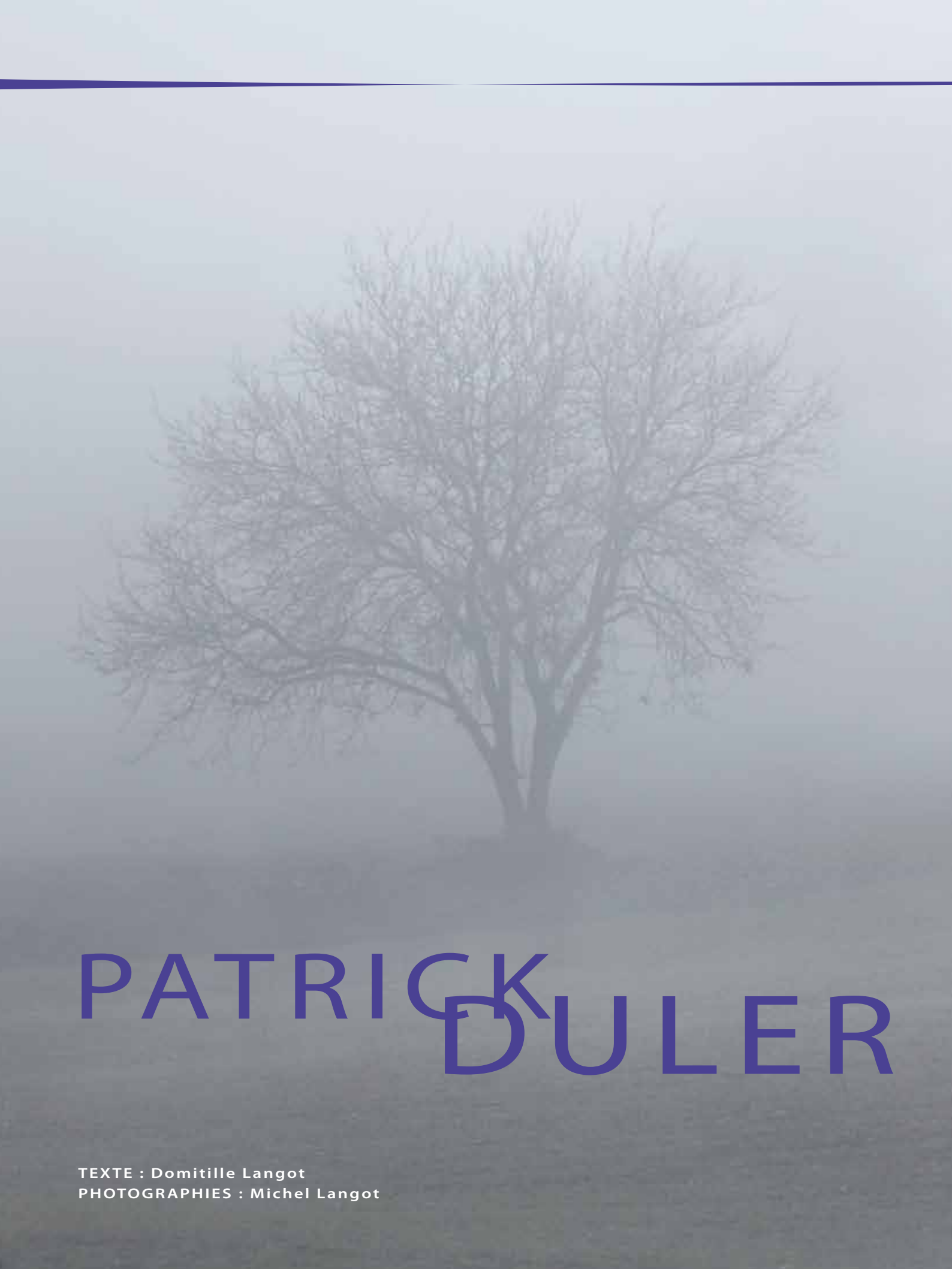


PATRICK DULER

TEXTE : Domitille Langot
PHOTOGRAPHIES : Michel Langot

TRUFFICULTEUR CUISINIER PAYSAN

On pourrait faire un inventaire à la Prévert pour tenter de définir Patrick Duler. Au four et au moulin, à la moisson et au pétrin, en forêt et au jardin, aux couteaux et au marteau, des pierres, des tuiles et des racines, des fanes et des ailes, des stères, des truffes, des cailloux et de l'humus, trois cents jambons pendus au plafond, des chiens, des chevaux, un piano dans la cuisine et un second au salon, des chambres d'hôtes et des champs d'épeautre, les mains dans la farine, les pieds sur terre et l'esprit comme un levain qu'il ne cesse de nourrir pour prouver à chacun que son projet de vie n'est pas une utopie. Un infatigable agitateur du présent qui s'engage pour les générations à venir. Et lorsqu'on lui demande ce qui le motive, il répond le visage éclairé d'un sourire espiègle : la gourmandise !

Tout a commencé par un goûter. Une pancarte dans la campagne qui invitait les promeneurs à •••

un goûter à la ferme. Pour le bachelier désorienté sur son horizon professionnel, l'émotion gustative en mordant dans le pain et la terrine maison de ce couple de retraités qui complétait leurs revenus en proposant la dégustation de leurs produits, c'est l'étincelle qui ne quittera plus la prunelle de ses yeux. Tout comme le questionnement permanent sur le sens de la vie. Qu'avait donc cette tartine pour être si délicieuse ? Produite ici, consommée ici ! Et de considérer le travail ancestral du paysan vivant en autarcie. Le champ de blé dont il prélevait, année après année, les épis les plus résistants, les plus productifs pour les prochaines semences. Une sélection naturelle qui élaborait une variété parfaitement adaptée à sa parcelle tout en développant sa particularité gustative. Des nuances organoleptiques pour un versant ici, un peu plus ombragé ou là, une terre un peu plus pierreuse et qui à l'évidence se différenciaient avec celui du voisin. Dans cette tartine, Patrick venait de percevoir la notion fondamentale du terroir : un îlot du goût circonscrit à un périmètre géographique qui s'exprimait à la patience d'un travail sur mesure. Une typicité balayée lorsque l'agriculture devint intensive avec l'uniformisation des moyens de production et des semences au profit de la seule logique du rendement à l'hectare.

