



Photos © Yves Flammin, O. M. France 3

UNE LÉGENDE, UNE HISTOIRE

La légende raconte que le Prince de Siam et son épouse étaient venus à Saint-Alban pour les vertus des eaux thermales, remèdes à l'infertilité. Suite au séjour, un héritier princier naquit, alors la pension de famille fut baptisée « le Petit Prince ». Sur la façade de la bâtisse les inscriptions : « 1534 Moncigny Treille Reure ». La construction de la maison au balcon de bois date du XVI^e siècle. Très longtemps ferme et vigneronnage, son histoire est liée aussi au thermalisme : au XIX^e siècle, les curistes venaient de Lyon ou même de Paris pour boire les eaux de Saint-Alban. Les demoiselles de Moncigny « mes arrière-grandes-tantes, de bonnes cuisinières, régalaient la clientèle curiste et touristique », ce qui permit de transformer la ferme. Dans les années 30, le grand-père de Max, Charles Reure, hérita de la pension de famille et en fit un hôtel « l'Hôtel des Princes ». Mais la seconde guerre mondiale vint mettre en sommeil l'établissement thermal et les hôtels.



RESTAURANT LE PETIT PRINCE
 28, rue des Marronniers
 42370 Saint-Alban-les-Eaux
 Tél. : 04 77 65 87 13
www.restaurant-lepetitprince.fr

*Ouvert du mercredi
 au dimanche midi.*

ancêtres profite ainsi d'une nouvelle vie tout en célébrant les vignerons d'aujourd'hui. Sur les murs blancs, Max, passionné de décoration, a conçu les appliques avec des douelles posées devant des bouteilles colorées. Dans d'autres salles on peut, grâce à des vitraux au sol, apercevoir la belle cave éclairée avec des appliques murales faites de bouchons et de caisses de vin. Sur son sol, tapis de bouchons, couvercles de caisses de vin et tomettes conduisent au vieux pressoir à disposition pour la dégustation. Max a gardé le charme de la maison familiale, tout en la transformant. Son âme n'a pas été bradée. Derrière les murs chargés d'histoire, la convivialité, le sourire, la bonne humeur se partagent. L'équipe en salle manie habilement respect et pertinence. Le sommelier, Serge Hortala joue avec la carte des vins enracinée dans les

vignobles locaux pour que l'accord entre le verre et le plat relève de la gastronomie. Les plats ? Sans artifices ni confusion. Les mises en scène culinaires s'inspirent du terroir. Des produits provenant essentiellement de la Loire et de l'Allier entrent en cuisine et sont magnifiés par l'équipe du jeune chef Guillaume Goutaudier. Ses fournisseurs de viande, de légumes bio, de poissons d'étang, d'escargots... ont un visage, une poignée de main chaleureuse ! « Je m'éclate en cuisine avec ces produits magnifiques ». « Quand le sandre fait l'andouille sur la côte roannaise », « Râble de lapin sauce Moncigny », « Escargots de Saint-Bonnet-des-Quarts en tartelettes endives et fourme », « Agneau de Pâques dans tous ses états »... un appel à la gourmandise dans un petit coin de la côte roannaise où le bonheur se partage. ●