



Pinasse Café

Une institution au Cap Ferret
Un Chef étoilé, Pascal Nibaudeau
et quatre restaurants côté mer face
à la dune du Pyla ou côté forêt

2014 et 2015 marquent un tournant dans la longue vie du Pinasse Café, cette institution au Cap Ferret située en front de mer à côté du débarcadère qui bénéficie d'une vue imprenable sur la dune du Pyla et les parcs à huîtres de Bélisaire. Il est loin le temps où en 1993, Laurent et Pascal Tournier transformèrent l'ancienne villa Beau Rivage en restaurant-bar-tapas pour accueillir leurs copains fêtards. Depuis longtemps le restaurant comptait parmi les adresses gastronomiques de la presqu'île mais avec l'arrivée du Chef étoilé Pascal Nibaudeau, début 2014, il monte encore en gamme et obtient deux toques au Gault & Millau la même année. L'arrivée de Pascal Nibaudeau et le dynamisme des propriétaires Alexandra et Laurent Tournier ont permis de décliner la marque Pinasse Café dans de nouveaux lieux et de nouvelles activités.

- p 2 **Le Cap Ferret et Bassin d'Arcachon**
- p 3 **Ils font le *Pinasse Café* : Laurent et Alexandra Tournier, Pascal Nibaudeau, Emmanuel Gonçalves**
- p 4 **Le *Pinasse Café* et les nouveaux lieux du Pinasse Café :**
La Terrasse, La Cabane, Le Cabanon, La Villa
- p 7 **Les services du *Pinasse Café* : Pinasse academy, Pic Pinasse, Pinasse à domicile**
- p 8 **Les coordonnées du *Pinasse Café***

Pinasse café

<http://www.pinasse-cafe.com>

Contact presse

Helen Maxwell Broustet

Tel : 06 20 45 31 61

@ : hbroustet@maxwellcom.fr



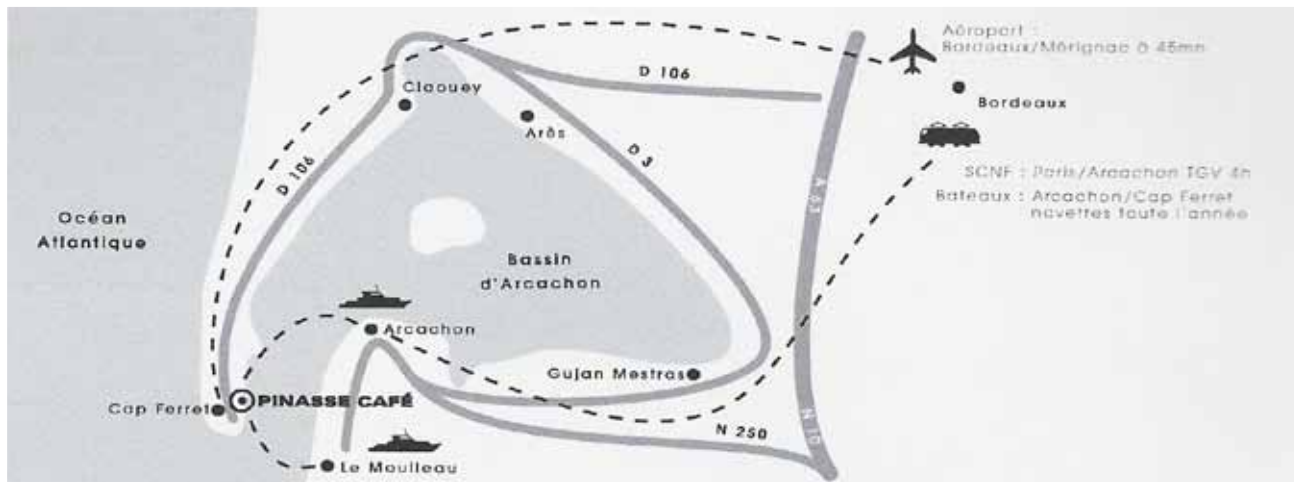


Terrasse du Pinasse Café



Terrasse vue de la mer

Le Cap Ferret et le Bassin d'Arcachon



Située à 650 km au sud-ouest de Paris et à 70 kilomètres à l'ouest de Bordeaux, la presqu'île du Cap Ferret est une curiosité géographique qui donne à cette pointe d'une vingtaine de kilomètres coincée entre l'océan et le bassin d'Arcachon des airs de paradis au bout du monde.

