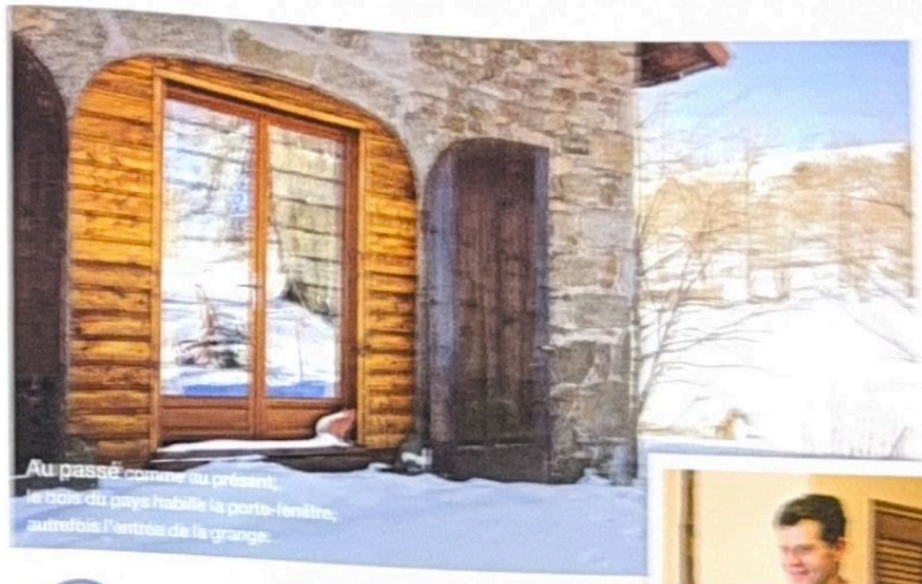


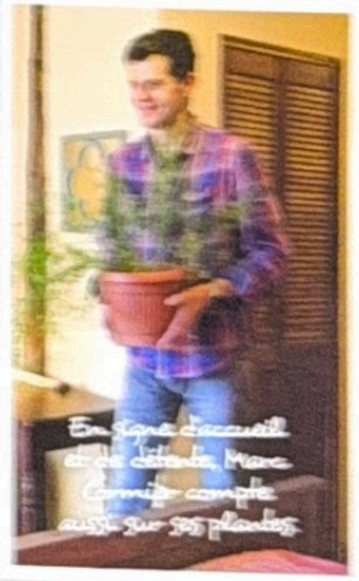


Au passé comme au présent, le bois du pays habille la porte-fenêtre, autrefois l'entrée de la grange.

Pause à la jasserie

Cette ancienne ferme d'estive des monts du Forez invite à une halte chaleureuse au cœur de la nature, dans un cadre dépaysant.

Texte et photos **Paul-André Coumes.**



En signe d'accueil et de détente, Marc Cormier compte aussi sur ses plantes.

À trente minutes de l'autoroute qui longe la jeune Loire, entre Roanne et Saint-Étienne, le versant oriental des monts du Forez s'incline doucement vers les Hautes Chaumes. Sur ces vastes prairies suspendues, on fait encore paître les vaches pour fabriquer la fourme, ce fromage bleu en forme de cylindre. - La jasserie, construite en 1850, était habitée à la belle saison par les femmes et les enfants, précise Marc Cormier, le propriétaire. Afin de la rendre habitable toute l'année, cette ferme d'estive a été agrandie vingt-cinq ans plus tard. La grange servait à stocker le foin, et l'étable accueillait 5 ou 6 vaches. Le potager fournissait les légumes indispensables à une parfaite autonomie. - Dans la grande pièce du rez-de-chaussée, juste à côté de la cheminée, l'ancien four à pain témoigne de cette vie paysanne. À 1 240 mètres d'altitude, il apportait un surcroît de chaleur bienvenu lors des longs hivers enneigés pendant lesquels il fallait parfois se déplacer à skis. Marc en a d'ailleurs retrouvé une vieille paire en rénovant le grenier et, depuis, elle décore l'entrée de la maison.

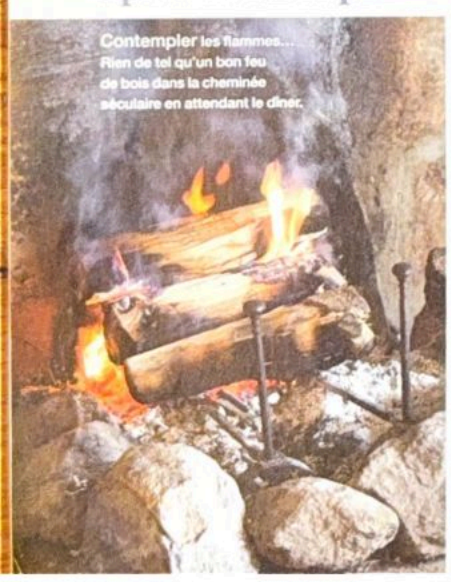
Une rénovation naturelle

Si La Jasserie Les Airelles accueille aujourd'hui des hôtes, c'est grâce à l'idée originale de Marc qui a souhaité partager son bonheur de vivre ici. - Bien qu'étant né à Lyon, c'est à mes parents que je dois ma présence en ce lieu. Ils ont acheté les bâtiments en 1991, juste avant qu'ils ne s'effondrent! - Le père de Marc, menuisier charpentier, passe presque huit ans à les remettre en état. Il débute par les pignons qui s'écroulent littéralement et enchaîne par le toit qui baille aux étoiles. Une fois sauvée, l'habitation devient la résidence secondaire de la famille. Pendant ce temps, Marc, ▪▪▪



La lumière filtrant à travers les vitres adoucit l'ambiance rustique de cette ancienne ferme d'estive, typique des monts du Forez.

