

LES TERRASSES DE
la Borie

Dossier de presse







Situées à Mandagout, village pittoresque niché au cœur du Parc National des Cévennes, les Terrasses de la Borie promettent bien plus qu'un lieu de villégiature où il fait bon vivre. C'est une expérience plurielle mêlant nature et plaisir des sens.

Tout commence par le cadre, à couper le souffle, propice à la déconnexion. Ce silence, uniquement interrompu par le chant des cigales. À la clé, piscine et chambres avec vue sur les montagnes cévenoles.

L'expérience se poursuit à table, avec le restaurant gastronomique, véritable voyage culinaire porté par le chef Florian Chekroun. Sa cuisine navigue entre mer et Causses et met à l'honneur le terroir avec créativité et sincérité.

En redonnant vie à ce lieu de vie, jadis auberge familiale, Isabelle et Jean-Philippe Pelletier ont eu à cœur de préserver l'âme de la bâtisse, ainsi que la beauté de ses traversiers. Après plusieurs mois de travaux, Les Terrasses de La Borie ont rouvert en juin 2024.



Le chef

Originaire de la région toulousaine, Florian Chekroun s'est formé au sein d'établissements de renom, parmi lesquels l'Auberge du Vieux Puits de Gilles Goujon à Fontjoncouse ***, Au Crocodile à Strasbourg * et La Verrière à Propriano en Corse *, avant de rejoindre les Terrasses de la Borie en 2024.

Dès le début de l'aventure, les propriétaires lui ont accordé une confiance totale, suivant les ambitions culinaires de ce chef de 30 ans au parcours émérite, qui a su **transformer cette ancienne auberge familiale en une véritable étape gastronomique.**

Attaché au terroir, Florian Chekroun propose une cuisine d'émotion, sincère et inspirée par la nature qui l'entoure. Ses créations allient terre et mer, délicatesse et audace, dans un jeu de contrastes habilement maîtrisé.

Chaque produit est travaillé et valorisé dans son entièreté. Une démarche en adéquation avec les valeurs éco-responsables et durables portées par l'établissement.

Aux Terrasses de La Borie, la cuisine se réinvente au gré des saisons et des rencontres du chef. **Côté sucré, les desserts sont construits comme des plats**, à l'image d'une poire déclinée en différentes textures, accompagnée d'un biscuit au miel, d'une vinaigrette aux olive et d'une huile d'olive maturée.



Le restaurant



Entièrement rénovée, la salle de restaurant offre aux convives une parenthèse dépayssante. Les vastes baies vitrées baignent l'espace de lumière naturelle et invitent le regard à se perdre dans la beauté des paysages environnants.

Chaque élément du mobilier et du décor a été choisi avec soin : les tables et les consoles, en chêne ou en châtaignier, ont été créées sur mesure par l'atelier *Akimbo Studio*. La décoration d'intérieur, tout en élégance et en simplicité, a été imaginée par Isabelle Pelletier, propriétaire du lieu, avec l'aide de Violette Husson, designer textile. Les céramiques et les assiettes à pain, toutes des pièces uniques, proviennent de l'atelier *Autour du Feu* à Saint-Jean du Gard.



L'équipe

Le chef peut s'appuyer sur **une équipe déterminée et soudée**, composée de professionnels de l'hôtellerie-restauration et de saisonniers passionnés.

Dernière arrivée en date, Bettina Bolouvi, compagne de Florian. Après avoir officié elle aussi auprès de Gilles Goujon, puis plus récemment chez René et Maxime Meilleur à la Bouitte en Savoie **, elle rejoint les Terrasses de la Borie début 2026.

