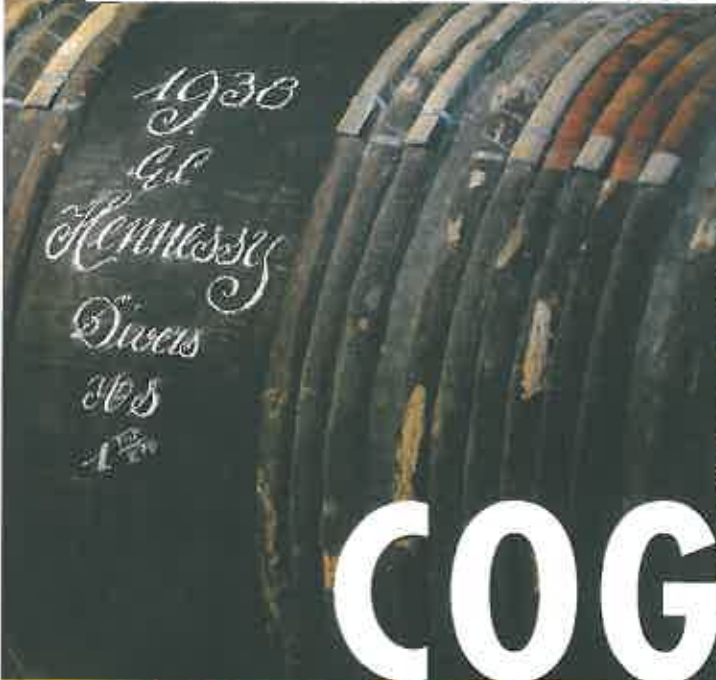


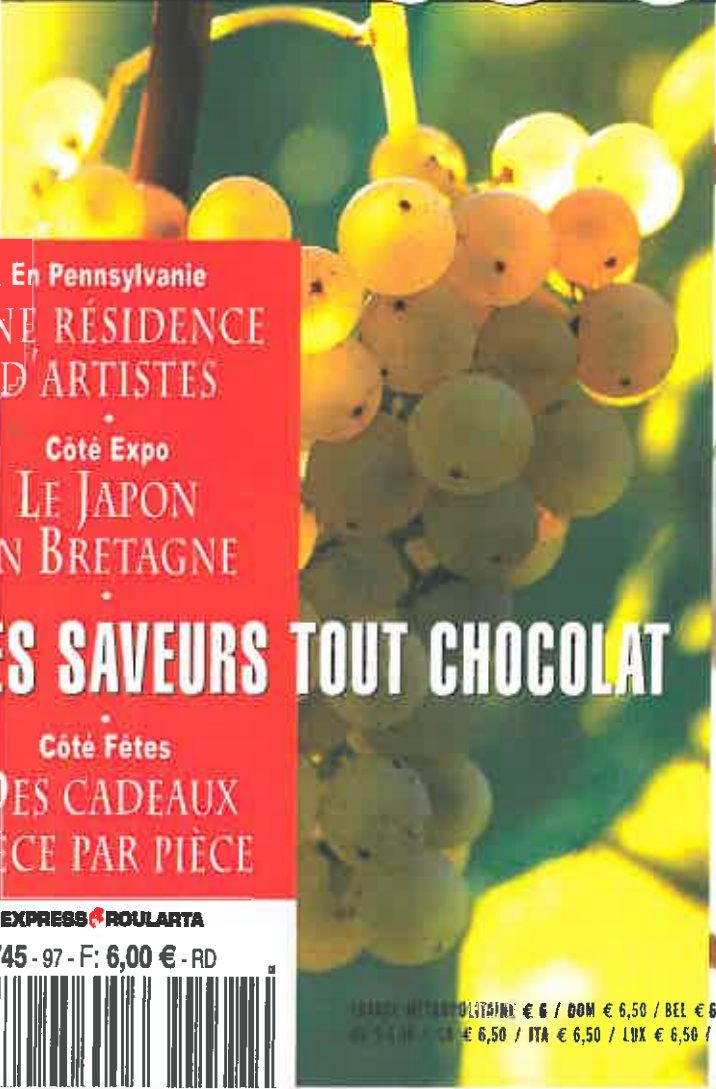
Maisons

# CÔTÉ OUEST

NUMÉRO 97 • DÉCEMBRE 2011 - JANVIER 2012 • BIMESTRIEL • 6 € [www.cotemaison.fr](http://www.cotemaison.fr)



