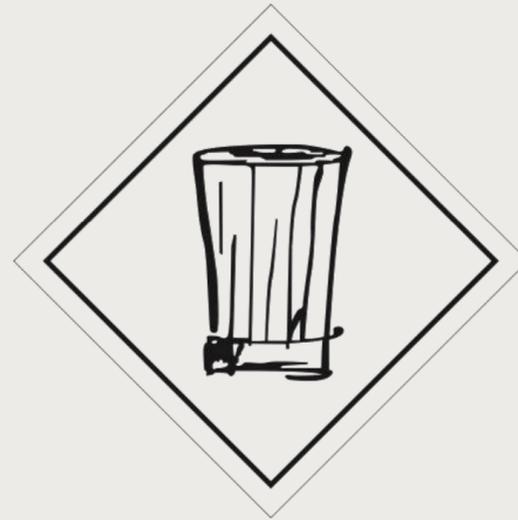


L'AUBERGE DU PONT





Certains aiment encore l'appeler le « Petit Marseille » de l'Auvergne ; Pont-du-Château, à quelques minutes de Clermont-Ferrand, lovée auprès de l'une des dernières rivières sauvages d'Europe profite d'un charme unique pour les flâneurs et les amateurs de maisons à colombages ou de son incontournable pont de pierre, traces d'une histoire riche.



L'HISTOIRE DE L'AUBERGE DU PONT

...C'est notamment celle des « bougnats » qui, depuis quelques ports aménagés de chaque côté de l'Allier, alimentaient, au 19ème siècle, le commerce des rives de la ville jusqu'à Nantes puis, grâce au canal de Briare, les ports parisiens. Céréales, pierre de Volvic (dont furent fabriqués nombreux pavés de la capitale), charbon, pommes, vins, noix... quantité de produits quittaient ainsi Bourbonnais et Auvergne, transportés par des mariniers et bateliers courageux. La dureté de ces métiers est aujourd'hui restée largement associée à l'image de la région.

Les premières traces de l'existence de L'Auberge du Pont datent de 1835, probable relais de batellerie à l'époque, installé auprès d'un des ports de la ville, là où s'amarrèrent sapinières, gabarres et toues et où les mariniers chargeaient le fret à dos d'homme, attendant l'afflot avant un nouveau départ.

Ce thème du voyage, cette envie de partage ou cette ardeur au travail se poursuivent avec l'installation dans la maison de Christelle et Rodolphe Regnaud, en novembre 2005.

Elle, cantaloue d'origine, a grandi au cœur de ces valeurs d'engagement. Lui, fier breton, n'a eu de cesse d'apprendre et de s'enrichir pour construire une signature culinaire originale et assurée, capable de faire le lien entre deux régions tout en gardant une lisibilité nette et surtout une volonté première de valoriser les produits et les goûts.

Dans un cadre charmant à l'atmosphère conviviale et généreuse, tout a été pensé pour la découverte de saveurs profondes et le fait de profiter de moments simplement pensés autour du bon.



CHRISTELLE ET RODOLPHE REGNAULD

Entrer à l'Auberge du Pont, c'est avant tout entrer chez Christelle et Rodolphe Regnauld, un couple de passionnés qui, très jeunes, ont choisi d'écrire leur histoire en commun en adjoignant leurs personnalités afin de construire et réhabiliter un lieu unique, témoin de leurs valeurs.

Christelle est, comme elle le dit fièrement, « 100% auvergnate » avec des parents originaires du Cantal et de la région des Puys. Sa mère travaille déjà dans la restauration et a su lui transmettre ce sens du contact et ce plaisir du service qui va l'orienter vers des études hôtelières, au Lycée de Chamalières.

Rodolphe lui est breton, d'Ille-et-Vilaine, et a grandi à Trévérien, village situé entre Rennes, Dinan et Saint-Malo. Marqué par ses grands-parents paysans, il est sensibilisé à la nature, au soin qui doit être apporté à la terre et au bien-être évident que la qualité peut produire. Curieux aussi de voir sa marraine servir pour de belles maisons privées et baigné dans une ambiance de convivialité chaleureuse à la maison, il choisit alors naturellement de prendre le chemin du Lycée Hôtelier de Dinard.

