



Benoît Gastaud "L'Autre Maison" | Gard

Convivialité

On s'invite en tables d'hôte

C'est un plaisir sans cesse renouvelé, précéder les nuits douillettes en chambre d'hôtes autour d'un repas préparé dans les règles de l'art par ceux qui vous reçoivent. Et qui ne ménagent jamais leurs efforts pour faire découvrir les produits locaux. Qui dort dîne !

[Texte : Anne-Isabelle Six. Photos : Idriss Bigou-Gilles, Manu Massip et DR]

Partage et convivialité sont les mots qui reviennent le plus souvent dans la bouche de ceux qui tiennent des maisons avec chambres et tables d'hôte. La plupart prennent les repas en même temps que leurs convives, comme le veut la tradition. Face à une exigence de qualité de service de plus en plus grande de leurs hôtes, certains propriétaires préfèrent se mettre en retrait pour assurer le service. S'ils sont quasi unanimes pour vanter l'usage de produits locaux et de saison, les cuisiniers qui reçoivent chez eux souhaitent aussi valoriser leurs voyages et expériences culinaires originales. Tous se retrouvent pour dire que ce choix de vie les comble et les enrichit. Pas toujours en termes financiers, mais sans aucun doute de relations humaines ! MiDi s'invite à table.

Saint-Paul-de-Jarrat, cette cuisinière talentueuse a voulu proposer une table d'hôte dont la cuisine serait issue de son expérience mais aussi plus authentique. « Les gens ont oublié ce qu'est un produit. Je cuisine de façon très simple, sans chichis, sans beaucoup de transformations. » Sans carte fixe, elle propose donc une cuisine au féminin, aux saveurs du terroir et du jardin potager. « Je suis aidée par la nature qui est très généreuse. » Selon les saisons et les floraisons, Géraldine Portoles travaille donc des cèpes, et, en ce moment, violettes, des fraises, ...

ARIÈGE

La table de Saint Paul Domaine du Clos Cathala

Géraldine Portoles a tenu durant vingt ans un restaurant à succès à Mirepoix. Dans le havre de paix qu'elle a créé à





Nathalie Tramaille "Le Grenier Occitan" | Aude



"Les Bruhasses" | Gers



de la maison est conviviale et chaleureuse. La décoration est simple mais chic. Un vrai coup de cœur !

GARD

L'Autre maison

Le lieu créé par Benoît et Annelie Gastaud, est situé près d'Uzès. Au cœur d'un petit village du piémont cévenol, l'ancienne magnanerie du XVII^e siècle, rénovée avec goût, est composée de trois bâtiments autour d'une belle cour avec piscine. À sa table, le couple propose une cuisine maison, de saison, élaborée avec des produits du terroir, des Cévennes et de la garrigue, issus du marché d'Uzès et de producteurs locaux. « Nous favorisons les circuits courts. Les diners sont servis à notre table, suivant les saisons sur notre terrasse ensoleillée ou dans la salle à manger aux murs de pierre avec ses carreaux ciment d'origine. C'est un moment privilégié d'échanges entre hôtes. L'idée est de se détendre et de profiter du temps dans notre maison pour engager une conversation autour d'un dîner traditionnel à la table commune. » Leur formule inclut apéritif, entrée, plat, dessert, thé ou café. « Au printemps, le repas peut par exemple se décliner avec une tarte aux petits légumes printaniers, une pintade aux citrons confits, une tarte aux abricots ou un tiramisu aux fraises. » L'Autre maison propose aussi une sélection de vins en provenance des producteurs installés aux environs.



