

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Des gens de caractère pour une cuisine de caractère Association des Menus Curieux

Les grandes étapes

✓ 1985 - 1988

Un groupe rural met en valeur un village (financement de la DRAF), ce sont les Villages Botaniques de la Drôme provençale (par exemple Mirmande et les plantes de rocaille).

✓ 1990

A partir de l'idée des Villages Botaniques, un Pôle de Gastronomie Botanique se monte autour d'Arcens, St-Agrève et Chanéac (financement pour les professionnels du tourisme et des métiers de bouche) avec l'implication de tables d'hôtes et de restaurateurs.

Trois personnes (Pascale Quinon à St-Martial, Olivier Maigret à Chanéac et Christian Giroux de St-Prix) vont alors élargir la démarche du manger original dans les campagnes en en parlant, en animant des stages et en travaillant en groupe.

✓ 1994

L'association des Menus Curieux se structure. Les membres se situent en grande partie sur la zone du Parc Naturel des Monts d'Ardèche mais aussi plus loin (Rosières, Villeneuve de Berg, Chassiers, Les Assions, Balazuc...).

✓ 1995 - 2007

Nombreux passages dans la presse et à FR3 grâce à l'appui du CDT d'Ardèche et du CRT.

✓ La suite

Orientation vers un travail par secteur (inter-cantonal) car il y a un risque d'épuisement des membres de l'association face aux trajets liés aux formations. Répondre en groupe à des demandes promotionnelles pour le pays et les activités interprofessionnelles.

Contact des deux co-présidents :

Philippe Alcalde
Ferme auberge de l'Oustalou
07260 Rosières

Didier Doré
Ferme auberge de la Feneire
Le Roux - 07530 Aizac



Notre association en quelques chiffres clés...

15 chambres
et tables d'hôtes

3 fermes auberges

3 restaurants

La démarche

L'association se regroupe autour d'une charte de confiance réciproque entre consommateurs et professionnels. La disponibilité d'accueil est une clé de notre réussite.

La charte implique trois principes :

- Utiliser des matières premières préférées : plantes sauvages, variétés fruitières retrouvées et légumes anciens (les plantes sont essentiellement récoltées en altitude sur des prairies naturelles ou dans des sous-bois sans intrants chimiques),
 - Produire une cuisine de terroir autour d'une gastronomie traditionnelle (d'Ardèche ou de plus loin),
 - Mettre au point des recettes intégrant tous ces éléments.
- En contrepartie les clients se doivent de réserver en avance.

Chaque hiver (de novembre à mars), les membres se retrouvent pour des formations internes. Exemples :

- Utilisation des plantes en salade, en hors d'œuvre
- Quelles plantes sauvages à cuire ? Quelles fleurs en dessert ?
- Cuisiner avec des légumes d'hiver (légumes caramélisés...)
- Mise au point de mignardises pour des assortiments de desserts

Ces stages sont l'occasion d'échanger, forment des liens d'amitié et servent aussi à se ressourcer avant la nouvelle saison.

Interview de Christian Giroux, "garde-fou botanique"

En plus d'être un des précurseurs de l'association, en tant qu'ancien professeur d'un lycée horticole, j'anime des stages sur les plantes sauvages. Ces stages apprennent aux membres à ne servir que des plantes sans risque ni désagrément pour la santé. Ce travail a commencé dès les années 90 par une analyse des plantes présentes dans les prairies proches, sous-bois et jardins potagers, dans le but de rendre opérationnel chacune et chacun des professionnels. Il en résulte une bonne sécurité d'emploi des plantes.

Au fil du questionnement des hôtes par rapport aux valeurs diététiques des plantes sauvages (mais aussi pour des plantes de santé), les professionnels se documentent et s'informent sur les valeurs des recettes qu'ils proposent.

Notre grande force

La grande force de notre association est de fédérer des professionnels de diverses structures (prestataires tables d'hôte, restaurateurs et fermiers aubergistes) en intelligence et complémentarité. Chaque corps de métier n'est pas antagoniste, travaille ensemble et renvoie des clients vers les autres.

Nos soucis

Il nous est parfois laborieux d'être mobilisés en nombre suffisant pour participer à des événements annuels. En étant plus nombreux, 25 à 30 structures, nous pourrions répondre d'avantage aux demandes locales.

La mention « Menus Curieux »

Nous souhaitons que la mention « Menus Curieux » soit toujours associée dans l'esprit des personnes à un savoir-faire et à une démarche aboutie. Cette mention n'empêchera jamais chacun de faire ce qu'il désire car un des principes reste une grande liberté et qu'il n'y a pas de standards trop contraignants à nos façons de faire.

Une prise en compte extrêmement attentive des préoccupations et des besoins d'une clientèle avertie en gastronomie, ainsi qu'un esprit de création, conduit la démarche « Menus Curieux ».

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.