A peine large par endroits de quelques centaines de mètres, cette langue de sable permet d'embrasser en un regard d'un côté l'immensité des plages océanes où se brisent les rouleaux, aux pieds des dunes venteuses et parsemées d'oyats et de genêts, avec la forêt de pins en arrière plan. De l'autre côté, la lagune hérissée des piquets des parcs à huîtres, lumières changeantes et fragrances mêlées d'iode et d'odeur de mimosas : c'est le bassin !



Cabanes tchanquées

Le Bassin d'Arcachon est une bizarrerie géologique en sursis depuis près de 3000 ans, ni lac ni golfe, plutôt siphon où se mêlent marée après marée les eaux salées de l'océan et celles – douces – de la Leyre, pour le bonheur des colonies d'oiseaux, des baigneurs et des huîtres. Au milieu, l'Île aux Oiseaux et les cabanes tchanquées, fragiles et intemporelles, figurent l'équilibre précaire entre l'homme et la mer, l'érosion de la pointe et la fermeture du bassin.

La pinasse :

Elle est au bassin d'Arcachon ce que la gondole est à Venise. Si elle est devenue de nos jours un bateau de plaisance, cette barque à fond plat, à la ligne effilée et à la proue très relevée, était utilisée pour la pêche et l'ostréiculture. A l'époque elle pouvait être à voile. Elle est traditionnellement en bois de pin.



Ils font le Pinasse Café

Laurent et Alexandra Tournier



Laurent Tournier est un enfant du pays ; il a grandi entre Bordeaux et le Cap Ferret. Son arrière-grand-père est à l'origine du club de voile de Claouey qui a cent ans. Son père architecte a marqué le Ferret de son empreinte en construisant les résidences *La Forestière* et *Bélisaire* et il achète la villa *Beau Rivage* en 1988 ; ses deux fils Laurent et Pascal, tous deux diplômés du Centre International de Glion en Suisse, la transformeront en restaurant. Après la mort accidentelle de Pascal, Laurent continuera l'aventure seul avec Alexandra.

Alexandra est une ferret-capienne de cœur. On ne pourrait plus arracher à son bassin cette parisienne dont la famille était persuadée qu'elle partait au Cap Ferrat quand Laurent l'a enlevée pour l'emmener dans le Sud-ouest.

Le Chef Pascal Nibaudeau



Il était tout naturel pour Pascal Nibaudeau, originaire de Charente maritime qui a fait l'école hôtelière de La Rochelle de jeter l'ancre au Cap Ferret. Chef dans l'âme plus qu'entrepreneur, le courant est tout de suite passé avec les propriétaires du *Pinasse Café*, Alexandra et Laurent Tournier. Pascal Nibaudeau travaille poissons et crustacés de manière très personnelle ; il n'hésite pas à les accommoder avec des produits de la terre, tel le foie gras.

• Bio express

- 1972 : Naissance à Montmorillon
- 1990 - 1993 : école hôtelière de La Rochelle
- 1997 - 2007 : il travaille aux côtés d'Yves Mattagne au Radisson SAS *Royal Hotel* à Bruxelles, au Sea Grill ...
Il est aussi consultant pour l'Atelier d'Yves Mattagne.
- 2008 - 2013 : il est Chef exécutif du *Grand Hôtel de Bordeaux*.
- 2009 : il est élu *Gault & Millau d'or*.
- 2010 : il obtient une étoile au guide Michelin pour le restaurant *Le Pressoir d'Argent* et trois toques au *Gault & Millau*
- Janvier 2014 : il devient Chef du restaurant *Pinasse Café* qui obtient deux toques au *Gault & Millau*.
Le *Gault & Millau* décerne à Pascal Nibaudeau le prix d'excellence technique.
- Février 2014 : Le Guide Michelin classe *Le Pinasse Café* dans les «dix terrasses d'exception en France».



