



Anthony Pinoteau, le chef, et Jean-Christophe Roger, le patron, savent également bien traiter les huîtres

Photo Isabelle Lournier

La marée descend au **Terminus**

Face à la gare, à **Angoulême**, cette adresse doit sa renommée au poisson et à son menu à 25 euros

Il ne suffit pas de renvoyer l'image de la modernité et de soigner les apparences, il faut avoir aussi une proposition dans l'assiette qui emporte l'adhésion. Surtout dans une ville de province. Christophe Roger, qui a intégré tout cela, a fait du Terminus (1), face à la gare, à Angoulême, une table reconnue. L'adresse relève plus de la belle brasserie que du restaurant gastronomique et le Bib Gourmand délivré par le guide Michelin est légitime. Il concerne plus particulièrement le menu du marché facturé 25 euros qui offre un bon rapport qualité-prix. On ajoutera que les menus et la carte sont revisités quotidiennement avec, inscrits en lettres bleues, les tops du jour du Terminus, exemple : le pavé de lieu de ligne meunière aux asperges fraîches.

SALADE DE HARENGS ET RAIE VAPEUR

La marée a le beau rôle, l'approvisionnement vient à 100 % du port de la Coti-

nière (17), Anthony Pinoteau, le chef, a de l'idée, les recettes sont variées, il y en a pour tous les goûts. Le puriste, plus en référence qu'en découverte, commandera la sole entière grillée, meunière ou vapeur (350 grammes 32,50 €) ; le convive recherchant l'originalité, l'alliance inhabituelle, commandera le pavé de cabillaud vapeur, sauce champagne et œufs de harengs Avruga (28,90 €) ou le pavé de dorade rôtie et laquée au miel de fleurs (25,50 €). Mais il n'est pas besoin de casser la tirelire pour apprécier les vertus du poisson et la sûreté avec lequel il est traité. Le menu du marché servi lors de notre visite était impeccable : la salade de harengs marinés à l'huile d'olive, pommes de terre tièdes, crème citronnée, avait de l'allant et ouvrait l'appétit, le pavé de raie vapeur, beurre meunière aux câpres, petits légumes de saison, était dans l'exécution d'une précision parfaite. Et, pour terminer, au choix, le chariot de fromages affinés ou le chariot

de desserts maison avec un clafoutis à la banane et aux pruneaux et une tarte aux fruits attaqués à la régulière.

LES VINS COÛTENT

Domage, en revanche, que les tarifs des vins soient sévères, les bordeaux notamment coûtent, ainsi la croix-de-carbonnieux 2007 (Pessac-Léognan) est vendue 43,80 €, la même bouteille est affichée à 25 € dans une brasserie bordelaise. La carte des vins, avec 80 références, compte seulement quatre bouteilles à moins de 20 euros, c'est maigre et c'est un frein à la consommation. Vins au verre et en carafe pour les budgets serrés.

Jacques Ballarin

j.ballarin@sudouest.fr

(1) Le Terminus, 3, place de la Gare, 16000 Angoulême. Tél : 05 45 95 27 13.

