



# Jean-François Reure Au Petit Prince, il cultive ses racines

**SAINT-ALBAN-LES-EAUX, LOIRE** | LA JOURNALISTE GASTRONOMIQUE ODILE MATTEI  
NOUS FAIT PARTAGER SES COUPS DE CŒUR. AUJOURD'HUI ELLE NOUS EMMÈNE  
À LA RENCONTRE DE JEAN-FRANÇOIS REURE, EMBLÉMATIQUE PATRON DU PETIT PRINCE.  
UNE HISTOIRE FAMILIALE QUI A SES RACINES DANS LA CÔTE ROANNAISE.

Les beaux jours sont là. Le moment propice pour saisir les petits bonheurs qu'offre une escapade gourmande non loin du monde pressé. Au pied des monts de la Madeleine, dans le pays roannais, le village de Saint-Alban-les-Eaux. Une campagne tranquille à portée de villes (1 heure de Lyon et de Saint-Étienne, 10 minutes de Roanne) ; une campagne et une jolie table qui guérissent du vague à l'âme. Jean-François Reure, homme élégant et souriant, m'accueille sur la terrasse ombragée du Petit Prince. Depuis qu'il a repris l'affaire familiale, mise en sommeil à la seconde guerre mondiale, il s'attache à accueillir les clients et à animer son village de Saint-Alban. Il gère son restaurant et l'épicerie

**Cultiver ses racines tout en étant tourné vers l'avenir !**

d'Anna toute proche. Dans la rue principale du village, il est impliqué dans le Bistrot des princes et la Cave Comptoir des Princes. Ne manque plus qu'un hôtel qui devrait voir le jour dans les étages du restaurant. Jean-François Reure, dit Max, tout le monde le nomme ainsi à Saint-Alban ! C'est en 1988, avec l'aide de son père que Max reprend l'affaire familiale. « Je ne me voyais pas travailler ailleurs que dans mon village, celui de mes ancêtres. Avec Saint-Alban, c'est fusionnel ! » Je le taquine alors avec la phrase du Petit Prince de Saint-Exupéry : « L'on ne voit bien qu'avec le cœur, l'essentiel est invisible pour les yeux ». Hé non ! Il ne s'agit pas de ce petit prince mais du prince de Siam qui aurait

séjourné dans le village ! Du cœur, Max en a mis dans cette bâtisse. Son histoire s'affiche dès le hall d'entrée avec les photographies noir et blanc de la pension des sœurs Moncigny, de l'hôtel de Charles et Anna Reure. Les matériaux et objets d'antan destinés à travailler la terre et la vigne racontent des tranches de vie. Au fond de la grande salle à manger, une magnifique cave murale vitrée expose les breuvages de la côte roannaise. L'ancien cuvage des

**3** auvergne  
rhône-alpes

« GOÛTEZ VOIR » EST DIFFUSÉ LE SAMEDI  
À 11 H 30 SUR FRANCE 3 AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES ET LE MERCREDI À 8 H 15  
SUR FRANCE 3 NATIONAL