	02h08/14h32	94-86

SEPTEMBRE	PLEINE MER	BASSE MER	COEFFICIENT
08	04h35/16h52	10h17/22h42	97-104
09	05h19/17h37	11h05/23h29	109-113
10	06h02/18h21	11h51	115-115
11	06h45/19h04	00h14/12h36	114-111
12	07h27/19h48	00h58/13h22	106-100
13	08h09/20h33	01h42/14h08	93-85

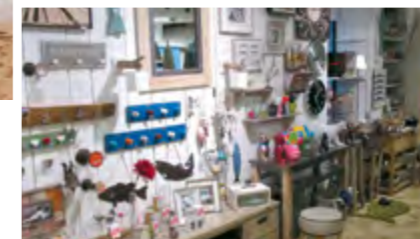
OCTOBRE	PLEINE MER	BASSE MER	COEFFICIENT
07	04h18/16h36	10h00/22h23	96-102
08	05h00/17h18	10h47/23h08	106-109
09	05h41/17h59	11h32/23h52	111-111
10	06h21/18h40	12h16	109-106
11	07h00/19h20	00h35/13h00	102-96
12	07h39/20h02	01h17/13h44	90-82
24	05h26/17h41	11h18/23h38	88-90
25	05h57/18h13	11h54	91-91
26	05h31/17h48	11h30	90-89

NOVEMBRE	PLEINE MER	BASSE MER	COEFFICIENT
05	03h03/15h20	08h43/21h05	90-94
06	03h44/16h02	09h30/21h49	98-100
07	04h23/16h42	10h15/22h32	101-101
08	05h02/17h21	10h58/23h14	100-98
09	05h39/17h59	11h41/23h55	95-90
23	04h38/16h59	10h31/22h51	91-92
24	05h17/17h40	11h13/23h32	93-93
25	06h00/18h25	11h55	91-89

DÉCEMBRE	PLEINE MER	BASSE MER	COEFFICIENT
06	04h11/16h30	10h01/22h16	89-90
07	04h48/17h07	10h44/22h57	90-90
22	04h22/16h48	10h13/22h33	91-95
23	05h05/17h31	10h58/23h18	97-99
24	05h51/18h18	11h44	99-99
25	06h41/19h09	00h03/12h30	97-95
26	07h33/20h04	00h51/13h19	91-87



Créée en 2005, la boutique le Long du Quai, située dans la rue commerçante de Saint-Pierre-d'Oléron, a maintenant une petite sœur qui a ouvert ses portes au Château-d'Oléron. Nathalie, Stéphanie et Marie vous accueillent dans ces deux boutiques qui offrent un grand choix de vêtements pour hommes, femmes et enfants, à travers des marques de qualité basées sur « l'esprit mer » comme Saint James ou Armor Lux. Sans oublier la désormais fameuse ligne de vêtements locale IO.léron, qui à l'origine était le signe d'immatriculation propre aux bateaux battant pavillon sur l'île d'Oléron. De cette fierté des marins d'afficher leur



identité, est née en 2005 une collection textile qui valorise le patrimoine local. Par ses graphismes simples et épurés, la ligne IO.léron pour hommes, femmes et enfants se décline en prêt-à-porter, vareuses, t-shirts, débardeurs, sacs à dos, porte-clés, accessoires, draps de plage et objets souvenirs... Outre les vêtements, le Long du Quai possède une partie « maison » et « déco » très importante avec des marques comme Yankee Candle, ainsi que du matériel de cuisine, de la vaisselle, des souvenirs

Le Long du Quai Esprit « mer » et couleur locale

et une sélection des meilleurs produits du terroir.

Infos pratiques :

LE LONG DU QUAI
(magasin du Château-d'Oléron)
1 rue Georges-Clémenceau
17480 Le Château-d'Oléron
Tél. 05 46 47 33 81
www.ioleron.com

Horaires : du mardi au samedi, 10h-12h30
et 15h-18h30, le dimanche 10h-13h.
Juillet-août : 9h30-13h et 15h-19h30 et le
dimanche 10h-13h.

LE LONG DU QUAI
(magasin de Saint-Pierre-d'Oléron)
34 rue de la République
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. 05 46 47 32 97

Horaires : du lundi au samedi, 9h30-12h30
et 15h-19h. Juillet-août : 9h30-13h et
15h-19h30 et le dimanche 10h-13h.

Oléron²⁰¹⁴ Les bonnes adresses

Coédité :

par l'**Almanach de vos Vacances**
BP N° 23- 86190 Vouillé
Tél. 05 49 51 58 00

et les **Éditions Deserson**
2, rue des Loges L'Ilote
17600 Saujon
Tél. 05 46 02 86 32

Conception : **Benoît Deserson** 06 87 01 28 46
Rédaction photos : Mathieu Delogarde, Karine Vaucelle

Création :  **Simone** 06 27 22 99 85
Impression : **Imprimerie Rochelaise** 05 46 34 30 05



PEFC 10-31-1240

Supplément gratuit au Journal des Propriétaires de l'île d'Oléron n°127 mars/avril 2014