

DOSSIER DE PRESSE

REGIS MARCON RACONTE

« En 1956, la fameuse année du froid, mes parents paysans durent quitter leur ferme pour des problèmes de fermage, et comme il fallait bien vivre, ma mère s'est mise à travailler au café du village le plus proche ; mon père était marchand de vins.

Quelques années plus tard, ma mère reprit le café : elle commença à proposer des casse-croûtes et aménagea quelques chambres.

J'ai donc vécu dans cette ambiance. Ma mère n'était pas du tout du métier, mais elle avait cette générosité, ce sourire, ces qualités qu'elle manifestait déjà lorsque nous accueillions des étrangers à la ferme... Elle connaissait parfaitement tous ses clients et les considérait comme des amis.

En 1979, j'ai repris l'auberge familiale et depuis, j'ai voulu perpétuer les traditions d'accueil que ma mère a attaché à cette maison... »

Après plusieurs aménagements et rénovations en 1981 et 1986, les guides nous ont découverts.

L'évolution du restaurant nous a amené à Larsiallas, ce lieu-dit où nous avons choisi de construire le restaurant et l'hôtel « Régis et Jacques Marcon » pour travailler dans de meilleures conditions et faire bénéficier à nos convives d'un endroit exceptionnel avec cette vue panoramique 100% nature.

LES DATES QUI COMPTENT

1956 : Naissance de Régis Marcon à St-Bonnet-le Froid. Famille de 7 enfants

1973 : Participation au Championnat de France des Desserts (Meilleur apprenti)

1974 : CAP et BEP de Cuisine (lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble)

1977 : Brevet National de Ski

1978 : Mariage avec Michèle

1979 : Installation à St-Bonnet-le-Froid dans le café-restaurant familial

1983 : Brevet de Maîtrise cuisine

1989 : Lauréat du Prix Taittinger

1993 : Lauréat Concours de l'Accueil - Auvergne

1990 : 1^{ère} étoile Michelin

1992 : Lauréat du Prix Brillat-Savarin

1995 : Lauréat du Bocuse d'Or

1997 : 2^{ème} étoile Michelin

1997 : Entrée dans la chaîne Relais & Châteaux

2000 : 3 Toques Gault-Millau 19/20. Cuisinier de l'année, ouverture du salon de thé-pâtisserie : La Chanterelle, au village

2001 : Reconnu chef de l'année élu par ses pairs

2002 : Promu Chevalier de la Légion d'honneur

2003 : Élection à la présidence de l'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or

2004 : Ouverture d'une boulangerie au village

2005 : Troisième étoile Michelin en mars 2005 ; Ouverture du restaurant « Régis et Jacques Marcon » le 3 octobre 2005

2008 : Ouverture le 20 juin 2008 de l'hôtel Relais et Châteaux "Régis et Jacques Marcon" qui a obtenu l'Ecolabel Européen

2011 : Rénovation du bistrot La Coulemelle et de l'école de cuisine Marcon

2012 : Déménagement de la boulangerie-pâtisserie La Chanterelle

2014 : Anniversaire : 35ans de la maison

2015 : Inauguration de l'hôtel « La Découverte » et des « Sources du haut Plateau » spa Nature et Santé

REGIS MARCON

BIEN ÊTRE, SANTÉ & CUISINE

Depuis maintenant 43 ans, Michèle et moi avons repris le restaurant de mes parents. J'ai voulu rester fidèle à leurs valeurs qui pour moi se résument à l'hospitalité, à la générosité et au respect de la nature. Nous nous sommes toujours engagés à vous faire découvrir notre pays grâce à de bons produits et un accueil simple.

Notre engagement qualité s'en est trouvé renforcé. Utiliser de bons produits mais surtout aller plus loin dans la recherche de produits naturels issus de cultures biologiques ou d'agricultures raisonnées.

Nous sommes convaincus que la valorisation du goût, c'est aussi la recherche d'une meilleure nutrition.

