

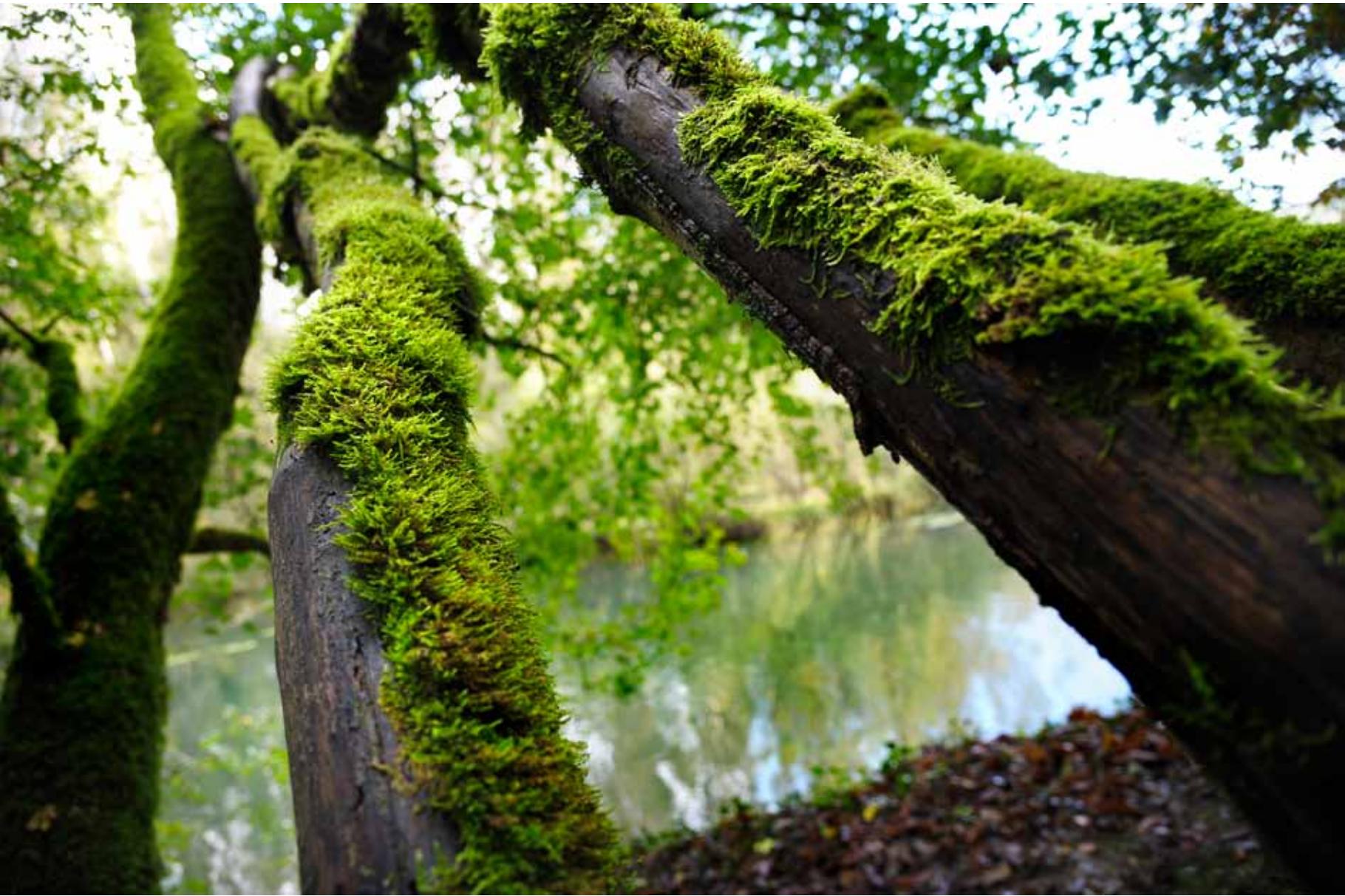
Le Pont de l'Ouyse

une histoire de famille

Par Jean-Pierre ALAUX
Photos : David NAKACHE







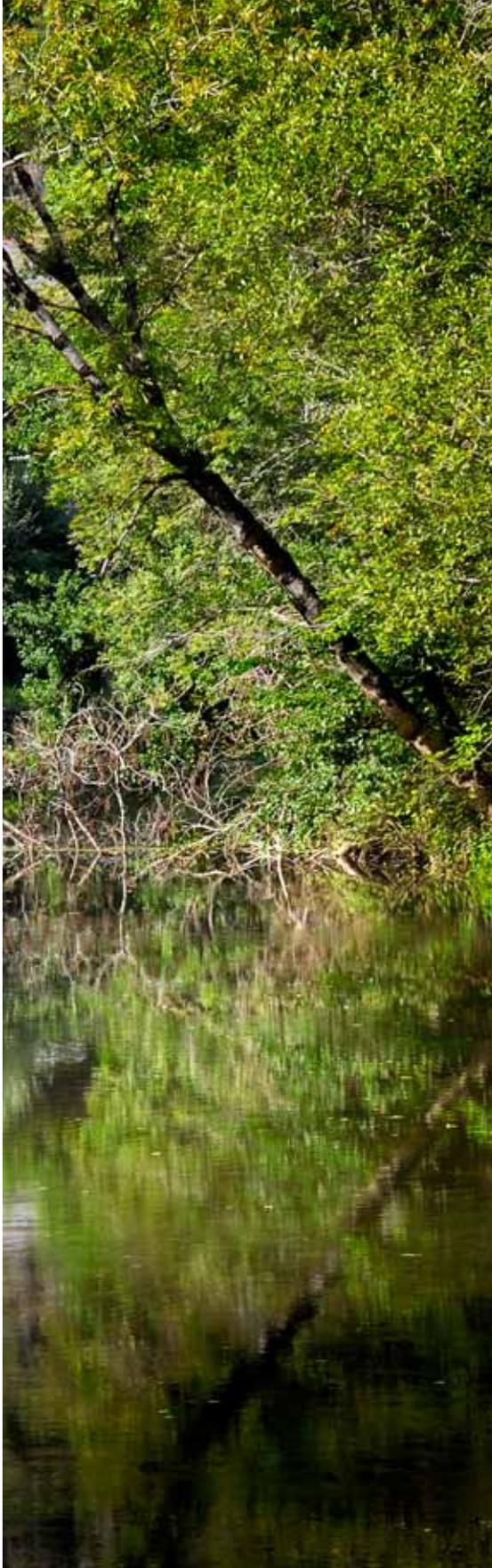
Et si la vallée de l'Ouyse était le berceau du monde ?

Pour qui entreprend de cheminer en suivant son cours sinueux parmi les frênes, les peupliers, les aulnes ou les fragnons épineux, sans oublier bien sûr les noyers, la vallée de l'Ouyse est un enchantement. Encore faut-il être spéléologue, un rien poète ou un sacré gastronome pour s'y aventurer en initié ! Mais n'anticipons pas....

L'Ouyse s'offre sans retenue au visiteur exigeant, prêt à musarder le nez au vent, curieux de tout et chasseur de paysages tout en verticalité. Les couleuvres coronelles, les salamandres, les faucons pèlerins ou les ragondins ne l'effarouchent guère. Celui qui, en effet, n'a pas peur du vertige, des espaces naturels saturés de cigales ou habités de silence, trouvera ici son bonheur.

Du gouffre de Cabouy ou de Saint-Sauveur jusqu'à Belcastel, cette rivière imprévisible, surgie des entrailles de la terre, paresse, s'alanguit, mais sait aussi se mettre en furie jusqu'à emporter ponts et passerelles. Car l'Ouyse est secrète et terriblement envoûtante. Sait-on qu'elle prend naissance, ou plus exactement qu'elle renaît sous terre ? C'est à la limite nord du causse de Gramat que les eaux pluviales se réfugient dans des igues ou des dolines qui ont parfois des allures de véritables gouffres pour ensuite serpenter dans des galeries aux ombres ténébreuses.

Quelle est la longueur de cette rivière qui coule dans le Ségala, se perd sous terre à Thémines pour réapparaître près de Rocamadour par deux belles résurgences, Cabouy et Saint-Sauveur, seul le diable le sait ! D'aucuns avancent 30 kilomètres. Personne, en vérité, n'a pu jouer les arpenteurs. Ce n'est qu'après Fontbelle que l'Ouyse s'étire sur huit kilomètres pour s'abandonner dans les eaux de la Dordogne sous le fier château de Belcastel.



Une incursion du gouffre des Vitarelles, au milieu du XIX^e siècle réduisit enfin le mystère. Les différentes explorations entamées à l'issue de la seconde guerre mondiale étayèrent toutes ces premières hypothèses. On colora à la fluorescéine des eaux issues d'orages, comme en connaissent parfois les étés sur les causses, et la démonstration fut faite que l'Ouyse n'était que la résultante de multiples et étonnantes confluences s'entrelaçant dans les sombres entrailles de la Terre.

À contempler jusqu'à plus soif ces falaises escarpées, ces gorges profondes, cette minéralité débordante, atténuée dès le printemps par le vert des chênes fourbus, difficile de ne pas penser aux premiers hommes qui ont trouvé refuge par ici, il y a quelques millions d'années... La grotte de Roucadour est là pour attester que l'art pariétal est en ce lieu à son comble. Sur les parois, gravés avec Dieu sait quoi, s'enchevêtrent chevaux, mégacéros, mammoths et bisons. Quelle étrange et édifiante ménagerie !

Et que dire de la grotte de Biscordine où deux crânes cromagnoïdes ont été mis à jour au début du XX^e siècle ? On pourrait multiplier à l'infini tous ces vestiges d'un passé plus que lointain, collectés par des curés qui retroussaient la soutane pour jouer les préhistoriens inspirés et les spéléologues inconscients.

On aurait pu croire que cette nature karstique était hostile à toute forme de civilisation. Au contraire, de part et d'autre de cette vallée, c'est un peu «le berceau du monde». Souffle ici comme un parfum d'éternité qui met le promeneur à l'abri des soubresauts du monde. C'est là qu'est née à la fin du XIX^{ème} siècle l'une des plus belles aventures gastronomiques que le Quercy ait enfantée.

Sous le château de Belcastel, une cavité rocheuse a été transformée en réplique de la grotte de Lourdes. Marinette Chambon se souvient que le 15 août les habitants de Lacave y venaient autrefois en pèlerinage.





Belcastel, cette vigie qui défie le temps...

Évoquer la vallée de l'Ouyse, c'est tenter de percer le secret de cette rivière dont on sait désormais qu'elle n'est que le résultat d'un long cheminement aquatique faisant le bonheur des spéléologues chevronnés. Pour autant, dans sa partie à découvert, le promeneur n'a d'yeux que pour ce château planté sur cette proue de carène qui regarde vers Rocamadour. On imagine en ces lieux perchés une noble dame attendant le retour de son prince charmant. La vue y est imprenable et insolente de beauté. Au nord, parmi les terres d'alluvion, s'esquisse la plantureuse vallée de la Dordogne ; au sud, coule l'Ouyse surgie de nulle part. Au pied s'étire le village de Lacave, les hameaux de Bertoux, Blanzaguet et autres bataillons de maisons qui se rallient tous à la silhouette tutélaire du château de Belcastel. C'est un peu leur tour de Babel, leur phare d'Alexandrie ! Existe-t-il dans ce Quercy tant vanté par les guides touristiques un paysage plus beau et plus singulier ? Pas sûr.

Il y a quelques années, alors qu'il cherchait une propriété d'agrément dans le sud de la France, une star d'Hollywood, dont on taira le nom, avait survolé Belcastel en hélicoptère. L'acteur et sa femme furent tellement sidérés par la beauté du site qu'ils étaient prêts à acheter le château sur le champ, quel qu'en fut le prix. L'engin se posa à proximité du «paradis sur terre» et l'agent du célèbre acteur tenta une vaine négociation. Les millions de dollars avancés par l'icône du cinéma américain n'étaient pas, on s'en doute, de nature à corrompre les propriétaires du lieu enchanteur. C'est bien connu : le paradis ne s'achète pas, il se gagne !

Toujours est-il que les historiens s'accordent à penser que, très tôt, ce lieu a abrité un repaire plus ou moins fortifié. Du reste, en 930, un testament d'Adhémar des Echelles, l'un des plus illustres vicomtes de Turenne, mentionne l'existence



d'un castrum etiam bellum. Dès 1176, le lieu-dit porte le nom de Belchastel, puis de Belcastel. Plusieurs familles se succéderont au fil de siècles : les Hébrard de Saint-Sulpice qui, par alliance, installeront les Bauze, les Lion et d'autres illustres branches de la noblesse quercynoise.

À la fin du XIX^e siècle, c'est Madame Gheerbrant qui entreprit la restauration de ce qui n'était plus qu'une vieille forteresse féodale, datant vraisemblablement des débuts de la guerre de Cent ans. Elle fut embellie au XV^e siècle avant de subir les affres du temps et la tourmente révolutionnaire. Aujourd'hui, l'ensemble architectural n'est qu'une harmonie dans un paysage exceptionnel. Ainsi découvre-t-on une tour carrée, baptisée donjon, et un élégant corps de logis habillé de fenêtres à meneaux joliment flanqué d'une tour ronde. Comment ne pas flâner sur les magnifiques terrasses qui correspondent à l'ancienne enceinte du vieux castrum et hasarder une prière dans la chapelle ?

Construite au XIV^e siècle, elle est située à l'extrémité de la falaise, prête à basculer dans le vide, retenue par la main de ce Dieu invisible dont on dit qu'il mit sept jours pour façonner cet écrin de calcaire. Le clocheton de la chapelle en cul-de-lampe est surmonté d'un épi de fâitage en pierre du plus bel effet. À l'intérieur, une cloche de bronze, datée de 1593, porte les armoiries de la famille Jaubert de Rassols. Désormais, elle ne sonne plus guère que les événements familiaux qui jalonnent la vie des actuels propriétaires. Le visiteur habilité - car Belcastel n'est pas accessible au public - admirera la crédence de la chapelle, sa clef de voûte ou encore la cheminée ornant le mur sud du petit édifice religieux tout festonné de vigne vierge au printemps pour épouser des couleurs mordorées quand l'automne habille de fauve la nature, jamais plus belle en Quercy qu'à cette saison-là.





En 1905, furent découvertes les grottes de Lacave...

Si les mots nous manquent pour décrire le charme de nombre de villages quercynois, rares sont ceux, à l'instar de Padirac ou de Cabrerets, qui sont célèbres par les trésors de leurs sous-sols. Lacave en fait partie et doit sa réputation à ce calcaire où, depuis des millénaires, se sont frayées des eaux souterraines façonnant d'étranges cathédrales où les cierges ont pour noms : stalagmites.

Si l'homme préhistorique avait su tirer partie de ces cavernes qui jalonnent les rives de la Dordogne, du Célé, ou de l'Ouyse, il fallut attendre la fin du XIX^e siècle pour prendre la pleine dimension de ces fantastiques espaces souterrains. Avant Alfred Martel, le «découvreur» de Padirac et son homologue Armand Viré, personne n'avait encore fouillé les entrailles de ces causses où parfois on précipitait quelques moutons ravagés par une épidémie, quand ce n'était pas des cadavres humains devenus encombrants. Il ne faut pas remonter à des temps très anciens : durant la seconde guerre mondiale, quelques traîtres ralliés à l'ennemi ont eu en effet pour tombe ces abîmes où le noir s'habille des sanglots d'un filet d'eau... Mais, comme aurait dit Rudyard Kipling : «ça, c'est une autre histoire !»

Revenons à ce matin du 6 avril 1902. Le ciel est d'un bleu outrageant et déjà le printemps couvre de vert la vallée de l'Ouyse. Accompagné par l'abbé Héreil, le curé de Lacave, le très savant Armand Viré entreprend d'explorer l'igüe de Saint Sol, profonde de plus de 80 mètres. Prudents et efficaces, les deux hommes s'étaient équipés d'échelles de corde, de mousquetons, de lampes d'acétylène, et d'un téléphone manuel au cas où...

La descente se passa sans encombre. Le spectacle qui s'en suivit fut, aux dires



du curé et d'Armand Viré, «un enchantement pour les yeux». Sur un kilomètre de galeries, ce n'était que profusion de stalactites et de stalagmites, éclatantes de blancheur. La «découverte» se répandit comme une traînée de poudre dans le village de Lacave, chacun glosant sur ces «trous du diable». C'était sans compter sur l'obstination de nos spéléologues du dimanche qui acquièrent vite la conviction que ces galeries approchaient au plus près les eaux de la Dordogne. Il suffirait de percer un tunnel artificiel et peut-être les colonnes de calcaire érigées il y a des millions d'années seraient-elles visibles par le commun des mortels. Jules Verne pouvait bien avoir un pied dans la tombe, Viré et l'abbé Héreil étaient prêts à réécrire à leur façon : «Voyage au centre de la Terre».

C'est ainsi que le 12 avril 1904 les Lacavois ne crurent pas leurs yeux quand ils virent une équipe d'une trentaine de terrassiers investir la grotte de Jouclas. Cette cavité avait été, quelques années plus tôt, un lieu de sanctuaire. On y disait la messe, notamment quand fut reconstruite l'église de Lacave. Deux mois durant, les ouvriers fouillèrent la grotte, exhumant des pointes de flèches en silex, des poignards en bois de rennes, des dents percées, mais aussi des gravures à même les parois. À l'évidence, la grotte de Jouclas avait été une habitation troglodyte. C'est alors que débuta la partie la plus ardue : à la dynamite, on creusa un boyau. On installa des rails et, jour et nuit, des wagonnets entiers de remblais furent conduits à la rivière. Un travail de titans menés sous la direction d'Edouard Brunet, sous-ingénieur des Ponts et Chaussées, qui de façon désintéressée prêta son concours pour que les opérations se passent au mieux. Comme dira plus tard Armand Viré : «Le causse vomissait ses entrailles d'argile et de pierres. Puis, une nuit, après avoir creusé plus de cent mètres dans la montagne, des ouvriers vinrent nous réveiller dans la petite habitation démontable que nous

CHEMINS DE FER D'ORLÉANS ET DU MIDI



GROTTES DE LACAVE

Gares de SOUILLAC et de ROCAMADOUR (Lot)



avons installée à l'entrée de la grotte. Un coup de mine leur avait ouvert la porte d'une caverne naturelle...» En réalité, il faudra bien d'autres bâtons de dynamite avant que le projet fou de Viré ne se réalise.

C'est finalement le 27 mai 1905, à une heure et demie du matin, qu'une détonation aura raison des desseins de nos spéléologues en herbe. «Un énorme trou noir surgit d'où émergent des scintillements étranges», raconte Armand Viré. Vite, bougies et magnésium s'allument. L'abbé Héreil prie secrètement le Bon Dieu qui, cette fois, guide son chemin. Les salles découvertes sont meublées de concrétions magnifiques. D'emblée, les explorateurs les baptisèrent «Les merveilleuses». Le pari était gagné. Ce temple souterrain, fait de galeries gigantesques mais aussi d'étroits boyaux, était enfin accessible au public. Padi-rac avait certes son lac de pluie, sa grande pendeloque et son ascenseur géant, désormais Lacave aurait ses grottes, son dôme, sa forêt de stalagmites tapissées de fleurs de calcaire, et cinquante-sept ans plus tard... son petit train !

