



Lendou-en-Quercy (Lot)

La Maison Duler ou l'excellence gourmande

Un jambon à la réputation exceptionnelle, une table classée dans la Liste des 1000 meilleurs restaurants du monde, des produits d'exceptions, le Domaine de Saint-Géry est une aventure familiale hors du commun.

[Texte: Sébastien Dubos Photos: T.D.]

Il n'y avait que des ruines. Toitures éventrées, murs effondrés, champs en friches... En feuilletant l'album des photos de famille, on plonge immédiatement dans l'histoire singulière de ce lieu. Ou comment un homme, Patrick Duler, a transformé, à partir de 1984, ce bout de terre lotoise en une sorte de jardin d'Eden qui rend hommage à la nature et à sa capacité à donner des choses merveilleuses lorsqu'on est à son écoute. En rebâtissant le Domaine de Saint-Géry, bastion de sa famille, il va être à la fois précurseur (il plante en bio bien avant que ce soit un label reconnu, une mode ou une tendance) et visionnaire. En ouvrant l'élevage en pleins champs et en donnant une très grande liberté de mouvement à ses cochons, il marquera les esprits, des années après, lors d'une dégustation de jambons remarquables, en Espagne. C'est le sien qui sera adoubié comme le meilleur, par les Espagnols eux-mêmes. 2014 reste une date gravée dans le cœur de Patrick Duler. Il n'était pas seul dans l'aventure. Son épouse Pascale, partenaire de tous les instants, partage les joies et les peines, les doutes aussi, au début, devant l'immensité de la tâche à accomplir. Aujourd'hui, leurs enfants Louis-Dominique et Camille travaillent également sur le domaine. Et Thibault, l'aîné, lorsqu'il n'est pas en tournage



120 mois d'affinage pour le jambon signé Patrick Duler, le must absolu

s'occupe des images, de l'identité visuelle de la maison...

« La première idée de Patrick, qui est complètement autodidacte, rappelle Pascale Duler, était d'ouvrir un restaurant à la campagne, dans lequel on servirait les produits maisons ». Lascabanes, entre Lauzerte, en Tarn-et-Garonne et Labastide-Marnhac dans le Lot, devient vite une adresse courue. On y mange bien, les produits sont en circuit court. Et Patrick est au four et au moulin, comprenez

en cuisine et aux champs. Il a très vite l'intuition d'une production sans traitement chimique pour ses fruits et ses légumes. Il se lance en même temps dans l'élevage de cochons, de canards et de sangliers. Il apprend sur le tas, la ferme-auberge gagne en notoriété. Là encore, le fait maison n'est pas à la mode. C'est bon, ce n'est pas cher, l'idée fait recette.

« Mais en 1997, changement radical note Pascale Duler. On décide de revoir notre modèle économique pour aller plus loin. On double les prix, on augmente encore le qualitatif. Evidemment, l'incidence est immédiate sur la fréquentation, qui baisse presque instantanément ».

Patrick Duler ne baisse pas les bras. Se dessine alors ce qui, chez lui, finalement dicte ses pas, entre instinct et intuition. Se dessine aussi l'ambition du projet global, « même si rien n'est jamais terminé », précise-t-il. Saint-Géry sera un havre de paix, une table et des chambres d'hôtes visant l'excellence, tout en étant totalement intégré dans un processus respectueux de la nature.

Le domaine est autosuffisant en eau. Les savons sont faits maison. À la place du champ de maïs qui existait à l'origine, en contrebas du domaine, un lac dans lequel on peut se baigner a été creusé. Et, signe de la profonde résilience de la nature, après quelques ●●●



le reportage

••• années sans traitement, les sols se sont régénérés, ce qui donne un potager flamboyant et généreux. « On comptait quand même les clients » se souvient Pascale Duler en pensant, avec un brin d'émotion, à ses années de transition. Une manière aussi de regarder le chemin parcouru.

Aux champs

Mais Patrick Duler le sait, l'a appris, l'a senti et ressenti : tout commence à la terre. Le domaine couvre 70 hectares qu'il a fallu défricher. « Il y a 38 ans, on a planté 10 000 arbres truffiers » souligne encore Pascale Duler. Là encore, bien avant la mode, mais écoutant son instinct et cette tradition lothoise pour la culture de l'or noir. On la retrouve généreuse dans le foie gras entier à la truffe noire vendu à la boutique. Des pruniers ont été également plantés en nombre, du blé semé qui donne la farine pour le pain... et 3 ha de vignes non palissées : « c'est le nouveau défi, souligne Patrick Duler, et c'est Louis qui s'en occupe. Il s'est formé et veille aujourd'hui au bon élevage des cuvées ». Au domaine, on trouve aussi des chevaux, des brebis qui pâturent dans les truffières.

Les cochons sont dix à l'hectare, passent deux ans dehors. Et même si l'élevage est désormais concédé à des partenaires, le cahier des charges reste le même avec cet objectif : tendre toujours vers l'excellence. « C'est simple, on fait en famille l'équivalent de 42 métiers s'amuse encore Pascale Duler. On est cultivateur, agriculteur, jardinier, sa-laisonnier, hôtelier... et cuisinier ».

L'art du jambon

On pénètre dans la cave d'affinage comme on pénétrerait dans un temple. Ils sont-là, sagement alignés. Pendus, bien rangés. Ils ont passé les tests au fil des années pour se retrouver dans le Saint des saints, forts de

leurs qualités intrinsèques : ici, ils passeront dix ans, soit 120 mois ! Un record d'affinage pour un jambon. Et c'est ce temps long qui explique cette qualité quasi surnaturelle qu'on découvre, sans voix, à la dégustation. Un moment inoubliable, à nul autre pareil. C'est ce jambon qui a mis tout le monde d'accord en Espagne.

