



L'Entracte, l'un des trois repaires gourmands de Grégory Coutanceau à La Rochelle.

## LES BISTRONOMIQUES

### ✓ LE PLUS CUISINE DU MARCHÉ

#### Le Terminus à Angoulême

Une brasserie haut de gamme au décor design, mais chaleureux.

**Dans l'assiette** : ça change tous les jours, en fonction du marché. Le chef, qui est passé dans de grandes maisons, vous régale d'une fricassée d'artichauts aux langoustines, d'un filet de Saint-Pierre à la vanille Bourbon et d'un financier tiédi aux griottes.

**L'addition** : formule du midi à 15 €, menu à 25 €.

■ 3, place de la Gare, Angoulême (16).  
Tél. : 05 45 95 27 13.

www.le-terminus.com - Ouvert tous les jours sauf le dimanche, de 12h à 14h et de 19h30 à 22h.

## VITE, DES HÛÎTRES !

Envie d'huîtres super fraîches, tout droit sorties des claires ? Direction ces cabanes d'ostréiculteurs ou ces bars à huîtres qui proposent d'en déguster sur le pouce, accompagnées d'un verre de vin blanc.

■ Chez Mamelou.  
La Baudissière, Dolus d'Oléron (17).  
Tél. : 05 46 75 44 41.

■ La verte inconnue. La prise du melon, le château d'Oléron (17).  
Tél. : 06 70 89 04 35.

■ Le cabanon de l'huître David Hervé. Saint-Just-Luzac (17).  
Tél. : 05 46 36 03 88.

■ Le vivier charentais. 114, avenue de la Grande côte, Saint-Palais-sur-Mer (17). Tél. : 05 46 23 20 76.

### ✓ LE PLUS AUDACIEUX

#### La Ruelle à Angoulême

Le chef Guillaume Veyssière et sa femme Séverine, ont repris cette maison réputée d'Angoulême. Et en ont fait une table chic et contemporaine.

**Dans l'assiette** : une cuisine gastronomique, haute en couleur et en saveur. Le midi, on déjeune d'une formule, et le soir, place au menu dégustation (avec 6 plats en « mini » portions) ou à la carte. A ne pas rater : la mouclade aux truffes de Jarnac Champagne et l'entremets conceptuel autour du Pineau.

**L'addition** : menu à 20 € (le midi).

■ 6, rue des Trois Notre-Dame, Angoulême (16). Tél. : 05 45 95 15 19.  
www.restaurant-laruelle.com - Ouvert du lundi au samedi, de 12h à 14h et de 19h30 à 22h.

### ✓ LE PLUS CHALEUREUX

#### L'Entracte à La Rochelle

Dès que l'on entre à L'Entracte, on sent qu'ici on prend la cuisine au sérieux.

**Dans l'assiette** : les plats chaleureux aux doux parfums d'enfance - pigeonneau rôti au four, brioche façon pain perdu - de Grégory Coutanceau (fils de Richard, le célèbre chef étoilé), qui possède déjà trois restaurants à La Rochelle. Un excellent rapport qualité-prix, notamment avec la formule Ardoise (entrée, plat, dessert, verre de vin et café).

**L'addition** : formule Ardoise à 19,50 € ou menu à 28 €.

■ 35, rue Saint-Jean-du-Pérot, La Rochelle (17). Tél. : 05 46 52 26 69.  
www.lentracte.net - Ouvert tous les jours, de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 22h30.

### ✓ LE PLUS ÉTOILE

#### L'Aquarelle à Breuillet

Ce petit resto aux murs pistache cache un chef qui vient de recevoir sa première étoile au Michelin, Xavier Taffart.

**Dans l'assiette** : des saveurs avant-gardistes, parfois « moléculaires », qui mêlent tradition et exotisme avec beaucoup de raffinement. A découvrir, le sablé d'artichauts poivrade et sa crème glacée au foin.

**L'addition** : menus à 25 € (le midi).

■ 22, route de Candé, Breuillet (17).  
Tél. : 05 46 22 11 38.

www.laquarelle.net - Ouvert du mardi soir au dimanche, à partir de 12h et de 19h30.

### ✓ LE PLUS INNOVANT

#### La table de Marion à Saintes

Marion Monnet, le chef, et Sonia, vous reçoivent dans une jolie salle au mur en pierres.

**Dans l'assiette** : des associations insolites, qui ont valu à Marion le prix des jeunes talents Poitou-Charentes 2010 (décerné par le Gault et Millau). On aime son moelleux de poulet fermier aux livèches fumées et son émulsion de soja.

**L'addition** : menu du marché à 25 € (le midi).

■ 10, place Blair, Saintes (17).  
Tél. : 05 46 74 16 38.

latabledemarion.unblog.fr - Ouvert tous les jours sauf le mardi et le mercredi, de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h.

SUITE PAGE VIII

Déco soignée et cuisine haute en saveur à la Ruelle, à Angoulême.

