

Le jeudi 17 novembre 2011,  
au Restaurant le PINXD par Alain DUTOURNIER

# DOSSIER DE PRESSE

Le Bassin d'Arcachon se vit, se partage, se fête... et se DÉGUSTE !



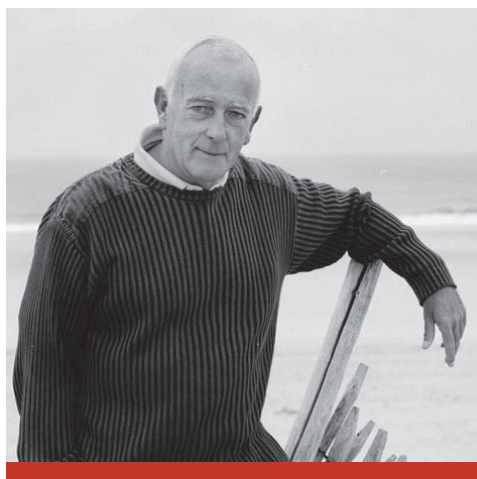


# ÉDITO

Aujourd'hui, nous sommes réunis pour partager l'Esprit Bassin.

Mais vous me direz, c'est quoi « **l'Esprit Bassin** » ?

Regardez une carte du littoral Atlantique, la longue ligne droite qui descend de l'estuaire de la Gironde jusqu'aux Pyrénées : vous voyez cette bouche qui dessine comme une entaille ? Le Bassin d'Arcachon. Déjà singulier sur une carte !



Dans la réalité, c'est aussi un monde à part : 150 kilomètres carrés d'eau et de sable, des petits ports ostréicoles, des réserves naturelles, des îles, des pêcheurs et des oiseaux. Et 10 communes (Arcachon, La Teste-de-Buch, Gujan-Mestras, Le Teich, Biganos, Audenge, Lanton, Andernos-les-Bains, Arès et Lège-Cap Ferret), unies comme les 10 doigts de la main : elles composent une famille, riche de ses différences, mais soudée par un esprit commun.

Pour goûter ce bassin singulier et pluriel, nous avons choisi le Pinxo. Un lieu on ne peut plus approprié : d'abord par la personnalité d'Alain Dutournier, et son amour profond pour le Sud-ouest. Et pour l'esprit qui règne ici : 'pincher' en gascon veut dire chiper. Les mets présentés au Pinxo sont élaborés devant les convives et fractionnés en portion, une invitation à chiper dans l'assiette de son voisin, pour le plaisir de goûter et de partager.

Alors nous vous invitons aujourd'hui à partager les recettes d'Arnaud Chartier, Emmanuel Gonçalves et Philippe Gaudou, les trois lauréats du concours « Poissons et crustacés autour de l'huître dans tous ses états » édition 2011. Sous la baguette de Stéphane Garrade, l'étoilé du Bassin.

Bonne dégustation, bon 'pinxo' et vive l'Esprit Bassin !

**Michel SAMMARCELLI,**  
Maire de Lège-Cap Ferret  
Président du Syndicat Intercommunal du Bassin d'Arcachon

## LE BASSIN en chiffres



**10** communes :

Arcachon, La Teste de Buch, Gujan-Mestras, Le Teich, Biganos, Audenge, Lanton, Andernos-les-Bains, Arès, Lège-Cap Ferret

représentant :

