

# Halte à Aubeterre

L'Hostellerie du Périgord a le mérite d'exister. La cuisine, sans apprêt, y est sous influence anglaise

L'église monolithe d'Aubeterre-sur-Dronne et sa nécropole, en Charente, à une petite heure de Libourne, est une destination en soi (1). Quelques kilomètres après La Roche-Chalais (il faut tourner sur la droite), la route, sinueuse, ponctuée de montées et de descentes, qui mène au bourg inscrit dans Les Plus Beaux Villages de France, est source d'émerveillement — la campagne y est exquise et variée. François Mitterrand avait de l'affection pour la vallée de la Dronne, où il passa ses vacances jusqu'à l'âge de 14 ans dans la maison d'été de ses grands-parents, à Touvent (2); dans son testament, l'ancien chef d'État demandait qu'une réunion d'amis se tienne dans la chapelle du cimetière de Nabinaud, à 2 kilomètres d'Aubeterre, où, singularité qui choquait l'ami de Robert Badinter, existe un caveau en granit rose sur lequel figurent les noms des agresseurs d'une femme tuée en février 1982.

## Gingembre, curry et pineau

Créée en 1853, l'Hostellerie du Périgord (3), à Aubeterre-sur-Dronne, doit son renouveau actuel à Fabrice et Rachel Morel. Le premier, normand d'origine, a croisé la seconde, sujet de sa Gracieuse Majesté, en Angleterre, où il tint les fourneaux pendant treize années. Dissuadé de s'installer dans la campagne outre-Manche à cause de l'altitude des prix, le couple a rallié la France et, après avoir prospecté l'Hexagone, a élu la Charente et Aubeterre. Avec des moyens comptés, ils ont rénové l'Hostellerie et en ont fait une maison fa-



Fabrice et Rachel Morel De l'Angleterre à la Charente

miliaire sonore et cordiale, sans protocole. C'est la bonne halte, ni le haut de gamme ni le bas de gamme, l'adresse intermédiaire, sérieuse, honnête, à prendre telle qu'elle est, dans une région où les tables sont une denrée rare.

On ne chicanera pas Francis Morel sur l'influence anglaise de sa cuisine — la moitié de la clientèle, à l'année, parle la langue de Shakespeare —; la haute couture n'est pas sa tasse de thé pas plus qu'il ne tient le sucre à distance, il mélange couleurs et parfums, pose plusieurs saveurs dans l'assiette, créant un feu d'artifice qui habille avantageusement le produit au demeurant parfaitement sélectionné. Le carré d'agneau est servi en croûte d'herbes accompagné de sa crème à l'ail, d'une tarte pissaladière façon ratatouille parfumée aux épices marocaines et d'un jus au thym; les langoustines poêlées sont flanquées de raviolis d'échalotes, de crème de persil, d'un soufflé de brocolis émulsion de crustacés parfumé au cognac; le médaillon de veau enrobé de jambon de Parme est accompagné d'une tagliatelle de légumes au gingembre, pomme de terre rôtie parfumée

au curry, jus de vieux pineau monté au beurre.

## Tomate et miel d'acacia

Cette cuisine goûteuse et consistante n'est pas dédiée aux appétits d'oiseau et aux « accros » de la balance, il faut y aller de bon cœur, sans remords, sachant que le menu carte à 29,50 €, outre la mise en bouche, l'entrée et le plat, comprend le plateau de fromages — bien fourni — et le dessert. On mentionnera, dans le même registre, le consommé à la tomate et sa croustade de chèvre chaud parfumé au miel d'acacia et la symphonie autour de l'ananas et ses fruits exotiques accompagnée de son sorbet orange sanguine. Menu du jour à 16,50 € servi uniquement le midi les jours ouvrables. Les chambres de l'hôtel — 12 au total — sont vendues 46, 54 et 69 euros.

JACQUES BALLARIN

(1) Visite : 4 euros.

(2) Dans « Mémoires à deux voix » (Éditions Odile Jacob), François Mitterrand évoque Touvent et la Dronne.

(3) Hostellerie du Périgord, quartier Plaisance, 16390 Aubeterre-sur-Dronne. 05.45.98.50.46.

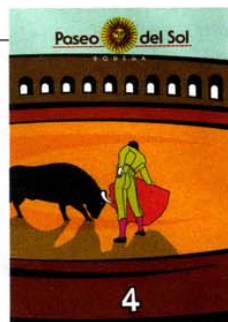
## Mise en bouche

### Ambiance Sud

Fallait oser. À Aubeterre, Paseo del Sol est l'adresse qui surprend. Jérôme Souiller, le chef, enfant du pays, passé par La Réunion et la Belgique, est ravi d'ouvrir les palais locaux aux saveurs d'ailleurs, celles du Sud,

de l'Espagne et de l'Amérique latine. Grandes assiettes et brochettes ont le beau rôle. Le dépaysement, poulet basquaise, fajitas de poulet et paella cohabitent avec le camembert rôti, le bœuf, l'agneau, le saumon et les gambas.

Des animations régulières — soirées champagne, tapas sangria, flamenco, rock'n'roll country blues — contribuent à populariser et à rendre aimable cette bodega créée au mois de juillet dernier. Il manque juste une activité de bar qui permettrait au vin de montrer



son nez et de flirter avec des nourritures

de comptoir. Cette évolution viendra probablement. Menu du jour à 15 euros. Compter 14 à 15 euros pour les grandes assiettes, 13 à 14 euros pour les brochettes. Terrasse. Paseo del Sol, place Ludovic-Trarieux, 16390 Aubeterre-sur-Dronne. 05.45.78.38.45.