Elle est devenue une culture de lutte, en défensive permanente,contre tous les périls qui pourraient menacer les récoltes. On a tué les sols en considérant la terre comme un simple substrat qu'il fallait imprégner d'intrants chimiques pour favoriser le développement de la plante tout en éliminant les prédateurs. C'est oublier son architecture et tous les processus complexes sous-jacents à sa propre fertilité.

Le coup de pouce de la vie avec l'héritage de la propriété familiale de Saint-Géry dans le Lot, complètement en ruine, sans chauffage avec les toitures et les escaliers qui menacent de s'effondrer, mais qu'à cela ne tienne, il y a soixante-dix hectares de terres, il peut se lancer pour tenter l'expérience : s'inscrire dans une démarche uniquement locale pour en tirer le meilleur.

Un domaine agricole doit vivre dans l'équilibre de ses activités. Produire pour sa propre subsistance et vendre le surplus. On a du bois ? On se chauffe au bois. On a des terres à seigle, on ne va pas faire du maïs. Avec à chaque saison une valorisation de ses ressources, de ses atouts comme de ses handicaps.

Et les handicaps sont nombreux ! Patrick les surmontera ainsi que l'ironie de tous ceux qui s'amusent de son approche quand l'époque était plutôt à tout segmenter pour plus de productivité.

Mon blé ? Il a été refusé par la coopérative parce qu'il ne contenait pas assez de protéines. Pas dans la norme pour sa transformation industrielle et le goût des consommateurs.

Avec un rendement de 5 quintaux à l'hectare, contre 10 pour la région et 16 pour la Beauce à ses débuts, difficile de faire le poids avec une culture en bio.

Mais j'ai gagné sur le plan gustatif. Le blé que j'ai élaboré, de la graine jusqu'à son passage en meule, donne à mon pain une saveur unique de pain d'épices. Pourtant

ce n'est que de la farine, de l'eau et du levain !

