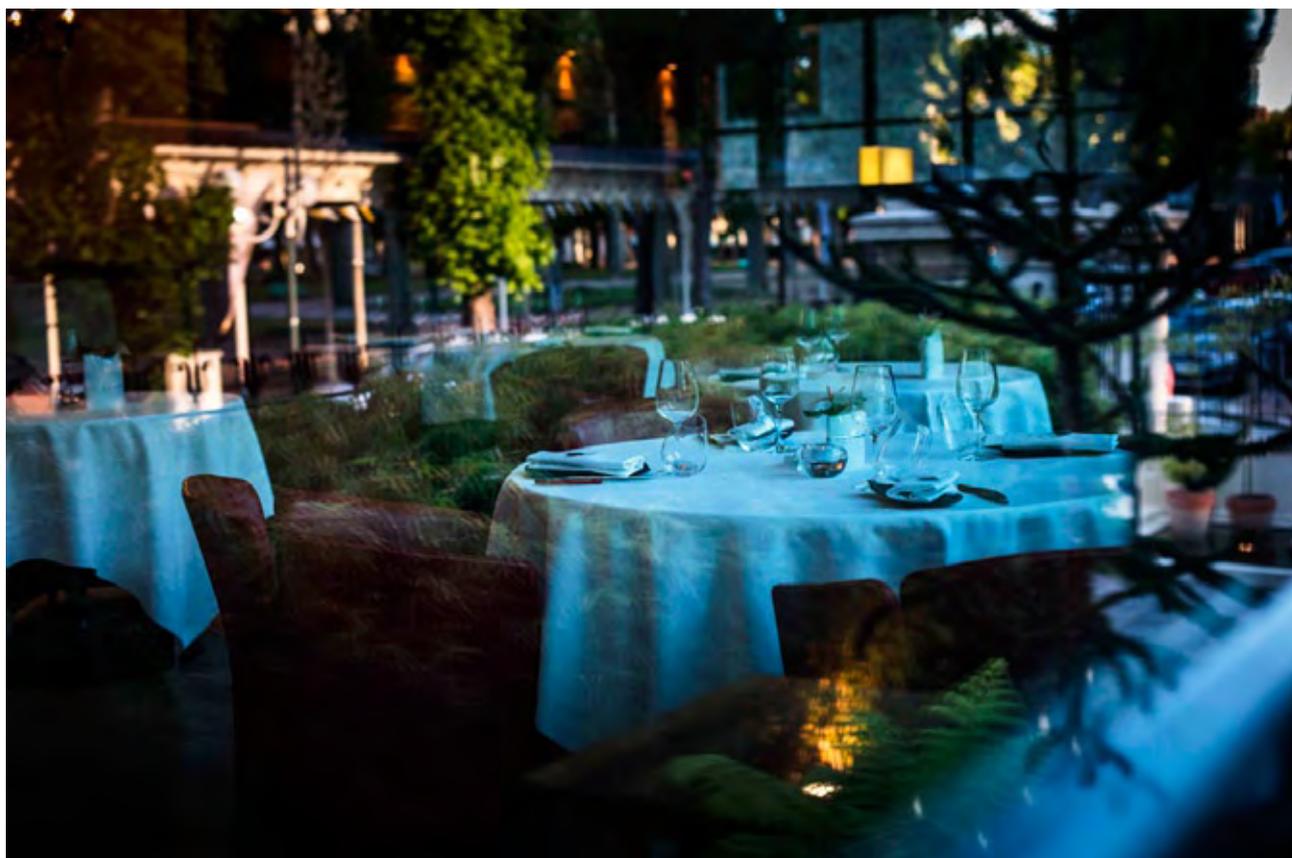


M a i s o n D e c o r e t

L'ÂME DE L'AUVERGNE
DES CONTRASTES NAIT L'ÉLÉGANCE



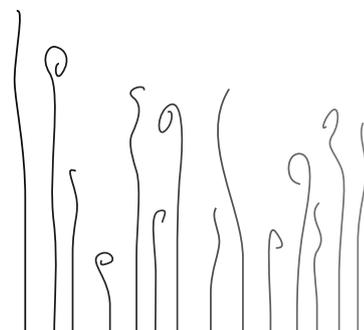
DOSSIER DE PRESSE
2018

« CHEF DE L'ANNÉE » 2017
aux Trophées de la gastronomie et des vins

GAULT & MILLAU D'OR 2017
région Auvergne-Rhône-Alpes




MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE





Hôtel**** Maison Decoret
Restaurant Gastronomique Jacques Decoret
15 rue du Parc - 03200 Vichy
Tél. : +33 4 70 97 65 06 - contact@maisondecoret.com

Nouveau site internet : <http://maisondecoret.com>

Contact presse pour Maison Decoret :
Yves Bontoux
Tél. : +33 6 07 57 59 13 - ybontoux@orange.fr

Contact presse pour Vichy :
Laure Boyer
Tél. : +33 6 65 35 02 21 - l.boyer@ville-vichy.fr

Crédits photos :
Matthieu Cellard - Xavier Thomas - Christophe Camuso
Philippe Busser - David Frobert - Arielle Jonin

Les textes du présent dossier ont été rédigés par Yves Bontoux.
Réalisation : Arielle Jonin

SOMMAIRE

- 4 — Nouveautés
 - Trophée «Chef de l'année »
 - Gault & Millau d'Or
 - Création de mariages mets - vins - eaux
- 6 — Regards des guides
- 8 — Un patrimoine culturel et naturel singulier
- 10 — Un triangle d'or de l'art de vivre à la française
- 11 — La belle histoire d'un couple complice
- 12 — Le plus intimiste des hôtels Relais & Châteaux
- 14 — Une signature culinaire de haute précision et d'une grande délicatesse
- 18 — Une identité culinaire révélant l'essence de l'Auvergne
- 22 — Le vin pour passion
- 24 — Coup de chapeau aux producteurs régionaux
- 27 — Une Maison qui a réenchanté les codes de l'hospitalité
- 30 — Informations pratiques et tarifs



NOUVEAUTÉS

Le 30 octobre 2017, aux Trophées de la Gastronomie, Jacques Decoret s'est vu décerner le prestigieux Trophée « Chef de l'année » au plan national.

2017 va rester comme une année marquante pour Maison Decoret, celle d'un nouvel élan. Après l'obtention en mai du Gault & Millau d'Or Auvergne-Rhône-Alpes, Jacques DECORET obtient le prestigieux Trophée du CHEF DE L'ANNÉE au niveau national, le plus élevé des 12 prix décernés lors de la 10^{ème} soirée de remise des Trophées de la gastronomie et des vins au Palais de la Bourse à Lyon, sous la présidence de Marc Veyrat.