Chacun fait ensuite ses premières armes dans différentes maisons. Christelle goûte à l'atmosphère si particulière des saisons, l'hiver à la réception d'un hôtel dans la station des Arcs par exemple. Rodolphe découvre quant à lui l'univers de la diététique aux Thermes Marins de Saint-Malo et rencontre un chef pâtissier qui l'encourage à passer une Mention Complémentaire dans la spécialité et s'inscrire au Championnat de France de Dessert où il décroche une place en demi-finale.

C'est au cours d'un été, à Pailherols, village d'à peine 150 habitants où est installé un restaurant, L'Auberge des Montagnes, que Christelle et Rodolphe se rencontrent. Lui, pendant ses vacances, travaille dans la cuisine de cette maison traditionnelle. Elle, fait partie de l'équipe de salle. À la carte, les plats traditionnels, précis dans les techniques (comme avec cette truite saumonée en croûte feuilletée, sauce choron, découpée en salle) pour lesquels Rodolphe veut, malgré les volumes (près de 120 couverts par service), apporter une esthétique rigoureuse.





Les chemins de Christelle et Rodolphe se séparent quelques temps ensuite, le temps pour lui d'effectuer son service militaire puis de prendre un premier poste de Chef à l'Hôtel d'Angleterre, à Lamballe. Après 18 mois et un espoir déçu de rejoindre les plages de Miami, le jeune cuisinier entame finalement une saison en Haute-Savoie, à Cordon, dans une maison familiale qui a surtout l'avantage de se situer à 1 heure de route de Genève où justement Christelle a trouvé un poste, au Crowne Plaza.

Rodolphe s'échappe ensuite deux mois au Luxembourg, à l'Hôtel Meyer, avant de retrouver la Suisse et le prestigieux Domaine de Châteaueux dirigé par Philippe Chevrier. Dans ce restaurant multi-étoilé par le Guide Michelin et très bien noté par le Guide Gault&Millau, le cuisinier découvre l'atmosphère des grandes brigades, la rigueur et la précision de la haute gastronomie et le luxe notamment de sélectionner ses fournisseurs et de travailler avec les meilleurs produits du moment.

Après quelques mois, l'envie de travailler en couple emporte cependant Christelle et Rodolphe vers de nouveaux projets. Avant d'ouvrir leur propre maison, le couple souhaite néanmoins se frotter à la gestion de différents établissements. Leur première étape s'effectue à Vierzon, en tant qu'assistants de Direction d'un hôtel de la chaîne Marmotte. 18 mois plus tard, ils deviennent gérants pendant deux ans du Quick Palace Futuroscope à Poitiers puis prennent la direction de l'hôtel Comfort Inn Primevère du Mans. Là, le couple découvre à la fois l'organisation d'évènements conséquents et surtout la supervision de travaux de rénovation complets. De quoi être certainement utile pour l'avenir qu'il a déjà en tête.

C'est d'ailleurs sur ce projet d'une maison à eux que Christelle et Rodolphe décident de se pencher plus sérieusement. Après une aventure compliquée dans la région de Clermont-Ferrand, une série de rencontres et d'affinités apportent bientôt une belle réponse à leur ambition. Jean-Marc Pourcher, Président des Toques d'Auvergne, cherche à vendre son Auberge du Pont, à Pont-du-Château, et voit dans le couple une candidature idéale.

Curieux, Christelle et Rodolphe se laissent progressivement séduire et, lors d'un dîner sur place, comprennent tout le potentiel que peut leur apporter cette adresse. Dès lors, la transition s'effectue tout en douceur, le couple allant même jusqu'à embaucher l'ancien propriétaire pour s'assurer de saisir au mieux la clientèle locale et s'installer le plus sereinement possible.

