



Régis Marcon : un menu signé par « les anciens »

L'événement de ce début du mois d'octobre 2015 s'est déroulé à Saint-Bonnet le Froid dans la Famille de Régis Marcon. Avec son épouse Michèle, ses fils Jacques, Paul, Thomas, son frère André, bon nombre de cousins, nièces et neveux ainsi que l'ensemble de ses équipes, ils se sont mobilisés pour accueillir plus d'une centaine d'invités autour de festivités inaugurales, anniversaires, natures, gastronomiques et

mycologiques. En point d'orgue pour le chef Bocuse d'or en 1995, Cuisinier de l'année du Gault Millau en 2000 et trois étoiles Michelin depuis 2005, c'est le retour des anciens dans sa cuisine pour préparer le menu « fêtons les anniversaires ».



Du restaurant **La Coulemelle** au restaurant **Jacques et Régis Marcon**, que d'évolutions, de symboles et de rêves accomplis.

« J'ai toujours eu mon regard porté vers cette colline où je jouais étant gosse », confie Régis Marcon, avant d'y implanter son nouveau restaurant. « Une sorte de belvédère où enfant, l'on construisait nos cabanes. C'était mon terrain privilégié pour aller cueillir quelques coulemelles avant de partir à l'école », se souvient-il. « C'est donc sur ce promontoire nommé Larsiallas «Les sources» que je décidais de construire l'hôtel-restaurant de mes rêves. Trois ans durant je dessinais le lieu, je le voulais moderne, avec la vue sur les vallées d'Ardèche, j'imaginai ce bâtiment situé sur la ligne de partage des eaux (méditerranée d'un côté et atlantique de l'autre). Dans sa construction, nous tenions à ce que ce lieu s'inspire dans une démarche respectueuse de l'environnement par son intégration, ses matériaux, ses différentes sources d'énergies en y associant l'humain et l'hôtel a obtenu l'Ecolabel Européen. Nous souhaitons travailler dans de meilleures conditions et faire bénéficier nos convives d'un endroit exceptionnel avec cette vue panoramique 100% nature. C'était surtout je crois une grande fierté d'avoir élevé ce restaurant à ce niveau dans ce village que beaucoup me décrivaient comme le « trou du cul du monde ». Mon envie à ce moment c'était de rendre, de donner beaucoup à ce pays qui m'avait tout apporté. »



Octobre 2005, **Paul Bocuse et Michel Bras** coupaient le ruban pour inaugurer ce qui allait devenir le futur «Hôtel et restaurant Régis et Jacques Marcon», se rappelle Régis Marcon, recevant en ce jour anniversaire, avec beaucoup

d'émotion, **Pierre Troisgros** « son parrain pour le Bocuse d'Or en 1995"; La consécration !

Qu'est ce qui l'a poussé à s'inscrire à des concours culinaires ? »Je ne sais pas vraiment en fait ? », reconnaît Régis Marcon. « Peut-être la frustration d'avoir arrêté ma carrière sportive ou le souhait de mieux me connaître en me frottant aux autres en fait, j'ai toujours aimé les challenges. En 1988 je vise le Taittinger où je suis recalé, je retente en 1989 et c'est le succès. Je me présente au MOF et passe les sélections en 1986, 1991,1994 à chaque fois ça ne passe pas. 1992, je gagne le prix Brillat Savarin, concours jugé sur mon projet d'hôtel «Art, cuisine, nature » Et en 1994, je représente la France au Bocuse d'or grâce à Mr Paul Bocuse et ses disciples. le Jour J, je donne tout pour ma mère, ma famille, mon village, mes amis. Pour raconter une histoire avec mes plats, ils s'appelleront pour la viande « Margaridou » en référence à une cuisinière Auvergnate dont la qualité était la générosité et pour le poisson « Frère Gibelin » en référence à ce frère qui a donné sa vie au service des jeunes en formation dans notre métier. Le reste vous devinez, le soir du 27 janvier 1995, Paul Bocuse annonce Bocuse d'or France, j'éclate en sanglots, que du bonheur ».



Un déjeuner « la main des anciens » avec Jacques Marcon chef de la brigade 15*
Le menu anniversaire a été signé par «15 étoiles en cuisine : la main des anciens»
Les mettant à l'honneur un par un, Régis Marcon appelle à ses cotés :

Sandy CAIRE, Hervé CUNE, Jonathan DATIN, Nicolas DAVOUZE, Martine & Jacques DECORET, Stéphane DUBOIS, Marie-Pierre & Eugène HOBRAICHE, Sylvianne & Julien MAGNE, Emilie & Edouard MIGNOT, Sonia & Marion MONNIER, Bruno MONTCOUDIOL, Méлина & Charles MONCOUYOUX, Fabien MOREL, Éric PRAS, Claude ROGARD, Christophe ROURE, Gilles ROUX, Davy TISSOT, Lloyd TROPEANO, Marie-Aude & Serge VIEIRA

« Ils ont contribué à notre réussite je ne l'oublie pas », confie Régis Marcon.
« J'aimerais les remercier et les mettre à l'honneur ce jour-là. J'ai souhaité organiser un repas « La main des anciens », où chacun réaliserait un plat ».



Houmos Vellave (lentilles vertes du Puy)

Les petits savoureux apéritifs, petites cuillères et Soupe de cresson sauvage ont été réalisés par **Jonathan Datin, Edouard Mignot, Marion Monnier, Davy Tissot, Llyod Tropéano.**



Bulot de Granville, mousseline de potimarron/ Boeuf de charolles, foie gras-anchois / Crevette de Mornac, rhubarbe angélique



Soupe de cresson sauvage au caviar osciètre



Huîtres «Gillardeau» et couteau en gelée tourbée, écume au café, tartine d'automne signée par Christophe Roure.



Filet de barbu grillé, berlingots herbes et encre de seiche, bouillon mousseux au citron confit par Serge Viera



Pigeonneau excellence « Mieral » filet rôti, croustillant, figues acidulées, jus réduit au parfum de cazette du Morvan, signé par Eric Pras



«Souvenir d'enfance » sous la forme d'un tacos, la saveur du lait travaillé en mousse, en craquant et en glace, dernières framboises fraîches par Jacques Decoret



Pièce Montée signée par Bruno Montcoudiol



Les cèpes/chocolat



Un menu signé par la main des anciens

Par Sandrine Kauffer

Crédit photos ©Sandrine Kauffer et DR

www.regismarcon.fr/

Cliquer sur le visuel pour voir plus de photos