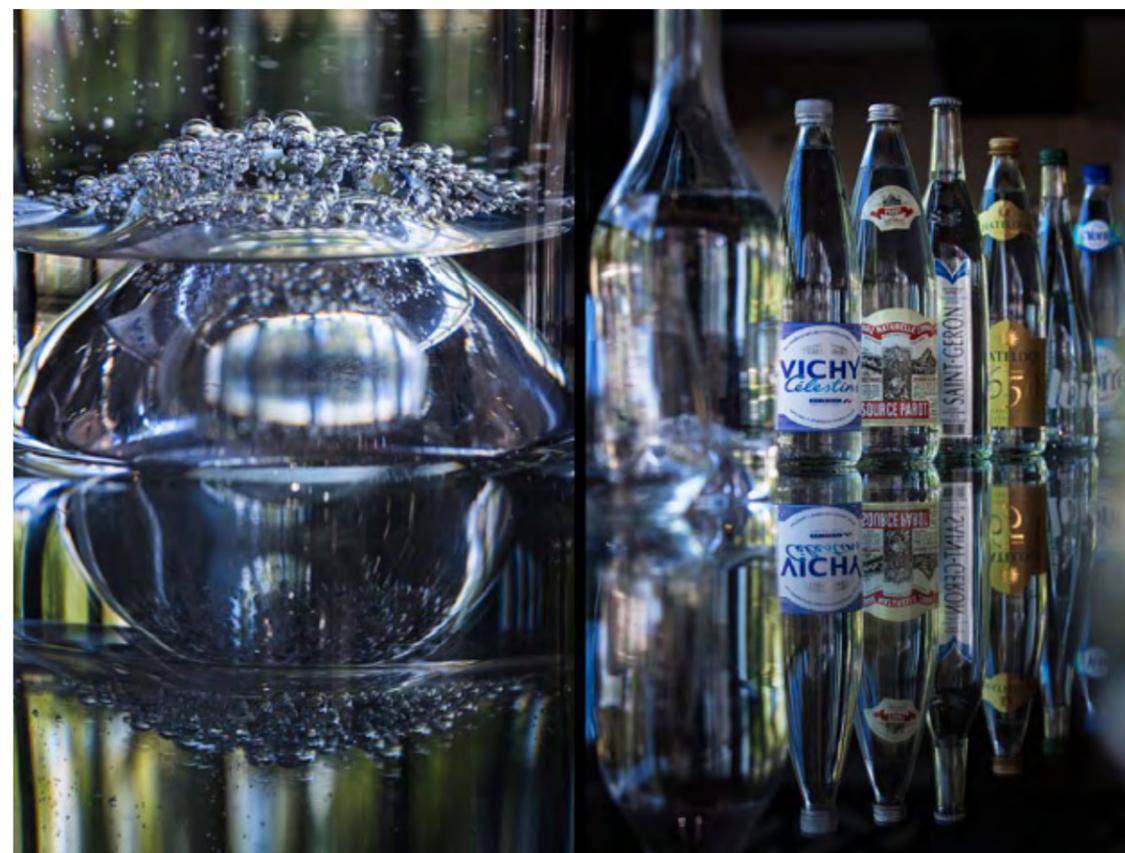
Ces deux prix nous incitent à poursuivre l'important travail de fond engagé ces deux dernières années pour donner à Maison Decoret une nouvelle dimension : incarner l'identité et la complexité de notre territoire, à travers des mariages mets - vins - eaux passionnants.

Jacques et Martine Decoret obtiennent le 10 avril 2017 le GAULT & MILLAU d'Or décerné lors du GAULT & MILLAU TOUR pour la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Le Gault & Millau Tour met à l'honneur chaque année 6 régions françaises. L'objectif est de récompenser les chefs les plus talentueux de leur territoire, de braquer les projecteurs sur leurs établissements en valorisant leur cuisine et le savoir-faire.



Le Gault & Millau d'Or, le plus élevé des 12 Trophées décernés, vient récompenser la vision et la progression en cours de Maison Decoret, qui a cœur d'apporter une contribution à l'histoire culinaire française et surtout au rayonnement de Vichy et de l'Auvergne. Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide, précise : « installé depuis bientôt 10 ans dans sa belle demeure Vichyssoise, l'atypique Jacques Decoret nous a séduits pour sa liberté, son originalité, mais aussi par sa rigueur ».



Création d'une carte des eaux d'Auvergne exceptionnelle, avec des mariages mets - vins - eaux sur les différents menus.

Avec ses 109 sources, l'Auvergne est la région la plus riche en Europe en eaux minérales et médicinales. En son sein, Vichy est « La Reine des villes d'eaux ».

Il était donc logique que **Maison Decoret** aille plus loin que les tables gastronomiques classiques, et **propose des mariages mets - vins - eaux très aboutis**. C'est un **projet** auquel Jacques et Martine Decoret réfléchissent depuis leur installation, et qu'ils **viennent de concrétiser en mars 2017 avec une carte des eaux complètement régionale dotée de 10 eaux pétillantes et 5 eaux plates. Une approche unique au monde** à notre connaissance, **qui ravit les hôtes et vaut à elle seule le voyage.**

Le goût de l'eau, sa minéralité, sa salinité, son côté tactile influent sur la dégustation. Guillaume Husson, Chef Sommelier, choisit pour chaque plat des associations vibrantes (soit en harmonie, soit en confrontation) avec un ou plusieurs vins, et une eau plate ou une eau gazeuse. Parmi les incontournables, on notera bien sûr l'eau de Châteldon (la préférée de Louis XIV, particulièrement subtile), celle de Vichy Célestins (au caractère minéral marqué et riche en oligo-éléments), de Vichy-Saint-Yorre (dont l'énergie est idéale en fin de repas), de Badoit (reconnue pour son équilibre et ses vertus d'appétences), de Parot (Monts du Forez), de Saint-Géron, de Sainte Marguerite (à peine effervescente avec un caractère iodé et salin issu de son origine volcanique), de Laqueuille, du Mont-Dore (d'une saveur douce et onctueuse) ou de Volvic.

L'eau, faisant partie de notre quotidien, acquiert ici une dimension insoupçonnée.

UNE HOSPITALITÉ ET UNE SIGNATURE CULINAIRE UNIQUES, ENTRE ÉLÉGANCE ET FORCE DES CONTRASTES.

Qu'en disent les Guides ?

Depuis 2000, le Restaurant Jacques Decoret est le **seul Etablissement étoilé du département de l'Allier au Guide Michelin** : « **recherche esthétique et finesse** sont au rendez-vous dans l'assiette autour de **très beaux produits** ».

En 2010, il obtient **4 toques au Guide Gault & Millau** et Jacques est « **Chef de l'année, avec la note de 17/20**. « *Atypique la cuisine de Jacques Decoret ? Originale, personnelle, oui, mais plutôt typique en fin de compte. D'un état d'esprit consciencieux autant que libre, rigoureux autant qu'autonome* dans ses choix. Voilà qui conduit aussi cette maison particulière, au fort joli design contemporain, à offrir son tempo et à raconter son histoire à sa convenance. Libre et fraternel, le cuisinier Decoret propose des séquences qui sont sa vision de l'instant avec les produits de la saison. **Martine veille à tout**, en supervisant le service, dont un bon sommelier qui sait aussi bien vanter quelques trouvailles locales que les étiquettes consacrées dans des millésimes appropriés, et l'addition reste sage relativement au niveau atteint ». Guide Gault & Millau 2017.

