

LE PETIT

GOURMET

GASTRONOMIE
ACTU DÉCOUVERTES
COUPS DE CŒUR
PORTRAITS ET PLUS
SIAFFINITÉS

GRATUIT

N° 116 AVRIL 2022



À PÂQUES

La fête du fin gras!

LA FRAMBOISINE

Pour un break



délicieux

Dans les monts du Velay, La Frambroisine offre un cadre d'exception pour un petit séjour propice à l'évasion et à la gourmandise. L'hôte des lieux – Jean Chapuis – a mis toute sa passion dans cette belle bâtisse du XIX^e siècle aux pierres de taille et toit de lauzes.





Passion

L'hébergement de 150 m² comporte deux superbes chambres d'hôtes avec salles de bains – L'Araire et le Vanoir –, un vaste dortoir avec trois lits doubles – L'Herminette –, un espace de vie commun composé d'une salle de séjour – La Fenaison – avec coin cuisine parfaitement équipé, une buanderie, et pouvant au total accueillir jusqu'à 10 personnes. Il peut être loué en partie (1 à 3 chambres d'hôtes) ou en totalité (comme un gîte entier). « Notre plus-value, c'est notre amour de ce terroir et notre connaissance du tissu local. À l'avenir, j'aimerais d'ailleurs développer des actions avec les Toques d'Auvergne. »

© Corinne Pradier

www.laframboisine.com

Paysages splendides, air pur, vastes plateaux parsemés de belles maisons en pierre, de charmants villages, de ravissantes églises romanes et de châteaux chargés d'histoire, chemins de randonnée adaptés aux sportifs comme aux familles, accueil chaleureux... Quitte à être chauvin, autant jouer la carte à fond avec ce morceau de Haute-Loire situé à 12 kilomètres du Puy-en-Velay.

Ici, c'est Jean Chapuis qui accueille. Pour cet ancien entrepreneur, cette demeure est l'aboutissement de 40 années de passion. « J'avais 26 ans quand mon père m'a cédé cette maison ayant appartenu à mon arrière-grand-mère puis à mon grand-père. Je passais mes vacances ici, je crapahutais au col du Pertuis. Je suis heureux aujourd'hui de pouvoir lancer ma deuxième saison touristique. » Répertoire aux Gites



© Corinne Pradier

de France (4 épis), La Framboisine doit son nom à un secret que Jean tient à encore à préserver partiellement : « J'ai des souvenirs merveilleux d'un alcool de framboise réalisé par quelqu'un dans la montagne... » Ce qui anime Jean, retraité de 66 ans, c'est la passion : celle du terroir bien sûr, du partage aussi. « En cuisine, je suis un autodidacte mais j'adore cela. Je suis capable de proposer un menu bistrannique ou gastronomique selon la demande. Mais

dans tous les cas, les produits locaux seront valorisés. » Ainsi ses goujonnettes de cuisses de grenouilles croustillantes sont inspirées de recettes des frères Pourcel et d'Alain Ducasse.

Et s'il apprécie les périodes calmes pour nouer des relations avec ses hôtes, Jean Chapuis se réjouit d'avoir connu une première saison particulièrement réussie. « L'été dernier, j'ai été complet en permanence. » Il

vous faudra donc anticiper pour profiter de la magie des lieux.

Hadrien Blin

À table !

Cuisinier autodidacte et passionné, Jean Chapuis saura vous emmener aux confins de la gastronomie avec des plats comme les ravioles de langoustine, bouillon poivre et menthe ; la morille Jumbo farcie au ris de veau, jus de veau au porto ; les goujonnettes de cuisses de grenouilles croustillantes, crème grenouille ; l'œuf mollet, crème de volaille à l'estragon...