. **761** km<sup>2</sup> de superficie

. **110 000** habitants

. **40 000** lits marchands : dont 2 800 en hôtellerie classée

. **18 000** hectares de plan d'eau à marée haute

155km<sup>2</sup> d'eau dans le bassin à marée haute

40km<sup>2</sup> d'eau dans le bassin à marée basse

230 millions de m<sup>3</sup> d'eau à chaque marée

. **785** km<sup>2</sup> de forêt

. **88** kilomètres : de la pointe du Cap Ferret à la Dune du Pilat

. **76** kilomètres de plages, dont 39,5 de plages océanes

. **84** kilomètres de sentiers de GR

. **150** kilomètres de pistes cyclables

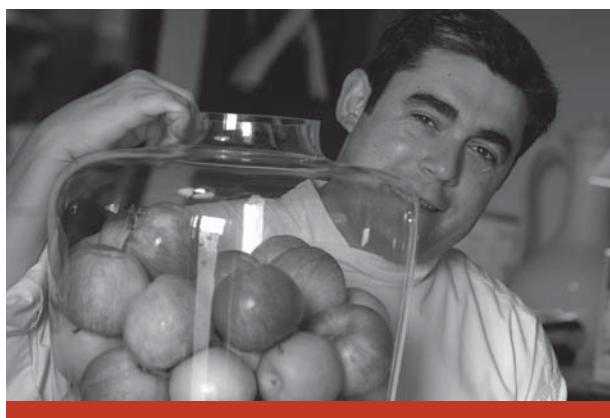
# (IL ÉTAIT UNE FOIS) DES HOMMES...

## LE QUATUOR DU BASSIN

Une symphonie culinaire à 4 temps

Ils sont quatre, quatre chefs. Comme les interprètes d'un quatuor, ils enchantent tous vos sens en se mettant au piano, pardon, aux fourneaux !  
Avec chacun son tempo et ses compositions...  
Singuliers et complémentaires, découvrez les 4 chefs qui vont le 17 novembre au Pinxo sublimer la gastronomie du Bassin et ses produits en art majeur.

### 1 - Stéphane CARRADE, La Guérinière à Gujan-Mestras



#### PRESTO VIVAGE

Lui, c'est le chef d'orchestre. Aux cuisines de la Guérinière depuis deux ans, il est le seul étoilé Michelin du Bassin. Étoilé aussi dans le restaurant qu'il a gardé à Jurançon, Chez Ruffet, tout près de ses Pyrénées chéries. Il est donc tout désigné pour diriger en maestro la prestation des trois lauréats du concours 'Poissons et crustacés autour de l'huître dans tous ses états !' réalisé en janvier 2011.

#### Né sous quelle étoile ?

Bélier ascendant Tarbais. 43 ans.

#### Votre parcours :

'Le lycée hôtelier de Talence et juste après, je suis parti au Hilton de Londres. Après, j'ai boucliné avec mes casseroles dans les tables étoilées, dont la Ferme Saint-Siméon à Honfleur,

et chez Bardet à Tours, où j'étais second. Et puis c'est la belle aventure de Chez Ruffet, mon restaurant à Jurançon pendant 12 ans, dont je suis d'ailleurs toujours propriétaire. Celle de la Guérinière est arrivée en 2009'.

#### Votre cuisine, elle est comment ?

'Appelons-la du terroir progressif. J'aime revisiter les recettes traditionnelles, surtout celles du Sud-Ouest : je ne suis pas Pyrénéen pour rien !

#### Et vous craquez pour ?

'Les produits de saison. Quand je vois arriver les premières coquilles saint-Jacques ou les premières truffes, je suis comme un gamin. Sinon, les poissons en général et les céphalopodes en particulier. Encornets et seiches, c'est mon péché mignon. J'aime les travailler pour qu'ils soient bien tendres. Le secret ? La cuisson, à peine quelques secondes. Un jour, un grand chef étoilé Belge devant un plat de lamelles d'encornets m'a félicité pour la cuisson de... mes pâtes !

#### L'huître du Bassin, vous l'aimez...

'Comme la cerise sur l'arbre : simple et nature ! Alors dans une bourriche et avec des amis autour d'une bouteille de vin blanc. Ou directement en dégustation improvisée sur un parc.  
J'aime bien aussi la travailler. Par exemple en soupe avec du sauternes, une crépinette de poireaux aux truffes et une gelée de vin rouge. Ok, ça n'est pas le même plaisir !

