

Week-end gastronomique

Virée gourmande en Auvergne, entre caves à vins et plateaux de fromages

Éléonore Colin Publié le 21/04/2019.



Le village et l'église de Saint-Nectaire, dans le Puy-du-Dôme (63).

0 comments, 2 Facebook shares, 0 Twitter shares, and a share icon.

De l'illustre Saint-Nectaire, dans le Puy-de-Dôme, à Charroux, dans l'Allier, fromages, moutarde, chocolat et vins locaux raviront tous les palais gourmets.

Des trésors de l'art roman dominant des massifs verdoyants, des cépages autochtones à la fraîcheur insoupçonnée, cinq fromages d'appellation d'origine protégée... Il fait bon vivre en Auvergne. Dans le Puy-de-Dôme, au sud de Clermont-Ferrand, Saint-Nectaire invite à la contemplation comme à la gourmandise. Une splendide église du XIIe siècle, ornée de chapiteaux polychromes, surplombe ce paisible village thermal. Volcaniques et très fertiles, ses prairies fleuries recèlent une richesse aromatique unique, qui donne toute sa complexité au saint-nectaire.

0 comments, 2 Facebook shares, 0 Twitter shares, and a share icon.

Créé au IIIe siècle par les Arvernes, ce fromage gagna ses lettres de noblesse sous l'impulsion du maréchal Henri de La Ferté-Senneterre, qui l'introduisit à la cour de Louis XIV. A la ferme des Lambres, on le fabrique avec le lait cru de magnifiques montbéliardes et prim'Holstein, et il s'affine durant quatorze semaines. D'où sa belle croûte fruitée et sa pâte moelleuse au subtil goût de noisette... De fait, le saint-nectaire s'accorde à merveille avec les nectars du domaine Sauvat. Niché sur les contreforts d'une coulée de lave, ce vignoble familial de 11 hectares produit, sous l'appellation boudes ou côtes-d'auvergne, des pinots noirs aux notes de cerise, pruneau et réglisse, des gamays de terroir épicé et des chardonnays complexes allant de la vanille aux fruits grillés.



Télérama Abonnements. Faites le plein de culture en vous abonnant dès 1 € !

Télérama THEATRE Festival JT19 | Léonie est en avance ou le Théâtre de la Cité Internationale, Paris (75) Du 17/05 au 19/05

Charroux, toujours de bon goût

Au nord de Clermont-Ferrand, l'Allier recèle lui aussi moult merveilles architecturales et gastronomiques. Recensé par l'association Les plus beaux villages de France et truffé de commerces de bouche, Charroux fait ainsi la synthèse parfaite. Cette place forte médiévale fut jadis un carrefour d'échanges commerciaux, dont témoignent encore les noms de ses ruelles alanguies (de la Corderie, des Tanneurs, des Fours-à-Chaux...), surplombées de magnifiques façades en pierre sculptée.

Abonnés Invitation

Une chocolaterie artisanale et des épicerie à l'ancienne constellent ce décor de carte postale. Mais d'où vient ce curieux parfum qui picote les narines ? De la moutarderie de Charroux, bien sûr. Entre autres spécialités improbables (« Les Roupettes » de coq en bocal — ça ne s'invente pas), Simon et Claude Maenner ont relancé depuis 1989 la fabrication du fameux condiment jaune selon un savoir-faire ancestral. Les graines de moutarde sont broyées à la meule de pierre avec du verjus et épousent les parfums du piment basque, de l'ail, du persil, ou encore du saint-pourçain. Justement... Au domaine des Bérioles, à Cesset, trois jeunes vigneron bio élèvent manuellement leurs vignes sous cette AOP, dans le pur respect des règles de la biodiversité. Si leurs pinots noirs et leurs gamays virevoltent entre fruits rouges ou noirs et épices, des fleurs blanches enivrent leur chardonnay minéral. Mais la star, ici, c'est le tressallier : un cépage doré indigène, aux arômes citronnés, iodés et floraux. C'est délicieux, déroutant, et entièrement naturel.

Y aller

En train Paris - Clermont-Ferrand 2h20

Dormir

Artyster, 6, rue Sainte-Rose, 63 Clermont-Ferrand. Hôtel 3* design. Dès 80 € la double.

Château du Bosq, 27, rue de Deausejour, 63 Bellevue-sur-Ailier. Hôtel de charme (dès 80 € la dble) et table gastronomique (menus 35-85 €).

Manger et déguster

Le Temps d'un Verre, 4 bis, rue Saint-Esprit, 63 Clermont-Ferrand. Tous les jours sauf dimanche. Cave à vins et à manger 100 % AOP.

Ferme des Lambres, lieu-dit Lambres, D643, 63 Saint-Nectaire

Domaine Sauvat, route de Dauzat, 63 Boudes

Domaine des Bérioles, place de l'Eglise, 03 Cesset

Moutarderie de Charroux, 3, rue de la Poulallerie, 03 Charroux. 04 70 56 87 61.