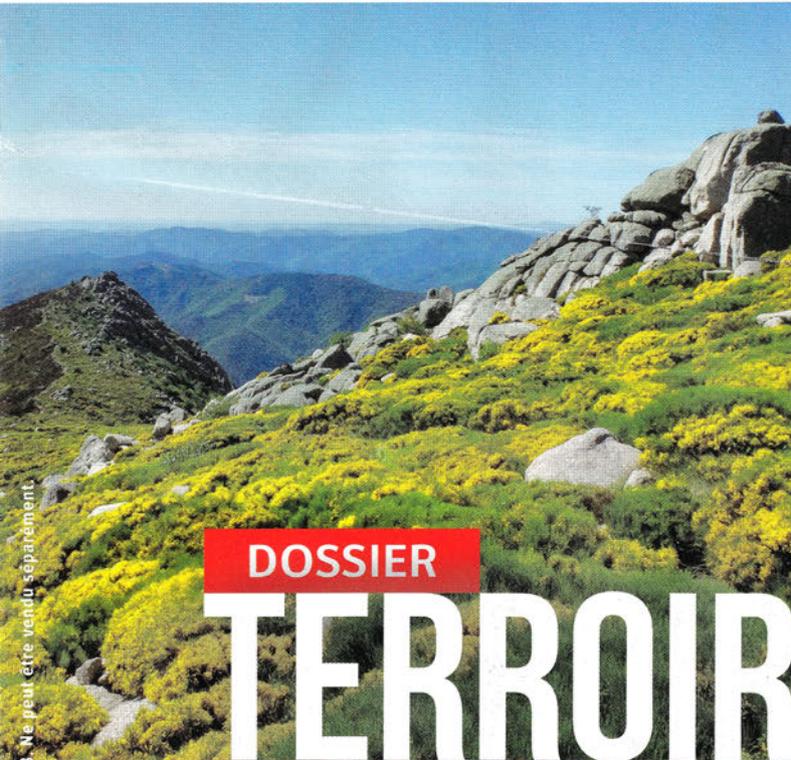


# MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES



Saveurs,  
Duler  
propose un  
jambon  
d'exception  
p.30

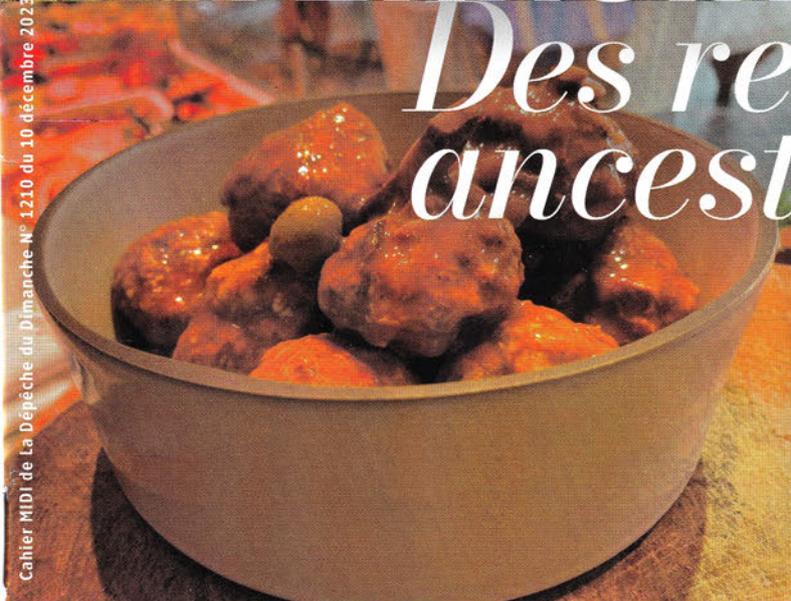


DOSSIER

## TERROIR

### *Des recettes ancestrales*

En général simples à faire et qui se réalisent avec des ingrédients locaux, elles ont marqué nos territoires. Leurs petits secrets de réalisation se sont transmis de génération en génération. Soupe à la châtaigne, macaronade, boles de picolat, fricassée...  
**MiDi** ouvre le livre des recettes d'antan et passe en cuisine



+ Tendances, mode, jardin, jeux...

