



Luxes gastronomie



George's.
Une terrasse d'inspiration yachting dans un lieu chargé d'histoire.

Jeffrey Ng Cheong Wong

Déferlante insulaire

PAR PHILIPPE COUDERC

Dans un bijou d'hôtel ancré sur l'île de Ré, un jeune chef d'origine mauricienne secoue le cocotier de nos goûts culinaires.

Le de Ré, le chef Jeffrey Ng Cheong Wong, en grande enjambée depuis son île Maurice, crée l'événement au George's. A 25 ans, un passage chez Roellinger aidant, l'homme ne manque pas de piment d'autant qu'il est d'épices – jusqu'aux plus inconnues – et plaide pour une cuisine métissée, doublée d'une subtile technique. Il est d'une folle virtuosité en la matière, n'hésitant pas à secouer le cocotier de nos goûts habituels. Réservé dans son approche, il séduit à en parler et convaincre avec délicatesse et courtoisie. N'empêche sa sole meunière de concours ! L'environnement chic marine évite le folklore, fait terrasse canapés blancs sur le port. On est là dans un petit bijou d'hôtel, 5 étoiles, unique du



Jeffrey Ng Cheong Wong.
A tout juste 25 ans, ce discret virtuose à la cuisine métissée ose de superbes provocations orientales.

genre en l'île, le Toiras. Du nom du maréchal qui étrilla Buckingham débarqué ici pour secourir La Rochelle... à croire que la déferlante médiatique *Trois Mousquetaires* m'a rattrapé!

Les métisses de Jeffrey... Huit huîtres condimentées : de la laitue de mer et du wakamé au sarrasin grillé torréfié via le sobacha, une douzaine d'intervenants pour cette superbe provocation orientale. Saumon fumé, crème à l'hibiscus (oseille de Guinée, un peu acide). Faisselle : crémeuse, en tendre osmose avec une gelée de Pineau des Charentes. Croustillant de crevettes : sauce cajun, une bombe (piment fort, ail, poivre, origan et plus)... née des Français de Louisiane. Merlu : risotto encre de seiche, nuances de blanc et de noir. Pintade : à la bière de Ré, de la brune à la blonde, d'un terroir l'autre. Médaillon de veau : rosé, sauce Mauré. Cabillaud aigre doux en paradoxes gingembre et coriandre, mais non à contretemps. Couteau : sauce « algue du bas de l'eau »... pas en dessous de tout. ■

George's à l'Hôtel de Toiras.
Cuisine 15-16/20.
Prix : env. 54 à 135 euros (carte).
Chambre dès 250 euros.
1, quai Job-Foran, Saint-Martin-de-Ré.
Tél. : 05-46-35-40-32.

