

ARTEMARE

## L'Hôtel Berrard, à Artemare : récit d'une dynastie culinaire

Depuis 1958, la réputation des tables de l'Hôtel Berrard rayonne dans le Bugey. Récit d'une famille où la gastronomie, se transmet de père en fils.

Quel est le point commun entre Aristide Briand, Neville Chamberlain et Molotov ? Les deux grands conflits du XX<sup>e</sup> siècle ? Certes, mais chacun d'entre eux a aussi déjeuné à l'Hôtel Berrard d'Artemare ! Et ils n'ont pas été les seuls. Trois cents couverts le dimanche, deux étoiles au Guide Michelin : situé en plein cœur du village, l'Hôtel est une véritable institution.

Vendredi 26 juillet, la salle "confluence" d'Artemare a accueilli environ 150 personnes, venues écouter Maurice Berrard, le neveu de Joseph Berrard, cuisinier aux deux étoiles, retracer l'histoire de cet établissement prestigieux. Les organisateurs de cette rencontre, Les amis de la bibliothèque d'Artemare et la Société savante le Bugey se sont réjouis de cette affluence.

### Une histoire de famille couronnée de mets

L'histoire de cet établissement prestigieux, c'est en premier lieu Louis, le bâtisseur, qui fonda l'Hôtel du commerce en 1858, qui devint plus tard l'Hôtel Berrard.

Puis Joseph, son fils, au talent culinaire exceptionnel,



L'Hôtel du Commerce, en 1911, qui deviendra plus tard, l'Hôtel Berrard. Photo Progrès/Photo DR

ami des plus grands noms de la cuisine régionale de l'époque, de Fernand Point, à Elisa Blanc, en passant par Marie Bourgeois et François Pernollet, assurera le prestige de l'établissement de 1920 à 1955. Enfin Jean, son fils, lui succédera avec talent, jusqu'en 1981.

Au fil de son intervention, Maurice Berrard, a présenté la réussite cet établissement comme le fruit d'une étonnante convergence entre un village attractif et prometteur, additionnée à une époque qui croit au progrès et qui décou-

vre les loisirs. Saupoudrez le tout d'une famille simple et travailleuse, et d'un métier à la fois convivial et passionnant, et vous aurez l'Hôtel Berrard.

### Que mangeait-on à la table de l'Hôtel Berrard ?

Les menus variaient au fil des saisons, mais la cuisine restait toujours haute en qualité : locale par ses traditions, bourgeoise par ses valeurs et paysanne par ses produits.

L'énumération des visiteurs illustres qui ont goûté à la cuisine de l'Hôtel Berrard a laissé le public rêveur, tout com-

### Les quatre-saisons culinaires

#### ■ Printemps

Asperges du pays sauce gribiche, truites farcies aux herbes, poulet aux morilles du Valromey, baron d'agneau avec son cortège de légumes nouveaux, salade de doucettes et truffes, fromages printaniers et gondoles de fraises des bois à crème Chantilly sont à la carte au printemps.

#### ■ Été

Chariot de hors-d'œuvre variés, filet de sole Véronique, écrevisses Brillat-Savarin, ratatouille niçoise, caneton aux pruneaux, platenu de fromages, vacherin glacé et framboises du jardin ravissent les papilles l'été.

#### ■ Automne

Anges à cheval, autrement dit des brochettes d'huîtres entourées de bacon, servies chaudes sur toast, feuilletés de langouste rouge, gigues de chevreuil grand veneur, haricots verts du potager, perdreaux en charreusse, pommes collerettes, cœurs de laitue et tous les fromages se savourent quand les feuilles tombent.

#### ■ Hiver

Pâté chaud maison, turbotin au foie gras, cardons à la crème, dindonneau au céleri et estragon et pommes Berny remplissent le duvet des corps l'hiver.

me les anecdotes savoureuses qui s'y rapportent. Pour exemple, le 30 avril 1942, le prodigieux déjeuner d'anniversaire d'Alice Toklas, amie de Gertrude Stein, une célèbre poète et écrivaine américaine, a réuni une douzaine d'autres personnes chez Berrard. Le festin, arrosé de grands vins de Bourgogne fut de taille : aspic de foie gras, truites en chemise, pigeons braisés, pommes allumettes, couronne d'agneau rôti, jardinière de ca-

rottes nouvelles, oignons, pointes d'asperges, haricots verts en barquette, salade de truffes, tarte aux fraises des bois...

L'histoire de l'Hôtel Berrard est finalement celle d'une grande dynastie : depuis Joseph I<sup>er</sup> l'ancêtre, Joseph II le pionnier, Louis le bâtisseur, Joseph III le héros et Jean l'esthète, lui ont permis de perdurer.

De notre correspondant local, Christian MUGNIER