

Régal

TELLEMENT GOURMAND

90

RECETTES
EN OR

N° 68 NOVEMBRE DÉCEMBRE 2015

MENUS DE FÊTES

parfaits pour
2, 6, 12 et + à table

LES SECRETS DU FOIE GRAS MAISON

FABULEUSES
VOLAILLES
Le bon choix
la bonne farce

VINS ET
CHAMPAGNES
Les meilleurs
accords de fêtes

La datte Deglet Nour,
l'or brun du désert
tunisien

DESSERTS DE RÊVE

Bûche aérienne,
lingot tout chocolat,
forêt de meringues,
étoile en pain
d'épices...

Noël dans
le Lot,
avec le roi
de la truffe et
du jambon

EXPO
Régal prend
le train de
la gastronomie



www.regal.fr

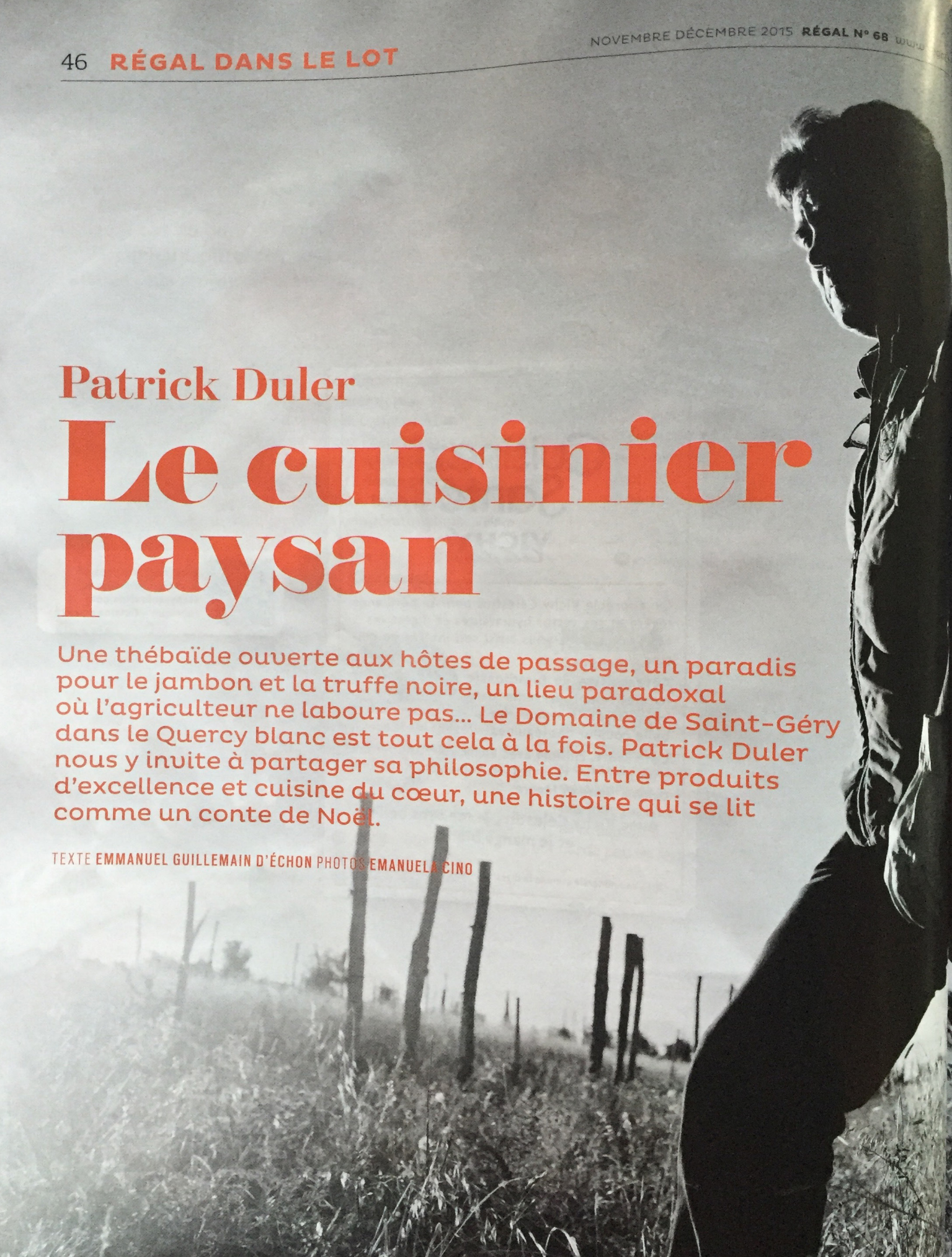


uni
éditions

M 01664-68 F: 3,90 € RD



BEL 4,40 € / LUX 4,60 € / CH 7,00 CHF / ESP 5,50 € / GR 5,20 € / IT 5,20 € / PORT/COM 5,20 € / PAR 4,50 MAD /
DOM SUBE 4,00 € / TOM SUBE 6,00 CHF / CANADA 7,99 \$ CA / ETATS-UNIS 6,95 USD / B. 6,90 € / TUR 1,50 TLN / RMD 4,50 €