Au Guide Champérad 2017, Jacques Decoret bénéficie également de la note de 17/20 : « *Comme Jean-Jacques Rousseau, Jacques Decoret, avec ses contradictions et des paradoxes, est à lui seul une foule. Il est habité par le doute mais sa cuisine est limpide. C'est un tâcheron, un perfectionniste jusqu'au boutisme qui remet en permanence l'ouvrage sur le piano puisque comme l'a si bien écrit Nietzsche, « les convictions sont des prisons ».* Chez lui, traçabilité des produits, maîtrise, audace et authenticité tiennent la dragée haute dans les assiettes et le repas est un voyage au pays du beau et du bon, de l'abouti et de l'espiègle, pour peu qu'on fasse l'effort d'entrer dans son jeu de piste. Vous le découvrirez avec l'épouse Martine qui participe à plein régime de sa réussite, derrière l'homme cherchez la femme - dans l'ancien Chalet, un bâtiment en briques construit sous Napoléon III

à deux pas du très bel opéra Art Nouveau de Vichy et des promenades ombragées au bord de l'Allier. Le restaurant de 35 places est un **espace transparent**, lumineux, **joyeux**, qui oublie le trop sévère, le trop consensuel et le trop sérieux : tables très espacées en bois blond de la Montagne Bourbonnaise, fauteuils club en cuir rouge. Il se prolonge d'une avancée en verre au toit végétal imaginée par l'architecte Jean-Michel Brouillat pour que l'on profite de la vue sur les grands platanes du Parc des Sources. **Architecture de lumière sous un toit végétal**, tout est dit. La poignée de chambre pas plus banale que le restaurant offre des univers différents où le Second Empire et l'épure font un attelage réussi sur fond de blondeur et de couleurs vitaminées. **On est ici dans une des très grandes Maisons de France où le maître mot n'est pas de garder pour soi mais de partager. Autant dire qu'il faudra s'y prendre à plusieurs fois pour faire le tour de la carte**, si l'on peut dire puisqu'il n'y en a pas, ce qui permettra de mieux connaître Vichy, qui, loin de n'être qu'une station thermale, est aussi une ville animée autant sur le plan des distractions culturelles que sportives, étant entendu que si à Moulins ou à Montluçon, on travaille, à Vichy, on s'éclate ».

Le Bottin Gourmand 2017 complète : « la maison est belle, dotée d'une verrière qui éclaire davantage encore le **talent d'un chef au sommet ! Il cuisine son histoire et son Auvergne...** Nous on adore ! ».

Et le **Guide Hubert** 2017 de conclure : « Jacques Decoret trouve **l'aboutissement d'une première partie de carrière qui l'a vu fréquenter les plus grandes réussites gastronomiques de notre époque**. Des produits nobles, dont les meilleurs du patrimoine régional, préparés et agrémentés de façon imaginative et créative, pour des alliances souvent inédites. La façon idéale pour quitter ce lieu idyllique, accompagnée de sa signature : le sourire ».





UN PATRIMOINE NATUREL ET CULTUREL SINGULIER, DONT L'IMMENSE POTENTIEL EST À REDÉCOUVRIR

Entre l'Auvergne et Rhône-Alpes, un lien fort se crée aujourd'hui avec leur fusion en cours, et la création de l'autoroute A89 (la dernière portion étant mise en service début 2018). Vichy, à seulement 150 km de Lyon, **a tous les atouts pour redevenir ce qu'elle a presque toujours été depuis le 17^{ème} siècle : une destination touristique élégante de premier plan**, mariant une nature éclatante à de superbes infrastructures de sports et loisirs, à une intense vie culturelle et à un patrimoine historique (l'un des plus beaux opéras de France). Vichy, c'est surtout une brillante ville d'eau, dotée de sources mondialement connues. Symbole de santé et de bien-être, elle est luxueuse et gourmande. Elle ne manque ni d'hébergements, ni de commerces de qualité et multiplie événements et distractions.

Dans cette nouvelle dynamique, **Maison Decoret incarne l'excellence et l'identité d'un territoire riche et plein de contrastes :**

• Au Nord, la **Forêt de Tronçais** (3 étoiles au Guide Michelin) est l'une des plus prestigieuses forêts d'Europe, son bois de chêne étant unanimement reconnu comme le plus racé pour l'élevage des grands vins. Un paradis pour des promenades bucoliques. Et un terroir de chasse et de champignons pour les Chefs.

• Au Sud, les majestueux **volcans d'Auvergne** (3 étoiles au Guide Michelin), remontant à 65 millions d'années, constituent un magnifique site naturel unique en France. La Chaîne des Puys offre une palette fascinante de paysages très verts, mystérieux et dotés d'une faune et une flore remarquables.

• Sur l'**Allier** se déroulent à l'infini des paysages de **bocages** bucoliques, que surmonte la **Montagne Bourbonnaise**. C'est ici que Jacques et Martine Decoret sont nés et ont grandi.

• Dans une nature aussi prégnante, **Vichy** surgit comme un îlot de raffinement. Dans son histoire,

la « Reine des villes d'eaux » n'a pas manqué de qualificatifs : « **Petit Paris** », « **Bayreuth français** »...

• Le trait d'union entre « Vichy l'aristocrate » et l'Auvergne, cette vaste région à la nature si généreuse et contrastée, c'est précisément l'eau. **Avec ses 109 sources, l'Auvergne est la région la plus riche en Europe en eaux minérales et médicinales.**

• Un patrimoine culturel passionnant renforce l'attractivité du territoire : un **ensemble exceptionnel** d'abbayes et **d'églises souvent romanes** (Brioude, la Chaise Dieu, Clermont Ferrand, Issoire, Riom, Saint-Flour, Saint Nectaire, et Souvigny, Fille Aînée de Cluny et ancienne nécropole des Bourbons, récemment restaurée). Sans oublier le Château de La Palisse, de vieux villages historiques (Salers) et la ville d'art de Moulins, qui renferme peut-être le plus grand Chef d'œuvre de la Renaissance française. *Tous ces sites sont classés 2 étoiles au Guide Michelin.*

Nous allons montrer à quel point ces richesses sont une source d'émerveillement, d'inspiration inépuisable pour Jacques et Martine Decoret, et comment - forts de leur personnalité - ils les incarnent et les interprètent. Jacques souligne « **la nature est sage et douce, je dois seulement l'écouter, elle me dicte mes créations** ».



Chaîne des Puys, Montagne Bourbonnaise et bocage de la réserve naturelle du val d'Allier.