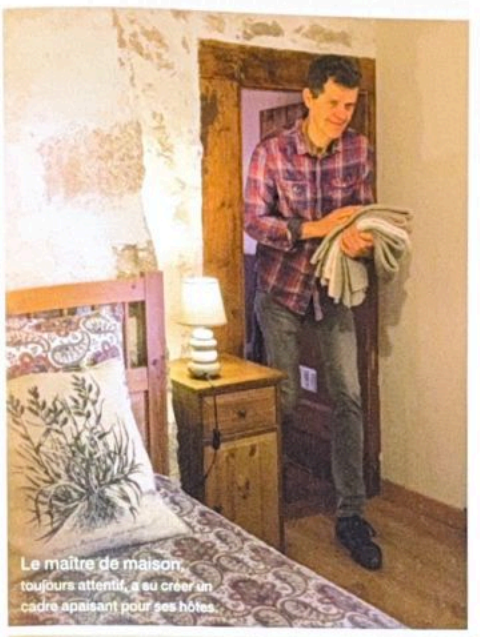
Un cocon convivial où il fait bon se retrouver après avoir arpenté les pentes neigeuses voisines.



Contempler les flammes... Rien de tel qu'un bon feu de bois dans la cheminée séculaire en attendant le dîner.



Goûter ou petit déjeuner : on peut compter sur le chef pour une pause savoureuse dans un décor intimiste.



Le maître de maison, toujours attentif, a su créer un cadre apaisant pour ses hôtes.

••• devenu cuisinier, s'envole pour l'Italie avant de faire un passage par Saint-Pierre-et-Miquelon. C'est en 2010 que son rêve prend forme : il achève la rénovation de la jasserie pour accueillir des hôtes dans un cadre préservé et respectueux de l'environnement. Pour mener à bien sa démarche écologique, Marc contacte un architecte et se lance dans les travaux afin de répondre au cahier des charges « Écogite » des Gîtes de France. De l'isolation jusqu'au chauffage, tous les matériaux et équipements sont choisis pour éviter le gaspillage d'énergie et la déperdition de chaleur. Même le bois utilisé pour la rénovation des chambres provient de forêts gérées de façon durable. Douze mille heures de chantier plus tard, le lendemain de Noël 2011, la jasserie ouvre ses portes pour une nouvelle vie.
En homme de l'art, Marc n'a pas fait l'économie d'une vraie cuisine de pro, ouverte sur la salle à manger. Tandis qu'il y mitonne un rôti de bœuf aux airelles •••

Sous la yourte

Pour proposer un dépaysement encore plus fort à ses hôtes, Marc a installé deux authentiques yourtes dans le jardin. L'essentiel du mobilier provient de la capitale mongole, Oulan-Bator, et chacune accueille jusqu'à 4 personnes. Une balade sur le site naturel voisin des Hautes Chaumes complétera l'évocation de ces steppes lointaines battues par le vent.



La simplicité de la chambre, séparée de la salle de bains par une porte ancienne, s'allie à un doux confort et une chaleur bienfaisante.

et aux cèpes, ses hôtes, blottis au coin du feu, lui font le récit de leur dernière sortie en raquettes. Le contenu de l'assiette, on l'aura compris, est résolument ancré dans le terroir, avec des produits issus de l'agriculture biologique ou bien de producteurs locaux. « Quand on connaît la réputation du boucher de Saint-Anthème, il est difficile de penser aller ailleurs. Chaque matin, si les clients font la queue à l'entrée de sa boutique, ce n'est pas par hasard. Certains de mes hôtes viennent même de Clermont-Ferrand avec des glacières! »

Nouer des liens…

En réalisant son rêve, Marc a renoué avec son envie de liberté. « Après avoir eu mon propre restaurant pendant dix ans à Florence, j'ai rejoint un grand groupe dans lequel j'étais salarié. Cette étape, très enrichissante, ne correspondait cependant pas à mon goût de l'indépendance. » Aux Airelles, il peut non seulement renouer avec sa passion pour la cuisine mais aussi s'en libérer pour accueillir et nouer des liens avec ses hôtes. « Dans mon métier, le contact avec les clients me manquait souvent. Ici, je prends le temps de les recevoir, de dîner avec eux. » Marc est ici dans son élément, aux petits soins pour ses pensionnaires qui reviennent plusieurs fois et deviennent parfois des amis.

ⓘ Jasserie Les Airelles. Marc Cormier. Chambres et table d'hôtes bio. Entre 60 et 80 € la nuit. Table d'hôtes : 25 €. Yourtes : entre 55 et 80 €.



La salle d'eau aux tons chauds répond à une démarche écologique en termes de chauffage et d'énergie.



Dans la yourte, aussi coquette que douillette, l'exotisme mongol s'adapte aux paysages de steppes du Forez.

Voir carnet d'adresses p. 120