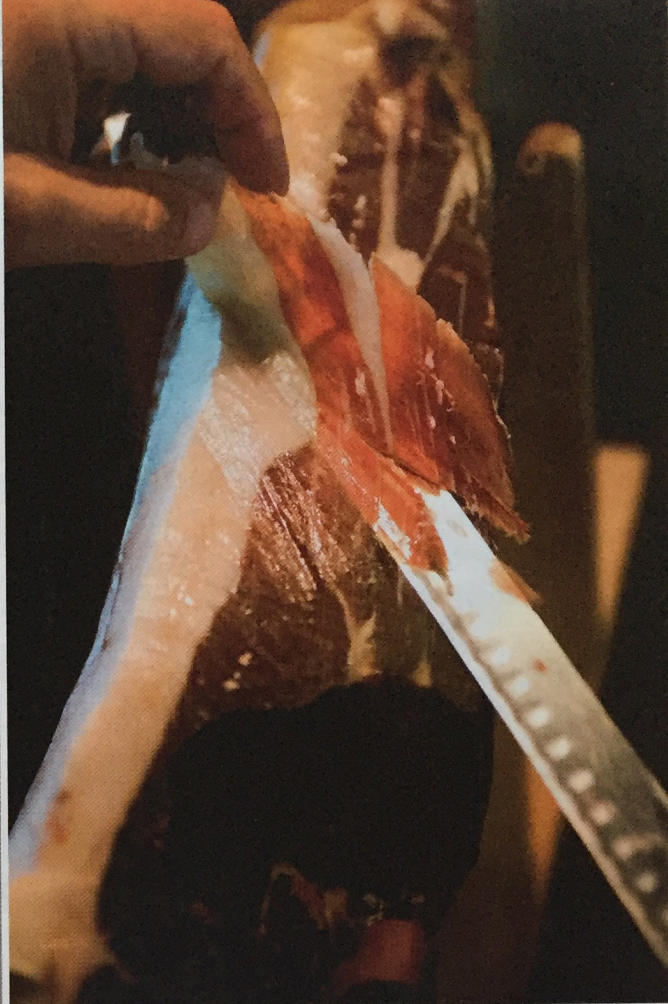


Patrick Duler

Le cuisinier paysan

Une thébaïde ouverte aux hôtes de passage, un paradis pour le jambon et la truffe noire, un lieu paradoxal où l'agriculteur ne laboure pas... Le Domaine de Saint-Géry dans le Quercy blanc est tout cela à la fois. Patrick Duler nous y invite à partager sa philosophie. Entre produits d'excellence et cuisine du cœur, une histoire qui se lit comme un conte de Noël.

TEXTE EMMANUEL GUILLEMAIN D'ÉCHON PHOTOS EMANUELA CINO



Ces fines lamelles de dentelle charcutière ont surpassé les meilleurs pata negra espagnols lors d'une dégustation à Barcelone en 2014.

Au cœur de la nature, le calme règne sur le petit bout de paradis de la famille Duler. Derrière les portes de la grande maison en pierre du Quercy, aménagée avec goût, le temps s'écoule plus lentement. Ici, le portable ne capte pas. Dehors, il fait froid, mais à l'intérieur, le feu crépite doucement dans la cheminée. Sur la grille posée quelques centimètres au-dessus des braises, une belle pièce d'échine de porc grésille de plaisir.

La marinade aux herbes et au citron travaille au corps ce délice de chair, noble comme le porc peut l'être quand on sait l'élever et le préparer. Bien à l'abri dans ce refuge de luxe, on n'a plus qu'à ouvrir la bouche et fermer les yeux... ▶



Une heure avant le service, Pascale Duler cueille les ingrédients du menu.



Tout ce qu'il cuisine, sauf la viande, vient de ses champs et de son potager!

Profession: cuisinier paysan

La journée, Patrick Duler arpente son domaine de 70 hectares, où il cultive, selon les principes de la permaculture et de la biodynamie, fruits, légumes, céréales et surtout les truffes noires qui poussent sur le plateau. Le soir venu, il enlève ses bottes et enfle son tablier de chef pour régaler les clients du restaurant installé dans la grande maison. « *La journée, je prends l'air, c'est ce qui me donne l'inspiration pour le repas du soir* », raconte ce gentleman-farmer aux yeux bleus et à la poigne solide. Et quelle inspiration, puisque tout ce qu'il cuisine, sauf la viande, vient de ses champs et de son potager! « *Les clients ne mangent que de l'extra-frais. Je vais au jardin une heure avant le service du soir* », explique Pascale, la femme de Patrick, qui s'occupe du potager et du service en salle.

Les radis chinois sont-ils assez gros? Ils iront relever un bouillon d'os de jambon. Les potirons rouges d'Étampes sont-ils arrivés à maturité? Ils feront un parfait carpaccio avec quelques lamelles de poireaux et du sirop de vinaigre vieux.

L'hiver, c'est aussi le temps des pommes de terre, des poireaux, des oignons, des choux, des citrouilles, des turbans turcs et des potimarrons, des pommes, des kakis et des coings. Sur le plateau, les truffes sont omniprésentes. Mais l'été, Patrick aura eu

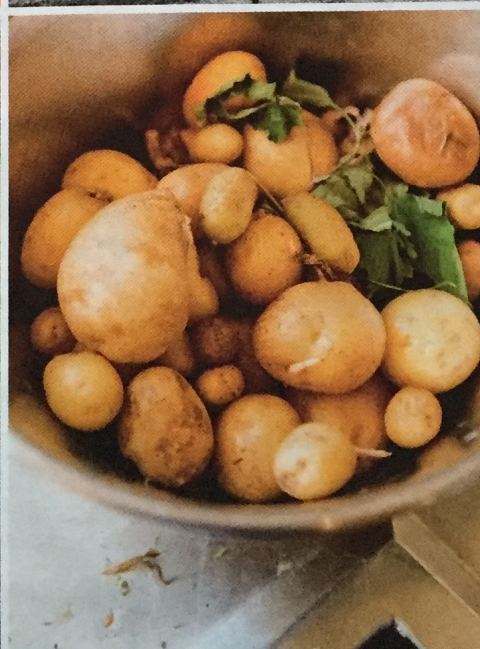
le temps d'y récolter le tournesol dont il tire une huile goûteuse et parfumée, le blé pour son pain, le romarin et la lavande pour leur eau et leur huile essentielle...