UN TRIANGLE D'OR DE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Comme vient de l'écrire Fleur Tari dans le magazine Exquis (<http://www.magazine-exquis.com/maison-jacques-decoret-vichy>), il est passionnant de découvrir, entre Auvergne et Rhône-Alpes, 3 Maisons Relais & Châteaux formant un véritable triangle d'or de la gastronomie et de l'hospitalité :

- **Maison Decoret** à Vichy
- **Troisgros** à Ouches près de Roanne
- **Régis & Jacques Marcon** à Saint-Bonnet-le-Froid.

Jacques et Martine Decoret sont en quelque sorte le pivot de ce triangle magique, pour avoir travaillé dans chacune de ces Maisons. Revenons sur leur parcours...



JACQUES ET MARTINE DECORET, LA BELLE HISTOIRE D'UN COUPLE COMPLICE

Né en 1965 dans la Montagne Bourbonnaise près de Vichy, Jacques Decoret rejoint l'école hôtelière à 14 ans et travaille 6 années en Suisse dans des Relais & Châteaux. À son retour, il œuvre au sein de **3 Tables mythiques triplement étoilées au Guide Michelin**, où il acquiert une formation de haut vol : **Maison Troisgros** (Pierre et Michel Troisgros), **La Côte Saint-Jacques** (Michel et Jean-Michel Lorrain) et **L'Arpège** (Alain Passard). Mais aussi au Moulin de l'Abbaye à Brantôme chez Régis Bulot. **Puis chez Régis Marcon, en tant que Chef, il connaît l'ascension de l'Établissement depuis le Bocuse d'Or.** En 1996, il devient **Meilleur Ouvrier de France**.

Parallèlement, son épouse Martine le suit dans ses Maisons d'exception, où elle occupe des responsabilités à la réception et en salle au restaurant.

Tous deux franchissent le pas en **octobre 1998. Ils créent leur premier restaurant à Vichy.** Bien que l'endroit soit modeste, ils obtiennent dès **2000 une première étoile au Guide Michelin.** Depuis cette date, ils gèrent le seul restaurant étoilé du département de l'Allier.

En **septembre 2008**, ils concrétisent leur rêve en créant un hôtel et un cadre à la hauteur de leur signature culinaire. **Ils fondent « Maison Decoret » dans un chalet en brique construit sous Napoléon III** : un lieu emblématique datant de 1857 cher aux Vichyssois.

En partant de rien, c'était un vrai **pari économique** (4 M€ d'investissements) et **architectural** d'ouvrir un **hôtel**** de seulement 5 chambres** dans un **bâtiment prestigieux** classé « zone protégée », et d'imaginer et **concrétiser sa transformation.** Avec l'architecte Jean - Michel Brouillat, Jacques et Martine l'ont paré d'un toit aromatique et d'une fine verrière végétalisée, le baignant de lumière.



MAISON DECORET

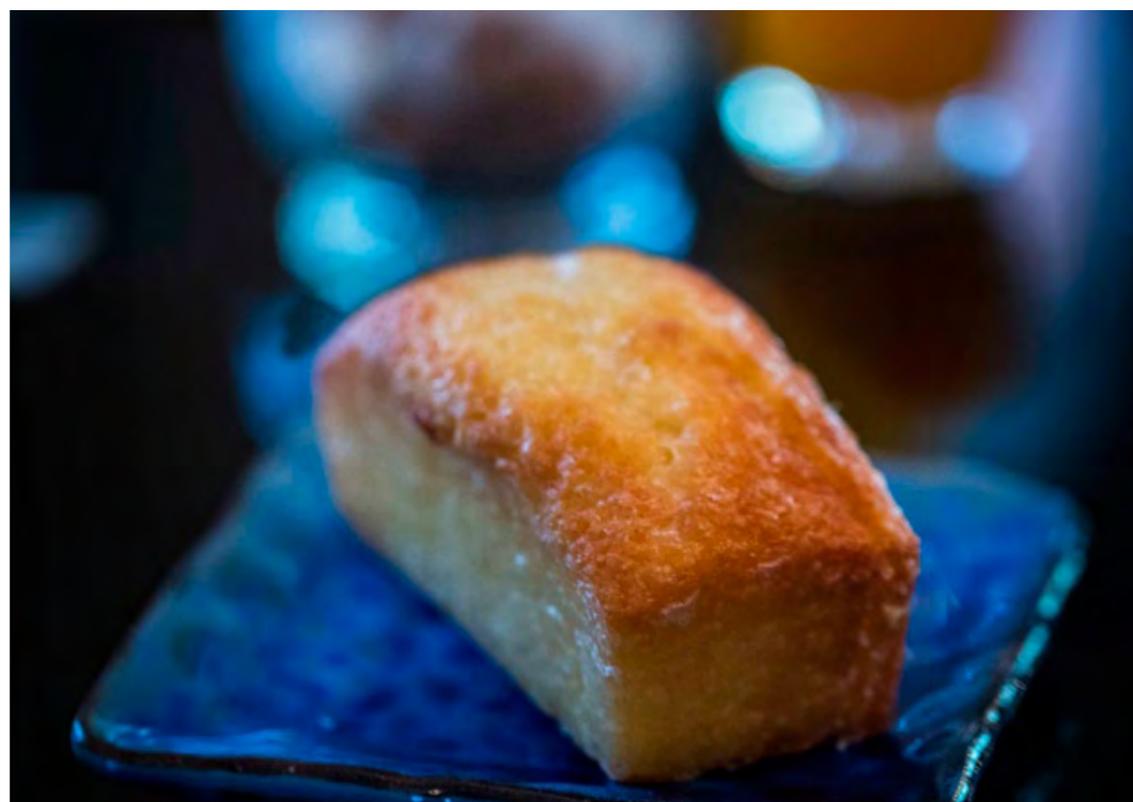
LE PLUS INTIMISTE DES RELAIS & CHÂTEAUX

Au cœur de la ville historique, à deux pas de l'Opéra, des Thermes et du casino, Maison Decoret fait face au Parc des Sources dans une végétation luxuriante. Maison Decoret offre ainsi la singularité d'être un **Établissement urbain connecté aux éléments naturels.**

Forte d'un restaurant gastronomique, de 5 chambres personnalisées, d'une boutique, et de l'une des plus belles caves à vins de la région Auvergne-Rhône-Alpes, **Maison Decoret devient en 2011 le plus petit des Relais & Châteaux en France. Elle associe avec bonheur authenticité, esprit familial et grand confort. Les lustres Baccarat et le mobilier « Second Empire » se marient à de nombreux objets d'art contemporains.**

Les chambres, associant mobilier du 19^{ème} siècle, grand confort et décoration actuelle, sont toutes différentes, chacune sur le thème d'une couleur. Martine Decoret avec ses équipes veille à tout, multipliant les petites attentions, qui font la grandeur d'une Maison où il fait bon vivre.

Autre point majeur, les petits déjeuners sont d'une finesse exceptionnelle, avec notamment un cake au citron mémorable.







Le gigot d'agneau du Bourbonnais cuit longuement et coupé finement, yaourt de brebis, côtes et feuilles de blette, pâte de dattes.

