

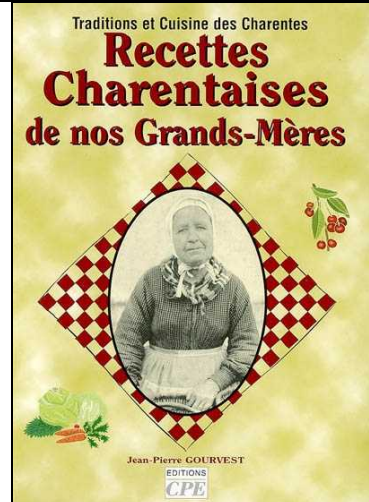
## Le Pays de Cognac et l'Essille

En bordure de la languoureuse Charente, le village de Bassac présente aux visiteurs les pierres séculaires de son abbaye, la tranquillité d'une douceur de vivre vantée depuis Rabelais par les amoureux d'un terroir Français riche de ses productions.

Les chais du Cognac de la Grande Champagne, les remparts de la Cité d'Angoulême, toute proche, seront autant d'étapes d'un circuit touristique, historique, gastronomique, que vous pourrez tracer à votre guise au départ de L'Essille. Quelques kilomètres plus loin, vous pourrez découvrir Saintes et ses vestiges Gallo-Romains, Rochefort et sa corderie, avec la Frégate l'Hermione en construction, La Rochelle et son Vieux Port, la lumineuse Ile de Ré et sa voisine, la douce Oléron, berceau des meilleures huîtres du monde.

L'Essille vous accueille avec ses 17 chambres classées 3\*, sa terrasse, son parc ombragé, son exceptionnelle Cognathèque, et le savoir faire d'un personnel, qui en font un des fleurons de l'hôtellerie-restauration charentaise. Sa table, remarquable, tenue par un Chef de Cuisine de grand talent, est le parangon de la gastronomie régionale et de ses produits. Son sommelier, Laurent Ferron, vous fera découvrir les « pépites » abritées sous les voûtes empierrées d'une cave recelant plusieurs dizaines de crus de toutes origines.

Ambassadeur officiel du Cognac, l'établissement vous proposera des dégustations commentées de plus de 180 alcools différents, tirés des plus titrés producteurs de l'aire AOC. Sous le signe du plaisir des sens, mais aussi de la découverte, cet instant hors du temps vous permettra de mieux comprendre l'âme d'un pays qui fut en son temps vanté par les plus grands épicuriens, de Rabelais à François Mitterrand.

	<p><b>L'avis de Jean-Pierre Gourvest, journaliste gastronomique spécialisé, auteur de « La Cuisine des Grands-mères charentaises » correspondant de nombreuses revues nationales.</b></p> <p>Éditeur : Ed. CPE, Romorantin (Loir-et-Cher) Collection : Reflets de terroir Description : 128 pages; (27 x 20 cm)</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

« Le Chef de l'Essille est un fin stratège qui sait mettre en œuvre les divers talents d'une brigade d'exception, composée de saucier, de pâtissier et de rôtiisseur imaginatifs et passionnés. Leurs munitions se nomment truffes, poulets de Barbezieux, veau de Chalais, Pineau Vieux et Cognac de Chais, leurs armes professionnalisme et inventivité. Dans les assiettes, l'ensemble livre des batailles toujours victorieuses, sur fond d'attaques foudroyantes des papilles, et d'estomac conquis avec délices par des formations culinaires atypiques, toujours surprenantes. On ne peut ressortir indemne d'une telle confrontation, surtout si on se laisse aller à parcourir la carte détonante d'un caviste qui a fait du plaisir vinicole de ses semblables un véritable sacerdoce... »