

L'automne se glisse en cuisine

AU HAUT-ALLIER

C lément et Camille Brun font valser les saisons dans leur hôtel-restaurant du Haut-Allier, niché dans les majestueuses gorges éponymes.

Doté d'un macaron au Guide Michelin depuis 1998, l'établissement fait briller son étoile du printemps à l'automne dans le ciel de Haute-Loire.

Là où l'arrière-saison drapait les paysages de ses couleurs chaudes, **le restaurant, lui, fait la part belle aux grands classiques dont le lièvre à la royale et son cœur de foie gras ou la tourte de gibier, accompagnée de coing rôti et de sa crème de genévrier.**

C'est aussi la saison des champignons avec lesquels la famille Brun entretient une histoire d'amour depuis les années 1990.

Recettes phares de la Maison, **l'emblématique purée aux cèpes ou les bonbons d'huîtres, cèpes grillés et sauce meurette** font vriller les papilles des habitués quand **les caillés du GAEC de l'Écho** emmènent les grands enfants dans un voyage gastronomique tendre et délicat.

C'est aussi la saison idéale pour explorer, non loin, les Plus Beaux Villages de France de Pradelles à d'Arlempdes pour s'infiltrer dans les méandres de l'Histoire !



©Mathilda Perrot



La famille Brun

FAIT RENAÎTRE SES CLASSIQUES

Histoire de famille depuis 1935, le Haut-Allier transmet ses secrets de génération en génération dont deux plats d'automne en forme de blockbusters gastronomiques.

Clément Brun a hérité de son papa Philippe un goût certain pour les grands classiques de la cuisine française, penchant qui va de pair avec l'audace de ses assiettes plus métissées.

La tourte de gibier est un des plus beaux moments de partage de la carte d'automne et met en vedette le **trio colvert-chevreuil-foie gras** accompagné de son coing rôti et de sa crème de genévrier.

Montée comme un mille-feuille, enrobée de feuilles d'épinard et de pâte feuilletée dorée et laquée au sirop d'érable, cette création de Clément Brun en 2019 est chère à son cœur tout comme un **lièvre à la royale** hérité de son papa Philippe.

Accompagné d'un méli-mélo de butternut et d'algue nori et d'une tombée de champignons des Gorges d'Allier, **ce lièvre est un bel exemple de transmission gastronomique et familiale, un legs que le jeune chef respecte tout autant qu'il le réinvente constamment.**

Les caillés d'autrefois

TROUVENT DE L'ÉCHO AU HAUT-ALLIER

Parmi les producteurs locaux proches de la famille Brun, le **GAEC de l'Écho** a une place de choix.

Située à Alleyras, la ferme de la famille Ombret propose ses fromages frais et affinés à base de lait de chèvre et de vache ainsi que des caillés aux saveurs oubliées.

De plus en plus industrialisés, **ces caillés rappellent aux convives des souvenirs d'enfance, en particulier ici, dans les terres de Haute-Loire.**

Un passage par le jardin aromatique du restaurant et la douceur de ces caillés se parfume aux saveurs de la ciboule de Birmanie, de l'aspérule odorante et se pique d'un trait de jus de gingembre.

L'objectif de Clément Brun avec ces caillés ? Retrouver en bouche ces sensations soyeuses du lait juste pris, un peu comme si la dégustation devenait une vraie caresse pour le palais.



Champignonnesquement

VÔTRE !

S'il y a un trésor des forêts du Haut-Allier que Clément et Camille Brun affectionnent à l'automne, ce sont bien les cèpes !

Et pour cause la renommée locale de leur restaurant tient en partie sur un plat typique, à la simplicité trompeuse : **la purée de cèpes.**

Chanté par les habitués depuis 1990 et sa création par Philippe Brun, **ce mets fait encore aujourd'hui friser les moustaches des gastronomes par son onctuosité, fruit d'un secret transmis de père en fils.**



©Jerôme Chabannes

La Haute-Loire est une terre de champignons et la famille Brun adore également les marier aux saveurs de la mer avec des **bonbons d'huîtres aux cèpes grillés à croquer à pleines dents.**

La rondeur des **cèpes coupés en deux, snackés et parfumés à la cacahuète** se marie avec les saveurs intenses de l'Huître juste raidie, condimentée et gélifiée. Sensations fortes garanties !



Arlempdes © David Barafort - DB Photographie

D'eaux vives en eaux vives

DEUX PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE À EXPLORER

Une escapade à l'Hôtel du Haut-Allier et c'est encore un peu plus qu'une étape gastronomique qui s'offre aux curieux ! **2 villages labellisés Plus Beaux Villages de France sont à explorer à 30 minutes de voiture**, l'un tout proche de l'Allier, Pradelles, et l'autre sur les rives de la Loire, Arlempdes, pour deux expériences de visite très différentes.

Côté rivière Allier, **Pradelles est un ancien village mulotier** avec une tradition d'accueil des voyageurs et des marchands depuis le XI^e siècle, dont une célébrité, Robert Louis Stevenson, écrivain écossais auteur entre autres de l'Île au trésor et l'Etrange cas du dr Jekyll et de M. Hyde. De nos jours, les ruelles médiévales s'enchaînent quand des points de vue splendides sur les monts de la Margeride et la Lozère font pousser des "Oh" et des "Ah" !

Côté Loire, **Arlempdes a également traversé les époques depuis le Moyen Âge** et provoque immédiatement un coup de foudre visuel ! En effet, le village est tout entier perché sur une cheminée volcanique et les ruines de son château fort offrent des vues mémorables sur la Loire.

Détail amusant : **le Château d'Arlempdes est bel et bien le 1er château de la Loire en partant de sa source !**