

SAINT-GÉRY LARD DE L'AUTARCIE ÉLÉMENTAIRE

Tous les chemins mènent chez Patrick et Pascale Duler, cuisiniers-paysans, en leur Domaine de Saint-Géry. Ils empruntent néanmoins la départementale, depuis Cahors. Tranchée lestement, tel un ruban de lard gras de porc gascon, elle découpe ce paysage vallonné en direction de Lascabanes.

TEXTE ET PHOTOS BRUNO VERJUS



■■■ Imitant les circonvolutions de la D7, l'esprit s'envole au gré des chênes pubescents, verts, rouvres, noisetiers, genévriers, prunelliers, aubépines et alisiers. Plantés sur cette terre blanchâtre et caillouteuse, éthiques, ils peuplent les abords de la route et les collines posées comme des marmites. L'on se plaît à deviner le mycélium nappant le sous-sol de ses hyphes soyeuses et invisibles à l'œil. Toile d'araignée géante, tapie à quelques centimètres de la surface grumeleuse et calcaire. Ingénument et par bonheur, le mycélium laisse apparaître aux pieds de certains arbres, les brûlés. Une façon d'indiquer sa présence en modifiant le couvert des graminées, du sainfoin, du sedum élevé (herbe à truffe), de l'épinette pilosa et de la fétuque. Ces plantes semblent dévorées, comme avalées par le sol mis à nu. Ces brûlés témoignent de la présence du capricieux champignon magique. Elles certifient son mariage aux racines des arbres - la mycorrhization - la truffe n'est pas loin. Nous voici au cœur du Lot, aux frontières du Périgord noir, dans le Quercy blanc, sur les 70 hectares du Domaine de Saint-Géry. Tout a débuté en 1984. Âgé d'à peine 25 ans, Patrick Duler, goûte pour la première fois, la truffe, tuber melanosporum et hérite du Domaine de Saint-Géry, ancien fief du seigneur de Saint-Géry depuis le IX^e siècle. Abandonnée, la maison familiale croule sous la végétation et n'offre alors, au menu, qu'un vaste chantier de restauration. Le jeune Patrick, descendant direct par son père de Julien-Joseph Duler, intrépide et brillant corsaire né à Bayonne le 8 juin 1737, conduit le chantier de restauration du Domaine selon les principes et valeurs de son aïeul : "Témérité et humanité". Dès 1985, cinq chambres sont disponibles et "La Petite Auberge" restaurant privatif, devient le rendez-vous des Cadurciens. La ferme auberge est née, il reste à en inventer le propos. En 1989, Patrick Duler fait sa révolution. Il défriche quelques hectares sur les hauts plateaux déshérités du domaine et plante ses premiers chênes truffiers. "La truffe, elle pousse sur les mauvaises terres" lui soufflent les paysans voisins. Logique paysanne, habile et circonstanciée. Patrick Duler comprendra plus tard que les truffes, comme le blé

ou le seigle, s'accommodent bien mieux des "bonnes" terres. Ces paysans ignorent la co-plantation mais pensent utiliser au mieux les ressources du sol. Ils dédient leurs meilleures terres aux céréales et les "pauvres" aux melanos, qui, secrètes, invisibles et mystérieuses leur semblent se nourrir d'un rien... Après des mois de défrichages et des années d'observations, Patrick Duler associe les chênes truffiers de variétés diverses, aux colurna, dénommés à juste titre, noisetiers de Byzance. La vigne, la lavande, le genévrier, le blé, le seigle, le pois chiche, la lentille, la faverole viennent nourrir cette bio-diversité indispensable à l'équilibre des sols.

100 ANS : DE 3000 TONNES À 30 TONNES DE TRUFFES

La lecture du Traité de philosophie et d'agriculture de Masanobu Fukuoka - La Révolution d'un seul brin de paille - vient en aide au jeune agriculteur. Le principe élémentaire du NE PAS CULTIVER, comble du cultivateur ! C'est-à-dire ne pas labourer ou retourner la terre résonne en écho particulier. "Si le mycélium n'est qu'à quelques centimètres de profondeur dans le sol, le labourage ne peut qu'entraîner sa destruction partielle, compromettant la récolte des tuber melanosporum." Les trois autres principes : pas de fertilisant chimique ou de compost préparé - ne pas désherber au cultivateur ni aux herbicides - Pas de dépendance envers les produits chimiques, lui ouvrent les voies d'une culture sauvage, biologique et autarcique. La ferme de Patrick Duler possède en terre une fortune, elle offre le sol, le soleil et l'eau, avec la source aux loups. Une source romaine, enfouie dans une forêt de buis centenaires, une roche aux fées moussue et druidique, située idéalement en bout de combe, sur le versant sud-est du domaine. Amer, Patrick Duler commente : "En France, la récolte de truffes était de 3 000 tonnes avant la guerre de 14. Aujourd'hui, l'on peine à trouver 30 tonnes. Les fongicides ont tué le sol et les truffes. La truffe croît dans les terrains de grande qualité biologique et de surcroît les arbres n'y souffrent pas de sécheresse. La truffe pousse avec le soleil et l'amour de l'homme pour la terre". Ce plateau de 30 hectares, où prospèrent les truffières, offre une géométrie temporelle. Clepsydre nature, "land art" où le temps qui

