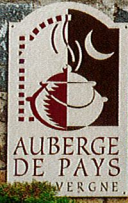




RELAIS DU VERMONT



Le Relais du Vermont

Au pied du col de Chemintrand en Auvergne, un ancien bistrot de campagne a été transformé en auberge gourmande où l'on savoure des spécialités locales.

Texte **PATRICIA MARINI** Photos **MARIE-JOSÉ JARRY**

Aux confins du Puy-de-Dôme, de la Loire et de la Haute-Loire se niche à 1028 m d'altitude Le Relais du Vermont. Bien connue des locaux, cette adresse posée non loin de Prabouré, une petite station de sports d'hiver familiale, a d'abord servi de relais de poste à l'époque où les voyageurs montaient à cheval jusqu'au col de Chemintrand et avaient besoin de s'arrêter pour changer de monture. Ce n'est donc pas étonnant de continuer à voir des chevaux non loin de cette lourde bâtisse en pierre de pays tenue par Claire Caffier et François Pontvianne. Il s'agit en effet de la passion de Claire, qui s'occupe aussi de la salle tandis que son époux officie en cuisine. Si ces animaux sont également représentés sur les murs, les

moules à kouglof, les petits cœurs rouges et les rideaux brodés rappellent, eux, son Alsace natale, ce qui donne au lieu cette atmosphère chaleureuse propre aux *winstubs* de l'est de la France. De l'ancien poêle à bois à la vaste cheminée où rôtissent longuement au tournebroche noix de veau et jambons en passant par le lourd vaisselier et les vieux skis accrochés aux murs, tout ici rappelle qu'on est bien dans une auberge de montagne.

L'Auvergne avant tout

Dans l'assiette, honneur est fait au terroir : omelette à la fourme d'Ambert, charcuterie de pays, splendide plateau de fromages et dessert idoine avec un pain perdu façon grand-mère à s'en lécher les babines. Sans oublier la truffade que le

chef confectionne avec de la graisse de canard (voir recette ci-contre) quand il n'est pas occupé à préparer confits et foie gras. Pour la petite histoire, en auvergnat, les pommes de terre se disent *troufe*, d'où le terme de truffade pour désigner cette recette mêlant pommes de terre, tomme fraîche et poitrine de porc fumée. Si la truffade et l'aligot – cette dernière étant davantage spécifique à l'Aubrac – sont deux spécialités auvergnates utilisant pommes de terre et tomme fraîche, elles se distinguent par leur préparation. Les pommes de terre sont tranchées et cuites avec les autres ingrédients pour la truffade, quand elles sont transformées en purée pour l'aligot, d'où une texture plus filante et élastique. Si, après un tel repas, vous n'avez pas envie de reprendre la route, il vous suffira de dormir sur place dans l'une des trois chambres familiales que le couple a aménagées.

i Le Relais du Vermont, Baffie (63). Menus 19 € et 21 € (pas de carte), le vendredi soir pizzas uniquement. Nuit à partir de 55 €, 8,50 € le petit déjeuner.

isselier et tables de ferme
ciennes cohabitent avec
confortables canapés.



onneur au terroir,
omme avec cet
pétissant plateau
fromages.



François et Claire

cheminée, où cuisent au
urnebroche de belles
èces de viande, distille un
déniable esprit montagnard.



TRUFFADE TRADITIONNELLE

PRÉP. : 20 MIN. CUISSON : 45 MIN.
POUR 4 PERSONNES.

- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme (type charlotte ou belle de Fontenay) • 700 g de tomme fraîche de cantal • 150 g de poitrine de porc fumée • 1 oignon • 2 gousses d'ail
- 4 c. à soupe de graisse de canard
- sel • poivre

1. Préchauffez le four à 180°C. Enveloppez chaque pomme de terre dans du papier aluminium avant de les enfourner pour 30 min environ.
2. Épluchez-les alors qu'elles sont encore tièdes, puis coupez-les en rondelles.
3. Découpez la poitrine fumée en lardons. Pelez et émincez l'oignon ainsi que les gousses d'ail. Taillez la tomme fraîche en petits cubes.
4. Dans une grande poêle antiadhésive, versez la graisse de canard. Ajoutez les rondelles de pomme de terre, les lardons, l'oignon et l'ail émincés. Salez et poivrez. Faites dorer quelques minutes à feu vif.
5. Déposez les cubes de fromage et remuez délicatement.
6. Lorsque la tomme est bien fondue, laissez gratiner le fond de la poêle en décollant la truffade régulièrement.
7. Retournez-la dans un grand plat de service préalablement chauffé.
8. Servez accompagné par exemple d'une salade verte et d'une planche de charcuterie d'Auvergne.

