

Désormais chez Marcon, on allie gastronomie et bien être

Saint-Bonnet-Le-Froid. Une constellation d'étoiles de la haute gastronomie française est venue saluer la réussite de la famille Marcon, qui joue la carte nature et santé en ajoutant aux installations de la commune un spa ouvert à tous.

Il se passe toujours quelque chose les années en 5 chez Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-Le-Froid. En 1995, Régis Marcon décroche le Bocuse d'or. Dix ans plus tard une troisième étoile vient s'accrocher au fronton de son restaurant. En cet automne 2015, sont célébrés l'ouverture du Clos des cimes découvertes, le nouvel hôtel de la maison et celle du spa Les Sources du haut plateau. Pour fêter ce triple anniversaire, Régis et Jacques Marcon avaient mis en place sur deux jours tout un programme de festivités.

Autour du champignon
Le grand public était invité dès dimanche à partager : des balades à la découverte des champignons, des stages de cuisine et la projection du film Human de Yann Arthus Bertrand. Lundi, les Marcon avaient choisi de réunir tous leurs amis autour d'un grand repas de 140 couverts fait par les chefs (dont plusieurs étoilés) qui sont passés par les cuisines de la famille Marcon. Christophe Roure signait

un plat exceptionnel avec des huîtres Gillardeau. Serge Vieira sublimait un filet de barbe accompagné de berlingots aux herbes et encr de seiche. Eric Pras, en choisissant le pigeon aux figues acidulées, offrait une cuisson extrêmement juste. Quant à Jacques Décore, son dessert inspiré de souvenirs d'enfance à base de lait, apportait une touche de douceur délicatement parfumée. Mais bien d'autres anciens étaient aussi en cuisine pour épauler la brigade on reconnaissait notamment Sandy Caire et Gilles Roux (la Tour à Dunnières) de Haute-Loire, mais encore Julien Magne du Clos Perché à Montarcher (Loire).

Tout un village honoré

La fête était aussi dans le verre avec de belles découvertes comme ce patrimonial blanc A Mandria di Signadore fait par Christophe Ferrandis à Poggio d'Oletta, un vin corsé très aromatique. En amont de ce repas d'excellence, une table ronde sur le thème du



Photo Martine Goubatton

développement durable réunissant chefs, producteurs, décideurs économiques (lire ci-après) au restaurant Châtelard, une autre table de Saint-Bonnet.

Car c'est bien la philosophie de ce village où tout le monde travaille dans le même sens, où il y a une vraie dynamique autour de la table (on compte 7 restaurants pour 250 habitants) et où « on s'enrichit les uns des autres », comme l'a très bien exprimé Régis Marcon. Lundi, tout le village était en fête. Outre l'événement gastronomique, l'inauguration

Des chefs étoilés derrière les fourneaux et à table

Autant dire qu'il y avait des grands de la cuisine autour des fourneaux mais aussi à table. Plusieurs chefs étoilés avaient fait le déplacement pour participer à cette fête au sommet : Jacques Lameloise, Gérard Passadat, Pierre Orsi, Pierre Troisgros, Emmanuel Renaut, Mme Loiseau, Jacques Pourcel, Gilles Goujon, Jacqueline Mercotte, etc... Inutile de préciser que les anciens de la maison avaient mis les petits plats dans les grands pour rendre hommage à la famille Marcon.

de ce spa nature et santé, chauffé au bois, ralliait tous les suffrages. Réalisé à la fois avec des fonds publics et privés, cet investissement de 2,7 millions d'euros propose une halte apaisante. Il est destiné à rendre le village encore plus vivant,

le territoire plus attractif. Les cabines de soins ouvertes sur la nature, le sauna panoramique, les bains de relaxation intérieur et extérieur, le hammam... tout est réuni pour offrir une vraie pause déstressante. ■

Martine Goubatton

« C'est passionnant de nourrir l'homme »

En marge des festivités une table ouverte sur le développement durable réunissant lundi des militants et passionnés. Le bien manger, le bio, la qualité des produits, étaient au cœur des sujets évoqués.

« Manger bon, propre et juste. » Quand des cuisiniers, des producteurs, des formateurs se mettent autour d'une table, le discours est direct. Il n'y a pas de bonne cuisine et de bons produits et la qualité est au cœur du sujet. Cette qualité passe aujourd'hui par une

agriculture respectueuse de la nature, comme l'ont exprimé d'une seule voix tous les acteurs réunis par Régis Marcon autour du thème du développement durable. Tous militants, passionnés, ont abordé l'engagement des chefs d'abord et celui des producteurs qui ont choisi une agriculture traditionnelle, bio.

« Ce que j'ai dans mon assiette doit me parler du lieu où je suis. » En une phrase, les intervenants résumaient l'état d'esprit de ces cuisiniers responsables.

Un mauvais repas augmente « le stress et le rythme cardiaque »

L'alimentation par rapport à la santé, les qualités nutritives des produits sont aujourd'hui au cœur des préoccupations des chefs. Et le témoignage d'un médecin chercheur

en neuro nutrition allait dans ce sens-là : « Il nous faut manger des produits de saison et du pays. » Et d'ajouter qu'un mauvais repas augmente « le stress et le rythme cardiaque ». Tout cela passe également par l'éducation. « La nourriture est une excellente matière éducative » et, là encore, il y a un grand chantier à ouvrir. Et ce n'est pas le seul.

« Il faut savoir se faire entendre à un plus haut niveau. Aidez-nous afin que nous puissions tra-

vailler comme on le souhaite », lançait cette productrice de pommes de la Loire qui, en utilisant des procédés anciens et naturels pour traiter ses arbres, se met hors la loi. ■ Participant à ce débat Didier Perroel, président du groupe Ekibio et président de l'agence Bio, Pierre Sanner, directeur de la mission française du patrimoine et culture alimentaire, Gilles Daveau, formateur, Gilles Fumey responsable pôle alimentation, Jean Lheritier responsable France Slow Food.