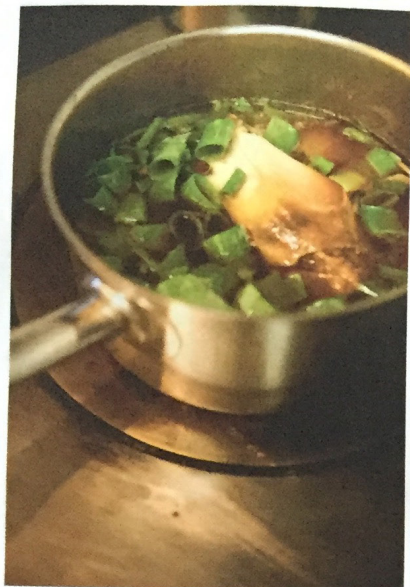
Tirer l'essence de ses produits, c'est ce que fait le mieux cet homme intègre et intégral. Il suffit de goûter à son épaule de porc rôtie à la broche pour comprendre d'où vient sa cuisine: la couenne craque et la chair, tendre, est subtilement imprégnée du parfum des feuilles de figuiers qui poussent sous les fenêtres. Mais les figuiers comme la grande cheminée à poulie, qui orne la cuisine équipée du matériel dernier cri, ne sont pas apparus du jour au lendemain. Quand il a hérité du domaine, en 1985, la plupart des bâtiments étaient en ruine et recouverts par la végétation. Au départ, Patrick et Pascale ont lancé un petit restaurant, mais ils se sont bien vite rendu compte qu'une bonne cuisine n'était pas suffisante, qu'il fallait de bons produits pour la faire. Le domaine de 70 hectares était le cadre idéal pour cette aventure qui commença par la relance de l'élevage du porc gascon et la plantation de truffières sur le plateau. Trente ans plus tard, Patrick Duler enchaîne des journées de quinze heures de travail et plus... Toute la famille met la main à la pâte. Même les enfants n'ont pas peur de se retrousser les manches: les deux aînés tondent l'herbe, aident à la moisson, s'essaient à la cuisine...



EN HARMONIE AVEC LA NATURE

À Saint-Géry, pas d'engrais ou de pesticide, pas même de travail du sol : le potager est enrichi par l'herbe de tonte et le broyat du petit bois, puis fouillé et fertilisé par les poules. Pour les protéger, certaines espèces sont plantées ensemble, comme le citronnier et le basilic. La source qui abreuve les hommes comme les plantes est vierge de toute pollution puisque le domaine recouvre tout le bassin versant, depuis le plateau où poussent truffes, blés, épeautre et tournesols, jusqu'au potager. Les cultures sont liées entre elles, ce qui permet de compenser les mauvaises récoltes. Le contraire de la culture du rendement !





LA CULTURE DU BON PRODUIT

Ayant multiplié les stages dans les grandes maisons, chez Alain Ducasse, Joël Robuchon ou Georges Pralus, Patrick Duler est un cuisinier accompli qui cherche avant tout la simplicité : quelques feuilles de figuiers du verger suffisent à parfumer une épaule de porc... et quelques truffes un foie gras !





Quand la nature donne tant de trésors, il faut les faire fructifier. Chez les Duler, on met le foie gras et les rillettes en conserve, mais aussi le cabécou ! Il y a peu, le fils cadet s'est lui-même lancé dans la confection de bûchettes de chèvre.

L'art des salaisons

Il y a quelques années, Patrick élevait encore lui-même ses cochons, des porcs noirs gascons, une race ancienne dont la chair, très persillée, est de qualité supérieure. Il sélectionne maintenant ses éleveurs et se concentre sur la préparation du jambon, qu'il affine jusqu'à plus de quarante mois, et fournit les tables de la présidence de l'Assemblée nationale, du Louis XV à Monaco ou de L'Atelier de Joël Robuchon !

La dégustation se déroule dans la grande cuisine de la maison, sur une table en marbre, près de la cheminée. Quarante-deux mois de patience sont récompensés d'un simple coup de lame : on ne découpe qu'un fin ruban de quelques centimètres, pour permettre au gras de mieux fondre et révéler les goûts de ce lingot charcutier. Patrick attaque d'abord par la petite noix (le devant de la cuisse), la plus ferme, aux arômes complexes. Le gras du « caramel » tranché dans le jarret, quant à lui, fond littéralement dans la bouche, tandis que la viande reste ferme. Enfin, on passe à la grande noix, tendre et persillée, qui développe d'enivrants arômes fromagers, de stilton ou d'abondance hors d'âge. Un trait caractéristique des vieux jambons, ceux de Saint-Géry ayant leur touche personnelle, comme le rappelle Patrick Duler. « On a des centaines de fromages en France, mais seulement deux jambons, de Bayonne et d'Auvergne. Ça n'est pas normal ! Le terroir, la race du cochon, la méthode et le lieu d'affinage »

Ce bouillon se conçoit comme un art de vivre. Cuit avec les légumes du jour pendant une semaine. Le final est un concentré de saveurs.



