



L'Hôtel de La Poste prend un virage gastronomique

C'est en 2015 que Julie et Jérémy De Fonseca ont repris et transformé l'Hôtel de la Poste* sur la célèbre Route Napoléon, entre l'Isère et les Hautes Alpes dans le village de Corps la Salette.**

Depuis, à la Table de Joséphine, ils y imposent aussi leur esprit gastronomique, autour d'une faite de beaux produits et à la belle tonalité végétale.

Ils sont marseillaise et bourguignon, jeunes et tout juste mariés, à peine sortis de

leur apprentissage ou revenus de ces voyages qui forment la jeunesse. Et décidés à s'installer au cœur de ces paysages montagnards et à transformer en profondeur leur établissement.

L'affaire est délicate, la clientèle ayant ses habitudes et un goût pour une cuisine roborative et peu soignée. Mai **Julie et Jérémie De Fonseca** posent leurs valises, épurent, réduisent le nombre de couverts, mettent de l'espace entre les tables, apportent du confort, installent un petit salon, refont une chambre...

Une fois cette transformation achevée, ils se penchent sur l'assiette. Et choisissent d'installer deux tables, **La table de Joséphine**, le restaurant gastronomique et **La table de l'Hôtel de la Poste**, plus classique.



Deux espaces distincts, **une petite salle à manger de 20 places, intimiste, et une grande salle de 50 places**. Une cuisine plus complexe d'une part, plus simple d'autre part mais les mêmes exigences de qualité !

Une cuisine basée sur les produits locaux

et de qualité

La table de Joséphine est un environnement créé pour que le chef puisse exprimer librement ses idées. **Jérémy De Fonseca** aime cuisiner et offrir aux clients un bon moment autour de la table.

Donc, place aux bons produits, **en circuits courts et issus de l'agriculture raisonnée**, en souvenir du potager de sa grand-mère : « *un hectare de légumes et fruits cultivés pour la famille sans pesticides.[...] J'ai beaucoup appris à ses côtés tant dans le jardin que dans les casseroles et cette femme m'impressionnait, elle qui voulait être bouchère mais dut renoncer car cela ne se faisait pas [...]. Au potager, j'ai appris la profusion, la générosité, la diversité, le respect de la nature.* »



Amuse-bouche

Au restaurant, **les produits sont donc majoritairement locaux** à l'exception des viandes du fait des conditions climatiques en montagne rendant les élevages rares. On y trouve néanmoins cet agneau local, élevé dans la région, que le cuisinier aime travailler : la viande qui repose longuement après cuisson, est

servie avec une (fausse) ratatouille, des cromesquis, des légumes à peine blanchis, de l'ail des ours préparé comme un pesto.

Quant au pigeon, favori du cuisinier, il s'affiche avec ses cuisses panées et confites et ses suprêmes laqués d'une douce acidité, le tout tempéré de brocolis et d'une purée d'ail des ours.



Tarte fine artichaut, légèrement truffée, saveurs de marjolaine

De son passage en Corse, où il a rencontré Julie, il a gardé ce goût pour la cuisine ensoleillée de Méditerranée sans pour autant oublier le beurre de sa Bourgogne natale. **Sa cuisine mêle ainsi ces différents terroirs, ces saveurs chaudes et gourmandes.**



Le poisson est toujours présent, qu'il soit de mer ou de rivières proches comme la fera, le sandre, la truite, les écrevisses. La mer lointaine s'amuse du goût local et le cabillaud profite des saveurs d'un sorbet Chartreuse Genepi tandis que les langoustines cuites sur pierre s'habillent d'asperges et de caviar d'Aquitaine, le tout enrichi d'un jus de poulet rôti.

Herbes et légumes à l'honneur

Les légumes et les fruits sont issus de petites exploitations maraîchères, de jardins.

Les épluchures de légumes, hier données aux animaux, sont aujourd'hui transformées joyeusement en bouillons parfumés par le chef. L'ortie cueillie sur les chemins devient gelée ou purée, le pissenlit ramassé avec ses fleurs (comme conseillé par sa grand-mère) parfume les confitures... Sans oublier **l'asperge, cuisinée de la tête au pied** : les pointes sont embellies d'une crème d'asperge réalisée à partir des queues et des épluchures, le tout vivifié de caviar d'Aquitaine et d'un condiment pomme verte et gingembre.



Le foie gras maison de Jérémy De Fonseca

Enfin, le **foie gras, fait maison** et parfaitement assaisonné, est servi simplement avec des chips de tapioca ou sur une tartine de cake aux fruits secs, quelques framboises aux parfums de miel et de citron.

De son côté, **Julie De Fonseca** veille sur l'établissement. Elle conduit avec rythme le service qui sait rester simple et discret dans une salle de restaurant aussi imposante. Elle veille à tout, du bar au salon, en passant par les chambres et le restaurant. Et accueille ses clients, prend soin d'eux pendant que Jérémy s'active en cuisine.



Une institution, ancien lieu de pèlerinage

L'hôtel de La Poste était une institution sur le chemin qui mène à l'Abbatiale de La Salette où la Vierge Marie apparut à deux adolescents en 1846. Second lieu de pèlerinage français après Lourdes, tout le monde fait halte depuis des décennies pour déjeuner ou dîner dans ce restaurant traditionnel installé sur la route reliant Grenoble à Gap.

L'Hôtel de la Poste***

Route Napoléon

Place de la Mairie

38970 Corps La Salette



Gourmandise chocolat cacahuète