

**LE FAIT DU JOUR**

Cognac et Angoulême étoilés

■ Cocorico! La Charente compte deux nouveaux restaurants étoilés au Michelin

■ Les Foudres et Les Sources de Fontbelle

■ Dyades à Massignac est rétrogradé.

Lénaëlie SIMON
l.simon@charentelibre.fr

Lil voulait être tout seul pour regarder la cérémonie des étoiles Michelin sur Internet, hier matin. «Parce que j'étais stressé et que j'aurais été déçu si je ne l'avais pas eue», sourit Guillaume Veyssière, qui a décroché une étoile pour son restaurant Les Sources de Fontbelle seulement un an après son

ouverture dans un écrin de verdure à Ma Campagne, aux portes d'Angoulême, en novembre 2019.

Avec Les Foudres à Cognac et deux établissements de Gironde, il fait partie des quatre nouveaux étoilés (seulement) de la région. Un événement: Angoulême n'avait plus vu briller d'étoile depuis plus de trente ans, depuis La Chamade fondée par Bernard Lambert en 1981 -fermée en 1986-avant qu'il ne rejoigne les cuisines de L'Yeuse, à Châteaubernard. Guillaume Veyssière assure que rien n'avait fuité. «Je l'ai appris devant mon ordinateur. On a un groupe de messagerie commun avec l'équipe. Je leur ai écrit: 'Je finis de pleurer, je vous appelle et on se rejoint au boulot pour fêter ça.'» C'était hier après-midi avec champagne, crêpes, galette des rois et quelques accolades mesurées. Celui qui a tenu La Ruelle -devenue Cokotte- à Angoulême pendant dix ans, est du genre réservé. Pas de ceux qui exultent en public, même s'il ne s'en cache pas: «C'était un objectif dès l'ouverture. On a d'emblée recruté de grands professionnels. On travaille d'abord pour les clients mais l'étoile, c'est une reconnaissance. Je pense que si les clients passent un bon moment, les inspecteurs Michelin aussi!» Surprise un jour d'août dernier, l'un d'eux était là. «Il s'est présenté après



”

Cette étoile, on l'a fabriquée ensemble. On n'est pas arrivés dans un restaurant où elle existait déjà.

avoir déjeuné. Il m'a demandé d'où venaient les produits et m'a posé plein de questions, notamment sur l'organisation du restaurant.»

La bible rouge loue une «cuisine créative à la technique impeccable», salue «la côte de cochon noir gascon, racine de persil rôti» et les «clins d'œil savoureux à la tradition et au terroir avec les moules marinières revisitées et le casse-croûte charentais». Une alliance qui a trouvé son public dès les premières semaines d'ouverture. Et toujours aujourd'hui en click and collect. «Si l'on continue sur notre lancée, on n'a pas peur de ne pas travailler, euphémise le chef, modeste. On était à trois semaines de

délai pour réserver une table. Si demain, on est à un mois et demi, c'est bien!» Autour de lui, l'équipe est «regonflée à bloc». «Cette étoile, on l'a fabriquée ensemble. On n'est pas arrivé dans un restaurant où elle existait déjà. Chacun y a contribué et ça reste une surprise de l'avoir eue dès cette année», reprend Guillaume Veyssière.

Sa cuisine, le chef de 42 ans, formé à la Cifop et passé par des étoilés ou multi-étoilés à Bordeaux, Théoule-sur-Mer et en Belgique, la résume en trois mots: «Gourmandise, amour et produits locaux.» Ses producteurs les plus lointains sont à La Cotinière. «Je suis un impulsif, je réfléchis peu mes plats mais quand j'ai un doute, je fais goûter à l'équipe, chaque avis compte.» Son exigence absolue? «La cuisson et l'assaisonnement». Pour le reste, c'est originalité et carte blanche. C'est ce qu'apprécie la jeune cheffe pâtissière, Margaux James qui revendique l'atypisme de ses assiettes. Elle adore la fraîcheur et les herbes et n'hésite pas à associer la roquette et l'estragon dans un sorbet. À l'inspecteur Michelin, elle se souvient avoir servi un dessert qui déclinait l'oseille sous forme de pesto et de