UNE SIGNATURE CULINAIRE DE HAUTE PRÉCISION ET D'UNE GRANDE DÉLICATESSE

Un repas chez les « Decoret » est une **immersion dans un univers en soi. Immersion dans la sensibilité d'un couple attachant et singulier**, qui ne ressemble à aucun autre. **Immersion dans la triple identité d'un territoire passionnant, complexe et multipliant les contrastes**. Le grand menu « dégustation », où les hôtes font totalement confiance à Jacques Decoret, est donc un **voyage**. Voyage intérieur dans la pensée du Chef et voyage à travers les différents terroirs d'Auvergne et les produits du luxe gastronomique français qui ont fait l'histoire de Vichy.

Si Jacques a travaillé chez les plus grands Chefs et acquis un **solide savoir-faire technique** (en témoigne son titre de **Meilleur Ouvrier de France dès 1996**), il a su - grâce au soutien indéfectible de son épouse Martine - créer sa propre partition. À la fois **méticuleusement précis et hyper sensible**, il sait que la **technique n'est rien si elle n'est pas au service de l'âme**, d'un message qui la grandit.

Sa cuisine est nourrie de souvenirs d'enfance, d'une touche d'humour, de sourires, comme des pieds de nez à la cuisine populaire, et à la vie. Son credo : **donner des titres de noblesse à des produits parfois négligés, les revisiter, les utiliser dans leur intégrité avec une démarche éco-responsable**.



Feuilles de chêne de l'Allier craquantes, huile de noix et vinaigre de sureau.



Sur l'idée d'une soupe aux choux, l'huître d'Isigny grillée.



L'ail noir de Billom pour le mariage avec la poire et le topinambour. Le bar sauvage du Guilvinec cuit à l'étouffée sur de la mousse de bois.

Ce qui caractérise avant tout sa cuisine, c'est la **précision et la finesse ultime de ses associations de saveurs. Une réflexion personnelle sur les textures et les cuissons douces en basse température, une grande délicatesse des sauces et jus conçus comme des décoctions, la dévotion pour les meilleurs produits et la quête permanente de leur goût originel sans artifice, fondent sa signature culinaire. Finesse et vérité que l'on retrouve dans les arts de la table, et surtout dans la construction, l'esthétique et le dressage des plats.** Son objectif n'est pas de « bluffer », d'impressionner, mais de nous élever dans un monde irisé de multiples nuances.

Fait rarissime, **il est aussi à l'aise sur le salé que le sucré.** Son extrême rigueur, son sens inné du détail et de la précision en font un grand créateur de desserts subtils et aériens, qui redonnent faim quand l'on est déjà comblé ! Ses desserts ne sont pas des œuvres de pâtissier, mais celles d'un grand cuisinier. Ici, pas de rupture dans le cheminement du menu. Il y a un fil conducteur, une vision et une signature, qui se déploient des amuse-bouches à la dernière mignardise. Identité culinaire que Martine Decoret et toute l'équipe veillent à transmettre en salle (voir page 18).

Rares sont les Chefs à ce point cérébraux, en perpétuelle réflexion sur leur métier et ses techniques, sur l'âme des terroirs qui les entourent, et sur la façon de partager leur passion avec les hôtes. Pas étonnant que Jacques Decoret suscite à ce point l'intérêt de ses pairs, des grands Chefs de tous pays, qui viennent suivre presque annuellement son cheminement de pensée, en venant en pèlerinage dans sa Maison Vichyssoise. Après avoir beaucoup appris, beaucoup reçu, Jacques remplit à son tour avec bonheur cette mission de partage, de transmission.

Il est vrai qu'à 50 ans, si Jacques Decoret a gardé sa grande curiosité de l'enfance, et une capacité à se remettre constamment en question, il pose aujourd'hui un regard apaisé, bienveillant sur le monde. L'âge de la maturité et du plein épanouissement.



Tube croustillant de chocolat à l'anis, sorbet au gingembre.



Poudrée de verveine de notre jardin, la daurade royale étuvée, rave violette et carotte, mayonnaise vaporeuse aux câpres.

UNE IDENTITÉ CULINAIRE RÉVÉLANT L'ESSENCE, LA FORCE DES CONTRASTES DE L'AUVERGNE

Dans ses subtiles créations culinaires, **Jacques Decoret révèle la triple identité de son environnement**, qui est sa première source d'inspiration.

Vichy l'élégante, la luxueuse

Vichy est une ville aristocrate au passé prestigieux, où les hôtes s'attendent à déguster depuis le Grand Siècle (à l'époque de Madame de Sévigné dans les années 1670) les produits les plus « nobles » de tous les terroirs français de la Méditerranée à la Bretagne (huîtres, foie

gras, sole, turbot, langoustine...). Les périodes Napoléon 1er et Napoléon III, et la Belle Epoque n'ont fait que renforcer cette empreinte. Vichy est alors couverte de superlatifs et comparée aux plus grandes capitales.



L'Auvergne, une mosaïque de paysages et de terroirs

Mais Vichy s'insère aussi dans un milieu champêtre prégnant, dans une nature forte de multiples contrastes. Jacques Decoret a donc à cœur de faire découvrir aux hôtes les splendeurs naturelles de l'Auvergne, cette mosaïque de terroirs et de produits culinaires identitaires. De la forêt de Tronçais au nord, aux volcans au Sud, en passant par les bocages de l'Allier sans oublier la Montagne Bourbonnaise, il est en quête permanente des meilleurs producteurs (liste disponible sur demande : escargots, truites, ombles chevaliers, sandres, brochets, écrevisses, volailles, œufs, multiples fromages, absinthe, pastilles de Vichy...). Et avec sa famille, il cultive une part importante des fruits et légumes servis en son restaurant. La quadrature du cercle est de magnifier ces produits locaux, et de les associer

avec bonheur et intelligence aux produits du luxe gastronomique français. Sa cuisine crée des liens, des ponts aussi inattendus qu'aboutis entre ces 2 mondes, qui font la singularité unique de Vichy. Ainsi, le foie gras de canard prend une raison particulière avec le consommé de bois de la forêt de Tronçais. L'huître Gillardeau remplace le rôle du lard dans une soupe aux choux, si emblématique de la région, pour un mariage magnifique. L'un des plus fameux desserts de notre histoire, la meringue, est revisité avec le miel de la Montagne Bourbonnaise et la moutarde voisine de Charroux, qui par sa fine sucrosité conduit à un accord inouï. La présentation même de cette création, une pyramide de feuilles de meringue, trouve son inspiration dans le concept d'archi-texture cher à l'architecte et artiste Le Corbusier.



Une archi-texture entre le lait, la moutarde de Charroux et le miel glacé.



Ancien théâtre et casino de Vichy, aujourd'hui Palais des congrès - opéra de Vichy.

Vichy et Maison Decoret : un hymne unique à l'eau

De façon naturelle, il y a un trait d'union fondamental entre Vichy l'élégante et l'Auvergne des monts et des bocages, qui fondent la 3^{ème} identité du territoire : l'eau.

