



# Tout l'or du monde

AUCUNE TABLE DE PALACE NE SAURAIT RIVALISER AVEC CE QUE PATRICK DULER ET SA FAMILLE INVENTENT DEPUIS QUARANTE ANS AU DOMAINE DE SAINT-GÉRY : UN LIEU EN AUTOSUFFISANCE, OÙ L'ON CULTIVE, ÉLÈVE ET TRANSFORME – PRESQUE – TOUT CE QUE L'ON MANGE, AU GRÉ DES TERROIRS ET DES SAISONS. UN RETOUR À L'ESSENCE MÊME DU GOÛT DES CHOSES, QUI FAIT DE LA SIMPLICITÉ UN LUXE

Par Mathieu Doumenge, photographies Michaël Boudot

C'est un lieu rêvé, presque une utopie au sens le plus pur du terme, tant il y a quelque chose d'un idéal de la Renaissance au Domaine de Saint-Géry. Ce lieu niché au creux de la vallée, dans la quiétude hors du temps du Quercy blanc, Patrick Duler l'a d'abord imaginé, puis l'a fait surgir de terre avec pour premiers instruments sa passion, sa conviction et sa volonté. Il continue de l'inventer, chaque jour, avec son épouse, Pascale, et leurs enfants Louis et Camille – l'aîné, Thibault, fait tourner ses caméras au Canada, mais il garde toujours un pied au bercail.

L'aventure débute en 1984. Patrick Duler, qui a grandi dans le Gers dans une famille d'agriculteurs, reprend la vieille maison en ruine acquise dans le Lot une douzaine d'années plus tôt par ses parents, sur la terre d'origine du côté maternel, les Saint-Géry. De ce qui était un lieu de plaisance estival où il venait faire les moissons, Patrick décide de faire une auberge de campagne : magrets à la cheminée et terrine de foie gras forgent rapidement sa réputation, au rythme de 60 couverts par jour. *« Lorsqu'il pleuvait, l'eau ruisselait à travers la toiture, j'avais seulement retapé la salle à manger et la cheminée, un peu débroussaillé l'extérieur... Je crois que j'étais plus téméraire que visionnaire. Ma seule vision était de faire à manger à partir de nos propres produits. »*

Au début des années 1990, Patrick rencontre Pascale. Cette Lyonnaise diplômée en histoire de l'art tombe sous le charme du cuisinier-paysan autodidacte (qui a tout de même perfectionné sa technique auprès d'Alain Senderens) et adhère pleinement à ce projet de vie qui, en avance sur son temps, vise le retour à l'essentiel, la reconnexion à l'authentique. Progressivement, ils développent la propriété, qu'ils rénovent au gré de trois grandes séquences de travaux, pour en faire le modèle d'élégance rurale qu'elle est aujourd'hui. Parallèlement, ils commencent à cultiver différentes variétés de blé pour produire leur propre farine et cuire leur propre pain ; les légumes viennent de leur potager

en permaculture, les fruits de leurs arbres fruitiers ; un élevage de 80 agneaux et brebis pâturent en liberté ; 12 000 chènes truffiers sont plantés ; puis, bientôt, 300 oliviers.

Au total, ce sont plus de 70 hectares, au cœur d'une nature préservée, qui sont choyés par Pascale, Patrick et leur petite équipe. Seules les volailles et le porc noir gascon de race pure sont issus d'élevages extérieurs, scrupuleusement sourcés dans le Gers. Les charcuteries et conserves sont transformées dans le laboratoire du domaine, à commencer par les sublimes jambons affinés trente, quarante, voire plus de cent mois en cave, véritables trésors qui ont battu « à l'aveugle » les plus grandes institutions ibériques (et dont le prix peut aller de 900 à 4 000 €). Cette approche luxueuse des produits en apparence les plus simples, privilégiant l'excellence en toutes circonstances, constitue la colonne vertébrale de la maison. Elle a été transmise à la génération suivante, qui participe à la vie quotidienne du domaine et impulse déjà des projets d'avenir. Louis, diplômé en viticulture-œnologie, pilote le jeune « vignoble forestier » (27 cépages plantés en hautain au milieu des chènes truffiers) dont le premier millésime a vu le jour en 2020 ; Camille, pianiste et cavalière, s'apprête à lancer des stages d'équitation pour réinstaurer une relation plus douce entre l'homme et le cheval. Le tout conduit avec l'objectif d'avoir le plus faible impact environnemental possible : Saint-Géry est autonome en électricité grâce à ses panneaux photovoltaïques, toute l'eau utilisée vient de la source du domaine, la régulation thermique s'opère grâce à un puits provençal et un chauffage au bois, les cultures sont amendées de façon naturelle. Chez les Duler, les notions de biodiversité, d'agroforesterie, de bio, de biodynamie, ne sont pas des labels opportunément brandis, ce sont les fondations d'une philosophie qui remplace le beau, le bon, le simple et le sain au cœur de l'assiette. Le futur s'écrit ici ■