#### Votre Bassin à vous, c'est....

'Une balade un matin d'hiver sur une plage océane du Cap-Ferret. Ou la plage de la Hume : petit, j'y allais avec mon grand-père pêcher des anguilles. Aujourd'hui, je vais rêver devant les kite-surfeurs'.

**La Guérinière**, 18 cours de Verdun, 33470 Gujan-Mestras.  
Tél. 05 56 66 08 78 [www.lagueriniere.com](http://www.lagueriniere.com)

#### Ce soir, Stéphane CARRADE vous propose :

- Soupe d'huîtres et crabes du Bassin liée au pain d'épices, oblates cacahuète-coco-romanesco
- Club sandwich de seiche relevée au pimenton de la vera, dashi-yuzu et patate douce à la fève tonka
- Filet de sole vapeur, couteaux crus marinés, râpée de Radis noir, riz brun torréfié et mertensia maritima
- Cannelés

## 2 – Arnaud CHARTIER, Le Pitey à Arès



### ALLEGRO MA NON TROPPO

Cet enfant du Bassin – il est né à Biganos et vit aujourd'hui à Arès – a reçu l'Huître d'or 2011 pour sa recette « Tourneidos de maigre aux huîtres, foie gras de canard et homard, bisque de crustacés ».

### Né sous quelle étoile ?

Poisson ascendant épicurien. 30 ans.

### Votre parcours :

'Je n'ai jamais quitté le Bassin. J'ai même fait le lycée hôtelier d'Arcachon, travaillé dans des restaurants du Bassin, dont la Guérinière où j'ai commencé comme commis. Je suis arrivé au Pitey comme second de cuisine de Samuel Têtard. Quand Samuel est parti à la Réunion, il m'a confié les rênes : une aventure qui m'enchant !'

### Votre cuisine, elle est comment ?

'Ouverte sur le monde, curieuse de tout, pas guidée. J'aime surprendre, par exemple avec des émulsions, cuisiner avec les épices que Samuel m'envoie de la Réunion et qui se marient si bien avec les produits du Bassin. Ici, au Pitey, on est une petite équipe et on en est fier : 5 pour 35 couverts. Ça permet à chacun de se faire plaisir : une qualité de travail qui correspond à la qualité de vie qu'on a sur le Bassin'.

### Et vous craquez pour ?

'Les poissons, c'est normal, c'est mon signe astrologique ! Alors le turbot avec des truffes du Périgord et des asperges des Landes, les coquilles saint-Jacques avec de la vanille, le maigre, qu'on appelle ici le bar du pauvre : j'aime bien le travailler en tournedos, il se tient très bien. Au Pitey, on a un potager : j'utilise les herbes et les fleurs dans mes plats'.

### L'huître du Bassin, vous l'aimez...

'Chaude, en sauce avec du curcuma ; gratinée avec du

pain d'épice et de la mozzarella ; dans une crème cuite à la betterave... avec elle, on peut se faire vraiment plaisir !'

### Votre Bassin à vous, c'est...

'Une virée sur l'île aux Oiseaux avec des copains : on est déconnecté de tout, on n'a pas d'électricité, on fait la cuisine avec les moyens du bord. Ici, sur le Bassin, on partage des moments uniques, de vraies aventures, comme 'Cabanes en fête' à Andernos : 6000 verrines à préparer le temps d'une soirée dehors, en plein mois de décembre !'

**Le Pitey**, 1 rue des Oyats, 33740 Arès. Tél. 05 56 82 16 80.  
[www.lepitey.com](http://www.lepitey.com)

### Ce soir, Arnaud CHARTIER vous propose :

- Foi gras de canard à la seiche, pain grillé à l'encre
- Bouchon de sole aux cèpes et écume iodée safranée
- Tremblotante d'huître au combava, perles de vinaigre échalotte, espuma d'eau du Bassin d'Arcachon et huile végétale
- Minestrone de fruits exotiques et meringue au citron

## 3 – Emmanuel GONCALVES, Le Pinasse Café au Cap-Ferret.



### ANDANTE CON MOTTO

Voilà 14 ans qu'Emmanuel fait chanter les cuisines d'une des tables préférées des amoureux du Cap-Ferret, avec vue sur la dune du Pilat. Huitre d'argent pour sa recette « huîtres en croquant de noisettes, fricassée d'anguilles au soja sur lit d'oyster leaves »

### Né sous quelle étoile ?

Taureau, ascendant Périgourdin. 44 ans.