En cuisine, nous privilégions les cuissons douces. Grâce à des saisons bien marquées, nous bénéficions d'un choix très varié de légumes, de champignons, d'herbes de nos producteurs ou ce que la nature nous offre. Avec notre équipe, nous menons une réflexion sur un meilleur emploi des matières grasses et des sucres. Tous ces détails donnent un sens supplémentaire à notre métier, à notre passion. Cette maison s'inscrit dans une démarche environnementale au regard du développement durable. Pour améliorer sa lisibilité, nous avons choisi l'Ecolabel Européen et travaillons à sa mise en place dans un souci de cohérence sur l'hôtel et le restaurant.

Nous avons fait ce choix par sensibilité personnelle avec le soutien de notre équipe. Lorsque je regarde la nature, je me dis que nous lui devons bien cela.

Notre engagement, notre plaisir ici : vivre des moments privilégiés avec vous à Saint Bonnet-le-Froid.

JACQUES MARCON

J'ai toujours baigné dans l'atmosphère du restaurant familial que j'ai vu grandir et se développer. Des débuts où mes parents étaient seuls avec la station-service du village à aujourd'hui, 80 salariés. J'ai connu tous les postes qui forment à ces beaux métiers de l'hôtellerie restauration.

Après un Bac général, je suis parti à St Chély d'Apcher en Lozère pour un BTS. Dès la fin des examens, je suis revenu à Saint Bonnet où j'ai travaillé pendant 2 ans auprès de mon père. Deux belles années difficiles car nous n'étions pas très nombreux en cuisine mais riches en apprentissages.

Puis c'est le départ pour le restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier (trois étoiles Michelin) où j'ai passé deux années très importantes pour moi avec Benoit Violier, MOF et ancien de chez Joël Robuchon. La rigueur, les beaux produits, tous les éléments d'une grande maison.

En 2003, j'ai la chance de suivre pendant 6 mois les stages de pâtisserie et viennoiseries de l'École Lenôtre à Paris. Puis je suis resté sur la capitale avec Éric Briffard pendant un an aux Élysées Vernet. Là aussi, j'ai pu bénéficier de toute l'expérience de ce chef passionné.

Août 2004, pour remplacer Serge Vieira qui préparait le Bocuse d'Or, je rentre à Saint Bonnet-le-Froid. C'est le point de départ de toute une série d'investissements avec la création d'une boulangerie, d'un nouveau restaurant panoramique et d'un hôtel **** Écolabel.

Depuis cette période, j'ai évolué dans la maison, passant de chef de partie à chef de cuisine.

Aujourd'hui, je dirige avec mon père le restaurant « Régis et Jacques Marcon », nous travaillons ensemble à l'élaboration des recettes mettant en avant notre terroir, et à la mise en place de notre politique écoresponsable à Saint-Bonnet. Nous visons un objectif simple : que toutes nos équipes s'approprient cette dynamique autour de l'environnement. C'est donc avec plaisir que j'ai reçu les enfants de l'école du village pour parler avec eux de nos procédés de tri des déchets. La vidéo est à voir ici : https://www.youtube.com/watch?v=fsqo2M4A_a0

J'ai également créé notre jardin à Gambonnet, tout près de Saint Bonnet, afin d'avoir une production encore plus locale. L'idée n'est pas d'être autosuffisants, car tout ne pousse pas sur cette terre même si elle est enrichie par le compost engendré par le déshydrateur thermique du restaurant. Je prends donc ce qui pousse, ce qui me permet de conserver des liens avec les maraîchers qui sont à nos côtés depuis longtemps.

Comme il est important de sortir aussi de la cuisine, j'ai plaisir à m'investir dans diverses associations qui sont surtout l'occasion d'échanger autour de mon métier. Je suis président départemental de l'association « Les Toques d'Auvergne », et adhère à « Bon pour le climat ».

LE RESTAURANT REGIS ET JACQUES MARCON

NATURE ET GRANDS ESPACES.

Lorsque vous entrez au restaurant, vous découvrez une allée de belles planches rappelant les bois d'ici, qui s'ouvre sur nos salons : l'un donnant sur le patio d'où émerge un érable du Japon à côté d'un bassin ; un autre, le salon cheminée, face au raku d'Arlette et Marc Simon, avec la vue sur le mont Lisieux, et les sucres de l'Yssingelais et enfin deux salons aux allures d'intérieur douillet, boiseries en noyer, lustres en forme de branches... Vous entrouvrez le rideau et découvrez le mont Mézenc au loin... Le sol en pierre de Beyssac rappelle que nous sommes ici sur les terres volcaniques d'Auvergne.

