

De l'art et du cochon

Patrick Duler

Perdus dans le fin fond du Quercy, Patrick, sa femme Pascale et ses trois enfants expérimentent un nouveau mode de vie : l'autarcie et l'amour d'une agriculture pensée dans l'idée stricte d'un développement durable salubre. Dans la ravissante métairie d'un fief seigneurial, Patrick Duler réinvente l'avenir du porc noir gascon, élevé intégralement à l'état naturel en plein air, mais aussi celui de farines issues de la biodiversité avec une rigueur d'autodidacte éclairé.

Le domaine de Saint-Géry se mérite. Au bout des quatorze kilomètres d'une charmante et pittoresque petite route de campagne sillonnant la vallée boisée du Verdanson depuis Cahors, il faut traverser le hameau de Lascabanes, contourner l'église romane du xv^e siècle, étape autrefois importante de la route de Compostelle, pour enfin découvrir sur la hauteur un lieu de caractère à beaucoup d'égards. À vingt-cinq ans, Patrick Duler hérite de la ferme du château de Saint-Géry. Le château du ix^e siècle a été rasé, les bâtiments de la ferme enfouis sous la végétation menaçant de s'effondrer. Par folle passion, la famille Duler fait, après un travail phénoménal, revivre l'histoire d'un domaine à l'architecture médiévale.

Les cinq chambres d'hôtes permettent au voyageur gourmand de faire étape. Ce domaine au tempérament fort devient rapidement un rendez-vous inévitable de la région. Patrick Duler, en paysan cuisinier tel qu'il se définit, aime régaler ses convives de ses produits exclusivement issus de la propriété. Légumes bio et *tuber melanosporum* ramassés sur le domaine font partie des menus qu'il travaille avec simplicité et sincérité dans une quête sans manière du goût.

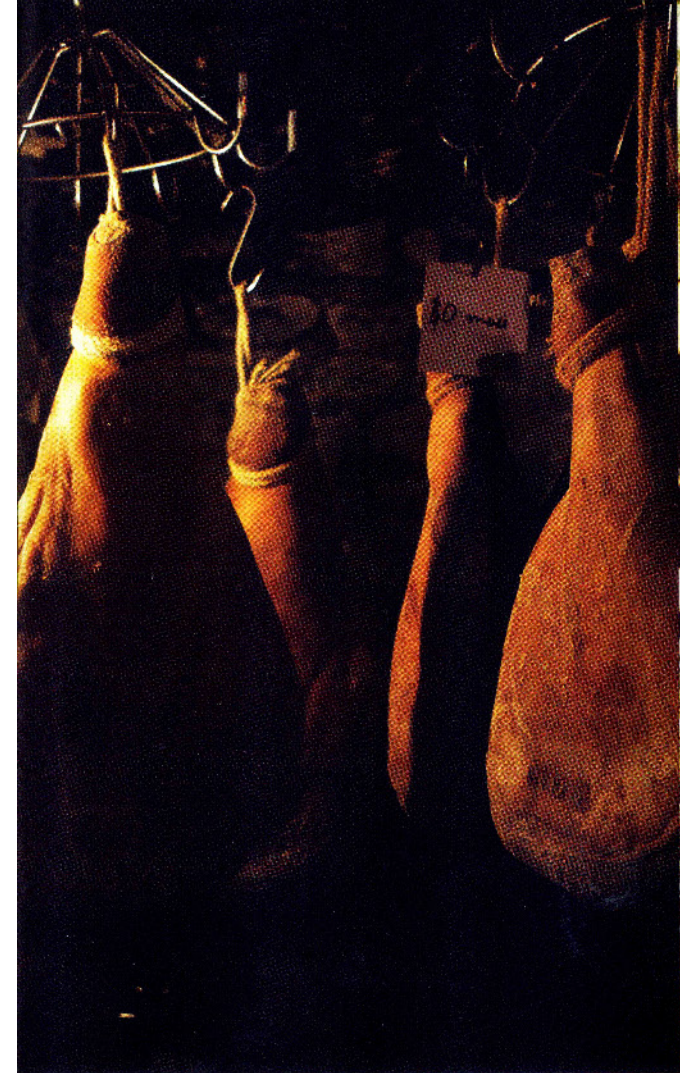
Mais si la truffe noire de ses truffières bio tient le haut du pavé, c'est surtout sur l'élevage et la maturation de ses jam-

bons que Patrick a bâti sa réputation. Le porc noir gascon, il en connaît tous les contours, en a testé tous les moyens de conservation et de transformation pour obtenir un résultat frôlant la perfection. Bien entendu, il n'a recours à aucun additif, aucun facilitateur, mais s'appuie, avec l'aide de quelques amis éleveurs adeptes du précepte d'agroforesterie, sur un travail repris de vieilles traditions, écoutant la nature et le temps. Issus d'une race ancienne de porcs pyrénéens

rustiques en voie de disparition, ses cochons heureux grandissent dehors, retrouvant l'instinct de chasse aux vers et aux glands pour se nourrir (pauvrement) et se défendre naturellement des maladies, plutôt que par l'usage de tout antibiotique.

En 2014, le jambon de Patrick Duler est sacré meilleur jambon du monde.

Dans le cochon, tout est bon : à Saint-Géry, cette maxime se vérifie tous les jours. Les filets de la bête sont marinés aux herbes, les épaules sont confites, la joue est cuite en cocotte, toute la charcuterie autour du jambon est travaillée. Le boudin (exceptionnel), les saucissons vieillissent sans salpêtre, la graisse qui remplace joyeusement tout ajout d'huile ou de beurre dans la cuisine laissent resurgir des goûts oubliés. Tout est le fruit d'un travail méticuleux dont l'équilibre est obtenu dans un savant calcul de température. Autrefois, le



cochon était tué l'hiver par temps clair quand le baromètre frôlait les -3°C . Ici, le travail de développement des levures indigènes présentes dans la viande, le temps d'affinage d'environ trente-six mois (contre sept dans l'industrie) et la maîtrise de la fermentation comme du dosage du sel participent aux saveurs des produits.

Cette façon d'imaginer l'agriculture et cette discipline de l'excellence est aussi appliquée à ses cultures de blés. Patrick Duler exploite, selon des savoir-faire là aussi séculaires, quelques variétés de blés nourrissant l'écosystème de la propriété et composant des farines qui se retrouvent sur les meilleures tables étoilées. Le *Louis XV* d'Alain Ducasse s'est abonné aux farines préparées à la demande, un savant mélange de grains de blé de Cajarc et de petit et grand épeautres cultivés en totale harmonie avec les cycles de la nature.

A Saint-Géry, ses jambons, ses blés, truffes, huile et bientôt raisins participent de l'aventure humaine et de la vie de demain, en totale osmose avec les saisons. Gageons que ce laboratoire alimentaire deviendra un référent dans la recherche d'une production de qualité pour une agriculture à plus grande échelle. ★

DOMAINE DE SAINT-GÉRY
46800 LASCABANES
saint-gery.com