**L'invité** Philippe Urraca  
un pâtissier en classe  
business, p.16 et 32

**Reportage** L'Académie  
des Jeux floraux siège  
depuis 700 ans, p. 12

Cahier MiDi de La Dépêche du Dimanche N° 1210 du 10 décembre 2023. Ne peut être vendu séparément.

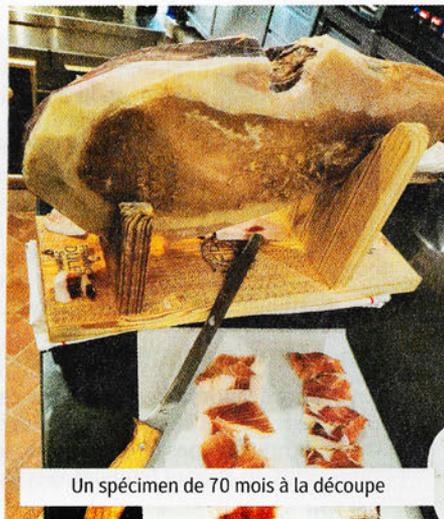


# Chez Duler, ce jambon est «le meilleur» du monde

Dans leur domaine lotois dédié à la gastronomie, Patrick et Pascale Duler font vieillir leurs jambons en les entourant de soins très particuliers.

C'est une histoire étonnante. À Lasca-banes, village du Lot qui a perdu son nom (absorbé par la nouvelle commune de Lendou-en-Quercy), les marcheurs sur le chemin de Saint-Jacques s'arrêtent à l'église où le curé leur lave les pieds, quand d'autres pèlerins, disciples de la gastronomie, sonnent à la cloche d'une grande maison de pierre pour déguster le meilleur jambon du monde.

Ce titre, le producteur et maître restaurateur Patrick Duler est allé le décrocher comme un pari, il y a dix ans, face à trois « bellotas » dans le temple des jambons espagnols: le marché de la Boqueria à Barcelone. Par son fondant, son profil aromatique déployant de persistants arômes forestiers, et par sa longueur en bouche, le spécimen lotois a fait la différence dans trois des quatre parties dégustées à l'aveugle, petite et grande noix, pointe et jarret. À Lendou-en-Quercy, au domaine Saint-Géry, où Patrick Duler et son épouse Pascale mettent en pratique « le luxe de la simplicité », la fabrication d'un tel champion s'inscrit au fil des années, et dans un périmètre de quelques pas entre le laboratoire de séchage, la cave d'affinage parmi des barriques de vin, et la salle de restaurant où les tapis réchauffent la pierre en attendant le



Un spécimen de 70 mois à la découpe

[ Texte: Pierre Mathieu. Photos: PML ]

ronronnement du feu dans la cheminée. Au royaume du cochon (et du foie gras, et de la truffe), les senteurs se marient en délicate osmose.

Les porcs mis en œuvre, exclusivement gascons, race millénaire qui a franchi les Pyrénées, proviennent de petits élevages locaux où ils ont vécu 18 à 24 mois en extérieur, entre prés et bois, se nourrissant de ce qu'ils trouvent, garantie d'une viande

persillée. À la découpe, au domaine, où rien ne se perdra (du saucisson à la ventrèche et au savon, tout est bon), suivront le salage au sel très blanc de Salies-de-Béarn, puis une année de séchage avant l'affinage proprement dit, d'environ deux ans, rythmés par des soins réguliers. Frotté à l'armagnac qui neutralise le surplus de levures naturelles, le jambon, daté au fer rouge, est massé au saindoux sur toutes ses faces, avant de vivre son grand âge à la cave, en attendant la commande qui le verra partir en caisse de bois à destination d'une maison française, suisse, singapourienne ou canadienne. Le plus vieux, datant d'avril 2016, a pris la route des fêtes. On envie ses destinataires, qui macheront longuement chaque bouchée, de gras et maigre mêlés. Et on les prévient: une telle entrée place la barre très haut pour les plats qui suivent.

Maison Duler, domaine de Saint-Géry, jambons (compter à partir de 100€ le kilo, suivant l'âge et le poids), foies gras, truffes et restaurant, 46800 Lendou-en-Quercy, Tél. 05 65 31 82 51.

Commandes et réservations sur [www.saint-ger-y.com](http://www.saint-ger-y.com)



Dans la cave aux jambons,  
Patrick et Pascale Duler et leur fille Camille