Bouillon d'os de jambon au radis noir

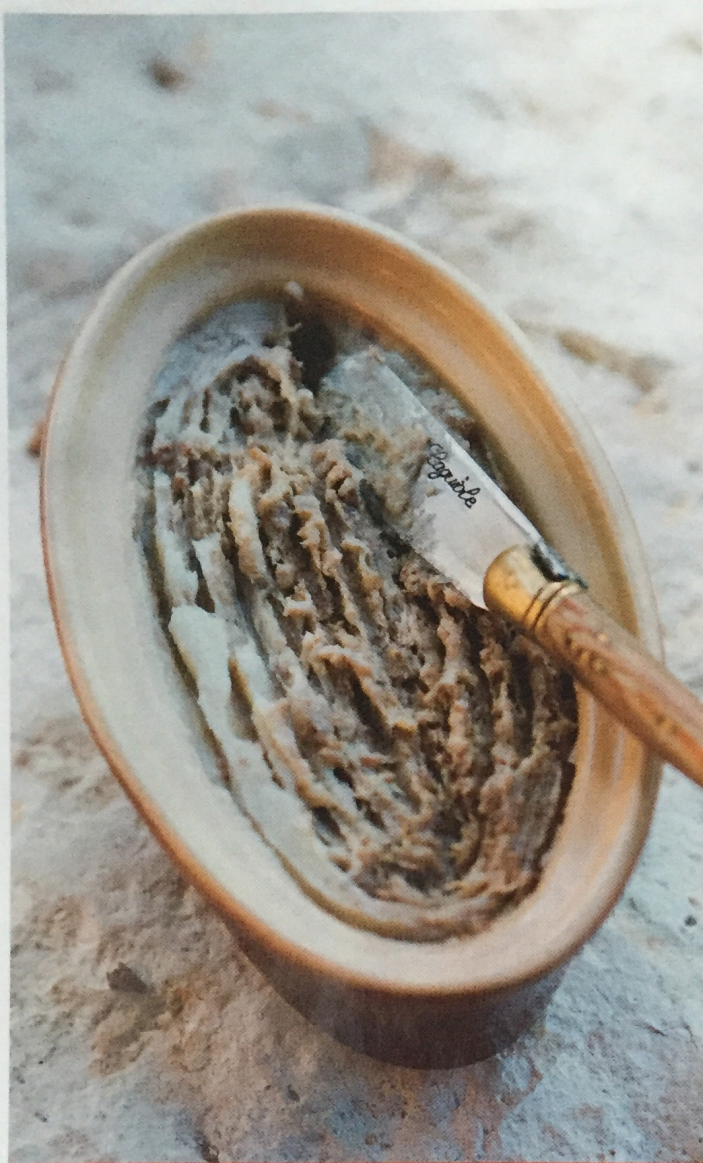
POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION AU LONG COURT CUISSON 6 H

FACILE

L'os et les couennes d'un jambon entier (demandez à votre charcutier de vous les réserver) • Épluchures et légumes de saison • 1 tranche de jambon • 30 g de truffe fraîche • 1 gros radis noir (ou daikon ou violet de Gournay).

- Pour commencer, faites cuire pendant 5 ou 6 heures l'os et les couennes d'un jambon de 24 ou 30 mois d'affinage dans plusieurs litres d'eau avec quelques épluchures de légumes variés – en hiver, des oignons, des navets. Filtrez, refroidissez puis dégraissez le lendemain.
- Dans ce bouillon dégraissé, faites cuire tous les jours les légumes qui vous font plaisir et que vous consommerez. Ainsi, les légumes parfumeront le bouillon et vice-versa. Chaque jour, remettez votre bouillon au réfrigérateur.
- Goûtez ce bouillon régulièrement, et quand le goût vous convient, clarifiez et filtrez-le à l'étamine.
- Dans une assiette individuelle, disposez un peu de jambon détaillé en brunoise. Ajoutez-y une bonne quantité de radis noir râpé comme une carotte.
- Versez le bouillon dans l'assiette, dispersez dessus des fines lanières de truffe fraîche et consommez immédiatement. Vous pouvez également ajouter des dés de foie gras cru ou cuit ■

