



La jolie patronne, Céline Desmazières, découvre un plat en cocotte du chef Pascal Nebout.

## LE « CHÂTEAU DE L'YEUSE » LES BONHEURS D'UNE BELLE MAISON

*Mais que fait le Michelin ?  
A la sortie de Cognac, pas sorcier  
de constater que le chef  
Pascal Nebout, 40 ans,  
mérite largement une étoile...*

GOÛTEZ LES CAGOUILLES (escargots) du pays, jeunes pousses et trompettes de la mort sur une tartine de pain aux noix et vous comprendrez que le talent flotte sur le magique *Château de l'Yeuse* aux portes de Cognac. Poursuivez par la papillote de coquilles Saint-Jacques aux truffes, enrobée d'épinards et d'un papier-film, puis pochées trois minutes dans une eau frémissante. Deux rangées de noix tranchées larges, des lamelles de truffes intercalées, une présentation étonnante. Voilà un second plat qui mérite l'étoile malheureusement jamais décernée.

C'est beau, c'est bon. Et, surtout, ces plats de concours sont servis dans une maison d'un charme fou. Dans la salle à manger, le bar et surtout la salle aux cognacs, en enfilade, le temps s'arrête. Autant de goût pour aménager ces trois pièces, leur donner un cachet ancien dans la modernité, les rendre chaleureuses dans le détail, il faut un talent égal à celui du cuisinier.

Les deux bibliothèques monumentales où les livres ont été remplacés par une centaine de bouteilles de cognac éclairées, c'est du niveau d'un tableau de maître. L'or de l'alcool charentais scintille et illumine la pièce, comme les mille feux de la tour Eiffel trouvent chaque heure, la nuit.

Les rideaux somptueux, le tissu écossais des cabriolets en bois clair, le papier peint moucheté de pois blancs, le dégradé de cou-

leurs des corniches des plafonds, le parquet Versailles, on les doit à une toute jeune femme, Céline Desmazières, la nièce du propriétaire de cette maison de charme. Elle dirige l'établissement depuis six ans et tient à recevoir personnellement tous les clients. Le plus souvent satisfaits car les chambres sont décorées avec autant de goût que les parties communes.

La vue majestueuse sur le cours de la Charente et la campagne laisse une impression calme et sereine. En été, on profite du panorama, puisque les repas sont servis en terrasse. On connaît le climat tempéré du Poitou-Charentes. Début novembre, on pouvait dormir les fenêtres grandes ouvertes.

Sur la carte du Champenois Pascal Nebout : cappuccino de potimarron au lard poivré, huîtres spéciales n° 2 en tempura ; belle de Charente, foie gras rôti et pain d'épices croustillant comme un mille-feuille ; tronçon de turbot rôti sur l'arête, artichaut, andouille de Guémené, jus de réglisse.

Chaque matin, le chef reçoit la visite d'un mareyeur de La Cotinière, petit port de l'île d'Oléron. La fraîcheur suit. La semaine dernière, il s'est retrouvé avec quarante pièces de grosses langoustines. Elles ont été servies juste saisies rehaussées d'un peu de caviar, choux-fleurs râpés à cru, huile de noisette.

« Je fais la cuisine surtout pour faire plaisir à mes clients », explique ce chef passionné qui n'hésite pas à se remettre en question. Il propose le pigeon de Gâtine rôti en cocotte, risotto aux cèpes ; les côtes d'agneau du Limousin coupées épaisses, curry d'épaule en beurreck ; le ris de veau en croûte de noix, etc.

Les clients de Pascal Nebout aiment une cuisine qui ressemble à de la cuisine. Il ne se lance donc pas dans les expérimentations hasardeuses des malades de Ferran Adrià. Mis à part sa tarte Bourdaloue, baptisée « nouvelle version », où la crème est à l'intérieur de la poire. Timide expérience en regard du clafoutis déstructuré, servi dans un verre, qu'un chef en devenir a voulu me faire avaler. Rien ne vaut au *Château de l'Yeuse* le soufflé chaud traditionnel au cognac, flambé devant vous. **Et puis, sans prendre de risque, choisissez pour le dîner une bouteille recommandée par Nicole Nebout, l'épouse sommelière. Un simple vin de pays charentais, Plantier de Chipre Domaine du Breuil, cabernet franc et merlot. Une révélation à prix sage : 25 €. ■**

M. B.

**Château de l'Yeuse, Châteaux et Hôtels de France, 65, rue de Bellevue, Châteaubernard, 16100 Cognac (05.45.36.82.60). Menus : 42 €, 67 €. Carte : environ 62 € (sans boisson). Chambres : de 95 à 129 €. Parking.**