



Communiqué de presse - Février 2023

Origines, gardien d'un patrimoine culinaire ancestral

L'Auvergne, ses traditions et ses habitants sont célébrés tous les jours au travers du menu du restaurant étoilé Origines, le laboratoire de pensées du chef Adrien Descouls. Surplombant les volcans endormis, le restaurant est récompensé d'un macaron au Guide Michelin et de trois Écotable.



Crédits : Aurelio Rodriguez

L'Auvergne est une terre de gourmandises et de savoir-faire. La topographie et la géologie qui lui sont si spécifiques, entre montagnes, monts et plaines, suggèrent une palette tout aussi étendue de goûts et de saveurs. Dans la commune du Broc, les témoins du passé courant conjuguent ce que la France fait de plus beau et de plus authentique.

Des producteurs de génération en génération

Au commencement du métier de cuisinier, il y a d'abord des **produits de qualité**. C'est l'esprit qu'a voulu mettre à l'honneur le chef Adrien Descouls : une découverte du département par ses plats, une révérence à ses **artisans régionaux** le temps d'un menu dégustation.

C'est par la perpétuation des méthodes des anciens que les producteurs de génération en génération tissent le lien précieux entre hier et aujourd'hui. Un doux souvenir d'autrefois émane de la cave d'affinage de son fromager, [Éric Houlbert](#), qui préserve les microbiomes qu'il tient de son père. Deux des fromages d'exception proposés au sein du restaurant gastronomique ont d'ailleurs été imaginés en collaboration avec le chef et ne sont disponibles qu'à sa table.

Le meunier, Didier Roche, sème toutes sortes de variétés de graines selon les techniques agro-écologiques depuis plus d'un siècle. bercé par le cliquetis de l'eau du bief de l'Eau-mère,

le [Moulin de Perthus](#) broie inlassablement des céréales qu'il transforme chaque jour en farine, au rythme du ronronnement de ses deux-roues à augets.

Aujourd'hui, trois exploitations paysannes dépendent totalement **économiquement** de la Maison Origines. En moyenne, entre 22 et 25 artisans du monde de la pêche, du maraîchage, de la production de fruits, du beurre ou du lait peuvent continuer leur activité principalement grâce aux commandes passées par Adrien Descouls. Il achète 80 % de la production de pommes de terre de sa voisine, Madame Ducros, et 60 % de sa production de fruits frais en été, quand ils ne sont pas transformés par cette confiturière au chaudron émerite. Il commande l'intégralité de la production de lentilles vertes d'[Henri Bouniol](#), qui souhaite vivement trouver un successeur pour continuer de récolter les pois blonds, l'or de la région. Il est le plus gros client à l'année de [Stéphane Heinis](#), le pisciculteur, avec lequel il obtient la primeur et l'exclusivité des poissons élevés.



*Le pisciculteur Stéphane Heinis et le chef Adrien Descouls.
Crédits : Aurelio Rodriguez*

La mise à l'honneur des traditions auvergnates

Pour rendre hommage à ce terroir, qui a su conserver son authenticité, son charme et son patrimoine, Adrien Descouls a subtilement intégré des **références aux traditions** de son pays dans le service et dans sa cuisine, comme un clin d'œil à ses origines : le beurre est servi en quenelle, le pain de partage présenté comme le traditionnel pain de seigle des hauts plateaux de Margeride et le couteau des vigneron de la [coutellerie Fontenille Pataud](#) accompagnent les mets tout le long du repas. Il sera ensuite proposé aux convives de "faire chabrot", avec des serveuses portant jupe plissée, la tenue traditionnelle des danseuses de la bourrée.

A propos :

En 2018, Adrien Descouls a planté une graine pour sa cuisine engagée : celle de défendre une vision respectueuse, optimiste et résolument tournée vers l'avenir. Cette réflexion, menée conjointement avec tout l'écosystème du territoire, a donné naissance à une nouvelle ère, porteuse de valeurs originelles et remise au cœur de l'actualité.

<https://restaurant-origines.fr/fr/>