

LE CHUCHAL DE FRANCHESSE INNOVE

Leur apéritif maison vendu en bouteille !

Le Chuchal, c'est la bonne adresse incontournable du bocage. Et depuis peu, l'auberge propose une nouvelle spécialité, un apéritif baptisé « La folie des bouchures ».

MAURICE DUPERAT (CLP)

Au cœur du bocage, l'auberge Le Chuchal est une étape gourmande bien connue de tous les amateurs de bonne chaire. Depuis 18 ans, la cuisine de Christophe et l'accueil chaleureux de Christelle ont fait de ce lieu une adresse incontournable dans le paysage gastronomique Bourbonnais.

Outre les spécialités culinaires du chef, et les fameuses grillades, il en est une autre particulièrement appréciée par la clientèle, « La folie des bouchures », un apéritif à base de vin, d'eau de vie de prunelle et de crème



Christelle et Christophe Pontonnier proposent désormais leur apéritif maison, « La folie des bouchures », à la vente sur place ou au magasin « Bourbon Délices » à Bourbon-l'Archambault.

de mures sauvages, concocté dès l'ouverture de l'auberge par Christelle.

UNE DEMANDE DES CLIENTS

Depuis longtemps déjà, de nombreux clients souhaitaient pouvoir se procurer cette boisson originale. C'est maintenant chose faite depuis quelques

temps. « Il a fallu passer de la fabrication maison à une fabrication artisanale, explique Christelle. Pour cela, j'ai trouvé une petite distillerie en région lyonnaise qui travaille à façon, notamment pour les grands restaurants. Et, après avoir effectué toutes les démarches administratives nécessaires, la Folie des Bouchures est maintenant en vente en bouteilles à empor-

ter ». Une bouteille d'un litre, munie d'une jolie étiquette évoquant la convivialité sur un fond de bouchure, vendue dans un ravissant sac en toile de jute. Outre à l'auberge, « La Folie des Bouchures » est également en vente au magasin « Bourbon Délices », 17 rue Achille Allier, à Bourbon-l'Archambault.

Pour tout savoir

Située à 3,5 km du bourg de Franchesse en direction de Coulevre, l'auberge occupe une ancienne ferme en pleine campagne bourbonnaise. Mobilier en bois massif, tables rondes, feu de cheminée de novembre à fin mars (selon météo), terrasse en été, parc arboré... Le cadre vaut presque à lui seul le déplacement. D'ailleurs Chuchal est un restaurant très fréquenté et mieux vaut s'y prendre plusieurs jours à l'avance pour réserver.

L'auberge fonctionne sur le principe d'une carte-menus : le prix du plat principal indique le prix du repas. Menus grillades au feu de bois les jeudis soirs, vendredis soirs et dimanches soirs.

> Auberge Le Chuchal.
Margeat, 03160 Franchesse.
Téléphone : 04 70 67 19 62.
E-mail : lechuchal@orange.fr.
Internet : www.franchesse.fr - Rubrique Tourisme/Loisirs, Se Restaurer.