

CONTACT PRO[®]

DES METIERS
DE BOUCHE

& DE L'HOTELLERIE

EN DIRECT AVEC

+ de 60000 PROFESSIONNELS
RESTAURATEURS, PATISSIERS, TRAITEURS
EPICERIES FINES, CAVISTES, SOMMELIERS
BARMEN, DIRECTEURS D'HÔTELS

FRANCE ● BELGIQUE ● LUXEMBOURG

NUMERO

22

TRIMESTRIEL ● Juin - Juillet - Août 2011

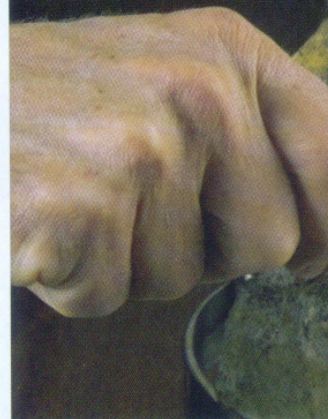


PASSEZ A TABLE AVEC PATRICK DULER

“

On oublie un peu trop que l'homme n'est que l'élève de la nature, alors qu'il cherche trop souvent à en être le maître.

”



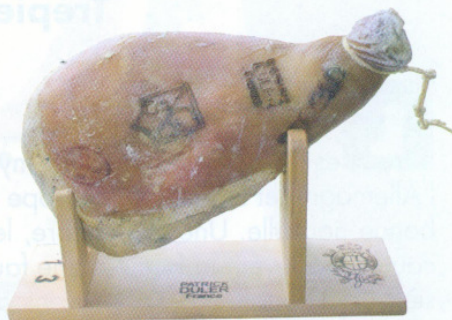
Rencontre avec un grand cuisinier du Lot

PATRICK DULER

Cuisinier-paysan au naturel

•42

Tout à la fois cuisinier et paysan, Patrick Duler s'investit pleinement dans la culture de ses produits bio. Depuis plusieurs années, il est aussi devenu un remarquable affineur de jambon issu de porc noir gascon...



Vous êtes un chef atypique qui fait la plupart de ses produits, notamment le jambon sec de porc noir gascon. Pourquoi produire vos propres jambons aujourd'hui ?

Les Italiens ont amené le "gras" du jambon par le haut et les Espagnols ont débroussaillé les terrains, notamment commerciaux. Or, le porc gascon n'est ni plus ni moins que le cousin du Pata Negra espagnol. Alors pourquoi aller chercher ailleurs ce qu'on peut bien faire en France ?

La cuisine au lard est-elle en passe de redevenir à la mode ?

Il y a longtemps que je cuisine au lard et

avec la ventrèche. On a oublié un peu vite que le lard était plus intéressant pour la cuisson que le beurre ou même l'huile d'olive.

Qu'est-ce qui fait la différence au niveau de vos jambons ?

Tout le processus de salaison et de séchage. Chaque jambon est pesé séparément avec son sel et son poivre. Ils sont ensuite lavés à l'eau de source. Le poivre moulu au moulin est bio, le sel est de Guérande. Les jambons sont de nouveau lavés à l'armagnac puis passés au saindoux. Comme pour mes saucissons, je n'utilise aucun additif et pas de salpêtre.

CONTACT

Domaine
de Saint-Géry
Pascale et Patrick DULER
46800 LASCABANES
Tél. 05 65 31 82 51
www.saint-gery.com



“
Le porc gascon n'est ni plus ni moins que le cousin du Pata Negra espagnol. Alors pourquoi aller chercher ailleurs ce qu'on peut bien faire en France.
 ”

Il y a ensuite la longue période de séchage...

Là aussi, je cultive la différence avec des périodes de séchage très longues. Au minimum, pour les “primeurs”, il faut compter 18 mois de séchage mais je préfère consommer ceux qui ont entre 20 et 24 mois d'affinage. Parfois, j'affine au-delà des 30 mois et ces “Hors d'Age” sont exceptionnels.

Le Lot n'est pourtant pas réputé pour être une terre d'affinage de jambons ?

Je crois au contraire que c'est un excellent climat. Il y a un peu d'humidité l'hiver et des étés très secs. Cela donne un affinage plus lent qu'ailleurs, qui permet de développer beaucoup plus d'arômes.

Ce qu'on sait moins, c'est que vous êtes aussi un trufficulteur passionné...