passé s'écrit en lignes d'arbres plantés et se plie aux ramures et aux courbes de niveaux. "À droite en contrebas, les plantations de 1989 et tout là-haut à l'horizon, les plantations de 2012". Les rangées se succèdent et créditent la propriété d'une année de plus. "Depuis 2007, je plante en suivant les courbes du sol. Lydia et Claude Bourguignon du LAMS (Laboratoire Analyses Microbiologiques Sols) m'ont fait prendre conscience de la présence de micro-terroirs. Ceux-ci sont très liés au sous-sol (roche mère, fractures...). On les repère souvent grâce aux plantes autochtones et aux changements de niveaux. Ils révèlent à coup sûr une modification du sous-sol. Avec méthode, j'ai suivi chaque courbe de niveau. Procédant ainsi, j'ai défini un micro-terroir homogène sur toute la longueur d'une rangée d'arbustes. La truffe est très sensible à son environnement, encore plus que la vigne. Capricieuse, elle peut se faire attendre 10 à 15 ans avant qu'un arbre n'en produise." En hiver, seuls Athos, Amarone, Syrah et Freya ont le droit de creuser la terre, et d'enfreindre les règles de Fukuoka. Leur truffe perçoit les effluves des ces belles ténébreuses à plusieurs mètres de distance. Les chiens se partagent en deux groupes : les consciencieux et quêteurs de croquettes... avec les Labrador et le Beauceron, et, le Latin, Athos, un Lagotto Romagnolo. Ce chien magnifique, au pelage de petit mouton, natif d'Emilie-Romagne navigue chaloupé, au gré des plantations. Il apprécie la distraction que lui procurent les champs truffiers, toujours prêt à mâcher une plante sauvage et à uriner consciencieusement sur chaque tronc d'arbuste. Sa conduite dissipée et erratique le conduit quelquefois à dénicher l'or noir. Seules les grosses truffes semblent mobiliser son talent. D'une patte experte et nonchalante, il fend à peine le sol, comme l'on ouvrirait avec précaution son portefeuille garni de grosses coupures. Fier et un peu cabot, Athos réclame l'attention du public et la gratification de quelques ■■■

■■■ croquettes. D'une boule de terre grumeleuse, surgit une truffe maculée de sa gangue calcaire. Il faut avoir respiré la terre/ventre où naît la truffe, pour comprendre les arômes de cette pépite. Minéralité et esters unis pour assouvir les sens olfactifs. Si l'on sait depuis 2010, année du séquençage du génome de la truffe qu'elles ont un sexe... on ne sait toujours pas reproduire l'arôme de la truffe, tant ses composés sont nombreux, variables et volatils ; et c'est tant mieux ! La culture sauvage nécessite un mode opératoire simple et mobilise des agents sophistiqués. En été, lorsque l'on chemine au gré des plantations de truffiers, libellules et papillons volent à l'étourdi. Les abeilles bourdonnent d'un arbre en fleur à un autre. Les insectes divers, les grenouilles, les lézards s'activent dans l'ombre fraîche des cultures. Taupes et vers de terre fouissent sous la surface. Les voilà les forçats de la terre, les travailleurs de l'âme mère. Ils opèrent un écosystème en équilibre. Les chevaux en liberté se chargent de la taille des arbres.

Au printemps, on utilise les jeunes branches détaillées en copeaux de bois, le BRF : bois raméal fragmenté ou encore bois raméaux fragmentés. Cette idée qui reprend les paillis du Moyen Âge a été développée par le professeur Gilles Lemieux du Département des Sciences du Bois et de la forêt de l'université de Laval au Québec - Canada. Cette introduction du broyat végétal dans la couche supérieure du sol recrée un sol riche en micro-organismes. Il favorise la pédogenèse nécessaire à la création de l'humus. L'on parle alors d'agradation du sol (le contraire de la dégradation des sols). À Saint-Géry, la paille des blés et des seigles qui croissent dans les allées des truffiers est répandue après moisson, conservant la fraîcheur aux sols et ravivant insectes et vers. Le BRF accompagne la création du potager. Culture en butte et co-plantations, voilà le principe élémentaire et alimentaire avec pour règle, autonomie et autosuffisance.

