



Patrick DULER

" Un cuisinier paysan "



La passion de Patrick Duler, la truffe noire du Périgord. A charge ensuite pour Athos de repérer les précieux trésors qui se retrouveront dans l'assiette des hôtes, sublimes par la cuisine créative de son maître.

Combien de palaces peuvent se vanter de vous faire prendre votre douche à l'eau de leur source ? Au Domaine de St Géry c'est, non seulement le retour à la source - aux Loups - mais aussi aux sources !

Depuis 1984, Patrick et Pascale Duler, patiemment, étape après étape, ont fait de leur domaine un palace bio par excellence. Situé sur les terres de St Géry, à Lascabanes, près de Cahors, sur des terres vierges de toute pollution et cultivées en agriculture biologique, on se réchauffe au bois ramassé sur 20 hectares réservés à cet effet, avec le souci d'utiliser l'énergie renouvelable sur place. Sur la propriété, des haies ont été plantées il y a quelques années pour reconstruire le bocage, préserver la biodiversité et prévenir l'érosion des sols. Côté cuisine comme côté jardin, même esprit, même amour pour l'authenticité. Les truffes viennent des truffières du domaine, le foie gras est exceptionnel ; en voisin gourmet Alain Dominique Perrin en fait foi !

Elevé en plein air depuis 1986, le porc noir de Gascogne trouve aussi sa place à St Géry.

Classé site et table remarquables, St Géry est... inclassable. Parce que conscient et respectueux des grands enjeux

belle et accueillante le plus longtemps possible...

Votre définition du Quercy Blanc ?

Quercus en latin signifie le chêne. C'est donc le pays des chênes et la terre ainsi que la pierre calcaire sont très blanches. C'est le coin le plus méditerranéen du Sud-Ouest : c'est le Lubéron du Sud-Ouest que l'on appelle aussi la petite Toscane car c'est une région très vallonnée.

Enfant, que vous inspiraient les ruines de Saint Géry ?

Enfants, nous avons passé des vacances à camper autour des ruines pendant que mon père défrichait les terres complètement incultes du domaine. Le souvenir des vestiges du château qui abritait la famille de Saint-Géry depuis le IX^e siècle, aiguillait notre curiosité. Nous cherchions des traces, des pierres, un début d'escalier, mais le château avait été brûlé pendant la révolution, puis ensuite les pierres pillées pour construire l'actuel

chevaliers, là où il n'y avait que buissons et ronciers.

Vous dites la gastronomie m'a fait aimer l'histoire. Quel gastronome à travers l'histoire aimeriez-vous inviter à votre table ?

Ce bourgeois du XV^e siècle, qui se retrouvant veuf, a écrit un livre de recettes pour sa nouvelle femme inexpérimentée.

D'abord paysan, d'abord cuisinier ? Comment cela a-t-il commencé ?

D'abord gourmand, quand on a gardé en mémoire le goût d'une tomate bien mûre dégustée encore chaude sur son pied dans le potager familial, on mesure le fossé qu'il y a avec les tomates du commerce, même bio.

Mon père était agriculteur, et je crois que j'ai toujours voulu faire ce métier, j'étais donc paysan gourmand, mais je n'imaginais pas que je ferais de la cuisine mon métier. D'ailleurs, pendant des années, je me suis considéré comme



nombreuses personnes payent pour venir manger ici.

Pourtant, enfant, mes parents me disaient, « Patrick, on doit manger pour vivre et non vivre pour manger ». La suite leur a donné partiellement tort, je vis pour faire manger.

Saint Géry 100%  cologique.... Il y a 25 ans, on parlait moins d' cologie. Le sujet a toujours dicté votre conduite ?

Ecologie comme bio ne sont que des mots. Par gourmandise, j'ai toujours cherché le bon, c'est comme cela que je me suis tourné vers la nature. Quand vous cherchez le bon, le sain vient de surcroit.

Le respect de la nature c'est le premier enseignement que vous souhaitez transmettre à vos enfants ?

Effectivement, je veux transmettre le respect à mes enfants, le respect de l'autre, le respect de l'autre, vous avez aussi le respect de l'environnement, parce que l'autre c'est tout ce qui vous entoure, et quand on vit dans un milieu naturel comme le nôtre au domaine de Saint-Géry, tout ce qui vous entoure est respectable, du moindre misérable ver de terre à la plus belle des buses qui vole dans le ciel.



Qu'est ce qui vous manque au domaine de Saint-Géry ?

Ce qui me manque le plus ici, c'est le temps d'en profiter. Souvent nous envions nos hôtes qui, eux, peuvent profiter du domaine en toute quiétude.

La recette inoubliable de votre grand'mère ?

Le tourin blanchi à l'ail : soupe minute avec oignons revenus au saindoux dans la poêle en fer, de l'ail, des œufs, une pointe de vinaigre de vin rouge. Et quelques tranches de pain rassis.

Votre plus beau souvenir en cuisine ?

La rencontre avec Alain Senderens, la première fois où il est venu manger ici. A ma question « qu'est ce que je peux faire pour améliorer ma cuisine », il m'a répondu : « dans cuisine, il y a cuisson, améliorez vos cuissons ».

Le produit du Quercy que vous aimeriez emmener sur une  le déserte ?

Le cab cou (petit chèvre en occitan) qu'on appelle maintenant Rocamadour.

Renouer avec les recettes médiévales... c'est l'époque que vous aimez ?

Brassens disait que la seule chose qu'il reprochait à ses parents, c'était de ne pas l'avoir fait naître cinq siècles plus tôt. Au Moyen âge, la cuisine était certainement moins précise que maintenant, mais aussi beaucoup plus débridée et riche en goût avec une créativité à l'image des échanges incessants avec l'orient (Marco Polo...  pices orientales, nouveaux légumes, ail...)

La demande la plus extravagante qui vous a été faite ?

Frédéric Beigbeder qui nous a demandé à rester 21 jours de suite ici pour terminer l'écriture de « 99francs », ...et qui l'a fait.

Le chef qui vous  pate ?

Michel Guérard, pour son ouverture d'esprit, sa simplicité et sa culture culinaire.

La vigne s'invitera-t-elle un jour à Saint Géry ?

Le projet prend forme pour une cuvée confidentielle sur deux petites parcelles sélectionnées pour leur exposition et leur terroir remarquables.

Marie-Thérèse JOLY
Photos : J. Hoden

Asperges vertes braisées aux truffes, escalope de foie gras



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