Emmanuel Gonçalves

Après avoir commencé par une formation de tailleur de pierre, il s'est finalement orienté vers la cuisine, trouvant qu'il pouvait exprimer plus librement sa créativité devant les fourneaux. Il a fait ses classes dans les bonnes tables de différentes régions avec déjà une prédilection pour le Sud - ouest et Bordeaux où il passa cinq ans à seconder le chef Lajulliaras à la Table de Ken à Mérignac.

Il a été le Chef du *Pinasse Café* pendant dix-sept ans. Emmanuel Gonçalves est maintenant l'ambassadeur de la cuisine de Pascal Nibaudeau à travers les ateliers de cuisine du *Pinasse Café* et *Chef à domicile* qu'il anime.



Le Pinasse Café et les nouveaux lieux du Pinasse Café

Le Pinasse Café, aussi appelé *La Terrasse* à côté du débarcadère du Cap Ferret décline sa marque avec trois nouveaux lieux :

- *La Cabane du Pinasse*, un lieu street food derrière le *Pinasse Café*
- *Le Cabanon du Pinasse*, la brasserie de luxe du *Domaine du Ferret*, le nouvel hôtel résidence quatre étoiles et le Balnéo & Spa à Claouey
- *La Villa*, la table d'hôtes gastronomique de Pascal Nibaudeau à l'intérieur même du *Pinasse Café* qui ouvre en novembre 2015.

Le Pinasse Café, la maison mère ou *La Terrasse*



LA TERRASSE

- **Le lieu**

Au cours des années, le *Pinasse Café* s'est transformé, agrandi avec notamment une belle terrasse sur la plage, mais Laurent Tournier et sa femme Alexandra ont su garder l'âme et la convivialité du lieu.

Du plancher au plafond en passant par les portes et les huisseries, le chêne clair a été choisi pour préserver la chaleur du lieu. Le mobilier contemporain du designer barcelonais Ketall alliant cordes de polyester tressées et aluminium, les tonalités taupe contribuent à en faire un lieu simple et élégant, moderne et totalement en harmonie avec les matériaux et les couleurs traditionnels du bassin. A l'intérieur la cheminée, l'aquarium, le banc d'écaillage, l'affiche lumineuse derrière le bar et les photos du bassin dans les cadres chinés ça et là, contribuent à donner une ambiance « petits mouchoirs ». Anne Bureau a conçu l'éclairage jouant habilement sur les luminaires Serge Mouille et privilégiant les éclairages indirects pour les espaces cosy.



• La carte et la Formule du marché

La carte est résolument marine et si elle fait la part belle aux huîtres et aux plateaux de fruits de mer incontournables sur le bassin, le Chef étoilé Pascal Nibaudeau, aux fourneaux depuis 2014, travaille les produits de la mer de façon originale et raffinée et propose une formule du marché (trois entrées, trois plats, trois desserts au choix) qui change chaque semaine au gré des arrivages et de son inspiration. A côté des classiques de la maison comme la sole simplement grillée, le turbot rôti, la papillote de moules aux aiguilles de pin ou encore la friture de calamars sauce tartare, la carte et la formule du marché déclinent aussi les plats qui ont fait la renommée de Pascal Nibaudeau comme le homard et ris de veau avec béarnaise de homard, le tartare de bar et sa soupe d'huître au curry.

Les viviers du Pinasse Café lui permettent de proposer des mets de première fraîcheur et le banc d'écaillage, conçu comme un aquarium à l'intérieur du restaurant, offre un vrai spectacle. La carte privilégie les desserts classiques sans oublier un des musts du *Pinasse Café*, la presqu'île flottante du chef pâtissier Pascal Minodier présent depuis sept ans au Pinasse Café.



