

À TABLE...



ARMEL LE NY

a.leny@charentelibre.fr

On a frisé la faute de goût. Les habitués du Compostelle à Tusson avaient toutes les raisons de se demander pourquoi cette adresse ne figurait pas encore dans le réseau des Tables Gourmandes du Poitou-Charentes. « Nos anciens locaux n'étaient pas forcément adaptés. On était plus bistrot », explique son chef Laurent Malescot, plutôt fier du nouvel écrin qu'il propose depuis un an à ses clients, de l'autre côté de la place du village, dans cette ancienne grange aménagée avec élégance. « On est revenu à une cuisine plus gastronomique qui correspond plus au concept des Tables Gourmandes ».

Le Compostelle est l'un des deux établissements charentais, parmi les six nouveaux dont l'emblématique bar André à La Rochelle réveillé par Johan Leclerc, à rejoindre ce réseau qui fédère 42 des

meilleures tables de la région. L'autre était une évidence, puisqu'il s'agit de la nouvelle adresse de son président Pascal Pressac en Charente, rejoignant ce label qui regroupe 42 des meilleures tables de la région et disposera bientôt d'une appli.

Deux nouvelles adresses charentaises pour les Tables Gourmandes

meilleures tables de la région. L'autre était une évidence, puisqu'il s'agit de la nouvelle adresse de son président depuis 10 ans, Pascal Pressac, avec son inséparable compère Patrice Devaine Le Tilleul du gourmet, à Chasseneuil, ouvrira enfin le 19 juillet prochain, près de deux ans après avoir tourné la longue page du château de Nieuil et de la Grange aux oies.

S'il manque quelques-uns des meilleurs chefs du département, les onze adresses de ce réseau ne regroupent que des premiers couteaux, à commencer par l'étoilé Mathieu Brudo à Montbron et les Verrat père et fils à Bourg-Charente, qui ont choisi d'y figurer désormais avec leur bistrot « La table du fleuve » plutôt qu'avec leur gastro.

Une appli sur les téléphones

Des références sont évidemment exigées pour être coopté dans ce cénacle du bon goût. Mais il faut surtout partager les mêmes valeurs : le sens de l'accueil, la passion des produits du terroir et un épicu-



Laurent et Cécile Malescot, du Compostelle à Tusson, encadrent Pascal Pressac et Patrice Devaine, du Tilleul des gourmets à Chasseneuil. Les deux nouvelles adresses des Tables Gourmandes en Charente. ©

risme capable de digérer le gargantuesque banquet annuel des membres. « L'idée, c'est d'abord de pouvoir faire des recommanda-

tions à nos clients qui nous demandent des conseils à l'occasion d'un déplacement ou tout simplement pour découvrir autre chose », résume Pascal Pressac. « Avec ce guide, ils savent qu'ils peuvent y aller les yeux fermés ».

Les yeux fermés mais l'appétit bien ouvert, puisque les clients les plus gourmands sont récompensés : une bouteille de champagne et un repas pour deux personnes pour ceux qui auront fait tamponner leur carte de fidélité dans huit établissements différents. Et bientôt, on n'aura même plus besoin d'avoir pensé à apporter son petit guide en papier. Les Tables Gourmandes figment leur appli à télécharger.

Les onze adresses de Charente. Le Moulin de la Tardoire (Montbron), Le Tilleul du gourmet (Chasseneuil), La Cigogne (Soyaux), Le Moulin neuf (Gond-Pontouvre), Le Comptoir de Brice (Angoulême), La Table du fleuve (Bourg-Charente), Le Compostelle (Tusson), L'Yeuse (Cognac), Le Vieux moulin (Chabonais), Le Verre y table (Jarnac), Le Restaurant du château (Jarnac).