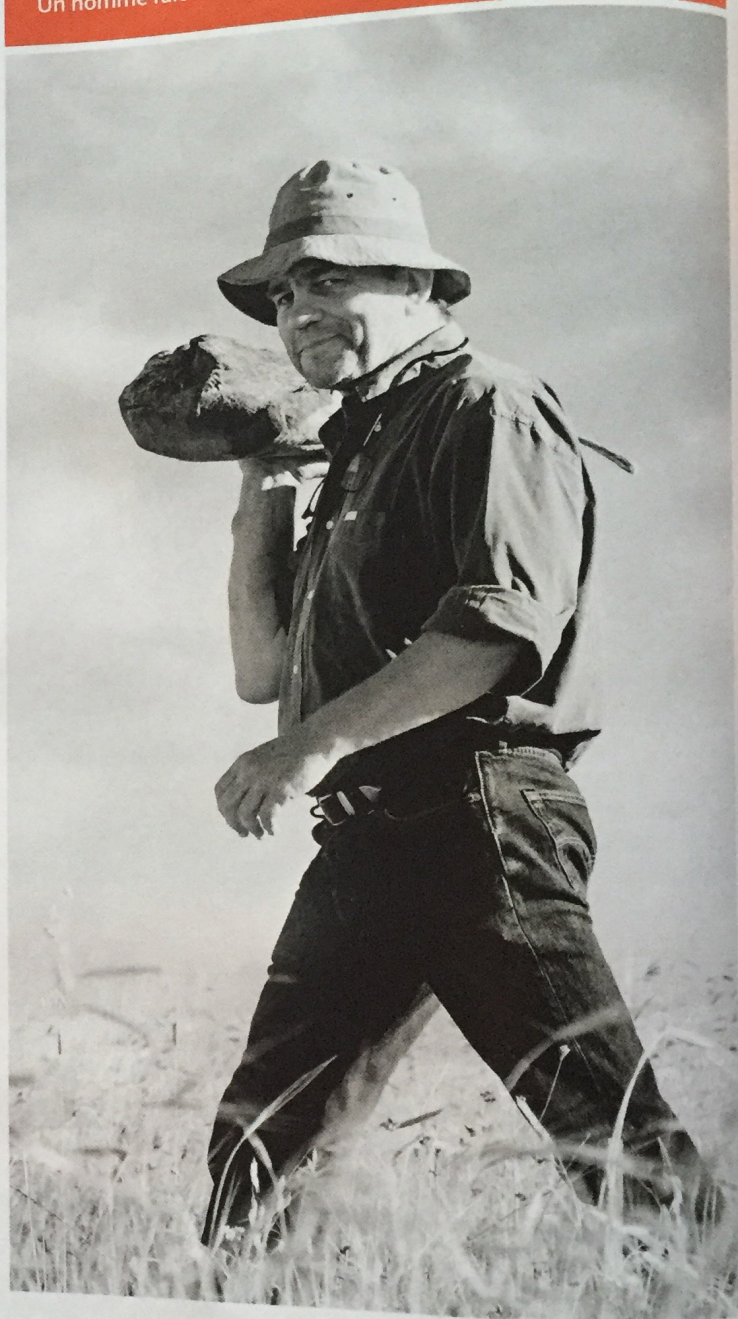


DES RILLETES À L'ANCIENNE

Patrick Duler a mis des années à parfaire sa recette de rillettes. Une méthode « à l'ancienne » imposant une cuisson longue, pendant presque douze heures. « Aujourd'hui, on cuit en deux heures de la viande déjà hachée. Alors qu'il faut des morceaux entiers et une cuisson suffisamment prolongée pour que les fibres se défassent toutes seules », explique-t-il. Patrick emploie de la poitrine, à laquelle il ajoute parfois des parures d'épaule ou de jambon, de l'ail, des oignons et du laurier. Il met les morceaux entiers à cuire pendant huit heures, après quoi il laisse refroidir pour séparer le gras de la viande. Tandis que la cuisson reprend pendant une heure ou deux, il remue sans cesse pour défaire les fibres de la viande et la dessécher – la réaction de Maillard se produit alors et donne aux rillettes un goût de confit caramélisé tout à fait addictif. Patrick ajoute ensuite le gras séparé pour faire une émulsion à chaud, comme pour la béarnaise, jusqu'à ce que la viande en soit saturée. Elles pourront se conserver longtemps, à l'abri du temps... Mais pas des gourmands ! ■

AU DOMAINE DE SAINT-GÉRY, TOUT EST LIÉ

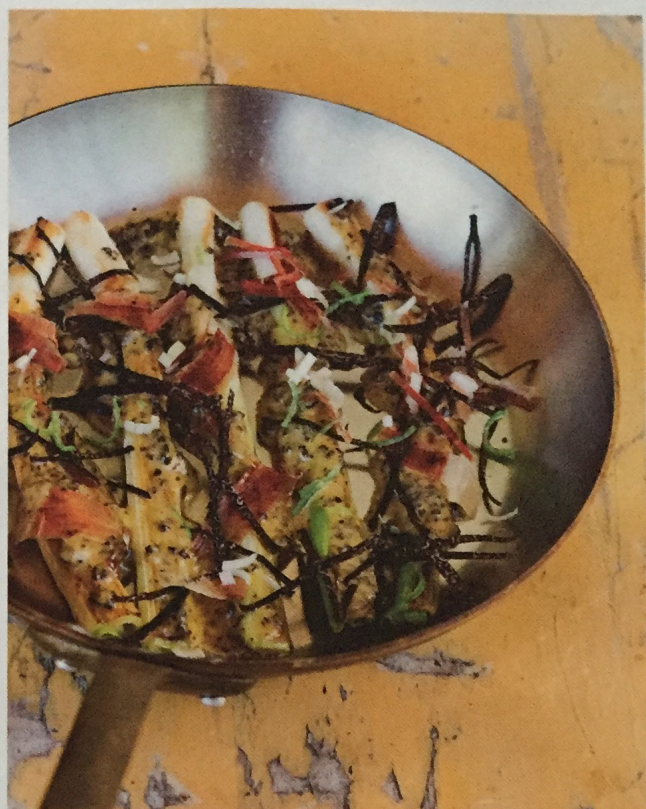
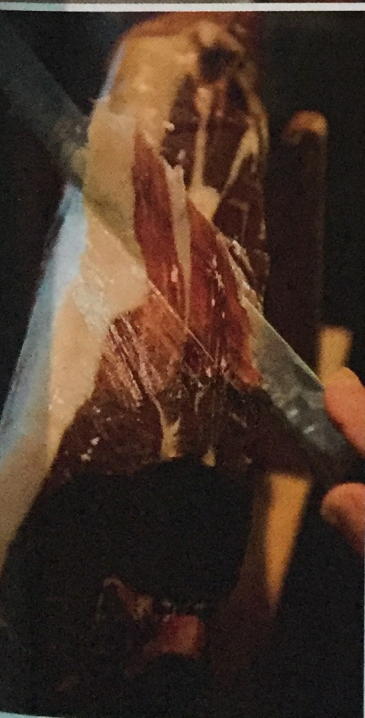
L'eau de source lave les jambons mais abreuve aussi le potager et les champs de blé. Les truffes poussent entre leurs rangs. Un homme fait le lien entre tous ces éléments : Patrick Duler.



jouent énormément dans le goût ! » Et les porcs sélectionnés par Patrick ont la belle vie : abattus à l'âge de 18 mois, contre 6 en moyenne dans les élevages industriels, et élevés entre prairies et sous-bois, ils se régalaient d'herbe, de glands, de châtaignes, de fruits, de céréales ou de vers de terre – ce qui donne à leur chair un persillé délicieux et un gras aussi savoureux que bon pour la santé, puisqu'il contient des acides gras polyinsaturés. Pour en préserver toutes les qualités, Patrick Duler n'utilise aucun additif, salpêtre ou sel nitrité. Cette technique unique de salaison est employée pour le reste de sa délicieuse charcuterie : saucissons corsés et juteux, lard gras fondant, échine



Salés au sel de mer, frottés à l'armagnac, les jambons suivent un affinage qui peut aller jusqu'à quarante mois.