"Les Bruhasses" | Gers



"La Demeure de Zoé" | Haute-Garonne

HAUTE-GARONNE

La Demeure de Zoé

Jean-Marc et Véronique Bizard vous accueillent avec tout leur cœur dans une ancienne ferme du XVIII^e siècle entièrement rénovée, au cœur du Comminges. À La Demeure de Zoé, les menus varient en fonction des envies de Véronique. « Je ne propose pas toujours des plats locaux. Comme nous mangeons avec nos convives, cela ne serait plus un plaisir ! La table est avant tout un moment de convivialité et de partage. Nous proposons donc des plats issus de toute la France. » Va pour du magret aux pommes de terre sarladaises, mais aussi pour des lasagnes, du filet mignon en croûte, des tajines ou des risottos de la mer. La soirée débute par un apéritif avec tapenade et toastinettes maison. Le repas se tient sur une grande table prévue pour douze convives. L'atmosphère du lieu créé par le couple est calme et tranquille. « Nous nous faisons plaisir en nous répartissant les rôles, explique Jean-Marc. À moi, les chambres. À elle, la table d'hôte. Ma femme est un cordon-bleu. Avec elle en cuisine, ce n'est que du bonheur. Tout le monde le dit ! Si l'on faisait l'inverse, on ferait faillite ! »

GERS

Les Bruhasses

Les Bruhasses est une maison d'hôtes de charme tenue par Hélène et Jean Royer,



"Le Domaine de Pélican" | Hérault

à Condom, dans une ancienne ferme flanquée de ses tours du XVIII^e siècle. Leur table est ouverte deux ou trois fois par semaine. « Mais nous offrons l'apéritif tous les soirs pour partager un moment avec nos hôtes, précisent-ils. C'est important. Tous nos apéritifs, cocktails et vins viennent des produits de la propriété familiale dont le Floc de Gascogne. » Car aux Bruhasses, on pratique le locavore. Porc fermier, canard, légumes du jardin... Tous les produits sont ultra-locaux. « Je cuisine des légumes d'ici que l'on ne voit plus forcément. Je ne cherche pas midi à quatorze heures, en cuisinant des produits du bout du monde. Les gens sont surpris par la simplicité de ma cuisine qui leur rappelle le temps où ils étaient petits », remarque Hélène. Son veauté de coudre butternut ou de potimarron remporte un grand succès. De même que son gratin de blettes dans lequel elle utilise du gros manseng (cépage local) et des pommes "afin de couper l'amertume". Toutes les couleurs de tomates sont présentes dans son potager. « Les gens se régaler de les voir d'abord dans le jardin, puis dans leur assiette. » Hélène glisse souvent des dés de foie gras dans ses plats. Elle revisite des nems avec du confit de canard. Les habitués savent que ses desserts gourmands, telle qu'une banane flambée à l'armagnac, permettent de finir en beauté le dîner.

HÉRAULT

Le Domaine de Pélican

Au Domaine du Pélican, au pied des vignes et de la garrigue, bien des hôtes sont des habitués. Ils apprécient l'ambiance familiale de ce domaine viticole avec ses chambres et sa table. « Nous sommes vignerons et pratiquons l'œnotourisme depuis 25 ans. Nos quatre enfants nous ont tous aidés dans cette aventure. Notre table d'hôte est un moment privilégié pour présenter les vins du domaine en accord mets - vins, pour expliquer les méthodes de vinification et partager notre quotidien et le travail dans les vignes. C'est très apprécié », présente



"Le Manoir des Tuileries" | Lot

Isabelle Thillaye du Boullay. Elle prépare une cuisine à base de produits fermiers du terroir et de saison, composant des menus gourmands aux saveurs du Languedoc. Les repas et petits-déjeuners sont servis dans une grande salle lumineuse, près de la surprenante cheminée à hublot. Dès les beaux jours, direction la terrasse couverte, face à de superbes mûriers tridentaires. Au gré des saisons et de ses envies, Isabelle mijote une cuisine inventive, naturelle, généreuse et parfumée. Que diriez-vous en entrée d'une timbale d'aubergine au coulis de tomates fraîches ou d'une pissaladière aux oignons de Lézignan ? Et de poursuivre avec une pintade fermière rôtie aux griottes ou une bourride de baudroie à la sétoise ? Après les fromages de pays, voici venu un crumble d'abricot à la lavande ou une charlotte aux pêches. N'oubliez pas de débarrasser la table. Car au Domaine de Pélican, c'est comme à la maison !