L'exploitation commerciale ne tarda pas. Le 7 septembre de la même année, à huit heures du matin, les deux premiers touristes faisaient leur entrée dans la grotte brillamment éclairée. Chaque salle, en fonction de ses concrétions,



tions, eut droit à une dénomination : la salle des Lustres, le Couloir des Neiges, le Grand Dôme, la Colonne aux Pattes d'araignée, le Grand Gour, le Palais des diamants, le Grand Chaos... Bref, nos «inventeurs» ne manquaient pas d'imagination. Il est vrai que le tourisme en est encore à ses balbutiements et il convient de ne pas être à court d'arguments. On fait alors appel au dessinateur Gaston Vuillier pour concevoir une belle affiche à même de faire connaître les grottes de Lacave dans toute la France. Armand Viré, qui fut président d'honneur de la Société préhistorique française et président de la Société de spéléologie, fut à bien des égards un visionnaire et un grand érudit. Propriétaire des grottes de Lacave qu'il avait rachetées à des paysans du causse pour une bouchée de pain lors de la découverte en 1902, il en assura l'exploitation touristique jusqu'en 1947, date à laquelle il céda «ses» grottes à M. Hélie, lequel eut l'idée géniale d'un petit train qui enchanterait les touristes et leur éviterait de cheminer dans le noir. Un succès jamais démenti puisque aujourd'hui encore, ce sont quelque 100 000 visiteurs qui empruntent le fameux train devenu entre temps... électrique !

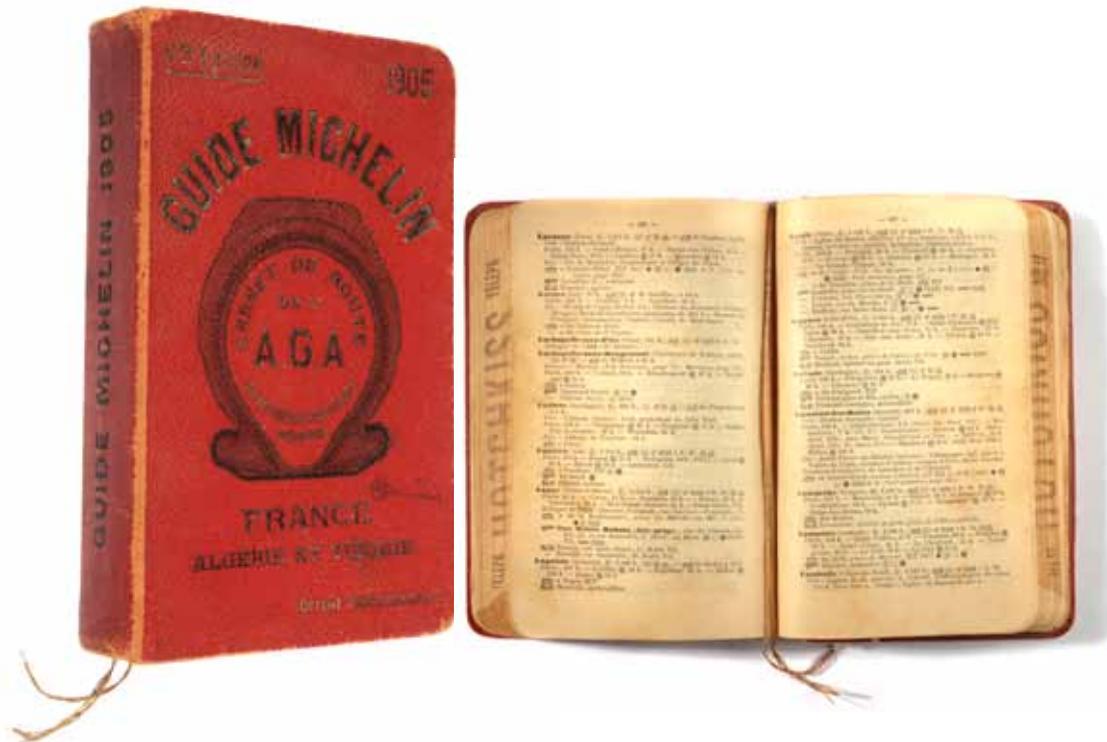


Il suffit de passer le pont...

On ne dira jamais assez combien une rivière, un cours d'eau, un simple ruisseau peut dicter la vie d'un village, de toute une région. Passer d'une rive à l'autre a toujours été un exercice difficile, voire périlleux. Combien de bacs ont chaviré quand les eaux se font bouillonnantes et capricieuses au gré de la fonte des neiges ou des pluies torrentielles qui parfois tombent dru sur nos causses que l'on dit pourtant si arides ?

Dans cette région où la plus belle fierté est le pont Valentré de Cahors, on pourrait croire que les ponts ont toujours été légion. Qu'ils soient romains ou médiévaux, ils ont connu des sorts imposés par la furie des flots. Le Rhône a réduit le pont d'Avignon à quelques arches où il fait bon danser certes, mais de véritable pont, il n'y a plus. À Lacave, on peut presque en dire autant, sauf que le fameux pont de l'Ouyse a donné naissance à l'une des plus belles aventures culinaires qui soient. Aussi c'est un véritable roman gourmand que ce livre prétend vous conter au fil des pages à venir.

Tout débute dans cette vallée de l'Ouyse dans les années 1880. À Paris, Léon Gambetta, l'enfant du pays cadurcien, prend le pouvoir ; la fée Électricité illumine la capitale, Louis Pasteur entre à l'Académie française, Emile Zola défraie la chronique avec son roman «Nana» et la comédienne Sarah Bernhardt triomphe en Amérique. En Quercy, la vie est nettement moins réjouissante. L'hiver 1880 a été terriblement rigoureux et la neige s'est invitée sur les causses,



les récoltes sont piètres et chacun tire vaille que vaille le diable par la queue. Chez les Maury, à Lacave, on vit du travail de la terre, de quelques moutons et de deux arpents de vigne. Une année bonne et l'autre non, comme chantait Jean Ferrat.

Baptiste, lui, entend mettre un peu de beurre dans les épinards. Il est passeur du bac et assure chaque jour la traversée des riverains qui veulent se rendre de Belcastel à Lacave. Certes, les gains sont irréguliers, mais l'homme sait se rendre utile et jouit de l'estime de tous. Hélas, les gazettes font état d'un projet qui risque de le conduire à la ruine. L'administration envisage en effet la construction d'un pont en pierre enjambant l'Ouyse. Comment ne pas voir d'un mauvais œil pareille initiative quand on a trois enfants à nourrir et que les temps s'annoncent plus que jamais incertains ? Quand débutèrent les travaux du pont, il fallut bien nourrir ces terrassiers qui travaillaient dur à l'édification de l'ouvrage. Plusieurs d'entre eux sollicitèrent le couvert auprès de la maison Maury. Une vocation d'aubergiste venait de naître.

À midi, la table affiche vite complet avec au menu de belles fritures. Il faut dire que dans la famille, on sait taquiner le goujon. On pêche à la gaule mais plus encore à la nasse, à l'épervier. Les anguilles et les brochets n'ont plus qu'à se tapir dans les gours de l'Ouyse. Et puis, à la ferme des Maury, il y a toujours des poules, des lapins et un grand potager livrant à chaque saison son lot de légumes frais. Il n'en faut pas plus pour bâtir très vite une solide réputation de «bonne table». Au menu, il y a les fameuses anguilles «sauce poulette», les fritures de goujons, le poulet au verjus, le gigot froid à la moutarde, sans oublier les pâtés de foie gras.

Et si parfois la «pêche miraculeuse» n'a pas eu lieu, il y a toujours un pêcheur de Meyraguet ou de Verdoire pour jouer les pourvoyeurs auprès d'Antoinette et Baptiste. Entre temps, l'ancien passeur a été indemnisé par l'administration pour le préjudice subi avec la construction du nouveau pont qui fait



Paulette, la mère de Marinette avec un client...



Paulette, son frère et des clients à l'heure de l'apéritif...



Baptiste et Antoinette Maury Paul et Irma Maury



La famille Maury pose pour la postérité...



Paul et Irma Maury et leurs enfants



Paulette et Louis Goursat

le bonheur des habitants de Lacave. Songez donc : un pont tout en pierre avec deux piles et trois arches. Le jour de l'inauguration, comme à Avignon, on y dansera !

Ainsi, l'auberge des Maury se taille vite une renommée qui va bien au-delà du canton. On vient de loin le dimanche pour partager un de ces gueuletons qui vous enchantent pour toute la semaine. On vient de Gramat, de Gourdon, de Souillac pour s'assurer une belle friture. Parfois même, on pêche son poisson et Paulette se charge de le cuisiner. Les clients n'hésitent pas à venir de Brive. D'aucuns viennent en train via la gare de Souillac, d'autres en bicyclette. André Bizac, dont le patronyme est associé aux foies gras du Périgord, se souvient du temps où il venait avec son grand-père partager les plaisirs de la pêche et de la bonne chère. Il fut même de la fête quand «Le Pont de l'Ouyse» fêta son centenaire !

Les réputations en matière de gastronomie sont rarement usurpées. Aussi, au début du XX^e siècle quand le fabricant de pneus Michelin eut la bonne idée de lancer son guide gastronomique, l'Auberge Maury, dès 1905, y figurera en très bonne place. «On peut y manger, y dormir. On s'éclaire à la bougie et dans la chambre, on a droit au broc d'eau». C'est ainsi que peu à peu les «dimanches enchantés» sur les bords de l'Ouyse attirent une clientèle venue de tout l'Hexagone. D'autant que la notion de tourisme fait son petit bonhomme de chemin. Le Touring Club de France finance la signalisation routière et les grands sites touristiques sont désormais balisés. On se rend bien sûr à Cahors, à Rocamadour, mais aussi et surtout à Padirac où l'exploitation touristique du gouffre devient une véritable manne financière.

Lacave ne sera pas en reste avec la découverte de ses grottes par Armand Viré. Lequel eut l'idée d'acquérir l'igüe Saint-Sol qu'il revendit à un certain M. Hélie, homme d'affaires avisé qui rêvait de faire avec les grottes de Lacave ce qui faisait la fortune de la société exploitant le gouffre de Padirac. Bien sûr, à l'origine, l'entrepreneur fut la risée des habitants du pays. «Le fou, il a acheté un trou !» raconte Marinette Chambon qui se souvient des propos rapportés par ses parents au moment où les inventeurs se mirent à percer le tunnel qui allait faire la gloire des grottes magiques de Lacave.

Ce n'est que dans les années 1960 que l'idée



d'un train donnant accès aux salles parées de mille concrétions fut considérée comme une innovation touristique de premier plan. Pour attirer à Lacave les clients de Padirac, on n'hésitait pas à payer sous le manteau des chauffeurs de taxi ou de bus. La notoriété à venir des grottes de Lacave était à ce prix. Et Marinette Chambon de se souvenir : «Dès les années 70, les habitants du village avaient compris l'enjeu économique que représentaient les grottes. Tous les copains de mon âge étaient guides. C'était terriblement excitant, d'autant que les salles avaient été électrifiées et tout paraissait si féérique...»

De l'autre côté du pont, l'auberge régala son monde. Au-dessus de la porte d'entrée, sur une pancarte en bois, s'affichait «Hôtel & Café Maury». Au fil du temps, apparut la mention «Pont de l'Ouyse» qui prévalut entre les deux guerres. Aux tables en bois qui se déployaient sous le marronnier, on substitua des tables en fer et des chaises pliantes. Sur les murs de l'auberge, fleurirent des plaques en émail vantant les vertus apéritives de Saint-Raphaël, Dubonnet, Martini et autres Vermouth.

Il faut dire que la génération qui suivit n'était pas moins vaillante. Des trois enfants, Eugénie, François et Paul, c'est ce dernier qui endosse le tablier d'Antoinette secondé par sa femme Irma, aussi discrète que besogneuse, d'autant que la ferme auberge compte vaches, cochons, couvées et même un cheval ! Paul est aussi un fieffé pêcheur, aussi manie-t-il la gaule et l'épuisette avec une dextérité qui comble les clients de l'auberge. Sa fille Paulette prête vite main forte à l'entreprise familiale. Aussi douée que sa mère et pleine d'entrain, Paulette reprend à son compte les recettes Maury. Le Pont de l'Ouyse ne désemplit pas alors que la rivière, hier si poissonneuse, se révèle moins prolifique. Brochets et truites se font plus rares et les fritures de goujons ne sont pas autant légion.

C'est en 1948 que Paulette Maury épousa un habitant de Creysse, Louis Gour-sat, prisonnier de guerre. Il seconda du mieux qu'il put son épouse, mais Paulette restait aux fourneaux, habile dans l'art de la sauce, dans la gestion du temps de cuisson et toujours souriante quand il s'agissait d'accueillir le client et de dresser un couvert sous le marronnier centenaire, ou bien sous le tilleul. C'était selon les desideratas du client, toujours roi !







6 octobre 1966, vers midi, le pont céda...

Désormais le pont qui avait donné tant de cheveux blancs à Baptiste Maury est devenu le symbole d'une hostellerie et d'une table de légende. On s'y régale printemps, été, automne sous le marronnier ou en salle. Aux premiers rayons de soleil, on sirote un pastis ou un martini ; les habitués réclament souvent un «fond de culotte», du sirop de cassis mêlé à de la Suze.

Dans les années 50 et 60, on tente d'effacer des mémoires les cicatrices de la seconde guerre mondiale. Dans le Lot, le haut lieu des maquisards, et le terrain où la Résistance s'est affirmée comme la plus farouchement opposée à l'occupant nazi, on a encore à l'esprit les atrocités perpétrées par l'armée allemande. Comment oublier les 99 pendus de Tulle en Corrèze ou l'odieux massacre d'Oradour-sur-Glane ? Certes de l'eau a coulé sous le fameux pont qui relie Belcastel à Lacave, mais cela ne suffit pas pour tout acquitter.

Peu à peu, les Massey Ferguson envahissent nos campagnes. Les travaux des champs ne sont plus ce qu'ils étaient. L'heure est à la mécanisation. On ne vient plus au Pont en voiture à cheval ou en bicyclette. Désormais, on gare son automobile devant l'ancienne grange et les clients ne sont pas peu fiers d'arborer les chromes rutilants de leur berline ou de leur cabriolet, au risque de faire un peu de poussière quand on amorce le virage qui succède à la traversée du pont. «C'est le progrès !» concédait Paulette qui fut la première femme de la contrée à avoir son permis de conduire.



Emancipée, Madame Goursat le fût très tôt. Paulette lisait beaucoup et n'était pas insensible au monde des arts. Elle avait du reste des relations parmi les acteurs de théâtre. Régulièrement, elle «montait» à Paris pour s'offrir quelques soirées au music-hall. Du reste, elle cultivait une belle amitié avec une artiste peintre du nom de Luce Paris qui longtemps côtoya Picasso et Aragon. Marinette Chambon se souvient de cette «Madame Luce» - comme l'appelait sa maman - qui entretenait avec la famille une relation affectueuse et complice. Quand arrive l'automne 1966, la radio se fait l'écho des nouvelles du monde. Finie la vieille TSF, on écoute désormais le transistor. A Lacave, on ne capte pas Europe n°1 et «Salut les copains», on doit de se contenter de Paris Inter. C'est aussi l'occasion d'écouter un ami de la famille : Jean Calvel, un garçon originaire de Lanzac qui «cause régulièrement dans le poste» comme on disait alors. Ce journaliste, il est vrai, était très loquace. Il avait souvent l'habitude, se souvient Marinette, de venir au Pont. «Il trempait son thermomètre dans l'Ouyse pour s'assurer que l'eau y était bien fraîche, se déshabillait prestement en jouant de ses biscoteaux et plongeait aussitôt immédiatement devant des jeunes filles médusées par l'ardeur du reporter. On ne se baignait pas dans l'Ouyse, tous les enfants de Lacave préféraient la Dordogne dont les eaux étaient, l'été, plus basses et surtout moins froides ! » raconte avec le sourire la mémoire vivante de

cette auberge qui, à la faveur de son mariage, allait inscrire une étoile à la vénérable entreprise familiale.

Après le rite du bain, après avoir montré son torse glabre à la Johnny Weissmuller, Jean Calvel invitait ses amis à boire le vin blanc de Bonne Coste à la terrasse du Pont. «L'ambiance était joyeuse, presque insouciante, et le journaliste ne ratait pas une occasion d'évoquer à la radio nationale les charmes bucoliques de ce coin du Lot, pays de toutes les merveilles» souligne Marinette.

Le 3 octobre 1966, personne ne songeait à se baigner dans l'Ouyse tant les eaux étaient grosses et sales. Il y avait plusieurs heures déjà que la rivière était sortie de son lit et menaçait de lécher les premières maisons du village. A ce rythme là, le pont risquait fort de ne pas résister à la pression de l'eau et des arbres déracinés que charriait l'Ouyse dans un bouillonnement inquiétant.

Depuis longtemps déjà, la mairie de Lacave avait prévenu les Ponts & Chaussées que l'ouvrage accusait quelques signes de fragilité, mais l'Administration était restée sourde à l'évidence. Comme toujours, il était urgent d'attendre. Ce midi, l'auberge accueillait deux clients de Brive. Inquiets par la montée subite des eaux, ils se tiennent non loin du parapet, contemplant avec consternation ce déluge provoqué par les pluies diluviennes de ces dernières semaines. Louis, le mari de Paulette, ne se laisse pas impressionner par ce spectacle apocalyptique et va cueillir des noix non loin des berges recouvertes par les eaux boueuses surgies des sous-sols des causses qui ruissellent de toutes parts. De l'autre côté du pont, l'institutrice de Lacave, accompagnée d'une quarantaine de ses élèves, vient se rendre compte de



cette crue exceptionnelle. Elle multiplie les rappels à l'ordre face aux enfants turbulents et avance prudemment vers le pont. Le débit est impressionnant et rien ne paraît devoir résister à ce courant qui vogue vers la Dordogne.

Soudain, l'ouvrage se dérobe sous ses yeux. Dans un fracas de pierres, le pont chancelle, les piles cèdent et de pont, il ne reste plus rien. Au nom de quelle prescience, l'institutrice a-t-elle refusé d'engager ses élèves sur le pont dont les arches n'en finissaient pas d'engouffrer ce trop plein d'eau venu dont on ne sait où ? En une fraction de seconde, l'ouvrage est emporté au diable vauvert. Grâce à Dieu, on est passé à côté d'une véritable tragédie.

Dans le restaurant, certes on a entendu un bruit sourd, mais qui aurait pu imaginer que le pont s'était écroulé ? Ce sont deux pêcheurs, clients de l'auberge, qui donnent l'alerte et préviennent les aubergistes. Tout le monde se précipite dehors pour déplorer ce qui n'est que ruine. Le courant n'en finit pas d'emporter les pierres, seule la silhouette tutélaire de Belcastel reste stoïque face à l'étendue des dégâts.

- «Mon père était désespéré ! raconte Marinette, il voyait dans cette catastrophe la fin de ce commerce qu'il portait à bout de bras avec sa femme. L'auberge était désormais isolée de Lacave, plus personne ne viendrait goûter la cuisine de Paulette, se désolait-il...»

L'hiver qui suivit, l'armée construisit un pont Bailey pour assurer la liaison entre les deux rives. Ensuite, la DDE jeta sur l'Ouyse un pont à vaches où ne pouvait passer qu'une voiture à la fois et bien sûr les animaux. Louis Goursat était convaincu qu'il fallait reconstruire un pont à l'identique. Il remua ciel et terre, mobilisa toutes les énergies et sensibilisa toutes les hommes politiques du Lot pour faire entendre sa doléance. Il sollicita Edmond Massaud, conseiller général de Souillac, qui lui promit que sa cause serait entendue.

C'est bien connu, en politique, les promesses n'engagent que ceux qui y croient. Finalement, le pont fut reconstruit certes, mais en aval de l'Ouyse et uniquement en 1968 ! Désormais, la route ne passerait plus devant l'auberge. Le manque à gagner allait-il compromettre l'existence du Pont de l'Ouyse, c'était sans compter sur les amours de Marinette et, peut-être, l'âme compatissante de l'Abbé Maury, son grand oncle, que Dieu avait prématurément rappelé au Ciel. Ce prêtre officia longtemps son ministère à Gourdon et côtoya, dit-on, tout ce que la région comptait d'esprits éclairés. Toujours est-il que Seigneur allait se montrer très bienveillant à l'égard de nos aubergistes, bien au-delà de toutes les espérances...