Petits poireaux braisés aux truffes

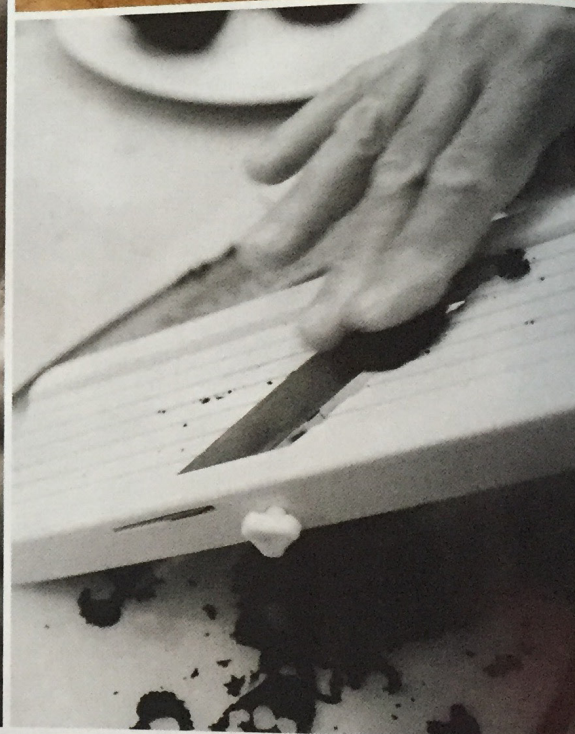
POUR 4 PERSONNES.

PRÉPARATION 20 MIN CUISSON 15 MIN

FACILE

12 poireaux crayons ou très fins • 100 g de ventrèche (poitrine) de porc noir gascon affinée 10 mois • 200 g de crème fraîche épaisse • 50 g environ de truffe fraîche • Fleur de sel, poivre blanc.

- Tranchez finement la ventrèche puis ciselez les tranches pour en faire de très fins vermicelles. Faites-les fondre à feu doux dans une sauteuse jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants. Égouttez-les et réservez au chaud.
- Lavez soigneusement les poireaux, coupez-les à 12-15 cm de la racine. Réservez les feuilles vertes ; faites revenir les blancs dans la graisse des lardons, à feu moyen. Ils doivent braiser pendant 5 min environ de chaque côté, selon leur taille ; il faut qu'ils soient marqués et attendris, mais ils doivent conserver du croquant ! Réservez les poireaux au chaud.
- Dans une casserole, faites réduire la crème d'un tiers, ajoutez la moitié des lardons puis la partie la plus tendre du vert de poireaux restant, très finement ciselée. Réservez au chaud.
- À la mandoline, tranchez 12 belles lamelles de truffe. Écrasez le reste à la fourchette pour obtenir une purée que vous rajouterez ensuite à la sauce aux lardons.
- Sur une assiette, déposez les poireaux, nappez-les de sauce et disposez des petits tas de lardons à chaque extrémité.
- Placez une lamelle de truffe sur chaque poireau. Salez et poivrez modérément ■



« Les plus grosses truffes ne sont pas forcément les meilleures : elles ne doivent pas faire plus de 100 grammes »

Patrick Duler adore la truffe noire, soliste magnifique, qui pousse ses trilles au mitan de l'hiver sur les hauteurs de Saint-Géry. « Je suis plus un éleveur qu'un cultivateur de truffes : on plante des arbres pour les accueillir, et des herbes pour les nourrir », explique Patrick. Il s'agit d'« apprivoiser » cet animal capricieux, qui peut mettre quinze ans à se manifester, en trouvant l'équilibre idéal entre le terroir, les arbres truffiers (chênes verts ou pubescents, noisetiers de Byzance) et les plantes semées avant la plantation, qui enrichissent la terre en azote : lavande, sainfoin et autres légumineuses.

Parfum complexe et volatil

Les chasses aux truffes se font en famille, avec les cinq chiens de la maisonnée. Les touristes viennent de loin pour y prendre part. « Les plus grosses truffes ne sont pas forcément les meilleures : elles ne doivent pas faire plus de 100 grammes », dit Patrick. Il ne faut pas non plus rechercher forcément les plus rondes et les plus ré-

gulières, car « les biscornues ont dû plus batailler pour pousser et développent souvent plus d'arômes ». Et ce sont ces parfums forts, presque alcooliques, d'éther, d'olive noire ou de musc, que les amateurs recherchent avant tout. Quand on la déballe en cuisine, la truffe embaume instantanément toute la pièce. Il suffit de la faire grimper légèrement en température, au contact de la nourriture chaude, pour qu'elle développe tout son goût. Cependant, il ne faut pas tarder à passer à table car au bout de quelques minutes, les arômes complexes, extrêmement volatils, auront disparu. C'est aussi pour cela qu'il vaut mieux acheter des truffes fraîches. En bocal : elles doivent être de première cuisson, lavées et brossées. Elles révèlent leur véritable éclat dans la simplicité et en compagnie de produits de tout aussi grande qualité. Patrick Duler prépare ainsi une crème de truffe au velouté incomparable, en mixant le champignon à l'huile de ses tournesols et à son sirop de vinaigre. Croquée sur une tranche de saucisson de magret au foie gras, elle fait l'effet d'un baiser volé à une star de cinéma.