### Votre parcours :

'J'ai passé mon CAP cuisine en Corrèze, à Aubazine. C'est dire si j'aime le terroir de là-bas, les cèpes, le foie gras, les confits. Après le diplôme de meilleur apprenti-cuisinier de France, j'ai fait des saisons l'été sur l'Atlantique, l'hiver dans les Alpes. Je suis au Pinasse Café depuis 14 ans. On a offert un petit coup de jeune aux cuisines : du coup, je peux

travailler les cuissons sous-vide à basse température et renouveler régulièrement la carte'.

### **Votre cuisine, elle est comment ?**

'Evolutive : elle s'adapte à la demande des clients. En ce moment, on travaille sur l'acidité, le sucré-salé et le croustillant'.

### **Et vous craquez pour ?**

'Le poisson... même si je suis Périgourdin : il permet plus de créativité. Avec les viandes, on est plus limité sur les sauces ou les garnitures. Prenez un banal filet de vive : cuit à la vapeur, vous le sublimez avec un crumble de légumes ; en cassolette, avec une sauce safranée et une fondue de poireaux. Des blancs de seiche ? C'est un délice en blanquette : un succès de la maison depuis 14 ans'.

### **L'huître du Bassin, vous l'aimez...**

'Sur un plateau de fruits de mer. Sinon, quand elle est bien grosse, avec un sabayon au champagne et une tombée d'épinards ; ou en chapelure et un beurre d'escargot.'

### **Votre Bassin à vous, c'est....**

'Le coucher de soleil : il n'est jamais le même. Voir la lune se lever au bord de l'eau, sous les nuits étoilées d'ici, c'est un émerveillement. Et j'aime aussi les odeurs à marée basse : fermez les yeux, sentez, vous savez que vous êtes ici'.

**Le Pinasse Café**, 2bis avenue de l'Océan, 33970 Cap-Ferret.  
Tél. 05 56 03 77 87. [www.pinassecafe.com](http://www.pinassecafe.com)

### **Ce soir, Emmanuel GONCALVES vous propose :**

- Tartare de sole , tobiko et lait de coco au wasabi
- Blanquette de cassérons ( seiches ) en brochette et espuma safranée
- Beignet d ' huîtres marinées , sur sa crépinette
- Presqu' ile flottante

## **4 – Philippe GAUDOU, Les Tamaris à Andernos-les-Bains.**



## **MEZZO CANTABILE**

L'océan inspire les Bretons. Alors bien sûr, le Bassin parle au cœur de Philippe, à moitié Breton par sa mère. La preuve ? Huître de bronze pour sa recette de « boudin de sole farcie aux coques, à la chair d'araignée et à l'huître, gelée de pommes vertes au vinaigre de pomme, huîtres pochées, émulsion citronnée...

### **Né sous quelle étoile ?**

Bélier ascendant Celte. 42 ans.

### **Votre parcours :**

'J'ai fait mon apprentissage au Récif de Cancale. Puis je me suis engagé dans la Marine Nationale : c'est là que j'ai fourbi mes casseroles, avec 20 personnes à nourrir tous les jours. Un passage à La Rose des Vents à Bordeaux, un stage avec Jean-François Piège \* et j'ai ouvert mon restaurant sur la route de Lacanau. Mais là, je faisais plus de gestion que de cuisine ! Et puis Michel Portos m'a aiguillé sur les Tamaris : c'était en mai 2010'.

