

# LA VILLA DE L'ÉTANG BLANC : CIRCUIT ULTRA COURT ET CONVIVIALITÉ

**Situé au bord de l'Étang Blanc à Seignosse (Landes), le restaurant gastronomique du chef David Sulpice (une étoile au Michelin et trois toques au Gault & Millau) s'accompagne de six chambres d'hôtel en pleine nature landaise. Place à une cuisine ultra locale qui éclate en bouche.**

■ Par/by Céline Vautard

**A**près un parcours professionnel entre la France, l'Angleterre et l'Australie, David Sulpice (*photo 1*) et son épouse Magali décident de s'installer à leur compte. Natif des Landes, le chef jette son dévolu sur Seignosse, près d'Hossegor, quand il apprend que la Villa de L'Étang Blanc est en vente. Le couple en devient propriétaire en 2008. « *C'est un cocon familial que nous avons voulu doux et chaleureux depuis le début, explique Magali Sulpice, en charge de la salle et de l'hôtel. Dans le restaurant, les teintes sont volontairement claires et neutres car nous disons toujours que le décor est à l'extérieur.* »

De fait, la vaste salle à manger entièrement vitrée offre une vue apaisante sur le parc et semble avoir été organisée autour du plan d'eau (*photos 2 et 3*). Entre les deux, une terrasse prolonge la salle, idéale pour la belle saison qui s'étale ici de mai à octobre. « *Nous n'avons pas fait appel à un décorateur, c'est moi qui me charge de tout imaginer, j'adore ça !, poursuit la gérante. Je suis une inconditionnelle du salon Maison&Objet.* »

## UN CADRE NATUREL

Refaite pendant le confinement, la salle du restaurant affiche volontairement un style épuré entièrement imaginé par Magali Sulpice. « *L'idée étant de faire vivre les lieux au fil*

**I**n the wake of a career forged in France, England and Australia, David Sulpice (*photo 1*) and his wife Magali made the decision to set up on their own. A native of the Landes region of France, the Chef set his heart on Seignosse near Hossegor when he heard that Villa Étang Blanc was up for sale, and the couple became its owners in 2008. « *It's a family-run cocoon that we wanted to be warm and welcoming right from the start, explains Magali Sulpice, who runs the hotel and dining room, The colours in the restaurant are primarily light and neutral – we always say the décor is actually outside the place.* » To that end, the huge wholly window-paned dining room offers soothing views across the landscape, and almost seems to have been built around the stretch of water (*photos 2 and 3*). Between the two is a terrace that is an extension of the dining room – ideal for the high season that here runs from May to October. « *We didn't hire a decorator, I'm the one who took it upon myself to design it all – I just love it! adds Magali, I'm a superfan of the Maison&Objet trade fair.* »



## A NATURAL SETTING

The restaurant dining room was revamped during lockdown, and presents a thoughtfully executed streamlined style

## VILLA ÉTANG BLANC: ULTRA-SHORT SUPPLY CHAINS, AND A WARM WELCOME

Located on the shores of the Étang Blanc stretch of water at Seignosse in the Landes region of southwestern France, the gastronomic restaurant run by Chef David Sulpice (one Michelin star and three Gault & Millau toques) also has six hotel rooms - all nestled within the Landes landscape – and the emphasis here is on ultra-local dishes that delight the tastebuds.



des saisons en y ajoutant une touche avec des fleurs ou des éléments déco, confie-t-elle. Je voulais un mélange de matières entre bois, cuir et minérale. Nous avons donc opté pour des tables blanches rondes au plateau en verre dépoli de chez Garden Art, des fauteuils en cuir vert avec dossier en noyer Midj, des sets de table en cuir en forme de galet, comme le galet de l'Adour (fleuve du Bassin aquitain, N.D.L.R.), de Lind DNA et des consoles en cannage de Normann Copenhagen. » Côté vaisselle, à l'image de la carte, David Sulpice aime le changement. « Chaque saison, je repars d'une page blanche. Je ne suis pas certain d'avoir un plat phare même si les produits du marché reviennent chaque saison. Ce qui revient tout le temps m'ennuie, je ne veux pas perdre en spontanéité. »

Pour dresser les plats, c'est la même chose. Chaque année, le chef fait des achats de vaisselle et la change régulièrement. « Notre braderie de vaisselle est devenue un rendez-vous annuel qui a beaucoup de succès, cela nous permet de ne pas surstocker », s'amuse-t-il.