Rodolphe prend le temps de réinventer les plats phares de la carte avant de signer plus nettement sa propre identité culinaire. Christelle, de son côté, apporte au décor quelques touches personnelles et en quelques mois, l'Auberge du Pont devient celle du couple, affirmant sa personnalité avec sincérité et franchise.

Grâce au bouche à oreille, puis bientôt les journalistes et les guides, la maison construit sa renommée. Gault&Millau désigne Rodolphe comme Jeune Talent de la région Auvergne en 2009 et fortifie encore toute la motivation du couple à poursuivre sa quête du meilleur jusqu'à la consécration avec l'étoile au Guide Michelin en 2021.

Aujourd'hui, après une nouvelle rénovation, l'Auberge du Pont se présente au plus près de l'image de ses propriétaires : généreuse, chaleureuse et tonique. Toujours à l'écoute, ouverte aux propositions de chacun, hyper créative, résolument adversaire de l'ennui, fière de défendre des valeurs simples comme celles du travail, de l'honnêteté et du respect, la maison de Christelle et Rodolphe est ainsi un condensé de qualité dont tous bénéficient sans retenue, collaborateurs comme visiteurs



LE RESTAURANT ÉTOILÉ AU GUIDE MICHELIN

À l'angle de la rue de la Marine et de celle qui traverse le pont qui a donné son nom à la ville, le restaurant de Christelle et Rodolphe Regnaud attire l'œil par sa façade lumineuse, ses fenêtres fleuries et cette toque géante dessinée sur le mur. En s'approchant, on aperçoit déjà, à travers quelques baies vitrées, la cuisine et son équipe au travail. Vient le temps d'entrer dans cette maison définitivement accueillante.

L'ambiance chaleureuse marque immédiatement l'esprit, soutenue, ici par quelques couleurs vives et un salon aux fauteuils que l'on devine moelleux et confortables, et là par les sourires de l'équipe sincèrement heureuse d'accueillir ses hôtes de quelques instants.

Deux grandes salles divisent le restaurant. La première, élégante, chaleureuse, se veut enveloppante avec son parquet en chêne clair et son plafond à la française offrant une ambiance apaisante. Elle abrite une vaisselle raffinée et moderne. La deuxième, créée en 2019, se dévoile comme résolument moderne dans un petit esprit Loft New-Yorkais avec de la brique et des tableaux street-art signés Angélique Cruz. Pas de nappe mais des tables noires design et des fauteuils cosy enveloppants qui inspirent immédiatement à la décontraction.

Depuis la table, par la fenêtre, c'est tout un paysage qui se dessine. Le célèbre pont de pierre sur la gauche, l'Allier au premier plan et, un peu plus loin, le sommet du Puy de la Poule que l'on observe changer d'aspect au gré du passage des nuages.



Côté menus, le ton est donné entre volonté de proposer les produits au meilleur de leur maturité en saison et touche bretonne qui vient percuter les repères auvergnats connus. L'ambition créative du chef ? Se faire le guide d'un parcours de découvertes, entre les terres profondes de la région, les lacs voisins et les côtes maritimes de son enfance. Une promesse d'ailleurs reconnue par les experts comme le Guide Michelin qui décerne à l'établissement une étoile verte, indication au voyageur d'une maison engagée pour la gastronomie durable. Les trois premières bouchées, en guise de bienvenue confirment d'ailleurs ce sentiment. Chacune racontant, avec gourmandise et saveurs, les grandes étapes du voyage qui s'annonce.