Avec ses 109 sources, l'Auvergne est la région la plus riche en Europe en eaux minérales et médicinales. En son sein, Vichy est reconnue comme « **La Reine des villes d'eaux** ».

Pour aller jusqu'au bout de l'interprétation de la richesse et de la complexité de son territoire, le restaurant Jacques Decoret propose depuis mars 2017 des **mariages mets - vins - eaux**. **Une démarche mûrement réfléchie (10 ans de maturation) et unique au monde à notre connaissance, qui ravit les hôtes et vaut à elle seule le voyage.**

Fort du constat que le goût de l'eau, sa minéralité, sa salinité, son côté tactile influent sur la dégustation des mets et des vins, le Chef Sommelier Guillaume Husson construit avec Jacques Decoret des **associations vibrantes : une création culinaire / un ou deux vins en parallèle / une eau plate ou une eau gazeuse.**

Incontournable, l'eau de Châteldon, la préférée de Louis XIV, séduit par sa subtilité. Celle de Vichy Célestins et celle de Vichy-Saint-Yorre contribuent à la renommée de Vichy. Sans oublier Badoit, Parot (Monts du Forez), Saint-Géron, Sainte Marguerite (à peine effervescente avec un caractère iodé et salin issu de son origine volcanique), Laqueuille, Mont-Dore ou Volvic. La carte des eaux d'Auvergne, avec un descriptif de leurs spécificités gustatives et tactiles, est disponible sur simple demande.



Élégante robinetterie de la source des Célestins.

LE VIN POUR PASSION



Jacques et Martine Decoret ne pouvaient imaginer de créer une grande Maison sans donner au vin une dimension toute particulière. Depuis 2008, après un parcours aux Crayères à Reims et au Crillon à Paris, le Chef sommelier Guillaume Husson les accompagne dans la constitution de l'une des caves les plus passionnantes de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

650 références sont un florilège des plus beaux terroirs de France et des styles de vigneron les plus singuliers et les plus accomplis. Auvergne oblige, et dans le but de favoriser le plaisir des hôtes quel que soit leur budget, les coefficients appliqués sont anormalement sages. Une aubaine pour les passionnés de vins, qui trouveront ici nombre de cuvées confidentielles et grandes étiquettes à des prix équitables.

Soulignons que la sélection de vins au verre est particulièrement soignée et inspirée : 50 références permettant de combler les amateurs, grâce à l'utilisation du système Coravin.

Quelques viticulteurs mis à l'honneur sur la carte de Maison Decoret :

Alsace : Deiss (Schoffweg 2005), Albert Mann, Trimbach (verticale de Clos Saint Hune), Zind Humbrecht (Riesling Clos Windsbuhl 2007)

Bordeaux : Brane Cantenac 2006, Calon ségur 2000, Climens, Gilette, Lafite Rothschild 1983, Lafon rochet 1988, Las Cases 2010, Palmer 2007, Yquem

Champagne : Billecart Salmon, Bollinger (R.D. 2002), Deutz, Egly Ouriet, Henriot (Enchanteleurs 2000), Jacquesson, Charles Philipponnat (Clos des Goises 2001 et 2007), Krug (2003), Salon (1999)

Bourgogne : Bruno Clair, Dauvissat, Bonneau du Martray (Corton 1998, Corton Charlemagne 2007), Ferret (Ménétrières 2005), Guffens-Heynen (Tri 2007), Méo Camuzet, Montille, Denis Mortet, Raveneau (Forêt 2003), Jacques Prieur, Ramonet, Romanée Conti (Montrachet 2001, Romanée Saint Vivant 2006 et 2009), J.M. Roulot

Jura : Ganevat, J. Puffeney (Vin Jaune 2009), Stéphane Tissot (En Barberon 2006)

Loire : Philippe Alliet, Jacky Blot, Clos de la Néore, Clos Rougeard (Brézé 2006), François Cotat, Didier Dagueneau (Pur Sang 2008), Thierry Germain, Alphonse Mellot

Languedoc-Roussillon : Aurel 2011, Gauby (Muntada 2001), Grange des Pères (verticale jusqu'à 2000), Mas Jullien (2005), Mille Vignes, Montcalmès, Peyre Rose (Oro 1996)

Provence et Corse : A. Arena, Pibarnon, Trevallon

Sud-Ouest : Cèdre, Cosse Maisonneuve, Elian da Ros, Jardins de Babylone

Rhône : Beaucastel, J. L. Chave (verticale d'Hermitage), Gangloff, Guigal (Turque 2005), Jamet, Gourt de Mautens, La Nerthe, Rayas (2004 et 2006), G. Vernay (Coteau de Vernon 2007), Vieux Télégraphe, F. Villard, A. Vogé.



COUP DE CHAPEAU AUX **PRODUCTEURS RÉGIONAUX** PARTENAIRES DE **MAISON DECORET**



Commençons par ce qui fait l'identité même de Vichy : l'eau. *Pour plus de détails, voir page 4.*

Les vins sélectionnés couvrent les plus beaux vignobles de France, sans oublier la région. La cuvée « Quarteron » du Domaine Grosbot-Barbara à Cesset (Saint-Pourçain) est notamment à l'honneur.

En matière de fruits et légumes, Jacques et Martine Decoret ont depuis des années leurs propres productions. Le toit végétal aménagé sur Maison Decoret et les jardins et vergers entretenus par toute la famille sur la Montagne Bourbonnaise à St Pierre Laval et Busset fournissent betteraves, carottes, tomates, pommes de terre, poireaux, blettes, herbes aromatiques, persil, pimprenelle, romarin... En complément, Jacques Decoret a noué de vrais partenariats avec Monsieur Fayot, Les jardins de Cocagne à Aronnes, la Ferme Gagnol à Châteldon (asperges et fraises en pleins champs), Masson Frères (de Creuzier le Vieux dans l'Allier

juste au Nord) et Au bon Turion, deux maraichers de qualité présents au Grand marché de Vichy...

Les escargots sont ceux de Laurence Finet à Thione. Les truites Fario et ombles chevaliers proviennent de la pisciculture du Moulin Piat à Ferrières-sur-Sichon au Sud-Est de Vichy, dans un cadre exceptionnel de la Montagne Bourbonnaise. Jacques a trouvé en la personne de Hervé Laffont un fournisseur de sandre, de brochet, de perche, de carpe et d'écrevisses, tous provenant d'étangs à moins de 50 km de Vichy. Quant « Aux Dents de la Mer » à Vichy, ils fournissent les autres poissons nobles et crustacés.

L'Allier est riche en volailles de qualité. Isabelle Simonet gère une entreprise familiale indissociable de son territoire, qui a su garder au fil des générations son âme et une grande exigence de qualité. Elle fournit à Maison Decoret poulets fermiers du Bourbonnais, pintades, dindes, et chapons fermiers triés sur le volet. Ces volailles



Truite fumée du Moulin Piat servie sur une crème prise de fenouil.

