



ANGELUS

Refllet

L'UNIVERS

ANGELUS

MAISON DULER, L'UTOPIE CRÉATRICE D'UN CUISINIER- PAYSAN

Maison Duler, the creative utopia of a farmer-cook



PAR JEAN BERTHELOT

À Lascabanes, dans le Lot, Pascale et Patrick Duler ont patiemment construit un domaine presque autonome en alimentation et en énergie, dont la table autant que les chambres attirent des hôtes venus de loin.

At Lascabanes in the Lot region of south-west France, Pascale and Patrick Duler have patiently built up an estate that is almost self-sufficient in food and energy, and its cuisine and accommodation attract guests from far and wide...

—▣ PATRICK ET PASCALE DULER, DANS LEUR DOMAINE DE SAINT-GÉRY. PATRICK AND PASCALE DULER, AT THEIR SAINT-GÉRY ESTATE.





— LE DOMAINE DE SAINT-GÉRY, AU CŒUR DU QUERCY BLANC.
THE SAINT-GÉRY ESTATE, IN THE HEART OF THE QUERCY BLANC.



— LE JAMBON DE PORC NOIR GASCON AFFINÉ EN CAVE, ÉLU
MEILLEUR JAMBON DU MONDE EN 2014. CELLAR-AGED HAM FROM
BLACK GASCON PIGS, VOTED BEST HAM IN THE WORLD IN 2014.

I faut un peu d'imagination pour se figurer ce qu'étaient les lieux il y a quelques décennies. Là, au fond de cette combe au cœur du Quercy Blanc, dans le Lot, ne s'élevaient plus que quelques ruines, pas même de quoi poser un matelas en espérant voir autre chose que la voûte céleste pour plafond. « *Ce sont mes parents qui ont acheté cet endroit dans les années 1970, commence Patrick Duler. Ma mère avait de la famille originaire d'ici, elle a voulu acquérir ce qui n'était alors qu'un hameau à l'abandon.* » Quatre décennies plus tard, les 70 hectares de friches ont laissé place à des bois entretenus, des champs de seigle, de tournesols, de blé, 8 000 arbres truffiers, une oliveraie, des vignes, un potager... Les ruines, elles, ont été réhabilitées ; un restaurant gastronomique et cinq chambres spacieuses et confortables composent désormais un ensemble dont le mot d'ordre, « le luxe de la simplicité », résume à merveille les lieux.

Tout a commencé en 1984 : alors que sa mère est décédée prématurément, Patrick Duler rachète le terrain à son père. Poursuivant, « *de loin !* », des études à Toulouse, dans un tout autre domaine, le jeune homme tombe amoureux de l'endroit. Et se souvient des arrêts familiaux sur la route entre Toulouse et Mazamet, chez Yvette, une paysanne qui préparait déjà des goûters et des repas à la ferme. « *Alors j'ai eu une impulsion et une intuition à la fois, relate Patrick. Je me suis dit que j'allais moi aussi, ici, proposer de la restauration.* »

Une lente réhabilitation

En guise de restauration, il faudra commencer par celle des lieux : l'hiver 1985, le plus froid depuis près de trente ans, est consacré au binage des terres. Puis, au fil des mois, Patrick réhabilite la partie la moins abîmée du bâti. Une cuisine, une pièce pour accueillir les convives, et l'aventure commence. « *Au début, il était vraiment installé au milieu des ruines. Il n'y avait même pas de salle*

Un restaurant gastronomique et cinq chambres spacieuses et confortables composent désormais un ensemble dont le mot d'ordre, « le luxe de la simplicité », résume à merveille les lieux.

A gastronomic restaurant and five spacious, comfortable guest rooms now form an estate whose motto, “the luxury of simplicity”, sums up the place perfectly.

de bains. Il était bien content de revenir à Toulouse le week-end retrouver un peu de confort moderne. En attendant, il a réussi à faire savoir que son restaurant existait. Et à y attirer de plus en plus de monde », se souvient Pascale, l'épouse de Patrick Duler. Elle-même embarque dans l'aventure à la fin des années 1980. « Elle habitait Lyon, à l'époque. Ses parents possédaient une maison secondaire dans le coin. Un soir, elle les a accompagnés et ils sont venus dîner ici. Elle n'est plus vraiment repartie », sourit Patrick. Dans le même temps, le projet agrotouristique avant l'heure se développe. Avec l'envie de ne cuisiner que des produits frais et le plus possible issus des cultures du domaine, pour des clients reçus comme l'on accueille des amis.

Alors le couple sème les espèces, plantes et herbes utiles à la cuisine. Élève successivement des canards, des porcs, et se dirige de plus en plus vers une autonomie durable qui revêt plusieurs formes. Alimentaire, donc, d'abord. Ce qui passe par des pratiques forcément alternatives, surtout dans les années 1980, en rupture avec le productivisme qui était la norme de l'époque. Agroécologie et agroforesterie sont très tôt adoptées. Une autonomie énergétique, ensuite. Chauffage au bois, électricité et eau chaude solaires, puits canadien pour se passer de climatisation l'été, le domaine avance au fil des années vers l'autosuffisance. Et la réputation de sa table, autant que de ses chambres et de sa boutique, ne cesse de croître. On vient de loin pour déguster ses jambons, foies gras, truffes, et savourer le crumble à la truffe, le filet de porc gascon mariné aux herbes, entre mille autres mets parfumés de subtiles eaux florales culinaires et relevés des herbes aromatiques cueillies le jour même dans le jardin. On y apprécie aussi une superbe cave, « *reflet de nos goûts et de nos dégustations personnelles* », constituée « *petit à petit, au hasard des rencontres avec des vigneron, depuis 1984.* »

Une belle réussite pour celui qui se définit comme un cuisinier-paysan, pour son épouse, mais aussi pour leurs enfants, qui ont pris place à bord au fil du temps. Thibault, 26 ans, réalisateur de films publicitaires, s'occupe du site et des photos de Saint-Géry. Louis, 24 ans, étudiant en master de la vigne et du vin à Dijon, met la théorie en pratique. Camille, 17 ans, passionnée de chevaux, a un projet pour le domaine familial. Ici, plus qu'ailleurs peut-être, les fruits ne tombent jamais très loin de l'arbre...