La légendaire réputation du Pont de l'Ouyse

Le temps des « quatre heures » au Pont de l'Ouyse avait vécu. Peu à peu, l'auberge s'était professionnalisée au fur et à mesure de sa réputation croissante. Dès la saison touristique venue, l'établissement prenait des airs de pension de famille. Le Pont jouissait d'une dizaine de chambres et les clients optaient bien volontiers pour la formule « pension complète » tant la table était copieuse, parfois giboyeuse, et toujours alléchante. « Dans ces années 60, le touriste s'invitait une semaine durant, se souvient Marinette. Il venait en famille, multipliait les excursions à la découverte du Lot, exigeait parfois un pique-nique pour le midi et, le soir, attendait l'heure du dîner avec une jubilation qui se lisait sur son visage. Souvent ces clients devenaient peu à peu des amis car, d'une année sur l'autre, ils revenaient et devenaient des fidèles du Pont de l'Ouyse. Nous étions « complet » tout l'été. Mieux valait réserver à l'avance ! » Et celle qui allait devenir quelques années plus tard Madame Chambon se souvient de son adolescence où elle mettait toute sa jeunesse à assurer le service : « Je m'y pliais de bon gré, d'autant que souvent certains clients me proposaient d'accompagner leurs enfants. Le roi n'était pas mon cousin et ma mère me laissait partir à condition que je sois suffisamment tôt de retour pour assurer le service du soir ! ».

Tous les guides faisaient alors état de la bonne cuisine de la maison. Plus question d'improviser le menu en fonction des poissons qui frayaient dans



l'Ouyse. Désormais, les menus de midi étaient affichés. D'aucuns réservaient à l'avance... par écrit. Les plus pressés composaient le «4 à Lacave». On variait les menus et on avait inscrit l'omelette norvégienne au dessert. «Ce fut aussitôt un véritable succès !» se souvient Marinette. «Je crois bien que cette spécialité tenait moins à l'omelette elle-même qu'à l'eau-de-vie avec laquelle on l'arrosait copieusement avant de la flamber !». Toujours est-il que l'auberge ne désemplassait pas et, à l'heure du déjeuner ou du dîner, on voyait se garer des 4 CV, des Dauphine ou des Aronde sous les ramures des arbres longeant l'Ouyse. Le pont détruit, la famille Goursat s'emploie à combler les berges en aménageant une forme de terrasse de façon à estomper les désastres de la crue fatale. Les abords du restaurant deviennent alors plus coquets. On plante des arbres, des fleurs, on bâtit des murets. Quelques années plus tard, la vieille grange désaffectée deviendra chambres à l'étage et permettra d'agrandir, au rez-de-chaussée la salle de restaurant.

Fille unique, Marinette grandit. Elle fait ses études secondaires à Gourdon et aimerait bien à terme continuer «l'affaire de ses parents». Et voilà que Cupidon vient traîner ses guêtres du côté de Lacave et se présente sous les traits d'un jeune et charmant facteur au caractère jovial et entrepreneur. Embauché à la poste de Souillac, le préposé Daniel fait la tournée à Lacave. En même temps qu'il distribue le courrier, il multiplie les amabilités et les sourires sans exclure quelques blagues. Voilà de quoi séduire Marinette qui tombe vite sous le charme du garçon. Comme dans la chanson de Trénet, Daniel a tout de «l'ange bleu qui porte ses lettres au Bon Dieu». L'amour fera vite le reste.

En réalité, ce jeune prétendant n'entend pas faire carrière aux PTT, comme



on disait alors. Non, ce qu'il aime par-dessus tout, c'est faire la cuisine, mitonner quelques petits plats dont il a le secret. L'été, il lui arrive même de faire des saisons dans des tables de la région, du côté du Périgord. Avec sa future belle-mère, Daniel Chambon est à la bonne école. Pour cet autodidacte de la cuisine, il n'y a pas mieux que les produits du terroir pour donner libre cours à son envie de faire bon et un peu original. Alors que les amours vont bon train entre Marinette et Dany, l'ancien facteur a définitivement viré sa cuti et ne jure plus que par les fourneaux. À la ferme des Goursat, il y a des oies et des canards que l'on prend soin de gaver l'hiver pour afficher au menu du Pont : le fameux foie gras qui sur la carte prendra le nom de «foie gras de Bonne Maman aux raisins et aux câpres». Pouvait-on rêver d'un plus bel hommage ? À l'évidence, avec Dany la relève de l'auberge est assurée. Encore faut-il officialiser la liaison amoureuse qui unit Daniel à Marinette ? Il est temps de publier les bans. Ce sera fait en 1970. Imaginez des bombances qui marquèrent ces épousailles. Les invités s'en souviennent encore !

C'est l'année suivante que le Pont de l'Ouyse passa sous pavillon Chambon. Paulette et Louis pouvaient aspirer à une retraite bien méritée, même si pour la maman de Marinette, il n'était pas question de renoncer à cette enseigne qui fut «l'œuvre» de sa vie. Mais avoir pour gendre un Chambon, un patronyme avec une telle consonance, ne pouvait être que synonyme de bon. L'avenir allait lui donner raison.







L'ère Daniel Chambon

Pour Marinette, son Dany ne manquerait pas de perpétuer la cuisine de sa mère en y mettant sa touche personnelle au fil des saisons. Canards, pigeons, pintades n'avaient plus qu'à bien se tenir, même si leur sort était de passer tôt ou tard à la casserole. Daniel Chambon allait les revisiter à sa manière tout en restant fidèle à ces fruits et légumes qui hantent vergers et potagers du Haut Quercy, d'autant que les années 80 étaient marquées par l'arrivée de ce que l'on appelait «la nouvelle cuisine». C'est alors que Dany «inventa» le brochet au beurre de légumes ou encore la friture sous forme de galette, sans oublier les fameux rognons de veau rôtis, cuits dans leur graisse et piqués de romarin et de baie de genièvre ! Autant de plats qui contribuèrent tout de suite à asseoir la notoriété déjà légendaire du Pont de l'Ouysse. Modeste et un rien pince-sans-rire, Dany prétend alors que «le plus difficile, c'est de faire simple !» À l'époque, Daniel Chambon a pour modèle Lucien Vanel. Les deux hommes ne se connaissent pas. Le premier avait quitté son auberge lotoise de Lacapelle-Marival pour tenter l'aventure toulousaine. En quelques années, il s'était taillé dans la Ville Rose une réputation d'inventeur de la nouvelle cuisine et avait agrégé sur sa tête quelques étoiles dispensées par le Michelin et autres guides influents. «Vanel, c'était un peu l'exemple à suivre ! confesse Daniel Chambon, il restait fidèle au produit, mais le cuisinait à sa manière en changeant un peu les codes...» L'histoire veut que ce soit à Toulouse que Dany rencontra Lucien à la faveur d'un concours gastronomique où Vanel devait être son parrain. Depuis cette expérience qui leur valut de remporter le prix suprême, les deux hommes ne se quit-

tèrent plus. Une amitié naquit entre les deux chefs faite d'estime, de respect et d'admiration. Elle ne connut aucune ombre jusqu'à ce matin du 10 juin 2010 où le brave Lucien s'en alla mitonner de nouveaux plats qu'il réserva exclusivement au Bon Dieu. Je fus témoin de cette amitié entre les Vanel et les Chambon et je peux même écrire ici que c'est grâce à Lucien que le Lotois que je suis, connût enfin, donc sur le tard, la cuisine du Pont de l'Ouyse. Vanel me dit un jour «Comment toi, qui passe pour être une fine gueule et fréquente par ton métier tous les étoilés du Sud-Ouest, tu n'as pas encore goûté à la cuisine de Chambon, tu ne sais pas ce que tu rates !» Aussitôt, mon ami Lucien décrocha son téléphone et prit rendez-vous sur le champ pour que nous allions déjeuner avec Lucienne - la femme de Lucien - le samedi suivant à Lacave. Ainsi fut fait. Et c'est ainsi que fut portée sur les fonts baptismaux l'admiration gastronomique que je voue désormais aujourd'hui à la famille Chambon : père et fils confondus.

Le regretté Lucien Vanel se plaisait à dire : «Quand je tue un poulet et que je le cuisine mal, le poulet est mort pour rien !» Aujourd'hui, les Chambon ont une philosophie guère différente, sauf à dire que peut-être Stéphane, le fils de Dany, parlerait peut-être davantage de pigeon que de poulet, mais la doctrine est restée la même. Ainsi, à la fin de ces années 80, l'année où le mur de Berlin s'effondre définitivement et où Salvador Dali abolit le temps jusqu'à quitter ce bas monde, Daniel Chambon décroche son étoile au Michelin. Nous sommes au printemps 1989 et les jonquilles n'ont jamais été aussi belles dans les prairies qui bordent l'Ouyse.

L'heure de la consécration vient de sonner pour Daniel Chambon qui, à l'instar de son désormais ami Vanel, entend cultiver dans l'assiette la différence. Après







Sylvain Lespinasse, alias «Baban», maillon culinaire indispensable du Pont de l'Ouyse

Escorbiac («La Taverne» à Cahors), il sera le premier étoilé du Lot ! Ce qui fera dire à la presse gastronomique parisienne que, dans le Quercy, le ciel se pare à nouveau d'étoiles. Il existe dans le Lot ce que les observateurs du ciel appellent le « triangle noir », c'est-à-dire une zone où la pollution lumineuse est inexistante, c'est à cet endroit que le ciel peut être scruté admirablement et où les étoiles brillent comme nulle part ailleurs en Europe. La métaphore s'applique aussi à la gastronomie, car à compter de l'étoile décrochée par Daniel Chambon en 1989 viendront s'ajouter celles obtenues par Alexis Pélissou au Gindreau (à Saint Médard), par le Château de Mercuès, «Le déjeuner à Sousceyrac» immortalisé déjà par l'écrivain Pierre Benoît dans la première partie du XX^e siècle, sans oublier le Château de la Treyne avec Stéphane Andrieux à... Lacave. Deux étoiles sur une même commune de même pas 300 habitants, il n'y a pas, je crois, de précédent en France ! Daniel Chambon fut donc à sa manière le précurseur de ce qu'il fut de bon ton d'appeler «la nouvelle cuisine» mais qui restait, aux

yeux de l'intéressé, une cuisine faite de fondamentaux auxquels il convenait d'ajouter de l'inventivité, des saveurs nouvelles et un soupçon de folie.

Dès lors, Daniel Chambon était devenu incontournable dans le paysage gastronomique du Sud-Ouest. Les gastronomes n'hésitaient pas à faire des centaines de kilomètres pour apprécier sa cuisine tout en jouissant d'un écrin naturel qui flatte l'œil avant d'exciter les papilles. À ce succès, le maître des lieux tient à associer celui qu'au Pont tout le monde surnomme «Babar». De son vrai nom, Sylvain Lespinasse, ce fou de cuisine, originaire de Saint-Sozy (à 8 kilomètres de Lacave), une fois son CAP décroché à l'école hôtelière de Souillac en poche, est venu renforcer la brigade en... 1977. Depuis, il ne l'a jamais quittée ! «Babar fait partie intégrante de la famille ! confesse Marinette. Avec Dany, ils ont une complicité faite de respect, d'amitié, d'amour même, avec son lot d'engueulades qui se soldent toujours par une accolade tant ils sont complices dans leur obstination». Sylvain est toujours associé à l'élaboration de chaque plat. Son avis, pour ne pas dire son grain de sel, est déterminant. De plus, il connaît tous les arcanes de l'hôtel, parfois mieux que son propriétaire quand il s'agit de faire face à une panne d'électricité ou à des travaux de plomberie. Bref, «Babar» est indissociable de la cuisine des Chambon. Il en est même sa mémoire. Pas étonnant que l'on ait affublé de ce sobriquet car seuls, c'est bien connu, les éléphants ont une mémoire légendaire ! Au pays du foie gras et de la truffe, Dany allait pendant plus de vingt ans devenir l'ambassadeur de la célèbre maison Jean Rougié. Semelles au vent, le chef du Pont de l'Ouyse se souvient des tours du monde qu'il engagea pour porter haut les couleurs de la célèbre marque de foie gras. Ainsi il allait au Japon, en Russie ou encore en Indonésie, jouer les ambassadeurs de la gastronomie française. Non sans une certaine émotion, Daniel se souvient de sa virée à Djakarta en 1988 où, à l'Hôtel Hilton, il fut, le temps d'un dîner, le chef d'orchestre d'un festin destiné à incarner le fleuron des arts de la table. «Alors que Jean Rougié vient de nous quitter, dans mon cœur, je lui serai toujours infiniment reconnaissant des bonheurs que m'ont procurés ces missions d'ambassadeur où je devais constamment me surpasser sans trahir les valeurs gastronomiques auxquelles j'étais très attaché» confesse Daniel Chambon, un brin nostalgique.

Le succès aidant, le chef du Pont de l'Ouyse eut «La tentation de Brive». En effet, la ville «Gaillarde», si chère à Georges Brassens, fait office, dans le nord du Lot, de «capitale régionale». Aussi, quand «La Truffe noire» fut à vendre, Daniel hésita et resta fidèle à «son Pont». L'histoire voudra que la seconde tentative fut la bonne quand, en 2012, il créera *Le Bistrot Chambon* au 8 de la rue des échevins.

«Vouloir, c'est pouvoir», telle est la devise de Daniel Chambon, chef obstiné qui, dans ces années 80-90, allait aban-

donner les notions de sauces au profit de jus et de mousses. «Une vraie révolution, se souvient-il, quand je présentais à mes fidèles clients mes filets de truite déstructurés accompagnés de jus parfumés !». Un rien alchimiste, Dany a su tirer parti de ce que Brillat-Savarin appelait «le diamant noir de la cuisine». Dans ce coin du Quercy, la truffe est une valeur ajoutée qu'il convient de sublimer. Daniel n'oublie pas que sa mère avait une truffière de côté de La Chapelle-Auzac. Dès sa plus jeune enfance, il allait caver la melano (1) à la mouche. Cette passion pour ce champignon occulte ne s'est jamais démentie. Au contraire, avec le temps, cet intérêt s'est décuplé. La truffe est devenue un véritable sacerdoce. Ses truffières se sont agrandies et ses deux fils, Stéphane et Mathieu, se sont piqués au jeu. Et Daniel d'expliquer : «Il n'y a pas mieux que l'œuf et le lard pour fixer les arômes, en particulier ceux de la truffe ! Il faut toujours avoir une truffe à portée. Bien sûr, à la saison, il s'agira de truffes fraîches, mais elle peut être en boîte ou congelée. Accessoire indispensable : une râpe, car il s'agit de savoir doser ces copeaux qui donnent ce goût incomparable aux mets que l'on veut réveiller » insiste Daniel en expert du «charbon noir» qu'il est devenu. Passion qu'il partage avec son ami Alexis Pélissou (2).

Les trompettes de la renommée ayant sonné, l'étoile tant convoitée brillant toujours sur son établissement, Daniel Chambon se souvient de ces défis qui lui étaient lancés, ou qu'il s'imposait à lui-même pour porter sa cuisine au panthéon de l'excellence : «Avant d'entrer en cuisine, quand je plaçais la barre très haut, j'allais vomir, comme le font certains comédiens ou chanteurs avant d'entrer sur scène !» Et le chef qui aujourd'hui officie dans son bistrot de Brive n'oublie pas qu'un plat doit générer une émotion. À défaut, le cuisinier est passé à côté de son «obligation de résultat». Voilà qui n'est pas sans rappeler la phrase de Lucien Vanel à propos du poulet «mort pour rien». Chambon est de ceux qui martèlent avec conviction : «Rien que l'énoncé d'un plat doit pouvoir réveiller une émotion gustative ou olfactive vieille de dix ou vingt ans. C'est ça le pouvoir magique de la cuisine, un peu comme un bon roman ou le parfum d'une femme que l'on a un peu trop aimée...»

Dans sa carrière, Daniel Chambon ne s'est interdit aucun produit. Il a exploré les mélanges terre-mer, a travaillé le poisson d'eau douce comme celui de haute mer, a cuisiné l'agneau du Quercy comme les meilleures volailles du Sud-Ouest sans oublier les desserts les plus simples qu'il a su revisiter. Prenez la pomme, fruit du Limousin, il a su en faire une pomme pochée, arrosée d'un caramel de beurre salé pour laquelle on serait prêt à se faire damné. Toujours sur le terrain des desserts, on pourrait multiplier à l'envi les exemples délicieusement sucrés : ainsi sa crème au café, vanillée au blanc d'œuf, ses pets de nonne à faire mourir d'envie tout un couvent ou encore ses beignets de fleurs d'acacia, recette aussi rustique que bougrement délectable. Bref, on pourrait énumérer pendant des heures l'inspiration qui guide Chambon et ses dignes héritiers dans cette quête jamais assouvie de cultiver les plaisirs de palais transmis au hasard (quoique...) des générations passées.

(1) Melanosporum : terme latin par lequel on définit la truffe du Périgord, plus globalement la truffe que l'on trouve dans le sud-ouest de la France.

(2) Lire La truffe sur le soufflé par Jean-Pierre Alaux et Alexis Pélissou (Féret) - 2011





Stéphane Chambon, en droite lignée !

Un proverbe oriental prétend qu'il n'est pas de belles pousses qui s'épanouissent au pied des grands arbres. Peut-on en conclure qu'un jeune chef, aussi talentueux, ait la capacité de s'affirmer à l'ombre tutélaire d'un père dont le génie culinaire vaut réputation ? La question mérite d'être posée et la réponse n'est jamais très simple. Pour Stéphane, l'aîné des fils de Daniel Chambon, la cuisine s'est imposée comme une évidence à la fin de l'adolescence.

L'école hôtelière de Brive constituera un passage obligé, histoire de faire ses humanités devant les fourneaux, même si le pater lui a déjà inculqué les rudiments. Cependant, après l'école, Stéphane veut s'affranchir de la tutelle paternelle. Il entend parcourir le monde, se frotter à des cuisines exotiques, ou du moins aux antipodes de celle de son Quercy natal. Il part alors pour l'Angleterre et se fait embaucher à L'Intercontinental de Londres. Au sein de ce groupe, il ne manquera pas d'évoluer très vite. Au bout d'un an, il part pour Manille où il va rester trois ans. C'est là qu'il rencontre Cathy, celle qui allait devenir son épouse. Mais l'aventure internationale de Stéphane ne s'arrête pas là. De Manille, il s'envole pour Bangkok avant de rejoindre Amman en Jordanie. C'est finalement à Dubaï que l'aîné des Chambon apprendra la cuisine dite internationale et s'essayera à des saveurs glanées au fil des continents.

«L'expérience sera riche au-delà de ce que je pouvais imaginer» confesse aujourd'hui Stéphane en regardant dans le rétroviseur. Au cœur des Emirats arabes, le garçon discret de Lacave engrange un authentique savoir-faire, se



Le Pont de l'Ourse





forge un palais, goûte, invente, initie des plats qui n'ont pas grand-chose à voir avec la cuisine de Papa. Encore que...

