

L'Hostellerie de la Poste entre modernité et tradition

L'Hostellerie de la Poste, établissement hôtel- restaurant de Clamecy, dans la Nièvre, géré par la famille Guenot, nous a ouvert ses portes. Ainsi nous avons pu découvrir son histoire à travers ses lieux et ils nous ont aussi mis les papilles en émoi. Suivez-nous dans cette visite :

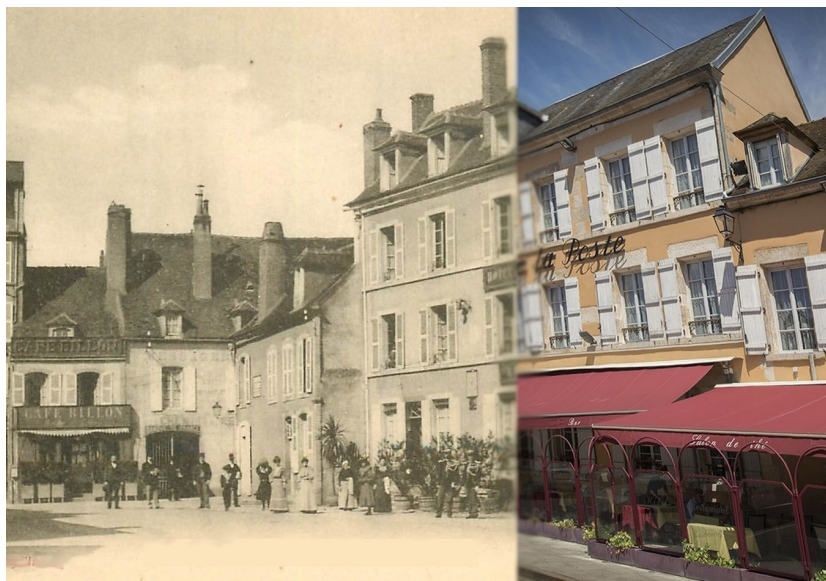
Par un bel après midi de septembre, nous sommes allés visiter l'établissement de l'hostellerie de la poste. Mme GUENOT nous a chaleureusement accueillis pour nous faire découvrir l'ensemble de ce magnifique hôtel restaurant.

La gérante nous a conté l'histoire de cette bâtisse, qui était jadis un relais de poste où s'arrêtaient des calèches et des diligences ; les écuries étaient situées en bas. A l'époque il n'y avait même pas de salle de bain. L'établissement a été entièrement rénové ; de ces instants glorieux, il ne reste plus qu'une affiche des horaires de passages des diligences à l'accueil.

Puis nous nous sommes engagés dans la visite de la partie hôtelière, là encore modernité et tradition s'entremêlent, avec sur chaque porte de chambre le nom d'une figure historique locale, qui côtoie une décoration intérieure soignée.

L'établissement a aussi aménagé des chambres et des espaces pour les personnes à mobilité réduite.

Mme GUENOT nous a ensuite fait découvrir l'ancienne écurie qui se trouve être de nos jours l'une des salles du restaurant,



Un établissement d'antan et d'aujourd'hui

celui-ci peut accueillir jusqu'à 80 couverts.

Notre concentration a été mise à rude épreuve par des odeurs délicates provenant de la cuisine ... où nous nous sommes dirigés ensuite.

Le chef Thomas Demuth nous a présenté sa jeune équipe où règne une bonne entente. Chaque personne est importante à son poste, lui-même est un jeune chef de 22 ans anciennement élève de notre collègue, passé par le CAP cuisine d'Auxerre, puis par de grandes maisons Parisiennes.

A la question posée : « quel type de cuisine pratiquez-vous ? », il nous a répondu : « C'est une cuisine nouvelle et moderne, où nous revisitons certains classiques. Les corps gras sont diminués. En ce sens,

la cuisine est un peu « féminine », rigole le chef, car nous avons aussi la volonté de réduire les sucres. »

Il a aussi une cuisine adaptée au fil des saisons et un menu spécialement sélectionné à base de produits du marché local.

Nous avons pu découvrir tout cela, en dégustant de subtiles madeleines délicatement aromatisées à la vanille et au miel, ainsi que des gougères.

Que d'émotions ressenties au travers de cette agréable visite qui nous a transportés entre modernité et traditions !

La classe de DP2 du collège Giroud de Villette de Clamecy (58) Académie de Dijon.