LOT

Le Manoir des Tuileries

C'est dans une demeure de charme et de caractère, sur 5 hectares entre Rocamadour et Sarlat, au cœur d'un pays au patrimoine gastronomique d'une grande richesse, que vous accueille Noël Serin. Sur ses terres de gourmandises, elle vous invite à goûter une palette de produits de qualité. La table d'hôte du Manoir des Tuileries met à l'honneur

des asperges. Elle s'approvisionne en agneau de lait Suffolk. Elle concocte des plateaux de fromages ariégeois. Vous viendrez au Domaine du Clos Cathala pour sa table d'hôte des plus savoureuses mais aussi pour son cadre paisible et majestueux, au milieu des bois, avec sa bâtisse du XVII^e siècle, son allée de tilleuls, de platanes, son cèdre quatre fois centenaire et sa forêt de chênes.

AUDE

Le Grenier Occitan

Dans un cadre verdoyant, loin des tumultes de la ville, Erick et Nathalie Tramaille vous invitent à passer un moment chaleureux chez eux, dans un ancien grenier à grains restauré. La cuisine entièrement confectionnée par Nathalie à partir de produits frais, de saison, locaux et généralement bios, s'adapte aux restrictions alimentaires. Tout est prétexte à un partage entre les propriétaires des lieux et les hôtes. Les repas pris en commun autour d'une grande table permettent de belles rencontres, que ce soit dans la cuisine ou, aux beaux jours, sur les terrasses. Le petit-déjeuner copieux et varié s'articule autour de confitures maison, pain frais, brioches ou viennoiseries, muffins, pain perdu caramélisé, madeleines... Sans oublier le salé. Il y en a pour tous les goûts ! La table d'hôte propose un menu unique, réinventé chaque soir selon l'envie du moment. En été, place par exemple à des viandes marinées cuites au charbon de bois, des tians de légumes du potager, des tajines de saison, des glaces "maison" et des tartes aux fruits. La carte des vins est locale, riche et diverse. Avec

un Bourguignon passionné de vins et une Alsacienne ayant vécu en Champagne pendant 25 ans, forcément, le choix est très vaste !

AVEYRON

La Méjanassère

C'est dans le cadre enchanteur de La Méjanassère que reçoivent Véronique et Frédéric Forveille. Entre Conques et Laguirole, un site gallo-romain et mérovingien accroché au flanc de la montagne émerge au milieu d'une nature sauvage. Dans ce lieu magique de châtaigneraies, ils ont créé un domaine viticole, une ferme-auberge et des chambres d'hôtes, dans le respect de la nature aux alentours. Nous avons aimé les bâtiments de pierre, les coins fleuris et la vue splendide sur la vallée du Lot depuis sa terrasse panoramique. Cette maison d'hôtes présente une table originale. « Nous proposons des repas sur plateau et sur réservation. Cette formule donne des libertés à tout le monde. Les gens apprécient de déguster ce que nous avons préparé, à l'heure qui leur convient, dans la grande salle à manger de la maison ou dans le jardin. Cela correspond à une demande autant qu'à notre choix. » Véronique prépare une cuisine traditionnelle aveyronnaise à partir de produits fermiers ou biologiques. Un repas peut par exemple comporter une soupe ou une salade aux herbes sauvages, une charcuterie traditionnelle comme une saucisse fumée au bois de noisetier, des pièces de viande rôties à la broche, des fromages et un dessert maison. Le vin est issu de la propriété et les pains sont cuits dans le four à bois situé à l'entrée de la ferme-auberge. L'ambiance



"Le Manoir des Tuileries" | Lot

les recettes revisités par ses soins. « Beaucoup de gens viennent pour découvrir la gastronomie locale. Je la sers évidemment. » Place donc au canard, servi avec carottes râpées, échalotes, gingembre et une sauce à l'orange sucrée. Ou au "pastis lotois", une spécialité de tourte au canard. Mais la touche personnelle de Noël se trouve dans son joli et prolifique jardin. « Je travaille beaucoup les produits du potager, les légumes et les fruits. » Dégustez donc sa pannacotta d'asperges ou la spécialité maison, un sabayon au vin blanc avec boules de glace et des macarons aux noix. La brioche perdue aux pommes et caramel au beurre salé est un régal. Les échanges sont aussi délicieux. « Dans une table d'hôte, l'ambiance à table compte autant que les produits. On mange avec les gens. C'est très enrichissant. J'apprends chaque jour. Le repas débute par l'apéritif servi par mon compagnon vers 19 h 30. Il se termine vers 22 heures. Mais nous restons souvent ensemble au-delà de minuit. À la fin de la saison, il sera bien temps de prendre du repos ! »

