



Charente

Michelin : la Charente la tête dans les étoiles

GASTRONOMIE La Charente aligne désormais quatre restaurants étoilés, dont deux nouveaux à Cognac et Angoulême. Seul le Domaine des étangs perd la sienne



Guillaume Veyssière, 42 ans, natif d'Angoulême, chef des Sources de Fontbelle, et Marc-Antoine Lepage, 31 ans, chef des Foudres.

PHOTOS PHILIPPE QUINTARD ET ESTHER SACHY PHCENIX COMMUNICATION

Hélène Rietsch
hrietsch@sudouest.fr

Cela faisait belle lurette (trente ans à Angoulême) que le Michelin n'avait pas décerné d'étoiles à des restaurateurs de Cognac et Angoulême. Depuis lundi, c'est chose faite. Guillaume Veyssière, des Sources de Fontbelle, à Angoulême, et Marc-Antoine Lepage, des Foudres, Chais Monnet, à Cognac, élargissent le cercle des palais de la gastronomie. L'année même où Cognac aurait dû, dans le meilleur des mondes, si de Covid il n'y avait point eu, accueillir la cérémonie Michelin, finalement reportée en 2022.

La montée en puissance de la Charente, avec deux nouveaux étoilés sur quatre en Nouvelle-Aquitaine, reste de bon augure pour la profession. « C'est une excellente nouvelle pour la Charente, ça va faire du bien à son économie et on va en sortir grandi », s'enthousiasme Thierry Verrat, La Ribaudière, à Bourg-Charente, près de Jarnac, qui conserve, pour la 25^e année, son étoile. « J'ai été seul étoilé pendant près de vingt ans, maintenant on est 4, c'est mieux, d'autant que nous avons des styles radicalement différents. La Charente était un des derniers départements à avoir si peu d'étoilés », ajoute celui qui la partage une nouvelle fois avec son fils Julien, à ses côtés dans « la transmission ».

L'année des travaux

Sur le podium également, Matthieu Brudo, chef du Moulin de la Tardoire. Il conserve son étoile pour la deuxième année consécutive. « On est très, très contents, ça confirme notre engagement d'autant qu'une étoile a vocation à être remise en cause tous les ans », témoigne le chef « charentais pur souche » originaire de Montbron. « Cette étoile nous a aidés sur le plan moral dans cette année un peu sombre. Grâce

à elle, la clientèle a été plus nombreuse », apprécie Matthieu Brudo. Le chef a profité de cette période particulière pour faire de la formation et des travaux dans son restaurant. Il développe un coin pâtisserie boutique et labo, et un coin cave enrichi de pépites trouvées en Bourgogne.

« Une dose d'amour »

« Si nous avons dû fermer plusieurs mois, on a eu au moins la chance d'avoir notre plus belle saison depuis trente-deux ans. Après trois mois de privation, on a été complets du premier jour de réouverture au dernier », ajoute, en écho, Thierry Verrat, qui lui aussi a engagé quelques travaux et affiné une carte ancrée dans la région.

Pour les nouveaux étoilés, la distinction Michelin « rebooste », assure Marc-Antoine Lepage, chef des Foudres aux Chais Monnet. Il peaufine sa carte d'ouverture et sait déjà

qu'il relancera dès que possible ses mises en lumière de vigneron lors de dîners de chef trimestriels.

Pour Guillaume Veyssière, 42 ans, chef des Sources de Fontbelle, restaurant gastronomique ouvert en décembre 2019, c'est une belle « dose d'amour qu'on prend avec une étoile ». Le cuisinier, chef de l'ancien restaurant gastronomique La Ruelle à Angoulême, et créateur de la Kokotte, n'oublie pas de la partager avec l'équipe de 12 personnes avec qui il confectionne sa cuisine de terroir. Sa vocation : interpréter la cuisine charentaise avec des produits de proximité, cultivés dans ses 6 hectares surplombant la vallée des eaux claires ou dégottés pour « les plus lointains à la Criée de la Cotinière ».

Le seul à perdre une étoile : le restaurant des Dyades au Domaine des étangs à Massignac, qui a accueilli en juin 2020 son troisième chef, cinq ans après sa réouverture.