Pour Patrick Duler : "La vie réside dans le mélange. Il n'existe pas de système agricole plus productif que la forêt. Dans la forêt, l'on trouve de grands arbres, des arbres moyens, des buissonnants, des plantes annuelles, des bisannuelles... Tous poussent dans ce lieu identique, c'est-à-dire, qu'au même endroit, la forêt produit une multitude de combinaisons différentes. Le cumul de tout ça est beaucoup plus important que la somme des individualités. Tout cela sans aucun engrais ajouté, sans pesticide et sans aucune dégradation du sol. Au contraire, la forêt et l'activité des plantes "fabriquent" la terre. L'activité de photosynthèse transforme l'énergie du soleil en matières carbonées par la respiration des plantes (une plante aspire du CO₂ et recrache de l'oxygène). Il subsiste le carbone C, stocké dans les racines et consommé par les animaux hôtes du sol. Ils "mélangent" cette matière carbonée vivante avec les particules minérales issues de la roche mère. Ainsi la terre se construit en permanence. Avec ce principe, je mélange tout pour produire le maximum au même endroit. Une forme de permaculture."

CUISINE SAUVAGE

Tout sourire, Patrick Duler confie : "Le matin je prends l'air, travaille aux bois, au jardin - ma salle de fitness au grand air avec vue sur la nature, et le soir je suis en cuisine, riche de ces expériences, le cœur habité du bio-divers. Ces légumes en bio poussent sans engrais, il croissent sereinement et offrent le meilleur du goût et de la fraîcheur. Le potager du paysan est le lieu de concentration pour le cuisinier."

À Saint-Géry, la matière première provient de la propriété et du potager. La terre rocailleuse imprime son grain à la cuisine, l'on "parle" gastronomie du sud-ouest. Porc noir gascon, plus connu sous la marque Noir de Bigorre et foies gras en constituent les deux piliers. Écoutons Patrick Duler : "On a évoqué l'agriculture sauvage selon les préceptes de Fukuoka. À table, elle se transpose en cuisine sauvage. Au domaine de Saint-Géry, c'est un style de vie." Cette démarche procède d'une relation forte avec la nature. Le respect des saisons, bien sûr, mais avant tout, une façon de s'inscrire sans ethnocentrisme, dans une réalité écologique. Nous sommes au nadir de la nature si longtemps considérée comme source inépuisable pour l'homme. La terre

comme substrat inutilement vivant, devenant sous les injures de l'industriel/paysan un simple terrain de profit.

Michel Guérard, de passage en famille à Saint-Géry, ne s'y était pas trompé : "Avec mille pensées cordiales et une sincère admiration pour la vérité de ce que vous faites... fêtes !". La cuisine à Saint-Géry, c'est une seconde nature pour Patrick et Pascale Duler. Elle, en salle, lui, aux fourneaux et les enfants... un peu partout. Affaire de famille, la cuisine reconforte et offre le "bien" nourrir. Le plantain, les pétales de jonquille, l'ortie, la reine-des-prés, le gaillet, la consoude, la bourrache, la capucine, le frêne, le sureau, la mauve, l'alliaire, l'armoise, le millepertuis, le gland de chêne, la pimprenelle, tous ces petits sauvages viennent enrichir la palette des légumes et fruits du jardin, cultivés à un jet de noyau des fenêtres de la cuisine.

Au fil des saisons et des envies, le cochon, le foie gras et les truffes se partagent les premiers rôles. En revanche tout débute avec le lard de porc noir gascon.

Tout le monde connaît l'appellation contrôlée : principe de Lavoisier. "Rien ne se crée, rien ne se perd, tout se transforme". Principe qui devrait être attribué au philosophe Grec Anaxagore, mort en 500 av J.-C... L'on connaît moins cette formule du même Antoine Laurent de Lavoisier (il perdit la tête, guillotiné, un 8 mai 1794 à Paris) : "Le bétail, un mal nécessaire".

Patrick Duler, lui, considère le bétail comme un bien nécessaire et s'il s'agit de porc gascon, rien ne se perd en effet. Le lard gras ou maigre, le saindoux, le gras de ventrèche constituent les précurseurs essentiels à cette cuisine du bon gras. À Saint-Géry tout commence et finit avec le lard. Il faut dire que ces porcs-là vivent en hédonistes. Depuis des millénaires, ces descendants du porc méditerranéen, comme leur cousin ibérique, s'élèvent sur les contreforts pyrénéens. En plein air, ils habitent la forêt et les prairies. Gourmets, ils se régalaient de glands, de châtaignes, de noix, de céréales, de vers de terre, de pommes, de prunes et de poires. N'hésitant pas, gracieusement, à se frotter aux troncs des fruitiers, pour en faire choir les fruits juteux et mûrs à souhait.