Aussi quand l'enfant quelque peu prodige, est rattrapé par le «mal du pays» et qu'il souhaite que ses enfants vivent au cœur de ce Lot qui lui est si cher, Stéphane a déjà en tête la cuisine qu'il entend mettre en musique à l'Ouyse. Dès son retour en 2007, il n'a qu'une obsession : retravailler les produits locaux, à commencer bien sûr par la truffe. «Quand j'étais loin de mes racines, je n'avais de cesse que de rechercher ces trésors qui, là-bas, me faisaient défaut. C'est à l'étranger que j'ai pris conscience de la chance qui était la mienne : celle d'avoir en France toute une gamme infinie de produits qu'il convenait de bien cuisiner. Moi qui suis curieux, j'aime explorer les saveurs émanant de la nature, comme peuvent en dégager la truffe ou le safran, par exemple...» Et Stéphane de disserte sur les vertus gustatives de l'agneau du Quercy parfumé aux herbes sauvages, de la noix craquante à souhait, du melon mesurément sucré, du



Le Pont de



l'Ouysse





foie gras bien sûr moelleux et envoûtant, mais aussi de l'asperge fondante, de la fraise longue en bouche d'enfance, ou encore du poisson de rivière juste charnu, à commencer par le brochet joyeux sous les papilles...

Se jouer des influences, tel pourrait être le maître mot de la cuisine de Stéphane capable de discourir pendant des heures sur les bok-choy, les blettes asiatiques (aussi appelées les choux de Chine), ou bien le bœuf Wagyu (1), sans oublier les chayottes, cette poire légumière que l'on retrouve en Guyane, aux Antilles ou à l'île Maurice.

De ces années «formatrices», loin du « pays de l'enfance», Stéphane Chambon a conçu une cuisine qui s'affranchit des cultures traditionnelles. Pour autant, il n'en oublie pas ses racines lotoises qui ont été déterminantes dans l'art de sélectionner des produits gorgés de saveur. Et puis, il y a les «incontournables» du Pont de l'Ouyse : «les cuisses de grenouille en jambonnette cuites meunières», «les ris de veau aux girolles», sans omettre « le homard bleu vivement sauté avec ses artichauts violets». Et quand il s'agit d'évoquer le sucré, Stéphane emprunte son petit air gourmand pour vous tenter avec son mille-feuille au chocolat, sa tarte à la châtaigne ou encore son gâteau de noix en mignardises. Verveine, gingembre, lemon grass ou toutes formes de citronnelle, sont aussi les alliés de la cuisine de Chambon fils. Pour s'en convaincre, comme aurait dit l'écrivain Colette, «il suffit de succomber» !

(1) Le bœuf de Kobé est une spécialité japonaise. Il s'agit de bœuf issu de la race bovine tajima, élevé selon une tradition rigoureuse dans la région de Kobé.





Mathieu Chambon ou l'art de recevoir

Avec son sens aigu de l'accueil et sa gentillesse naturelle, Marinette a toujours incarné cet esprit généreux et altruiste qui veut qu'au Pont de l'Ouyse l'on se sente bien d'emblée. Pas de service guindé, de chichi, mais un sourire franc et l'envie de faire plaisir à son hôte pour qu'il s'accapare des lieux, les fasse siens. Marinette et Dany furent bien inspirés d'avoir deux garçons aux motivations différentes. Stéphane, l'aîné, avait très vite montré des dispositions évidentes pour se réaliser aux fourneaux ; Mathieu, de cinq ans son cadet, était davantage tenté par le service. Son BEP de serveur en poche, il file, semelles au vent, en Irlande, puis part six ans à Singapour. Là-bas, il a l'extrême privilège de travailler au mythique Raffles, il devient maître d'hôtel et s'initie à la sommellerie. Quelques années plus tard, Mathieu intègre la chaîne hôtelière Millennium & Copthorne où il deviendra directeur de la restauration. Bref, ce long et édifiant apprentissage à l'étranger sera la meilleure des écoles. Côté clientèle internationale, savoir satisfaire les desideratas du business man comme ceux de l'épicurien, pouvait-on rêver pour Mathieu plus riche et plus excitante expérience ?

Marinette et Dany peuvent dormir sur leurs deux oreilles, «l'esprit Chambon» est intact et sa pérennité assurée. Le flambeau est bel et bien transmis. C'est donc en 2006 que Mathieu revient au bercail, précédant son frère





d'un an. L'aventure du Pont de l'Ouyse peut se poursuivre sous le sceau de la jeunesse et du «renouveau sans le reniement aux valeurs de la maison» précise l'aîné des héritiers. Entre temps, Cupidon a fait son œuvre. Stéphane a épousé Cathy. De cette union sont nées deux filles : Amélie et Louise. De son côté, Mathieu s'est uni à Fabienne pour le plus grand bonheur de Raphaël qui poursuivra donc la descendance...

Bref, la success-story de l'auberge familiale de Lacave n'en finit pas d'enchaîner les chapitres pour le plus grand bonheur de ses clients. Il faut dire qu'avec la proximité du gouffre de Padirac, de Rocamadour, de Saint-Cirq-Lapopie et de Sarlat, du charme inimitable des vallées de la Dordogne et du Lot, l'écrin est bien trop beau pour ne pas séduire le touriste en goguette. Fort de ses quatorze chambres, l'hostellerie de l'Ouyse offre ce côté « campagne chic » qui fait le bonheur des magazines de déco. Le bois y est roi, les planchers craquent, les tissus affichent des tonalités chaudes, l'ambiance est cosy. On a envie de poser ses valises pour longtemps, de succomber au plaisir de la lecture ou du farniente. Peut-être, osera-t-on un plongeon dans la piscine ou un parcours de golf au country club tout proche ? Les plus sportifs se hasarderont en canoë sur les eaux claires de la Dordogne ou du Célé. A moins qu'une simple partie de pêche ne les tente dans cette Ouyse moins poissonneuse qu'au temps jadis ? D'autres, moins téméraires, choisiront l'ombre des arbres qui jettent leurs palmes sur la terrasse et sacrifieront au rite de la «Vieille prune de Souillac» ou à un de ces armagnacs ambrés d'une lointaine Ténarèze.

Dans les deux cas, le bonheur est assuré. Là tout n'est qu'ordre et beauté. Luxe, calme et volupté... Mais, Grand Dieu, Baudelaire n'a-t-il pas écrit ses *Fleurs du mal* sur les bords de l'Ouyse ?





J'AI CONNU
L'EXTASE
AU PONT
DE L'OUYSSE

J'PEUX
FINIR TES
ANGUILLES
AU VERJUS



Wouinski 96
EN SOUVENIR D'UN
DINER MÉMORABLE

Une saga en lettres d'or

Pour un restaurant, un livre d'or est une sorte de mille-feuille plus ou moins corné où des clients, a priori comblés et parfaitement rassasiés, consignent d'un trait de plume leurs meilleurs compliments à propos des mets qu'ils ont dégustés. À la fourchette bien tenue, se substitue donc le stylo qui court allègrement sur la page blanche.

À dire vrai, chez les Chambon, on n'a jamais eu le culte des «grands de ce monde» - et Dieu sait pourtant s'ils ont été nombreux à défiler sur les berges de l'Ouyse ! - pour infliger à leurs hôtes cet exercice convenu où chacun couche sur ce registre souvent épais quelques superlatifs qui sont autant d'hommages à la cuisine du chef. Que d'excellents moments passés à table en agréable compagnie ! L'écrivain Colette prétendait que «l'art de la dégustation est l'unique moyen de savourer le présent, de goûter le temps, nos sens aiguisés autorisant l'accès à des parcelles d'éternité». Qui songerait à contester cette appréciation ? Surtout pas ceux qui, après leur passage au Pont de l'Ouyse, se sont pliés à cet exercice du bon mot pour définir au plus près le plaisir qui a été le leur.

Marinette et Daniel ont conservé précieusement les deux livres d'or où l'histoire de leur restaurant se lit en filigrane, entre fumet et impressions fugaces, souvenirs inoubliables et plaisirs de palais.

Pour la circonstance, nous avons collecté quelques-unes de ces commentaires couchés sur le livre en toile bleue ou sur cuir fauve. À commencer par la comédienne Claude Gensac qui incarna au cinéma l'épouse



de Louis de Funès dans la série des «Gendarmes». En 1986, elle écrit «chez vous, j'ai sûrement pris quelques grammes, mais c'était tellement bon !» En 1988, le talentueux Jean-Laurent Cochet ne dit pas autre chose et promet de revenir «l'année prochaine». Entre temps, un client enthousiaste et anonyme n'hésite pas à parler de «Moët et Chambon» pour désigner le festival de saveurs concocté par le chef Dany. Le confrère Michel Guérard n'est pas moins laudatif et, pour remercier les Chambon de leur hospitalité, leur envoie quelques bouteilles de blanc de Tursan, «gage de notre reconnaissance ». Le chef bourguignon Marc Meneau ira jusqu'à prétendre que «seul l'amour peut rivaliser avec le plaisir que procure la cuisine de son ami Daniel».

L'écrivain et journaliste Jean-Paul Kauffmann, qui a connu les geôles du Liban, appréciera grandement la table des Chambon au point d'y revenir presque tous les ans : «Halte sublime, perfection et grâce. La seule tristesse est de la quitter» écrit-il d'une plume cursive. L'acteur Louis Velle et sa femme Frédérique Hébrard ne sont pas moins prolixes : «Un petit mot ? Mais ce sont des pages qu'il faudrait pour détailler les multiples plaisirs que Daniel Chambon propose. Et dire qu'il faut reprendre la route alors qu'on aimerait séjourner ici... pour toujours !». Jean-François Balmer, Jacques Weber, Olivier Martinez, Juliette Binoche ou encore Michel Duchaussoy partagent le même avis lors de tournées théâtrales ou de tournages cinématographiques en Quercy ou Périgord. Le plus beau compliment ne vient-il pas de Jean-Louis Trintignant ? «Vous êtes un des trois meilleurs restaurants que je connaisse en France, donc au monde. En plus, vous avez tout, vous êtes sympathiques et vous avez la vraie classe : le bonheur de faire plaisir» écrit-il en 1992. Le très iconoclaste Jean-Pierre Coffe

souligne que «La gourmandise est un péché pratiqué chez les Chambon. C'est l'assurance du paradis. Tant pis. Tant mieux». Le moine bénédictin, disciple de Jean Lurçat, Dom Robert, écrira à l'issue de son séjour à Lacave : «Quel calme et quel cadre enchanteur ! Le grand silence et le charme exquis de ces feuillages au bord de l'eau avec le seul langage des oiseaux pour animer la lumière et l'ombre des branches autour de ce repas délicieux et raffiné que Daniel Chambon nous a fait partager avec tant de délicate gentillesse. J'en garderai un souvenir impérissable...» L'éditeur et écrivain Jean-Jacques Pauvert, de passage à la Foire du livre à Brive en 1996, évoquera non sans humour : «La découverte de cette auberge et de sa somptueuse cuisine. Soyez remerciés (j'allais dire bénis !) et permettez-moi d'embrasser Marinette». Amoureux des mots, Claude Nougaro signera : «De Lucien (Vanel) à Daniel (Chambon), il n'y a qu'un pa-lais !». Autre habitué des lieux, et voisin de Corrèze, l'écrivain Denis Tillinac qui, lui aussi, a son rond de serviette au Pont de l'Ouyse». Parmi les autres écrivains amoureux de la cuisine «chambonesque», on citera Pascal Quignard, Marek Halter ou bien le musicologue Frédéric Lodéon. Les sportifs ne sont pas en reste quand il s'agit de plaisirs gourmands. L'homme qui a inscrit 165 buts en 200 matches, en l'occurrence Just Fontaine, connaît bien les plats truffés de la maison Chambon. De son côté, Jean-Michel Larqué évoque dans le livre d'or «une diététique légèrement éloignée du régime d'un sportif, mais du pur bonheur !» confesse-t-il. Dans cet inventaire certainement pas exhaustif des amoureux de «L'Ouyse», il ne faudrait pas oublier Patrick de Carolis, le producteur des Racines et des Ailes, qui, amoureux du Quercy, a su faire sienne la table de la famille Chambon. D'autres hommes et femmes de télévision font preuve d'assiduité quand il s'agit de goûter la cuisine de la lignée Chambon, tel Karl Zéro, Audrey Pulvar ou encore Patrick Sébastien qui reste «l'ami de la famille» au point d'inviter les Chambon dans son «Plus grand cabaret du monde» sur France 2.

Les plus grands dessinateurs ont succombé aux charmes des quatre saisons du Pont de l'Ouyse. À commencer par Wolinski, grand ami de Lucien Vanel, Vuillemin, ou encore Sempé qui séjourna au Pont en août 1999. Tous, plutôt que de prendre la plume, laissèrent quelques croquis, plus hilarants les uns que les autres, qui ornent toujours le bar du Pont où il fait bon refaire le monde.

On pourrait étirer à loisir cette liste de participants au grand banquet qu'organise chaque jour la famille Chambon. Il y a ceux qui sont touchés par la grâce de la notoriété, qu'elle soit cathodique ou pas, et puis il y a les anonymes, ceux qui signent de leurs initiales ou de leur prénom pour témoigner combien ce repas fut un festin, un moment de convivialité inoubliable. Aux yeux des Chambon, leurs témoignages chaleureux sont des encouragements. Si la reconnaissance n'est pas une «faim en soi», la manière avec laquelle Le Pont de l'Ouyse apaise et étanche cette faim est un gage de succès qui suscite tout, sauf l'indifférence !









Les Recettes



Les Entrées

An outdoor dining area with several round tables and white wicker chairs. The tables are set with white plates, silverware, and glasses. The scene is surrounded by lush green foliage, creating a bright and inviting atmosphere. The text 'Les Entrées' is overlaid on a pink banner in the upper center of the image.



Grosses asperges blanches du pays servies tièdes, sauce grand père Maury et vinaigrette à l'huile de noix

4 Personnes

Asperges blanches - 28 pcs
Sauce grand père Maury : 3 Œufs - 30 cl d'Huile de noix du Périgord - 30 cl d'Huile de colza ou tournesol - 3 cl de Jus de citron - Persil haché - Ciboulette ciselée - Menthe sauvage de l'Ouyse - 8 cl de Beurre clarifié - 10 cl de Vinaigrette a l'huile de noix - Fleurs de bourrache - Pousses d'herbes - Sel - Poivre du moulin - Fleur de sel

Asperges :

Eplucher les asperges, les ficeler en bottes et couper la base afin d'égaliser la longueur
Cuire à l'eau bouillante salée, la pointe des asperges doit se trouver hors de l'eau, couverte avec un torchon. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau d'office que vous plantez dans l'asperge.

Plonger les asperges dans de l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson, puis les retirer, les déficeler et les déguster sur un linge.

Sauce grand père Maury :

Cuire les œufs 3 minutes dans de l'eau à ébullition

Casser les œufs dans un cul de poule, récupérer le jaune et le blanc d'œuf mollet

Battre les œufs au bain marie afin de les émulsionner, retirer à consistance mousseuse

Incorporer les huiles petit à petit comme une mayonnaise

Saler, poivrer et ajouter le jus de citron et les herbes aromatiques.

Dressage et présentation :

Faire tiédir les asperges à la vapeur

Dresser dans une grande assiette chaude et avec un pinceau napper de beurre clarifié.

Faire un trait de sauce grand père sur le côté des asperges et servir le reste de la sauce en saucière

Arroser de vinaigrette à l'huile de noix, et parsemer de fleur de sel

Décorer de fleur de bourrache et de pousses d'herbes.

Asperges Blanches du Pays Farcies aux Morilles, Sauce Crème à la truffe

4 Personnes

8 pcs Grosses asperges blanches (2/personnes) - 100 gr de Morilles fraîches - 40 gr de Beurre - 15 gr Echalotes ciselées - 50 gr Crème - Ciboulette ciselée
Ciboulette entière - Sel et poivre
Sauce crème : 10 gr d'Echalotes ciselées - 60 gr de Champignons de Paris - 5 cl de Vin blanc - 100 gr de Crème - 20 gr de Truffe - Sel et poivre
Morille farcie : 4 pcs de Grosses morilles fraîches - 100 gr de Blanc de volaille - 50 gr de Crème - 1 pc de Blanc d'Œuf

Préparation des Asperges et des Morilles :

Eplucher les asperges, les ficeler en bottes, couper la base afin d'égaliser la longueur. Cuire à l'eau bouillante salée, la pointe des asperges doit se trouver hors de l'eau, couverte avec un torchon. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau d'office que vous plantez dans l'asperge. Plonger les asperges dans de l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson, les retirer, les déficeler et les égoutter sur un linge. Couper les pieds des morilles, et les laver deux ou trois fois dans une grande quantité d'eau tiède. Eplucher et ciseler les échalotes. Dans une poêle chaude avec une noisette de beurre, faire suer les échalotes, ajouter les morilles et laisser cuire pour retirer l'eau de végétation, saler et poivrer. Hacher finement les morilles au couteau, les placer dans un sautoir avec la crème et faire réduire doucement jusqu'à consistance épaisse, ajouter la ciboulette ciselée et refroidir.

Préparer la sauce :

Faire sauter les champignons de Paris, puis les échalotes, faire suer, ajouter le vin blanc réduire à sec et verser la crème. Cuire pendant 20 min à feu doux et ajouter la truffe. Mixer, vérifier l'assaisonnement et passer au chinois

Faire la farce mousseline de volaille :

Couper la volaille en gros dés et préparer un blanc d'œuf, la crème le sel et le poivre. Mettre dans le mixer les dés de volaille et le blanc d'œuf, mixer. Assaisonner et crémer, Reprendre le mixage juste le temps d'incorporer les éléments. Débarrasser et mettre dans une poche à douille. Nettoyer les morilles les laver deux ou trois fois dans une grande quantité d'eau tiède et les farcir avec la mousseline de volaille.

Farcir les asperges :

Couper les grosses asperges en deux, les creuser à l'aide d'une petite cuillère et déposer la farce aux morilles dans le creux. Placer l'autre moitié dessus et attacher avec 5 branches de ciboulette blanchies. Dorer les morilles farcies au sautoir avec du beurre, saler et poivrer, déglacer avec un peu d'eau, couvrir et laisser cuire doucement 10 minutes.

Dressage :

Faire bouillir la sauce avec une cuillère de crème montée. Placer les asperges farcies au four à 160°C pendant 5 minutes et les disposer dans une grande assiette chaude, la morille farcie dessus et la sauce autour.





Carpaccio de canard, râpée de truffes de la St Jean, vinaigrette à l'huile de noix et sauce grand père Maury

8 Personnes

2 pcs de Magret de canard

Vinaigrette : 2 pcs d'Echalotes - 3 cl de Jus de citron - 10 cl d'Huile de noix - 10 cl d'Huile de colza

Sauce grand père : 1pc d'Œuf - 15 cl d'Huile de noix - 15 cl d'Huile de colza - 2 cl de Jus de citron

Vinaigrette à la truffe : 20 gr de Truffes de la St Jean (truffe blanche d'été) - 3 cl de Vinaigre balsamique - 10 cl d'Huile de colza

40 gr de Truffes de la St Jean (truffes blanches d'été - Ciboulette - Fleur de sel à la truffe - Sel - Poivre du moulin

Retirer le gras et les nerfs des magrets, les rouler deux par deux dans du papier film et les mettre au congélateur.

Sauce grand père Maury :

Cuire l'œuf 3 minutes dans de l'eau à ébullition

Casser l'œuf dans un cul de poule récupérer le jaune et le blanc d'œuf mollet

Battre l'œuf au bain marie afin de l'émulsionner, retirer à consistance mousseuse

Incorporer les huiles petit à petit comme une mayonnaise

Saler, poivrer et ajouter le jus de citron

Vinaigrette échalotes :

Ciseler finement les échalotes

Ajouter le jus de citron et l'huile de noix et de colza

Vinaigrette à la truffe :

Hacher la truffe très finement au couteau et ajouter le vinaigre balsamique et huile de colza, saler et poivrer

Dressage :

Couper les rouleaux de magret en fines tranches à la machine à jambon, disposer les tranches au fond d'une assiette plate.

Saler et poivrer, recouvrir de vinaigrette à l'échalote et de vinaigrette à la truffe, ajouter la ciboulette. Faire un zigzag avec la sauce grand père que vous aurez vidée dans une petite bouteille en plastique.