Seule exception : des bols en bois de manguier artisanaux qu'il adore, qui accueillent tantôt une entrée aux petits pois et crème au ponzu, herbes du potager et pain frit accompagnée d'une guimauve de petits pois ou un dessert comme la glace au bleu des Basques et sa biscotte noix de pécan sirop d'érable (photo 4).

### L'INTEMPORALITÉ DU BLANC

De fait, le bois (photo 5) fait partie des matières phares de David Sulpice. Parmi ses noms favoris pour dresser les plats, le chef cite volontiers les assiettes en bois de la maison Lefrançois. « J'aime beaucoup l'organique et au sein de notre établissement, cela fait sens d'avoir un maximum de matériaux naturels », explique-t-il. Celui-ci s'amuse d'ailleurs à détourner des douelles de tonneaux, qui ont été brûlées et chauffées pour leur donner un côté plus authentique, et les utilisent en plat pour présenter des amuse-bouche. Tandis que des tranches de bouleau deviennent dessous de plat.

Autre détail qui a son importance, loin de la tendance du grès et de la couleur, ce dernier privilégie davantage les assiettes blanches (photo



created by Magali Sulpice. "The idea was to bring the place to life with each season by adding a little touch using flowers or decorative elements, she explains, I wanted a blend of materials that included wood, leather and mineral. So we went for round white tables with frosted glass tops from Garden Art, green leather chairs with walnut wood backs from Midj, leather pebble-shaped placemats to echo the stones of the Adour (a river in the Aquitaine region of France – ed.) from Lind DNA, and wicker furnishing from Normann Copenhagen."

When it comes to dishware, David Sulpice likes to change things around, just like he does with the menu. "Every season, I start all over again with a blank sheet. I can't guarantee there will be a flagship dish, though the market produce comes back every season. I get bored with doing the same thing all the time, and I do not want to lose the spontaneity." The same goes for the presentation of the dishes. Every year, the Chef buys dishware and changes it round on a regular basis. "Our dishware sell-offs have become an annual diary date and are incredibly successful – and it means we don't carry too much stock," he points out with a smile.

The sole exception to that are the artisan mango wood bowls that he simply adores, and these will sometimes contain a starter of pea and cream with ponzu together with kitchen garden herbs and fried bread accompanied by mashed peas, other times a Bleu des Basques ice cream with pecan maple syrup walnut rusk (photo 4).

### THE TIMELESSNESS OF WHITE

Among the flagship materials used by David Sulpice is, of course, wood (photo 5), and the Chef references the wood plates made by Maison Lefrançois, explaining that "I really like organic things, and so it makes sense to have as many natural materials in our place as possible." He also enjoys repurposing barrel staves that have been burned and heated to give them a more authentic look, then using them on a dish to present appetisers – while birch wood slabs are used as table mats.

Another hugely important detail is the preference for white plates (photos 6 and 7) – a far cry from the current trend for sandstone and colour. "David prefers the elegance and timelessness of white. Luckily we are quite close to Spain, so we work with Pordamsa, explains Magali Sulpice, And we really fell in love with the work of a ceramic artist based in Dordogne, Éloïse Dubois, who creates very fine dishware made of white porcelain. The delicacy of her work enhances our tea and coffee through the white porcelain cups that look like a doll's tea set."

As for the other tableware, some of the flatware is by Cutipol in Portugal: made of 18/10 stainless steel, the pieces feature an elegant design. "Our knives are from Le Liadou du Vallon at Marcillac (Aveyron), points out Magali Sulpice, What's special about them is that they are wine producer knives. They're made in France. We love that kind of knife, and we love the wood options available for the handles that include walnut, juniper, box tree, and oak struck by lightning."