Fort de ces viandes savoureuses, Patrick ■■■







■■■ Duler élabore l'un des meilleurs jambon cru que je connaisse. Avec le soin d'un père pour ses enfants, il sélectionne et taille les cuissots de porc. Salés avec science, ils sont ensuite maturés en chambre froide pour une durée variable et nécessaire. Après environ 2 mois, ils prennent un bain d'eau de source et paraissent au grand air. Frottés à l'armagnac et enduit de saindoux, sur les parties maigres, ils s'affinent à l'air libre. La pureté de ce travail contribue à l'épanouissement d'une flore indigène. Cette flore agit en idéal, elle protège le jambon des mouches - elles détestent les remugles de ces bactéries - et infuse les lards qui patientent une année entière en compagnie des jambons. Les séchoirs abritent une symbiose rêvée entre mortification et vivant qui confère protections et saveurs. Constitués en grappes suspendues à des portiques crochus et ronds, les jambons de Saint-Géry offrent au regard, l'illusion d'un "arbre" à jambons. Patrick Duler sait éveiller nos papilles : "Après 24 mois, ce jambon se livre en bouche, en fines tranches. Sa texture presque confite, offre au palais la douceur de la soie. Les arômes rappellent ceux des grands jambons ibériques et la texture, celle d'excellents jambons de Parme."

La typicité des jambons de porcs gascons de Patrick Duler s'explique par la haute surveillance et le soin dont ils font l'objet. Quelques éléments factuels contribuent eux-aussi à cette exception : une proportion élevée d'acide oléique, d'acides gras poly-insaturés (oméga 3) et un fort taux en fer contenus dans cette viande. Leur fabrication sans nitrite, ni salpêtre respecte les qualités organoleptiques du cochon et, in fine, du consommateur ! Un produit sain et doux comme une caresse faite à notre second cerveau, l'estomac. Il en va ainsi pour les foies gras. "La première qualité d'un foie gras c'est sa fraîcheur. On reçoit le jour même, avant midi, les foies des canards tués le matin. Nous les travaillons immédiatement."

Patrick Duler apprécie les lectures savantes. Fukuoka, mais aussi quelques livres de cuisines grimoires où il déniché recettes et idées. "Les Égyptiens avaient remarqué que les oies, avant les grandes migrations, étaient plus savoureuses. Ils gavaient les oies avec des figues et se régalaient des chairs grasses et de leurs foies. J'apprécie une recette romaine d'Apicius. Elle utilise le garum, ce jus de poisson fermenté - l'ancêtre du nuoc mà, le miel et les épices. L'idée d'associer

cette sauce poisson avec le foie gras m'a vraiment intéressé." Les foies sont saisis, nappés de cette sauce et cuits au four. Cela change de la truffe !"

Élevée au rang de passion, la confection du pain, fascine depuis 25 ans Patrick Duler. La fermentation, sous condition d'une farine issue d'une culture sauvage, développe les arômes tirés de la terre, de ses éléments détritiques et de la roche mère. Il en va ainsi pour la vigne, le lait et la farine.

Les petits blés de Saint-Géry poussent laborieusement au long cours des allées de truffiers. De cet environnement particulier, de ce climat, ils tirent des notes aromatiques hors du commun. La céréale s'affirme alors avec ses parfums de miel, d'épices, de cannelle. La fermentation de cette farine avec le sel, le levain naturel issu de cette même farine et l'eau de la source aux loups, résume à elle seule, la qualité du domaine.

Le pain exprime le meilleur de cette culture sauvage. Cette petite boule d'un kilo environ, cette monade, contient le monde dans son entier. Elle invente l'unité parfaite, globale, un principe absolu tout en incarnant l'unité minimale. Subtilement, elle évoque un jeu de miroirs entre l'un, unité maximale, et le tout, somme des éléments de ces minuscules choses. Comme un microcosme, un reflet, un point de vue du monde. L'Âme, réside en cette boule de pain, celle d'un monde équilibré et humaniste. ■

DOMAINE DE SAINT-GÉRY
46800 LASCABANES
TÉL. 05 65 31 82 51
WWW.SAINT-GERY.COM

À LIRE : *La révolution d'un seul brin de paille* :
Une introduction à l'agriculture sauvage,
asanobu Fukuoka, Guy Trédaniel Éditeur.