



## Restaurant de Bordeaux, la tradition gastronomique

mardi 25 février 2020, par [lpe](#)

Il faudra sortir des sentiers battus pour aborder le restaurant de Bordeaux, pour découvrir la charmante bourgade de Pons, cité médiévale du Pays de Haute-Saintonge. Pas loin du château, il impose sa belle façade de pierre, tel un navire avançant en promontoire. Ancien relais de poste, sur la via Turonensis, reliant Paris à Saint-Jacques de Compostelle, celui qui se dénommait hôtel Saint-Charles défie les siècles à côté des halles. L'hôpital des Pèlerins est encore imprégné du passage des Jacquaires.

Aux commandes, Christophe Charrassier, le maître queux est un pur Pontois. Il a fait ses classes dans les murs centenaires, gravissant les échelons pour demeurer chef à bord. Le goût de mitonner des plats lui vient de ses grand-mères et de sa mère. Le souvenir des grands repas dominicaux !

Christophe a joué la carte de rester à Pons, après avoir officié à Cognac. Ici, il connaît les producteurs, les produits, comme les petits-gris, ses cagouilles proviennent de Guitinières. Il marie le cognac, le pineau des Charentes, et bien sûr tous les poissons du littoral voisin... Royan n'est qu'à 30 minutes.



Il veut travailler le plus possible localement avec une carte courte pour préserver la fraîcheur. Il arpente les marchés de Pons, de Saintes, discute avec les fournisseurs afin de trouver les meilleurs haricots, ceux de Pont l'Abbé-d'Arnoult ou les plus fondantes poires d'ici.

Des plats restent attachés à cette adresse. Incontournables ! Le soufflé au cognac beau et bien monté servi avec sa sauce chocolat chaud. Des clients se déplacent pour les sorbets maison aux fruits frais, onctueux, légers et tout en saveurs. Mais depuis 25 ans, le pain aux fruits secs et les cannelés de Bordeaux au cognac s'épinglent en star. Le cuisinier poursuit la tradition charentaise de l'huître servie

avec une crépinette au cognac.

## La maîtrise du geste

Sa cuisine se veut authentique autour d'ingrédients frais, porteurs de saveurs, assemblés en plat du terroir. Elle se déguste dans la grande salle habillée de vieux bois et de peintures ou sous la glycine en tonnelle et sous les tilleuls centenaires du patio. Un jardin chargé d'histoires de voyageurs d'un autre temps.

Le menu du marché décline une blanquette de veau, une tête de veau, un parmentier goûté. A la carte, Christophe Charrassier s'amuse d'un pot-au-feu de Saint-Pierre, de langoustines au bouillon de coquillage, juste snackées. Le duo de ris de veau et d'agneau se pare d'une crème de châtaignes. Son menu Bib privilégie les produits nobles, dont les perdreaux qu'il déstructure, en cuisse confite, suprême mariné juste rôti, arrosé d'un jus bien corsé et entouré de légumes racines.



Christophe se laisse bercer par la création, *"cela cogite dans la tête avant d'arriver au résultat final."* Sur des bases classiques, il maîtrise le geste, la cuisson, la technique.

Une cuisine qui sied bien à ce vieux bâtiment qui a traversé les siècles, sans prendre une ride. *"Avant, les écuries de l'hôtel accueillait les chevaux. La bâtisse a vu pas mal de choses, elle en verra après nous"* raconte ce chef qui à 39 ans, aime transmettre son savoir. Un juste retour de ce qu'il a reçu entre ses murs.

Muguette Berment

*Crédit photos Muguette Berment*

Hôtel-restaurant de Bordeaux

1 Avenue Gambetta à Pons

<https://hotel-de-bordeaux.com>