4



5



6

6 et 7). « David préfère l'élégance et l'intemporalité du blanc. Nous avons la chance d'être proches de l'Espagne alors nous travaillons avec Pordamsa, poursuit Magali Sulpice. Nous avons également eu un coup de cœur pour une céramiste basée en Dordogne, Éloïse Dubois, qui fabrique de la vaisselle très fine en porcelaine blanche. La finesse de son travail nous accompagne pour le café et le thé avec des tasses en porcelaine blanche qui ressemble à de la dinette. »

Concernant les autres choix en matière d'art de la table, une partie des couverts vient de chez Cutipol au Portugal. En acier inoxydable 18/10, ceux-ci misent sur un design élégant.

« Nos couteaux viennent du Liadou du Vallon à Marcillac (Aveyron), souligne Magali Sulpice. Ils ont la particularité d'être des couteaux de vigneron. Fabriqués en France, nous adorons ce type de couteaux et le choix des bois proposés pour les manches entre chêne de foudre, buis, genévrier, noyer, etc. »

Quant à la verrerie, elle a été entièrement choisie chez Riedel (photo 8) pour la finesse et la légèreté, idem pour les carafes à décanter. « Ce sont les rois en la matière. Riedel a l'art d'imaginer des produits à la fois fonctionnels mais qui sont aussi des objets de décoration, souligne Magali Sulpice. Enfin, comme nous sommes près d'une des dernières fabriques de liège en France, nous avons également pas mal d'éléments en liège, comme les supports de carafe par exemple... »

## LE CHOIX DE L'ULTRA LOCAL

De quoi sublimer les produits locaux issus d'un circuit très court que David Sulpice travaille chaque jour. « Ma cuisine est le reflet de mon environnement. Je m'attache à travailler avec des producteurs de petites exploitations dans un rayon de 15 km maximum autour de nous », explique-t-il. Asperges, foie gras, canard et cacahuètes en direct de la ferme Darrigade à Soustons, poulet et cochon noir de la ferme Pouchucq à Angresse ou encore poisson en provenance du bateau L'Accalmie à la criée de Capbreton... Épurée et lisible, la cuisine du chef s'articule autour de trois ingrédients au maximum par assiette. Chaque jour, place à un unique menu dégustation composé de deux entrées, de deux plats, de fromage (option) et d'un dessert. « En février, l'accent sera mis sur la truffe qui sera mûre à cette période, confie le chef. J'imagine déjà un poisson accompagné d'un coulis de truffe avec des oignons et je suis déjà en train de faire des essais de dessert mariant truffe et vanille. » D'ores et déjà, le chef planche sur les menus de l'été. ●



7

All the glassware is selected from Riedel ranges (photo 8) for its lightness and elegance – likewise for decanting carafes. “They are the absolute masters of glass production. Riedel has the creative prowess to come up with pieces that are both functional and also work as decoration items, emphasises Magali Sulpice, And then as we are located close to one of the last cork manufacturers in France, we also have quite a lot of cork – for example, to use as carafe stands.”

## OPTING FOR ULTRA-LOCAL

Every day, David Sulpice uses local produce sourced using short supply chains – and those are some of the ways in which he sublimes that food. “My kitchen reflects my surroundings. I go out of my way to trade with small-scale producers within a radius of up to 15km from our place,” he explains. He sources asparagus, foie gras, duck and peanuts from the Pouchucq farm at Angresse, and gets fish from the L'Accalmie boat at the Capbreton auctions. Streamlined and authentic, the Chef's dishes are articulated around a maximum of three ingredients per plate. A unique tasting menu is compiled every day that comprises two starters, two main dishes, cheese as an option, and a dessert. “The accent in February will be on truffle that will be ready at that time, adds the Chef, I already have in mind fish with a truffle coulis and onions, and I'm already trying out desserts that bring together vanilla with truffle.” And as of now, the Chef is also planning out the summer menus. ●



8