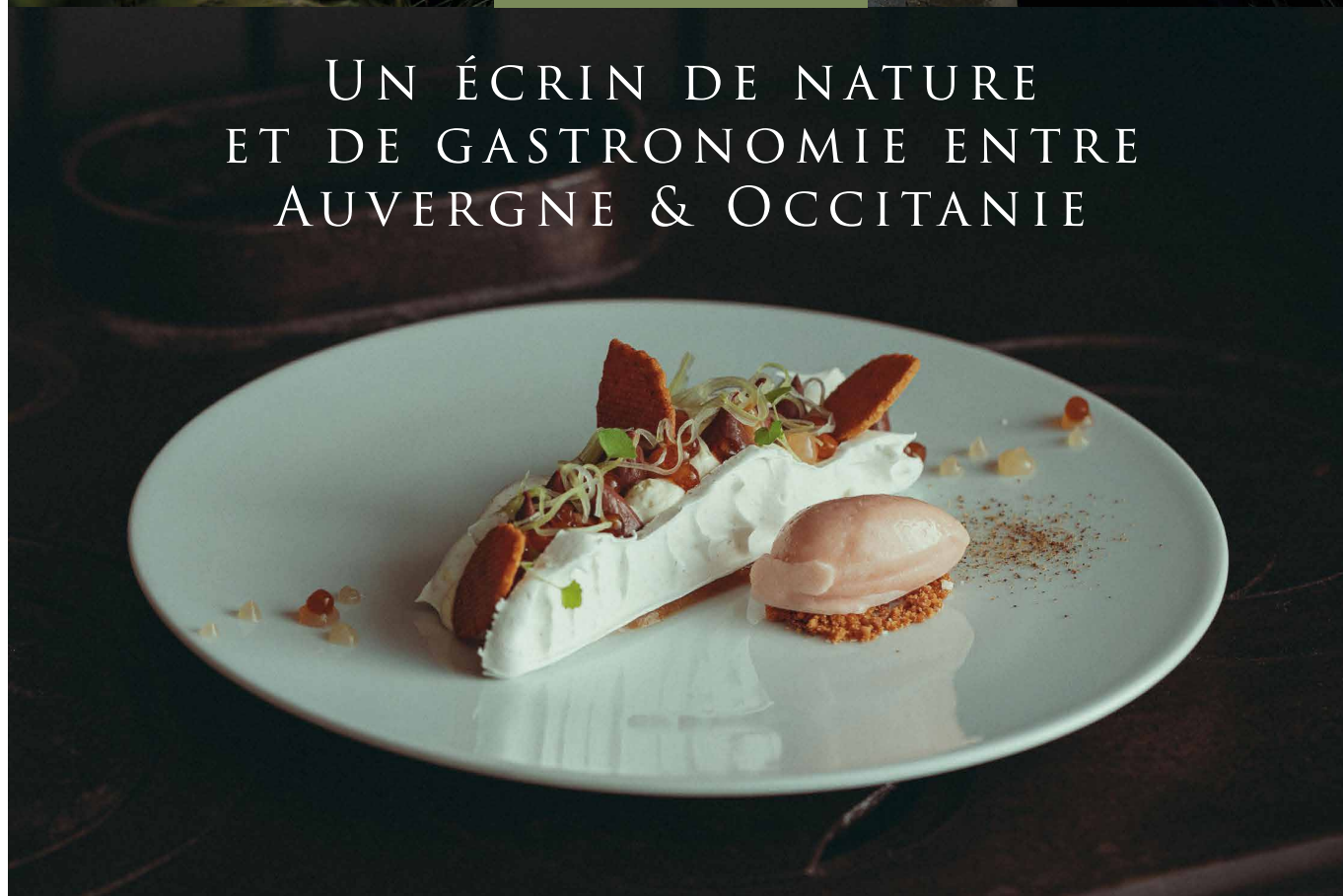




HÔTEL-RESTAURANT
LE HAUT-ALLIER

ALLEYRAS - HAUTE-LOIRE

UN ÉCRIN DE NATURE
ET DE GASTRONOMIE ENTRE
AUVERGNE & OCCITANIE



Voyage Gustatif

DE LA HAUTE-LOIRE À LA LOZÈRE

Au cœur des impressionnantes Gorges du Haut-Allier, accessibles en train comme en voiture, l'Hôtel-Restaurant du Haut-Allier fait battre le cœur du village d'Alleyras en Haute-Loire depuis 1935.