Je suis effectivement très passionné par le règne fongique. La truffe est un champignon qui, de ce fait, n'effectue pas de photosynthèse. En fait, dire qu'on est trufficulteur se rapproche davantage au métier d'éleveur de bovins. Lui doit cultiver sa prairie pour nourrir ses bêtes, moi je dois cultiver mon terrain pour que la truffe trouve ses conditions de développement. La truffe est beaucoup plus proche d'un animal qui ne se déplacerait pas que d'un simple champignon. En plus, dans la famille des champignons, la truffe se situe aux extrêmes. Normalement, les champignons aiment la pluie. La truffe préfère les sols secs et les climats ensoleillés.

Pourtant on entend toujours dire que l'évolution de la production de truffes est irrémédiablement orientée à la baisse ?

Cela arrange peut-être les fabricants

d'arômes de synthèse. Comment des paysans illettrés du XIX^e siècle savaient produire cent fois plus de truffes que nous aujourd'hui, alors que les meilleurs laboratoires de chercheurs et biologistes se penchent sur le problème depuis plus de trente ans ?

Vous avez un début de réponse ?

Si on reprend les choses à zéro, il faut se demander ce qu'il y avait alors et ce qu'il n'y avait pas. Dans cette dernière catégorie, on peut dire qu'à cette époque il n'y avait pas de tracteurs, de fongicides, de pesticides... Par contre, il y avait des animaux, des légumineuses naturelles, comme le sainfoin ou l'esparcette.

Quel rôle pouvaient jouer tous ces acteurs ?

Les légumineuses jouent un rôle prépondérant, par exemple. Elles font la photosynthèse et en plus elles captent l'azote dans l'air et le rendent dans le sol. Le principe est tout simple, il s'agit de ramener la vie dans le sol et au-dessus. Car, il va y avoir également des fleurs qui vont attirer forcément des insectes butineurs. Ces fleurs et ces légumineuses seront des compléments alimentaires pour les chevaux, autrefois pour les moutons ou les chèvres qu'on ne voit d'ailleurs plus dans nos paysages agricoles car autrefois l'élevage n'était pas pratiqué de manière intensive.

HISTOIRE

Tout jeune, le Gersois Patrick Duler est tombé amoureux de ce coin du Lot si paisible. En 1985, il ouvre le restaurant. Deux ans plus tard, avec son épouse Pascale, il réalise les premières chambres d'hôtes. Désormais, ce superbe édifice en pierre du Lot est reconnu comme une demeure d'exception.

►► Rencontre avec Patrick Duler, cuisinier-paysan

BIODYNAMIE

Très tôt convaincu des bienfaits du bio, Patrick Duler a cultivé lui-même ses propres légumes et ses plantes aromatiques. Il a même ajouté une activité de céréalier bio et récolte déjà ses propres truffes. En un quart de siècle, il a déjà planté plus de 7000 arbres truffiers sur son domaine de 12 hectares !

Quelles sont les conséquences pour vos truffières ?

Au fil des ans, je me suis aperçu qu'en respectant ces principes très simples, 100% des arbres truffiers plantés faisaient le brûlé !

Réaliser le brûlé autour de l'arbre est-il suffisant pour obtenir des truffes ?

Non, mais c'est une condition minimale. La truffe est à ce point méconnue et secrète qu'on ne sait toujours pas quand elle naît. On connaît juste les conditions qui lui sont favorables. La seule chose que l'on peut faire, c'est donc d'améliorer les statistiques.

C'est la base de toute agriculture. Les plantes ont besoin de carbone (pour schématiser : le bois) et d'azote (le vert). La terre a besoin d'un enrichissement organique naturel. De là, on peut se poser toutes sortes de questions sur les méthodes de labourage et la mécanisation excessive. On n'a jamais fait mieux que les chevaux qui sont des tondeuses intelligentes. Ils mangent l'herbe seulement là où il y en a alors que les tracteurs retournent tout sur leur passage. Au lieu de labourer sur quelques centimètres pour retourner les mauvaises graines, désormais on laboure sur 20 cm parfois 60 cm pour certaines cultures. On a complètement oublié que dans le sol il y avait de la vie.



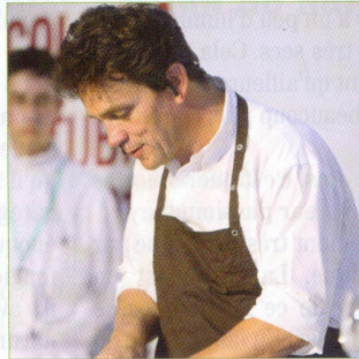
La terre a simplement besoin d'être enrichie organiquement et naturellement.



