



paturagesdumassifcentral.fr



© Alexia Bastet

AU MENU : LES VIANDES LOCALES DU CANTAL

IDAMAC

Parcs naturels
du Massif central



Restaurateur du Cantal PNR des Volcans d'Auvergne

Originaire de Dordogne, Basile François a grandi en Creuse. En 2016, il reprend avec son épouse Christelle, l'Auberge de la Sumène située à Antignac, petit village du Cantal niché au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne.

UN CHOIX DE VIE !

Basile et Cristelle ont fait le choix de s'installer ici pour des raisons familiales. Ils ont rejoint la sœur de Basile qui tient une exploitation bovine et porcine en agriculture biologique « Les Fleurs Bio » à Saint-Etienne-de-Chomeil, ainsi que ses parents qui se sont également installés dans le Cantal pour leur retraite. C'est ensuite son frère qui s'est installé à Saint-Etienne-de-Chomeil avec sa distillerie artisanale biologique.

« Nous avons fait le choix de ce rapprochement familial pour que nos enfants puissent se voir. Quand on est venu visiter l'Auberge, ça nous a plu et nous avons trouvé le village d'Antignac charmant. »

UNE CUISINE AUTHENTIQUE ET FAMILIALE

Basile, a obtenu un Brevet de Technicien Supérieur (BTS) en Hôtellerie et Restauration (Cuisine - Service - Hébergement - Gestion). Fils et arrière-petit-fils de paysans, il a toujours eu un lien très ancré à la terre. Ses parents tenaient des gîtes, des chambres et tables d'hôtes.

« Nous faisons à manger avec ce qu'il y avait dans le jardin, le lait des chèvres, nous le transformions en fromage, on faisait le pain à la maison. J'ai pris goût à cuisiner avec ce mode de vie et cet accueil familial ».



LA VIANDE LOCALE : LA SALERS !

Basile propose chaque jour un menu composé de trois entrées, de trois plats et de trois desserts, ainsi que trois plats à la carte dont la grillade de bœuf Salers. Les clients de Basile souhaitent trouver de la viande Salers au restaurant parce qu'ils sont dans le Cantal ! Ils ont visité le village de Salers, ils ont vu des vaches Salers, c'est pourquoi, même si le prix du kilo est un peu plus cher qu'une autre viande, Basile préfère proposer de la Salers à ses clients.

« C'est important de pouvoir leur parler des producteurs auprès desquels j'achète mes produits. Les clients apprécient et ils peuvent même aller visiter l'exploitation. »

Malgré tout, il est compliqué de se fournir en viande locale. Les commandes passées chez les éleveurs ne suffisent pas à couvrir ses besoins.

« Ici, nous n'avons pas assez de producteurs qui vendent de la viande au détail. La plupart proposent des colis familiaux. Nous avons du mal à trouver les bonnes proportions adaptées à la restauration ».

« Le souci, c'est qu'aujourd'hui la restauration est paramétrée pour fonctionner sur des circuits classiques. Pour bien faire, il faudrait créer un atelier de transformation sur le secteur. Cela permettrait d'avoir des pièces mieux calibrées à nos besoins comme des filets entiers ou des pavés de bœuf à 200 ou 250 grammes puis de surgeler les bas-morceaux en prévision de l'hiver, pour préparer du bœuf bourguignon par exemple. Nous, en tant que restaurateurs, nous ne sommes pas autorisés à congeler de la viande fraîche ».

LES PRODUITS LOCAUX, L'EXPRESSION DU GOÛT, DE LA QUALITÉ ET DE LA CRÉATIVITÉ !

Basile entretient une relation de confiance avec les éleveurs avec lesquels il travaille. Parmi eux, il y a le GAEC des Tourbières à Champs-sur-Tarentaine qui nourrit ses vaches Salers essentiellement à l'herbe et qui bénéficie de la Marque Valeur Parc des Volcans d'Auvergne. Il se fournit également au GAEC Les Fleurs Bio chez sa sœur à Saint Etienne-de-Chomeil, pour la viande de porc et de veau.

« La viande bio et locale que je commande est de très bonne qualité. Quand nous cuisinons un bon filet de bœuf, le goût est là. Il suffit de l'agrémenter d'une simple fleur de sel pour révéler toute la saveur du produit. »

« S'approvisionner localement nécessite une grande souplesse, une constante adaptabilité et de la réactivité. On prévoit rarement nos menus au-delà de trois jours. »



Parcs naturels
du Massif central

IPAMAC



Il démontre que travailler essentiellement avec des produits locaux et bio n'empêche pas la créativité. Ainsi, dans son restaurant, les clients peuvent déguster une purée de pomme de terre avec du panais, ou bien un aligot préparé avec du potimarron.

« Proposer des plats cuisinés avec des produits de qualité et de saison, c'est meilleur, tout simplement. Une truffade, agrémentée d'une coppa de porc fermière accompagnée d'une saucisse de veau qui reste juteuse, c'est juste extra ! »

Basile propose également un service traiteur et des soirées à thèmes. En 2020, il obtient la certification Agriculture Bio pour son auberge, la première du Cantal certifiée, puis ouvre juste à côté du restaurant, une épicerie de produits bio tenue principalement par son épouse.

L'Auberge de la Sumène est un lieu qui brasse « un peu tout le monde » : une clientèle locale, des touristes, des ouvriers, des familles... qui viennent déguster une cuisine généreuse et authentique à l'image de Basile et Christelle ainsi que de l'ensemble du personnel. Avec leur restaurant et leur épicerie, Basile et Christelle participent pleinement à l'attractivité économique et agricole du territoire.

Leur philosophie du métier ? Le respect de la terre nourricière, de la matière première, des animaux, des salariés, des clients et d'eux-mêmes, en étant en accord avec leurs valeurs.

« Je fais ce métier pour faire plaisir aux gens. J'aime associer le plaisir de l'assiette et la convivialité ».

Le restaurant est ouvert 7/7 uniquement les midis hormis le 25 décembre et 1^{er} janvier. Le bar est ouvert de 7h30 à 19h00 et l'épicerie est ouverte tous les matins sauf le mercredi de 8h à 11h30 et les mercredis, vendredis et samedis de 14h à 18h. (Horaires de la période hivernale).

Pour plus d'information :
<http://aubergedelasumene.fr>

Document produit avec le soutien financier de :



UNION EUROPÉENNE

L'opération IPAMAC «Animation, coordination et communication du programme multipartenaires MOH 2» est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage dans le Massif central avec le fonds européen de développement régional.



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

AGENCE
NATIONALE
DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES
Commissariat du Massif central