« CHAQUE TRUFFE A UNE ODEUR PARTICULIÈRE »

Et au bout de 25 ans d'expérimentation, Patrick Duler cherche encore la combinaison idéale pour les faire pousser. Car il ne suffit pas de planter des arbres truffiers, chênes, noisetiers ou roudres (boutures ci-dessus). Il faut aussi que la végétation « nourrisse » le champignon : Patrick a ainsi planté vigne, lavande, genévrier, blé, pois chiche ou féverole entre les rangs. « Mais, quand on fait des essais, on ne voit le résultat qu'au bout de dix ou quinze ans ! »



Pommes de terre demi-deuil

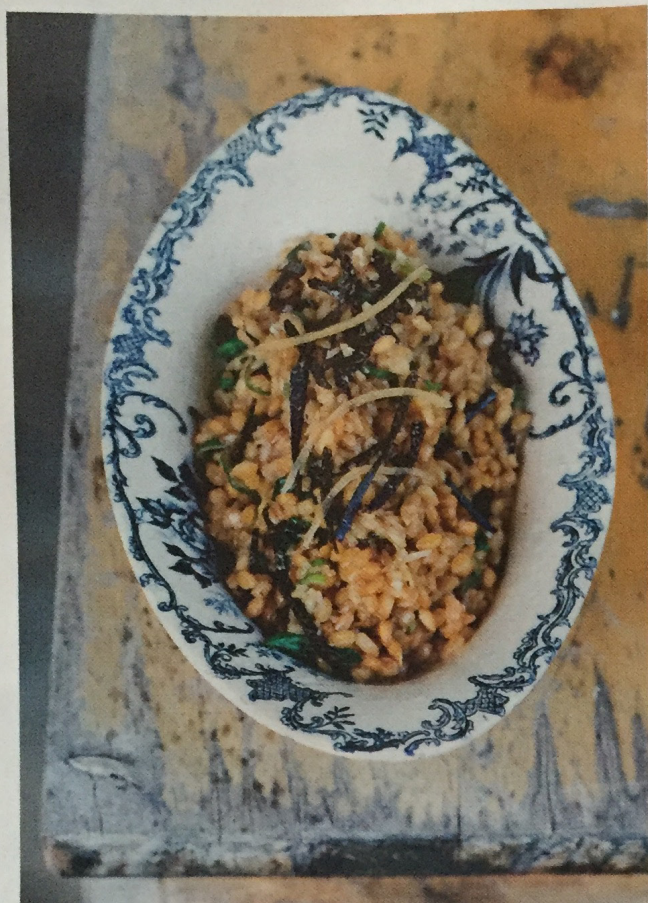
POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 MIN CUISSON 25 MIN

TRÈS FACILE

4 pommes de terre moyennes et régulières • 40 grammes de truffe fraîche (une belle truffe, de 80 à 100 g par exemple, est nécessaire pour faire des lamelles assez grandes) • 2 échalotes
• Vinaigre de vin blanc • Huile de tournesol • Fleur de sel
• Poivre blanc.

- Faites cuire les pommes de terre en robe des champs à la vapeur pendant 20 min. Elles doivent rester fermes. Pelez et détaillez-les en 12 tranches régulières de 7 mm d'épaisseur.
- Dressez sur un plat ou des assiettes individuelles et couvrez d'un film alimentaire, réservez au chaud, à 70 °C environ (dans un four éteint par exemple).
- Émincez les échalotes en fine brunoise, puis faites compoter dans un peu d'huile quelques minutes, sans coloration.
- À la mandoline, détaillez 12 belles lamelles de truffe que vous poserez sur les pommes de terre. Écrasez le reste de la truffe avec le dos de la fourchette et mélangez-le aux échalotes. Ajoutez une pointe de vinaigre. Poursuivez la cuisson des échalotes aux truffes quelques minutes.
- Dressez le mélange en petits tas entre les lamelles de truffes et de pommes de terre.
- Salez et poivrez légèrement. Servez immédiatement ■



Risotto de petit épeautre

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 25 MIN CUISSON 30 MIN

ASSEZ FACILE

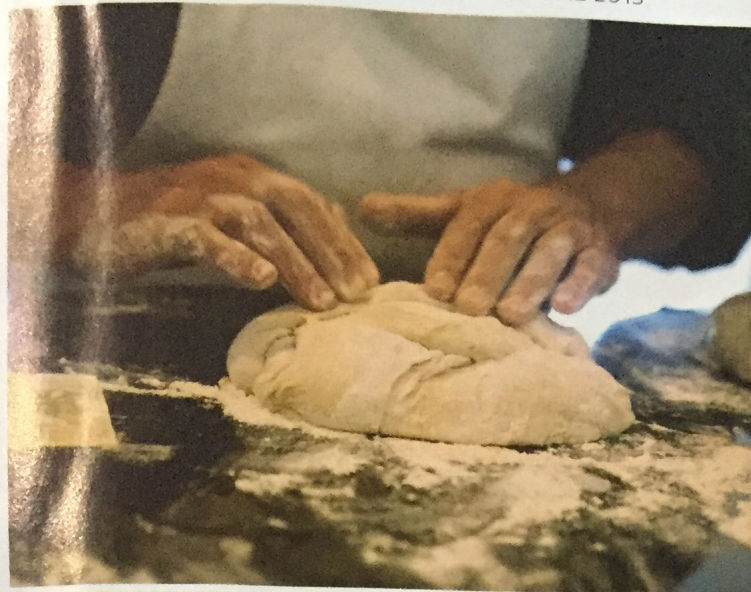
250 g de petit épeautre • 1 poireau • 1 litre de bouillon d'os (voir recette p. 51) de jambon ou de bouillon de volaille • 30 g de truffe fraîche • ¼ de citron confit • 7 brins de persil plat.