Patrick Duler précise : « La première pierre de l'édifice, c'est le cochon, un porc noir de Bigorre. La deuxième, c'est l'alimentation. Et la troisième, c'est qu'il n'y a strictement aucun additif. Ce sont ces éléments combinés qui donnent ce goût beaucoup plus complexe ». Et c'est ce jambon qui éclaire le mieux la démarche et la philosophie de Patrick Duler, sur cette ambition gastronomique qu'il décline à sa table.

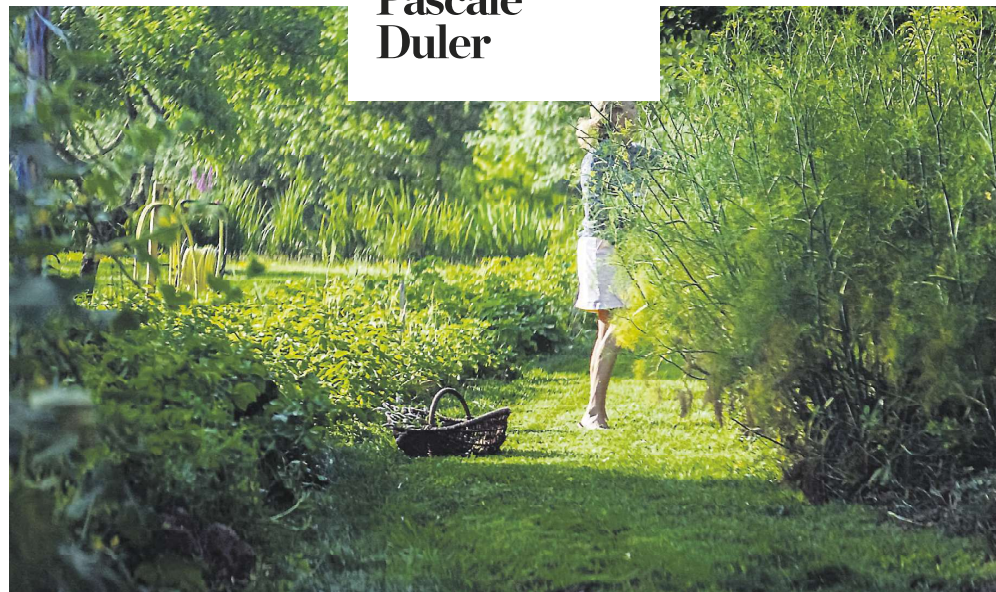
Composé avec des produits maison, le menu change tous les jours. « C'est une cuisine sans esbroufe explique le chef. On travaille des viandes d'exception. Par exemple la volaille est élevée 160 jours... »

Instinct et intuition

En 2025, la Maison Duler est classée dans la Liste des meilleurs restaurants du monde.

« On fait 42 métiers » s'amuse Pascale Duler

Pascale Duler au potager



Dans le silence de la cave d'affinage, Patrick Duler veille



« C'est un encouragement », répond Patrick Duler qui côtoie les plus grands chefs et n'a pas oublié ce moment passé dans les cuisines d'Alain Senderens (Lucas Carton, trois étoiles au Michelin) pour parfaire sa technique.

« L'instinct et l'intuition vont de pair détaille-t-il. L'instinct vient, comme ça ; on laisse ensuite aller l'intuition ». Tout en précisant que rien n'est jamais abouti, que tout est toujours en mouvement. Une philosophie partagée par Pascale et ses enfants qui se répartissent les tâches. Le matin au labo pour la découpe, les conserves ou les expéditions. Parce qu'en plus d'être table et chambre d'hôtes, le domaine vend par correspondance ses produits d'exception.

Pendant ce temps, la vigne prend le sien. « On a planté 15 000 pieds sur plus de 12 ha, exposé sud / sud-est, au plus près de nos arbres », présente Louis.

« Avec quinze cépages rouges et quinze cépages blancs. On travaille les parcelles, qui sont vendangées séparément, pas les cépages. On veut être véritablement sur l'expression d'un terroir. L'idée est de surmûrir le raisin pour avoir une belle complexité aro-

matique. Nous vendageons par grappe entière. Nous n'avons pas d'objectif de récolte », poursuit Louis. L'ambition est d'être au niveau de ce que propose la maison.

Dans un grand sourire Patrick lance : « travailler avec ses enfants, en fait, c'est tous les jours facile parce que c'est le modèle durable de l'agriculture, on transmet quelque chose. Parce que l'apprentissage n'est pas dans les livres, parce qu'il faut essayer, tester, se tromper... Recommencer ».

Les premières traces de la famille remontent au IX^e siècle sur le domaine. En se promenant entre les chambres, la piscine et les différentes terrasses, reviennent alors les photos des premières années... Le temps a honoré le travail de Patrick Duler et sa famille.

Les Nuits

Le domaine organise régulièrement Les Nuits de Saint-Géry, des événements gourmands autour des beaux produits et des grands chefs. Le 18 juillet, ce sera autour des Champagnes Bollinger et des vins de David Reynaud, du Domaine Les Bruyères, en Crozes-Hermitage que sera imaginée la cuisine.

plus d'infos

Maison Duler
Domaine de Saint-Géry
515 chemin de Saint-Géry
Lascabanes
46800 Lendou-en-Quercy.
Tél. : 05 65 31 82 51.
www.saint-ger-y.com

Le domaine est imaginé comme un havre de paix