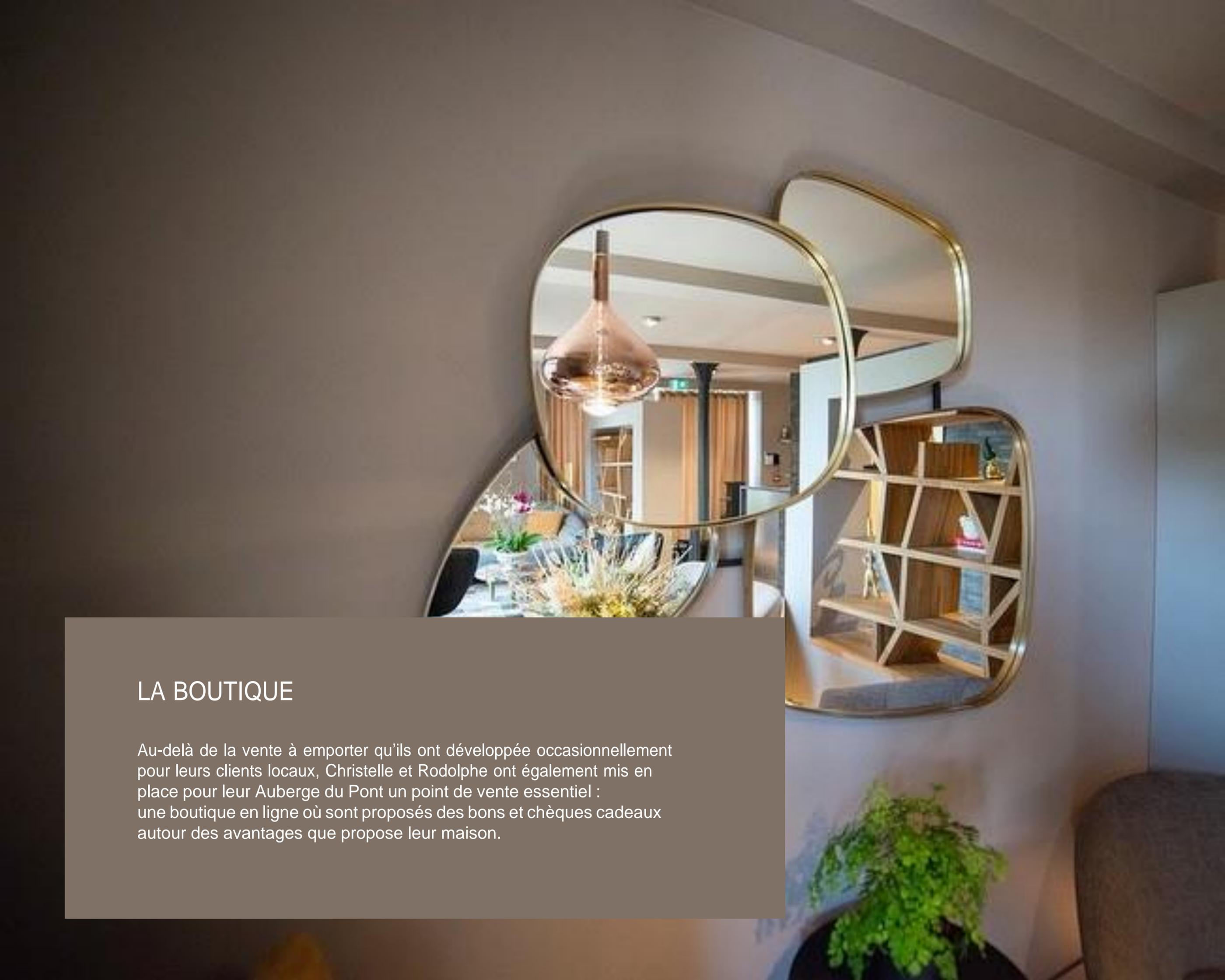
Le livre de cave prolonge cette sensation de générosité avec plus de 700 références sur toutes les régions et une large sélection de vins au verre.

Pain de partage fait maison, et beurre demi-sel en provenance direct de Saint-Malo sont enfin d'autres signaux qui indiquent le départ vers des instants généreux et délicieux.

Attentive à ce que le repas se déroule au meilleur rythme et enthousiaste à expliquer et partager la cuisine du Chef, l'équipe de salle, sous la direction de Christelle, affirme un style détendu et néanmoins rigoureux. En tenue noire discrète, elle se tient présente à tout instant, et participe assurément au succès de chaque service.

