

■ À TABLE

Xavier Taffart, la tête dans les étoiles

Le nouveau chef étoilé de Charente-Maritime affirme haut et fort sa personnalité depuis six ans. L'épure de sa cuisine des produits de la mer est servie par une créativité et une recherche de l'équilibre.

Alexandre LE BOULC'H
a.leboulch@charentelibre.fr

Depuis six ans Aurélie et Xavier Taffart mènent discrètement leur barque du restaurant «L'Aquarelle» à Breuillet. C'est dans les locaux d'une ancienne pizzeria entièrement relookée que ce jeune chef de 38 ans vient de décrocher sa première étoile dans le ciel de la gastronomie française.

«Franchement je ne m'y attendais pas du tout parce que je ne cuisine pas pour ça. Du coup c'est une vraie récompense», confie ce natif de Mornac-sur-Seudre où son père était ostréiculteur. Après avoir roulé sa bosse aux quatre coins de la planète, il a choisi de revenir aux sources d'un terroir qu'il affectionne particulièrement.

«Je travaillais en Angleterre et pendant les vacances chez mes parents nous avons eu l'opportunité



Pour Xavier Taffart, la cuisine des produits de la mer est une véritable passion.

Photo Florent Pupuy

de nous lancer dans notre premier restaurant, confie le chef qui ne regrette pas son choix. Avec Aurélie on a tout refait la décoration et puis en cuisine je me suis laissé guider par les produits de mon terroir. De la mer surtout. Le poisson m'inspire.»

Situé aux portes de Royan, Xavier Taffart se plaît à décomposer et à recomposer les ingrédients de ses recettes dans une atmosphère contemporaine de 25 couverts. Il en résulte une véritable cuisine d'auteur, esthétique et graphique et

aux saveurs franches qu'il trouve sur le marché de La Tremblade. Une originalité des recettes qu'il revendique haut et fort le tout à un rapport qualité prix imbattable: 25 euros le menu du marché; 36 euros le menu découverte et 48 euros le menu dégustation. La recette de légumes cuits, légumes crus, mousse d'huître d'Yves Papin, à la vinaigrette venue d'Orient illustre parfaitement cette démarche (lire ci-contre).

«J'adore jouer à la fois la carte de la tradition et de la création, pré-

cise ce jeune chef plein de talent. Si j'ai choisi les huîtres, c'est parce que mon père était ostréiculteur et que je suis né dans les claires. J'ai voulu donner du cru et du cuit de la terre avec les légumes, et les marier avec les saveurs de la mer d'une mousse d'huîtres. J'y ai ajouté un assaisonnement très épice pour relever le tout d'une façon très exotique qui ne dénature pas les produits.»

Restaurant L'Aquarelle, 22 route de Candé
17920 Breuillet. Tél : 05 46 22 11 38.

Mousse d'huîtres aux légumes cuits et crus

■ **Ingrédients pour 8 personnes:**
La mousse d'huîtres. 2 échalotes - 12 huîtres N°5 Yves Papin - 1 dl de vin Blanc - 250 gr de lait - 250 gr de crème et 4 feuilles de gélatine

La vinaigrette venue d'Orient. 1 dl d'huile de pépin de raisin - 1 citron confit et 2 gr de curry en poudre

Les légumes. 8 choux de Bruxelles effeuillés - 2 betteraves rouges cuites - 2 betteraves jaunes cuites - 1 betterave rouge et blanche - 8 tomates cerise coupées en deux.

■ **Préparation:**

Faire suer les deux échalotes ciselées avec les huîtres, déglacer avec le vin blanc puis ajouter le lait, la crème et les 4 feuilles de gélatine. Mixer le tout, passer au chinois. Siphonner avec 2 cartouches de gaz, réserver au froid pendant 6 heures.

Cuire les choux de Bruxelles et les tomates à l'anglaise pour préserver leurs couleurs et leurs croquants, tailler toutes les betteraves en cubes et à la mandoline très finement, réserver.