\* ex-chef du Grillon, actuellement chez Thoumieux à Paris.

### **Votre cuisine, elle est comment ?**

'Franche, simple et goûteuse. Je fais partie d'Eurotoques, une association de cuisiniers européens créée par Paul Bocuse en 1986 pour promouvoir les produits de nos terroirs. Tout est dans le produit, la cuisson doit le respecter. Aujourd'hui, je travaille beaucoup les cuissons à basse température et le sous-vide. Il faut dire que l'été, nous servons 300 couverts, l'hiver une centaine'.

### **Et vous craquez pour ?**

'Les poissons, je suis Breton ! La sole, le cabillaud, la dorade, les saint-Jacques et bien sûr les petites seiches du Bassin, qu'ici on appelle cassérons. Je privilégie les mariages terre-mer, comme par exemple des Saint-Jacques juste rôties avec des ris de veau'.

### **L'huître du Bassin, vous l'aimez...**

'Crue, en gaspacho ; ou en tartare : je la monte en chantilly avec du caviar. Chaude, j'aime bien la marier avec du Lillet, un apéritif de la région'.

### **Votre Bassin à vous, c'est....**

'J'aime faire de la plongée pour me détendre. Dans le Bassin, c'est un régal : on n'imagine pas tout ce qui s'y cache. Par exemple, devant le restaurant chez Hortense, il y a un trou avec un blockhaus. Et un tapis d'anémones de couleur. Magique !'.

**Les Tamaris**, 2 place Louis David, 33150 Andernos.  
Tél. 05 56 26 74 77. [www.restaurant-tamaris.com](http://www.restaurant-tamaris.com)

**Ce soir, Philippe GAUDOU vous propose :**

- Chipiron à l'espagnole, spaghetti à l'encre et émulsion de rouille
- Velouté de potimaron et foie gras aux huîtres pochés
- Goujonnettes de sole au combawa, huile d'argan, gingembre et lait de poule
- Tourtière

## ET DES PRODUITS....

### 1- L'huître **ARCACHON - CAP FERRET** : rare et précieuse



Un bateau plat croise un voilier devant l'île aux Oiseaux : c'est une barge d'ostréiculteur. Image coutumière du Bassin où se côtoient sur l'eau les gens de la mer au travail et les plaisanciers.

Le saviez-vous ? L'huître du Bassin doit tout à Napoléon III qui en raffolait et fit créer en 1860 les premiers parcs impériaux de France. C'est le début de l'histoire moderne de l'huître Arcachon Cap Ferret.

L'huître est ici chez elle : une évidence que l'on retrouve au fil des petits ports du Bassin, de La Teste au Cap Ferret, qui ont su rester vrais et pleins de charme. Car le Bassin a tout pour lui et pour l'huître : une température idéale, entre 22 et 24° l'été, une salinité parfaite avec les apports en eau douce de la Leyre et de faibles profondeurs qui permettent à la lumière de favoriser la production de phytoplancton.

Et pourtant, les ostréiculteurs du Bassin, comme leurs confrères français et européens, traversent depuis 4 ans des difficultés : la mortalité qui affecte les naissains, les jeunes huîtres âgées de moins d'un an. Or, le Bassin est la

première éclosérie naturelle d'Europe. Les scientifiques de l'Ifremer cherchent actuellement à identifier les huîtres les plus résistantes, de manière à ce qu'elles transmettent leur immunité à leur descendance.

Il va donc falloir patienter encore quelques années, pendant lesquelles l'huître va se faire rare et précieuse. Mais c'est à ce prix seulement que l'huître du Bassin, comme les autres, pourra traverser cet épisode, comme les autres de son histoire. Car comme le dit Olivier LABAN, président du Comité Régional de la Conchyliculture : 'C'est sous le grain qu'on voit le marin'. Et les ostréiculteurs du Bassin ont bon pied, bon œil !