- Rincez l'épeautre à deux ou trois eaux.
- Portez à ébullition le bouillon. Jetez l'épeautre dans une casserole puis versez-y assez de bouillon pour le recouvrir à peine. Faites cuire à feu doux et à découvert, en remuant sans cesse avec une spatule. Le bouillon doit être frémissant, mais il ne doit pas bouillir; à mesure qu'il s'évapore, ajoutez-en peu à peu, en continuant de remuer. Renouvelez l'opération jusqu'à cuisson complète de l'épeautre (environ 30 min). Pour s'assurer de la cuisson, goûtez-le: l'épeautre est cuit quand il devient tendre.
- Ciselez finement le blanc et la partie tendre du vert du poireau. Retirez la pulpe du citron confit pour en conserver le zeste; émincez-le en petits dés.
- Découpez la truffe en fines lanières.
- Incorporez le poireau après l'avoir saisi à la poêle, le citron et la truffe au risotto. Corrigez l'assaisonnement si nécessaire et parsemez de persil ciselé ■



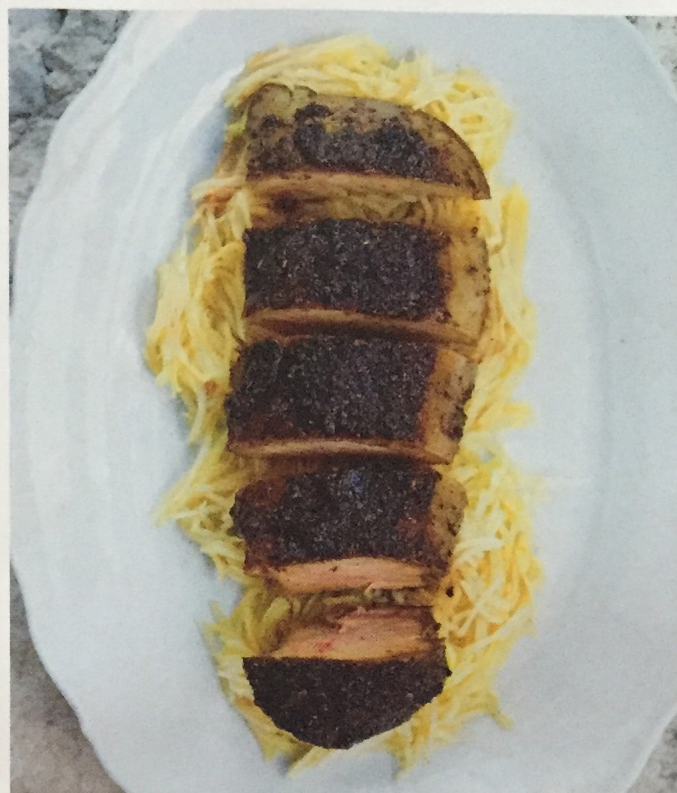
Un pain maison hors normes

Cet aliment complet résume parfaitement Patrick Duler. Sur les plateaux du domaine, entre les rangs d'arbres truffiers, il fait pousser cinq variétés de blé et trois variétés d'épeautre. Là encore, il ne laboure pas le sol. Sans surprise, la récolte est petite mais le goût de la farine, qu'il moud lui-même et vend aux plus grands restaurants, est là pour donner raison au chef-paysan. Tous les jours, il nourrit son levain de farine fraîche et de l'eau de source du domaine, puis l'incorpore aux quatre pains d'un kilo qui régaleront les clients du restaurant, mais aussi la famille Duler. Quand le couteau rompt la croûte du pain chaud et fend la mie, la vapeur s'échappe des alvéoles qui crient leur soif désespérée de beurre frais. Il n'y a plus qu'à y mêler de la confiture de cassis – du jardin, est-il besoin de le préciser – dont le sucre ne fait que gommer l'âpreté des tannins: on mange le fruit à pleines dents. Si jamais par hasard il reste encore un morceau de pain le soir, il suffit de le trancher et de le passer au grill: des senteurs divines de pain d'épices s'échappent du four. Les enfants savent déjà comment l'apprêter au mieux: une tranche de cabécou posée dessus et l'on franchit la dernière marche sur l'escalier du bonheur ■



PETIT RENDEMENT, GOÛT INIMITABLE

Patrick Duler fait pousser et récolte cinq variétés de blé et trois variétés d'épeautre. Il moud sa farine au gré des besoins, car selon lui, la farine fraîche est la meilleure pour faire le pain. Pour agrémenter le petit déjeuner, il cuit aussi de temps à autre de délicieuses brioches au saindoux...



Foie gras rôti « Apicius »

POUR 4 PERSONNES.

PRÉPARATION 45 MIN REPOS 2 H CUISSON 25 MIN

ASSEZ FACILE

Le gros lobe d'un foie gras frais de canard (de 400 g environ)

• 3 grosses pommes ou 4 petites

POUR LE MÉLANGE D'ÉPICES

2 c. à soupe de miel de lavande • 1/2 c. à café (4 g) de coriandre en grains • 2 g de poivre de Pondichéry • 1 g de cumin • 1 g de genièvre • 2 g de carvi • 2 g de poivre noir • 3 g de thym • 2 g de gingembre haché • 1 cl de garum (qu'on peut trouver dans les bonnes épicerie italiennes) ou de nuoc-mâm.

- Déveinez (ou faites déveiner) grossièrement le foie gras, sans l'ouvrir, en enlevant l'amorce du gros nerf. Salez-le.
- Faites chauffer doucement le miel et faites-y infuser le mélange d'épices et le garum.
- Marquez le foie gras à la poêle, 2 min environ de chaque côté. La couleur doit rappeler celle du caramel brun. Nappez avec le miel aux épices puis recouvrez-le de film alimentaire et laissez-le refroidir au réfrigérateur pendant quelques heures, jusqu'à ce qu'il ait durci.
- Pendant ce temps, pelez et râpez les pommes en lanières de 3 à 4 mm de largeur, et faites-les tomber à l'étouffée dans une casserole à feu moyen, avec une cuillère à soupe d'eau, jusqu'à ce qu'elles s'attendrissent – elles doivent garder encore de leur croquant.
- Sortez le foie du réfrigérateur. Dans un plat long en terre cuite ou porcelaine, disposez un lit de pommes et le foie gras par-dessus. Enfouissez à 170 °C (th. 5-6) pendant 7 à 10 min ■