Formule du marché du *Pinasse Café*

Entrée + plat ou plat + dessert : 40 € - Entrée + plat + dessert : 48.50 €

Plat + café gourmand + verre de vin : 25 € (uniquement à midi en semaine hors saison)

La Cabane du Pinasse Café

Au bord de l'allée piétonne qui mène vers le débarcadère du Cap Ferret, l'ambiance de la *Cabane* est décontractée. On y sert des planches de chorizo, de lomito ibérique de jabugo Bellota, de jambon ibérique et une cuisine *street food*. A la carte des hamburgers revisités par le Chef (boeuf, poisson, volaille, végétarien) et des sandwiches aux noms évocateurs, « le Cot cot » au poulet, « le Gloup-gloup » au saumon, « le Meuuuuuh » au bœuf ou le « Groin-groin » au jambon de jabugo et un hot dog gastronomique préparé avec une saucisse artisanale de Toulouse sur une fondue de choucroute et compotée d'oignons. On peut aussi y déguster les traditionnelles fritures de calamars du *Pinasse Café*. Enfin un plat du jour comme un wok, un pad thaï, une bruschetta, un riz frit, des tacos... à consommer sur place ou à emporter comme le sont déjà les pique-niques qui peuvent même être livrés au débarcadère. On peut aussi juste venir boire un verre dans ce lieu ouvert des vacances de février à novembre de neuf heures trente à deux heures du matin. Pas de frontière entre l'intérieur et la terrasse extérieure, le lieu est ouvert et convivial.

Carte de la *Cabane* : 25 €



LA CABANE

Le Cabanon du Pinasse au Domaine du Ferret ou le Pinasse Café côté forêt

Le Domaine du Ferret est un complexe unique sur la presqu'île alliant un hôtel résidence quatre étoiles et un espace balnéothérapie & SPA by *Serge Blanco experience*. Il se situe à Claouey sur un espace de neuf hectares de dunes boisées adossés à la forêt domaniale.

Le Domaine du Ferret a confié sa brasserie de luxe au Chef Pascal Nibaudeau. Dans un cadre panoramique à la cime des arbres, la carte est la même qu'au *Pinasse Café* hormis les crustacés et les fruits de mer qui n'y figurent pas à l'exception des huîtres. La formule du marché journalière (deux entrées, deux plats, deux desserts) satisfait le besoin de renouvellement des curistes en demi-pension. On peut aussi venir y faire un brunch le dimanche matin.

Le Cabanon du Pinasse peut accueillir des séminaires d'entreprises puisque le Domaine du Ferret met à disposition une salle.

Formule du marché du *Cabanon du Pinasse Café*

Entrée + plat ou plat + dessert : 31.50 € Entrée + plat + dessert : 38.50 €

Plat + café gourmand + verre de vin : 25 € (uniquement à midi en semaine hors saison)



LE CABANON



La Villa du Pinasse Café ou la table d'hôte de Pascal Nibaudeau

La Villa est un projet au cœur de la venue de Pascal Nibaudeau au Cap Ferret en 2014. Après avoir pris le temps d'en peaufiner le concept, la Villa a ouvert au printemps 2016. Elle occupe la petite salle à manger avec cheminée de la villa originelle du Pinasse Café, la villa Beurivage. L'endroit est cosy pour accueillir dix convives autour de la même table et les dorloter comme il se doit avec un serveur dédié et trois personnes en cuisine. Pour le Pinasse Café, Pascal Nibaudeau a dû adapter ses techniques et ses recettes pour un grand nombre de couverts. A la Villa, il retrouve ses fondamentaux, la cuisine au cordeau qu'il pratiquait au Pressoir d'argent et qui lui a valu une étoile au guide Michelin. Toute la différence est dans le soin apporté à chaque plat, la technicité, les textures. Pour choisir des vins qui s'accordent bien avec le subtil mélange terre et mer de sa cuisine, Pascal Nibaudeau fait appel aux conseils d'un fin connaisseur, Jean Michel Laborde du magasin Signature. Les convives de *la Villa* ont aussi un rapport privilégié avec le Chef qui vient les voir pour terminer une sauce, flamber un dessert ou tout simplement les aider à répondre aux trois énigmes sur le menu.

