



Pour le chef Arthur Da Costa Adao, cette victoire est la consécration de plus de dix ans de travail. JEAN-CHRISTOPHE SOUNALET / SO

Le pari réussi d'Arthur Da Costa Adao, étoilé un an après son ouverture

Cette première étoile est une consécration pour ce chef de 27 ans installé sur l'île de Ré, qui revendique une gastronomie ancrée dans son territoire

La fraîcheur de son visage évoque celle d'un homme qui travaille au bord de l'océan... ou de celui qui vient tout juste de décrocher sa première étoile, un an seulement après l'ouverture de son restaurant. Depuis la cérémonie du Guide Michelin qui s'est tenue lundi à Monaco, Arthur Da Costa Adao et son établissement, L'Écailler, à La Flotte-en-Ré, sont entrés dans le cercle très fermé des lauréats.

Formé dans la prestigieuse école hôtelière Ferrandi, le chef de 27 ans est ensuite passé par des restaurants étoilés parisiens renommés. Cette victoire est une consécration de plus de dix ans de travail. « C'est beaucoup d'émotions, j'y pense depuis que je suis enfant », confesse-t-il avec un sourire.

Avant ce succès, plusieurs mois de dur labeur se sont écoulés. « La clé de notre travail a été la régularité qu'on a réussi à fournir avec mon équipe sur un an. C'est un métier qui est dur, il faut vouloir mettre tous les jours la table. » Se qualifiant lui-même de perfectionniste, le jeune chef affiche cette confiance teintée de l'humilité de ceux qui ont su beaucoup travailler. « On a fait en sorte d'être sérieux, investis, on s'est beaucoup donnés. Mais ça reste miraculeux, je trouve ça génial d'avoir remporté une distinction si vite. »

Un cadre idyllique

En l'espace d'une année, tout s'est précipité. Le chef décide d'ouvrir son restaurant en avril 2025 avec le sommelier Louis Grizeau, son ami et ancien collègue avec qui il a travaillé chez Christopher Coutanceau, tri-

plement étoilé à La Rochelle. Souhaitant prolonger leur séjour en Charente-Maritime, ils font de l'emplacement du restaurant le point de départ de leur aventure.

Installé dans un cadre idyllique, L'Écailler stimule la créativité du chef cuisinier. Face au port, le restaurant est entouré de bâtisses d'époque – « l'endroit est exceptionnel, je m'y suis vite projeté », observe-t-il.

Dessources d'inspiration

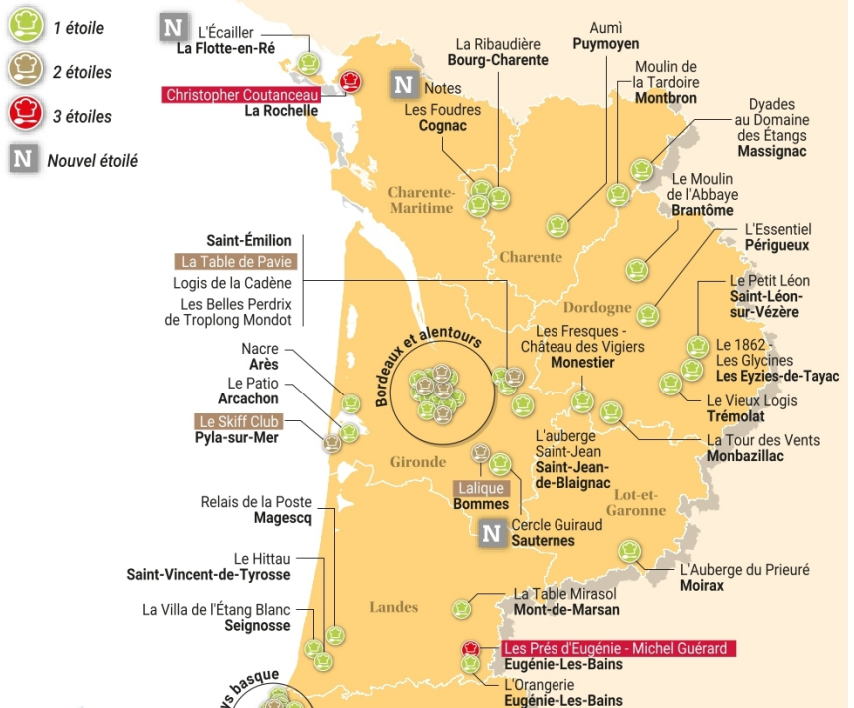
Le duo a développé un établissement pas comme les autres : une maison de producteurs permettant de valoriser les produits de saison locaux. L'objectif est d'« exploiter des produits de qualité » issus du territoire. À travers sa collaboration avec les filières locales, Arthur Da Costa Adao exprime sa sensibilité artistique dans sa cuisine. « Je m'intéresse à tout type d'art. Les couleurs des aliments, leurs formes, leurs textures sont pour moi des sources d'inspiration. »

De quoi inscrire dans ses plats l'identité gastronomique forgée au fil de son parcours.

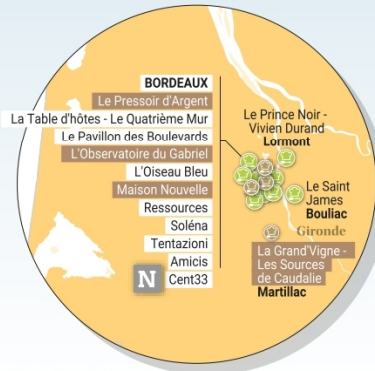
En montant les marches de la scène lors de la cérémonie du Guide Michelin, le nouvel étoilé n'a pas senti cette pression que beaucoup décrivent une fois récompensés. Mieux, c'est avec relâchement qu'il aborde ce prochain chapitre de sa vie. « J'ai un sentiment de plénitude, cette victoire va me permettre de faire passer mon message. » Celui d'une gastronomie sensible, engagée, proche de ses producteurs comme de ses clients.

L'Écailler, 3 quai de Sénac, à La Flotte-en-Ré. Samuel Wahl

Les étoilés 2026 du Michelin



Bordeaux et alentours



Pays basque



Source : Guide Michelin

SO INFOGRAPHIE

Les trois autres premières étoiles du Sud-Ouest



Yoann Amado, chef du Cercle Guiraud, à Sauternes (33).

ARCHIVES GUILLAUME BONNAUD / SO



Anthony Carballo, chef du restaurant Notes, à Cognac (16).

ARCHIVES ANNE LACAUD / SO



Fabien Beaufour, chef du restaurant Cent33, à Bordeaux.

ARCHIVES CLAUDE PETIT / SO