À mi-chemin entre les terres d'Auvergne et de Lozère, cette maison de famille s'engage dans la haute gastronomie en 1989, sous la baguette de Philippe Brun et de son épouse Michelle, et est récompensée d'une étoile au Guide Michelin en 1998.

En 2018, leur fils Clément Brun et sa compagne Camille s'installent à leurs côtés et poursuivent maintenant l'aventure gastronomique d'un haut lieu gourmand et authentique prêt à faire rayonner le terroir local et le saupoudrer d'influences asiatiques.

Bienvenue en terres d'hospitalité au cœur d'une nature vibrante en compagnie d'un jeune couple plein d'idées, de projets mais aussi de simplicité.



Sommaire

p4-5
Le Haut-Allier, une maison de famille,
tout simplement

p6-7
La cuisine, une affaire de transmission
et d'héritage

p8-9
Clément Brun, quand l'audace rencontre
la simplicité

p10-11
Un haut lieu gastronomique ancré
sur ses terres

p12-13
Le Haut-Allier, destination week-end

p14-15
La Haute-Loire soigne la tête et les jambes

LE HAUT-ALLIER EST OUVERT DU SAMEDI 28 MARS
AU DIMANCHE 29 NOVEMBRE 2026

Le Haut-Allier

UNE MAISON DE FAMILLE, TOUT SIMPLEMENT

En janvier 1935, Alice et Joseph Cacaud deviennent propriétaires de l'Hôtel-Restaurant de la Poste à Alleyras et vont faire de ce bistrot le poumon social d'un village en forme de bout du monde. En 1989, les lieux deviennent le repaire de leur petite-fille Michelle et de son époux lozérien, Philippe Brun. Ils vont très vite changer le destin de l'établissement tout en gardant sa vocation intacte.

Philippe, passionné de gastronomie, s'était auparavant ouvert les portes des grandes maisons de la Capitale grâce à la famille des Auvergnats de Paris : le Pavillon Dauphine, le restaurant Jamin de Joël Robuchon...

Une nouvelle signature naît alors et l'Hôtel-Restaurant de la Poste devient celui du Haut-Allier.

En cuisine, Philippe mêle les produits locaux à des **influences asiatiques**, héritées de nombreux voyages lors desquels il éveille la curiosité de son fils Clément.

Les lieux prennent une autre dimension et les gourmets affluent, pressés de découvrir ces mélanges de saveurs dont beaucoup parlent en Haute-Loire.

En 1996, le restaurant du Haut-Allier est récompensé d'un Bib Gourmand, en 1998 d'**une étoile au Guide Michelin**, puis en 2022 de 4 toques au Gault & Millau avec la note de 17/20.

28 ans après, cette étoile brille toujours dans le ciel de Haute-Loire et la transmission est à l'œuvre avec deux nouveaux Brun, **Clément et Camille**, qui veillent à préserver l'esprit familial d'un établissement comme un îlot gastronomique fermement lié à sa terre tout en tutoyant l'excellence.

“ CETTE MAISON, C'EST CHEZ NOUS. ON NE VEUT PAS PERDRE CET ESPRIT DE FAMILLE. MALGRÉ L'EXCELLENCE QUE NOUS METTONS EN CUISINE ET EN SALLE, ICI, CE NE SERA JAMAIS GUINDÉ.

Clément Brun



DES AUTOMNES ET DES HIVERS GOURMANDS EN CUISINE !

Quand Clément et Camille Brun se préparent à hiberner, de nouvelles activités ont lieu dans les cuisines du Haut-Allier, riches d'échanges et de sourires : **les cours de cuisine**.