Placer de fines lamelles de truffe blanche sur le carpaccio, parsemer de fleur de sel à la truffe.

Carpaccio de têtes de cèpes

4 Personnes

300 gr de Têtes de cèpes bien fermes (marron foncé voire noires)
Vinaigrette échalotes : 2 pcs d'Echalotes - 3 cl de Jus de citron - 10 cl d'Huile de noix - 10cl d'Huile de colza
Sauce grand père : 1 Œuf - 15 cl d'Huile de noix - 15 cl d'Huile de colza - 2 cl de Jus de citron
Bourrache - Ciboulette - Cerfeuil - Pousses d'herbes - Tomates confites ciselées - Fleur de sel à la truffe - Sel - Poivre du moulin

Sauce grand père Maury :

Cuire l'œuf 3 minutes dans de l'eau à ébullition
Casser l'œuf dans un cul de poule récupérer le jaune et le blanc d'œuf mollet
Battre l'œuf au bain marie afin de l'émulsionner, retirer à consistance mousseuse
Incorporer les huiles petit à petit comme une mayonnaise
Saler, poivrer et ajouter le jus de citron

Vinaigrette échalotes :

Ciseler finement les échalotes
Ajouter le jus de citron et l'huile de noix et de colza

Dressage :

Couper de fines lamelles de têtes de cèpes à la mandoline, disposer les tranches cote à cote au fond d'une assiette plate.
Saler et poivrer, recouvrir de vinaigrette à l'échalote, ajouter la ciboulette. Faire un zig-zag avec la sauce grand père à l'aide d'une petite bouteille en plastic
Placer sur le carpaccio quelques branches de cerfeuil et des pousses d'herbes, parsemer de fleur de sel à la truffe



Cassolette d'escargots aux fèves, petits pois et perles de légumes, crème légère infusée au lard paysan, disques de pain de mie toastés

4 Personnes

1/2 L de Crème - 100 gr de Lard paysan
36 pcs de Gros Escargots - 3 cl de Pernod - 15 gr d' Echalotes ciselées - 40 gr de Beurre - 80 gr de Fèves - 80 gr de Petits pois - 1 Courgette - 2 Carottes - 1 Navet - 40 cl de Fond blanc de volaille - 30 gr de Beurre - Persil haché - Ciboulette ciselée - Menthe sauvage de l'Ouyse ciselée - 4 Tranches de pain de mie - 40 cl de Beurre clarifié
Tempura : 40 gr de Farine - 40 gr de Maïzena - 8 gr de Levure chimique - 1 gr de Sel - Eau Perrier
Sel - Poivre du moulin

Confection de la crème de lard :

Couper le lard en petits morceaux et les cuire dans la crème, laisser réduire tout doucement sur le coin de la plaque pendant une demi-heure. Passer la réduction au chinois et réserver au frais.

Disque de pain de mie :

Badigeonner les tranches de pain de mie de beurre clarifié. Toaster le pain de mie à la salamandre. Découper à l'emporte pièce de 2 cm de diamètre
Préparer 5 disques de pain de mie pour chaque assiette

Préparation des légumes :

Eplucher les carottes et le navet, et laver la courgette. Faire de petites billes de carotte, navet et courgette avec une cuillère à pomme parisienne (1 cm de diamètre). Cuire les légumes séparément dans de l'eau salée à ébullition et bien les refroidir dans de l'eau glacée. Faire de même pour les petits pois et les fèves. Peler les fèves

Préparation et cuisson des escargots :

Assaisonner les escargots sel et poivre du moulin et un trait de Pernod
Faire sauter 24 escargots (garder les 12 autres pour la tempura) dans un sautoir avec le beurre, ajouter les échalotes faire suer tout doucement et ajouter les légumes.
Déglacer au fond blanc de volaille et faire réduire, ajouter le reste du beurre en fin de cuisson. Vérifier la consistance de la sauce (elle doit être légèrement crémeuse) ainsi que l'assaisonnement, ajouter les herbes avant de dresser l'assiette.

Appareil a tempura :

Mélanger dans un cul de poule la farine, la maïzena, la levure chimique et le sel.
Ajouter le Perrier bien mélangé au fouet. Tremper les escargots dans la tempura et faire frire sans coloration, les égoutter sur du papier absorbant et saler légèrement

Dressage et présentation :

Emulsionner la sauce et dresser dans une assiette semi creuse, placer les escargots et les légumes sur la sauce, ajouter 5 disques de pain de mie toastés.
Décorer avec les herbes du jardin et pousses de cresson

Cuisses de grenouilles en jambonnettes cuites meunière, pétales d'ail, mousseline de cressonnette aux herbes sauvages de l'Ouyssse

4 Personnes

48 pcs de Cuisses de grenouilles

Mousseline de cressonnette : 200 gr de Pommes de terre - 10 cl de Lait - 10 cl de Crème

30 gr de Beurre - 1 botte de Cresson de fontaine - Menthe sauvage - Ciboulette ciselée -

Persil haché - Basilic ciselé - Mélisse

Pétales d'ail : 30 gr Gousses d'ail - 20 cl de Beurre clarifié

5 cl Beurre clarifié - 20 gr de Farine - 10 gr d'Ail haché - 10 gr de Persil haché - 3 cl de Jus de citron - Pousses de cresson - Sel - Poivre du moulin

Préparation des grenouilles :

Séparer les cuisses en coupant de chaque côté de la colonne vertébrale à l'aide d'une paire de ciseaux. Couper juste au-dessus de la première articulation pour ne garder que la jambonnette, nettoyer l'os restant. Réserver les cuisses de grenouille au frais.

Mousseline de cressonnette :

Cuire les pommes de terre avec la peau une vingtaine de minutes, départ eau froide salée. Faire bouillir ensemble le lait, la crème et le beurre.

Égoutter, retirer la peau et passer au tamis, placer la chair de pommes de terre dans la cuve du batteur et verser le mélange crème, lait et beurre dessus. Faire tourner 5 minutes au fouet, vérifier l'assaisonnement et débarrasser au frais.

Préparer la purée : Effeuillez le cresson, porter une casserole d'eau salée à ébullition et y plonger les feuilles, les refroidir dans de l'eau glacée et les presser. Passer les feuilles de cresson au mixeur puis au tamis, débarrasser et conserver au frais. Mélanger à l'aide d'un fouet le vert de cresson à la purée de pommes de terre, vérifier la consistance et l'assaisonnement.

Chips d'ail :

Éplucher les gousses d'ail et tailler de fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Les déposer dans une petite casserole d'eau froide, porter à ébullition, égoutter et refroidir.

Bien éponger les lamelles sur du papier absorbant. Faire frire l'ail dans le beurre clarifié sans donner trop de coloration, égoutter sur du papier absorbant.

Cuisson des grenouilles :

Assaisonner les grenouilles sel et poivre du moulin, les passer dans la farine et retirer l'excédant à l'aide d'une passoire.

Faire chauffer une poêle avec du beurre clarifié et saisir les cuisses de grenouilles. En fin de cuisson ajouter le beurre afin de donner une coloration puis l'ail haché, le cuire légèrement, ajouter le jus de citron et le persil haché

Présentation :

Faire chauffer tout doucement la mousseline de cresson et y ajouter les herbes
Déposer la mousseline au centre d'une assiette, et placer les cuisses de grenouilles autour, arroser légèrement avec le beurre noisette, décorer avec les chips d'ail et les pousses de cresson.





Fleur de courgette aux écrevisses, jus mousseux de crustacés au safran du Quercy

4 Personnes

32 pcs d'Ecrevisses (cuites au court bouillon voir recette fricassée d'écrevisses)
6 pcs de Fleurs de courgettes avec la petite courgette attachée
Farce fleur de courgette : 150 gr de Mie de pain de campagne - 5 à 6 pcs d'œufs - 10 gr de Persil haché - 10 gr d'Ail haché - 20 gr d'Echalotes ciselées - 2 pcs de Courgettes - 3 cl d'Huile d'olive - 8 cl de Bouillon d'écrevisses ou de crustacés - 10 cl de Crème liquide - 3 gr de Persil haché - 3 gr de Ciboulette ciselée - 3 gr de Menthe sauvage - 3 gr de Mélisse - 2 gr Feuilles de citronnelle ciselées - 3 gr de Basilic ciselé - 2 gr d'Estragon ciselé
Sauce écrevisses : 60 cl de Bouillon d'écrevisses - 80 gr de Beurre - 100gr de Crème montée - 1 gr de Safran du Quercy
Tempura : 40 gr de Farine - 40 gr de Maïzena - 8 gr de Levure chimique - 1 gr de Sel - Eau Perrier 10 cl d'Huile d'olive - 60 gr de Beurre - Sel - Poivre du moulin - Fleur de sel

Farce fleurs de courgettes :

Mettre la mie de pain à tremper avec les œufs, l'ail et le persil haché 24h à l'avance. Tailler une brunoise de courgettes en utilisant principalement la partie verte du légume Dans un sautoir avec de l'huile d'olive chaude, faire suer les échalotes, ajouter la brunoise, bien faire suer pour retirer l'eau de végétation a feu vif tout en remuant. Mouiller avec le bouillon d'écrevisses faire réduire rapidement de trois quart, crémér porter à ébullition et ajouter les herbes. Débarrasser, laisser refroidir avant de le mélanger à la mie de pain. Enlever le pistil de chaque fleur, passer les fleurs sous un filet d'eau pour les nettoyer. Avec une poche a douille farcir 4 fleurs de courgettes en mettant deux queues d'écrevisses dans chaque fleur mélangé à la farce. Rabattre les pointes des fleurs afin d'enfermer la farce. Cuire les fleurs de courgettes au four a vapeur à 96°C pendant 8 minutes, retirer du four et laisser refroidir, garder au réfrigérateur.

Sauce écrevisses :

Faire réduire le bouillon d'écrevisses de trois quart avec le beurre et le safran. Mixer et passer au chinois. Lier si nécessaire avec un peu de maïzena

Appareil a tempura :

Mélanger dans un cul de poule la farine, la maïzena, la levure chimique et le sel. Ajouter le Perrier bien mélangé au fouet. Retirer la fleur de la courgette, enlever le pistil, et couper la fleur en deux dans le sens de la hauteur. Tremper les demi fleurs de courgettes dans la tempura et faire frire sans coloration, les égoutter sur du papier absorbant, saler légèrement.

Finition et présentation :

Dans un sautoir avec de l'huile d'olive, rôtir uniformément à feu doux les fleurs de courgettes, déglacer avec du fond blanc de volaille ajouter une noisette de beurre et laisser cuire à couvert sur le coin de la plaque. Garder quatre écrevisses entières, pour les autres retirer les queues des têtes. Faire tiédir les écrevisses dans un sautoir à couvert avec une noisette de beurre. Séparer la petite courgette de la fleur et dresser la fleur de courgette au centre d'une assiette creuse, tailler la petite courgette en de fines lamelles dans le sens de la longueur. Emulsionner la sauce au mixeur et ajouter une cuillère de crème montée, casser la crème avec une cuillère et disposer la sauce

Escalope de foie de canard poêlée, chutney de tomates, salade de Haricots verts, caramel à la framboise et mignonnette de poivre, Mique grillée

4 Personnes

4 pcs de Tranches de foie gras de 100 gr - 4 pcs de Tranches de mique - 50 gr de Beurre clarifié
Sucre - Vinaigre de framboise - Poivre mignonnette
200 gr de Chutney de tomate - 250 gr d'Haricots verts extra fins - 10 cl de Vinaigrette à l'huile de noix - Sel - Poivre du moulin - Fleur de sel
Décoration : Fleur de bourrache - Cerfeuil - Pousses d'herbes

Équeuter les haricots verts et les laver.
Les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 6 à 8 minutes.
Les plonger dans de l'eau glacée, les égoutter et les placer sur un linge

Préparation de la sauce au vinaigre de framboise :

Faire un caramel blond et déglacer avec le vinaigre de framboise
Ajouter la mignonnette de poivre
Ajouter de l'eau et laisser réduire tout doucement jusqu'à consistance
Passer la sauce au chinois et garder tiède

Cuisson du foie gras :

Quadriller les tranches de foie gras avec la pointe d'un couteau d'office, les saler et poivrer sur les deux faces. Marquer le foie gras sur les deux faces dans une poêle bien chaude, finir la cuisson au four pendant 5 minutes à 180°C.
Retirer le foie du four et le laisser reposer sur du papier absorbant

Finition et présentation :

Assaisonner les haricots verts, sel et poivre et ajouter la vinaigrette à l'huile de noix, mélanger délicatement et dresser les haricots verts en fagot sur le côté de l'assiette.
Avec deux cuillères à café former deux quenelles de chutney de tomate et les placer à l'opposé des haricots verts.
Poser la tranche de foie gras sur les haricots verts.
Ajouter un cordon de sauce autour des haricots verts et sur le foie gras.
Parsemer le foie de quelques grains de fleur de sel.
Décorer l'assiette de fleurs de bourrache, de cerfeuil et de pousses d'herbes.
Avec un pinceau napper les tranches de mique de beurre clarifié et les toaster sous la salamandre.



Petits poissons de la Dordogne en friture

4 Personnes

Assortiment de petits poissons

Graisse de canard - Ail haché - Persil haché - Jus de citron - Fleur de sel

Sel - Poivre du moulin

Ouvrir les poissons au niveau du ventre avec une lame de rasoir ou un petit couteau, retirer les boyaux en pressant entre deux doigts.

Bien laver les poissons sous l'eau froide et les égoutter sur un linge.

Dans une poêle très chaude avec la graisse de canard, ranger les petits poissons de façon qu'ils ne se superposent pas et qu'ils soient bien serrés les uns contre les autres afin qu'à la cuisson ils se collent entre eux. Saler et poivrer.

Une fois bien dorés d'un côté les tourner à l'aide d'une assiette, rajouter un peu de graisse de canard, saler et poivrer laisser bien dorer à feu vif.

En fin de cuisson étaler l'ail haché à la surface des poissons, saupoudrer de persil haché et arroser de jus de citron.

Assaisonner avec quelques grains de fleur de sel.

Faire glisser délicatement la galette de friture de poissons sur une assiette plate chaude

Homard bleu vivement sauté, perles de légumes, girolles du pays, et un bon jus mousseux de tomates au safran du Quercy

4 Personnes

4 pcs de Homard européen - Huile d'olive cuisson
2 pcs de Carottes - 1 pc de Courgette - 1 pc de Navet - 250 gr de Girolles
Eau de tomate - 500 gr de Tomates bien mures - 60 gr de Beurre - 1 gr de Safran du Quercy - 70 gr de Crème montée 12 pcs d'Artichauts violets - 2 gr d'Acide ascorbique - 2 pcs de Tomates - 1 pc d'Oignons - 60 gr de Lardons (poitrine de porc fumée - 20 cl de Vin blanc - 1 l de Fond blanc de volaille - 8 cl d'Huile d'olive - 1 branche de Thym - 40 gr de Beurre - Huile d'olive extra vierge - Sucre en poudre - Sel - Poivre du moulin - Germes de cresson - Pluche de cerfeuil

Préparation de l'eau de tomate :

Laver et retirer le pédoncule des tomates à l'aide d'un petit couteau. Les couper en quatre et les passer au mixeur avec une pincée de sel. Vider la pulpe de tomate obtenue dans un linge étamine, le serrer bien fort et l'attacher avec de la ficelle, le suspendre dans le réfrigérateur pendant 24 heures afin d'en récupérer l'eau. Le jour suivant faire réduire de moitié l'eau de tomate avec le beurre et le safran. Ajouter une pincée de sucre si l'eau de tomate est trop acide, assaisonner avec le sel et le poivre du moulin

Préparation des homards :

Retirer les pinces du corps et séparer les queues des têtes de homard. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une grande cocotte, y rôti tour à tour les différents morceaux de homard et finir la cuisson au four à 180°C pendant 2 à 3 minutes. Le homard doit rester translucide à cœur. Retirer la carapace des queues de homard avec un ciseau tout en gardant l'extrémité. Couper les queues de homard en deux dans le sens de la longueur et retirer le boyau. Faire une entaille sur les pinces avec un couteau pour retirer la chair. Découper les manchons au ciseau en vérifiant de bien retirer les cartilages. Réserver le homard au réfrigérateur.

Préparation des légumes et champignons :

Eplucher les carottes et le navet, et laver la courgette. Faire de petites billes de carotte, navet et courgette avec une cuillère à pomme parisienne (1 cm de diamètre). Cuire les légumes séparément dans de l'eau salée à ébullition et bien les refroidir dans de l'eau glacée. Tourner les artichauts violets, retirer le foin si nécessaire avec une cuillère à pomme parisienne, réserver dans de l'eau avec de l'acide ascorbique pour éviter qu'ils noircissent. Tailler la poitrine de porc fumée en lardons, ciseler l'oignon et couper les tomates en quatre. Dans une casserole avec l'huile d'olive chaude faire suer les oignons, ajouter les lardons et la tomate, laisser cuire à feu doux quelques minutes, ajouter le vin blanc réduire pratiquement à sec et mouiller avec le fond blanc de volaille, saler au gros sel, porter à ébullition et plonger les artichauts, laisser cuire 4 à 5 minutes à ébullition. Egoutter et laisser refroidir dans une plaque à débarrasser. Nettoyer et laver les girolles dans une grande quantité d'eau froide, les égoutter et les faire sauter à l'huile d'olive dans une poêle chaude, assaisonner et finir la cuisson avec une noisette de beurre

Finition et présentation :

Dans un sautoir avec de l'huile d'olive et du beurre faire tiédir le homard saler et poivrer





Méli mélo de St Jacques poêlées, huître pochée, langoustine, champignons du pays un bon jus moussoux

4 Personnes

8 pcs de Noix de St Jacques taille 27 - 4 pcs d'Huitres Joguet n°34 pcs de Queues de langoustines 8/10 - 100 gr de Feuilles d'épinards - 200 gr d'Oranges ou cèpes - 150 gr de Girolles - 100 gr de Trompettes de la mort
Sauce vin blanc : 25 cl de Fumet de poisson - 70 gr d'Echalotes - 70 gr de Champignons de Paris - 1/2 branche de Céleri - 40 gr de Poireau - 40 cl de Vin blanc - 20 cl de Crème épaisse - 20 cl de Crème liquide
Beurre blanc - 40 gr d'Echalotes - 4 cl de Vin blanc - 8 cl de Crème liquide - 200 gr de Beurre - 1 cl de Jus de citron - Pousse de pissenlits - Ciboulettes ciselées - Sel - Poivre du moulin - Crème montée

Sauce vin blanc :

Eplucher et ciseler finement les échalotes, laver et émincer le poireau et le céleri. Dans une casserole, les faire suer dans le beurre chaud pendant 5 mn sans coloration. Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide. Verser alors le fumet de poisson et laisser réduire de trois quart. Ajouter la crème, faire cuire à ébullition pendant 20 minutes, passer la sauce au chinois. Vérifier la texture, la sauce doit être onctueuse et doit napper le dos de la cuillère, si ce n'est pas le cas la faire réduire un peu plus. Assaisonner sel et poivre du moulin.

Préparation des épinards et champignons :

Laver et équeuter les feuilles d'épinard, les cuire 30 secondes dans de l'eau salée à ébullition et bien les refroidir dans de l'eau glacée. Disposer les feuilles entre deux linges pour absorber l'eau. Nettoyer et laver les champignons dans une grande quantité d'eau froide, les égoutter et les faire sauter dans une poêle chaude à l'huile d'olive, assaisonner et finir la cuisson avec une noisette de beurre.

Préparation des huitres :

Passer les huitres au four à micro onde, quatre par quatre, pendant une minute environ. Les huitres doivent commencer à s'ouvrir. Les retirer de leur coquille avec un couteau et récupérer le jus. Plier chaque huitre dans une feuille d'épinard.

