

- Côte d'Or



ÉPICURIEN EN GOGUETTE. REPAIRE DES SPORTIFS ET DES AMOUREUX DE LA NATURE, LE MORVAN REGORGE DE PETITS PRODUCTEURS, BISTROTIERS ET RESTAURATEURS QUI ONT À CŒUR DE FAIRE VIVRE LEUR TERROIR TOUTE L'ANNÉE. Le Morvan, une île de granit sauvage, paradis des gourmands

Notez cet article :
le 28/08/2011 à 05:00 Vu 175 fois



Fromages, chocolats, confitures mais aussi viandes ou volailles, le Morvan regorge de petits producteurs. Photo Florence Poli

Un pique-nique au sommet du mont Beuvray, un repas sur les berges du lac des Settons, un apéro au signal d'Uchon... Ça vous tente ?

PARTAGER

C'est une île en pleine terre. Une oasis de granit au cœur d'une Bourgogne calcaire. Une région mystérieuse qui envoûte et captive. Mais le Morvan ne se résume pas à ses paysages magiques. Vallons verdoyants, lacs sauvages et montagnes ambitieuses ne suffisent pas à dire sa richesse. Car le cœur du Morvan, ce sont ses habitants. Des anciens qui racontent sans qu'on leur demande, des jeunes qui font vivre leur terre au quotidien, des nouveaux, arrivés par hasard et restés par envie.

Pour le visiteur qui aime les plaisirs simples, la destination est idéale. Chaque village recèle un petit producteur ou une petite table qui charmera le gourmet. Il faudrait des semaines pour en dresser une liste exhaustive. Que les Morvandiaux pardonnent la sélection subjective présentée ici.

Grillons du Morvan et fromage du Beuvray

Le voyage commence aux Settons. À 600 mètres d'altitude, le lac repose depuis 150 ans au cœur de la forêt. Sur les rives du plus grand plan d'eau artificiel de France – créé pour les besoins du flottage du bois vers Paris et limiter les crues de la Seine – plusieurs restaurants accueillent les gourmets. Le doyen se nomme Les Grillons du Morvan. L'ancien Hôtel du lac a été racheté en 2007 par Sandrine et Frédéric Gomez. Séduit par la beauté des paysages, le couple a craqué sur l'imposant bâtiment, tourné vers le barrage des Settons et construit à la même époque, sur la rive droite du lac. Jules Renard, Georges Clémenceau ou le professeur Charcot y ont séjourné en leur temps. Aujourd'hui, on y est accueilli avec autant de chaleur que dans une chambre d'hôtes. En cuisine, Frédéric Gomez propose des plats soignés et délicats qui ne ruineront pas les gourmands. Son pavé de brochet en robe de jambon du Morvan vaut le détour.

Si la météo est clémente – la température est naturellement plus fraîche sur le massif qu'en plaine – on choisira l'option pique-nique. Direction l'incontournable mont Beuvray. Au Chaudron, le restaurant qui jouxte le musée Bibracte, les paniers pique-nique sont composés de produits du terroir. Le fromage de chèvre est fabriqué à deux kilomètres de là, à la ferme du Rebut sur la commune de Saint-Léger-sous-Beuvray. Depuis trente ans, les deux associés y produisent des fromages de chèvre bio.

Leurs tomes accompagnent merveilleusement la terrine morvandelle, qu'on déguste au sommet du Beuvray, montagne qui vit Vercingétorix unir les tribus gauloises. Sous les châtaigniers, les randonneurs apprécieront la vue à 360 degrés sur la douce campagne mamelonnée.

Coucher de soleil sur le Carnaval d'Uchon

Si le déjeuner a été léger, le visiteur appréciera un apéritif dînatoire. On ne peut pas découvrir le parc naturel sans passer par Uchon. La « perle du Morvan » dévoile toute sa singularité aux premières ou dernières heures du jour. Quand le soleil est bas, les rochers du Carnaval se parent de mystère. Et la vue sur la vallée de l'Arroux et le massif du Morvan est à couper le souffle. Un agréable sentier serpente entre le chaos granitique. Idéal pour s'ouvrir l'appétit. C'est à la Croix Messire Jean qu'on trouvera son bonheur.

L'auberge dégage le charme rustique du Morvan d'autrefois. Les jambons séchent, accrochés au plafond de la salle du restaurant. Guy est sans doute un des derniers Morvandiaux à produire lui-même le fameux jambon du Morvan. Sous les frondaisons, l'immense terrasse gazonnée invite à prendre son temps pour déguster une cuisine 100 % terroir. Depuis cinq générations, la famille de Guy vit dans cette montagne morvandelle qu'il aime tant. Et dont il parle avec plaisir, ravi de partager avec les gens de passage la richesse de sa terre. « Ici, la pierre, l'eau, le bois s'imposent partout. Ça ouvre le cœur et l'esprit ». Parole de Morvandiau.