

destination Guadeloupe

Le magazine de vos séjours et loisirs en Guadeloupe

Dossier littoral 5 sites d'exception

Tradition Se soigner par les plantes

Fiche rando Le lagon de Bois Jolan

Entretien avec
Tom Frager
musicien globe-trotter

Côté Forêt

Ascension au Paradis

Côté mer

La glisse
c'est fun !



Et aussi le guide des bonnes adresses

La Touna en langage caraïbe signifiait « bord de mer ». Aucune autre appellation n'aurait mieux convenu à ce restaurant en vis-à-vis direct avec les îlets Pigeon, où dégustation rime avec présentation.



Depuis plus d'un an, le restaurant la Touna à Malendure Bouillante a changé de décor, de carte, et de propriétaires. Cette vaste maison créole en bordure du littoral conserve son aspect généreux et chaleureux par son ossature en bois. Toutefois, pour Francky Pernin, le nouveau gérant, il était important de lui donner une tonalité contemporaine avec des tons acidulés vert amande, fuschia, marron, orange et blanc.

La salle de restaurant est entièrement ouverte sur la baie et laisse l'océan envahir l'espace. À l'extérieur côté mer, à fleur d'eau, une terrasse aménagée autour d'un deck et habillée de forts beaux salons de jardin design s'avère particulièrement fréquentée au moment du café, ou encore à l'heure de l'apéritif agrémenté occasionnel-

lement par un événement musical. Ici le détail est aussi important que l'essentiel. Les bouteilles de punch maison sont joliment décorées et présentées sur de vieux fûts, alors que la cave à vin s'expose à l'abri de la lumière dans le coin salon un peu cosy, avec une connexion wifi offerte aux clients.

Un espace dédié aux enfants le dimanche midi, avec quelques films sur grand écran, permet aux parents d'apprécier ce moment de plaisir gustatif.

Ecouter et observer

« J'ai une conception très précise de ce métier, explique Francky Pernin ; pour réussir, il faut associer trois éléments essentiels : offrir une cuisine de qualité, un véritable service et un rapport qualité/prix convenable. Sauf que pour connaître les

envies et les réflexions des convives, vous devez être à leurs côtés. C'est pourquoi, en cuisine, je suis secondé par trois autres personnes et je n'hésite pas à prendre quelques minutes pour aller m'asseoir à une table avec mes clients et recueillir leur sentiment. Par-dessus tout, j'adore aller déposer moi-même les assiettes que je viens de préparer. Je prends un soin particulier à la présentation, c'est aussi important que la qualité des produits. Un féroce d'avocat, ce n'est pas une coupole renversée dans l'assiette. La cuisine, c'est de l'amour, de l'affectif et du plaisir à donner et à recevoir ».

Un mille-feuille d'espardon

À la Touna, les produits locaux ont une place de choix : ignames, madères, gombos, patates douces, tous ces légumes sont



La Touna

le bon, le beau
et le plaisir



Par Mélanie Maudet

Photos Hélène Valenzuela

travaillés à la mode métropolitaine pour obtenir des mets onctueux, très agréables en bouche. C'est en quelque sorte la marque de fabrique de la maison, un peu comme la crème brûlée qui a obtenu les félicitations du *guide du Routard 2010*. Avec un tel emplacement, il serait inacceptable de consommer du poisson surgelé. Pêchés au large des côtes bouillantaises, thons, marlins, thazars, dorades, vivan-neaux sont attendus en cuisine. Le coffre farci est un régal et les nems croustillants de poissons caraïbes séduisent immanquablement. Quant au mille-feuilles d'espadon, c'est un subtil mélange de tranches de poisson et de foie gras. Naturellement, la cuisine antillaise est au coeur de cette farandole de mets. À cela s'ajoutent les langoustes de belle taille qui évoluent dans leur vivarium installé à l'entrée du restaurant.

L'âme de la Touna

Il y a quelques années, Francky Pernin était responsable commercial au sein d'une importante structure. Bien rémunéré, il travaille comme un fou. À 38 ans, il décide de vivre autrement. Baigné depuis l'enfance dans une famille où manger est un plaisir, il s'octroie un an et demi de congés et passe son CAP de cuisinier. À l'issue de sa scolarité, il part quatre mois en stage en Savoie. La propriétaire du restaurant est elle aussi une passionnée de cuisine et lui délègue la responsabilité des fourneaux. C'est le bonheur malgré un rythme soutenu et Francky passe l'épreuve avec brio. Il le sait, son avenir est en cuisine, dans un restaurant.

À son retour, il s'accorde quelques mois de réflexion pour chercher sa voie. Il la trouve à l'occasion d'un séjour touristique en Guadeloupe en novembre 2007. C'est un coup de coeur. Il revient en février 2008 avec l'intention de trouver une affaire. La Touna est en vente. Il aime le site, l'environnement, l'âme de la maison et l'affaire se conclut. En juin 2008, avec sa compagne Patricia et leur petit garçon, ils prennent possession des lieux, l'aménagent, refont la peinture des sols aux plafonds, changent complètement l'ambiance, privilégient l'espace en supprimant plus d'une vingtaine de couverts. Mais en octobre 2008, le cyclone Omar et ses vagues de plusieurs mètres, ravage le restaurant.

Trois mois plus tard, La Touna est à peine remise de ses blessures que les événements sociaux viennent freiner son démarrage.

Lorsqu'enfin le restaurant trouve son rythme de croisière, il offre un service soigné mais décontracté dans un espace chic mais pas guindé, avec un seul désir pour les propriétaires : donner du plaisir à leurs convives.



La Touna - Malendure Bouillante - Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et lundi - Tél. : 05 90 98 70 10.