La décoration de la Villa :

Alexandra Tournier (la propriétaire) a imaginé la décoration de la villa en collaboration avec la boutique R.K.R rue Notre Dame à Bordeaux.

Le bleu Klein solaire a été choisi pour donner de la luminosité à la pièce, une salle à manger avec cheminée de la Villa d'origine. Pour la table, objet de toutes les attentions, elle a opté pour un modèle unique noble en laiton fait sur mesure. Les chaises très contemporaines sont recouvertes d'un tissu brodé avec des teintes primaires et des motifs géométriques. La faïence aux murs représente des scènes de bord de mer, les lampes Vaporetto en papier plissé de la marque Moustache font penser à des toques de chef.



Menu gastronomique de la Villa : 85 € + 35 € accord mets - vins



Les services du Pinasse Café

Pinasse Academy : Les Cours du Pinasse Café

Le Chef Emmanuel Gonçalves accueille dans les cuisines du Pinasse ceux qui souhaitent découvrir et expérimenter les secrets d'un grand Chef, les méthodes et les astuces pour réussir des plats gastronomiques sans oublier de les déguster ensuite dans une ambiance conviviale autour d'un verre.

Les sessions fonctionnent par thème autour d'un produit comme l'huître ou le foie gras par exemple ou d'un plat comme les carpaccios ou les tartares avec élaboration à chaque cours d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.



Pic Pinasse : Les pique-niques du Pinasse Café

Les pique-niques du Pinasse Café revisités par Pascal Nibaudeau sont proposés aux estivants avec possibilité de récupérer leur commande à la *Cabane du Pinasse Café* ou d'être livrés au débarcadère.

Entre «Picnic fruit de mer» avec huîtres, bulots, demi-tourteau, langoustines, bigorneaux, crevettes roses et coquillages et en dessert une soupe de fraise à la rubarbe par exemple et le «Pack Picnic», son tartare de maigre et huîtres, son assiette ibérique, sa salade de sucrose poulet ou saumon ou un sandwich club gourmet, on ne sait que choisir.



Pinasse à domicile : Un Chef dans votre cuisine

Le Chef Emmanuel Gonçalves vient chez des particuliers et élabore pour eux le menu de leurs rêves pour un cocktail dinatoire, un déjeuner ou un dîner. Bouchées froides ou chaudes, buffet de desserts pour les cocktails, plats chauds servis à table après un apéritif, tout est possible.



Groupes et réceptions

A deux heures d'avion de Paris, à une heure de Bordeaux, le Cap Ferret offre de multiples ressources pour organiser un séminaire ou une réception. Le Pinasse Café peut mettre à disposition ses deux salles de séminaire, proposer des petits déjeuners, déjeuners et dîners pour des groupes au *Pinasse Café*, au *Cabanon du Pinasse Café* ou dans un lieu partenaire comme le maxi catamaran *Côte d'Argent* d'une capacité d'accueil de deux cent vingt passagers.

Les adresses du Pinasse Café

La Terrasse
La Villa
La Cabane

2 bis avenue de l'océan, Cap ferret, Jetée Bélisaire.
33950 Lège Cap Ferret

Le Cabanon

40 avenue de Capéran
33950 Claouey - Lège Cap Ferret

<http://www.pinasse-cafe.com/>
pinasse.cafe@wanadoo.fr
Tel : 05 56 03 77 87



Contact presse du restaurant Pinasse Café
Helen Maxwell Broustet
Tel : 06 20 45 31 61
Email : hbroustet@maxwellcom.fr