LOZÈRE

Les granges du hameau

Aucune prétention gastronomique aux Granges du hameau. « C'est une cuisine familiale. Tout le monde mange à la même table, que l'on soit quatre ou huit. Je fais la cuisine, mais pas le service », explique Sophie Mouton. Le soir, sur réservation, elle propose sa table aux clients de ses chambres d'hôtes. Les repas sont cuisinés autour de produits frais, de saison, et le plus souvent autour de spécialités lozériennes. « Les gens viennent ici pour découvrir les plats locaux. Tous nos produits sont d'ici et de qualité. Les menus changent chaque jour. Notre table se veut authentique, généreuse et gourmande. » Au menu, vous trouverez donc de l'ailigot, « mais pas tous les soirs, sinon, je me lasserais ! Je fais parfois des lasagnes mais

toujours avec de la viande de l'Aubrac ». Salades, haricots verts, épinards, oignons, blettes... Les légumes viennent de son potager. « C'est beaucoup de travail. Nous sommes plusieurs maisons à nous en occuper. » Dans le lieu-dit des Aspres, tout le monde se connaît et s'entraide. « Cela se ressent à ma table. Nous avons une vie faite de calme et de nature. C'est ce que les gens viennent chercher ici. » La maison est une ancienne grange en granit avec des toits en lauze. La propriété ne comporte aucune clôture. « Je suis une ancienne citadine, d'Avignon. J'ai trouvé ici de quoi réaliser mon rêve de recevoir des gens chez moi, à la campagne, avec une grande disponibilité. »

HAUTES-PYRÉNÉES

Les Hélianthes

Les papilles sont à l'honneur aux Hélianthes, une maison d'hôtes de charme située à Guichen. Les fans de desserts seront comblés par Alain, qui a longtemps tenu une fameuse pâtisserie à Saint-Lary. Mousse aux fruits de la passion, tarte aux myrtilles, millefeuille et choux fourrés deviennent ici des créations hors du commun. Évelyne, quant à elle, invite à découvrir sa cuisine bigourdane à base de produits frais du terroir et de beaucoup de passion. Tous les produits utilisés sont frais et venus de fermes des Pyrénées. Elle réalise des plats locaux tels garbures et souris d'agneau confites. « Mais je ne m'interdis pas de faire des colombos, des tajines et des lasagnes ! », précise-t-elle. Ambiance familiale garantie au cœur de la bâtisse bigourdane orientée plein sud avec vue sur le massif de l'Arbizon et la vallée du Loustou. Les repas se prennent dans le grand salon avec table de ferme en chêne massif. « À table, on rigole ! On commence par prendre l'apéritif dehors ou au coin de la cheminée. » Convivialité assurée !

PYRÉNÉES-ORIENTALES

La Masía del Taulat

Si Toni, de la Masia Del Taulat vous accueille avec un accent irrésistible, c'est qu'il est catalan. Longtemps, il a tenu avec Miguel, son compagnon, un restaurant reconnu à Barcelone pour leur cuisine de qualité depuis 1886. Ils ont choisi de s'installer à Llo, village typique des Pyrénées pour ouvrir une maison d'hôtes très réussie avec 5 chambres. Des bassins d'eau chaude aux nombreuses vertus sont situés à 650 m de leur belle bâtisse qui a une vue imprenable sur la vallée et les montagnes. « Nous l'avons entièrement rénovée pour créer une ambiance relaxante et confortable. » Dès le début de la journée, on apprécie l'ambiance des lieux en prenant un petit-déjeuner avec salade de fruits et yaourt, œufs pochés à l'huile de truffe et jambon catalan, et le gâteau du jour. « Notre idée est d'introduire les tapas et la cuisine traditionnelle catalane à notre table d'hôte. » Les tapas de pommes de terre, de friture de poissons, de calamars et de crevettes prennent ici une puissance inimitable. La cuisine et le service sont à la hauteur de leur ancien restaurant. La chaleur de l'accueil de Toni et Miguel sauront vous ravir et vous faire revenir !

