



Texte : Marc Brun • Photos : Agnès Lescombes

SPINAKEUR : **UN LIEU MAGIQUE...**

Si pour les marins, le spinaker est une voile légère que l'on envoie au portant, pour bon nombre de gourmets, c'est avant tout un restaurant réputé installé en plein cœur de la marina de Port-Camargue... Sous la nouvelle direction de Véronika et Patrick, un couple d'entrepreneurs-voyageurs, ce lieu atypique prend un nouveau cap...

UN ÉTABLISSEMENT AU CHARME INDÉNIABLE...

De mémoire de navigateurs, le Spinaker est le seul restaurant de Méditerranée où l'on peut venir directement en voilier ou vedette s'amarrer sur son ponton privé. Cette particularité, on la doit au concepteur de la marina de Port-Camargue, le plus grand port d'Europe équipé de 5000 anneaux. Dès l'aménagement du site, l'équipe d'architectes a prévu d'installer un hôtel/restaurant sur cette presqu'île qui sépare la zone technique de l'ensemble des marinas. Autour de l'hôtel, de nombreuses plantations sont réalisées et 40 ans plus tard, le résultat est là, c'est un véritable îlot de verdure au milieu du bleu de la mer et du blanc des marinas. La beauté du site et les atouts de l'établissement ont séduit Véronika et Patrick, qui fréquentent le port depuis

longtemps. Ce couple d'infatigables travailleurs se complètent parfaitement. Véronika est architecte d'intérieur et Patrick, promoteur immobilier ; de Paris à Avignon, en passant par Marseille, ils ont acquis une solide expérience des affaires. C'est presque un peu par hasard qu'ils ont investi dans l'hôtellerie et la restauration... En vacances à Bali, ils tombent amoureux de la petite île de Nusa Lembongan. En partant de rien, ils décident d'y créer un hôtel et un restaurant, Indiana Kenanga, un pari fou, créer un hôtel boutique avec une cuisine gastro sur une île encore très « roots ». Ils choisissent Clément Fouqueré, un jeune chef ayant travaillé pour de belles maisons et hissent leur établissement au firmament de la gastronomie du pays. Là où d'autres se seraient tranquillement installés dans



le train-train des affaires, ce duo bouillonnant ne s'endort pas sur ses lauriers et décide de prolonger son aventure hôtelière en investissant en France. À l'image de ce qu'ils ont fait à Bali, il leur faut un lieu exceptionnel. Ce sera le Spinaker à Port-Camargue qu'ils ont pris en main en janvier dernier. Depuis presque 40 ans, c'était Jean-Pierre Cazals qui présidait derrière les fourneaux et qui a façonné la réputation de belle table du Spinaker. Les nouveaux propriétaires s'inscrivent dans la continuité puisque c'est Laurent Barrière, le second du restaurant qui a pris en main la cuisine. Originaire d'Albi, c'est un amoureux des épices et des produits de terroir. « De par notre situation géographique, explique-t-il, nous privilégions bien sûr tous les produits de la mer. Les poissons entiers du jour, le homard à la plancha, les couteaux, le tataki de thon ou la Sole meunière sont des classiques de la maison même si nous n'oublions pas les amateurs de viande. »

« En fait, nous proposons deux cartes différentes, précise Véronika. À midi, les repas se prennent dans le jardin au bord de la piscine à l'ombre

des arbres de juin à septembre. On privilégie une cuisine d'été autour de la plancha avec des plats simples mettant en avant le goût des produits, retour du goût et des saveurs. Le soir, direction la belle salle à l'étage où la terrasse d'où l'on peut profiter d'une vue panoramique sur la marina. On prend un peu plus le temps et l'on peut déguster une cuisine plus élaborée comme le Blanc-manger de S' Jacques, le Tournedos de gigot d'agneau ou le Saumon fumé dans nos cuisines. Ce sont deux ambiances très différentes qui attirent des clientèles complémentaires. »

CHANGEMENT DE CAP AU SPINAKE...

Si pour cette saison le Spinaker n'a pas encore pris une nouvelle orientation, l'année prochaine sera l'année du changement pour l'hôtel-restaurant. Véronika et Patrick concepteurs dans l'âme, ont clairement défini leurs objectifs. « Nous voulons donner au Spinaker une vraie vocation marine. Nous avons un nom et un lieu qui évoquent la voile, ce serait dommage de ne pas en profiter. Il faut que chaque client est l'impression de partir

pour une croisière au long cours en venant chez nous. Ces transformations concerneront le restaurant mais également toutes les chambres de l'hôtel. » Créer une atmosphère de convivialité et de chaleur comme celle que l'on peut retrouver sur les pontons lors des grandes régates, c'est un peu le leitmotiv de Veronika et Patrick. Mais les transformations ne seront pas limitées à la décoration. Un nouvel espace détente « The deck by Spinaker » avec piscine à débordement, bar lounge, grill, tapas et plateaux de fruits de mer sera opérationnel dès la saison prochaine. « Nous comptons beaucoup sur ce projet dynamique pour insuffler un nouvel état d'esprit au Spinaker. Notre objectif est de viser une 4^{ème} étoile pour l'établissement. » Une salle de séminaire et de yoga accueillera les clients dans un espace bulle de verre avec les bateaux comme décor naturel...

En attendant, n'hésitez pas à venir ou revenir découvrir cet îlot magique au cœur de Port Camargue. A midi ou le soir, vous n'êtes qu'à 30 minutes de Montpellier, vous n'avez aucun problème de stationnement, parking privé et pour ceux qui vien-

draient en bateau, appontement privé de 80 ml, des taxi-boats peuvent assurer la liaison entre la Grande Motte et le restaurant, une idée originale pour passer une soirée inoubliable...

LE SPINAKE
Port Camargue
30240 LE GRAU-DU-ROI
Tél. : 04 66 53 36 37
www.spinaker.com

Taxi boat Prestige
Mathieu Capel
Tél. : 06 87 83 94 68