Et aujourd'hui, cette singularité a séduit des établissements et des chefs prestigieux jusqu'au Japon qui se disputent l'excédent de sa petite production.

Je ne fais que reprendre l'idée de Blaise Pascal sur l'infiniment petit et l'infiniment grand. On l'accorde naturellement à la vigne. L'infiniment petit à l'échelle du temps et de l'évolution du monde pour cette liane, sauvage au départ, qui produit toujours le même fruit. Mais en se focalisant dessus, on développe depuis des siècles des vins de plus en plus subtils, qui évoluent dans leurs gammes aromatiques en fonction des terroirs et des hommes qui s'y attachent, avec le sentiment de pouvoir encore progresser, que la quête de l'accomplissement est sans fin. C'est l'infiniment grand. Alors si cette démarche est admise pour la vigne, pourquoi ne pas l'appliquer à tout le reste ?

Tout le reste pour Patrick ? C'est combiner ses différentes cultures, son élevage de porcs, de canards, son potager, son verger, l'entretien des haies, des bois, la restauration des bâtiments. Avec le soutien indéfectible de Pascale, sa femme qui croit autant que lui à leur réussite. Des journées de travail acharné pour que le soir, il puisse nouer son tablier de cuisinier et proposer à ses hôtes de découvrir ***sa cuisine sauvage.*** Sauvage pas seulement par la présence des orties ou des baies d'églantine cueillies sur les chemins, mais parce qu'il est autodidacte dans le métier et que sa démarche culinaire est déroutante, loin de l'académisme de la gastronomie française. Ici pas de menu ! On mange les plats du jour.

C'est comme à la maison, dit-il, celui qui prépare le repas, le fait en fonction de ce dont il dispose. Il ne va pas décliner, je ne sais combien d'entrées, pour répondre aux attentes spécifiques des uns et des autres. C'est le même plat pour tout le monde. Je ne donne pas le choix d'une farandole de pains ou de desserts. La richesse des saveurs suffit à remporter l'adhésion.

Pari osé d'autant que le panier du marché se réduit à ce qu'il cueille, récolte ou produit. Mais dès qu'il vous tend, avec l'assurance d'un regard mutin, une lamelle de son jambon affiné trente-six mois, on oublie tout. La puissance aromatique sans aucune sensation de sel est exceptionnelle. Une longueur en bouche qui calme l'envie impérieuse d'y revenir aussitôt avec une seconde. Et elle arrive, mais délicatement tranchée sur une autre partie.

La découpe du jambon est primordiale sinon, on peut passer complètement à côté de la promesse. Toujours le placer sur le support la patte en bas pour débuter le tranchage sur la petite noix puis poursuivre sur le côté avec le quasi. Plus fins, plus maigres, ils se dessèchent plus vite. C'est seulement après qu'il faut inverser le sens pour apprécier la grande noix bien persillée qui restera moelleuse plus longtemps.

Et de nouveau la surprise gustative est au rendez-vous. Trois parties goûtées sur le même jambon ettrois sensations différentes. •••

Au four et au moulin, à la moisson

et au pétrin, Patrick veille au grain !

••• *Un jambon, c'est comme le vin, il a besoin de s'ouvrir. Il y aura aussi une nuance entre le premier et le dernier jour de consommation.*

L'expérience est flagrante et l'on comprend que dans cette cuisine perdue dans la belle campagne du Lot, peut traîner tous les jours sur la table ce noir gascon sans jamais se lasser de l'avoir à déjeuner.

C'est pour cela que je me suis défini comme un cuisinier paysan !

