



Hôtel des Princes

SUR LE PARC — PRÈS DE L'ÉGLISE

Charles REURE, Propriétaire
St-Alban-les-Eaux (Loire)

EAU COURANTE CHAUDE ET FROIDE
SALLE DE BAINS
GARAGE — GRANDE COUR OMBRAGÉE
Téléph. 5

L'hôtel des Princes (1534 - 1934)
Monsieur Moncigny, ancêtre maternel de Mr Charles Reure, logea le buveur d'eau et fonda l'Hôtel des Princes. Depuis cette époque les générations se sont succédées réservant toujours le même accueil à l'étranger venu demander aux eaux l'amélioration de sa santé.
Après 400 ans dans ce même cadre, qui, rajeuni et adapté aux exigences modernes conserve tout son charme de vieille demeure forézienne, Mr Charles Reure offre la même cuisine soignée faite exclusivement au beurre, mes mêmes vins muris sur les côteaux de St Alban et réserve le même bon accueil aux villégiateurs.

Spécialités : Lapin Moncigny — Poulet à la crème

Charles et Anna Reure



1934 - Ouverture de l'Hôtel des Princes par Charles Reure



Epoque des soeurs Moncigny



Madame Reure-Sa fille Germaine (Mamette) et une tante Moncigny

ST ALBAN
L'HÔTEL DES PRINCES
QUI A SUBI EN 1878 QUELQUES
CHANGEMENTS PAR SUITE DU DÉCÈS DE
M^{me} MONCIGNY AÏNÉE,
SERRA TENU CETTE ANNÉE ET À L'Avenir
PAR SA SOEUR
M^{lle} ANTONIE MONCIGNY
On trouvera dans cet Hôtel les mêmes
égards et soins particuliers,
en un mot,
le même confort que par le passé.

ST ALBAN
L'HÔTEL DES PRINCES
Se recommande par sa belle position
ENTRE L'ÉGLISE
ET L'ÉTABLISSEMENT THERMAL
Table d'hôte à 10 heures du matin
et 6 heures du soir.
Appartements pour Familles
PRIX MODÉRÉS
DÉPART DES OMNIBUS
de Roanne à S^t-ALBAN
Roanne 1^{er} départ, matin 7 h. 45 bureau Robin.
2^e départ, midi 30 de la gare.
de S^t-ALBAN à Roanne
St Alban 1^{er} départ, matin 7 heures.
2^e départ, soir 6 heures.

