

L'EXPRESS

N° 2932 semaine du 13 au 19 septembre 2007

www.lexpress.fr



Le problème
Cécilia



M 05322 - 2932 - F : 3,00 €

SPÉCIAL

ANGOULÊME

De l'aube au bout de la nuit, pour faire vos courses ou sortir,
les 50 meilleures adresses de votre ville

(en pages centrales)

Spécial Salaire des cadres
43 fonctions au crible + 6 000 offres d'emploi



soupe et on choisit pour vous, avec le plus grand soin, les melons charentais. Les tomates cœur-de-bœuf rouge vif ou les noires de Crimée ne demandent qu'à être croquées.

15, boulevard de Bretagne.
 > 05-45-94-87-88

Poissonnier

• Les Grandes pêcheries d'Oléron

Un arrivage de petits bateaux, une livraison quotidienne et des noms de port évocateurs. Au menu : lotte, langoustines de La Côtinière... De parfaits alibis pour faire le plein d'iode à prix raisonnables.

Les Halles.
 > 05-45-95-31-01

Bouchers

• Lavergne

Bernard Lavergne sélectionne ses limousines directement aux abattoirs de Limoges. Ses préparations en prêt-à-cuire sont très appréciées ainsi que le rôti de porc aux pruneaux et le rôti de veau aux pêches.

152, rue de Montmoreau.

> 05-45-95-04-31

• Boucherie

des Trois-têtes

Laurent Schurr milite aussi pour la limousine. On trouve ici du veau de ce cru élevé sous la mère, du porc de Poitou-Charentes, des volailles de Barbezies et une spécialité, l'agneau Prestige. Les produits locaux tiennent aussi le haut de l'affiche, telles

les saucisses aux herbes parfumées au cognac ou au pineau.

Les Halles.

> 05-45-93-23-11

Foie gras/gibiers

• Volailles Landier

Ici, on jongle entre commandes et conseils avec humour : « Pour un lapin farci, téléphonez la veille, la farce sera évidemment maison et à base de canard. » Des lapins aux pruneaux et aux abricots qui font saliver.

Les Halles.

> 05-45-95-77-92

Epicerie fine

• La Ferme du marché

Une adresse commune pour des producteurs du pays de Chalais. Magret fourré au foie gras des frères Ribereau, des noix et des fromages frais de la maison de Rose, en saison les melons charentais de Philippe Doussain, sans oublier le producteur de pineau, cognac et céréales de la ferme bio Decroix.

Marché Victor-Hugo.

> 05-45-38-15-26

• Au meilleur de la France



Amoureux des produits français, et pas des moindres, Jacky et Véronique Mery (photo) passionnent par les découvertes qu'ils partagent. Parmi tous les trésors de leur épicerie fine, les huiles d'olive Le Moulin des pénitents, les olives biologiques des Baux-de-

Provence du Mas de la dame. Leur coup de cœur : les conserves Dupérier.

1, place des Halles.

> 05-45-95-30-54

• Bachelier

Aucune fausse note chez les Bachelier, producteurs de foie gras. Bruno s'occupe de ses canards et Marie-Laure des recettes. Ils sont présentés tranchés, entiers, au cacao, au pain d'épices, au torchon...

Les Halles.

> 05-45-24-00-08

Crèmerie

• Chez Joëlle



Composée en France, en Corse, en Italie et, bientôt, en Suisse, la gamme de Joëlle Godefroy (photo), offre une trentaine de chèvres, telle la Tour du Charollais à 8,50 €. Le pecorino au safran et au poivre, un brebis italien, une pâte dure à déguster tel quel sur du pain de campagne. Au rayon crèmerie, essayez les yaourts bio muscade, gingembre, amande de chez Antoine Michel, à Saint-Mary.

Marché Victor-Hugo.
 > 05-45-37-30-67

Pâtisseries

• Parfums sucrés

Daniel Hue doit sa belle réputation à ses entremets irrésistibles, à ses meringues hors norme, à ses pâtes sablées à se pâmer et à une croustade aux abricots délicieuse. Tout nouveau, tout beau,

dans un esprit provençal, le suprême de nougat et pignons de pin.

9, rue des Postes.

> 05-45-38-31-67

29, place Victor-Hugo.

> Pas de téléphone.

• Au Palet d'or

Des marguerites à croquer, des macarons aux parfums de vanille, pistache et chocolat à savourer sur place au salon de thé ou à emporter. Que de gourmandises élaborées par Eric Geslin. A découvrir sans plus tarder, le dernier de l'été 2007, le macaron Perle noire, meringue amande et ganache parfumée au cognac et raisin!

1, place Francis-Louvel.
 > 05-45-95-00-73

Chocolatier

• Letuffe

Cette chocolaterie artisanale présente les mêmes spécialités depuis des années. Les marguerites chocolat noir et orange, au lait et morceaux de noisettes ou au chocolat blanc fondant ont toujours leurs adeptes.

10, place Francis-Louvel.

> 05-45-95-00-54

• Terroirs ccao

Dans le repaire de Thierry Langlais, les passionnés de chocolat peuvent découvrir cinq sortes de bonbons au chocolat dont le Coup de Jarnac (chocolat blanc ganache pralinée et raisin imbibé de cognac) et le Quart d'heure charentais (ganache à base de thé).

3, place des Halles.

> 05-45-95-06-32

• Duceau

Ici, les papilles frémissent à l'évocation des ganaches chocolat ou vanille, des caramels tendre au chocolat, des cornets garnis de craquelins. Les classiques sont bel et bien là, telle la Duchesse

d'Angoulême, une nougatine fourrée au praliné.

18, place de l'Hôtel-de-Ville.

> 05-45-95-06-42

Biscuiterie

• Lolmède



Cette maison, ouverte par Arnaud et Myriam Mainemer (photo) en 2006, propose 30 parfums de macarons. Parfaitement calibrés, dorés et moelleux, ils font toujours recette. Les vedettes ? Nature et pistache.

3, rue des Arceaux.

> 05-45-95-05-09

Torréfaction

• Brûlerie du Valois

Les clients prennent le temps de déguster leur petit noir au comptoir. Des cafés à 1,20 €, torréfiés sur place, de Papouasie-Nouvelle-Guinée, du Brésil... et le petit dernier, un 100 % arabica de Chine, le yunnan simao, sans oublier les chocolats signés Michel Cluizel.

Les Halles.

> 05-45-37-57-42

• Café Ibicaba

Un lieu atypique – ouvert en novembre 2006 – de la déco à l'authentique café du Brésil à 1,50 €, au goût de noisette grillée et de caramel, cuit au feu de bois (sans mélange de grains et non brûlé). Sans oublier les tartes cocobanane de Conceicao !

12, rue Ludovic-Trarieux.

> 05-45-39-69-30