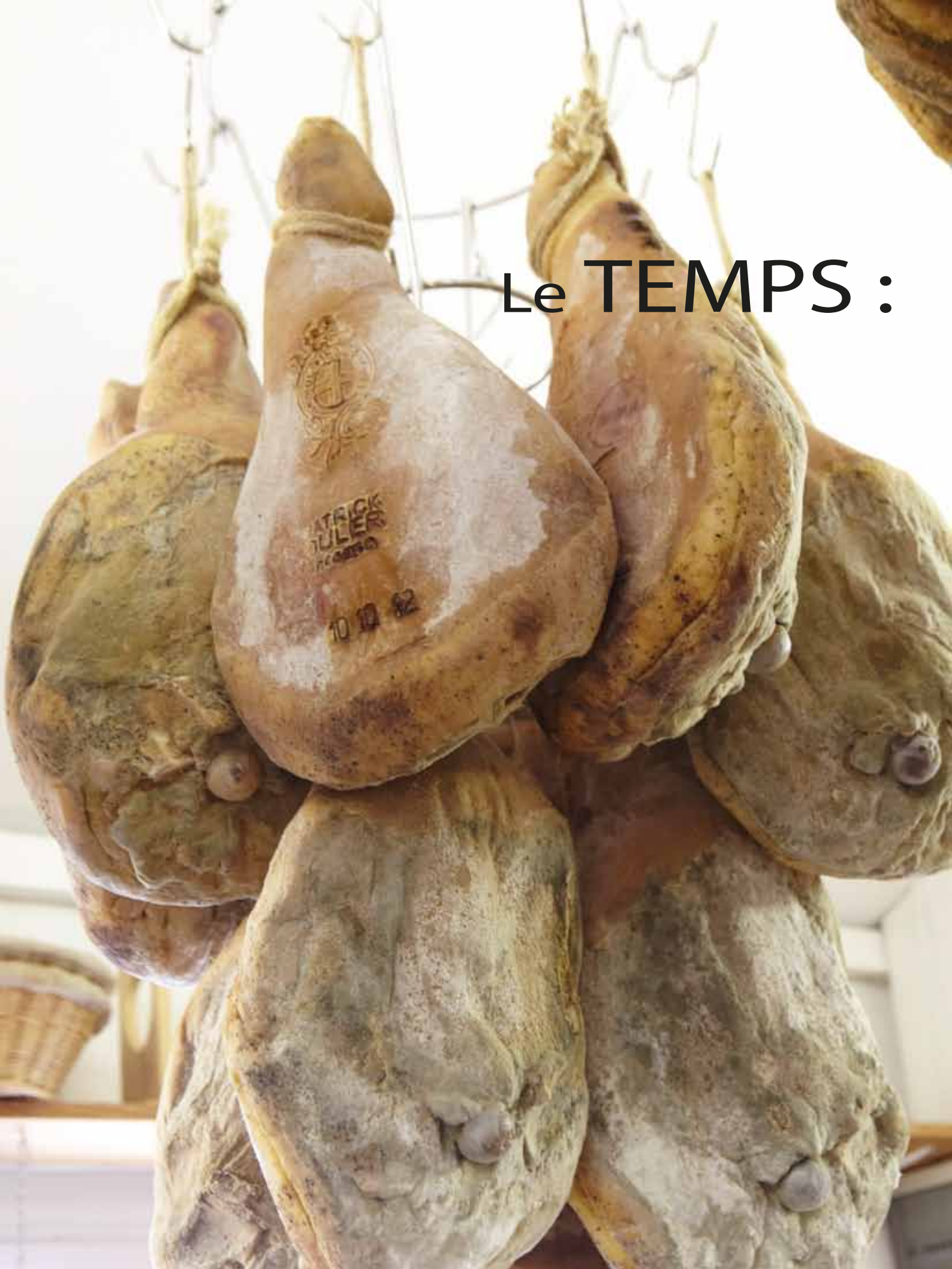
Et il tient au sens : d'abord cuisinier puis ensuite paysan, alors que la logique voudrait que l'on produise avant de cuisiner.

Pour moi, il est plus difficile de faire pousser un chou que de le cuire. Un chef est une fonction plus prestigieuse dans notre inconscient collectif et permet de tirer vers le haut, de jouer les éclaireurs pour mettre en valeur le travail d'un éleveur ou d'un cultivateur.