Après y avoir pris l'apéritif, ce sera le moment de passer à table. Ce n'est pas une salle à manger traditionnelle qui vous attend, mais un lieu dédié à la gastronomie des saisons. La vaisselle se transforme quatre fois par an ; sur les nappes, le vent passe, le ciel s'illumine la nuit comme les tableaux de Jean-Luc Lacombe qui évoquent ces mêmes saisons. Tout est matière, tout est détail : le bois qui craque, la pierre, les luminaires de Véronique Ognard, les meubles de Jacques Mansuy, et tous ces petits objets comme pour vous murmurer doucement à l'oreille que tout est prêt, entrez et laissez-vous servir.

LA CUISINE RESTAURANT REGIS ET JACQUES MARCON

Aux fourneaux depuis plus de quarante ans, Régis a été rejoint par son fils Jacques en 2004. La cuisine est, dans cette famille, passionnelle.

Entre Velay et Vivarais, Haute-Loire et Ardèche.

Les recettes du Restaurant Régis et Jacques Marcon sont le reflet de cette nature environnante et des traditions qui sont pour la famille Marcon très importantes.

Ici, tout est rythmé par les quatre saisons : au printemps herbes sauvages et agneau de Saugues, en été fruits de la Vallée du Rhône et myrtilles, et bien sûr l'automne avec ses champignons et gibiers, jusqu'au début de l'hiver...

Ici, pas de carte fixe. Chaque semaine, de nouveaux produits et de nouvelles recettes. Les grands classiques ne sont pas oubliés pour autant avec le ragoût de Lentilles Vertes du Puy AOP et truffes, l'omble chevalier, l'agneau en croûte de foin ou encore l'association bananes-morilles en dessert.

La cuisine de notre maison est donc à la fois innovante et respectueuse des traditions, ce sont elles qui nous guident au quotidien.

Nous souhaitons que les repas, chez nous, soient de véritables fêtes.

L'HOTEL 4* REGIS ET JACQUES MARCON

Adhérent à la prestigieuse association « Relais & Châteaux » et certifié «Écolabel Européen», l'hôtel comprend neuf suites et un appartement ; chaque chambre dispose de sa terrasse privative avec vue sur les monts du Vivarais.

(Architecte : Jean Michel Brouillat)

Bénéficiant d'une décoration contemporaine en harmonie avec la nature, spacieuse et lumineuse, vous serez transporté dans un voyage apaisant.

En choisissant notre maison, vous faites un geste pour l'environnement.

Tout cet espace de vie fait partie d'un projet tourné résolument vers l'avenir et le développement durable. Notre démarche n'est pas influencée par un souci marketing, mais par une volonté commune de nous tous pour vivre autrement et faire en sorte que votre passage soit pour vous, ici, un moment inoubliable dans ce joli coin du Massif central.

L'énergie de la maison vient en partie du soleil, de l'air ou d'énergies vertes. Tout ici est pensé pour le confort de la clientèle et de notre personnel dans le respect du site.

Ici vous êtes chez vous. Un climat de confiance règne. Tout est à votre disposition : bibliothèque, équipement...

Les suites 400€

Neuf suites de 50 m², salle de bain baignoire et douche à l'italienne, coin lecture.

L'appartement

510 €

À la fois élégant et raffiné, l'appartement d'une superficie de 95 m² offre de larges espaces à vivre, dans une ambiance soignée avec un confort et des prestations de grande qualité.

Hôtels « Le Clos des Cimes » et « La Découverte »

CHEZ NOUS, IL FAIT BON VIVRE ET IL FAUT PRENDRE SON TEMPS

À Saint Bonnet-Le-Froid, la nature fait partie intégrante de notre quotidien. Afin de mieux vous faire découvrir les beautés de nos montagnes, nous avons rénové en 2015 l'hôtel La Découverte qui sera associé à notre maison du Clos des Cimes.