Préparation du beurre blanc :

Eplucher, laver et ciseler les échalotes. Faire réduire de trois quart le vin blanc avec les échalotes dans un sautoir. Ajouter la crème et la faire réduire, incorporer progressivement le beurre en petites parcelles sur le côté de la plaque du fourneau en l'émulsionnant à l'aide d'un fouet, assaisonner sel et poivre du moulin et ajouter le jus de citron.

Cuisson des St Jacques et Langoustines :

Assaisonner les St Jacques, sel et poivre du moulin, les faire rôtir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, finir la cuisson avec une noisette de beurre. Assaisonner les langoustines, sel et poivre du moulin, les plonger dans le beurre blanc chaud, laissé cuire 3 à 4 minutes. Faire tiédir les huitres et les queues de légumes dans le jus d'huitre.

Finition et présentation :

Risotto de langues d'oiseaux aux cèpes du pays, lard croustillant et jus de viande

4 Personnes

250 gr de Langues d'oiseaux (pates en forme de riz) - 1 pc d'Oignons - 30 gr de Beurre - 10 cl de Vin blanc - 1 l de Fond blanc de volaille - 80 gr de Beurre - 60 gr de Parmesan - 3 cl d'Huile d'olive

500 gr de Cèpes - 5 cl d'Huile d'olive - 60 gr de Beurre - 10 gr d'Ail haché - 10 gr de Persil haché
4 tranches de Poitrine de porc fumée - 10 cl de Jus de veau - 20 gr de Beurre
Sel - Poivre du moulin

Cuisson du risotto :

Eplucher et ciseler l'oignon et faire bouillir le fond blanc de volaille légèrement salé
Faire suer l'oignon dans un sautoir avec une noisette de beurre.

Ajouter les becs d'oiseaux les nacrer tout en remuant, verser le vin blanc et faire réduire. Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille chaud, tenir de rajouter petit à petit le fond blanc à mesure que les becs d'oiseaux l'absorbent, remuer avec une spatule tout le temps de la cuisson. Cuire pendant 12 minutes, égoutter dans une passoire, récupérer le jus de cuisson et étaler les becs d'oiseaux dans une plaque à débarrasser afin qu'ils refroidissent.

Confection du lard croustillant :

Placer le lard au congélateur pour le rendre bien dur cela facilitera la coupe.
Couper de fines lamelles de lard a la trancheuse à jambon. Sur une plaque de cuisson placer les fines tranches de lard entre deux silpat (ou papier cuisson). Couvrir d'une deuxième plaque de cuisson. Mettre au four a 180 °C pendant 5 à 8 minutes. Retirer du four, et garder les bandes de lard croustillant dans un endroit tiède et sec

Préparation des cèpes :

Gratter et parer les pieds des cèpes, les nettoyer avec un torchon humide.
Couper les cèpes de haut en bas en quatre ou six tout dépend de la taille du champignon. Placer les cèpes sur une plaque de four et les cuire 10 minutes a 170°C.
Les sortir du four et les égoutter. Faire sauter les cèpes dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive. Rajouter le beurre en milieu de cuisson, saler et poivrer.
Finir la cuisson des cèpes avec l'ail et le persil haché

Finition et présentation :

Finir la cuisson du risotto, dans un sautoir remettre en chauffe les becs d'oiseaux et le jus de cuisson rajouter une louche de fond blanc de volaille, porter à ébullition, cuire 4 minutes et finir le risotto avec le beurre, l'huile d'olive et le parmesan.
Rectifier l'assaisonnement et servir dans une assiette creuse.
Dresser les cèpes au centre du risotto, verser le jus de veau monté au beurre autour du risotto, placer le lard croustillant sur les cèpes. Saupoudrer de Parmesan et ajouter une giclée d'huile d'olive avant de servir.



Salade sauvage des sources de l'Ouyse, aux écrevisses, foie gras, girolles et tous les légumes du jardin

4 Personnes

Salade : 30 gr de Laitue - 30 gr de Frisée - 30 gr de Lola rosa - 40 gr de Feuilles de chêne - 20 gr de Roquette - 20 gr de Mache - 10 gr de serpolet - 5 gr de Feuille de persi - 5 gr de Feuille de coriandre - 3 gr de Feuille d'estragon - 3 gr de Feuille de mélisse - 3 gr d'Aneth - 5 gr de Cerfeuil - 2 pcs d'Ecrevisses (cuites au cour bouillon voir recette fricassée d'écrevisses) - 2 pcs de Tranches de terrine de foie gras

Légumes (suivant les saisons) - 200 gr de Fèves - 200 gr de Petits pois - 6 pcs d'Asperges vertes - 6 pcs d'Artichauts poivrade - 80 gr de Pois gourmands - 80 gr d'Haricots verts - 80 gr de Carottes fanes - 80 gr de Radis - 100 gr de Girolles - 5 cl d'Huile d'olive - 40 gr de Beurre - 2 pétales de Tomates confites - 4 Tomates cerise - 12 cl de Vinaigrette à l'huile de noix - 4 pcs de Fleurs de Pensées - 32 pcs de Bourrache - 10 cl de Sauce grand père Maury - 10 gr de Ciboulette ciselée - Sel - Poivre du moulin

Préparation de la salade :

Effeuillez les salades et retirez les feuilles abimées. Laver les différentes variétés de salades dans un bain d'eau très froide, rincer et bien les essorer. Procéder de même pour les herbes. Trier la salade, couper les feuilles les plus grosses, mélanger le tout et y ajouter les herbes. Réserver la salade au réfrigérateur couverte d'un torchon humide.

Préparation des légumes :

Ecosser les fèves et les petits pois, les cuire séparément dans de l'eau bouillante salée, pendant deux minutes. Retirer le germe et la peau des fèves. Peler les asperges, retirer les picots à l'aide d'un couteau d'office. Les ficeler en bottes, couper la base afin d'égaliser la longueur. Les cuire dans de l'eau bouillante salée, la pointe doit se trouver hors de l'eau, couverte avec un torchon. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau d'office que vous plantez dans l'asperge. Les plonger alors dans de l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson, puis les déficeler et les égoutter sur un linge. Équeuter les haricots verts et les pois gourmands, cuire dans de l'eau bouillante salée, plonger les légumes une fois cuits dans de l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson, les retirer et les égoutter sur un linge. Nettoyer et éplucher les carottes fanes, tailler à la mandoline de fines lamelles que vous mettrez dans de l'eau glacée pour les garder fermes et croquantes. Procéder de même pour les radis. Nettoyer et laver les girolles dans une grande quantité d'eau froide, les égoutter et les faire sauter dans une poêle chaude à l'huile d'olive, assaisonner et finir la cuisson avec une noisette de beurre. Tourner les artichauts, retirer le foin avec une cuillère à pomme parisienne si nécessaire et les placer dans un récipient d'eau froide avec un jus de citron en attendant la cuisson. Couper les artichauts en deux dans le sens de la longueur, les faire sauter dans un sautoir bien chaud avec de l'huile d'olive, saler et poivrer, mouiller au fond blanc de volaille et ajouter le beurre finir la cuisson tout doucement. Les artichauts doivent être fondants avant d'être retirés de la cuisson.

Dressage et présentation :

Garder quatre écrevisses entières, pour les autres retirer les queues des têtes. Faire tiédir les écrevisses dans un sautoir avec une noisette de beurre à couvert. Assaisonner le mélange de salades avec la vinaigrette à l'huile de noix. Former un bouquet au centre

Terrine de cèpes à l'ail et au persil plat, velouté de champignons légèrement glacé

QUANTITE PRODUITE: 10 Personnes (1 grande terrine)

2 kg de Cèpes frais - 5 cl d'Huile d'olive - 40 gr de Beurre - 25 gr de Persil haché - 30 gr d'Ail haché (blanchi)

La sauce et l'appareil : 1 pc d'échalotes - 1/2 oignons - 15 gr de beurre - 250 gr de Mélange de champignons - 25 cl de Fond blanc de volaille - 50 cl de crème - 1 Bouquet garni - 2 pcs de Jaunes d'œufs - 2 pcs de Blancs d'œufs - 15 cl de crème - Sel - Poivre du moulin

Dressage : Persil ciselé - Beurre clarifié - Fleur de sel

Préparation des cèpes: (recette pour 1 grande terrine)

Gratter et parer les pieds des cèpes, les nettoyer avec un torchon humide. Couper les cèpes de haut en bas en quatre ou six tout dépend de la taille du champignon. Placer les cèpes sur une plaque de four et les cuire 10 minutes à 170° C. Les sortir du four et les égoutter. Faire sauter 2kg de cèpes à l'huile d'olive et au beurre dans une poêle bien chaude. Laisser suer tout doucement afin de retirer le maximum d'eau, saler et poivrer. Lorsqu'ils sont froids ajouter 25g de persil haché et 30g d'ail blanchi et haché.

Préparation de la sauce et de l'appareil :

Faire revenir les échalotes et les oignons au beurre. Ajouter le mélange de champignons, laisser suer tout doucement. Mouiller avec le fond blanc de volaille et laisser réduire. Ajouter la crème et le bouquet garni et laisser cuire. Séparer la sauce des champignons à l'aide d'une passoire, faire réduire la sauce jusqu'à bonne consistance. Passer les champignons au mixeur (mélange) puis ajouter les blancs, les jaunes d'œufs et la crème, assaisonner avec sel, poivre.

Montage des terrines :

Filmer la terrine en doublant le papier. Mettre un peu d'appareil au fond de la terrine. Mettre une couche de champignons en alternant les queues et les têtes. Monter la terrine avec 3 couches de cèpes en n'oubliant pas de mettre de l'appareil entre chaque couche pour que la terrine soit bien liée. Refermer le film, couvrir la terrine puis cuire 1h à 170°C au bain-marie. Réserver la terrine au froid pour au moins 24 heures et la couper en tranche de 120 gr

Dressage de l'assiette :

Au fond de l'assiette mettre de la sauce chaude bien émulsionnée et légèrement crémée. Passer l'assiette à la salamandre afin d'obtenir un glaçage bien uniforme. Déposer une tranche de terrine préalablement chauffée au four (bien chaude). Lustrer la terrine au beurre clarifié, déposer du persil ciselé autour, parsemer de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre avant de servir.





Terrine de foie gras faite à la maison, chutney de pommes au gingembre et citron vert, toast de mique grillée

15 personnes

Foie de canard entier de 1.5 kg

4 cl de Cognac - Mélange épices foie gras 12 gr/kg foie - 300 gr de Chutney de pommes -

15 pcs de Tranches de mique - 40 gr de Beurre clarifié

Décoration et présentation : Fleur de sel - Quatre épices - Pluches de cerfeuil - 15 pcs de

Tomates cerise - Moulin à poivre - 3 pcs de Citron vert

Préparation du foie gras :

Sortir le foie et le laisser à température ambiante avant de le dénervé.

Peser et assaisonner par rapport au poids (12 gr par Kg de foie gras) ajouter le Cognac, recouvrir d'un papier film et laisser mariner 24 h au réfrigérateur

Mouler le foie dans une terrine en fonte, préalablement recouverte d'un papier film doublé. Cuire au four au bain marie à 75°C

Le foie doit atteindre 70°C à cœur

Sortir le foie gras du four, placer la terrine dans une plaque à débarrasser de taille correspondante ouvrir le papier film y poser une planchette de la taille de la terrine et presser avec un poids, réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Retirer le foie gras de la terrine, pour cela passer légèrement la terrine sous l'eau chaude et tirer de chaque côté sur le papier film, placer le foie gras sur une grille posée sur une plaque creuse

Faire chauffer la graisse récupérée lors du pressage de la terrine, passer la graisse au chinois. Napper la terrine d'une fine couche de graisse et la placer au réfrigérateur, répéter l'opération une deuxième fois.

Garder le foie gras au frais et attendre quelques jours avant de servir

Présentation :

Dans une assiette bien froide, faire une ligne de quatre épices

Dresser deux quenelles de chutney de pommes faites à l'aide de cuillères à café

Couper une tranche de foie gras avec un couteau dont la lame aura été passée sous l'eau chaude

Placer une tomate cerise à côté des quenelles de chutney.

Parsemer la terrine de quelques grains de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre

Napper les tranches de mique de beurre clarifié avec un pinceau et les toaster sous la salamandre

Finir de décorer avec un quartier de citron vert et une pluche de cerfeuil

Têtes de cèpes farcies

4 Personnes

4 pcs de Cèpes de 150 gr pièce - 3 cl d'Huile d'olive - 50 gr de Beurre
Farce : 300 gr de Mie de pain de campagne - 6 pcs d'Œufs - 10 cl de Lait - Persil haché - Ail haché - 250 gr de Chair de porc hachée - 50 gr de Lard paysan - 50 gr de Jambon du pays
1 pc de Crépine de porc - 20 cl de Jus de veau - 50 gr de Beurre - 4 tranches de Lard paysan
- Sel - Poivre du moulin - Fleur de sel

Préparation des cèpes :

Gratter et parer les pieds des cèpes, les nettoyer avec un torchon humide
Séparer la queue des cèpes de la tête.
Couper les queues de cèpes en cubes de 1/2 cm sur 1/2 cm
Les faire sauter dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive
Rajouter le beurre en milieu de cuisson, saler et poivrer
Débarrasser et réserver au frais

Préparation de la farce :

Mettre la mie de pain à tremper avec les œufs, l'ail et le persil haché 24h à l'avance
Tailler le jambon du pays et le lard en petit cubes
Ajouter au pain trempé, le lait tiédi, la chair de porc, les queues de cèpes, le lard, le jambon bien mélanger le tout
Placer la farce au centre de deux têtes de cèpes et recouvrir avec les deux autres
Plier le tout dans la crépine de porc en faisant deux tours
Placer les têtes de cèpes farcies dans une plaque à rôtir et cuire au four 40 minutes à 160°C.

Finition et présentation :

Couper les têtes de cèpes en grosses tranches épaisses
Dresser la tranche au centre de l'assiette, et recouvrir d'une fine lamelle de lard paysan, placer l'assiette sous la salamandre quelques secondes afin que le lard devienne translucide.
Parsemer de fleur de sel et de poivre du moulin
Verser le jus de veau monté au beurre autour de la tranche de cèpe farcie



Velouté de volaille, vermicelle noir et blanc au parfum de truffe

4 Personnes

50 cl de Fond blanc de volaille bien corsé
15 gr de Farine - 15 gr de Beurre - 10 cl de Crème liquide
15 gr de Vermicelles - Gros sel
20 gr de Truffes entières - 3 cl de Jus de truffe - Sel - Poivre du moulin

Dans un grand sautoir, faire fondre le beurre ajouter la farine, bien remuer au fouet et cuire à feu doux quelques secondes pour obtenir un roux blanc, laisser refroidir
Porter le fond blanc de volaille à ébullition, le saler légèrement au gros sel, plonger le vermicelle cuire deux minutes à ébullition

Egoutter dans une passoire fine, récupérer le fond blanc et étaler le vermicelle dans une plaque à débarrasser afin qu'il refroidisse

Verser le fond blanc de volaille chaud sur le roux froid, porter à ébullition tout en remuant pour éviter que le velouté n'accroche au fond du sautoir, crémer et assaisonner.

Verser le vermicelle sur le velouté, remuer délicatement et faire chauffer

Ajouter le jus de truffe, et râper la truffe entière à l'aide d'un moulin à fromage pour donner l'aspect de vermicelle de truffe (en garder la moitié pour mettre en décoration sur les assiettes)

Dresser le velouté dans des assiettes creuses ou bols à soupe

Saupoudrer du reste de vermicelle de truffe.





Les Plats

Anguille au vert jus

4 Personnes

1,5 kg de Grosses anguilles - 3 cl d'Huile d'olive - 60 gr de Beurre
2 pcs d'Oignons - 40 gr de Farine - 1 l de Fond blanc de volaille - 1 Bouquet garni - 4 pcs de
Jaunes d'œufs - 120 gr de Crème liquide - Persil haché - Verjus ou acide citrique
Sel - Poivre du moulin

Préparation des anguilles :

Vider et peler les anguilles

Eplucher, laver et ciseler les oignons

Préparer un bouquet garni

Couper les anguilles en tronçons de 4 cm de longueur ; assaisonner sel et poivre du moulin

Dans un grand sautoir faire chauffer l'huile d'olive, saisir les tronçons d'anguille, ajouter le beurre en fin de cuisson pour donner une légère coloration

Faire suer les oignons ciselés, saupoudrer de farine, bien remuer, mouiller avec le fond blanc de volaille et ajouter le bouquet garni

Laisser cuire 15 à 20 minutes à feu doux

Retirer délicatement les morceaux d'anguille et passer la sauce au chinois

Mélanger la crème aux jaunes d'œufs avec le verjus ou l'acide citrique

Incorporer ce mélange à la sauce encore bien chaude à l'aide d'un fouet, vérifier l'assaisonnement

Ajouter le persil haché et remettre les morceaux dans la sauce, surtout ne pas faire bouillir pour éviter de coaguler les jaunes d'œufs



Queues de langoustines rôties, pommes de terre écrasées à la fourchette émincé de truffes mélangé, jus de déglacage

4 Personnes

Brochet de l'Ouyssse, sauce grand père Maury

4 à 6 Personnes

2 à 3 kg de Brochet entier - 3 cl d'Huile d'olive
1 branche de Persil - 1 branche de Menthe sauvage - 1 branche de Fenouil - 1 branche de Basilic
Sauce grand père Maury : 3 Œufs - 30 cl d'Huile de noix du Périgord - 30 cl d'Huile de colza ou tournesol - 3 cl de Jus de citron - Persil haché - Ciboulette ciselée - Menthe sauvage de l'Ouyssse
Sel - Poivre du moulin - Fleur de sel

Préparation du brochet :

Ebarber, vider et écailler le brochet
Saler et poivrer l'intérieur du poisson et y ajouter les branches d'herbes
Placer le poisson entier dans une plaque à rôtir, l'arroser d'huile d'olive et le saler et le poivrer légèrement sur ses deux faces
Cuire le brochet a 250 à 260°C pendant 8 à 10 minutes

Sauce grand père Maury :

Cuire les œufs 3 minutes dans de l'eau à ébullition, les casser dans un cul de poule et récupérer le jaune et le blanc d'œuf mollet.
Battre les œufs au bain marie afin de les émulsionner, retirer à consistance mousseuse
Incorporer les huiles petit à petit comme une mayonnaise
Saler, poivrer, ajouter le jus de citron et les herbes aromatiques.

Dressage et présentation :

Présenter le brochet entier sur la table et le découper méticuleusement à l'aide d'une cuillère et d'une fourchette. Servir la sauce, parsemer de quelque grains de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre
Le brochet peut être accompagné de pâtes fraîches ou d'une mijotée de légumes.





Choux farci à la truffe

4 Personnes

1 Chou vert frisé

200 gr de Chair de porc hachée - 30 gr de Lard paysan - 30 gr de Jambon du pays - 100 gr de Pain de campagne - 6 Œufs - 10 cl de Lait - 3 gr d'Ail haché - 5 gr de Persil haché - 3 cl de Jus de truffe - 30 gr de Brisure de truffes - 100 gr de Truffes entières (4x25gr) - 25 cl de Jus de veau - 40 gr de Beurre - 15 gr de Brisure de truffe hachée finement - 2 cl de Jus de truffe - 2 cl d' Huile d'olive extra vierge - Sel - Poivre du moulin

Préparation du chou et de la farce

Mettre la mie de pain à tremper avec les œufs, le lait tiède, l'ail et le persil haché 24h à l'avance

Effeuiller le chou, laver les feuilles et les cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Plonger le chou dans de l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson, le retirer, enlever la cote centrale et l'égoutter entre deux linges

Mettre de côté quatre jolies feuilles pas trop vertes

Tailler le lard et le jambon en petits cubes.