TARN

Domaine du Conte Bleu

Philippe Schroeven œuvre avec Virginie Vanhove au Domaine du Conte Bleu qui se distingue par l'exigence de leur table. « Ma compagne a un talent inné pour l'accueil et moi pour la cuisine. Ce que nous ne trouvons pas qualitatif ici, nous le cherchons ailleurs. Les viandes bovines proviennent d'une ferme d'ici, les pigeons de Bretagne, les volailles du Tarn, les canards du Périgord et les poissons de Camargue. Ce qu'il nous est impossible de réaliser parfaitement, nous le laissons aux mains de professionnels. »

Philippe a l'expérience de la cuisine étoilée (l'Alban Chambon à Bruxelles, Le Kandinsky - Hôtel Corona à La Haye...) et comme journaliste gastronomique, il s'est nourri d'un haut niveau culinaire. Il réalise des cuissons à basse température, fait lui-même les sauces et fonds et mise sur les lactofermentations hors saison afin de conserver des produits (figues, asperges,



"Domaine du Conte Bleu" | Tarn



"Le Relais de Roquefereau" | Lot-et-Garonne

champignons sauvages...). Ses desserts ont un côté régressif et gourmand. Tout est réalisé sur place, jusqu'aux glaces et sorbets. En entrée, vous dégusterez un tartare de pigeon, poire, figue lactofermentée, jaune d'œuf confit ou un tempura de fruits de mer, sauce soja, gingembre et sésame. En plat, une canette de barbarie avec mousseline de céleri-rave ou filet de muge cuit doucement, beurre monté aux coquillages, endive braisée. Certains plats de partage sont servis en cocotte à table. Pour le dessert, on dit oui à l'ananas rôti à la badiane et à la cannelle, glace vanille ou crème renversée au caramel.

TARN-ET-GARONNE

Le Couvent de Neuviale

Au Couvent de Neuviale, la table d'hôte a un goût d'ailleurs. « Nous sommes belges ! Cela se ressent. On fait des choses plus... belges », sourient Mark et Lieve Merckpoel-Vervaeke. Il y a d'abord cette spécialité maison présentée tous les lundis soir : les moules. Mais Lieve prévient, « je ne fais pas de moules marinières. Ma recette est inspirée de celle dégustée un jour en... Camargue. Les gens adorent ». Le couple apprécie également de dîner avec ses convives dans une atmosphère propice aux échanges. « Il est vrai que nous aimons nous amuser et raconter des histoires. » Comme celle d'Alice Dutronc, la tante de Jacques, qui a vécu dans leur maison, une ancienne école. « Elle s'appelait sœur Marguerite, et était la sœur économe du couvent tout proche de Monteils. Une dame exceptionnelle. » Mark et Lieve reçoivent avec toute la quiétude de leur couple soudé. « Nous sommes mariés et faisons tout ensemble depuis 40 ans. Cela compte dans notre accueil. » Les familles trouvent ici de quoi savourer la table en toute sérénité. « Les familles, c'est aussi notre spécialité ! Nous avons beaucoup de gens qui viennent avec de jeunes enfants, qui dînent pendant que nous prenons l'apéro et l'entrée. Les

parents vont les coucher et reviennent partager la table tranquillement avec nous. » Bien entendu, leur cuisine est aussi orientée par les produits locaux. Ils font leurs courses aux marchés de producteurs du secteur, Parisot ou Saint-Antonin-Noble-Val, et prennent plaisir à régaler leurs hôtes en leur faisant découvrir les spécialités du Sud-Ouest et du département. Tout ici est fait maison, dans un cadre champêtre et convivial.

