

Château de Salles  
Accueil :  
120 convives  
en salle  
gastronomique,  
terrasse et  
piscine. Menus  
de 24 à 42 €.  
Contact :  
04.71.62.41.41.  
www.salles.com  
e-mail :  
chateausalles  
@wanadoo.fr



## Simplement classe

L'hôtel restaurant du château de Salles (Cantal) a changé de propriétaire. Une occasion d'affirmer sa personnalité, notamment au travers de la table.

Depuis le 1<sup>er</sup> mars 2005, le château de Salles appartient à un petit groupe hôtelier, « Longitude Hôtels ». Le directeur, Thierry Dréano, est rompu à sa fonction et à l'art de participer au développement local. « En terme de communication, je souhaite abandonner l'appellation "hostellerie château de Salles". Je veux affirmer l'accueil au château, en mettant en valeur tous ses attraits, mais aussi apporter un accueil comme à la maison, une maison vivante ». Thierry

Dréano désire aussi « une table aux produits du terroir », avec « une cuisine raffinée, subtile. Car les gens d'ici aiment la bonne chaire et leurs produits et les touristes recherchent l'authenticité ». Il a confié sa table au jeune chef, Frédéric Pelletier, qui revisite la cuisine du terroir en l'alliant à la gastronomie.

Ce dernier arrive du château hôtel restaurant de Sancy-les-Meaux. Diplômé de l'école de Saint-Jean-du Gard, ce jeune Nimois, né au Canada, a fait ses classes dans les restaurants étoilés et les relais châteaux du Gard, de Lyon, de la région parisienne, du Canada et de Suisse. « Je prépare une cuisine soignée avec des produits simples, des produits locaux frais et de grande qualité. La région en regorge » relève-t-il. « Je revisite la cuisine du terroir dans le sens où je me démarque du traditionnel. Je propose un filet de bœuf avec des ravioles de

champignons au jus de pousses de sapin ou l'omble chevalier à la crème d'Avèze, des mariages intéressants. »

En entrée, on déguste un exquis velouté de châtaignes à la ventrèche craquante ou un sublime crumble au foie gras : la pâte croustillante, les pommes et le foie gras se marient si bien que la recette paraît idéale !

« J'aime aussi marier le sel au sucre comme la glace à la fleur de lait et au sel de Guérande et réciproquement comme le crumble au foie gras ».

Frédéric Pelletier s'est spécialisé pendant six ans dans la pâtisserie et ses desserts sont un pur bonheur. (lavande en chaud froid, soufflet chaud à la lavande et une glace onctueuse à la lavande ou crumble aux fruits rouges...)

Frédéric Pelletier apporte ainsi des touches très originales aux plats traditionnels et aux desserts, avec une grosse dose d'imagination. « Je ne souhaite pas dérouter les clients mais les surprendre, toucher la clientèle locale bien davantage que la clientèle internationale, trop saisonnière. »

Nul doute que l'hôtel restaurant a tous les atouts pour acquérir rapidement une belle réputation.

CHRISTINE LERAS.



Frédéric Pelletier et Thierry Dréano font saliver avec le crumble au foie gras ou aux fruits rouges.