Mélanie vous accueillera dans cette belle maison de pierres chargée d'histoire, où vous pourrez profiter de 3 catégories de chambres différentes :

Chambre Découverte 1 ou 2 personnes 140 €

Ambiance Montagne, 23m², douche. Accès au spa offert.

Petit déjeuner et taxe de séjour non compris.

Chambre Clos des Cimes 1 ou 2 personnes 175 €

Vue vallée, 30 m², douche ou bain, climatisation, boissons minibar offertes. Accès au spa offert.

Petit déjeuner et taxe de séjour non compris.

Suite junior Clos des Cimes 1 ou 2 personnes 240 €

Vue vallée, 38 m², douche et bain, climatisation, boissons minibar offertes. Accès au spa offert.

Petit déjeuner et taxe de séjour non compris.

-**Un bar**, accessible aux clients de l'hôtel avec plusieurs salons (coin lecture, salle de jeux, véranda...).

-Petit déjeuner buffet complet avec des produits frais et variés, sucrés et salés.

LA COULEMELLE, LE BISTROT MARCON

La Coulemelle : le nom de ce champignon des prés avec ce large chapeau symbolise l'hospitalité et la générosité.

C'est dans ce restaurant que Régis Marcon a commencé. Ici, ce sont des plats généreux, c'est tout le savoir-faire du Chef et sa brigade qui vous régale.

Une ambiance familiale règne dans ce bistrot, récemment rénové, nous avons ouvert la cuisine pour la mettre davantage en avant, cuisine du vrai produit en toute simplicité.

Différents menus sont proposés avec le choix parmi nos plats gourmands qui s'adaptent au fil des saisons.

Et c'est tout sourire que notre neveu, Thierry accompagne ces plats à votre table, il sera d'excellent conseil pour le choix de vos vins. En étroite collaboration avec la Cave Marcon, à l'affût de nouveaux talents du vin pour vous présenter une carte variée et originale.

Les formules :

Entrée + plat poisson+ plat viande +fromages + dessert : 52 €

Entrée + plat + fromages + dessert : 40 €

Entrée + plat +fromages OU dessert : 35 €

LES SOURCES DU HAUT PLATEAU – SPA NATURE & SANTE

Au bout de l'impasse du Fanget, les Sources du Haut Plateau sont une invitation à la détente, dans une nature préservée. Cet établissement, composé de bois et de pierres et ouvert à tous, surplombe les Monts d'Ardèche, à 1130 mètres d'altitude.

De nombreux espaces sont à découvrir, selon les envies de chacun:

- **Espace Expérience** : Bassin de relaxation, intérieur et extérieur, saunas aux herbes et saunas panoramique, hammam et fontaine de givre...tels sont les équipements qui proposent une détente totale. L'Expérience des Sources vous invite à alterner des séquences froides comme chaudes pour atteindre une plénitude absolue.
- **Espace Massages** : Soins visage, massages et instants bien être sont proposés dans nos cabines qui n'ont pour seul décor que la nature environnante.
- **Comptoir aux Herbes et salon « Au coin du feu »** : Près de la cheminée ou dans notre salon de repos, tisanes et infusions prolongent ces instants d'apaisement.
- **Espace Forme** : Un enseignant en activité physique et santé prodigue de nombreux conseils pour reprendre une activité physique régulière. Abonnements, cours collectifs intérieurs (Pilate, Yoga) et extérieurs (randonnées accompagnées, marche nordique) sont adaptés à tous types de besoins et d'envies.

LA CHANTERELLE

SALON DE THÉ, PATISSERIE, BOULANGERIE, UNE JOLIE HALTE POUR PETITS ET GRANDS GOURMANDS

Après vous être baladé dans le village ou sur les sentiers alentours, une halte s'impose à la Chanterelle. Un thé parfumé, une boisson rafraîchissante ou un bon chocolat pour vous réchauffer : c'est un endroit chaleureux en toutes saisons.

Les pâtisseries

Notre pâtissier Alexis est un vrai gourmand qui vous conseillera sa tarte soufflée aux châtaignes, ou son gâteau de voyage, « le Saint-Bonnet ». N'oubliez pas de rapporter avec vous nos spécialités comme le chocolat praliné aux cèpes.

