

version femina

**SUD
OUEST**
dimanche

femina.fr

MODE
Attachez
vos ceintures

ZEN AU TRAVAIL
6 formules magiques

**48 HEURES A
MONTPELLIER**

Moelleux, dur dur
de ne pas fondre

Je booste
mon regard

On a rencontré

**Julia
Roberts**
définitivement sublime

COULEUR SUD-OUEST

Des parfums de pays
lointains au château
de Lavaud (16)

Semaine du 20 au 26 septembre 2010

L'ascension de Thierry Verrat

Le chef de la Ribaudière, à Bourg-Charente (16), a la grande forme

Et si Thierry Verrat valait deux étoiles ? Le Michelin décidera mais, indiscutablement, le chef de la Ribaudière (une étoile depuis 1997) est à la hauteur. La clientèle, majoritairement locale et régionale, ressent la progression de cette table fréquentée par le monde du Cognac et ses invités. Charentais de Jarnac, Thierry Verrat est venu à la cuisine par gourmandise – ses parents voyageurs se montraient curieux des saveurs d'ailleurs – et y est resté par passion. Il n'a pas cédé aux sirènes de la mode, préférant le turbot entier à l'échantillon déconstruit et reconstruit, et s'en est bien porté. Même si les gourous de la critique gastronomique, qui firent de l'expérimentation et du moléculaire leur fonds de commerce, via revues et salons payants, le mirent en quarantaine...

Lieu épuré et saveurs épurées

Maintenant que la fin de la récréation est sifflée, Thierry Verrat s'en amuse, même si ce ne fut pas facile à vivre. Lui a gardé le cap et a investi, transformant la salle du restaurant et créant un bistro, dédié le samedi matin aux cours de cuisine. C'est sa manière d'amadouer un bâtiment ingrat, d'offrir du confort, de l'espace et de porter le regard sur le fleuve Charente et l'écritin paysager qui l'entoure, face à la Ribaudière. C'est aussi le moyen d'augmenter la visibilité



Thierry Verrat surpris dans son univers, entre les orties des bords de Charente et un petit-gris qui s'y promène

té de l'assiette. La cuisine, quand elle est signature, a besoin d'être soutenue par un environnement de qualité. Dans le cas précis, l'osmose est totale entre le lieu, épuré et design – le blanc en couleur dominante – et les saveurs précises, équilibrées, nettes, de la partition interprétée par le chef.

Lait de chèvre et bouillon d'orties

La brochette d'huîtres et langoustines émulsion au lait de chèvre est révélatrice « des accords coups de cœur » revendiqués par Thierry Verrat. L'eau des huîtres est émulsionnée avec du chèvre très frais, l'écume, récupérée, caresse la brochette, l'alliance est subtile, le goût est gagnant. Idem pour le bouillon d'or-

ties sauvages des bords de Charente qui rend plus succulents les « petits gris » cuisinés à la graisse de canard. On recommandera également les noix de ris de veau en croûte d'herbes potagères et les fraises accompagnées d'une bavaroise gingembre et d'une glace wasabi à la pureté absolue.

Belle carte des vins et superbe collection de cognacs aux 259 références. Menu du marché à 42 euros, menu gourmand à 52 et 60 euros, menu découverte terroir à 78 euros et 110 euros (accord mets et vins). Le bistrot (13 places) propose le plat « en direct » (15 euros).

JACQUES BALLARIN

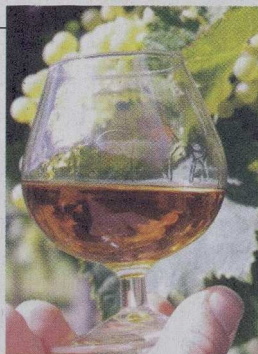
(1) La Ribaudière, place du Port, 16200 Bourg-Charente. 05 45 81 30 54.

MISE EN BOUCHE

Un menu autour du cognac

Thierry Verrat innove avec le menu Saveurs (80 euros) servi autour de cinq cognacs différents. « Le cognac est un accompagnement du plat, il n'est

plus une boisson, il est une épice, un sel, un poivre », explique le chef de Bourg-Charente qui a pour ambition de faire découvrir les quatre arômes primaires et d'initier à la dégustation. Les cognacs choisis ont de 5 à 60 ans, leurs caractéristiques déterminent la composition du



menu. La clé de la dégustation réside dans l'assiette qui fait écho au profil du cognac goûté. Ainsi, si le nectar exhale des notes de rancio, de noix, de miel, le plat qui accompagne prolonge cette ambiance. Les facteurs sont inversés : la cuisine est sous influence, l'identité du flacon

décide. La crépine de maigre, pommes de terre confites au beurre de morilles s'accorde avec un xo servi frais ; le chocolat cerise, façon forêt-noire s'accorde avec une extratempérature ambiante. Le cognac est servi en quantité minimale, dans des petits verres.