

## CUISINIER-PAYSAN, DE LA TERRE À L'ASSIETTE

**Patrick DULER**, *chef cuisinier*

Alors, Patrick Duler. Je suis cuisinier-paysan à Lascabanes, dans le Lot.

Cuisinier, c'est-à-dire je fais la cuisine pour mes clients, et paysan parce que globalement on produit une grande partie de ce qu'on sert sur la table, notamment ces herbes aromatiques qui sont à côté, la rhubarbe, les cerises, les poires, les poireaux qu'on va aller chercher.

On cultive aussi des truffes, c'est-à-dire qu'on élève des truffes, et on essaye de les préparer. Et on affine aussi quelques jambons.

Et on va aller chercher maintenant quelques poireaux, parce que ce soir je vais vous faire une recette de poireaux braisés aux truffes, avec des poireaux donc, du jardin, des petits poireaux-crayons. Ensuite quelques... quelques truffes, du... de la ventrèche de porc noir gascon qui a seize mois d'affinage, et on va préparer ça avec une pâte de lard, voilà. Donc on va rester avec des matières grasses qui sont tout autour du cochon, dans une approche naturelle, tout simplement.

Les poireaux sont cultivés sur du BRF<sup>1</sup>, sur une méthode particulière, dans laquelle y'a pas de travail du sol, donc ils poussent en liberté quelque part. Ils ont pas d'engrais, ni organique, ni chimique, parce ce qu'ils poussent dans cet... dans ce mélange de terre, et de bois, et d'herbe, dans lesquels les vers de terre se régaler et me font le travail de laboureurs. Donc j'ai pas besoin d'avoir de motoculteurs, ni d'engrais. Les poireaux vont pousser tout seuls. Ils vont aller chercher les nutriments dans leur milieu naturel et c'est donc des poireaux qui ont un goût extraordinaire. Ici, toutes les cultures sont prévues pour être consommées. Toute la décoration est consommable, donc ça s'arrête pas à l'assiette.

Donc là on va détailler quelques poireaux. On va garder le blanc pour faire braiser et puis le vert on va faire autre chose avec : on va faire un petit émincé<sup>2</sup> de poireaux. Là, on va attraper cette ventrèche de porc noir qui a seize mois. Donc vous voyez l'épaisseur de ce gras qui a déjà pris un peu la... l'oxydation et ça va nous fournir la matière grasse pour faire braiser les poireaux. Et dans le vert, on va se servir de ça pour faire un petit émincé<sup>2</sup> qui reviendra donner du « peps » dans la sauce.

Ce que j'aime bien dans ce plat c'est le mélange du poireau, qui est le légume du pauvre, avec la truffe qui est le champignon du riche. Et pareil pour le lard qui est vraiment un plat... le plat du paysan quoi, hein ! Je vais finir de la faire rissoler dans la poêle qui est à côté et ici on va y faire cuire les poireaux en fait.

<sup>1</sup> BRF = Bois Raméal Fragmenté

<sup>2</sup> il prononce « une petite émincée », or le mot « émincé » est masculin (= viande ou légume coupé en fines tranches)