

La surprise de Châteauneuf

Graines et Garenne constitue la bonne halte entre Angoulême et Barbezieux, en Sud-Charente

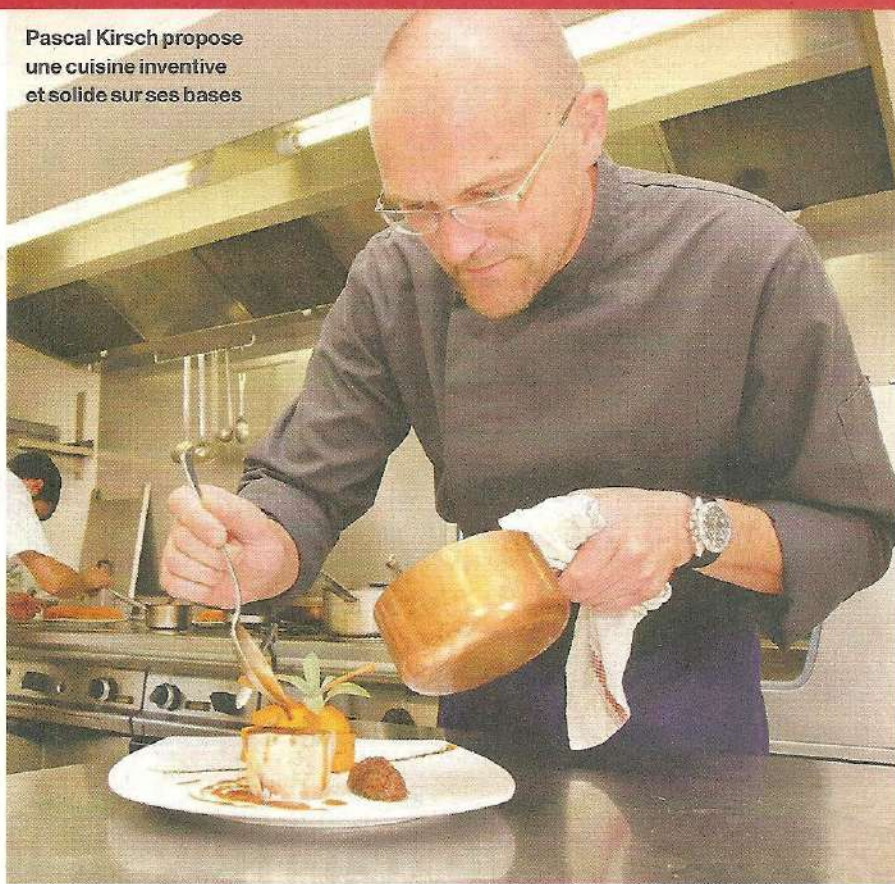
Vite, monsieur le Maire, usez de votre influence pour que cette table sincère et de qualité soit signalée. Un panneau, voire deux, ce n'est pas la mer à boire. Car Pascal Kirsch et Stéphanie Fouchet, maintenant installés dans votre commun depuis un an, ont du mal à être entendus.

Châteauneuf-sur-Charente, en tout cas, vaut bien un repas, alors n'hésitez pas à quitter la nationale 10 (après Barbezieux si vous venez de Bordeaux, avant si vous venez d'Angoulême) et ralliez cette commune devenue une destination gourmande. Elle le doit à un couple – Pascal, alsacien d'origine, et Stéphanie, native de Barbezieux – qui voulait concilier la vie de famille, avec leurs deux enfants, et la vie professionnelle.

Cuisines classique et inventive

Le parcours de Pascal n'est pas le chemin d'un débutant : Londres, Singapour, New York, Au Crocodile à Strasbourg, la Côte d'Azur, Courchevel, Brantôme (table étoilée). Avant de choisir la Charente, tous deux avaient fait de Chez Pierrette, au Canon, sur le bassin d'Arcachon, une adresse appréciée. À Châteauneuf, ils ont créé un restaurant à la campagne, un cadre champêtre avec terrasse

Pascal Kirsch propose une cuisine inventive et solide sur ses bases



paysagère. Le bouche-à-oreille est flatteur. Pour cause : la cuisine, d'inspiration régionale, est excellente et les prix sont sages. Le midi, il existe un menu compétitif à 13 euros (entrée, plat, dessert, 1 verre de vin, 1 café). Deux autres sont proposés à 27 et 34 euros. Le marché de Châteauneuf, le port de La Cotinière, à Oléron, et les producteurs locaux (le veau de Chalais, le porc fermier, le pigeon, la pintade, le lapin) garantissent l'approvisionnement. Le chef, ensuite, met en musique. C'est bien vu, que ce soit dans le classique : le quasi d'agneau du Poitou rôti à la fleur de thym jus simple au romarin (un plat de caractère pour 2 personnes), la tomate confite farcie aux cagouilles coulis de cresson. Ou

dans l'innovation : les ravioles ouvertes de gambas fenouil confit et raisins secs fondue de tomates, le râble de lapin farci au boudin noir et foie gras marmelade d'oignons rouges, le chèvre fermier gratiné glace à la noix, le cannelé façon pain perdu abricot au sirop glace au yaourt.

La carte des vins valorise la région. On mentionnera le plantier de Chypre 2005, vin biologique de Charente (16 euros), le bordeaux supérieur montcabrier 2007 (18 euros) et le saumur-champigny, anjou domaine Filliatreau 2007 (21 euros).

JACQUES BALLARIN

(1) Graines et Garenne, 9, route de Pouillet, 16120 Châteauneuf-sur-Charente. 05 45 62 06 46.