Avec Florian, ils composent une partition créative et harmonieuse, dans laquelle chacun a son rôle à jouer. Elle apporte la gourmandise, la minutie, l'importance du visuel, tandis que lui insuffle l'intensité et la justesse du goût. **Entre délicatesse et puissance, la fusion de leurs univers offre un équilibre consensuel.**

De retour dans les Cévennes après un parcours riche et foisonnant (Auberge du Vieux Puits de Gilles Goujon à Fontjoncouse ***, Au Crocodile à Strasbourg *), Amaury Barbado est arrivé en 2026 en tant que directeur de salle du restaurant. **Il sublime l'expérience culinaire en tissant un lien entre la cuisine imaginée par le chef et les convives.**



Le potager

En contrebas du restaurant, niché sur les traversiers, s'étend le jardin d'herbes aromatiques, véritable écrin de nature où le chef et sa brigade se rendent chaque jour pour récolter les plantes qui subliment leurs créations. Ce jardin, à la fois source d'inspiration et de fraîcheur, fait partie intégrante de la démarche des Terrasses de la Borie, où la nature occupe une place centrale. On y trouve des plantes aromatiques comme le géranium, l'oxalys, la fleur de sauge, le basilic, l'oseille ou encore la capucine.

À quelques pas, au potager, sont cultivées pas moins de 18 variétés de tomates différentes mais également choux, courges et piments végétariens, permettant au chef de travailler des produits frais et de saison, en circuit ultra-court.



Les producteurs



Florian Chekroun travaille main dans la main avec ses producteurs dont le savoir-faire constitue toute la richesse du terroir cévenol. À travers chaque assiette, le chef a à cœur d'honorer les trésors que lui confient ces femmes et ces hommes passionnés. D'une rencontre, d'un produit, naît un plat.

La région compte encore aujourd'hui de nombreux agriculteurs et artisans qui perpétuent les cultures de la pomme reinette, de la châtaigne ou encore des oignons doux.

Le climat méditerranéen des Cévennes offre également des conditions idéales pour cultiver certains **ingrédients inattendus comme le safran, les agrumes et le poivre.**

Le Pélardon AOP d'Hélène Calvet et Thierry Bretoire

Dans les montagnes cévenoles, à Bréau-Mars, Hélène Calvet et Thierry Bretoire perpétuent depuis 25 ans la production de Pélardon AOP. Leur exploitation, située à près de 800 mètres d'altitude, offre un cadre sauvage où les chèvres pâturent 250 jours par an, se nourrissant d'herbes sauvages et d'arbustes typiques du terroir cévenol, qui confèrent au fromage sa personnalité unique. Le Pélardon est fabriqué de manière artisanale avec du lait cru de chèvre, travaillé immédiatement après la traite. Après un moulage à la louche 24 heures plus tard, chaque fromage est retourné, salé et affiné, permettant à sa croûte de se développer et à ses arômes de se révéler.

Après 11 jours d'affinage, il atteint sa pleine expression en tant que fromage AOP. Frais, il offre des arômes de lait, de crème et de noisette. En mûrissant, il développe des saveurs plus complexes, proches du sous-bois, et une texture plus sèche.

Les oignons doux des Cévennes de Gaëtan Reilhan

Ancien VTTiste professionnel devenu maraîcher, Gaëtan Reilhan cultive ses terres au cœur des Cévennes depuis 2016. Passionné par la préservation de l'environnement, il est rapidement devenu un acteur clé du paysage agricole local. À seulement trois minutes des Terrasses de la Borie, son exploitation est un véritable modèle de biodiversité. Gaëtan a tout de suite adhéré à la démarche du Chef, ancrée dans le terroir local, et a même décidé de planter des légumes spécifiquement pour le restaurant, comme les fleurs de courgettes.

Parmi ses productions emblématiques, Gaëtan se distingue par ses oignons doux des Cévennes, réputés pour leur douceur et leur subtilité, ainsi que par sa châtaigne AOP des Cévennes, qu'il transforme également en farine et autres produits dérivés. Il a récemment repris l'exploitation apicole familiale et propose désormais du miel IGP des Cévennes et du miel des Hauts-Plateaux, tous deux typiques de la région.

Le cappuccino à l'Oignon Doux des Cévennes et au Pélardon AOP

Depuis son inscription à la carte, la mise en bouche intitulée « **En commençant par la faim** » est devenue un incontournable. Elle met en valeur deux produits emblématiques du terroir cévenol : l'Oignon Doux des Cévennes et le Pélardon, tous deux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP).

La recette se compose d'une soupe délicatement parfumée à base d'oignons émincés, de vin blanc et de bouillon de volaille. Elle est accompagnée d'un siphon contenant une mousse de Pélardon sec et affiné, sublimée par un mélange de crème, de lait et agrémentée de croûtons élaborés à partir de peau de volaille croustillante et d'une brunoise d'oignons. Enfin, pour parfaire le dressage, une touche finale de café râpé vient rappeler la saveur subtile du cappuccino.