Adaptés aux adultes comme aux enfants, dès 4-5 ans, ces cours pas comme les autres portent sur des thématiques spécifiques : des légumes aux champignons en passant par les viandes de gibier, la cuisine zéro déchet, les fromages ou la réalisation de cupcakes.

Le jeune couple prend un grand plaisir à partager son amour pour les bons produits et cela se voit !

Chaque année depuis 2023, l'automne et l'hiver voient les habitués venir et revenir,

attirés par les conseils d'un chef étoilé... mais aussi par la dégustation promise en fin de séance !

QUAND LES AÎNÉS S'EN MÊLENT !

La vocation du Haut-Allier est bien de rester accessible aux locaux et ce ne sont pas les aînés de la commune qui diront le contraire ! Ces derniers se réunissent ici une fois par mois pour un **repas simple mais savoureux**, dans les traditions auvergnates.

Les rires fusent et la famille Brun profite, elle aussi, de ces moments qui continuent de faire du Haut-Allier **un lieu de vie connecté à son environnement** en même temps qu'un temple d'excellence gastronomique.



Tourte de gibier

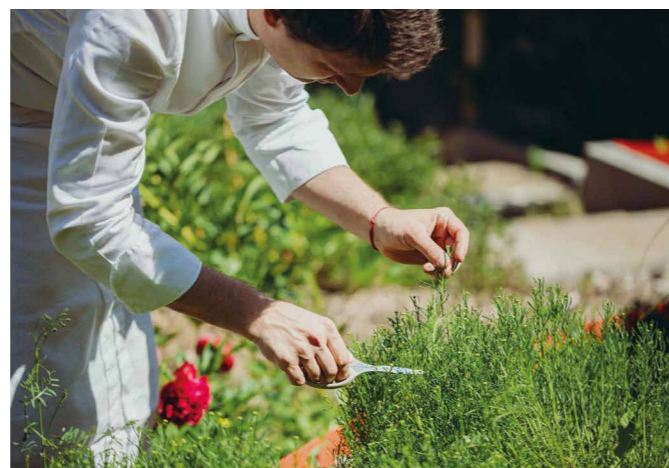
La Cuisine

UNE AFFAIRE DE TRANSMISSION ET D'HÉRITAGE

ANcrée en Haute-Loire et saupoudrée d'influences asiatiques, la cuisine du Haut-Allier invente un mariage de saveurs, orchestré par la nature et transmise de père en fils. Les plantes, les champignons, les viandes, les légumes et les fromages locaux trouvent leur chemin jusqu'à des assiettes pleines de finesse, tantôt audacieuses, tantôt plus classiques.



Purée aux cèpes



LE RÉCITAL D'UN TRIO DE VIANDES 100% LOCALES

Un large sourire se forme sur le visage de Clément au moment de parler de ses trois viandes de prédilection. Héritières d'une longue histoire et respectueuses du bien-être animal, l'IGP **agneau de Lozère**, le **veau des monts du Velay**, dit "vedelou", et l'AOP **Fin Gras du Mézenc** sont riches d'une qualité gustative exceptionnelle.

Emblématiques du terroir de cette région de moyenne-montagne, ces élevages sont pour beaucoup dans la préservation de leurs paysages et donnent leur caractère à la carte du restaurant. Là, un vedelou et ses déclinaisons de céleri boule, en cannelloni, en purée, en chips et en calisson, ici un Fin Gras à la purée de petits pois locaux, déclinés en bouillon et émulsion, ou encore un agneau de Lozère au jus de cumin des prés, raviolis de champignon et citron saumuré.

En 2026 encore, ce terroir d'exception se renouvelle avec des **accords inédits**, gardés secrets par Clément Brun.

DEUX RECETTES RICHES EN SAVEURS ET EN SOUVENIRS

À l'instar d'autres recettes mythiques, c'est par hasard que Philippe Brun a réalisé sa première PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES, plat indéboulonnable à la carte depuis 1989.

Clément veille maintenant à perpétuer ce secret de famille à l'onctuosité célèbre dans toute la Haute-Loire !

