

Il suffit parfois de pousser une porte pour changer de tempo. Celle des Fées Mères s'ouvre sur un restaurant où l'on prend le temps. Le temps de goûter, d'écouter, de partager et de profiter. Car ici, le repas n'est pas une succession de plats, mais une expérience gastronomique sensible, patiemment construite, où chaque geste raconte un attachement profond au produit, à la terre et à l'humain.

Texte

Mathilde Forgereau

Photos

Nicolas Anglade

Le charme des fées

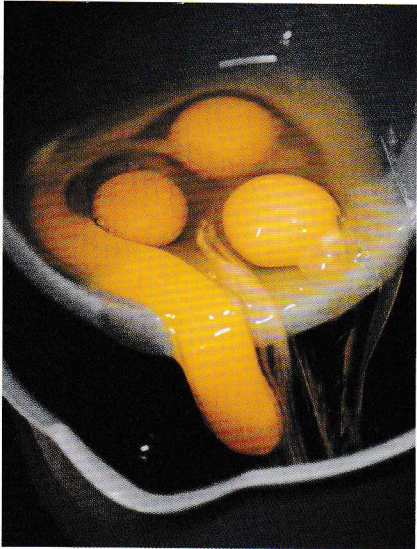
Longtemps installées sur les hauteurs du Mont-Dore, Les Fées Mères ont trouvé à La Bourboule un nouveau nid d'où elles veillent secrètement sur les rives de la Dordogne. Posé en bord de route, derrière cette paisible bâtisse se cache aujourd'hui un lieu longtemps rêvé, imaginé avec patience par un duo complice qui a su transformer cet ancien atelier de souffleur de verre en une table gastronomique singulière. Car loin d'être éphémère, Les Fées Mères est de ces adresses où l'on revient volontiers, souvent stupéfait, parfois déconcerté, mais toujours comblé. Un aboutissement qui ne doit rien au hasard, mais à deux parcours exigeants, nourris de voyages, de grandes maisons et d'un attachement au massif.

Une page à écrire

Derrière ces portes, Laura et Thomas Perron jouent un quatre mains maîtrisé : lui au piano de cuisine, elle en salle. Enfant du pays originaire de Saint-Genès-Champespe, le chef se forme en Australie, en Suisse puis à Londres, passant notamment par les cuisines d'Hélène Darroze avant de rentrer en France et de croiser le chemin de Laura. Formée, quant à elle au service et à la sommellerie, en France et aux États-Unis, c'est au sein du groupe Georges Blanc qu'elle rencontre Thomas. Formant depuis un inséparable binôme, très vite, l'envie d'un lieu à leur

image s'impose : un restaurant « où l'on retrouverait avant tout ce que nous aimons et cherchons : des produits locaux, du fait maison, des saveurs... », résume Thomas. Les Fées Mères naissent alors sur les terres de son enfance, au Mont-Dore, il y a neuf ans, dans un minuscule espace (une cuisine de 12 m² pour 15 couverts) où le couple a fait ses gammes autour d'une proposition bistronomique. Mais peu à peu, le désir d'un lieu plus vaste capable d'accueillir pleinement leur univers grandit. Et après deux ans de recherche, ils dénichent finalement cet ancien atelier abandonné sous le Rocher des Fées - heureuse coïncidence, ou évidence, pour une maison déjà nommée Les Fées Mères. Deux années de travaux - dont une bousculée par le contexte international - seront nécessaires pour transformer les lieux. Mais ces obstacles n'ont fait que renforcer leur volonté : créer un espace où l'on prend le temps, où la justesse du goût répond à la chaleur de l'accueil et des lieux. Partis de quatre murs et d'une page blanche, ils ont ainsi imaginé avec l'architecte Nadège Papon un espace épuré et enveloppant, où le regard s'attarde sur quelques détails joliment choisis : un papier peint de feuilles de ginkgo (cet arbre symbole de résilience ayant survécu à Hiroshima) assorti aux ronds de serviettes, une petite fée accompagnant un bouquet de fleurs séchées sur chaque table, ou encore une vaisselle spécialement façonnée par une

Un chawan-mushi aux champignons, où la simplicité d'un produit révèle des saveurs tout en nuances.



céramiste de Murat pour épouser les volumes et souligner les textures... Rien n'est laissé au hasard. Les matières brutes, les teintes douces et la lumière caressante composent une atmosphère apaisante où les convives, confortablement installés dans les fauteuils de velours, parcourent le menu face aux larges baies vitrées ouvertes sur le spectre de couleurs de la nature changeante.