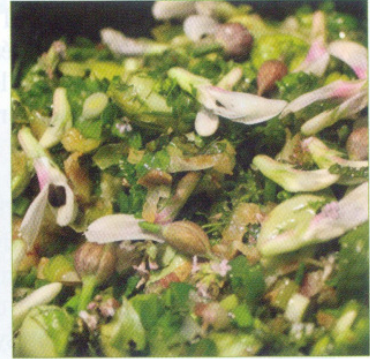
44



▲ Saucisson de magret au foie.



▲ En démonstration au festival international gastronomique de Soria (Espagne).



▲ Ragoût de fèves aux herbes fraîches.

Au niveau du vivant, on ne sait faire que la copie.



N'arrivera-t-on pas à découvrir ce fameux instant zéro ?

Pas sûr. N'oublions pas qu'au niveau du vivant, on ne sait faire que de la copie. Vous pouvez réunir les meilleurs scientifiques de la planète, s'ils n'ont pas déjà entre les mains un grain de blé, ils ne seront pas fabriquer un autre grain de blé. Au niveau de la création, la science n'a pas avancé d'un iota. La nature est encore plus forte. Nous, ce qu'on sait faire, c'est améliorer ou dénaturer un produit, c'est tout.

Toutes vos observations tendent vers une meilleure culture des sols...

C'est donc la destructuration du sol qui serait à l'origine de bon nombre de problèmes ?

Bien sûr. Le sol est un milieu très bien organisé, il est rempli de milliards de vers de terre qui ont tous leur utilité à différents niveaux du sol. Ce sont eux qui mélangent les matières organiques décomposées avec la terre. Or, ce qu'on constate trop souvent, c'est que les terres ont été appauvries, qu'elles sont devenues essentiellement minérales à cause des labours trop profonds. On a voulu à tout prix éliminer les mauvaises graines par les forces chimiques ou mécaniques



Le Domaine de Saint-Géry, à deux pas des truffières...

“

Comment des paysans illettrés du XIX^e siècle savaient produire cent fois plus de truffes que nous aujourd'hui alors que les meilleurs laboratoires de chercheurs et de biologistes se penchent sur le problème depuis plus de trente ans ?

”

45

“
Je ne comprend pas qu'un cuisinier puisse utiliser des arômes.

”

mais, autrefois, on utilisait simplement la jachère. On laissait un espace en sommeil et ce sont les vaches qui venaient brouter ces mauvaises herbes. L'année suivante, la terre était de nouveau cultivable avec toute sa richesse.

Comment la terre s'est-elle ainsi appauvrie ?

En labourant trop profond, on a fait mourir des vers qui avaient leur utilité dans ce sol vivant. On ne veut pas des taupes non plus, or ces bêtes creusent des galeries très intéressantes en termes de drainage du sol. Lorsque le sol s'est appauvri de tous ces éléments, il suffit ensuite d'un simple orage pour que la terre fertile s'en aille avec l'eau. Elle ruisselle et emporte avec la terre avec elle. C'est le principe même du processus de désertification. A l'opposé, quand le sol est bien drainé naturellement, comme dans une forêt par exemple, l'eau pénètre plus facilement dans le sol.

Nous avons pu constater que votre potager était particulièrement réussi

et diversifié. C'est du à l'application de votre méthode du respect des sols ?

Oui et aussi à l'idée que les plantes ne sont pas forcément en concurrence comme on l'entend trop souvent. Je raisonne davantage en symbiose. C'est pour cela que, tout près des truffières, j'ai aussi planté des pieds de malbec ou de lavande. Je crois surtout qu'on oublie un peu trop que l'homme n'est que l'élève de la nature alors qu'il cherche trop souvent à en être le maître.

Est-ce que votre discours et votre aptitude à le vérifier en tant que cuisinier-paysan influent sur votre cuisine ?

Oui, je crois. Dans ma cuisine, j'essaie avant tout de garder les bons côtés que m'a donnés la nature plutôt que de les dénaturer. Je ne comprends pas, par exemple, qu'un cuisinier puisse utiliser des arômes, qu'ils soient de vanille, de truffe ou autre. C'est comme si on comparait un vin avec un soda bien connu. Jamais le soda n'aura autant d'arômes que le vin. ■