Pour le moment bien plus qu'une tradition, la dégustation de la véritable huître de Noël **ARCACHON-CAP FERRET** reste une véritable expérience, un moment d'exception à savourer, rare, délicieux et délicat...



**Comité Régional de Conchyliculture Arcachon-Aquitaine,**  
Tél. : 05.57.73.08.43.

**Président : Olivier LABAN**

[www.huitres-arcachon-capferret.com](http://www.huitres-arcachon-capferret.com)



### En chiffres :

- . 315 entreprises
- . 711 hectares de parcs dont 672 classés en zone A de salubrité
- . 8 à 10 000 tonnes d'huîtres chaque année
- . 910 emplois

## 2 - Les poissons font leur show

7h du matin, le jour se lève sur Arcachon. On s'active déjà dans la criée. Les bateaux sont rentrés, leurs filets pleins de prises. Les cargaisons sont déchargées, les bacs remplis de poissons frétilants de fraîcheur. Ils vont défiler lot par lot sur un tapis roulant pour être vendus aux enchères : soles, seiches, calmars, bars, les plus couramment pêchés, sont les vedettes de la criée. Il faut être vigilant pour comprendre le mécanisme des transactions, ça va très vite ! Visite de la criée avec l'Office de Tourisme, d'avril à octobre, les lundis et jeudis à 6h45. Réservation à l'Office de Tourisme, 05 57 52 97 97.

**Le saviez-vous ?** Sur le bassin, on peut trouver des mulets dans la mer... oui, il s'agit bien d'un poisson ! Il en existe trois variétés, mais le meilleur est le noir. Et si on vous propose du maigre, ne pensez pas qu'on veuille vous mettre au régime : aussi appelé 'grogneur', ce poisson est apprécié pour sa chair, qui rappelle le bar. Quant aux cassérons, il s'agit des petites seiches, nées dans le bassin : en septembre, ils rejoignent l'océan et sont alors l'objet d'une pêche importante.

### La pêche en chiffres :

- . 250 salariés
- . 111 bateaux (fileyeurs, chalutiers, vedettes)
- . 1800 tonnes de poissons vendus à la criée d'Arcachon

Une activité de pêche côtière à l'océan et de petite pêche dans l'ensemble du Bassin.

Les pêcheurs d'Arcachon et leurs structures professionnelles, le CLPMEM et Arcacoop, participent à la gestion des pêches et à la valorisation du poisson pour assurer une pêche artisanale durable et de qualité !

**Comité local des Pêches**, tél 05 57 72 29 69.

**Président : Jean-Michel LABROUSSE**



Arcacoop, organisation des armateurs et coopérative de mareyage, Tél. 05 57 72 29 67

Criée d'Arcachon, tél. 05 56 22 36 78.

## Vous avez dit Pescatourisme ?

Imaginez : le temps d'une marée, vous embarquez à bord d'une barge ou d'un bateau pour partager pendant quelques heures le quotidien d'un ostréiculteur ou d'un pêcheur. Relever les filets, assister au retournement des poches d'huîtres, apprendre à identifier les différentes variétés de poissons, écouter votre hôte parler de son métier,



ses attentes : le Pescatourisme, c'est ça. 'Le moyen de faire passer les messages qui nous tiennent à cœur, dit Olivier Laban, à la tête des ostréiculteurs du Bassin. Et le premier est la préservation de notre environnement. Pour que le bassin conserve ce charme si particulier, il faut un développement touristique maîtrisé. Pescatourisme va dans ce sens'.

Une nouvelle forme d'activité touristique qui s'inscrit dans la démarche Ecotourisme des partenaires du Bassin. Une autre manière de partager l'Esprit Bassin.

45€ la sortie à la marée.