## COGNAC



En Pennsylvanie  
UNE RÉSIDENCE  
D'ARTISTES

Côté Expo  
LE JAPON  
EN BRETAGNE

### DES SAVEURS TOUT CHOCOLAT

Côté Fêtes  
DES CADEAUX  
PIÈCE PAR PIÈCE

EXPRESS ROULARTA

745-97 - F: 6,00 € - RD



### ÉVÉNEMENT PARTEZ EN CROISIÈRE AVEC « CÔTÉ OUEST »

FRANCE (MÉTROPOLITAINE) € 6 / DOM € 6,50 / BEL € 6,50 / CH 11 FS / A € 8,90 / ARG € 8,00 / CAN \$8,00 / D € 8,90 / ESP € 6,50 / FIN € 8,90 / GR 9,50 / IS € 6,50 / ITA € 6,50 / LUX € 6,50 / MAR 70 DH / NL € 8,90 / PORT cont € 8,00 / ROM EURO E.C.F.P. / TUN 8,00 DT / USA \$ 9,95





# COCKTAIL D'ADRESSES

## PRÉPARER SON VOYAGE

**MAISON DU TOURISME**, 21, rue d'Iéna, 16021 Angoulême, tél. 05 45 69 79 09 et lacharente.com.

**BUREAU INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC**, cognac.fr

## OÙ SÉJOURNER ?

**L'YEUSE (15)**, 65, rue de Bellevue, 16100 Châteaubernard, tél. 05 45 36 82 60 et yeuse.fr. Un hôtel trois-étoiles avec une grande terrasse sur la Charente et un jardin paysager cher au chef Pascal Nebout. Le soir, dîner sous les lambris vanille du « gastro », assez classique mais pas guindé (menu Découverte à 54€ : bar de ligne, poireaux du jardin confits et crème de truffe et irréprochable soufflé flambé au cognac). Au déjeuner, pour 28€, c'est cuisine canaille sur le zinc au P'tit Yeuse : gigot d'agneau cocotte aux herbes et aux mojettes, verrine de chocolat noir et crumble. Même si les chambres, dès 109€, sont un peu classiques, l'une des adresses les plus cosy de Cognac.

**LES TILLEULS (2)**, 98, avenue Paul Firino-Martell, 16100 Cognac, tél. 05 45 35 03 12 et mccoates-lestilleuls-jimdo.com. Dans cette maison d'hôtes en ville, on aime le loft Grande Champagne, à la miniterrasse ouvrant sur les toits de Cognac pour les beaux jours et au salon rempli de BD pour les jours gris. Marie-Christine Coates compose des circuits découverte (cognac, foie gras, vieilles pierres...) dignes d'un concierge de grand hôtel.

**LOGIS DU FRESNE (11)**, 16130 Juillac-le-Coq, tél. 05 45 32 28 74, et logisdufresne.com. Un magnifique castel qui émerge des vignes, retraite parfaite pour les beaux jours. Nos chambres préférées ? Olivier,

Cyprien et Mûrier. Chambres dès 115€, d'avril à fin octobre.

**QUAI 3 (9)**, 3, chaussée des Moulins, 16200 Jarnac, tél. 06 85 90 51 54 et quai-3.fr. Chris et Etienne Hosteing ont installé dans ce vieux moulin en ruines un duplex de 150m<sup>2</sup> avec 2 chambres, 2 salles de bains, une cuisine équipée et une belle terrasse d'où assister au ballet des bateaux sur la Charente.

## OÙ SE RESTAURER ?

**BISTRO DE CLAUDE (7)**, 35, Grande-Rue, 16100 Cognac, tél. 05 45 82 60 32 et bistro-de-claude.com. Les maisons de cognac y organisent leurs déjeuners d'affaires car le service y est rondement mené et on y mange bien : risotto de Saint-Jacques au parmesan, poisson de la Cotinière ou noisette d'agneau du Limousin à la plancha et pain perdu brioché.

**LA RIBAUDIÈRE (6)**, 2, place du Port, 16200 Bourg-Charente, tél. 05 45 81 30 54 et laribaudiere.com. Dans la grande salle à manger blanche et contemporaine, Thierry Verrat, qui aime dénicher et mettre en valeur les bons produits de la région, vous servira un exquis tartare de langoustines au caviar d'Aquitaine. Du menu du marché à 44€ au menu Saveurs à 85€, autour de cinq cognacs différents.