LOT-ET-GARONNE

Le Relais de Roquefereau

« C'est à la demande de mes hôtes que j'ai commencé à leur faire la cuisine. Ils me réclamaient un "truc simple" pour dîner sur la terrasse. Il faut dire que la vue sur la nature est époustouflante. Le soleil se couche exactement là où il faut ! Cela ouvre des moments magiques de convivialité. » Après une carrière de galeriste d'art à Paris, Nathalie Guigné s'est installée près du village médiéval de Penne-d'Agenais. Elle reçoit ses hôtes dans un ancien relais de chasse du XIII^e siècle, surplombant une étroite vallée. Dans ce lieu, tout invite à la sérénité. Les meubles chinés et les nombreuses œuvres d'art accentuent l'ambiance de maison de famille. À la belle saison, les hôtes se restauraient sous la pergola en fer forgé recouverte de glycine blanche et d'un rosier grimpant. Au petit-déjeuner, les gourmands savourent les produits maison - confitures, salade de fruits frais, yaourts, gâteaux des grands-mères de l'hôtesse et viennoiseries -, des œufs des poules du jardin et des fromages locaux. Le soir, la table allie simplicité et raffinement. « Du canard et des pruneaux bien sûr, c'est pour cela que les gens viennent. » Mais aussi du porc fermier délicieux et de bonnes volailles d'un producteur voisin. « Je ne suis pas une chef étoilée », estime Nathalie Guigné. Sa cuisine est pourtant superbe et invite à découvrir un art de vivre tout en délicatesse. ●

CARNET D'ADRESSES

À TABLE !

ARIÈGE

La table de Saint Paul | Domaine du Clos Cathala, 09000 Saint-Paul-de-Jarrat
Tél. : 05 61 68 12 15 - Port. : 06 10 16 48 42
accueil@closcathala.fr

AUDE

Le Grenier Occitan
Rue de la Mairie, 11240 Gramazie
Tél. : 04 68 20 31 52 - Port. : 07 12 60 61
contact@grenieroccitan.com

AVEYRON

La Méjanassère | 12140 Entraygues-sur-Truyère
Tél. : 05 65 44 54 76
v.f.forveille@gmail.com

GARD

L'Autre Maison | 18 rue de La Fontaine, 30360 Saint-Jean-de-Ceyrargues
Tél. : 04 66 55 12 06 - 06 82 55 48 89
contact@lautre-maison.com

HAUTE-GARONNE

La Demeure de Zoé
761 chemin des Gauouas, 31160 Castelblaque
Tél. : 05 61 98 58 14 - Port. : 06 07 53 29 58
lademeuredezoehotmail.com

GERS

Les Bruhasses | 32100 Condom
Tél. : 05 62 68 38 35 - Port. : 06 08 85 78 69
info@lesbruhasses.fr

HÉRAULT

Le Domaine de Pélican
Chemin de Pélican, 34150 Gignac
Tél. : 04 67 57 68 92 - Port. : 06 22 25 43 19
info@domainedepelican.fr

LOT

Le Manoir des Tuileries | 46300 Rouffilhac
Tél. : 05 65 37 79 42 - Port. : 06 43 19 47 17
lemanoirdestuileries@gmail.com

LOZÈRE

Les granges du hameau
Aspres - 48000 Chastel-Nouvel
Tél. : 04 66 45 40 75 - Port. : 06 20 43 02 40
sophiemout@gmail.com

HAUTES-PYRÉNÉES

Les Hélianthes
1 route de la Vallée d'Aure, 65240 Guichen
Tél. : 05 62 39 90 88 - Port. : 06 31 96 19 70
leshelianthes@gmail.com

PYRÉNÉES-ORIENTALES

La Masía del Taulat | 42 route de Eyne, 66800 Llo
Port. : 07 72 50 46 87 - 06 15 931 638
lamasiadeltaulat@gmail.com

TARN

Domaine du Conte Bleu
620 Chemin du Peyrugal, 81190 Sainte-Gemme
Port. : 07 87 44 14 15
contact@domainecontebledu.com

TARN-ET-GARONNE

Le Couvent de Neuviale | Neuviale, 82160 Parisot
Tél. : 05 63 24 29 90 - Port. : 06 88 58 14 55
info@lecouventdeneuviale.fr

LOT-ET-GARONNE

Le Relais de Roquefereau - Nathalie Guigné
Roquefereau, 47140 Penne-d'Agenais
Port. : 06 75 49 30 24
nathalie.guigne14@gmail.com

