

# En Charente-Maritime, le chef Thierry Verrat ouvre une table éphémère cet été

Publié le 7 juillet 2015 dans [A Table](#)



**Le chef étoilé de Bourg-Charente (16) a ouvert un restaurant éphémère, avec son fils, Julien, face à la plage de Ronce-les-Bains, à La Tremblade (17).**

Thierry Verrat a saisi l'aubaine en se transportant, à l'initiative du maire de La Tremblade, Jean-Pierre Jallieu, jusqu'à la fin septembre, dans le club de voile inoccupé de Ronce-les-Bains, avec vue sur la plage et l'île d'Oléron. « **On ne peut pas être plus proche du produit** », souligne le chef de La Ribaudière, à Bourg-Charente, qui accompagne son fils, Julien, 21 ans, dans le projet militant de **cette table éphémère étrangère à l'idée de restauration commerciale facile**. L'ambition est de valoriser le patrimoine local, les ressources marines, à commencer par les produits de la pêche à pied. Il s'est, pour ce, rapproché de Christian Fontaine, pêcheur professionnel, pour qui la côte sauvage n'a pas de secret. Dans le même esprit d'authenticité, les huîtres proposées sont les huîtres naturelles de Daniel Conseil, ostréiculteur à La Tremblade, « des huîtres nées, élevées et mangées ici », insiste le chef charentais qui dispose d'une claire.

## **Raie rôtie au beurre d'algues**

Valoriser le produit en cuisine, c'est en extraire le meilleur. Ni complication ni cogitation, il faut respecter les trois règles : cuisson, assaisonnement, ingrédients justes. Prenez les tellines, Julien fait revenir une petite noix de beurre et des échalotes, les jette dedans avec du thym, du laurier et du poivre, déglace au vin blanc et fait cuire à couvert. Idem pour les coques et les palourdes, le goût dirige.



Comme avec « l'éclade de moules inversée » : **pour éviter de se salir les mains, les moules cuisent sur les aiguilles de pin dans une poêle à paella**, l'imprégnation du parfum est idéale, cette spécialité (12 €) figure dans les bouchées à partager avec « les coquillages du coin tomates confites aux herbes potagères » (14 €), le pot de foie gras fumé aux aiguilles de pin (18 €) ou le caviar de gironde (39,80 €).

Le fils s'en tient à la manière de son père en procédant par **touches gustatives qui apportent de la vibration dans l'assiette sans prendre le pouvoir** : la lotte de la Cotinière en carpaccio (17 €) fumée aux aiguilles de pin et mariée aux agrumes et à la tapenade a le premier rôle comme le maigre rôti au beurre blanc servi avec des pâtes aux coquillages ou la raie rôtie au beurre d'algues flanquée de câpres frits (15 €). **Si vous êtes réfractaire à la marée**, l'onglet de bœuf et le carpaccio d'entrecôte viendront à votre secours !

Pour les desserts on pointera **le baba au rhum au cognac**. Formule à 19,80 € (entrée et plat ou plat et dessert) et menu à 23,80 € (entrée, plat, dessert). Pour les vins on signalera le blanc domaine le Grand Bourras vin charentais (19 €), le rosé les Jolies Filles côtes de Provence 2014 (22 €) et le rouge Saumur-Champigny 2014 domaine des Roches Neuves de Thierry Germain (23 €). Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7 midi et soir.

Pour goûter le plaisir de la terrasse, il est indispensable de réserver.

*Un article de Jacques Ballarin publié dans le Mag Sud Ouest du samedi 04 juillet 2015.*

**La plage de Ronce-les bains, 52, avenue de la Cèpe à La Tremblade (17). Tél. 05 46 36 60**