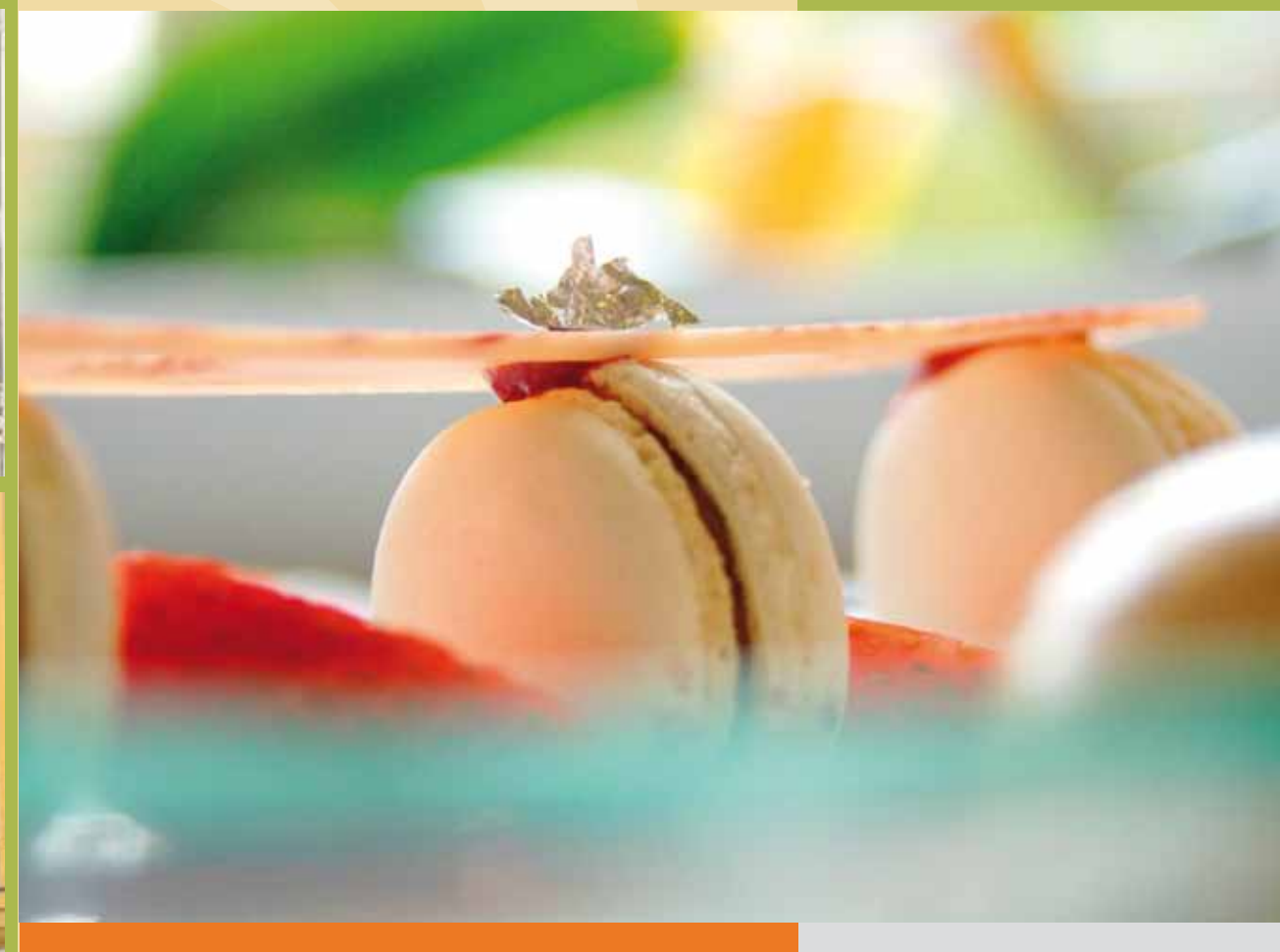


album de famille

ID saveurs

LE GOÛT DE LA TRADITION
dans un esprit de modernité

LA RÉPUTATION GASTRONOMIQUE DU RESTAURANT LE PETIT PRINCE N'EST PLUS À FAIRE. QU'ELLE SOIT FAMILIALE OU SOPHISTIQUEE, LA CUISINE DE CET ÉTABLISSEMENT REMONTE À PLUS DE CINQ GÉNÉRATIONS. L'HÔTEL DES PRINCES, ÉTABLISSEMENT DE RENOM ACHETÉ PAR LA FAMILLE MONCIGNY, DONT L'ARRIÈRE ARRIÈRE-GRAND' TANTE DE L'ACTUEL MAÎTRE DES LIEUX ÉTAIT À L'ÉPOQUE CÉLÈBRE POUR SON LAPIN MONCIGNY.



le petit prince

gastromonie

«Il a fallu 3 siècles pour que le bâtiment devienne un restaurant. En effet, ancienne ferme et vigneronnage, la construction de la maison au balcon de bois date de 1534

Au 18^{me} siècle, avec la mode du thermalisme, la demeure accueillait grand nombre de curistes. Cette pension de famille était appréciée pour la qualité d'hôtesse et de cuisinières des demoiselles Moncigny, mes arrières arrières-grandes tantes.

Dans les années 30, Charles Reure hérite de la pension de famille et la transforme en hôtel restaurant très moderne pour l'époque ; il lui donne le nom de l'hôtel voisin précédemment tenu par la famille.

La guerre de 39-40 marque une très nette coupure dans l'expansion du village. Les habitudes de vacances des Français changent et on ne trouve pas l'enthousiasme pour moderniser l'établissement thermal.

Les hôtels ferment un à un et l'Hôtel des Princes laisse place à un petit café tenu par le comité des fêtes «Le Petit Prince» ouvert une fois par an lors de la traditionnelle fête du 15 août.» nous explique Jean-François

En 1988 Jean-François petit fils de Charles Reure reprend l'entreprise familiale laissée en sommeil depuis quelques années. C'est par l'esprit «Bistro» que débutera l'aventure en ouvrant à l'année un café convivial dans ces murs ancestraux qu'il fera évoluer d'année en année, redorant ainsi le blason d'antan. Actuellement à la tête de cette établissement reconnu par le guide Michelin depuis 2003, il obtient pour son vingtiè-

me anniversaire de reprise le «BIB gourmand» attribué par ce même guide.