Label Rouge ont les saveurs de leur terroir, qui leur donne une chair onctueuse, fine et ferme, et des qualités gustatives singulières. D'autres très belles viandes du Bourbonnais proviennent des Boucheries Soufferant et Sibaca.

Frédéric Mally livre au restaurant les œufs frais du jour labellisés Fermiers d'Auvergne ou Bio d'Auvergne. Ses élevages de poules pondeuses sont en plein air entre 500 et 800 m d'altitude sur l'Allier et le Puy de Dôme.

Bien sûr, l'Auvergne doit une part de sa réputation culinaire à sa grande palette de fromages d'exception. La Fromagerie Nivesse à Clermont Ferrand procure à Maison Decoret les grands classiques. Offre complétée par la Fromagerie Meunier, La Laitière de Vichy (yaourts de vache et de brebis, fromage de brebis et La Comtesse de Vichy) et la Fromagerie artisanale de Ris à Puy Guillaume, à l'entrée du Parc Livradois Forez. Sans oublier les fromages de chèvre de Monsieur

Pilou sur les Hautes Terres de la Montagne Bourbonnaise à Barraix Bussolles, à l'Est de Lapalisse.

Le pain provient notamment des excellentes boulangeries Vichysoises Jouannet et Maquart. Parmi les autres produits locaux emblématiques utilisés par Jacques Decoret, il faut citer la moutarde de Charroux, les farines et les huiles bio de noix / noisettes du Moulin Gribory à Chatelus, les pastilles de Vichy de la Maison Moinet, l'absinthe Napoléon du Comptoir Fort Bayard, la verveine de la distillerie centenaire de Louis Couderc à Aurillac, et le miel de Madame Renard dans la Montagne Bourbonnaise. Et bien d'autres encore. Il n'est pas possible de citer toutes les productions confidentielles, que des artisans de talent réservent à Jacques Decoret pour lui permettre d'exprimer l'âme, l'essence de Vichy, de l'Allier et de l'Auvergne.

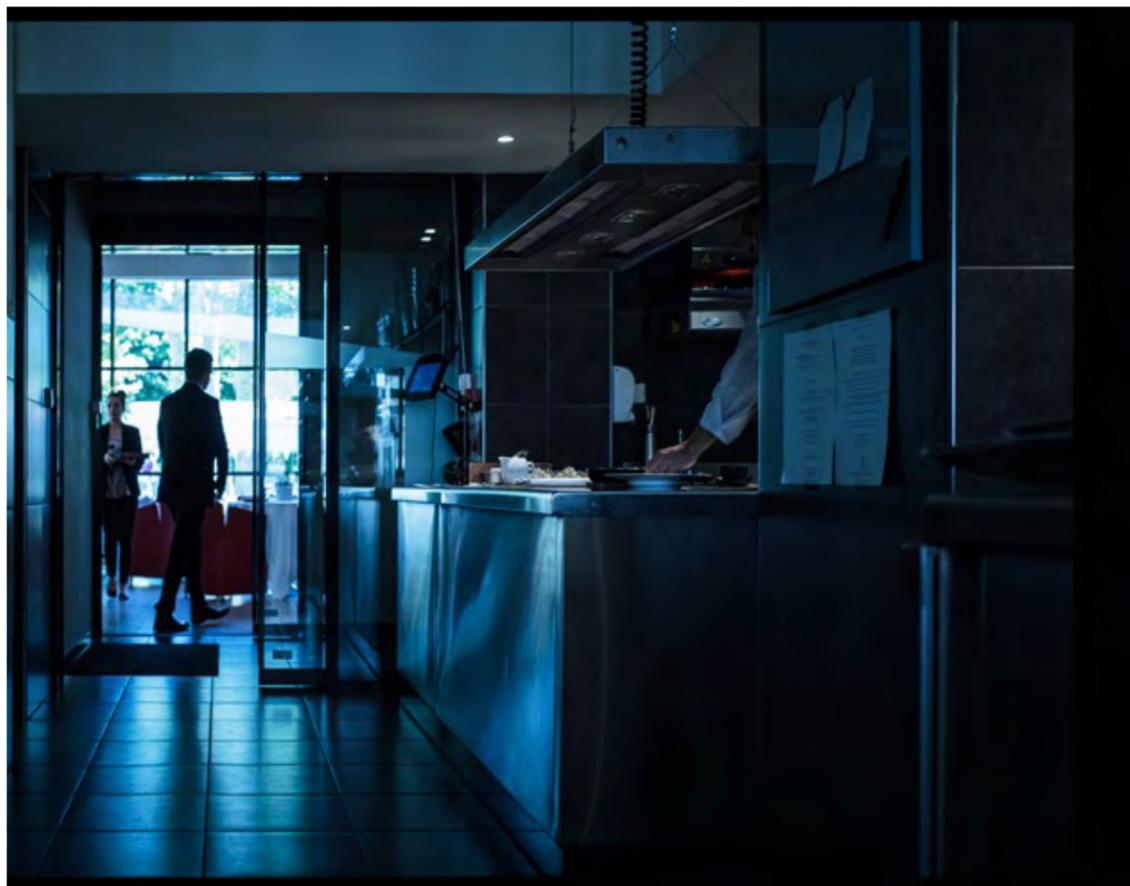


UNE ÉQUIPE SOUDÉE ET PASSIONNÉE, QUI A RÉENCHANTÉ LES CODES DE L'HOSPITALITÉ



Forte d'une expertise acquise dans les plus grandes Maisons (Troisgros, Lorrain, Marcon), Martine Decoret a imaginé et transmis à ses équipes un nouvel art de recevoir en correspondance avec l'identité du lieu et la personnalité du Chef. En précurseur (son savoir-faire ayant fait des émules), elle a instauré une proximité avec les

hôtes, tout en respectant discrétion et accueil sur mesure. Elle a délibérément choisi de renoncer à certains protocoles établis (le service automatique par la droite), privilégiant le confort des hôtes et l'adaptation à leurs attentes, en tenant compte de la disposition des tables.



Le ballet du service associe élégance discrète, passion et attention personnalisée. Sans ostentation. Toute posture guindée est proscrite au profit d'une relation basée sur la sincérité. Le professionnalisme se combine avec une simplicité minutieusement étudiée. En fait, il est bien plus exigeant d'être vrai et de veiller en tout instant à la satisfaction des hôtes, plutôt que de jouer un rôle certes bien huilé mais standardisé. Quel bonheur de vivre une expérience dans une véritable Maison familiale, où les enfants ont grandi, ont vécu les bonheurs et difficultés d'un tel challenge quotidien, et participeront sans doute à son devenir. Et où l'on sent que le personnel est lui-même très attaché à ce couple hors norme. Il règne une rare atmosphère de vérité et de respect, où créativité et rigueur vont de pair. Ici, l'exigence se conjugue avec les mots « fidélité » et « bienveillance ». Une gestion de ressources humaines pas si courante à un tel niveau.

Les hôtes, dès leur arrivée au restaurant, sont conviés à découvrir la cuisine, le Chef et sa brigade. Puis tout au long du parcours initiatique que représente un menu, ils sont guidés à travers l'Auvergne, les plus grands mets français, les eaux et les vins les plus racés.