**Renseignements auprès des Offices de Tourisme.**

## 3 - Dans le Bassin, ils ont un grain !

Petit, rond, noir, brillant, iodé, c'est... le caviar du Bassin. Oui, vous avez bien lu : on produit du caviar à quelques vols de mouette d'Arcachon ! Et cela depuis plus de 15 ans. En Gironde, c'est même une habitude depuis presque un siècle. Car il y avait autrefois beaucoup d'esturgeons sauvages dans l'estuaire. Un émigré russe en villégiature dans le coin démontra aux pêcheurs locaux qu'il y avait mieux à faire avec leurs petits grains noirs que ... de la nourriture pour cochons ! La production fut lancée et bientôt

il fut du dernier chic de déguster du caviar de Gironde à Royan, la station à la mode de l'époque. Jusqu'à ce que ce poisson préhistorique – vieux de 200 millions d'années, il a connu les dinosaures ! – disparaisse, victime d'une pêche intensive.

Aujourd'hui protégé, l'esturgeon sauvage a laissé place à l'esturgeon d'élevage venu de Sibérie, *acipenser baeri*, qui, une fois bien élevé dans des bassins d'eau pure, produit un caviar aussi apprécié que le russe ou l'iranien. De grands chefs l'ont inscrit à leur carte, comme Thierry Marx ou Alain Ducasse. Deux entreprises le produisent dans les règles de l'art.



#### **Caviar de France,**

route de la Cassadotte, 33380 Biganos.

Tél. : 05 56 82 64 42.

[www.caviardefrance.com](http://www.caviardefrance.com)

#### **Perlitta, L'Esturgeonnière,**

route de Mios, 33470 Le Teich.

Tél. 05 56 22 69 50.

[www.lesturgeonniere.com](http://www.lesturgeonniere.com)

#### **4 – Smith Haut-Lafitte : le bonheur est au château**



Imaginez une chartreuse du 18ème siècle, posée au milieu des vignes à 20mn de Bordeaux : bienvenue au château Smith Haut-Lafitte, grand cru classé de Graves, réputé pour ses beaux flacons depuis plus de 150 ans.

A sa tête, la famille Cathiard : tout d'abord Daniel, ex-champion de ski, ex-patron de Go Sport et son épouse Florence, qui l'achètent en 1990 ; leur fille Mathilde qui lance avec son époux la célèbre gamme de produits de beauté Caudalie à base de polyphénols contenus dans les grains de raisins ; leur deuxième fille Alice qui dirige avec son mari le complexe de charme 'Les Sources de Caudalie'.

Du côté des vignes, Fabien Teitgen est responsable des chais et de la vinification depuis 13 ans. A Smith Haut-Lafitte, on recherche l'excellence : on utilise du compost maison, on laboure les parcelles de blanc à cheval, les vendanges sont manuelles, avec plusieurs passages dans les vignes. Ce qui n'empêche pas d'utiliser les technologies les plus avancées : imagerie satellite, tri optique informatisé... Et fierté de Daniel Cathiard : des porte-cagettes ergonomiques utilisés pendant les vendanges pour transporter le raisin en évitant les manipulations : il s'est inspiré des porte-charges des sherpas de l'Himalaya !

Le résultat ? Dans votre verre. Bonne dégustation !

**Smith Haut-Lafitte**, 33650 Martillac. Tél. 05 57 83 11 22.

[www.smith-haut-lafitte.com](http://www.smith-haut-lafitte.com)



Organisé par :



En partenariat avec :



**Contact Presse :** Isabelle GALINIER  
Directrice Service Communication  
[i.galinier@siba-bassin-arcachon.fr](mailto:i.galinier@siba-bassin-arcachon.fr)



**SIBA** - 16 allée Corrigan, CS 40002 - 33311 ARCACHON CEDEX  
Tél. 05 57 52 74 74 - Fax : 05 57 52 74 75  
[administration@siba-bassin-arcachon.fr](mailto:administration@siba-bassin-arcachon.fr)  
Site institutionnel : [www.siba-bassin-arcachon.fr](http://www.siba-bassin-arcachon.fr)  
Portail touristique : [www.bassin-arcachon.com](http://www.bassin-arcachon.com)