Assaisonner tous les légumes avec la vinaigrette, disposer autour de l'assiette en intercalant la mousse d'huître et les légumes, râper un peu de noix de muscade, servir.

Bonnes TABLES



La Redortière

Ferme auberge et chambres d'hôtes. Cuisine familiale préparée avec des produits de la ferme. Menus de 18,50€ à 24,50€. Chambres d'hôtes à partir de 50€ pour 2 pers. Ouvert tous les jours sauf le lundi (rés.) www.chateaudelaredortiere.com
Lésignac-Durand
05 45 65 07 62/05 45 61 50 40



Château de Mesnac

Des saveurs authentiques à découvrir dans un cadre d'exception. Menus 35€, 40€, 50€ tout compris. Une surprise pour un anniversaire. Repas de famille & mariage. Réservation.
115, rue de l'Eglise - Mesnac
05 45 83 26 61
contact@ddv.fr



Restaurant du Parc

A 2 mn du centre ville d'Angoulême, dans un cadre agréable avec parking, cuisine de tradition. Midi 11,50€, le soir (vendredi et samedi) 14,20€ et 19,50€. Raclette 16,50€. Dimanche menu à 22,50€.
91, bd de Bretagne - Saint-Yrieix
05 45 37 63 68



Domaine des Etangs

Entre La Rochefoucauld et Rochechouart, le restaurant offre un cadre chaleureux. Menu à 32€ (hors boissons). Rés. oblig. Ouvert tous les soirs du mercredi au samedi ainsi que le dimanche midi.
Domaine des Etangs - Massignac
05 45 61 85 00
www.domainedesetangs.com



Domaine Brise Bois

Restaurant, gîtes: cuisine et cadre exceptionnels ouvert tous les jours sauf lundi et mardi. Le midi sur réservation. 3 menus et carte; voir arrangements avec logement.
Rouzède
05 45 70 26 04 - 05 45 70 86 20
www.brisebois.fr brisebois@wanadoo.fr



Le Moulin Neuf

Superbe site en bord de rivière, venez découvrir notre formule rapide à 14€ uniquement le midi, nos menus à 24€, 32€ et 47€, plus notre carte. Ouvert tous les jours (sauf lundi et dimanche soir). Nouveaux menus.
34, rue du Moulin Neuf - Gd-Pontouvre
05 45 94 50 29
www.hotel-moulin-neuf.com



Hôtel-Restaurant de la Gare

30mn Angoulême, Marie-Gabrielle & Sébastien vous accueillent du jeudi au mardi midi & soir. Cadre chaleureux, cuisine goûteuse. Formule déjeuner: 10,50€ à 12€. Menu semaine & WE 16,90€ à 31€.
Rue de la Gare - Chasseneuil
05 45 39 50 36



Aux Amis Gourmands

Proche centre-ville, accueil convivial et chaleureux, le midi en semaine. Plat à 6,15€ et menus de 8,80€ à 12€. Boissons incluses. Pour l'organisation d'un repas le soir ou le WE (mini 15 pers.) contactez-nous.
Les Trois-Chênes. Angoulême
05 45 91 54 19 - Fax 06 75 03 63 48
diph.restauration@orange.fr



La Vieille Etable

A 15mn d'Angoulême. Accueil chaleureux, cuisine savoureuse. En semaine midi et soir: menu du marché à 19€. Tous les jours menus 35€, 45€ et 55€. Menu WE à 45€. Spécial 17 avril: diner piano-jazz, menu à 35€.

Les Plantes - Rouillet

05 45 66 31 75
www.hotel-vieille-etable.com



L'Espérance

Venez découvrir une cuisine créative et moderne, dans notre nouveau cadre illuminé en couleur. Ouvert du lundi au vendredi midi (menu à partir de 11,90€) et du jeudi au samedi soir (menu à partir de 14,50€) et ouvert tous les dimanches, menu à partir de 19€.
8 bis, bd de Bretagne - Angoulême
05 45 39 30 58

**Vous souhaitez toucher
143 000 lecteurs
et paraître dans cette rubrique
contacter le
05 45 94 16 63**