

# LA DÉPÊCHE

D U M I D I

Le journal de la démocratie

MERCREDI 4 JUIN 2014

Tél : 05 62 11 33 00 • contact@ladepeche.com • www.ladepeche.fr

## Futures régions : la carte qui divise

Le débat sur la réforme territoriale s'annonce explosif.  
Zoom sur la nouvelle région Midi-Pyrénées/Languedoc-Roussillon. **pages 2-3**

### LASCABANES

## Les jambons de Duler au top mondial

Les jambons de Patrick Duler, cuisinier-paysan à Lascabanes, viennent de battre leurs prestigieux homologues espagnols, à Barcelone, lors d'une dégustation à l'aveugle ! Une consécration pour le travail des Duler. **page 32**



Patrick Duler au pied de son arbre à jambons.... / DDM, Marc Salvat.

# Son jambon bat les Espagnols

Patrick Duler dans son échoppe, à Lascabanes, ausculpte ses jambons.../Photo DDM, Marc Salvat.



Sortis vainqueur d'une dégustation à Barcelone, les jambons de Patrick Duler sont au top niveau...

• page 32

01 - 180 10

## Lascabanes

# Le jambon de Duler est le meilleur du monde !

**l'essentiel** Les superbes jambons de Patrick Duler sont arrivés devant les prestigieux espagnols, lors d'une récente dégustation à Barcelone. Une consécration pour le cuisinier paysan.

Oser présenter ses jambons, fussent-ils excellents, contre les jambons espagnols s'apparenterait à un suicide en bon ordre. Le cuisinier-paysan de Lascabanes (domaine de Saint-Géry, table remarquable) a osé et il a gagné le titre officiel de meilleur jambon du monde, décerné à la Boqueria, célèbre marché couvert de Barcelone. « C'est une drôle d'histoire, sourit Patrick Duler. Il y a quelques mois, un chef de Barcelone, El Quim, est venu au domaine déguster mes jambons. Je crois qu'il a apprécié puisqu'il en a parlé à Salvador Capdevila, le président du marché de la Boqueria, qui est venu passer deux jours chez nous, au mois de mars ». Et voilà comment Patrick Duler s'est retrouvé invité à la Boqueria, le 29 mai, pour un concours amical, une dégustation à l'aveugle.

Dans les assiettes, le jambon servi dans les « Ateliers » de Joël Robuchon et proclamé par Ferran Adrià lui-même, comme le « meilleur jambon du monde », un jambon Joselito de 48 mois. Son challenger dans la péninsule ibérique, considéré par les chefs espagnols de la nouvelle vague



Patrick Duler dans son antre magique avec l'arbre à jambons/Photo DDM, Marc Salvat.

comme supérieur à Joselito, un jambon Maldonado de 48 mois. Et un intrus, le jambon de porc noir gascon de Patrick Duler affiné « seulement » 30 mois. Le jury composé d'éminents spécialistes n'a pas flanché. Et le jambon de Duler est sorti premier au classement final : « Ça prouve qu'on n'a rien à leur envier ». Patrick Duler n'en a pas pris la grosse tête pour autant, une fois revenu dans le Lot. Il sait que le choix du porc noir gascon et sa méthode de fabrication lui garantissent un résultat hors norme. Quiconque a goûté ses jambons en garde, à vie, un nectar charmeur à la bouche, quasi fondant : « Je fais de l'artisanat, répète le cuisinier-paysan de Lascabanes.

Je n'ai que 700 jambons en stocks quand les Espagnols peuvent en fabriquer 100 000 par an. Je ne travaille que le porc noir gascon, qui vient du Gers et des Hautes-Pyrénées ». Le cochon revient à 18 mois, autour de 160 kg. La maturation de la cuisse se fait pendant deux mois dans le sel marin naturel de l'Atlantique. Le jambon est lavé à l'eau de source, puis séché de six à huit mois. Il est ensuite frotté à l'armagnac puis enduit de saindoux sur la partie maigre, affiné à l'air libre quatre à six mois. L'affinage en séchoir naturel et en cave, notamment chez des vignerons, peut durer : de 24 à 30 mois. Le tout, évidemment, sans aucun ajout chimique. Voilà le secret, dévoilé, de Duler :

« Mon jambon part dans des palaces, des bars à vins ou des restaurants étoilés. Mais je ne veux pas en faire plus ». Patrick Duler aimerait juste réfléchir avec d'autres à réintroduire le porc noir en Quercy. Le cochon amateur de glands ou de châtaignes y trouverait matière à se régaler. Et nous aussi avec des artistes comme Patrick Duler.

**Laurent Benayoun.**

**1. 4 chefs barcelonnais :** El Quim de la Boqueria, Román Fornell et son second (restaurant Caelis) et le chef du Suquet de l'amiral. Le président Salvador et son épouse, un membre de la Real Academia de Gastronomía Vincent Pousson, bloqueur et grand gourmand devant l'Éternel, Isabelle Brunet, sommelière française en Catalogne (El Bulli, Monvinic...).

## PLACE AU DUO AVEC LE JAPON

L'actualité de Patrick Duler passe dimanche par une nouvelle édition des Nuits de Saint-Géry. L'occasion pour Pascale et Patrick Duler de croiser les plats avec Masahide Ikuta, chef du restaurant Encore, à Paris 9<sup>e</sup>. Formé au restaurant d'Alain Chapel à Kobé, Masa (pour les Intimes) a fait ses armes chez plusieurs chefs à Paris (Stéphane Jégou Lami Jean, Bertrand Grebaut, Agapé, Antoine Westerman Drouant...) avant d'aller tâter de la cuisine basque chez Exbarri (le maître de la cuisine au feu de bois) du côté de San Sebastián. Les deux cuisiniers seront accompagnés par deux vignerons : Sébastien Daulliac, domaine de Capelanel Cahors, un domaine familial créé en 1878 sur lequel Sébastien représente la cinquième génération. « La rareté de ce terroir sidérolithique de 14 ha du coteau de Fages permet d'élaborer des vins fins et élégants avec une belle minéralité », note Patrick Duler. Les seconds sont Catherine et Jean Marie Le Bihan, domaine Mouthes Le Bihan côtes de Duras. Bref, encore un grand moment à vivre et à déguster. Dimanche 8 juin à partir de 20 heures au domaine de Saint-Géry, Lascabanes. Tarif : 77 € par personne. Sur réservation. Tél. 05 65 31 82 51