**RESTAURANT DU CHÂTEAU (14)**, 15, place du Château, 16200 Jarnac, tél. 05 45 81 07 17 et restaurant-duchateau.com. Dans ce café-restaurant emblématique de Jarnac, Ludovic Merle réunit une clientèle de vieux habitués et d'amateurs de sa cuisine fraîche et couleur locale : carpaccio de Saint-Jacques fraîches, ou saumon sauvage rôti et purée à la truffe des Charentes. Du menu du marché 24€ en semaine au

menu Dégustation avec accord mets-cognac à 85€.

## GRANDES MAISONS DE COGNAC

**JAS HENNESSY (4-8)**, rue de la Richonne, 16100 Cognac, tél. 05 45 35 72 68 et hennessy.com. Seuls les Rendez-vous au Jardin, les Journées du Patrimoine et/ou les Journées particulières LVMH vous donneront accès au château de Bagnolet (rue de Boutiers, D 48, à la sortie de Cognac) et au chai du Fondateur. Plus accessible, de l'autre côté de la Charente, Jas Hennessy & Co et les Quais de Jean-Michel Wilmotte, réunissent une galerie d'art de haut vol, une boutique et un salon VIP pop et cosy pour tester les belles eaux-de-vie ou les derniers long drinks maison (visite Chemin du Paradis, 45€). Pour Noël, Blues Passions et Hennessy organisent des soirées-concerts Christmas Blues les 14, 15, 16 et 17 décembre.

**RÉMY MARTIN (12)**, 20, rue de la Société Vinicole, 16100 Cognac, tél. 05 45 35 76 66 et visitesremymartin.com. Les Rendez-vous vont de la demi-journée avec visite des chais, dégustation, déjeuner ou dîner aux chandelles (170 à 200€) à la journée « Epicurien », avec visite et déjeuner à la distillerie de Touzac, visite des chais de Merpins et de la propriété familiale du Grollet, et dîner « prestige » (395€).

**CAMUS (10)**, Atelier Master Blender, 21, rue de Cagouillet, 16100 Cognac, tél. 05 45 32 72 96 et camus.fr : pour 160€, chacun élabore son « jus » personnel que Camus pourra ré-assembler et expédier à son créateur aussi souvent qu'il le voudra. C'est moi qui l'ai fait, version chic !

## AUTOUR DU COGNAC

Pour distinguer, déguster, faire des emplettes ou s'offrir le Very Special (VS, assemblé avec des eaux-de-vie de 2 ans et plus), le Very Special Old Pale (VSOP, 4 ans et plus), superbe givré avec un saumon fumé ou un mets exotique, et l'Ex-

tra Old (XO, 6 ans et plus) qui sublimera les desserts au chocolat : l'École des Cognacs, tél. 05 45 35 37 82 et ecole-des-cognacs.com, et la Cognathèque (400 cognacs et 50 pineaux référencés), tél. 05 45 82 43 31 et cognatheque.com

**MUSÉE DES ARTS DU COGNAC (5)**, place de la Salle verte, 16100 Cognac, tél. 05 45 36 21 10 et museescognac.fr. Dans un hôtel Renaissance, un musée moderne et lumineux raconte la filière cognac, de la viticulture au packaging.

**CHRISTIAN THIERRY DREVELLE (13)**, 134, rue de la République, 16100 Cognac, tél. 05 45 32 09 97 et drevelle.com. Pour leurs coffrets chic, les maisons de cognac font appel à Christian Thierry Drevelle, ébéniste formé en marqueterie à l'école Boule, qui jongle avec les essences rares : palmier, bois de rose, palissandre ou ébène de Macassar. Il restaure aussi des meubles anciens et crée des pièces haut de gamme, de l'écritoire à la cave à cigares, dont la pureté de lignes évoque le style Art déco.

**CONSERVERIE FLEURIET (3)**, 47, route d'Angoulême, 16170 Rouillac, tél. 05 45 21 72 75 et conserveriefleuriet.com. Françoise et Philippe Fleuriet ont quitté le graphisme et la pub pour cultiver leur jardin et transformer ses variétés anciennes en soupes, confitures, vinaigres et condiments raffinés. Soirées Dégustation dans leur cuisine (40€ par personne, pour 8 personnes minimum). Pour ceux qui ne veulent plus repartir : la Petite Maison, mignon duplex avec piscine (85€ la nuit avec petit déjeuner).

**LOGIS DU PARADIS (1)**, La Magdeleine, 16300 Criteuil, tél. 05 45 35 39 43 et logisduparadis.com. Au cœur des vignobles de la Grande Champagne, un vieux logis de 1712 transformé par un couple britannique en maison d'hôtes, avec la possibilité de louer des voitures de collection (2 CV, 404, MGC et MGB Roadster décapotables, 404, de 125 à 250€/jour, sans chauffeur !).