—▣ LE COCHON FUMÉ AU FEU DE BOIS. WOOD-FIRED SMOKED PORK.



— AU FOND DE CETTE COMBE AU CŒUR DU QUERCY BLANC, DANS LE LOT, NE S'ÉLEVAIENT PLUS QUE QUELQUES RUINES, PAS MÊME DE QUOI POSER UN MATELAS EN ESPÉRANT VOIR AUTRE CHOSE QUE LA VOÛTE CÉLESTE POUR PLAFOND. AT THE BOTTOM OF THIS VALLEY IN THE HEART OF THE QUERCY BLANC IN THE LOT, THERE WERE JUST A FEW RUINS, NOT EVEN ENOUGH TO LAY DOWN A MATTRESS AND HOPE TO SEE ANYTHING OTHER THAN THE STARS FOR A CEILING.



It takes a bit of imagination to imagine what this must have been like a few decades ago. At the bottom of this valley in the heart of the Quercy Blanc in the Lot, there were just a few ruins, not even enough to lay down a mattress and hope to see anything other than the stars for a ceiling. *“My parents bought this place in the 1970s,”* explains Patrick Duler. *“My mother had family from around here, and she wanted to buy what was then just a derelict hamlet.”* Four decades later, the 70 hectares of wasteland have given way to managed forests, fields of rye, sunflowers and wheat, 8,000 truffle trees, an olive grove, vines and a vegetable garden. The ruins have been restored, and a gastronomic restaurant and five spacious, comfortable guest rooms now form an estate whose motto, *“the luxury of simplicity”*, sums up the place perfectly.

It all began in 1984, when his mother died unexpectedly and Patrick bought the land from his father. While continuing his

studies in Toulouse, in a completely different field, the young man fell in love with the place. And he remembers family stops on the road between Toulouse and Mazamet, at the home of Yvette who used to prepare snacks and meals on her farm. *“So I acted on both impulse and intuition,”* says Patrick. *“I thought that I too would like to offer food here.”*

The long road to restoration

And so began the long process of restoring the site: the winter of 1985, the coldest for almost 30 years, was spent hoeing the land. Then, as the months went by, Patrick restored the least derelict of the buildings. A kitchen, a room for guests to sit down, and the adventure had begun. *“At first, he was truly working in the middle of the ruins. He didn’t even have a bathroom. He was very happy to come back to Toulouse at the weekend to enjoy a bit of modern*

La réputation de sa table, autant que de ses chambres et de sa boutique, ne cesse de croître. On vient de loin pour déguster ses jambons, foies gras, truffes, et savourer le crumble à la truffe, le filet de porc gascon mariné aux herbes, entre mille autres mets parfumés.

The restaurant's reputation, along with its rooms and shop, continues to thrive. Visitors travel from near and far to savor the hams, foie gras, and truffles, as well as to indulge in delectable dishes such as truffle crumble and herb-marinated Gascon pork fillet, among a myriad of other flavorful options.

comfort. In the meantime, he succeeded in spreading the word that his restaurant existed. And more and more people started to come," recalls Pascale, Patrick's wife. She embarked on the adventure herself at the end of the 1980s. "She lived in Lyon at the time. Her parents had a second home in the region. One evening, she brought them here for dinner. And she never really left," says Patrick with a smile. At the same time, the agritourism project was developing, ahead of its time. With the determination to cook only fresh produce, estate-grown as far as possible, for guests who were welcomed like friends.

So the couple set about sowing plants and herbs that would be useful in the kitchen. They started breeding ducks and then pigs, and increasingly moved towards sustainable self-sufficiency in various forms. Starting, of course, with food. This necessarily involved alternative practices, especially in the 1980s, breaking away from the intensive farming that was the norm at the time. Agroecology and agroforestry were very quickly adopted. Energy self-sufficiency soon followed. With wood-fired heating, solar-generated electricity and hot water, and a ground-coupled heat exchanger to eliminate the need for air conditioning in summer, the estate is making steady progress towards self-sufficiency. The restaurant's reputation, along with its rooms and shop, continues to thrive. Visitors travel from near and far to savor the hams, foie gras, and truffles, as well as to indulge in delectable dishes such as truffle crumble and herb-marinated Gascon pork fillet, among a myriad of other flavorful options. It also boasts a superb cellar, "a reflection of our tastes and our personal tastings", built up "little by little, through chance encounters with winemakers, since 1984".

It has been a great success for the man who describes himself as a farmer-cook, for his wife, and also for their children, who have come on board over the years. Thibault, aged 26, an advertising film director, is in charge of the Saint-Géry website and photos. Louis, 24, a master's student in viticulture and oenology at Dijon, puts his theory into practice. Camille, 17, is passionate about horses and has her own project for the family estate. Here, perhaps more than anywhere else, the apples don't fall far from the tree...



Informations pratiques Pratical information

MAISON DULER
Maison d'hôtes, restaurant, épicerie fine
Domaine de Saint-Géry, Lascabanes,
46800 Lendou-en-Quercy
Tél. +33 5 65 31 82 51
www.saint-geroy.com
