

N° 3036 semaine du 10 au 16 septembre 2009

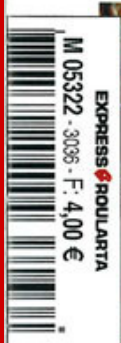
L'EXPRESS

> WWW.LEXPRESS.FR

■ RESTAURANTS ■ COMMERCE GOURMANDS ■ BARS...

CHOLET

50 ADRESSES
À CONNAÎTRE
OU À DÉCOUVRIR



ARNAUD MEYER/PICTURETANK - J.-C. LEROUX

**NOUVELLE
SÉLECTION
2009**



**Comment vivre
avec les ados**

Zincs d'ambiance

Le plus convivial

• L'Annexe

Sans risquer de se tromper, affirmons tout de go que l'Annexe porte bien son nom, car les clients s'y sentent aussi à l'aise que dans leur propre salon. Outre sa terrasse très agréable dans une rue des Bons-Enfants particulièrement charmante, rien de remarquable ni d'extravagant au programme de cet établissement à la décoration de bon ton. Si ce n'est son atmosphère très conviviale, liée à cette clientèle d'habituez qui n'hésitent pas à ouvrir leur cercle de discussion aux clients de passage. Il faut dire qu'une planchette de charcuterie à 2 € ou un demi à 2,40 €, ça rapproche...

5, rue des Bons-Enfants.

> 02-41-62-07-70



Express – Jeudi 10 septembre 2009

De l'entrée au dessert...

Traiteurs

- **Le Fleuron des mauges**



Philippe Bremond et Yohann Lahaye (photo) proposent un rayon traiteur parfait. Tout l'éventail des produits carnés ou végétaux y est transformé, cuisiné avec sérieux et savoir-faire, de la volaille (demi-pigeonneau farci au foie gras et aux figues) au poisson (choucroute de la mer). A noter, une belle gamme de plats, dont la spécialité maison, la potée des Mauges, à base de porc confit.

62, rue Salbéri.

> 02-41-62-29-63

Les Halles, place du 8-Mai.

> 02-41-62-07-12

Pâtisseries

- **Maison Travers**

Avenue des Câlins, une belle adresse pour se payer quelques douceurs sucrées... Outre leur boulangerie, Isabelle et Sébastien réalisent une pâtisserie en constant renouvellement. Parmi leurs dernières créations : le Pompon chocolat, une crème panacotta vanillée avec crémeux chocolat lacté, sur lit de chocolat croustillant.

3, avenue des Câlins.

> 02-41-62-92-89



Caviste

- **Les Compagnons cavistes**



Bien sûr, l'amateur découvrira ici tous les terroirs essentiels, y compris les plus prestigieux. Mais le petit plaisir de Jean-Louis Belain (photo) consiste à présenter des vins méconnus, de la Loire, du Languedoc-Roussillon ou de la vallée du Rhône. A découvrir notamment : le Château La Fresnaye, cuvée L'Echalier 2005, de chez Philippe Bodin, un anjou blanc à moins de 7 €.

20, rue de l'Orangerie.

> 02-41-29-06-33



Les Compagnons Cavistes