Je suis né à Antraigues-sur-Volane le 22 avril 1949. Au cœur des montagnes ardéchoises. Mes parents vivent là depuis toujours. Yvonne, ma mère, est ouvrière aux moulinages de soie Ponot-Martin, Albert, mon père, est cordonnier. Je grandis au village entouré de mes sœurs aînées, Yvette et Colette.

Au milieu des années soixante, l'industrie du moulinage décline et ma mère perd son emploi. Le salaire de mon père étant insuffisant pour faire vivre la famille, mes parents décident de trouver tous deux un nouveau travail. L'idée leur vient d'ouvrir ensemble une épicerie. Ils partent, sur le scooter Lambretta d'Albert, sillonner les routes à la recherche du lieu idéal. En vain. C'est alors qu'un ami d'Antraigues, Jean Saussac, décorateur de théâtre, les pousse à reprendre un petit café fermé en bas du bourg au Pont de l'Huile. L'Auberge de l'Espissard – l'établissement tenait son nom de la source qui alimente la cascade située juste en contrebas.
« Vous tuerez le cochon, vous ferez les tomates farcies, des truites, du poulet et des agneaux fournis par les paysans locaux, et vous cuisinerez avec les produits de saison ».

Saussac ajoute que Jean Ferrat, un chanteur qu'il connaît et dont la renommée grandit dans les cabarets de Paris, vient parfois au village, qu'il a des projets en tête. Il convainc ainsi mes parents. Ma sœur Yvette, qui travaille à l'Hôtel Sabaton de Labégude, rejoint mes parents dans l'aventure. Colette, elle, participera dès qu'elle en aura la possibilité.
L'ouverture de l'auberge a lieu en 1964.

L'établissement est à cette époque un café-restaurant ouvert le midi. Les clients viennent manger des truites le dimanche en famille et se réunir à l'occasion des baptêmes et des communions. Mes parents cuisinent avec simplicité des produits frais que mon père achète aux paysans voisins – il se crée un réseau de producteurs, certains chez qui je m'approvisionne encore aujourd'hui. Les plats sont ceux que l'on mange dans la région et les saisons rythment la vie du restaurant. À l'auberge, il n'y a pas de menu. Les convives découvrent les spécialités de la maison au fil du repas – Régis Marcon, chef étoilé, dira un jour que c'était remar-