

# L'EXPRESS

➤ WWW.LEXPRESS.FR

■ BONNES TABLES ■ COMMERCE ■ CHAMBRES D'HÔTES...

## Cognac-Saintes *et environs*

50 ADRESSES À CONNAÎTRE OU À DÉCOUVRIR



PHOTOS : STÉPHANE CHARBEAU

**NOTRE  
SÉLECTION  
2010**

AVEC



Ce que cache l'affaire Dati

## Dîner Terroir design

*Le restaurant est comme son chef: sans concession, un pied dans la terre, l'autre dans le futur.*



Thierry Verrat magnifie les produits dans un cadre modernissime.

**L**a Ribaudière? Un cube, posé en bordure de Charente et baigné de lumières colorées qui égayent un espace immaculé et furieusement design. De quoi détonner en pays cognçais. On adhère ou pas. La clientèle internationale, les Parisiens en affaires ou en voyage et les bobos de Cognac, eux, « adooorent », tout comme ils apprécient la petite épicerie fine attenante où l'on peut trouver jusqu'à 23 heures une bouteille de champagne Billecart, des huîtres Papin, du jambon patana negra... Le produit justement. Tel est le cheval de bataille de Thierry Verrat. Le fil rouge d'une cuisine de terroir que le chef modernise et transporte même vers d'autres contrées à coups d'épices ou de condiments, comme cette terrine de foie gras de canard grillée au barbecue, relevée d'une préparation à base de roquette et de

cacahuètes, et accompagnée d'une délicieuse brioche tiède aux fruits secs. Une préparation inspirée par les traditions, déconstruite puis habilement réassemblée sur un mode actuel. Les bonbons de langoustines avec jus de carapace au lait de soja et cardamome verte et surtout de superbes cœurs de poireaux grillés ne disent rien d'autre. Ils se jouent eux aussi avec délectation d'un certain régionalisme. Idem pour ce dos de bar de la Cotinière rôti et risotto aux asperges, ou encore cette tarte au citron meringuée quelque peu déstructurée. Ici, on voyage au pays des textures, des époques, des saveurs nettes... Des jolis vins aussi, grâce à un sommelier de très bon conseil.

• J. B.

• **La Ribaudière**  
Menus : de 42 à 100 €.  
Bourg-Charente.  
> 05-45-81-30-54

## Et aussi...

### Les cartes qui bougent

#### • Hôtel de Bordeaux

Un restaurant d'hôtel joliment mis où l'on profite de préparations vives : queues de langoustines pochées et salade de pommes vertes-céleri, tajine d'encornets et marinière de légumes, salade de fruits frais... Menus : de 11,47 à 30,87 €.

1, avenue Gambetta, Pons.

> 05-46-91-31-12

#### • Saveurs de l'Abbaye

Ici, les Saintais apprécient le cadre moderne et la cuisine recherchée, à l'image des huîtres gratinées au sabayon citron, du bar vapeur et galette de sarrasin aux œufs de saumon et de la pastilla d'ananas. Menus : de 15 à 46 €.

1, place Saint-Palais, Saintes.

> 05-46-94-17-91

#### • La Table de Marion

Une salle de poche à l'ambiance guillerette, une solide carte des vins et des façons très créatives (parfois trop) augurent un dîner détonnant, de la purée liquide sur du veau braisé et bulots, en passant par les tranches de rôti de bœuf, ragoût de lentilles, cantal et infusion de verveine... Menus : de 25 à 47 €.

10, place Blair, Saintes.

> 05-46-74-16-38

### Les classiques

#### • Le Bistrot galant

Une table historique de Saintes au cadré léché et à la cuisine maternelle : salade de caille confite,

médailillon de lotte en pot-au-feu et nougat glacé. Menus : de 13 à 37,50 €.

28, rue Saint-Michel, Saintes.

> 05-46-93-08-51

#### • Du Château

Escalope de foie gras poêlée en croûte d'épices, sole meunière, veau au pineau des Charentes et soufflé chaud à l'ananas régulent dans ce bistrot chic de Jarnac. Menus : de 32 à 82 €.

15, place du Château, Jarnac.

> 05-45-81-07-17

#### • Les Pigeons blancs

Cet ancien relais de poste abrite une table de choix jouant raffinement et tradition sur un air régional. Menus : de 22 à 48 €.

110, rue Jules-Brisson, Cognac.

> 05-45-82-16-36

#### • L'Yeuse

Certainement l'une des plus belles terrasses de Cognac, au service d'une élégante cuisine locale, du foie gras laqué au pineau jusqu'au soufflé chaud au cognac. Même savoir-faire et prix plus doux au P'tit Yeuse. Menus : de 50 à 65 €.

65, rue Bellevue, Cognac.

> 05-45-36-82-60

#### • Le Bruant

L'ancien Hôtel Central du bourg accueille de délicieuses chambres d'hôtes et un restaurant au cadre romantique et à la cuisine de terroir joliment trousseée. Menus : de 14 à 37 €.

76, rue Nationale,

Saint-Porchaire.

> 05-46-94-65-36



À la Table de Marion, des assiettes créatives et une jolie cave.