Menus 143 € ou 277 € (217 € ou 367 € avec truffes)

Hébergements : 5 chambres de 327 € à 573 €

## Navarin d'agneau des truffières

### Ingrédients (pour 4 personnes)

1,5 kg de collier d'agneau truffier, 100 g de ventrèche de porc gascon, 2 gros oignons rouges, 4 gousses d'ail, 1 bocal de coulis de tomate bien concentré, 15 cl de vin blanc sec, 30 cl de bouillon d'os et couennes de jambon, une belle touffe de persil, 4 feuilles de laurier.

Ciselez la ventrèche en fine julienne et faites-la fondre dans une cocotte, puis marquez votre viande de toutes parts environ 10 minutes. Salez et poivrez.

Retirez la viande de la cocotte et videz le surplus de graisse sans laver la cocotte. Puis faites revenir les oignons émincés et 3 ou 4 gousses d'ail également émincées.

Mélangez régulièrement et, dès le début de la coloration, déglacez avec le vin blanc en décollant les sucs de cuisson.

Placez les morceaux de collier dans votre cocotte avec la poê-

lée d'oignons. Y ajouter les tomates en coulis et les feuilles de laurier.

Versez le bouillon sur la viande, portez à ébullition à feu moyen puis couvrez et laissez mijoter 2 heures à feu doux en retournant les morceaux de viande de temps en temps.

Pendant ce temps, pelez des pommes de terre, coupez-les en gros morceaux et faites-les cuire 20 minutes à la vapeur.

Ajoutez les pommes de terre cuites dans la cocotte et faites cuire le tout 15 minutes au four à 150 °C.

À la fin de la cuisson, le jus a légèrement épaissi et la viande doit être fondante.

Au moment de servir, ajoutez le persil haché sur le dessus de votre plat.

Ce plat de collier d'agneau mijoté est encore meilleur réchauffé.

Aussi, une fois refroidi et avant de le remettre à chauffer, pensez à dégraisser la sauce.



### Pour l'agneau local, le vin familial... ou une syrah impériale

L'agneau castillonnais, race rustique de montagne, est celui que l'on trouve à Saint-Géry. Élevé et cuisiné avec amour par la famille Duler, il est sublimé dans ce grand plat mijoté de la cuisine française. Pour l'accompagner, on mise doublement sur la valeur locale avec le vin de la maison, pris sur fût car encore en cours d'élevage : ce **Saint-Géry 2023, en Vin de France**, est le premier millésime dont Louis Duler se déclare « vraiment satisfait ». Issu des vignes plantées en hautain dans les truffières, c'est un assemblage de malbec, merlot et abouriou (majoritairement), vinifié et élevé en demi-muids. Très belle densité de la matière, extrême suavité des tanins, puissance contenue sur une texture poudrée, c'est un vin prometteur qui témoigne d'un beau potentiel de garde et va être commercialisé à hauteur de 300 bouteilles (environ 100 €). Pour une alternative déjà « prête à boire », un **hermitage La Chapelle 2011 de la maison Jaboulet** fait plus que l'affaire. La syrah du Rhône septentrional en majesté, qui décline son allure aristocrate, sa silhouette racée, élancée, dont la fraîcheur, la finesse en dentelle s'avère une escorte de choix pour le côté parfumé et sensuel du plat (277 € sur table).





## Filet mignon de cochon gascon en brioche

### Ingrédients brioche (pour 8 personnes)

275 g de farine de blé truffier, 110 g de saindoux de porc gascon, 120 g d'œufs, 50 g de sucre, 50 g de levain (ou 25 g d'eau de source et 25 g de farine), 5 g de sel fin, 3 g de levure de boulanger déshydratée, 50 g d'eau de source.

Mettez la levure à fondre dans l'eau tiède à l'avance.

Détaillez le saindoux en morceaux et remettez-le au froid.

Mettez tous les ingrédients, sauf le saindoux, dans le batteur, vitesse lente jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajoutez le saindoux bien froid par fraction et accélérez la vitesse progressivement. Une fois que la pâte commence à se détacher des parois (au bout d'environ 10 minutes), augmentez la vitesse afin d'entendre la pâte claquer contre les parois du bol. Ne dépassez pas les 15 minutes, au risque d'échauffer la pâte.

Mettez au frais 12 heures.

Parez deux filets mignons, puis, dans un sautoir, les marquer à feu vif 2 minutes sur les 4 faces afin qu'ils soient bien colorés.

Puis mettez-les sur une grille et réservez-les 1 heure au réfrigérateur.

