



Boucan Canot, why not ?

Situé sur la plage du même nom, l'hôtel Boucan Canot n'est pas inconnu des amateurs de raffinement et d'élégance. Léché par le ressac de l'océan Indien, cet établissement quatre étoiles a tout pour satisfaire tant la clientèle locale que les touristes d'affaires et de passage.

TEXTE : THIERRY KASPROWICZ

Les fragrances de monoï sont presque originelles dans cet établissement. Pourtant, ce sont les baigneurs enduits de crème solaire quelques mètres en contrebas sur la plage de sable blanc, qui parfument l'air ambiant. Que vous soyez au bar, au restaurant, dans votre chambre ou à la pis-cine, la vue est splendide : la plage de Boucan Canot, l'infinie grande bleue ou le Cap La Houssaye. En saison, il n'est pas rare d'apercevoir, depuis l'hôtel, des baleines se rapprocher de la côte dans les veines coralliennes du récif. Cet amphithéâtre creusé dans le basalte et tourné vers la mer, dispose de sérieux atouts pour contenter et satisfaire ses clients.

Le Boucan Canot existe depuis vingt-cinq ans. A l'époque, c'était un restaurant bien coté où, les pieds dans l'eau, on venait apprécier une grillade de viande ou

une langouste grillée. Trois propriétaires s'y sont succédé : la famille Thomas, feu Monsieur Tabet et le groupe Macé, qui en est l'acquéreur actuel. La rénovation date de l'an 2000 où cinquante chambres, dont huit suites avec vue sur mer, ont été construites. L'hôtel attire une clientèle d'hommes d'affaires avec 50 % de part de marché, puis 30 % de tours opérateurs et 20 % de particuliers. Cette importante clientèle d'affaires dispose d'espaces dédiés aux séminaires, de menus spéciaux et profite de la devise Boucan Canot : « *des mets succulents pour une clientèle pressée* ».

100 000 à 150 000 euros sont investis chaque année pour l'acquisition de nouveaux équipements. Ainsi, dès cette fin d'année, chaque suite aura son propre jacuzzi. La décoration est le reflet des lieux avec un mariage réussi entre



Des chambres confortables avec une décoration métissée.

le bois précieux, des tissus aux tons doux et des luminaires design et traditionnels. La lumière naturelle épouse chacun des matériaux avec douceur et participe à l'harmonie de l'espace. Les prix - petit-déjeuner compris - sont définis en fonction des saisons : à partir de 176 euros pour une chambre standard double à 270 euros pour la *Senior Suite*. Ajoutez 39 euros de supplément par personne pour bénéficier de la demi-pension.

Depuis 2004, Boucan Canot est dirigé par Frédéric Veyrier qui est également président de l'Union des Hôteliers de la Réunion (UHR) réunissant aujourd'hui 22 établissements de l'île. C'est dire s'il connaît le métier ! Depuis 2004, l'hôtel est classé quatre étoiles et offre un bon rapport qualité-prix dans sa catégorie, même si les prix ne sont tout de même pas à la portée de toutes les bourses. Son taux d'occupation annuel le prouve : 82 % avec un revenu moyen chambre d'environ 135 euros.

Côté restaurant, Le Cap bénéficie d'une situation privilégiée à quelques pas de la plage. On y vient pour passer du bon temps, voire du très bon temps. En cuisine, une brigade de 14 personnes officie aux fourneaux. David Beauvais y est aux commandes depuis deux ans et demi, après y avoir évolué trois ans et demi aux côtés du chef Pascal Michel qui, parti tenter l'aventure du meilleur ouvrier de France, ouvrira dès le début de l'année prochaine La Villa Angélique à Saint-Denis. Secondé par deux sous-chefs, David Beauvais définit sa cuisine comme « néoclassique tropicalisée » : « 'néo' car la cuisine évolue, 'classique' car j'ai appris les bases de la cuisine, et 'tropicalisée' car on est sur l'île et que je travaille certains produits locaux ». Il aime surprendre, faire évoluer sa cuisine en fonction de ses en-

vies et des saisons. La carte du déjeuner change tous les trois mois, celle du dîner, tous les quatre mois. Pour se renouveler, le grand gaillard raconte que « *comme un peintre, il faut avoir une belle palette de couleurs pour créer des nuances, sinon on retrouvera toujours les mêmes teintes. Pour nous, la peinture, c'est nos matières premières* ».

Sur la carte du Cap, David Beauvais est fier de tous ses plats et notamment d'une entrée proposée sur la carte du soir : cœur de palmiste gratiné d'un sabayon beurre noisette et agrumes, œuf mollet en croûte de céréales parfumé de truffe blanche (22 euros). Autre entrée audacieuse : foie gras de canard mi-cuit au cacao, ganache au piment d'Espelette, parfait de potiron et macaron au Sèchuan (26 euros).

Côté mer, le chef du Cap décline différemment la légine à chaque renouvellement de sa carte. Actuellement, il propose un pavé de légine en croûte de petits pois, risotto de graines de quinoa et jambon pata-negra ibérique (26 euros). Les desserts ne sont pas en reste, dignement élaborés par un chef pâtissier et son commis, par exemple, le crumble de patate douce-carotte, cigarette à la passion, sorbet coco (12 euros).

Le Cap propose deux formules au déjeuner : le menu du Cap ou le menu Plaisir, respectivement à 31 euros et 36 euros pour une entrée, un plat et un dessert, 26 euros et 29 euros pour deux plats, 22 euros et 26 euros pour un plat unique ou 13 euros et 14 euros pour une entrée. La carte du dîner est différente, plus chère mais plus succulente, avec un service à la carte, ainsi que deux choix de menus (50 et 65 euros). Une bonne adresse pour les gourmets en quête de raffinement.



Ci-dessus : le chef David Beauvais, qui a conçu le plat en couverture de ce premier numéro.