LA TOURTE DE GIBIER fait, elle, frétiller les papilles à l'automne, entre viandes de colvert, de chevreuil et de foie gras, accompagnées de leur coing du jardin confit, d'une crème de genévrier vert et d'une sauce poivrade.

Le feuilletage laqué réalisé avec du miel de châtaignier, référence aux Cévennes toutes proches, donne encore plus de gourmandise à ce plat classique et bourgeois, cher au cœur de Clément Brun.



UN CABINET DE CURIOSITÉS VÉGÉTALES

En 2020, la Covid-19 stoppe les activités du Haut-Allier, et la famille Brun met alors son énergie dans un projet aux valeurs qui lui ressemblent : créer un **jardin d'herbes aromatiques**.

Véritable espace vivant, le jardin du restaurant voit la consoude, l'ail des ours, la valériane, l'agastache et la mélisse fricoter avec les tagètes, la sauge ananas, l'estragon du Mexique et les grenadiers nains.

De 30 à 60 variétés d'herbes croisent leurs racines durant l'année et alimentent avec bonheur les recettes et les **infusions maison** de Clément Brun... mais aussi ses idées !



Clément Brun

QUAND L'AUDACE RENCONTRE LA SIMPLICITÉ

Si Clément Brun baigne dans le monde de la restauration étoilée depuis sa naissance, il ne transforme vraiment l'essai qu'en 2011, en tentant le concours d'entrée à la prestigieuse **école Ferrandi**. Le jeune chef en ressort 3 ans plus tard avec un bachelors auquel il ajoute un CAP Pâtisserie et des expériences dans plusieurs maisons étoilées de la Capitale.

De l'Atelier Maître Albert avec Guy Savoy à l'Hôtel de Matignon en passant par le Chiberta et le Cobeia, Clément se fait un prénom et croise la route d'une autre passionnée de cuisine, Camille, franc-comtoise d'origine, dont il tombe amoureux.

Quand Clément et Camille songent à quitter Paris pour fonder une famille au vert, il leur paraît naturel de rejoindre Philippe et Michelle en 2018 au Haut-Allier et de poursuivre l'**aventure gastronomique familiale**, avec l'audace de leur jeunesse.

Depuis 2023, Clément porte désormais les fourneaux du Haut-Allier, sous le regard fier de Philippe. Cette audace, Clément la distille alors peu à peu dans la cuisine à la fois classique et gourmande de son papa en allant plus loin dans le mariage de **saveurs surprenantes**, tout en restant attaché aux producteurs locaux et à une cuisine authentique.

La célèbre purée aux cèpes, l'emblème de la Maison, est ainsi à la carte toute l'année et tutoie selon les saisons, un

saumon de l'Allier à la menthe des ruisseaux ou une des cailles d'exception de l'éleveur local Anthony Coffy.

Le jeune chef porte aussi une affection particulière aux céréales anciennes, l'**épeautre du Velay** en tête, et aux **champignons**, très présents dans la nature alentour. Mieux, il les marie à des parfums d'ailleurs comme avec ses verpes de bohème au wasabi et aux petits pois ou son curry d'épeautre à la pâte de tamarin.

“ NOUS SOMMES FIERS DE NOTRE ÉTOILE MAIS NOUS TENONS À GARDER LES PIEDS SUR TERRE. CE QUI COMPTE C'EST LE CLIENT. LUI FAIRE PLAISIR, QU'IL SOIT HEUREUX ET QU'IL REVIENT.”

Clément et Camille Brun





UN HAUT LIEU GASTRONOMIQUE ANCRÉ SUR

ses Terres

C lément et Camille Brun veillent à garder leur Haut-Allier comme acteur de la gastronomie locale et cimentent des liens à long terme avec leurs producteurs locaux. Mieux, ils impliquent leurs équipes dans des visites de fermes et d'élevages pour que chacun prenne la mesure de l'amour caché derrière chaque produit qu'ils se préparent à cuisiner.

CÉLINE BÉRARD ET PATRICK MARTIN, LES DÉFENSEURS DU SAUMON DE L'ALLIER

35 kilomètres séparent le Haut-Allier du **Conservatoire national du saumon sauvage** à Chanteuges.

