

les spécialités de dessert telle la crêpe Suzette avec glace à la vanille : on en redemande! L'établissement compte également sept agréables chambres. 5 place René Groussard - 79500 Melle tél.: 05 49 27 01 11 contact@hotel-lesglycines.com

#### Le Central\*\* à Coulon

Hervine et Jean-Paul Guenanten, en cuisine, reçoivent avec beaucoup de gentillesse, dans cette agréable demeure familiale (depuis 3 générations) entièrement refaite. La belle façade toute blanche ne saura vous laisser indifférent, les 13 chambres aux teintes douces non plus! Pour découvrir une cuisine moderne aux saveurs régionales, il fallait une salle pleine de soleil. Petit écrémé de mogettes (les haricots du marais), feuilleté de petits-gris, filet de lieu à la plancha, sorbet à l'Angélique, conche aux pommes caramélisées et sorbet, fromage blanc à l'angélique, les plats s'enchaînent avec bonheur! Le raffinement des présentations, le talent (et la modestie) de Iean-Paul font le reste.

4 rue d'Autremont - 79510 Coulon tél.: 05 49 35 90 20 www.hotel-lecentral-coulon.com



## Maison Flore a Arçais

Au bord du pittoresque petit port d'Arçais, la jeune et enthousiaste équipe de la Maison Flore vous accueille dans leur hôtel certifié



"Ecolabel Européen" depuis le 1er juillet 2008. Maîtrise des consommations d'eau et d'électricité, tri des déchets, utilisation de produits écolabellisés et conseils antigaspi ont animé les propriétaires. Reine des prés, Coquelicot, Trémière ou Angélique... les dix chambres "florales" très confortables et aux décors personnalisés, les petitsdéjeuners sous forme de buffet bio et l'environnement vous enchanteront! 33-25 rue du Port - 79210 Arçais

tél.: 05 49 76 27 11 www.maisonflore.com

#### La Conserverie

Ce n'est pas un restaurant mais une conserverie fruit de l'association d'une vingtaine de producteurs. Avant de faire le tour des produits régionaux et des saveurs du Marais Poitevin, dans la boutique de vente, visitez les installations toutes modernes. Profitez aussi des stages de cuisine organisés régulièrement et des conseils pour la réussite de vos conserves familiales.

Rue du port de Brouillac - 79510 Coulon tél. : 05 49 79 61 88 www.saveursdumarais.com



## La Granges aux Oies

Dans les écuries du château de Nieuil, Patrice Devaine et Pascal Pressac, et Sylvie Puydenus aux fourneaux, nous offrent une bien belle cuisine de terroir revisitée, à base de poissons, et



de légumes de leur potager. Fondant de saumon aux aromates et chaudrée de poissons, délicieusement mis en valeur par un Sauvignon blanc Filius 2007 et un Pique Russe rouge 2007. Carte végétarienne ainsi qu'un menu "carte" tout compris (entrée, plat, dessert, vin et café) à 46 euros.

To

cha

ses

gra

nei

roi

d'h

Xa

éga

nai

4 ri

166

tél.

ww

Hô

à A

L'h

Gu

ave

me

bre

déf

cer

son

1 pl

H12

Le

En

pre

ouv

àd

mai

Du

ave

bles

dég

Château de Nieuil - 16270 Nieuil tél.: 05 45 71 81 24 www.grange-aux-oies.com

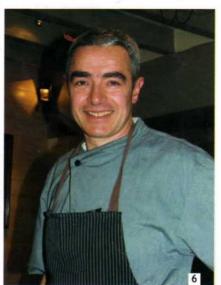
## Le Passe-Muraille à Angoulême

Dans le vieil Angoulême, un petit bistro sympa aux murs décorés de photos en noir et blanc et de couvertures de magazines des années 30 ! Le menu du jour, renouvelé presque chaque matin, s'affiche, lui, sur une grande ardoise. Joue de bœuf confite au citron et épices, crumble de poulet à la marocaine et vin biologique charentais, Jeff Nicolas, le patron, varie les plaisirs et les coups de coeur. Tentez l'assortiment de fromages qui puent avant les surprises glacées.