Les Pains

Amoureux du travail bien fait, notre boulanger est au fournil quand nous dormons encore. Son pain croustillant, après de longues heures de pousse, vient égayer nos petits déjeuners. C'est du vrai pain, comme on aime à dire. Car notre démarche va de la connaissance de l'agriculteur, au produit de sa moisson, et jusqu'au pétrissage fait chez nous.

Goutez donc au secret de notre pain.

Venez nous rencontrer au fournil, vous régaler d'odeurs, de multiples parfums : foin, seigle, châtaigne, lentille, froment...

Et n'oubliez pas de réserver votre pain et vos pâtisseries avant le départ.

LE BAR DE PAÏS

Dernier né des Maisons Marcon, le BP est un retour aux sources, clin d'œil aux débuts de Marie-Louise à Saint Bonnet.

Autrefois, à Saint-Bonnet-Le-Froid, comme dans de nombreux villages on aimait aller au "Café du Centre", aussi appelé Bar de Païs.

Le BP, Bar de Païs, comme son nom l'évoque c'est un endroit convivial et chaleureux, où il est plaisant de venir entre amis, en famille, pour partager un moment agréable et festif en journée comme en soirée.

Au BP, Bar de Païs, nous aimons les bonnes choses, et cela passe par la sélection de produits que nous avons à la carte ! Pour les amateurs d'œnologie, vous trouverez assurément votre bonheur autour de notre éventail de vins. Une préférence pour la bière, nous avons ce qu'il vous faut avec notre panel de bières pressions et bières artisanales ! Quant aux amateurs de cocktails, vous allez tomber sous le charme de nos propositions originales ...

En accompagnement, pour ravir les papilles de nos clients, nous proposons des planches (produits du terroir) qui se marieront avec vos boissons, mais aussi des criques ardéchoises, spécialités de nos proches voisins sans oublier nos plats du jour !

Au cœur de Saint-Bonnet-Le-Froid, le BP, Bar de Païs est le lieu à découvrir pour passer un moment sympathique, dans une ambiance décontractée et chaleureuse.

L'ÉCOLE DE CUISINE

Des plaisirs partagés !

Retrouvez les stages de cuisine pour tous les goûts et tous les niveaux, l'ensemble de l'équipe de l'école de cuisine se fera un plaisir de vous accueillir pour une savoureuse expérience qui mettra tous vos sens en éveil.

C'est simple et direct, l'ambiance est amicale, et bon nombre de stagiaires souhaitent revenir une autre année. Chez nous, on a aussi des redoublants !

Gwenaël s'occupe de vous, et vous repartirez avec des recettes, techniques, secrets et astuces de grands chefs, sans oublier votre diplôme, en guise de souvenir.

Et pensez-y : ce peut être aussi un cadeau malin pour un ami passionné de cuisine.

AU VILLAGE

Entre Velay et Vivarais, aux confins de la Haute-Loire et de la Haute Ardèche, Saint-Bonnet-le-Froid vous offre nature, gastronomie et savoir-faire.

Venir ici, c'est vouloir avant tout connaître ce village, ses habitants, son ambiance, sa gastronomie. Pensez-donc : sept restaurants pour 260 habitants, à plus de mille mètres d'altitude !

Du Relais et Château au Logis de France 3 cheminées, du village de vacances aux gîtes d'étape, en groupe ou individuellement, pour les rendez-vous d'affaires ou pour le repos, à Saint Bonnet-le-Froid la qualité de l'accueil est notre affaire.

Chaque premier week-end de Novembre, la fête des champignons réunit près de 30 000 amoureux du bon goût qui repartent avec des paniers pleins d'une multitude de bonnes choses pour toute l'année, charcuterie locale, vins de la Cave Marcon, vous n'aurez que l'embarras du choix, d'autant plus que dans nos différentes boutiques, il vous sera proposé toute une gamme de produits gourmands : confitures de myrtilles, pâtes de fruits à la verveine, chocolat praliné aux cèpes...

Allez, bonne balade, et gardez l'œil ouvert !

Le site de l'office de tourisme de Saint-Bonnet-le-Froid : www.saintbonnetlefr oid.fr