

Le Puy-en-Velay P.13

La venue d'un auteur d'extrême droite déclenche un rassemblement antifasciste

LA TRIBUNE
Le Progrès

oebra GROUPE | Haute-Loire | 43A
Dimanche 7 décembre 2025

1,90 €

((ALERTE INFO))

Vous êtes témoin d'un événement,
vous avez une info ?

0 800 07 68 43 Service & appel gratuits

LPRFILROUGE@leprogres.fr

Dunkerque 1 - ASSE 0

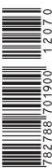
Cinquième revers de la saison



Dominateurs tout au long de la partie, les Stéphanois ont une fois de plus vendangé avant de céder sur l'un des rares tirs adverses. En plus de laisser passer une belle occasion de reprendre la tête du championnat, ils donnent de l'espérance à leurs poursuivants. Photo MaxPPP/Marc Demeure

Pages 36 et 37

Ce journal est imprimé avec des encres végétales, une énergie verte et du papier recyclé.



((ALERTE INFO))

Vous êtes témoin d'un événement,
vous avez une info ?

0 800 07 68 43 Service & appel gratuits

LPRFILROUGE@leprogres.fr

Saint-Front P.11

Sa cellule de voyage transforme votre pick-up en camping-car



Photo Julie Garnier

Économie P.14 et 15

Jeux et jouets de Noël : un budget sous pression



Photo Charly Jurine

Le Chambon-sur-Lignon P.49

À L'Arbre vagabond, la gastronomie rencontre les livres



Photo Anne Victor

On passe à table

Aux confins de la Haute-Loire et de l'Ardèche, le restaurant-librairie-galerie *L'Arbre vagabond* multiplie les plaisirs. Niché au milieu des bois, cet établissement du Chambon-sur-Lignon propose à ses clients d'allier l'amour des livres aux arts de la table.

C'est dans un lieu singulier, une ancienne imprimerie où l'on choisit de venir même de loin, que Jean-François Manier, cofondateur de Cheyne Éditeur, et son fils Simon, cuisinier, ont ouvert *L'Arbre vagabond* en mai 2014.

« On veille avec soin au bon équilibre entre restaurant et librairie, aucune de ces deux activités ne doit prendre le pas sur l'autre », explique Simon Manier. Il s'agit à la fois d'un vrai restaurant et d'une vraie librairie, qui dispose d'un fonds de 12 000 titres adultes et jeunesse, neufs, d'occasion ou soldés. »

« L'Arbre vagabond m'a donné carte blanche »

Aujourd'hui, Simon Manier est entouré d'une belle équipe. Cinq personnes hors saison, le triple en été, avec l'excellent Romain Souvignet comme chef, qui a succédé début 2022 à Pierre-Marie Placide. Il est se-

Le Chambon-sur-Lignon

L'Arbre vagabond ou le privilège de l'heure lente



Depuis quatre ans, Romain Souvignet est le chef de L'Arbre vagabond. Il a trouvé sa place dans ce lieu hors du temps. Photo Anne Victor

condé par Floriane Renaud, notamment pour la pâtisserie.

Originaire du Haut-Velay, Romain Souvignet a appris la cuisine auprès de Jean-Luc Rabaneil à Arles, de Jérôme Blanchet (ancien second du *Negresco* à Nice) et de Jean-Michel Carrette du restaurant *Aux Terrasses* à Tournus. Il a ramené de ses expériences au Pérou, en Irlande, au Canada mais aussi à Lyon, un goût très sûr pour l'imagination juste et l'équilibre des saveurs.

« L'Arbre vagabond m'a donné carte blanche », précise le chef. C'est ici que j'ai commencé à révéler ma cuisine. Elle est tou-

jours en progression. J'ai pioché parmi toutes mes expériences en restauration gastronomique ou plus traditionnelle et dans ce que j'avais pu voir ou apprendre au cours de mes séjours à l'étranger. »

Le menu dégustation est à 68 euros

Pour les approvisionnements, il fait confiance à ses fournisseurs locaux : la truite du Mézenc à Fay-sur-Lignon, la ferme de Pierre Haut et les fleurs de Marine Schmitt (*Passeuse de nature*) au Chambon-sur-Lignon, la ferme du Grand-Frey-

dier à Mars en Ardèche... pour ne citer qu'eux.

Romain Souvignet propose une carte très réduite, avec deux entrées entre 14,50 euros et 16 euros, trois plats, une viande, un poisson ou une assiette végétarienne (de 19,50 à 26 euros), et deux desserts (autour de 11 euros). Le menu dégustation, servi pour l'ensemble de la table, est à 68 euros.

Le restaurant a été remarqué par Fooding. Il a intégré le guide dans la catégorie "Tables de genre - Néobistro" en 2024.

● De notre correspondante Anne Victor

Du tac au tac

Chef, si vous deviez choisir...

Une mise en bouche ?

Un petit bouillon d'oignon, ça ouvre l'appétit et ça éveille les papilles

Un plat préféré ?

Les tripes à la mode de Caen

Un dessert fétiche ?

Le Paris-Brest

Un légume dont vous ne pouvez pas vous passer ?

L'artichaut poivrade

Un fruit dont vous ne pouvez pas vous passer ?

La pêche blanche

Une sauce favorite ?

Le beurre blanc

Viande ou poisson ?

Poisson

Un fromage favori ?

Le beaufort

À qui aimeriez-vous faire goûter votre cuisine ?

À tout le monde et à mon petit garçon Gaspard, âgé de 3 ans

Une ville de cœur ?

Barcelone

Une épice incontournable ?

Les piments

Une table dont vous gardez un excellent souvenir ?

Le Central à Lima (Pérou)

Une herbe aromatique de choix ?

La verveine

Un plat signature ?

Le ceviche

Un rêve pour le futur ?

Transmettre mes connaissances. La cuisine, c'est aussi ça.

La recette / Ceviche de truite du Mézenc

● Pour six personnes

600 g de truite ou de poisson blanc (cabillaud, bar, loup...), 120 g de patates douces, ½ oignon rouge, 36 grains de maïs soufflés salés, quelques feuilles de salade (batavia ou romaine).

Pour la marinade, le leche de tigre : ½ oignon rouge, ½ poivron rouge, 1ousse de gingembre, 5 brins de coriandre, 4 gousses d'ail,

5 petits piments oiseaux, le jus de 8 citrons verts, 150 g de truite, 400 g d'eau fraîche, 1 cuillère à soupe de gros sel, poivre.

Pour décorer : fleurs co-

mestibles, feuilles de coriandre.

● Préparation

1. Cuire la patate douce à l'eau avec du sel. Laisser refroidir et couper en cubes.

2. Mixer tous les ingrédients du leche de tigre puis passer au chinois.

3. Découper le poisson en dés.

4. Recouvrir entièrement le poisson de leche de tigre. Laisser mariner dix minutes au frais.

5. Couper l'oignon rouge en julienne et l'ajouter à la marinade.

● Dressage

Disposer la laitue au fond d'une assiette creuse ou d'un bol.

Déposer les morceaux de poisson marinés et la patate douce.

Ajouter le maïs soufflé.

Décorer avec des fleurs et des feuilles de coriandre.

Servir.

Une recette à déguster en toutes saisons qui fait honneur à la truite de Haute-Loire. Photo fournie par L'Arbre vagabond

