



Aux Sables d'Olonne, le talent de Benjamin Marchand illumine la cuisine de Vertime

Nouveau venu dans l'offre hôtelière des Sables d'Olonne, Vertime se plaît à cultiver la convivialité. Pour cet établissement 4 étoiles pensé comme une maison de vacances, rien ne vaut le plaisir du partage et des grandes tablées. Pour orchestrer la partition culinaire de ce lieu de vie grand ouvert sur la cité balnéaire, Vertime a fait appel à un artiste des fourneaux. Après un parcours remarqué du côté de la capitale, le Nantais Benjamin Marchand retrouve la proximité de l'océan. Et le plaisir de travailler dans l'hyper localité avec des producteurs passionnés. Il n'y a plus qu'à déguster !



Crédit Nicolas Anetson

Posé au bord de l'Océan, Vertime incarne pleinement l'hospitalité *made in* Vendée. Inauguré cette année, Vertime ajoute au charme balnéaire une mesure de design contemporain et une bonne dose de simplicité. La recette gagnante d'une maison réconfortante, où l'on a plaisir à revenir chaque année. Surfant sur la saisonnalité, la gastronomie fait partie intégrante de cette expérience inspirée.

Un retour aux sources pour Benjamin Marchand

Entre Vertime et Benjamin Marchand, le courant est tout de suite passé ! Pour le nouvel établissement hôtelier, il était essentiel de mettre l'accent sur l'authenticité des produits, le goût et la localité. Un parti pris de qualité, une nouvelle aventure humaine et des convictions partagées qui ont vite convaincu ce chef certifié « Maître restaurateur » de rejoindre le projet. Avec en prime le challenge de devoir superviser le restaurant *Vertime, la Table Amarée* au rez-de-chaussée (90 couverts à l'intérieur et jusqu'à 30 en terrasse) et le bar *Ventura* sur le rooftop (85 couverts).

Un défi taillé pour Benjamin Marchand, au parcours rythmé par des virages couronnés de succès. Pour ce Nantais d'origine, devenir cuisinier a toujours été une vocation ultime. BTS en poche, il débarque à l'Abbaye de Villeneuve comme commis de cuisine. Sept mois après, son patron l'embarque dans ses valises pour tenter l'aventure à Paris. D'abord cuisinier à l'Etrier de Paris, il rejoint un an après The Butchers of Paname où il va gravir tous les échelons : chef de partie, puis second, puis chef de cuisine. Le point culminant de son parcours parisien ? Il rejoint le Jtépadî, dans le 2^e arrondissement. Plébiscité par les clients, il y restera quatre ans.

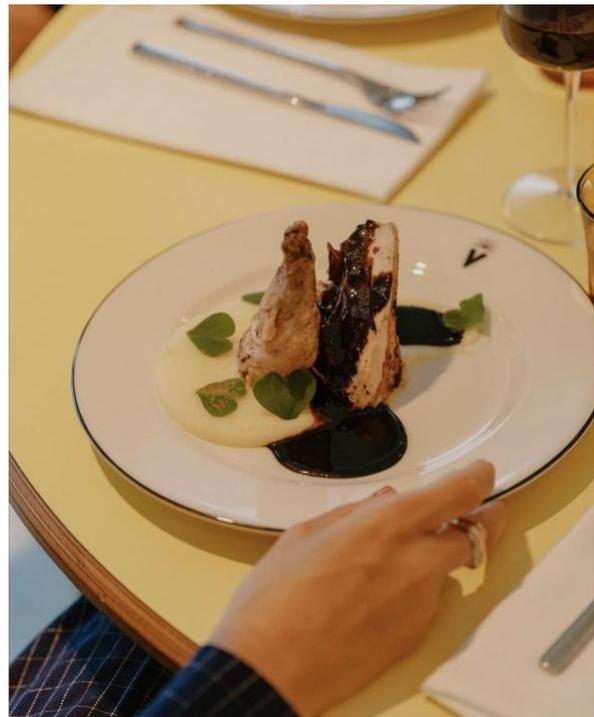
Après neuf ans passés à Paris, l'appel de Vertime est arrivé à point nommé pour un retour aux sources bienvenu. Habitué à passer des heures sur la route pour aller à la rencontre de producteurs sélectionnés sur le volet, Benjamin Marchand aspirait à retrouver un écosystème de producteurs ancrés sur leur terroir et sur l'importance du bien manger. Cet adepte de la ruralité ne jure que par les circuits courts, l'authenticité du produit et bien sûr, la qualité.



Crédit Ludovic Becq

Le culte du produit frais

Pour ce locavore passionné, la première influence reste les échanges réguliers avec ses fournisseurs triés sur le volet. Micro producteurs, éleveurs, maraîchers ou poissonniers, pas une semaine ne se passe sans que le chef ne parte à la rencontre de ces acteurs du terroir de Vendée ! Une inspiration farouchement ancrée, à la racine de son style culinaire à la personnalité bien affirmée : une cuisine d'inspiration traditionnelle retravaillée en profondeur, twistée avec finesse par ce créateur né pour flirter avec le bistrannique, dans le plus grand respect des produits ultra frais. « Mes producteurs passent leur vie à travailler leurs produits. Pas question de les dénaturer ! »



Crédit Nicolas Anetson

À Vertime, une vingtaine de ces fournisseurs sont situés à moins de 100 km des cuisines de l'établissement. Artisans passionnés par leur métier, ils partagent la même philosophie que Benjamin Marchand. À l'image des [Jardins de la Chaume](#), un maraîcher biologique sablais qui cultive une trentaine de légumes différents, récoltés à maturité. Ou encore de la [Ferme de la Boislivière](#), éleveurs depuis trois générations au cœur du bocage vendéen et producteurs de viande Aubrac 100% bio.

Vertime : deux expériences à savourer

Au rez-de-chaussée, Vertime, la table Amarée a le goût de la mer et de l'aventure culinaire. L'incontournable criée du jour rivalise de fraîcheur avec les légumes sublimes. La carte dévoile toute la créativité de Benjamin Marchand, à l'image du mi-cuit de foie gras accompagné de sa confiture de poire au Shizo. La carte de saison est complétée par le menu retour de marché affichée sur l'ardoise. Les desserts sont à se damner ! Des saveurs d'une grande finesse à savourer dans un lieu lumineux et végétalisé, grand ouvert aux clients, aux visiteurs de passage et aux Sablais.

Côté rooftop, le Ventura invite à une escapade californienne avec son point de vue unique et sa terrasse panoramique. L'endroit parfait pour se retrouver, picorer et s'ambiancer dans une ambiance décontractée. A l'extérieur ou sous la belle verrière végétalisée, on se régale d'une carte savoureuse aux accents californiens : finger food, planches à partager et créations légères et colorées. Fidèle à l'esprit de saison, l'offre évolue pour toujours sublimer des produits frais et locaux, avec quelques pépites signées Benjamin Marchand. À la carte : huîtres fraîches des [Viviers de la Mine](#), saucisson de la Ferme de Boislivière et fromages affinés de la ferme familiale [Beillevaire](#), le tout revisité avec une touche West Coast qui fait toute la différence.



Crédit Nicolas Anetson

VERTIME ****

12 Boulevard de l'île Vertime 85100 Les Sables d'Olonne

www.vertime-lessables.com

Vertime, la Table Amarée

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et 7j/7 de 19h à 21h30

Carte à retrouver [ici](#)

Ventura

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h30 et le dimanche de 15h à 23h30

Carte à retrouver [ici](#)

Réservation sur www.vertime-lessables.com