5 rue Saint André - 16000 Angoulême tél.: 05 45 92 05 02

Château de Maumont

Dans un parc de 2 hectares aux portes d'Angoulême, découvrez la vie de château dans l'une des 5 chambres de cette belle demeure du XVIe. Avec sa vigne vierge qui court sur sa façade, ses grandes chambres ultra confortables et raffinées, son parc le long de la



BALADES EN POITOU-CHARENTES

Touvre, sa bambouseraie, sa petite chapelle dans une tour du château, ses salons de réception autour de grandes cheminées, des petits-déjeuners personnalisés, des plats du terroir : voici une bien agréable maison d'hôtes que proposent Minka et Xavier Alas Luquetas. Un joli cadre également pour réceptions ou séminaires.

4 rue Aristide Briand 16600 Magnac sur Touvre tél.: 05 45 68 61 38 www.chateaudemaumont.fr

## Hôtel de France Mercure\*\*\* à Angoulême

L'hôtel où est né l'écrivain Jean-Louis Guez de Balzac (ne pas confondre avec Honoré de Balzac) est idéalement situé sur le plateau. Si les chambres restent confortables mais un peu défraîchies, l'établissement garde un certain prestige avec sa belle façade, son jardin intérieur et son service.

1 place des Halles - 16000 Angoulême tél. : 05 45 95 47 95 H1213@accor-hotels.com

#### Le Club Rémy-Martin à Cognac

En son siège historique de Cognac, la prestigieuse maison au Centaure a ouvert ses salles et salons de réception à des rendez-vous des plus gourmands (le chef a été formé chez Ducasse et chez Senderens) couplés avec des visites de ses chais et vignobles selon les saisons et avec des dégustations de ses grands cognacs.

Des rendez-vous "sur mesure" (demijournée, soirée ou journée) qui se réservent d'avance.

20 rue de la Société Vinicole 16100 Cognac - tél. : 05 45 35 77 18



## Château de l'Yeuse à Cognac

Une gentilhommière-hôtel, aux portes de Cognac et en bordure de Charente. C'est Céline Desmazières qui l'a sauvé du naufrage, voilà huit ans, en faisant ici une maison de charme avec un décor d'un romantisme "très italien", une grande terrasse et une piscine au dessus de la Charente et bien sûr de confortables chambres, décorées et meublées à l'ancienne... Et puis, le chef champenois Pascal Nebout, formé chez Michel Trama à Puymirol et dans une belle série de Relais et Châteaux, s'est lui aussi lancé dans cette relance des lieux. Avec une bien belle table où se sert une cuisine classique, aussi précise que raffinée : risotto de homard au jus de crustacés, maigre de ligne aux poireaux confits et lard noir de Bigorre, pigeonneau fermier en pot au feu... et (magnifique) soufflé chaud, flambé au cognac. Le plaisir peut se prolonger dans le somptueux saloncognathèque où le prestigieux alcool charentais brille de tous ses ors!

65 rue de Bellevue 16 100 Chateaubernard-Cognac tél.: 05 45 36 82 60 www.chateau-de-lyeuse.com



# EN CHARENTE MARITIME

## Hôtel de la Corderie Royale à Rochefort

Dans un bâtiment historique de l'arsenal, un hôtel très confortable (piscine, salons, jardin, espace bien-être) avec de vastes chambres qui donnent sur la Corderie Royale toute proche et sur la Charente. Dans la salle à manger-véranda, la cuisine d'un jeune chef prometteur, Nicolas Durif, se révèle des plus soignées avec en prime quelques innovations et aussi d'habiles ré-interprétations du terroir : huîtres chaudes à la crème d'ail, lotte rôtie aux épices douces avec un chutney de betteraves rouges et de carottes, ris de veau à la truffonade.

Rue Audebert 17300 Rochefort-sur-Mer tél.: 05 46 99 35 35

#### Le Barolo à Rochefort

C'est l'Italie heureuse en plein Rochefort, juste devant le musée des métiers d'autrefois. Grâce à Charly Laumaillé (dont le papa vient de Padoue) qui joue la cuisine "à l'italienne" avec des produits de là-bas, traités et servis avec le naturel voulu. Jambon de Parme, blancs de seiche à l'ail et au vin blanc, linguini au pesto génois, tiramisu... et vins italiens : allez, on s'y croirait!

15 rue Lesson 17300 Rochefort-sur-Mer tél. : 05 46 99 28 50