Jean-François est le fruit du mélange des différentes influences familiales. Au fil des ans, il a su dynamiser son équipe et la conduire à la perfection de la cuisine et du service, assurant avec talent la succession des demoiselles Moncigny. Créateur en éveil permanent, en association avec Pascal Goutaudier son chef de cuisine (formé chez Troisgros, Régis Marcon, Jean Brouilly) il a, par son talent, son dynamisme, su donner un nouvel élan à cette maison. Entouré de Michaël Berthelier, chef pâtissier et de quelques jeunes apprentis formés au CFA de Mably, il propose une cuisine moderne alliant tradition culinaire et recherche personnelle, autour de produits de grande qualité, de fournisseurs locaux (les fromages Mons, les vins Pluchot, Le Domaine du Fontenay et les frères Vial, la Maison Gonin, les fromages de brebis d'Arcon et les fromages de la Ferme Collet,...)

Perpétuer la tradition familiale auprès de Pierre et Anna ses enfants est une valeur chère à Jean-François. D'ailleurs pour l'élaboration de cette recette, le lapin de Moncigny, nous ne retrouvons pas moins de 3 générations auprès du Chef. D'ailleurs Jean François ne manque jamais d'exprimer sa gratitude à ceux et celles qui depuis 20 ans ont contribué à cette réussite.

Les mets de cette table originale vous laisseront le souvenir d'une parenthèse de pur bonheur que vous pourrez apprécier encore mieux aux beaux jours, en profitant de la terrasse ornée de sa glycine bi-centenaire.



sauces



Ingrédients

4 râbles de lapin - 400 gr d'épinards frais - 2 bouquets de thym frais - 8 gousses d'ail - 60 gr de vinaigre de xérès - 200 gr de vin blanc - 200 gr de fond brun de lapin - 1 l de crème spéciale cuisson - PM sel, poivre - PM beurre - 150 gr d'échalotes ciselées - 20 gr de Noilly prat - (PM = pour mesure)

Progression

Désosser les râbles en prenant soin de ne pas percer la peau. Réserver les os et mettre au four à 200° afin de les faire caraméliser. Adjoindre une garniture aromatique à ce moment là (carottes en dés, échalotes hachées, oignons

émincés) et faire revenir en colorant bien. Débarrasser dans une casserole haute et mouiller à l'eau jusqu'à hauteur et cuire pendant 12 heures à feu doux. Une fois le fond brun cuit, passer au chinois fin et faire réduire de nouveau.

Râble de lapin façon Moncigny

D'après une recette de Mlle Artémise-Émilie Moncigny

Recette pour 4 convives



Hacher un bouquet de thym frais et garnir chaque râble avec ce dernier. Rouler chaque râble en boudin régulier et filmer les plusieurs fois pour leur donner la forme d'un cylindre, et réserver au froid.

Équeuter les épinards et laver à grande eau. Essorer et faire sauter au beurre.

Ciseler les échalotes et faire suer au beurre, déglacer au vinaigre puis faire réduire, ajouter le Noilly Prat et laisser réduire. Ajouter le vin blanc et faire réduire. Adjoindre le fond brun de lapin et réduire encore, crémier, réduire et assaisonner. Faire infuser le thym frais pendant 12 heures en filmant bien la casserole. Mixer et passer au chinois fin, puis ajouter un peu de beurre à cette sauce délicate. Ré-

server au chaud.

Couper les cylindres de râble en quatre tranches égales, ficeler chaque petite tranche comme un tournedos, assaisonner et poêler à l'huile d'olive et beurre avec gousse d'ail et branche de romarin. Finir la cuisson au four à 160° pendant 6 minutes.

Dresser les râbles : disposer les épinards sautés et égoutés au centre de l'assiette chaude. Ajouter 4 tranches de lapin en prenant soin d'enlever les ficelles au préalable. Saucer généreusement et adjoindre un brin de romarin frais en décor. Accompagner le tout avec une garniture de légumes frais de saison et d'un petit ragoût de délicatesses ou rattes, dressé dans une petite porcelaine de votre choix.

Restaurant Le Petit Prince
42370 St Alban-Les-Eaux
Tél. : 04 77 65 87 13 - Fax : 04 77 65 96 88
www.restaurant-lepetitprince.fr

Reportage : Stéphane Archambault - Isabelle Chantelot-Charpenet