Cette structure, plus grande salmiculture d'Europe, lutte pour endiguer le déclin d'une espèce identitaire du terri-

toire, le saumon de l'Allier. Victime de la perte de son habitat, de la pollution et de la surpêche, ce saumon est au centre des préoccupations de Céline Bérard et Patrick Martin.

En 2011, Philippe et Michelle Brun s'impliquent à leurs côtés et, de nos jours, Clément et Camille entretiennent à leur tour cette proximité.

Si la carte du restaurant fait la part belle à ce magnifique saumon, les échanges vont au-delà. Ils visent à coopérer pour la sauvegarde d'une espèce dont les anciens se souviennent avec nostalgie.

Le + : le conservatoire est ouvert au grand public l'été et sensibilise chacun à l'enjeu de la préservation du saumon de l'Allier.

FRANÇOIS DELAVAUD, DES LÉGUMES RICHES DE SENS ET DE SAVEURS !

Dotés d'un bilan carbone proche du zéro, les légumes cuisinés par Clément Brun et son équipe pourraient passer à la brouette depuis le champ de François Delavaud.

Ce maraîcher en agroforesterie exploite 12 ha depuis 2021 à Pont d'Alleyras, et veille à respecter le sol comme un milieu vivant.

Clément et Camille Brun font de leur partenariat avec François un exemple de bon sens en adaptant leur carte aux légumes plantés par le maraîcher et en développant des **cultures à la demande** pour des légumes frais et savoureux.

Leurs objectifs : se faire progresser mutuellement dans leurs quêtes de saveurs et dans leurs pratiques tout en amenant le meilleur de leur terroir dans les assiettes.

“ CLÉMENT A LA CULTURE DE LA CURIOSITÉ, ET SES DEMANDES NOUS NOURRISSENT TOUS LES DEUX, NOUS ENRICHISSENT ET NOUS FONT PROGRESSER DANS NOS DOMAINES.

François Delavaud



LA CAVE DU RESTAURANT

Dans ses murs de pierre de pays, la cave du Haut-Allier fait tutoyer de jeunes vigneronnes et de grands noms sous le regard passionné de Camille Brun.

Ici, la carte des vins parle le français, avec quelques accents prononcés dont celui de la **Vallée du Rhône**, péché mignon de la famille Brun, et celui de la **Bourgogne** sans oublier celui du terroir auvergnat.

Les vins d'Auvergne sont, eux, présents au verre comme ceux de la famille Laurent, viticulteurs à Saint-Pourçain-sur-Sioule, mais aussi ceux du **Clos Paradis**, dont les vignes ne sont qu'à 30 km de distance du Haut-Allier.

Ces jeunes vigneronnes pleines d'idées se sont installés tout près du Puy-en-Velay en 2023 et profitent des **sols volcaniques de Haute-Loire** pour produire des vins typiques.

Même le jardin de la très belle chapelle romane de Sainte-Marie des Chazes accueille leurs vignes, comme un trait d'union entre patrimoine et terroir !

Le Haut-Allier

DESTINATION WEEK-END

La tradition d'hospitalité propre au Haut-Allier ne s'arrête pas en passant les portes du restaurant. Les voyageurs désireux de prendre leur temps et ceux qui veulent découvrir les **espaces naturels remarquables** des Gorges du Haut-Allier ont aussi droit à un hôtel aux allures de bulle de déconnexion, accompagné de son **espace bien-être** aux airs de cocon.

