"Les Bruhasses" | Gers

"La Demeure de Zoé" | Haute-Garonne

"Le Domaine de Pélican" | Hérault

Nathalie Tramaille "Le Grenier Occitan" | Aude

"Le Manoir des Tuileries" | Lot

• • •

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 XVIIe 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 Laguiole, 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 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 XVIIe 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 dîners 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

HAUTE-GARONNE

La Demeure de Zoé

Jean-Marc et Véronique Bizard vous accueillent avec tout leur cœur dans une ancienne ferme du XVIIIe 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 toasts nettes 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, à Condom, dans une ancienne ferme flanquée de ses tours du XVIIIe 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 locavorisme. Pore 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 velouté de courge butternut ou de potimaron 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 régalent 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 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 tricentenaires. Au gré des saisons et des 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 Noëla 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 • • •