Et peut-être pour jouer les provocateurs qu'un simple rural comme lui ait pu attiser la curiosité des trois étoiles et des célébrités. Son livre d'or bien rempli est plus que légitime. Et ce qu'il fait pour le jambon, il le fait pour tout. Un véritable maître d'œuvre qui donne au modeste radis, potiron ou brioche une préséance dans la hiérarchie protocolaire des aliments. Sans complexe aux côtés de son foie gras. Aujourd'hui, Patrick a confié l'élevage de ses porcs et le gavage de ses canards pour continuer de jouer les aventuriers de la biodiversité en son domaine. Avec toujours en tête sa ligne conductrice de tirer profit de tout, même des défauts. Un terrain calcaire et caillouteux sur les plateaux où le blé peine à pousser, mais qui pourrait se révéler fructueux avec des chênes truffiers. Il prend conseil, plante plus de huit mille pieds et attend. Au bout de dix ans, rien, pas une truffe ! Alors quand il retourne auprès de ses conseils et qu'il découvre qu'eux, aussi n'ont pas fait mieux, il se plonge dans la lecture de vieux livres pour se projeter dans la période d'avant-guerre où la France en produisait trois mille tonnes. Et ce qu'il découvre le relance dans sa quête. Le chêne est un paramètre en symbiose avec la truffe mais pas nécessaire et suffisant. Il lui faut renouer avec le savoir-faire perdu des paysans, illettrés peut-être, mais dont le sens de l'observation, la compréhension du vivant et le contact permanent avec la terre les guidaient dans leur exploitation. Patrick comprend une fois de plus, qu'il faut recréer de la biodiversité pour espérer dépasser les caprices de ces diamants noirs. Sur le plateau désormais se mêlent des légumineuses, des noisetiers, des lavandes, des chevaux en pâturage. *Et du sainfoin*, glisse t-il, encore avec malice. Une herbacée bienfaisante aux multiples usages qui n'a pas usurpé son surnom à la louange populaire. Et qui doit veiller depuis sur le plateau du domaine de Saint-Géry pour que les foies gras en bocaux de Patrick soient autant marbrés de noir ...

Une touche d'infini qui a pris tout son temps dans l'esprit infiniment grand d'un cuisinier paysan.

La farine que Patrick élabore, du grain de blé jusqu'à son passage en meule, donne à son pain une saveur unique de pain d'épices.



Le TEMPS :

le maître d'œuvre des salaisons

Les jambons issus du porc noir gascon que Patrick travaille, demandent seulement du sel marin naturel et de la patience. Aucun ajout chimique, même ceux autorisés en agriculture biologique.
Jusqu'à 30 mois d'affinage pour leur conférer une puissance aromatique exceptionnelle.

La démarche de l'excellence d'une petite production locale et globale est d'abord une belle histoire de couple.

Le domaine de Saint-Géry
offre une vue bucolique

sur les champs et le village
de Lascabanes.

C'est en hiver que la truffe se pare d'arômes assez puissants pour être débusquée par les chiens.

