



Une table qui a du cœur

Dans le Mâconnais, au pied des vignes, le « cuisine-hôtel » de la famille Carrion offre une belle étape gastronomique et un agréable lieu de villégiature.

Par Agnès Waendendries. Photos Jo Pesendorfer.

À 12 ans, Frédéric Carrion savait déjà où il allait. Ses années d'apprentissage l'ont mené à la Tour d'Argent à Paris, « l'établissement le plus connu au monde », et chez Paul Bocuse, à Collonges-au-Mont-d'Or près de Lyon, « le chef le plus médiatique ». En 2002, il ouvre avec Marie, son épouse, un restaurant récompensé en 2009 par une étoile au *Guide Michelin*, puis un hôtel dans le même bâtiment, un quatre étoiles nouvelles normes, aménagé et décoré de façon contemporaine par Nathalie Moreau, en collaboration étroite avec Marie. « Cuisine-hôtel » – et non hôtel-restaurant selon la formule habituelle –, Marie et Frédéric tiennent à l'intitulé de l'établissement pour ce « lieu où l'on cuisine réellement ».

Né en Saône-et-Loire, à Saint-Martin-sous-Montaigu, Frédéric mise sur la sincérité des mets. Fidèle à ses origines, il cuisine avec bonheur la volaille de Bresse, rôtie en cocotte sans crème et parfumée

à la truffe ; la grenouille présentée dans une rosace de pomme de terre fondante ; le bœuf charolais, version paleron au gingembre et kumquats confits et propose le chèvre frais et sec du mâconnais (AOC depuis deux ans). Ses tomates viennent de chez un maraîcher qui cultive une cinquantaine de variétés. Aromatiques, salades et œufs lui sont offerts par les habitants du village pour lesquels il dresse une table une ou deux fois par an. Cette notion de partage et d'échange se retrouve dans l'école du village. Le chef y cultive un jardin avec les enfants et initie les élèves de CM1 et CM2 à la cuisine. Une idée trotte dans la tête des restaurateurs : développer des cours de cuisine pour les familles, histoire de renouer les liens entre les générations. ♦

À partir de 140 € la chambre.
Cuisine-hôtel famille Carrion, Relais de Montmartre, place A. Lagrange, 71260 Viré. Tél. 03 85 33 10 72
et relais-de-montmartre.fr



1. Dans la suite Vintage, les meubles de famille ou chinés en brocante sont mis en scène sur fond de papier peint Designers Guild.

2. Frédéric Carrion a une façon bien à lui de cuisiner l'escargot de Bourgogne. Il l'entoure dans une pâte filo pour lui donner un côté croustillant et l'accompagne de tomates parsemées de grûes de cacao pour apporter une pointe d'amertume.

3. Couleurs flashy et tons sourds voisinent dans la salle des petits déjeuners. **4.** Faux oculus, lit rond, plafonnier Caroline Cabanis Créations... La chambre Glamour joue les formes circulaires.