Coupez finement à la trancheuse des lamelles de lard aux aromates (20 g) et disposez-les soigneusement sur un papier cuisson de sorte à obtenir un rideau de lard dont la largeur soit supérieure à la circonférence de votre filet mignon et dont la longueur soit supérieure de 2 centimètres à celle de votre viande. Ensuite, enroulez votre filet mignon préalablement marqué et refroidi dans votre lard. Réservez au frais.

Graissez et farinez deux moules à cake.

Façonnez la pâte à brioche, puis étalez-la au rouleau. Posez votre filet mignon enlardé dessus. Refermez-la et posez-la dans votre moule. Dorez au jaune d'œuf puis laissez pousser de 4 à 5 heures à température ambiante.

Préchauffer le four à 200 °C, baissez à 175 °C, puis enfournez pour 15 minutes.

Dressez une belle tranche de brioche, nappée d'un jus de cochon réduit.

## Deux interprétations de Cahors et du Malbec

Ce filet mignon de porc noir gascon enveloppé de brioche au saindoux est un sommet de réconfort qui appelle des vins à la fois tendres, civilisés et pleins de caractère. On joue le registre local et on teste deux interprétations du cépage malbec à Cahors. D'abord avec la cuvée **Probus du Clos Triguédina (2016)**, où le vigneron Jean-Luc Baldès fait une nouvelle fois la démonstration – si besoin était – de son savoir-faire : profondeur réglissée, concentration impeccable équilibrée par une dimension crayeuse des tanins, longueur sanguine, vibration de la matière, jutosité franche qui épouse le côté corsé de la sauce et rehausse sa dimension capiteuse (113 € sur table). A contrario, la cuvée **Bois Grand du Domaine La Calmette (2018)**, assemblage de malbec et merlot, joue une partition plus élancée, articulée sur la trame acide, un fruité croquant et sapide, qui vient davantage trancher dans le fondant de la viande et le gras de la brioche. Maya Sallée et Nicolas Fernandez ont créé ce domaine il y a moins de dix ans et font partie des jeunes talents à suivre d'une région qui n'en manque pas (de talents).



## Fausse raviole de butternut

### Ingrédients (pour 4 personnes)

*Lard aux aromates, butternut, citron confit, jus de cochon gascon réduit, ciboulette.*

Lavez et pelez le butternut. Émincez-le en très fine julienne. Faites-le cuire 1 minute dans un cuiseur vapeur ou dans de l'eau bouillante (il doit rester encore un peu croquant).

Découpez de fins filaments de citron confit salé que vous réservez. Coupez en tranches très fines 4 lamelles de lard dans la longueur. Déposez-les délicatement sur une toile de cuisson dis-

posée sur une plaque allant au four. Puis déposez au milieu de chaque lamelle de lard le butternut en vous servant d'un emporte-pièce pour faire un dôme régulier.

Ajoutez un filament de citron confit.

Puis recouvrez chaque raviole d'une autre tranche très fine de lard.

Enfournez la préparation à température douce (environ 50 °C) quelques minutes. Le lard doit juste fondre sur le butternut.

Puis servez aussitôt les fausses ravioles en les nappant d'un jus de cochon réduit. Saupoudrez de ciboulette ciselée.

## Viognier ou sauvignon ? Deux blancs complémentaires

La carte des vins du Domaine de Saint-Géry est une carte du tendre où tous les vigneron représentés sont des amis, et où tous les vins sont attendus avant d'être servis. Les différentes régions de France y sont soigneusement représentées, avec une prime au Sud-Ouest (en particulier Cahors), à Bordeaux, à la Bourgogne et au Rhône. Pour aller avec cette « fausse raviole », Patrick et Pascale Duler proposent d'abord la cuvée **Le Pigeonnier du château Lagrezette**, IGP Côtes du Lot (2020). Cette star cadurcienne d'Alain-Dominique Perrin se campe sur un viognier opulent, finement épicé, dont la richesse corsée vient accompagner l'enrobage du lard et le croquant-fondant du butternut (127 € sur table). Sur un style radicalement opposé, la cuvée **Barre à Mine de Michel Redde**, AOC Pouilly Fumé (2020), décline un pur sauvignon ligérien sur des notes fumées, pierre à fusil, citron confit, une silhouette ciselée et traçante, très digeste, ponctuée par des airs salivants. Un régal qui vient trancher dans le plat et le dynamiser (117 € sur table).



*Retrouvez en exclusivité sur [terredevins.com](http://terredevins.com) le dessert de la Maison Duler : pomme en crumble, infusion de verveine fraîche.*

DOMAINE DE SAINT-GÉRY  
46800 Lendou-en-Quercy  
05 65 31 82 51  
[saint-ger-y.com](http://saint-ger-y.com)