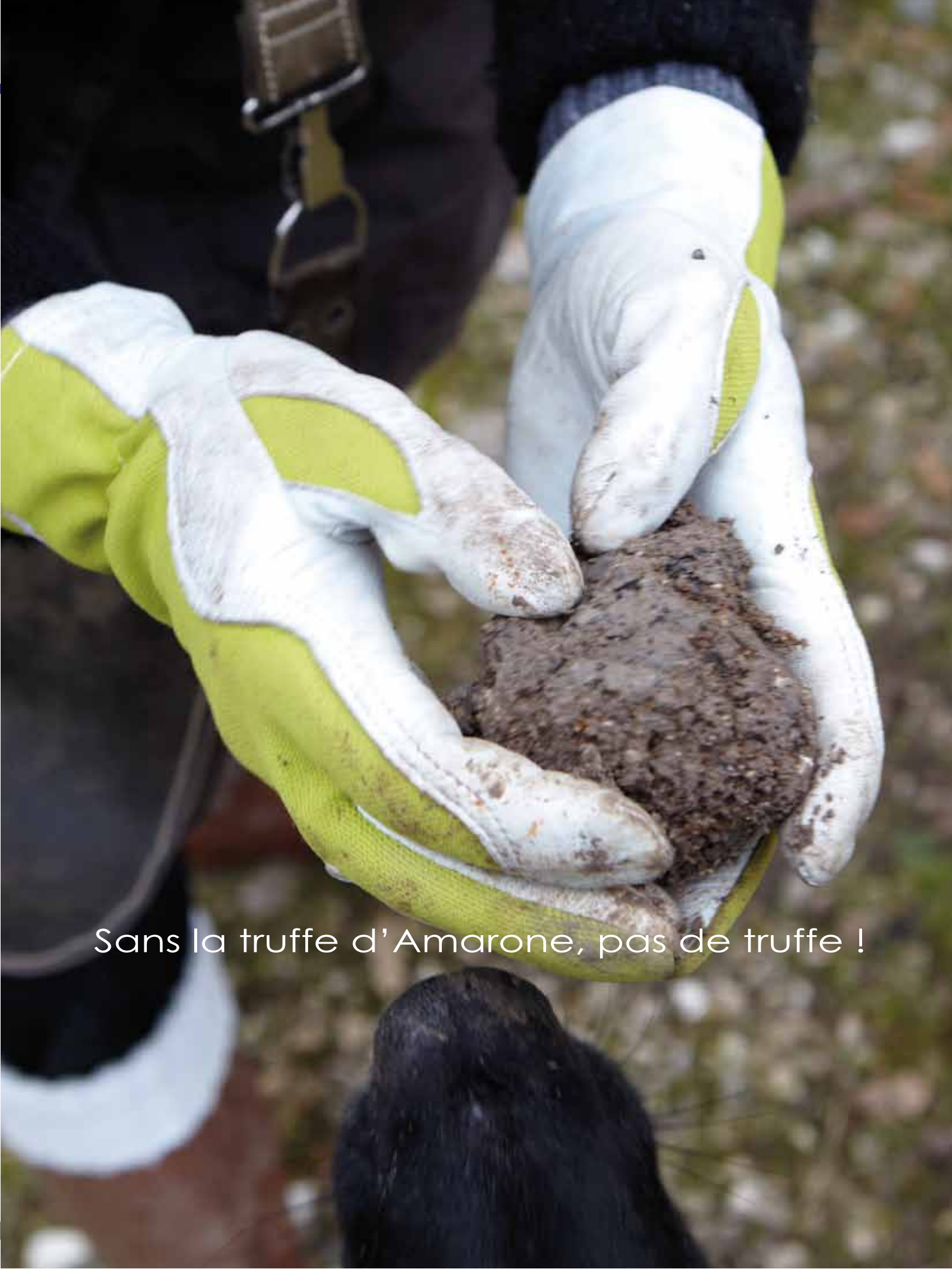
Pascale conduit Amarone et Freya sur le plateau où Patrick a planté plus de 8000 chênes.

Les chiens ne vont sentir que les truffes mûres sur le brûlé, la zone pierreuse sous un chêne où l'absence d'herbe signe la présence de la mycorhize de la truffe.

Le sourire radieux de Pascale. La récolte du tubercule, parce qu'il est aléatoire, reste toujours un instant magique.

Sous le regard attentif de Pascale, Amarone et Freya grattent la terre. La promesse d'une truffe se confirme.

Il faut retenir les chiens pour qu'ils n'abîment pas la truffe par un coup de griffe et terminer de creuser pour la déterrer.


Sans la truffe d'Amarone, pas de truffe !

Il faudra la brosser
pour donner à cette
motte de terre
son allure de
diamant noir.

Les tentations de l'échoppe

Patrick Duler
Domaine de Saint-Géry
46 800 Lascabanes
http://www.saint-gery.com/

LA RECETTE CULTE DE PATRICK

Poireaux braisés à la truffe

Des poireaux, de la ventrèche, de la crème de chèvre et une truffe.
Dans une poêle, on fait fondre la ventrèche détaillée en lamelles.
On ajoute les blancs de poireaux. On les braise quelques minutes. On les écarte avec les résidus croustillants de viande de la ventrèche.
On ajoute la crème et le vert finement coupé des poireaux.
On laisse cuire 2 minutes avant d'ajouter hors du feu, un peu de truffe en julienne. On mélange bien.
On dresse les poireaux dans l'assiette. On verse la crème. On pose dessus quelques lamelles de truffe et le croustillant de ventrèche. Dégustez !