

LE SIÈCLE D'ALBERTO GIACOMETTI

# Le Point

## Les indécents

- Politique, football, affaire Bettencourt : quand l'argent rend fou
- Comment ils font monter le populisme

Les analyses de Michel Collon, Nicolas Marceau et Marie-Laure Dumas

Dossier spécial vins rosés 34 pages

# Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 24 juin 2010 n°1971

M 01101 - 1971 - F. 3,50 €



# ANGOULÊME INSOLITE

SPÉCIAL  
16  
PAGES  
EN FIN DE  
JOURNAL

BALADE EN SOUS-SOL  
DES ANGOUMOISINS SURPRENANTS  
DES ANIMAUX DANS LA VILLE

LE CARNET GOURMAND DE GILLES PUDLOWSKI



101.5

PATRICK ALLARD/REA

LE CARNET GOURMAND de Gilles Pudlowski



**Agnès Loll, autodidacte inspirée, concocte des plats simples et exquis.**

**La table d'Agnès**

Le décor de bistrot de copains avec ses vieilles pubs, la cour sur l'arrière de l'église Saint-André, les mets à l'ardoise, le menu gentil tout plein au déjeuner donnent envie de prendre pension dans cette maison qui porte bien son nom. Jacques et Agnès Loll, présents là depuis dix ans, en ont fait une adresse de choix. Ils veillent sur leurs hôtes avec belle humeur et les régalent de choses simples et exquis. Sardines marinées au thym, sushi de pommes de terre et saumon fumé, merlu à la basquaise avec piperade et purée ou encore rognon de veau à la moutarde sont mitonnés avec soin par Agnès, qui travaille en autodidacte inspirée. On ajoute la belle « omelette du curé », avec cèpes et foie gras poêlés plus salade, sans omettre des desserts d'enfance (tiramisu au citron, mousse chocolat et caramel au beurre salé, crêpes Suzette). Bref, que des choses délicieuses qui surfent sur les modes avec adresse.

*Les Artistes, 15, rue des Trois-Notre-Dame. 05.45.38.16.84. Menu: 14,90 € (déjeuner). Carte: 35 €.*

**Le beau parcours de Mickaël**

Sarthiso rallié à la Charente par amour, Mickaël Gallas a été formé dans une kyrielle de beaux Relais & Châteaux: Locquénolé à Hennebont, Oustau de Baumannière, Les Hauts de Loire à Onzain, la Côte-Saint-Jacques à Joigny marquent quelques-unes des grandes étapes de son parcours. Ce technicien au



**Mickaël Gallas et son épouse, Françoise.**

doigt sûr joue de tous les bons tours de la cuisine moderne avec allant, mais sans chichis, dans un décor simple et cosy sur deux étages. Fraîcheur de homard et guacamole, bar de La Cotinière aux morilles, dos de maigre à l'oseille ou filet d'agneau charentais au jus à l'aillet font paisiblement mouche. Le fraisier aux gariguettes passe tout seul.

*Agape, 16, place du Palet. 05.45.95.18.13. Menus: 16 € (déjeuner), 28, 33, 68 €.*

**Les belles idées d'Ivan**

Un lieu neuf et de charme à 8 kilomètres d'Angoulême, ses boiseries, ses vieux meubles, son étang: c'est le domaine d'Ivan Gotfredsen. Ce trentenaire, grand blond, belle gueule, mi-suisse mi-danois, est tombé amoureux de cette ferme nobiliaire du XVIII<sup>e</sup> qui appartient à un fameux distributeur de cinéma des années 60/70. Gérard Depardieu a été l'hôte

de la demeure quatre semaines durant, le temps du tournage de « Mammouth », sacrifiant avec plaisir aux belles idées gourmandes, influencées par l'Italie, d'Ivan, qui travailla long-



**Ivan Gotfredsen vaut le détour.**

temps dans les Grisons. Risotto Carnaroli à la roquette avec son bar rôti « vert prés », raviole ouverte d'asperges avec son crémeux et sa raie sautée ou pavé de veau en croûte de persil avec sa mitonnée de haricots blancs, avant le tiramisu à la gariguettes avec sa salade de fraises au vin épice, son sorbet, son pesto doux donnent envie de faire le détour pour le découvrir.

*Domaine du Châtelard, Le Got de Dirac, Dirac. 05.45.70.76.76. Menus: 38, 48 €.*

**La maison champêtre des Broux**

C'était une champignonnière revue en auberge en 1900. Erick et Sandrine Broux, qui l'ont reprise il y a sept ans, l'ont revisitée avec chaleur, séduits par le



**Le chaleureux Erick Broux.**

site champêtre et haut perché. Pur autodidacte, ancien quartier-maître chef détourné de la marine par le démon de la cuisine, Erick cuisine avec allant. La croquette d'escargots poêlée avec son velouté de cèpes, l'émincé de lotte aux herbes shiso et vinaigre de pineau ou la noisette d'agneau laqué en croûte verte sont d'un sérieux imparable. Les desserts (tube de pommes et Nutella en millefeuille ou cristalline de verveine aux framboises avec crème chiboust à la vanille Bourbon) ont un goût d'enfance.

*La Cigogne, impasse de la Cabane-Bambou, Soyaux. 05.45.95.89.23. Menus: 22 € (déjeuner), 38, 50 €.*

**La sagesse de Bruno**

Bruno Ribe, natif d'Angoulême, qui a fait son apprentissage chez les Bodinaud à Nieul, tient



**Bruno Ribe, chef régionaliste.**

depuis vingt ans les fourneaux de la table de l'Hôtel de France. Il y joue le régionalisme en version légère revu au goût du jour. Croustillant de foie de volaille confit, sandre au miel et muscat aux carottes, navets, oignons et asperges, filet de canette croisée et sa cuisse confite aux pommes fondantes, gratin de framboise au sabayon de cognac font bel effet. Le cadre est cosy, le service appliqué.

*Le Jardin des arceaux, au Mercure Hôtel de France, 1, place des Halles-Centrales. 05.45.95.47.95. Menu: 23 €.*