

été

PEOPLE
SAGAS
HUMOUR
PSYCHO...

**NOS PAGES VACANCES
+ NOTRE CAHIER JEUX**

FACILE LA COIFFURE
D'ÉTÉ QUI VOUS VA
SECRETS DE FAMILLE
LES DOUBLES VIES
VECU "IL VENAIT
D'AVOIR 18 ANS..."

QUIZ

L'ÉTÉ GOURMAND SANS
PRENDRE UN GRAMME

SPÉCIAL SEXE

**L'AMOUR
ROMANTIQUE
C'EST HOT!**
TOUS NOS SCÉNARIOS
POUR LE RENDRE FOU

ATLANTIQUE

NOS MEILLEURS RESTOS
À MOINS DE 30 EUROS

TEST

ÊTES-VOUS
CUL OU
CUCUL ?

**NORA
ARNEZEDER**
PLEIN
SOLEIL

HEBDOMADAIRE, 24 JUILLET 2006

M 01648 - 3317 - F: 2,30 €





Terrain et high-tech font bon ménage à La Ribaudière à Bourg-Charente.

✓ POUR MANGER ÉTOILE

La Ribaudière, à Bourg-Charente

Sur un site bucolique au bord de la Charente, terrasses panoramiques, mobilier italien avant-gardiste, design minimaliste, écrans high-tech (pour suivre l'élaboration de son plat en cuisine) et saveurs du terroir charentais se côtoient sans se déranger. Dans l'unique restaurant étoilé de Charente, la star, c'est l'assiette, et le chef d'orchestre, Thierry Verrat. Enfin, on va flâner dans l'épicerie, où les plus beaux produits locaux d'ici et d'ailleurs, célèbrent le goût. Avec 880 références de vins et 250 sélections de cognac, le restaurant s'enorgueillit de la plus somptueuse cave du département. **On craque pour :** l'atelier. Pas de carte, mais une seule question : « qu'est-ce que vous n'aimez pas ? » Ensuite, on se laisse surprendre par le brio culinaire du chef.

L'addition : le plat à la carte, 28 €.

Et une formule bistrot, le midi à 25 €.

■ Bourg-Charente. Tél. : 05 45 81 30 54.

www.laribaudiere.com

CHARENTE-MARITIME

✓ POUR DES VINS DIVINS

Zé'bar, à La Rochelle

Plus qu'un bar à vins décalé, c'est une cave à croquer vitaminée, rondement menée par Philippe Darmon, une crème de patron qui aime partager ses trouvailles. On vient entre copains siroter un verre au comptoir, grignoter sur une banquette ou dîner sur une barrique, de 17h à 2h du mat'. La carte des vins - bio - est du genre pléthorique avec 90 références : rouge, blanc, rosé, « petnat » (pétillant naturel)

et champagne : au verre, à la bouteille ou « au compteur ».

On craque pour : les planches de charcuterie fine et fromages, les tartines et les entrecôtes... La star incontestée, c'est Ze Burger : viande fondante du marché, sauce secrète, aller-retour sur la plancha, roquette et coleslaw. On aime aussi « les beignets de ma mère »... enfin, celle du patron !

L'addition : Ze Burger à 10 €, menu à 17 €.

■ 13 bis, rue de la Chaine, La Rochelle. Tél. : 05 46 07 05 15.

✓ POUR LES PETITES ATTENTIONS DES PATRONS

Coquillages et Crustacés, à L'Hommeau

Une cabane en bois new-look, peinte en rouge et noir, flanquée de mobilier d'usage ou de récup, plantée entre marais sauvage et plage de galets. Là, on aime se la couler douce en terrasse au coucher de soleil. S'il fait frisquet, Line Chatry vous tend illico un plaid tandis que Marc, son mari, prête volontiers des vélos pour sillonner les pistes cyclables qui longent la falaise.

On craque pour : une carte rendue célèbre pour la fraîcheur et la cuisson de sa « nourriture marine ». Palourdes farcies au beurre d'ail, croquant de cabillaud au lard et sa réduction de Graves, huîtres Jougé et plateau de fruits de mer...

Sans oublier le gâteau au chocolat et son caramel d'abricot, qui en a fait fondre plus d'un !

L'addition : à midi sur l'ardoise, entrée, plat et dessert à 18 €. Le soir, palourdes à 16 €, et croquant de cabillaud à 21 €.

■ Port du Plomb, L'Hommeau.

Tél. : 05 46 45 32 52.
www.coquillagesetcrustaces.com



Coquillages et Crustacés, un cabanon new-look installé à L'Hommeau.

POUR BULLER À TABLE

La Table à dessin a ouvert ses portes le 15 juillet dernier. Ce restaurant panoramique, installé en plein cœur du nouveau musée de la Banda Dessinée, offre une vue imprenable sur la Charente. Claude et François Lafond, traiteurs renommés, en ont pris les rênes. En cuisine, le chef Karim Mimoun joue la carte de la fraîcheur. Plat du jour, tartines, grillades, plats mijotés, salades parfumées, desserts maison et vins de pays raviront les adeptes du goût. Jambon serrano, canard séché, mozzarella fondante, tomates confites et pistou : voilà une grande assiette alléchante. Plat du jour à 7,50 €. Plat et dessert à 10,90 €.

■ Rue de Cognac, Angoulême. Tél. : 05 45 38 65 65.