Mélanger la chair de porc hachée, le pain trempé ainsi que la brisure de truffe, le jus de truffe, les des de jambon et de lard et vérifier l'assaisonnement

Dans un bol en porcelaine plaquer une feuille de papier film et chemiser avec les feuilles de chou, couper le tour pour avoir la taille désirée. Prendre 80 à 90 grammes de farce, placer la truffe entière au milieu, rabattre les feuilles de chou sur la farce et bien serrer le tout dans le papier film

Cuire au four à 160°C pendant 25 minutes.

Faire réduire, monter le jus de veau au beurre, ajouter la truffe hachée, le jus de truffe, en napper le fond de l'assiette et y déposer le chou, passer un coup de pinceau avec de l'huile d'olive pour faire briller.

Filet de truite du «Moulin de Caoulet» jus d'oignons doux, bog choy et choux romanesco

4 Personnes

1,6 à 1,8 kg de Filets de truite de rivière - 3 cl d'Huile d'olive - 40 gr de Beurre
4 pcs de Bog choy - 1/2 Chou romanesco - 250 gr d'Oignons - 20 gr de Graisse de canard -
40 gr de Farine - 75 cl de Fond blanc de volaille
15 cl de Fond blanc de volaille - 60 gr de Beurre - Mélisse
Sel - Poivre du moulin - Fleur de sel

Préparation de la sauce à l'oignon :

Eplucher et émincer finement les oignons

Les faire suer dans un grand sautoir chaud avec la graisse de canard

Les faire colorer petit à petit jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés, ajouter une demi cuillère de farine et mouiller avec le fond blanc de volaille

Laisser cuire à frémissement pendant 2 heures, passer au chinois et débarrasser

Préparation des légumes :

Couper le chou romanesco en sommités

Retirer les feuilles abimées ou flétries des bog choy si nécessaire et les couper en deux dans le sens de la longueur

Cuire les sommités et les bog choy (seulement la partie inférieure) dans de l'eau bouillante salée, puis les plonger dans de l'eau glacée afin de stopper la cuisson.

Préparation et cuisson de la truite :

Ebarber et vider la truite, lever les filets et portionner à 170 gr, assaisonner.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter le beurre et cuire les filets de truite sur la peau

Finition et présentation :

Dans un sautoir faire bouillir le fond blanc de volaille avec le beurre et y glacer à feu doux les bog choy en les arrosant, ajouter les sommités de choux romanesco et garder à couvert

Chauffer le jus d'oignons et le mixer

Dresser le bog choy au centre de l'assiette, poser délicatement le poisson dessus et entourer de sauce

Déposer les sommités de choux, 3 par assiette, décorer avec les fleurs de mélisse, donner un tour de moulin à poivre et parsemer de quelques grains de fleur de sel



Foie de canard Bonne maman aux câpres

2 Personnes

400 à 500 g de Foie gras 1/2 l de Fond blanc de volaille - 1/4 l de Porto - 50 gr de Câpres -
60 gr de Raisins au verjus
Sel - Poivre du moulin

Dans une casserole faire réduire le Porto et le fond blanc tout doucement jusqu'à l'obtention d'une sauce sirupeuse
Cuire le foie dans une cocotte à feu doux sur le coin de la plaque pendant 10 minutes, bien le colorer sur chaque face, saler et poivrer.
Finir la cuisson au four pendant 10 minutes à 170°C
Débarrasser le foie sur un papier absorbant, dégraisser et verser la réduction dans la cocotte, ajouter les câpres et les raisins au verjus.
Découper le foie en escalopes, le dresser, napper de sauce et servir.

Petits Farcis Quercynois

4 Personnes

300 gr de Pain de campagne - 10 Œufs - 15 gr de Persil haché - 20 gr d'Ail haché
4 Tomates (petite taille) - 100 gr de Chair de porc hachée - 60 gr de Sauce tomate - 8 gr de Pesto - 5 gr de Concentré de tomate - 20 gr de Parmesan râpé - 3 gr de Basilic - 3 gr de Ciboulette - 3 cl d'Huile d'olive extra vierge
4 pcs de Fleurs de courgettes - 2 pcs de Courgettes - 20 gr d'Echalotes ciselées - 3 cl d'Huile d'olive - 20 cl de Crème liquide - 3 gr de Persil haché - 3 gr de Ciboulette ciselée - 3 gr de Menthe sauvage - 3 gr de Mélisse - 2 gr de Feuilles de citronnelle ciselées - 3 gr de Basilic ciselé - 2 gr Estragon ciselé
Raviolis nus de blettes - 3 kg de Blettes - 1 Oignons - 50 gr de Caillée de chèvre - 20 gr de Parmesan râpé - 1œufs - Noix de muscade - 200 gr de Farine
Aubergines : 150 gr de Caviar d'aubergine - 50 gr de Concassé de tomate - Basilic - Estragon - 30 gr de Parmesan râpé - Mozzarella - 200 gr de Sauce tomate - 50 gr Crème montée - Ciboulette ciselée - Basilic ciselé - Persil haché - 10 gr de pesto - Truffe d'été - Fleurs de bourrache - Cerfeuil

Mettre la mie de pain à tremper avec les œufs, l'ail et le persil haché 24h à l'avance

Tomates farcies :

Cuire la chair de porc hachée dans une poêle, la débarrasser dans une passoire. Prendre 200gr de mie de pain trempé, ajouter la sauce tomate, la chair de porc cuite, le parmesan, le concentré de tomate, le pesto, les herbes hachées, l'huile d'olive et vérifier l'assaisonnement. Inciser le haut des tomates avec la pointe d'un couteau. Les plonger dans de l'eau bouillante pendant 20 à 30 secondes, et les rafraichir dans de l'eau glacée. Retirer la peau sur la partie inférieure, couper le haut des tomates et garder le chapeau avec le pédoncule et la peau. Vider délicatement les tomates avec une petite cuillère. Les retourner sur un linge afin qu'elles s'égouttent. Farcir les tomates, recouvrir avec le chapeau, les placer dans une plaque à rôtir, et les cuire au four à 160°C pendant 20 minutes

Fleurs de courgettes :

Tailler une brunoise de courgette en utilisant principalement la partie verte du légume. Dans un sautoir avec de l'huile d'olive chaude, faire suer les échalotes, ajouter la brunoise, bien faire suer pour retirer l'eau de végétation à feu vif tout en remuant. Verser la crème, faire réduire et ajouter les herbes. Débarrasser, laisser refroidir avant de mélanger à la mie de pain. Enlever le pistil de chaque fleur et les passer sous un filet d'eau pour les nettoyer. Avec une poche à douille farcir 4 fleurs de courgettes. Rabattre les pointes des fleurs afin d'enfermer la farce. Cuire les fleurs de courgettes au four à vapeur à 96°C pendant 8 minutes, retirer du four et laisser refroidir, garder au réfrigérateur

Raviolis nus de blettes :

Retirer le vert de blette des cotes avec un couteau et bien le laver. Le cuire dans de l'eau bouillante salée, 2 à 3 minutes. Le plonger dans de l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson et de fixer la couleur verte. Une fois bien refroidi le presser par petites quantités entre les deux paumes de la main, répéter l'opération au moins deux fois afin de retirer le maximum d'eau. Eplucher et ciseler l'oignon, le faire suer dans un sautoir avec de l'huile d'olive et le laisser cuire tout doucement pour obtenir une compotée. Hacher finement le vert de blette, incorporer les oignons, la caillée de chèvre, le parmesan, un œuf entier et une pincée de noix de muscade. Saler et poivrer et laisser reposer au réfrigérateur 24 heures. Mouler dans le creux de la main les raviolis d'environ 35



Pieds de porc truffés

15 Personnes

15 pcs de Pieds de porc entiers - 4 Carottes - 1 branche de Céleri - 3 Oignons - 2 Vert de poireaux - 2 gousses d'Ail - 3 Clous de girofle - 1 Bouquet garni
Saumure : 1 kg de Gros sel - 250 gr de Sucre
Farce : 400 gr de Gorge de porc - 300 gr de Champignons de Paris (200 gr cuits) - 60 gr d'Echalotes ciselées (40 gr cuit) - 9 gr de Sel - Poivre du moulin - Quatre épices - Truffes hachées - Jus de truffe - 750 gr de Crépine de porc - 60 cl de Jus de veau - 100 gr de Beurre - 60 gr de Truffe hachée - 5 cl de Jus de truffe - 30 Lamelles de truffe

Préparation des pieds de porc :

Fendre les pieds de porc en deux dans le sens de la longueur. Les mettre à dégorger à l'eau froide pendant 24 heures.

Faire une saumure de 1kg de gros sel et 750 gr de sucre semoule. Prendre une plaque, y déposer une grille au fond pour que les pieds de porc puissent s'égoutter.

Assaisonner les pieds avec la saumure, les ranger côte à côte sur la grille.

Parsemer en abondance de saumure et laisser mariner 1 jour et demi au frigo, en mettant une plaque par dessus et un poids pour les presser.

Une fois marinés, laver les pieds à l'eau froide, les ranger côte à côte dans une daubière en mettant une grille au fond.

Ajouter la garniture aromatique

Placer une autre grille sur les pieds et ajouter des poids pour éviter qu'ils remontent à la surface durant la cuisson, recouvrir le tout d'eau et laisser cuire doucement environ 3 heures. Les égoutter, laisser refroidir légèrement et les désosser en gardant le bout du pied.

Préparation de la farce :

Dans un sautoir, faire suer les échalotes, et laisser cuire à feu doux

Laver les champignons de Paris, et les faire cuire tout doucement dans un sautoir sans coloration, une fois l'eau de végétation éliminée, les débarrasser

Passer à la grille fine la gorge de porc, les champignons, les échalotes, quatre pieds de porc déjà cuit et mélanger, la truffe hachée, le jus de truffe, les épices, le sel et le poivre.

Mettre 30 gr de farce par moitié de pied, les envelopper de deux tours de crépine en leur redonnant leur forme initiale.

Les ranger sur une plaque à rôtir

Cuire les pieds de porc au four à 160°C pendant environ 40 minutes

Les retirer de la plaque à rôtir quand ils sont froids

Finition et présentation :

Faire dorer les pieds de porc dans une poêle

Faire réduire, monter le jus de veau au beurre, et ajouter la truffe hachée et le jus de truffe à la dernière minute

Dresser deux moitiés de pied de porc par assiette

Placer une lamelle de truffe sur chaque moitié et verser la sauce tout autour

Servir le pied de porc avec une purée de pommes de terre.

Fricassée d'écrevisses à l'ail et persil plat, parfums de l'Ouysse

4 à 6 Personnes



Pigeonneau rôti un bon jus et mousseline de petits pois, fricassée de champignons, les abats sur pain grillé

15 Personnes

15 pcs de Pieds de porc entiers - 4 Carottes - 1 branche de Céleri - 3 Oignons - 2 Vert de poireaux - 2 gousses d'Ail - 3 Clous de girofle - 1 Bouquet garni
Saumure : 1 kg de Gros sel - 250 gr de Sucre
Farce : 400 gr de Gorge de porc - 300 gr de Champignons de Paris (200 gr cuits) - 60 gr d'Echalotes ciselées (40 gr cuit) - 9 gr de Sel - Poivre du moulin - Quatre épices - Truffes hachées - Jus de truffe - 750 gr de Crépine de porc - 60 cl de Jus de veau - 100 gr de Beurre - 60 gr de Truffe hachée - 5 cl de Jus de truffe - 30 Lamelles de truffe

Préparation des pieds de porc :

Fendre les pieds de porc en deux dans le sens de la longueur. Les mettre à dégorger à l'eau froide pendant 24 heures.

Faire une saumure de 1kg de gros sel et 750 gr de sucre semoule. Prendre une plaque, y déposer une grille au fond pour que les pieds de porc puissent s'égoutter.

Assaisonner les pieds avec la saumure, les ranger côte à côte sur la grille.

Parsemer en abondance de saumure et laisser mariner 1 jour et demi au frigo, en mettant une plaque par dessus et un poids pour les presser.

Une fois marinés, laver les pieds à l'eau froide, les ranger côte à côte dans une daubière en mettant une grille au fond.

Ajouter la garniture aromatique

Placer une autre grille sur les pieds et ajouter des poids pour éviter qu'ils remontent à la surface durant la cuisson, recouvrir le tout d'eau et laisser cuire doucement environ 3 heures. Les égoutter, laisser refroidir légèrement et les désosser en gardant le bout du pied.

Préparation de la farce :

Dans un sautoir, faire suer les échalotes, et laisser cuire à feu doux

Laver les champignons de Paris, et les faire cuire tout doucement dans un sautoir sans coloration, une fois l'eau de végétation éliminée, les débarrasser

Passer à la grille fine la gorge de porc, les champignons, les échalotes, quatre pieds de porc déjà cuit et mélanger, la truffe hachée, le jus de truffe, les épices, le sel et le poivre.

Mettre 30 gr de farce par moitié de pied, les envelopper de deux tours de crépine en leur redonnant leur forme initiale.

Les ranger sur une plaque à rôtir

Cuire les pieds de porc au four à 160°C pendant environ 40 minutes

Les retirer de la plaque à rôtir quand ils sont froids

Finition et présentation :

Faire dorer les pieds de porc dans une poêle

Faire réduire, monter le jus de veau au beurre, et ajouter la truffe hachée et le jus de truffe à la dernière minute

Dresser deux moitiés de pied de porc par assiette

Placer une lamelle de truffe sur chaque moitié et verser la sauce tout autour

Servir le pied de porc avec une purée de pommes de terre.

Pomme de terre charlotte en habits de truffes noires

4 Personnes

4 Pommes de terre charlotte (taille moyenne) - 500 gr de Beurre clarifié - 120 gr de Pulpe de pomme de terre - 40 cl de Lait - 5 cl de Crème - 80 gr de Beurre - 60 gr de Pelure de truffe hachée finement - 140 gr de Mousseline de volaille - 120 gr de Grosses Truffes entières - 20 cl de Sauce Périgueux - 15 gr de Truffe hachée - 3 cl de Jus de truffe - 40 gr de Beurre - 10 gr de Beurre clarifié - Fleur de sel

Préparation de la pomme de terre

Eplucher la pomme de terre et la tourner en forme de savonnette (7 à 8 cm de long sur 4 à 5 cm de large et 4 cm d'épaisseur)

Couper la partie supérieure de la pomme de terre, et creuser délicatement l'intérieur avec une cuillère à pomme parisienne

Faire chauffer le beurre clarifié, et y plonger la pomme de terre et son couvercle, laisser cuire pendant 4 à 5 minutes, piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson.

Débarrasser et laisser refroidir sur une grille

Préparer la crème de pomme de terre mélanger la pulpe avec le lait, la crème et le beurre bouillant, bien remuer pour éliminer les grumeaux, assaisonner et ajouter la truffe hachée laisser refroidir et verser le jus de truffe.

Remplir la pomme de terre de crème aux truffes, refermer avec le couvercle et envelopper dans un film, débarrasser réfrigérateur.

Couper la truffe en fines lamelles, sur du papier, former des ronds de truffe de 18 cm de diamètre et placer au congélateur

Étaler une fine couche de mousseline de volaille sur les lamelles de truffe

Placer la pomme de terre au centre du rond de truffe et replier doucement le papier film afin de bien l'enrober, fermer le papier film.

Cuire la pomme de terre au four à vapeur pendant 20 à 25 minutes environ

Finition et présentation

Enlever le papier film avec délicatesse, poser la pomme de terre au centre de l'assiette, bien la lustrer au beurre clarifié.

Faire réduire, monter la sauce Périgueux au beurre et ajouter la truffe hachée et le jus de truffe à la dernière minute.

Verser la sauce autour de la pomme de terre et parsemer la pomme de terre de quelques grains de fleur de sel.





Poulet au vert jus

4 Personnes

Poulet fermier de 1.6 kg - 2 cl d'Huile d'olive - 60 gr de Beurre - 2 Oignons - 40 gr de Farine - Tige de persil - 1 l de Fond blanc de volaille - 4 Jaunes d'œufs - 120 gr de Crème Verjus ou acide citrique - Persil haché - Sel - Poivre du moulin

Préparation du poulet :

Découper le poulet en huit morceaux, séparer cuisses et contre cuisses, et couper les suprêmes en deux

Eplucher et ciseler l'oignon

Assaisonner les morceaux de poulet, sel et poivre du moulin. Les saisir dans une cocotte en fonte avec 2 cl d'huile d'olive, en fin de cuisson ajouter le beurre pour bien les colorer.

Faire suer les oignons ciselés, saupoudrer de farine, bien remuer et ajouter le fond blanc de volaille et les tiges de persil

Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 40 minutes pour les suprêmes et une heure pour les cuisses

Une fois cuits retirer les morceaux de poulet et passer la sauce au chinois.

Mélanger la crème aux jaunes d'œufs et au verjus ou l'acide citrique

Incorporer ce mélange à la sauce encore bien chaude à l'aide d'un fouet, vérifier l'assaisonnement

Ajouter le persil haché et remettre les morceaux dans la sauce, surtout ne pas laisser bouillir pour ne pas faire coaguler les œufs.

Râble de lièvre sauce grand veneur, les quatre purées (céleri, betterave pommes de terre, châtaigne)

4 Personnes

4 Râble de lièvre

Sauce grand veneur : 1/2 l de Sauce gibier - 50 gr Echalotes - 2 gr de Poivre mignonnette - 25 gr de Gelée de groseille - 5 cl de Crème fraîche

Purée de céleri : 1/4 de Céleri rave - 10 cl de Crème fleurette - 10 cl de Lait - 5 gr de beurre

Purée de châtaignes : 100 gr de Châtaignes - 10 cl de Lait - 10 cl de Crème - 5 gr de beurre

Purée de pommes de terre : 500 gr de Pommes de terre - 10 cl de Lait - 15 cl de Crème - 75 gr de Beurre

Purée de betteraves rouge : 250 gr de Betteraves rouges - 10 cl de Lait - 10 cl de Crème - 5 gr de Beurre - 200 gr de Girolles - 60 gr de Beurre - 15 gr d'Echalotes ciselées - Ciboulette ciselée - Sel - Fleur de sel - Pousses d'herbes

Préparation de la sauce grand veneur :

Faire suer les échalotes émincées, bien les laisser compoter, déglacer avec le vinaigre de vin rouge et ajouter la mignonnette de poivre et la gelée de groseille. Mouiller avec le fond de gibier, laisser cuire a feu doux pendant 40 minutes, a la fin ajouter la crème et porter de nouveau a ébullition.

Préparation des purées :

Purée de pommes de terre :

Eplucher et laver les pommes de terre, les cuire dans une casserole remplie d'eau froide salée puis les égoutter, les passer au tamis, remettre la pulpe à cuire en versant la crème, le lait et le beurre bouillant. Mettre au batteur mélangeur avec le fouet et laisser tourner 10 minutes à vitesse moyenne.

Purée de céleri :

Peler le céleri, le couper en morceaux, plonger dans le lait et la crème bouillante et saler. Une fois cuit passer le tout au mixeur afin d'obtenir une purée lisse et homogène. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le beurre

Purée de betterave rouge :

Cuire la betterave dans de l'eau bouillante, la peler et la couper en cubes. Plonger ces cubes dans le lait et la crème salée et porter à ébullition. Passer le tout au mixeur afin d'obtenir une purée lisse et homogène. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le beurre

Purée de châtaignes :

Mettre les châtaignes dans une casserole remplie d'eau froide et porter à ébullition. Les égoutter et les mettre à cuire dans le lait et la crème salée. Passer le tout au mixeur afin d'obtenir une purée lisse et homogène. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le beurre.

