



54 min

## La framboise

Par François-Régis Gaudry

Dimanche 22 mai 2022

### On va déguster

Par François-Régis Gaudry



C'est le fruit rouge préféré des Français et sa consommation grimpe d'année en année. On cultive la framboise avec le producteur landais Philippe Sébi et on la cuisine avec et la cheffe pâtissière Nina Métayer.

- Informations complémentaires sur l'histoire de la framboise de Machilly ( Haute- Savoie ) à la Ferme Lionnet - Le refuge des gourmets et le chef Hubert Chanove

### L'âge d'or de la framboise à Machilly

De l'âge d'or de la framboise à Machilly, il subsiste aujourd'hui peu de traces.

Une route qui porte joliment le nom de ce petit fruit rose (et où se trouve d'ailleurs le restaurant étoilé Le Refuge des Gourmets), et l'ancienne usine reconvertie un temps en maison du terroir. Également un club d'anciens joliment appelé "Les framboisines".

Difficile donc de s'imaginer ce village, grouillant d'ouvriers agricoles affairés à la récolte. Pourtant l'aventure de la framboise qui avait commencé dans les années 30, sous l'impulsion d'un certain Jules Vachoux, va vite devenir juteuse.

Le petit fruit semble parfaitement à son aise sur ces terres proches de la frontière helvète.

Aujourd'hui, Machilly compte une seule productrice : la Ferme Lionnet : **Sandra Lionnet** (La Ferme Lionnet)

Depuis sa création en 1989, Jean-Marie Chanove a choisi de travailler main avec Sandra Lionnet. Ce travail de confiance et de proximité se poursuit aujourd'hui avec Hubert Chanove, le fils de Jean-Marie qui a repris la succession du Refuge en 2019. Chaque été, de juillet à début septembre, il propose un Menu Dégustation Tout Framboise en plusieurs partitions qui sublime la framboise de Machilly et attire de nombreux gourmets français et internationaux.

**La Ferme Lionnet, 535 Route de Couty, 74140 Machilly**

**Le Refuge des Gourmets, 90 route des Framboises 74140 Machilly**