Dormir à la Borie

L'établissement dispose de cinq chambres spacieuses, baignées de lumière et toutes ouvertes sur les montagnes. Dans ce cadre naturel préservé, chaque espace a été soigneusement rénové pour offrir le parfait équilibre entre **tradition et modernité** : couleurs chaudes, tissus en velours, murs enduits, tableaux tuftés et sols en travertin.





L'élégance discrète des lieux, associée à une atmosphère conviviale et accueillante, crée une parenthèse propice au repos et à la détente.

Le matin, les hôtes peuvent profiter d'un petit-déjeuner buffet préparé avec soin par le chef et son équipe. Les arômes des croissants et pains au chocolat, fraîchement sortis du four par le pâtissier, se mêlent aux délices salés qui composent l'offre du jour. Parmi les spécialités locales, on retrouve un assortiment de charcuteries et fromages de la région.

5 chambres disponibles

Dépendance Rouasset 2/4 personnes

Suite Beaulieu 2 personnes

Chambre Frayssinet 2 personnes

Chambre Queyrolle 2 personnes

Chambre Arboux 4 personnes (2 adultes + 2 enfants)

Découvrir la région

Situées dans le Sud de la France, les Cévennes offrent aux visiteurs une expérience unique et ressourçante. Entre paysages naturels spectaculaires, villages de caractère et patrimoine culturel riche, la région séduit celles et ceux en quête d'authenticité et d'évasion.

Mandagout se situe au cœur du Pays Viganais. Ce territoire réserve de belles surprises aux visiteurs à travers ses terres chargées d'histoire, de traditions et de savoir-faire. Sa nature sauvage et ses paysages se prêtent à de nombreuses activités de plein air.

Tout au long de l'année, la vie locale est rythmée par des événements festifs et culturels, tels que la Foire de la Pomme et de l'Oignon Doux des Cévennes en octobre, les Journées mycologiques du Vigan à l'automne, ou encore le prestigieux festival de musique classique du Vigan, à la saison estivale.

À VOIR

- Le Cirque de Navacelles
- Le Mont Aigoual
- Les jardins des Sambucs classés jardin extraordinaires
- Le Parc National des Cévennes
- Les grottes des Demoiselles, de Dargilan, de la Cocalière etc.
- Saint-Guilhem-le-Désert
- Les musées Cévenol et de la Soie

À FAIRE

- Randonnées
- Balades en vélo
- Canoé-kayak

Les propriétaires

Isabelle et Jean-Philippe Pelletier

Originnaire des Cévennes, Isabelle a vécu plusieurs années à Mandagout avant de s'installer en Seine-et-Marne avec son mari Jean-Philippe. Malgré l'éloignement, **le couple reste au fil des années profondément attaché au village et à la beauté du territoire cévenol.**

En 2023, ils apprennent que Les Terrasses de La Borie, ancienne auberge familiale emblématique du village, est à vendre. Ils décident alors de se lancer dans une aventure audacieuse : **redonner vie à cet établissement, tout en respectant son âme et son histoire.**

Ensemble et en famille, ils entreprennent une rénovation progressive. La bâtisse nécessite d'importants travaux et le projet peut sembler fou dans un délai aussi restreint. Le pari est pourtant relevé, à force de détermination et d'entraide. **Les Terrasses de La Borie rouvrent en juin 2024, offrant à ce lieu de vie un nouveau souffle.**



Informations pratiques

Les Terrasses de la Borie
326 chemin de la Borie, 30 120 Mandagout

Chambres à partir de 130 € la nuit
petit-déjeuner buffet en supplément (18 €)

Le restaurant est ouvert au déjeuner et au dîner

Menus

Source d'inspiration, en 4 temps - 52 €
Cheminement, en 5 temps - 68 €
Jardin secret, en 7 temps - 89 €

Accords mets et vins

Petit tour de cave, 3 verres - 24 €
Balade dans le vignoble, 4 verres - 32 €
Caudalie, 5 verres prestigies - 50 €
Accord sans alcool - 16 €