L'ÉQUIPE DIRIGEANTE
DE MAISON DECORET

Jacques Decoret
Chef

Martine Decoret
Maîtresse de Maison

Francesco d'Erico
Second de Cuisine

Valentin Chambonnière
1^{er} Chef de partie

Guillaume Husson
Chef Sommelier

Louis Morin
Maître d'Hôtel

Jessica Demoortel
Responsable de la Réception



INFORMATIONS PRATIQUES ET TARIFS

SITUATION

Au cœur du centre historique de Vichy (26 500 habitants avec une agglomération de 70 000 habitants), face au Parc des Sources. À 150 km de Lyon. Aéroport international de Clermont-Ferrand / Aulnat à 50 minutes. Aéroport Vichy - Charmeil à 10 minutes.

HÔTEL**** RELAIS & CHÂTEAUX

5 chambres personnalisées de grand confort et fonctionnelles, associant mobilier Second Empire et décoration et technologies actuelles.
Nuit à partir de 170 € pour 2 personnes.
Petit déjeuner à 23 € servi au salon ou en chambre (souvent en terrasse si les conditions climatiques le permettent).

CUISINE

Jacques Decoret associe les meilleurs produits d'Auvergne aux mets les plus raffinés du luxe gastronomique français. Respectant par la-même l'identité de Vichy, un îlot d'élégance au cœur des monts et bocages d'Auvergne.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE (seul étoilé au Guide Michelin de l'Allier, 17/20 et 4 Toques au Gault & Millau, 17/20 au Guide Champéard).

Une salle d'une capacité d'une trentaine couverts, un salon permettant d'accueillir une quinzaine d'hôtes de façon privative. Soit au maximum 45 couverts.

CAVE À VINS ET EAUX

650 références de vins, dont 50 au verre. Les menus sont proposés avec des formules mets - vins - eaux d'un intérêt exceptionnel (voir page 4). Carte inédite d'une quinzaine d'eaux d'Auvergne.

COURS DE CUISINE

Cours de cuisine un lundi par mois sous différents thèmes (chocolat le 10 avril, homard le 8 mai, produits locaux le 12 juin, « sportif diététique » le 10 juillet, champignons le 23 octobre, foie gras le 6 novembre, menu de fête les 28 novembre et 11 décembre, en fonction des produits de saison).
Tarif : 90 € pour 4 heures de démonstration ; 170 € avec repas et boissons inclus.

ÉQUIPE

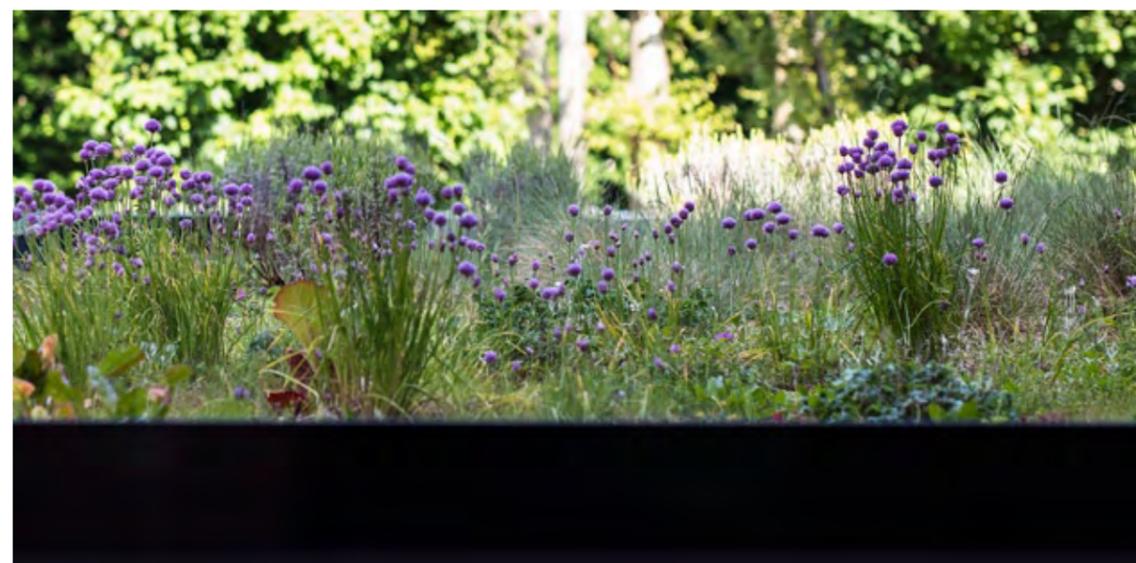
Une vingtaine de personnes dont 3 à l'hôtel et 17 au restaurant (9 en cuisine, 8 en salle).

CLIENTÈLE

75% française, 25 % venant de l'étranger des 5 Continents (Suisse, Belgique, Italie, Espagne, Hollande, Etats-Unis, Japon, Australie...).

DATES D'OUVERTURE

Maison Decoret est ouverte tous les jours midi et soir, sauf mardi et mercredi.
Fermeture le 1^{er} mai, du 16 août au 9 septembre, et la veille et le jour de Noël.



Menu « SOURCES »

Une première ouverture sur l'univers de la Maison Decoret.
Proposé à 42 € le midi lundi, jeudi et vendredi. 58 € avec ½ bouteille d'eau, un verre de vin et café.

Menu « SUCRE D'ORGE »

Pour les enfants : 25 € (plat et dessert) ou 40 € (entrée, plat et dessert).

Menu « MONTS ET BOCAGE »

Invitation à découvrir les terroirs d'Auvergne, de la Montagne Bourbonnaise aux volcans d'Auvergne, en passant par la forêt de Tronçais et les bocages de la Limagne.

Succession d'amuse-bouches froids, tièdes et chauds, entrée, poisson ou viande, fromages, pré-dessert, dessert, mignardises : 75 €

Avec viande et poissons : 92 €

Si vous le désirez, nos sommeliers vous proposeront un accord mets / vins / eaux / café ou thé suivant vos goûts et leur inspiration. De 120 € à 190 € tout compris, selon le nombre de plats, le niveau et la rareté des vins.

Menu « VOYAGE »

À partager par l'ensemble de la table : 122 €. De 195 à 250 € avec les vins, les eaux, café ou thé.
Jacques Decoret vous invite à un véritable voyage culinaire et œnologique, entre savoir-faire technique et émotion. Une immersion mémorable dans l'univers du Chef, à la découverte des eaux et des plus beaux sites naturels d'Auvergne et de ses meilleurs produits. Associés à des mets emblématiques du luxe gastronomique français.




MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Maison Decoret
Hôtel****
Restaurant étoilé Michelin - 4 toques Gault & Millau
15 rue du Parc - 03200 Vichy
tél. +33 (0)4 70 97 65 06 - Fax +33 (0)4 70 97 80 11
contact@maisondecoret.com - maisondecoret.com