

"Le Cardinal" tourne une page.

Philippe n'est plus aux "manettes"...



"Le Cardinal" tourne une page.

Les gourmets, les gourmands, ceux qui se tiennent bien à table, enfin tous ceux pour qui manger est un plaisir, sont tristes. Philippe Manet a décidé de rendre son tablier. Pendant près de vingt ans, seul en cuisine, pour dix comme pour quarante couverts, il a régalié ses clients avec des plats simples ou élaborés mais toujours généreusement servis et à un prix défiant toute concurrence. A titre personnel, j'avais un petit (gros?) faible pour le foie gras poêlé et le filet de boeuf tendre à souhait, quand d'autres craquaient pour le ris de veau. Le service, attentionné et souriant, était assuré par son épouse Corinne.

Tous deux ont tenu à remercier ceux qui leur ont fait confiance pendant toutes ces années: logeurs de pèlerins qui rentraient enchantés de leur repas, les habitués du midi, les responsables d'association qui clôturaient leurs assemblées générales autour d'une grande table,...etc.

Pendant trois jours, ce week end, ils ont offert l'apéritif et les petits fours à tout ce petit monde.

Par contre, Philippe n'a rien dévoilé sur son avenir. Il a envie de se "poser" et de se reposer pendant le temps qu'il faudra, et profiter aussi.

Bien entendu, ce n'est pas une fermeture définitive. Le restaurant a été repris et le nouveau propriétaire nous fera part des ses projets quand il sera l'heure. Le JDG vous tiendra informés.

En attendant, n'hésitez pas à venir déjeuner ou dîner à La Romieu. Fort heureusement, L'Etape d'Angéline est également une très bonne table et toujours à titre personnel, j'adore la côte de veau aux morilles et la côte à l'os cuites à la perfection par Fred et servies avec le sourire par Corinne aussi, (mais pas la même). On peut aussi opter pour les superbes salades composées mais par contre, en dessert, pas question de passer à côté du fromage blanc pruneaux Armagnac! Appelez pour réserver car, hors saison, l'établissement n'est pas ouvert tous les jours.

N'oublions pas Le Camp de Florence, ouvert qu'en saison, et il semblerait que des travaux aient commencé dans le bâtiment connu sous le nom " Anciennement Baudé" et qu'un nouveau restaurant devrait ouvrir en 2023.

Au final, pas d'inquiétude, on ne mourra pas de faim à La Romieu. Autochtones et touristes pourront toujours faire une pause roborative dans notre beau village.



Le souci du service. Jusqu'au bout..