Préparation des girolles :

Nettoyer et laver les girolles dans une grande quantité d'eau froide, les égoutter et les faire sauter dans une poêle chaude à l'huile d'olive, assaisonner et finir la cuisson avec une noisette de beurre et les échalotes ciselées. Ajouter la ciboulette avant de servir.



Ris de veau doré, sur un lit d'épinard sauce crème aux morilles

4 Personnes

4 Noix de ris de veau (220 gr pièce) - 4 cl de Beurre clarifié - 40 gr de Beurre - 800 gr d'Épinards frais en branche - 30 gr de Beurre - 500 gr de Morilles - 25 gr d'Échalotes - 60 gr de Beurre - 5 gr de Ciboulette ciselée - 20 cl de Jus de veau - 10 cl de Crème montée - Sel - Poivre du moulin

Préparation et cuisson des ris de veau :

Mettre les ris de veau à dégorger sous un filet d'eau pendant deux heures.

Les peler, les nettoyer et les plier dans un linge pour bien les sécher.

Assaisonner sel et poivre du moulin.

Dans un sautoir bien chaud faire dorer les pommes de ris de veau avec le beurre clarifié, ajouter le beurre au fur et à mesure de la cuisson et tenir de les arroser.

Débarrasser et réserver dans un endroit tiède.

Garniture :

Couper les pieds des morilles, et les laver deux ou trois fois dans une grande quantité d'eau tiède. Eplucher et ciseler les échalotes.

Dans une poêle chaude avec une noisette de beurre, faire suer les échalotes, ajouter les morilles et laisser cuire pour retirer l'eau de végétation. Verser le jus de veau et laisser cuire quelques minutes.

Retirer les cotes des épinards, les laver dans une grande quantité d'eau froide et les essorer délicatement pour ne pas endommager les feuilles.

Faire fondre le beurre dans un sautoir, ajouter les épinards les faire suer tout en les remuant, assaisonner sel et poivre du moulin.

Finition et présentation :

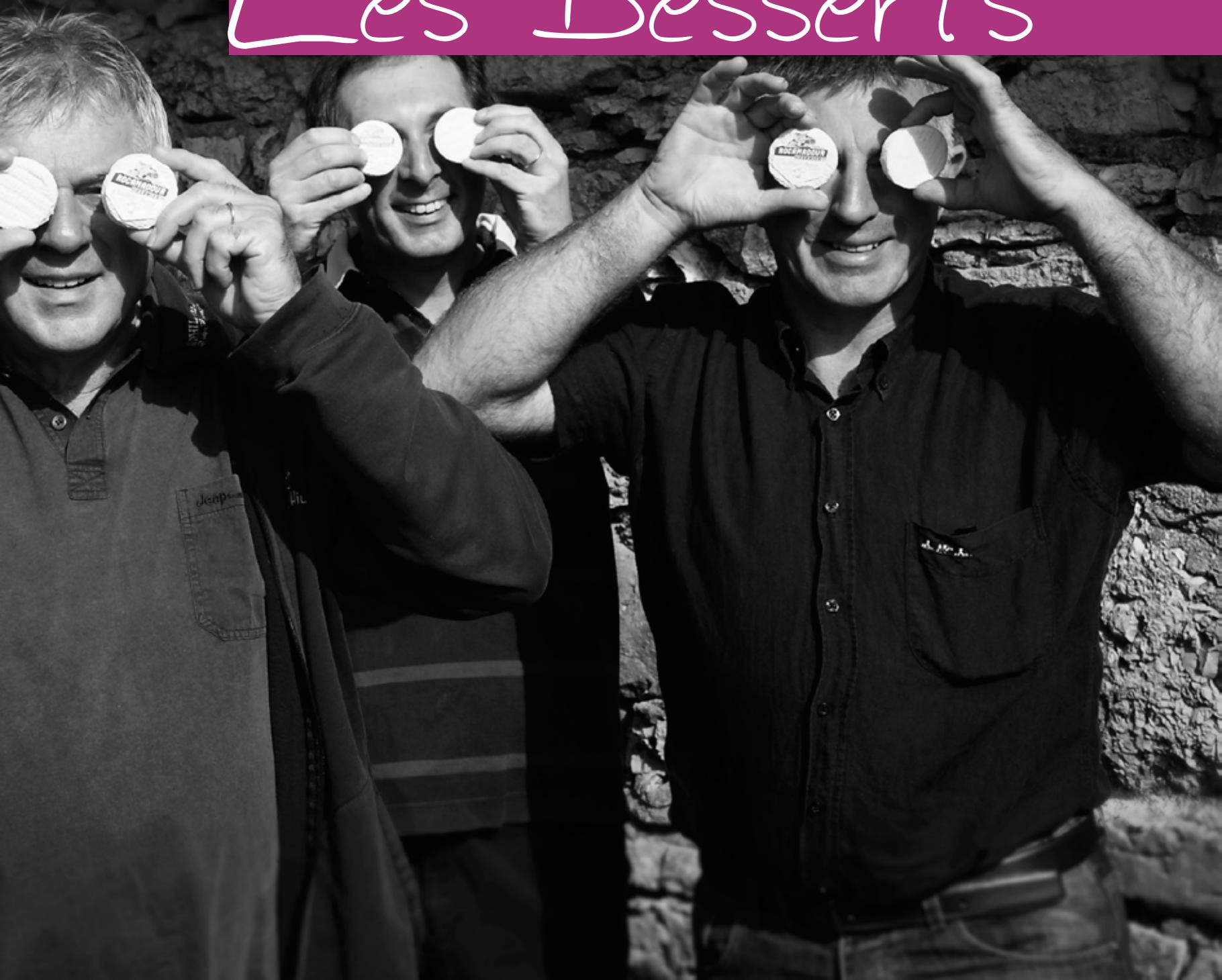
Dresser les épinards au centre d'une assiette plate, poser la noix de ris de veau dessus .

Ajouter la crème montée aux morilles, la ciboulette ciselée, mélanger délicatement avec une cuillère, disposer les morilles sur le ris de veau et napper le tour de sauce.

Décorer avec une tomate cerise passée quelques minutes au four et une branche de romarin.



Les Desserts



Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et à la truffe

4 Personnes

4 Rocamadour - 60 gr de Mascarpone - 15 gr de Brisure de truffes - 2 cl d'Huile d'olive - Fleur de sel à la truffe - Poivre du moulin

Placer une cuillère de mascarpone dans une petite cocotte en porcelaine
Ajouter la fleur de sel à la truffe, un tour de moulin à poivre, un trait d'huile d'olive et la truffe
Recouvrir du Rocamadour mettre le couvercle et passer au four microonde 45 secondes
Servir tiède

Abricot confit aux Epices, glace vanille et émulsion de fromage blanc

4 Personnes

Farce : 8 gros Abricots - 2 gr d'Amandes Hachées - 2 gr de Pistache Hachée - 4 gr de Raisin de Corinthe - 40 gr de Pomme - 40 gr de Poire - 17 gr d'Ananas - 2 gr de Zest de Citron Haché - 1 gr de Zest d'Orange Haché - 1 gr de Menthe Ciselée - 1 gr de Gingembre Haché - 1 gr de Poudre de Badiane - 10 gr de Sucre - 40 gr de Jus d'Orange 1/2 gousse de Vanille
Caramel à l'Orange : 500 gr de - 20 cl de Jus d'Orange - 1 gousse de Vanille
Emulsion Fromage Blanc : 3 Yaourts - 40 gr de Sucre Glace - 6 boules de Glace vanille

Préparation de la farce :

Eplucher et couper les fruits en brunoise
Les faire sauter dans une poêle avec le sucre
Déglacer au jus d'orange
Ajouter les amandes et le reste des ingrédients en fin de cuisson
Laisser refroidir

Préparation du caramel à l'orange :

Porter le sucre à caramel blond et déglacer avec le jus d'orange
Ajouter la vanille fendue en deux et gratter la pulpe

Préparation de l'émulsion Fromage Blanc :

Mélanger le tout et mettre en bombe à chantilly avec deux cartouches de gaz

Préparation et cuisson des abricots :

Couper le dessus des abricots
Enlever les noyaux à l'aide d'une pointe de couteau
Les farcir et reposer les couvercles dessus
Faire chauffer un peu de caramel dans un sautoir
Ajouter les abricots et cuire à feu doux en tenant de les arroser à l'aide d'une cuillère
Servir les abricots chauds avec le caramel de cuisson
Placer l'émulsion de fromage blanc et une boule de glace vanille





Croustillant de crème brûlée aux framboises, sorbet citron basilic

8 Personnes

Crème brûlée : 1 l de Crème - 50 g de Lait - 4 Gousses de vanille - 240 gr de Jaunes d'œufs
Croustillant : ½ pqt de Feuilles de filo - 30 cl de Beurre clarifié - 30 ge de Sucre semoule
Sorbet citron basilic : 250 gr de Sucre - 1/2 l d'Eau - 180 gr de Pulpe de citron - 1 bouquet de Basilic - Framboises - Fraises - Physalis - Mûres - Groseilles - Sucre glace - Coulis de fruits rouges

Préparation de la crème brûlée :

Faire bouillir la crème, le lait et les gousses de vanille et laisser infuser quelques heures
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et verser le la crème infusée chaude, bien remuer et réserver au froid pendant 12 heures

Verser l'appareil à crème brûlée dans une plaque de cuisson, l'épaisseur doit être de 1.5 cm

Placer au four ventilé à 100°C pendant 40 à 45 minutes

Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures

Préparation du sorbet citron basilic :

Faire bouillir l'eau, le sucre, la pulpe de citron, les feuilles de basilic et laisser infuser 12 heures, turbiner et réserver au congélateur.

Préparation des croustillants :

Etaler une feuille de pate filo, imbiber la pate de beurre clarifié chaud, saupoudrer de sucre et plaquer une autre feuille de pate filo, tapoter et reproduire l'opération encore deux fois.

Découper des rectangles de 10x5 cm et les cuire au four à 180°C pendant 8 minutes entre deux plaques a pâtisserie.

Laisser refroidir et stocker les croustillants dans une boite avec un couvercle dans un endroit sec.

Finition et présentation :

Placer un croustillant sur la crème brûlée, découper tout le tour, glisser une spatule sous la crème et retourner le tout.

Placer un deuxième croustillant sur la crème brûlée et y ranger 8 framboises.

Décorer l'assiette avec les fruits et faire quelques points de coulis de fruits rouges.

Placer le croustillant avec la crème brûlée sur l'assiette, y déposer une quenelle de sorbet, surmonter le tout d'un dernier croustillant et saupoudrer de sucre glace.

Marmelade et mousse à la rhubarbe, tuile opaline gariguettes et fruits rouges

4 Personnes

Tuile opaline : 55 gr de Fondant blanc - 35 gr de Glucose
Marmelade rhubarbe : 250 gr de Rhubarbe - 60 gr de Sucre
Mousse à la rhubarbe : 1/4 l de Crème liquide - 2 C à soupe de Sirop de rhubarbe
4 quenelles de Glace fromage blanc ou vanille
Fruits : 120 gr de Fraises Gariguettes - 40 gr de Framboises - 20 gr de Groseilles - 2 Physalis -
20 gr de Myrtilles
Décoration : Coulis de fruits rouges - Feuilles de menthe

Préparation des tuiles opaline :

Dans une casserole cuire le fondant et le glucose à 150° C, laisser refroidir et broyer au mixeur afin d'obtenir une poudre
Faire un chablon de 8x8 cm, le placer sur une plaque de cuisson avec un silpat et saupoudrer
Cuire au four à 180 °C pendant 2 à 3 minutes, laisser refroidir et décoller délicatement de la plaque à l'aide d'une spatule, réserver dans une boîte au sec.

Préparation de la marmelade de rhubarbe :

Préparer la rhubarbe couper la base et en ôter les fibres les plus dures.
Couper les tiges en tronçons, mettre le sucre et la rhubarbe dans une casserole.
Bien remuer en chauffant à feu assez vif au début.
Quand la rhubarbe commence à cuire et que le sucre s'humidifie, baisser le feu et laisser cuire pendant 30 - 45 min en remuant régulièrement. Débarrasser et laisser refroidir.

Finition et présentation :

Monter la crème liquide au fouet, ajouter le sirop de rhubarbe et garnir la poche à douille.
Faire des points de crème de rhubarbe, laisser un espace vide au milieu pour mettre la marmelade, poser la tuile opaline dessus et décorer avec les fruits, le coulis de fraises et les feuilles de menthe.
Servir avec une quenelle de glace au fromage blanc ou vanille



Le Pont de l'Ouyasse
Le Pont de l'Ouyasse
Le Pont de l'Ouyasse



Mille Feuilles caramélisé au chocolat, crème Légère à la Vanille

30 Personnes

Feuilletage : 750 gr de Farine - 15 gr de Sel - 225 gr de Beurre - 200 gr de Lait - 150 gr de Crème - Beurre tourage - 550 gr de Beurre - 150 gr de Cacao
Crème Vanille : 500 gr de Lait - 500 gr de Crème - 10 Jaunes - 130 gr de Sucre - 5 pcs de Vanille - 12 feuilles de Gélatine
Crème Pâtissière : 1 l de Lait - 10 Jaunes - 130 gr de Sucre - 100 gr de Farine - 5 pcs de Vanille (même que crème anglaise) - 1 l de Crème Fouettée

Préparation et confection du feuilletage :

Dans la cuve du mixeur, mélanger tous les ingrédients sans trop malaxer la détrempe Former une boule et l'envelopper dans du film alimentaire, laisser reposer au réfrigérateur 12 heures. Ramollir le beurre, et incorporer le cacao au mixeur, mouler le beurre sur une feuille de papier sulfurisé de 15x15 cm, laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heure. Sortir le beurre et la détrempe une heure avant de commencer à les travailler, le beurre et la détrempe doivent avoir la même consistance. Abaisser la détrempe en laissant une partie plus épaisse au milieu, déposer le beurre au centre, replier les cotés et former un carré. Abaisser la pate en un rectangle régulier, replier la pate en trois, plier dans du papier film et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure. Recommencer l'opération une deuxième fois puis mettre au réfrigérateur pendant 12 heures. Abaisser la pate en un rectangle régulier et la replier en quatre, plier dans du papier film et laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 heures. Abaisser le feuilletage à 3 mm d'épaisseur et le détailler en carré de 8x8 cm. Disposer les carrés sur une plaque, placer 4 cales de 4 cm de hauteur supportant une grille. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 15 minutes et 45 minutes à 160°C sortir du four et laisser refroidir. Couper le feuilletage en 5 dans le sens de la hauteur, placer chaque étage de la base au chapeau en colonne sur une plaque, saupoudrer de sucre glace et caraméliser sous la salamandre, retourner chaque pièce et recommencer l'opération sauf pour le chapeau qui n'est caramélisé que sur une face. Stocker dans un endroit sec.

Préparation de la crème vanille :

Crème anglaise : Chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues en deux, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, mélanger puis verser le lait bouillant dessus. Cuire le tout sans faire bouillir, mélanger avec une spatule jusqu'à ce que la crème épaississe elle ne doit pas dépasser 85°C, ajouter la gélatine ramollie à l'eau froide débarrasser et réserver au frais.

Crème pâtissière : Chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues en deux, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la farine, mélanger puis verser le lait bouillant dessus bien mélanger et cuire tout en remuant. Débarrasser et couvrir d'un papier film, réserver au frais. Mélanger la crème pâtissière et la crème anglaise au fouet et incorporer délicatement la crème montée, garnir les poches à douille.

Finition et présentation :

Pocher une couche de crème vanille sur chaque rectangle de feuilletage et superposer les couches de feuilletage, saupoudrer des sucre glace. Décorer le tour de l'as-

Tapioca au Lait de Coco, salade de Fruits Rouges et sorbet coco

8 à 10 Personnes

250 gr de Perles du japon - Sirop coco - 1 kg de Purée noix de coco - 1/2 l d'Eau - 125 gr de Sucre - 100 gr de Fraises - 60 gr de Framboise - 60 gr Mûres - 40 gr de Cassis - 60 gr de Groseilles - Feuilles de menthe
4 quenelles de Sorbet coco - 10 gr de Noix de coco râpée

Préparation et cuisson du tapioca :

La veille, faire tremper les perles du japon dans de l'eau pour les faire gonfler
Le jour suivant les égoutter et les faire cuire dans une grande quantité d'eau bouillante pendant 5 minutes tout en remuant pour éviter qu'elles accrochent au fond du récipient de cuisson. Elles sont cuites lorsqu'elles deviennent translucides. Ensuite, les rafraichir dans de l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson, puis bien les laisser s'égoutter.

Préparation du sirop de coco :

Faire bouillir l'eau et le sucre, ajouter la pulpe de coco et passer au chinois étamine. Laisser refroidir et verser sur les perles du japon, garder au frais pendant au moins 24 heures afin que le sirop épaississe au contact de l'amidon des perles.

Finition et présentation :

Dresser le tapioca bien froid dans une assiette creuse froide, ajouter les fruits rouges au tour, décorer le tour de l'assiette avec de la noix de coco râpée et torrifier.
Placer une quenelle de sorbet coco au centre de l'assiette.





Tarte légère à la Châtaigne, orange confite et crème whisky

12 Personnes

*Pâte Sucre : 500 gr de Farine - 200 gr de Sucre Glace - 220 gr de Beurre - 9 Jaunes d'œuf
Crème de Châtaigne : 4 Jaunes d'œuf - 2 Œufs - 45 gr de Sucre - 300 gr de Beurre Fondu
- 450 gr Crème de Marron (faugier) - 6 Oranges - 200 gr de Sucre - 1/2 l de Jus d'orange -
Crème whisky - 1/2 l de Lait - 5 cl de Whisky - 5 Jaunes d'œufs - 100 gr de Sucre 12 quenelles
de Glace vanille*

Préparation et cuisson de la pâte sucrée :

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace et ajouter les jaunes d'œufs. Lorsque la préparation est bien homogène incorporer la farine. Rouler la pâte en boule, l'envelopper dans du papier film et la réserver au réfrigérateur pendant 12 heures. Etaler la pâte finement, foncer un cadre carré de 20x20 cm, habiller la surface intérieure de film et recouvrir de riz ou de pois chiche. Cuire au four ventilé à 160°C jusqu'à ce que la pâte ait une couleur blonde, retirer du four et enlever le riz. Laisser reposer.

Préparation de l'appareil à crème de Châtaigne :

Monter au batteur à l'aide d'un fouet les œufs et le sucre, laisser tourner pendant 20 minutes à vitesse maximum. Faire fondre le beurre et la crème de marron au bain marie. Une fois les œufs bien mousseux, incorporer délicatement la crème de marron avec une corne. Remplir le fond de tarte avec l'appareil obtenu. Cuire au four à 170°C pendant 35 minutes. Sortir du four et placer directement au congélateur. Une fois bien dure, couper tout le tour puis partager la tarte en deux bandes de 20x10cm. Couper des bandes de 1.5 cm de large.

Préparation des segments d'orange :

Peler les oranges à vif et lever les segments, presser le reste d'orange pour en récupérer le jus. Confectionner un caramel blond, déglacer avec le jus d'orange, laisser cuire quelques minutes et verser le caramel à l'orange chaud sur les segments d'orange. Garder au frais pendant 12 heures.

Préparation de la crème de whisky :

Faire bouillir le lait infusé au whisky, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et verser le lait, bien remuer. Cuire le tout sans faire bouillir, remuer avec une spatule jusqu'à ce que la crème épaississe elle ne doit pas dépasser 85°C. Réserver au frais.

Finition et présentation :

Chauffer les tartes au four 2 à 3 minutes. Aligner les segments d'orange au centre de l'assiette, ajouter en décalé les deux morceaux de tarte. Décorer le tour de l'assiette avec la crème de whisky et dresser la quenelle de glace vanille sur les oranges.

vacherin glacé vanille fraise,
gelée au gingembre,
mousses de lait au gingembre







Sommaire