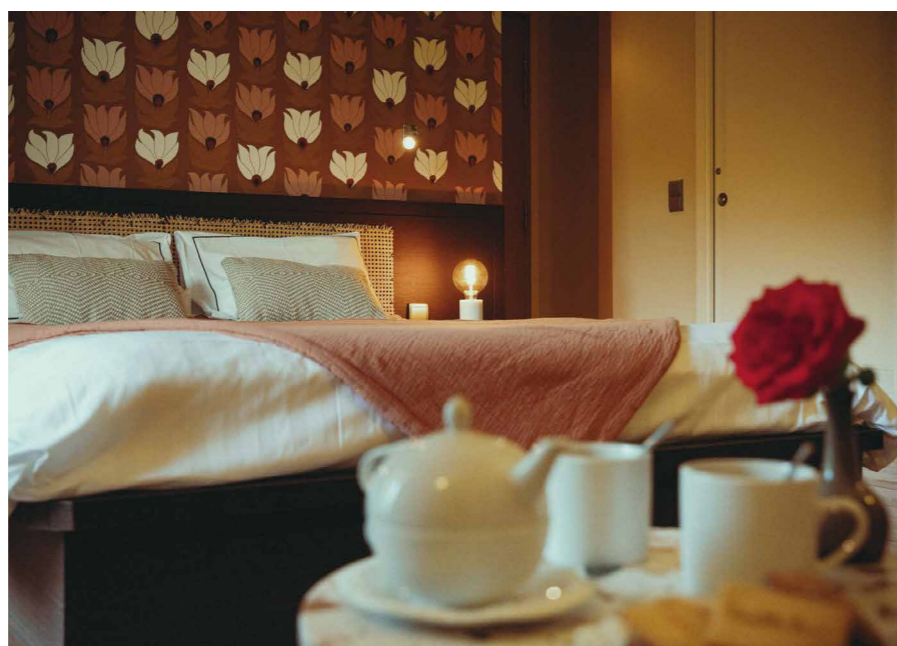
L'ACCUEIL D'UNE VRAIE MAISON DE FAMILLE

Le sourire de Camille Brun ne trompe pas. Cette jeune femme, pâtissière dans l'âme, prend du plaisir à accueillir les visiteurs en quête d'une ou plusieurs nuits en terres d'Auvergne.

Et le restaurant est un tremplin idéal pour explorer l'identité de ce bout de Haute-Loire volcanique, aux villages typiques et au charme indéniable.

8 chambres de charme, dont certaines rénovées en 2025, ainsi que **5 suites spacieuses** dotées de leur bain à remous promettent un silence parfait avec vue sur la nature toute proche.

Le petit-déjeuner raconte lui aussi des histoires d'ici entre charcuteries de pays, confitures et salades de fruits maison ou encore de délicieux chaussons aux pommes, la viennoiserie préférée de la famille Brun.



BIEN-ÊTRE ET DÉCONNEXION

Installé en 2022 et accessible librement aux clients de l'Hôtel, l'espace bien-être ajoute encore un attrait à l'Hôtel-Restaurant du Haut-Allier et séduit par son décor inspiré des paysages auvergnats.

Le bois et la pierre sont les écrans d'une bulle de déconnexion constituée d'un sauna, d'un hammam et d'un bain à remous extérieur avec une vue étourdissante sur la généreuse nature des Gorges du Haut-Allier.

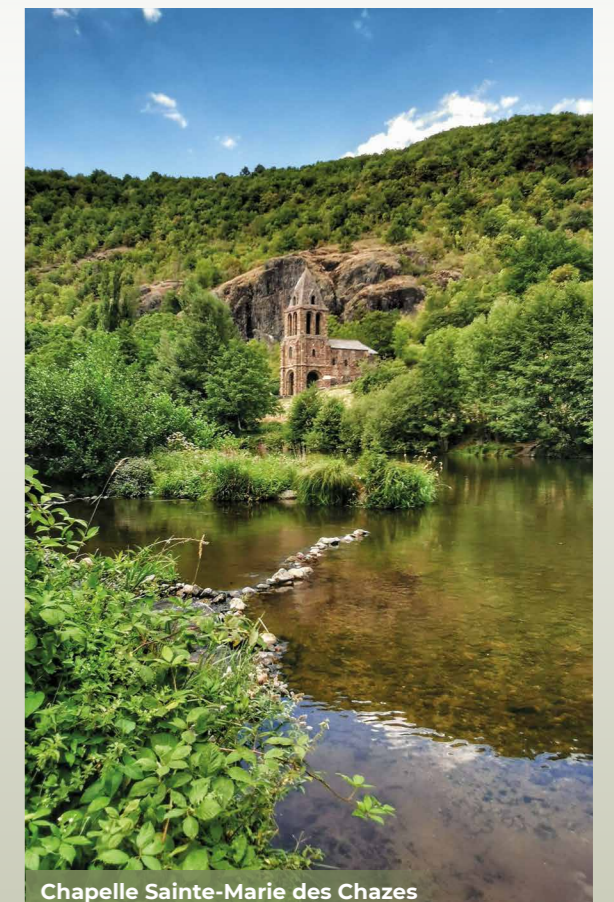
Une **collection de massages** est aussi au menu pour parfaire un séjour déconnexion, idéal pour tout amateur de slow tourisme.