De mains en mains

Dans le murmure de la salle, entre les assiettes qui défilent et le tintement des verres, le temps s'étire. « *Lorsque vous venez chez nous, c'est pour vivre une expérience culinaire, vivre un moment de partage, de retrouvailles, de décou-*



Tout dans la salle invite à profiter pleinement de cette expérience gastronomique.

Ici, on célèbre la qualité du produit et la richesse locale.

verte... », assure Laura. Une expérience qui se traduit d'abord par quatre menus à l'aveugle (de 35 à 80€), conçus comme des voyages. Munis d'un simple poème, les clients acceptent alors de se laisser guider en toute confiance par le « Plaisir pressé », les midis en semaine, « L'essentiel », pour découvrir leur univers, « À fleur de terre », un menu végétarien, ou encore le « Voyage en Auvergne » lequel déroule en sept temps ponctués de petites bouchées du moment l'ensemble de leur talent. Membre des Toques d'Auvergne, le chef décline ainsi une cuisine exigeante et engagée qu'il aime décrire - avec malice - comme « *audacieuse* ». Il suffit alors de goûter au kombucha à la betterave : telle une potion magique fuchsia versée dans de petites fioles, il ouvre le bal et accompagne les amuse-bouches. « *La betterave est un produit phare chez nous : on la retrouve tout au long du repas, en touches plus ou moins discrètes* », précise Thomas. En limonade, en mousse délicate sur un pain brioché moelleux tout droit sorti du four, ou parfois même en macaron, elle se révèle sous un jour nouveau, réconciliant les palais réticents. Mais quel qu'il soit, ici on célèbre la qualité du produit et la richesse locale. Viandes, légumes, champignons, céréales, œufs, farines...



Le couple source l'essentiel de ses produits dans un rayon de 200 km. « *Tout notre travail est l'aboutissement de neuf ans de rencontres, de dialogues et d'échanges avec les producteurs* », poursuit-il. Ici, le goût prend racine dans la terre, entre les mains de celles et ceux qui cultivent le produit avec respect. Certains cultivent exclusivement pour la maison, d'autres adaptent leur production. Une relation confiante basée sur la reconnaissance de savoir-faire mutuels et le temps long, ingrédient sans lequel rien ne serait possible. Chez Les Fées Mères, il prolonge les saisons et arrondit les saveurs, il invite à ralentir et à consommer autrement. Cette philosophie se traduit par ailleurs par un long travail de conservation et de transformation à travers de nombreuses lactofermentations (kombucha,

Dans l'assiette, les couleurs dialoguent et les textures s'accordent avec précision.



pickles, miso, vinaigres maisons...). Une technique héritée de traditions familiales que Thomas revisite avec modernité. « *Ma famille, déjà, transformait les produits pour les faire durer : on conservait les légumes dans le sel, on faisait des conserves, le fumage, les charcuteries...* » Ainsi, dans les bocaux alignés sur les étagères de la cuisine, les fruits de l'été marinent pour inspirer des desserts d'une fraîcheur qui met du baume au cœur - comme ces sorbets myrtille-châtaigne ou à l'épicéa. De son côté, en salle, Laura n'a pas de quoi rougir : avec une cave de plus de 250 références, des vins d'Auvergne aux grands Bordeaux ou Bourgogne, la sommelière imagine des accords subtils qui dialoguent élégamment avec les

La cuisine du chef est un voyage où le goût rime avec conscience.

assiettes du chef. Quant aux boissons non alcoolisées, ici, pas de sodas industriels : thés glacés, colas, infusions de fleurs ou encore cafés sélectionnés chez un torréfacteur voisin, composent une offre artisanale locale.

Cuisiner autrement

Conserver, transformer, sublimer... Vous l'aurez compris, la cuisine de Thomas Perron est un voyage où le goût rime avec conscience. Et cet engagement s'inscrit dans une démarche environnementale globale, longuement mûrie, aujourd'hui saluée par trois macarons du label Écotable. Une récompense qui se traduit dans chaque détail : de l'eau filtrée sur place pour limiter le plastique et le verre perdu, des portions bien pensées, des produits d'entretien écolabellisés, un tri sélectif rigoureux, une gestion d'équipe éthique... « *Ce n'est pas par mode mais par conviction que l'on y travaille depuis quatre ans* », expliquent-ils. Ces trois macarons ne présageraient-ils pas, désormais, d'une première étoile pour Les Fées Mères ? On l'espère. Car ici, on ne vient pas seulement se restaurer, mais s'offrir un moment suspendu, un repas préparé avec sincérité, harmonie et une touche de magie, au pied du Rocher des Fées. — **a**