Dyades perd son étoile

La Charente compte désormais quatre restaurants étoilés: deux nouveaux (lire ci-contre) qui s'ajoutent au Moulin de la Tardoire à Montbron, auréolé l'an passé (lire ci-dessous), et à La Ribaudière, à Bourg-Charente, l'historique, dirigé par Thierry Verrat, rejoint par son fils Julien. En revanche, Dyades - que nous n'avons pas réussi à joindre - perd son étoile. À la tête de ce restaurant du Domaine des Étangs, à Massignac, c'est la valse des chefs depuis plusieurs années. En cinq ans, ils sont trois à s'être succédé.

Le dernier en date, c'est Géraud Dupuis, un Savoyard de 29 ans arrivé d'Angleterre en juin dernier. Il remplace Loïc Lecoin, arrivé en mars 2018 et parti soudainement en décembre 2019 «pour des raisons personnelles», selon la direction du site. Lui-même avait pris la suite de Fabien Beaufour qui avait rejoint le prestigieux établissement en juin 2015 mais avait été licencié. C'est lui qui avait permis à Dyades de décrocher sa première étoile, en 2016, que Michelin avait, depuis, tout de même maintenue. Jusqu'à hier donc.

sorbet, avec du miel et des poires. Gonflé!

L'objectif désormais: «Rester au niveau». «Le plus dur, c'est la régularité, on sera sans doute encore plus consciencieux», concède le chef qui promet «de nouvelles choses» et jure aussi que l'étoile ne dopera pas ses prix.

«Le rêve d'une vie»

À Cognac, Marc-Antoine Lepage a vécu, hier, «le rêve d'une vie». Les larmes aux yeux. Il est arrivé aux Foudres, le restaurant gastronomique des Chais Monnet à Cognac, en décembre 2019, après le départ (fâché) de Sébastien Broda, qui, pour la petite histoire, a décroché hier une étoile au restaurant Louroc d'Antibes. «Pour moi, c'était un objectif, d'autant qu'ici, j'ai les moyens de pratiquer la cuisine que j'aime: de saison, avec des produits locaux haut de gamme, beaucoup de gourmandise et de générosité», souligne Marc-Antoine Lepage, 31 ans, dont le papa, boucher, lui a transmis le goût des bons produits. «Philippe Vétélé, chez qui j'ai fait mon apprentissage en Loire-Atlantique et où j'ai eu la chance de rester cinq ans, m'a appelé pour me féliciter. J'étais encore là-bas quand on a eu les deux étoiles. C'est comme si la boucle était bouclée.»

Cette étoile tant fantasmée amène forcément un peu de pression. «On

n'a plus le droit de décevoir mais elle crée surtout de l'entrain. On a hâte de rouvrir (Les Chais Monnet sont fermés depuis le début du deuxième confinement, fin octobre, Ndlr). Je viens une fois par semaine dans les cuisines pour travailler sur la nouvelle carte.» Qui peut mêler les plats traditionnels de nos grands-mères avec tout le raffinement de la haute gastronomie. La preuve avec les œufs mouillette, son plat préféré revisité façon grand chef. «Si on met de l'émotion dans la cuisine, on en transmet.» Associée à l'étoile, espérons qu'elle dope enfin cet établissement dont les débuts ont été plus chaotiques que prévu.



Marc-Antoine Lepage, 31 ans, décroche sa première étoile à Cognac. Photo CL



Hier, Guillaume Veyssière (au second plan) a réuni son équipe pour célébrer cette étoile clinquante décrochée un an après l'ouverture des Sources de Fontbelle. Photo Quentin Petit