LE HAUT-ALLIER, TERRE DE NATURE ET DE PATRIMOINE AU FIL DU CÉVENOL

Les Gorges du Haut-Allier sont un écrin naturel pour l'Hôtel-Restaurant de Clément et Camille Brun et, ici, une nature indomptable fait de chaque moment partagé un bonheur pour la rétine.

Sur le tracé du **GR470** et la **Via Allier**, les plaisirs pédestres et cyclos en itinérance se doublent de randonnées plus courtes et de sites naturels et patrimoniaux qui valent le détour !

Le + : Alleyras est sur le tracé de la ligne de train mythique du Cévenol avec à la clé des paysages d'exception visibles à partir de début juin 2026.



Chapelle Sainte-Marie des Chazes



Fêtes du Roi de l'Oiseau



Via Allier

La Haute-Loire

SOIGNE LA TÊTE ET LES JAMBES

Autour d'Alleyras, les amateurs de randonnées sont à la fête avec des boucles aux **panoramas impressionnants** à l'assaut des châteaux perchés d'Agrain et de la Baume. La **Cascade d'Alleyras**, à l'eau abondante même en été, rafraîchit, elle, ceux qui aiment tremper les pieds, une fois les chaussures de randonnées posées.

Le Haut-Allier est aussi une destination week-end et vacances truffée de musées passionnants comme le Musée de la Bête du Gévaudan à Saugues et celui de la paléontologie à Chilhac. Le Puy-en-Velay accueille, lui, le nouveau Musée de la lentille dès mai 2026 et peaufine déjà ses **Fêtes Renaissance du Roi L'Oiseau**, du 16 au 30 septembre 2026.

LA VIA ALLIER ET LE GR470 RÉGALENT LES AVENTURIERS

Depuis Nevers, la véloroute de la Via Allier remonte la dernière rivière sauvage d'Europe jusqu'à sa source à Langogne et a rendez-vous avec Pont d'Alleyras en fin d'itinéraire.

Après 11 étapes plutôt simples, les choses se corsent en épousant les méandres et les reliefs saisissants des **Gorges du Haut-Allier**.

La 16^e étape voit les cyclistes s'élancer de Saint-Privat d'Allier pour rejoindre Pont d'Alleyras moyennant quelques panoramas saisissants. Le spectacle se poursuit avec une avant-dernière étape en direction de Saint-Haon et du point de vue extraordinaire du Nouveau Monde.

Le **GR470 Sources et Gorges du Haut-Allier** offre, lui, 190 km de randonnée sauvage dans des paysages peu touchés par l'Homme.

Les visiteurs de l'Hôtel du Haut-Allier peuvent réaliser la 6^e ou la 7^e étape et compter sur la ligne du Cévenol pour les aider à revenir dans leur cocon douillet !

À la clé : le bonheur de goûter sans trop d'efforts aux joies de ce GR parmi les plus spectaculaires et les moins fréquentés de France !