Les plats s'enchaînent, riches de textures et de saveurs, synonymes d'un amour du Chef pour les produits et qu'il révèle de la plus belle manière. Le connaisseur distingue les techniques entreprises mais bientôt se laisse plonger dans un simple bonheur gourmand. Ici, il ne s'agit pas de démonstration mais de servir le goût. Sans oublier enfin un certain attachement à l'esthétique qui n'est pas pour gâcher le plaisir.





LA BOUTIQUE

Au-delà de la vente à emporter qu'ils ont développée occasionnellement pour leurs clients locaux, Christelle et Rodolphe ont également mis en place pour leur Auberge du Pont un point de vente essentiel : une boutique en ligne où sont proposés des bons et chèques cadeaux autour des avantages que propose leur maison.

LA DÉFENSE D'UNE SIGNATURE UNIQUE

Sans défendre un unique territoire, à l'instar de nombreux chefs aujourd'hui, Rodolphe, et avec lui toute l'équipe qui l'accompagne, est aujourd'hui le défenseur d'une identité où deux régions se mêlent harmonieusement, faisant écho à son histoire personnelle.

On y retrouve ainsi les racines bretonnes du cuisinier additionnées aux valeurs de Christelle, le respect du travail d'éleveurs et d'agriculteurs devenus amis et quelques touches venues des collaborateurs qui, chacun, apportent aussi à leur manière, un peu de leur univers.

Tous n'ont ici qu'une envie, celle de partager, au rythme des saisons, une écriture du meilleur au cœur d'une adresse chaleureuse et généreuse.

Un intitulé de plat ou une œuvre d'art qui attire le regard, une originalité dans la présentation où jusqu'au service ultime des mignardises avec le café... Partout la générosité intense de Christelle et Rodolphe, comme valeur maîtresse de la maison, se ressent pleinement, cette envie de faire profiter aux hôtes d'un moment rare dédié à l'enchantement de tous les sens.

La signature de l'Auberge du Pont repose sur un socle de détermination et de persévérance incarnés par Christelle et Rodolphe. Le parcours agité qu'ils ont su surmonter avec travail, force et conviction inspire largement les valeurs qu'ils veulent continuer de transmettre à tous ceux qui l'entourent.

Le couple est ainsi un maître d'apprentissage assurément rare dont ses élèves se souviennent. De quoi le rendre, avec pudeur, très fier.



INFORMATIONS ET CONTACT

70 AVENUE DU DOCTEUR BESSERVE
63430 PONT-DU-CHÂTEAU

TÉL. : 04 73 83 00 36
EMAIL : INFO@AUBERGE-DU-PONT.COM
WEB : WWW.AUBERGE-DU-PONT.COM
FACEBOOK : [@AUBERGE-DU-PONT](https://www.facebook.com/@AUBERGE-DU-PONT)
INSTAGRAM : [@AUBERGEDUPONT_PONTDUCHATEAU](https://www.instagram.com/@AUBERGEDUPONT_PONTDUCHATEAU)

OUVERT

MARDI AU DÉJEUNER ET AU DÎNER,
DU JEUDI AU SAMEDI AU DÉJEUNER ET AU DÎNER,
DIMANCHE AU DÉJEUNER

DISTINCTIONS

GUIDE MICHELIN : 1 ETOILE
GUIDE GAULT&MILLAU : 15/20, 3 TOQUES

RODOLPHE REGNAULD

- . 2007 : MEMBRE DES TOQUES D'Auvergne (AUJOURD'HUI VICE-PRÉSIDENT)
- . 2009 : JEUNE TALENT DE LA RÉGION AUVERGNE (GUIDE GAUT&MILLAU)
- . 2010 : TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR DE FRANCE
- . 2019 : TROPHÉE « TRADITION D'AUJOURD'HUI » POUR LA RÉGION AUVERGNE (GUIDE GAULT&MILLAU).

