

Une saison gastronomique et touristique

DANS LES GORGES DU HAUT-ALLIER

Niché à Alleyras, dans les impressionnantes Gorges du Haut-Allier, en Haute-Loire, l'**Hôtel-restaurant du Haut-Allier fait briller avec élégance et convivialité son étoile Michelin obtenue en 1998.**

Le jeune chef Clément Brun, 33 ans, a pris la suite de son papa Philippe en 2023 et offre une cuisine dans laquelle les produits locaux se teintent d'influences asiatiques surprenantes.

Les plantes du jardin aromatique et les légumes du maraîcher voisin mêlent leurs parfums aux viandes emblématiques du Massif Central quand la nature luxuriante des Gorges du Haut-Allier pousse à l'aventure !

Une escapade gastronomique, historique et outdoor attend ici les chanceux entre Auvergne et Lozère, sous le regard pétillant de Clément et de Camille Brun, de vrais amoureux de leur coin de paradis.



©Mathilda Perrot



©Mathilda Perrot

Le saumon de l'Allier

RACONTE SON HISTOIRE ET RÉGALE LES GOURMETS

Créé en 2001, le Conservatoire national du saumon sauvage est situé à Chanteuges, à 36km d'Alleyras.

Si la reproduction et la réintroduction dans l'Allier du Saumon sauvage occupent une place centrale dans les activités de la structure, celle-ci dédie une petite partie de son élevage aux restaurateurs alentours.



CETTE ASSOCIATION
COULE DE SOURCE. LA
MENTHE DES RUISSEAUX
POUSSE AU BORD DE
L'ALLIER, RIVIÈRE À
SAUMONS. L'UN ET L'AUTRE
SE COMPLÈTENT DANS NOS
ASSIETTES COMME DANS
NOTRE NATURE... ET ÇA
MARCHE !

Clément Brun

Entre héritage et voyage,

CLÉMENT BRUN MIXE LES CULTURES

Si Clément Brun voyage fréquemment en Asie depuis sa jeunesse, il est aussi marqué par le terroir de sa Haute-Loire natale.

Ces influences se retrouvent dans une carte qui fait la part belle aux associations audacieuses entre plusieurs cultures. Ici, un **ris de veau croustillant laqué** au jus de veau fait frémir les papilles, accompagné de sa sauce fleurette aux herbes du jardin.

L'**oignon grelot cuit à brun** et la polenta aux oignons rouges subliment les légumes dits "simples" et rappellent l'entente pleine de sens qu'ils ont avec le maraîcher en permaculture du village, François Delavaud.

Là, c'est une **longe de veau de lait**, la joue braisée comme un tajine, jus à la bruyère et condiment d'échalote au curry qui tisse des liens entre plusieurs continents.

Dans les deux cas, la vedette de l'assiette est bien le veau des monts du Velay, élevé sous la mère au lait naturel et reconnu pour sa qualité gustative exceptionnelle.

Tout l'été 2026, le Haut-Allier propose un **saumon de l'Allier à la menthe des ruisseaux** qui surprend et ne laisse personne indifférent. Ici, ce poisson étonnant révèle sa couleur naturelle, délicatement pâle.

Pour compléter l'expérience, **le Conservatoire organise tout l'été des visites d'1h30** adaptées à tous les publics sous la baguette de Pierre Ribeyre, naturaliste passionné. Le saumon de l'Allier dévoile ici son cycle de vie fascinant et encore plein de mystères.

©Mathilda Perrot



Un été au jardin

D'HERBES AROMATIQUES DU HAUT-ALLIER

Si les visiteurs cherchent Clément Brun en cuisine et qu'il n'y est pas, il y a fort à parier qu'il soit en cueillette au jardin d'herbes aromatiques du restaurant !

Et pour cause, l'été y exhale des parfums d'ici et d'ailleurs et les plantes s'épanouissent avant de garnir les plats du restaurant.

Ici, la **saveur herbacée de la livèche** fait des merveilles dans les desserts à la fraise du restaurant quand la blette est mise en sauce pour accompagner un omble chevalier confit. Là, **l'aneth pousse avant de finir en sorbet** pour se marier à une tarte au chocolat lorsque l'estragon apporte son côté poivré et frais à un ris de veau caramélisé aux oignons.

Au-delà de voir pousser les herbes et les plantes, le jardin est aussi un **lieu d'inspiration pour Clément Brun**, dont les recettes et les idées prennent souvent racine ici !



©Mathilda Perrot



©Haute-Loire Attractivité

Une offre rando

POUR LES MORDUS DE GASTRONOMIE ET DE NATURE

Clément et Camille Brun sont des amoureux de leurs Gorges du Haut-Allier et se donnent comme vocation d'en être des ambassadeurs.

Le Haut-Allier s'est doté cet été 2026 d'une **offre en duo mariant randonnée pédestre, visite historique et repas gastronomiques**.

Les fans de loisirs outdoor les plus gourmets en font ainsi leur repaire avec deux nuitées à l'hôtel et leurs petits-déjeuners, deux dîners gastronomiques, la mise à disposition de l'espace bien-être de l'établissement et deux journées de randonnée.

Leurs tracés ? **Deux itinéraires parmi les plus impressionnants des Gorges du Haut-Allier** dont la boucle des châteaux.

Des falaises culminent à plus de 1200 mètres au-dessus de la rivière et le "Petit Versailles du Gévaudan" trouve là un refuge perché et paisible. Il est même le **château privé le plus haut de France** !

On y découvre des intérieurs richement décorés du XVIIème, XVIIIème et XIXème siècle qui tranchent avec l'allure défensive de ce "**Petit Versailles**" méconnu et surprenant.