LE LAC DU BOUCHET, HAUT LIEU DU VOLCANISME

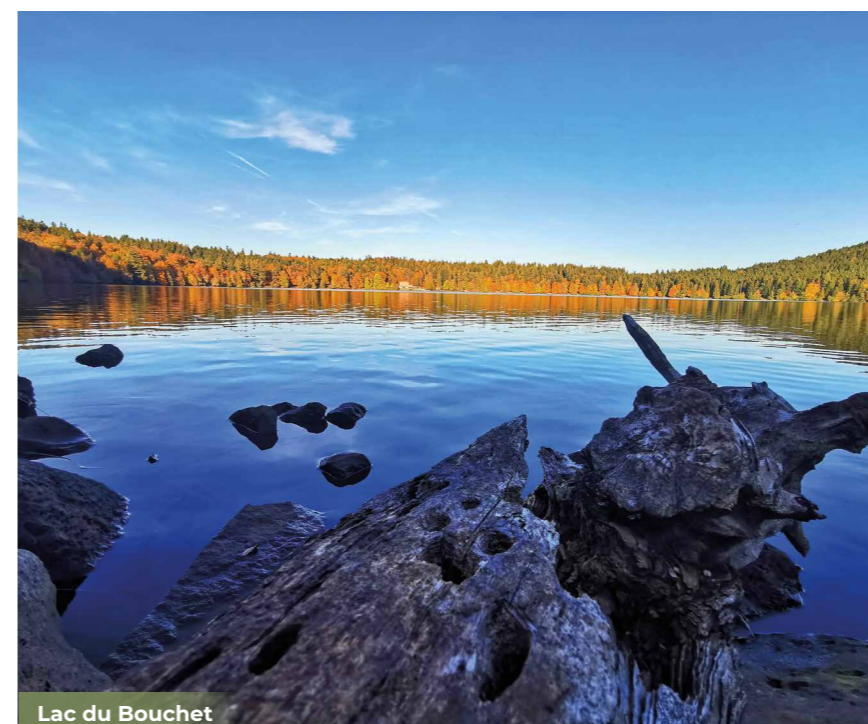
Site naturel protégé, le lac du Bouchet n'est autre qu'un **ancien volcan** dont le cratère s'est progressivement rempli d'eau. À peine âgé de 8000 ans, ce lac rond comme un ballon prouve que les volcans ne sont pas que l'apanage du Puy-de-Dôme et du Cantal. La Haute-Loire en est aussi truffée !

De nos jours, l'exploration des lieux se fait à pied le tour du lac ou en partant de ce dernier pour une exploration du **Velay volcanique** et du **plateau du Devès**.

Le + : bien que préservé, le site est ouvert à la baignade l'été et des loisirs nautiques sont au menu pour pouvoir affirmer sans rougir "j'ai vogué sur un volcan".

LA LENTILLE DU PUY, STAR D'UN NOUVEAU MUSÉE

Dès mai 2026, la lentille du Puy, symbole gastronomique auvergnat, est la vedette d'un nouveau musée composé de **4 espaces interactifs et sensoriels**. Le terroir local, les bienfaits de la lentille et sa riche histoire, depuis la Mésopotamie sont les préludes à un espace plus gastronomique dans lequel les visiteurs seront transportés dans les cuisines d'un chef étoilé. Clément Brun, comme d'autres chefs auvergnats, a mis la main à la pâte en proposant sa recette autour de ce fameux **caviar végétal**.



Lac du Bouchet





COMMENT VENIR ?

En voiture

à 30 min du Puy-en-Velay
à 1 h 30 de Saint-Étienne
à 2 h de Clermont-Ferrand
à 2 h 25 de Lyon

En train

à 2 h de Clermont-Ferrand
(Ligne Clermont-Ferrand - Nîmes)

CONTACTS PRESSE

Syllab Communication

spasdeloup@syllab-communication.fr
Sylvain Pасdeloup 06 64 22 75 14
& Alexia Roux 06 89 30 44 04

RÉDACTION & CONCEPTION

Syllab Communication

Sylvain Pасdeloup & Claire Monard

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Clément Brun

©PHOTOS

Géraldine Garcia, D. Grudet,
Mathilda Perrot, Hôtel-Restaurant
du Haut-Allier



LE HAUT-ALLIER · HÔTEL-RESTAURANT

1 avenue de la gare - 43580 ALLEYRAS
www.hotel-lehautallier.com