

**La gastronomie périgordine peut aussi s'aborder par des chemins détournés, à la rencontre d'hommes et de femmes qui conjuguent savoir-faire et passion pour produire autrement.**

## **L'assiette buissonnière du Périgord**

*par Hervé Brunaux, écrivain*

Le seul nom de Périgord fait souvent frissonner les papilles des gourmets de toutes obédiences, mais force est de reconnaître que l'attraction de l'astre gustatif repose sur quelques piliers comme le foie gras, la truffe ou le magret – trinité agrémentée de-ci de-là par cèpes, noix ou autres fraises. Si le saint pouvoir de ces ingrédients originels, accommodés de multiples façons, demeure incontestable, il masque parfois aux hôtes de passage une profusion de plaisirs singuliers semés tout au long de nos routes de campagne. Voici donc une ébauche de parcours hors des gosiers battus, qui devrait réjouir pylôres et esprits aventureux. Pour sauvegarder un semblant d'unité dans nos destinations, nous circonscrivons nos pérégrinations culinaires au sud de Périgueux – tout en reconnaissant que chaque canton de ce vaste et épicurien département de la Dordogne recèle sa part de créativité gastronomique. Les découvertes s'égrèneront au gré de producteurs parfois hétérodoxes, plutôt que de restaurants consacrés, pour que chacun soit en mesure d'établir sa propre carte buissonnière.

### **Une petite bière avec le caviar**

Avant de parler du contenu, soignons le contenant, pour allier bonheurs de l'œil et du palais. Question arts de la table, privilégiez une visite à l'atelier de Didier Gardillou, le maître inventif de la porcelaine. Adopté par des galeries et des collectionneurs du monde entier, il ne cesse de réinterpréter formes et couleurs raffinées pour des objets baroques ou des couverts personnalisés. Qu'il cisèle la dentelure d'une feuille ou rehausse finement l'éclat d'un pétale, le céramiste place au cœur de son travail l'identité artistique des objets qu'il façonne. Tout en restant dans les parages, n'oubliez pas le pain, qui s'avèrera le compagnon de route idéal pour quasiment toutes nos étapes – ou si quelques luisants grillons s'avisent de vous aguicher au fond d'un petit creux. À Grignols, de génération en génération, on se transmet le flambeau de la boulange, et l'on mitonne ce que le marketing nomme « pain de campagne », mais qui, fabriqué à la campagne ou ailleurs, demeure tout bonnement un pain authentique. Derrière la délicieuse devanture qui, depuis des lustres, ouvre à l'aurore ses paupières en dissimulant ses volets bleu pâle dans d'astucieux caissons, Marjorie et Sébastien Veyssières continuent de solliciter ardemment le vaillant four de 1921. Tant que vous flânez près de la vallée de l'Isle, il est peut-être l'heure de songer aux amuse-gueule qui vous feront entrer de plain-pied dans nos agapes décalées, en vous dirigeant vers Montpon-Ménéstérol, où Prunier Manufacture – qui a repris en 2004 les établissements d'origine Estudor – produit un caviar d'élevage, véritable prouesse technique accomplie par Laurent Sabeau. Biologiste et fils de pisciculteur, ce dernier s'est souvenu que l'esturgeon ne dédaignait pas de frayer dans la Dordogne jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. Si le prestige du caviar aquitain est encore éloigné de celui de son homologue iranien, son prix l'est également, et peut inciter à tenter l'expérience sans réticence, comme l'ont déjà fait de belles tables françaises.

Porcelaine et caviar, l'entrée en bouche est certes un brin huppée, malgré la mie populaire du pain de Grignols. Alors ne craignez pas d'insister sur le contraste apéritif, bifurquez vers d'attrayants vignobles bordelais comme les côtes-de-castillon, ou bergeracois, comme le

montravel, et osez pourtant le crime de lèse-majesté viticole en optant pour la brasserie du Canardou, à Villefranche-de-Lonchat. Jean-Yves Jégo, – « banquier défroqué », tel qu’il aime à se désigner – y met le Périgord sous pression depuis plus de dix ans. Sa bière bio artisanale, ni pasteurisée ni filtrée, est embouteillée « sur levure », développant ainsi naturellement son gaz par le jeu d’une fermentation noble. Les bières du Canardou se déclinent aujourd’hui en une gamme étendue, de la blonde Félibrée à la brune Nonette, en passant par des spécimens aux noix ou aux châtaignes, qui conquièrent des marchés lointains comme celui du Danemark.

### **Du gouda dans le panier**

Ne quittez pas le sud-ouest périgordin sans faire une halte à l’intrigante ferme de l’Hirondelle, à Montcaret. Il est peut-être un peu tôt pour penser au fromage, mais en l’occurrence la géographie gouverne l’appétit. Si vous vous attendez en ces terres à déguster un cabécou aux suaves saveurs caprines, le dépaysement sera au rendez-vous. Une famille hollandaise, les Van der Horst, depuis cinquante ans s’entête à y produire du fromage de son plat pays en plein Bergeracois. Sur place, dans une petite boutique qui ne désemplit pas du soir au matin, vous vous familiariserez avec des produits de type édám ou gouda – ils ne possèdent évidemment pas l’appellation de leurs jumeaux nordiques – qui ont acquis une telle renommée que certains Néerlandais profitent de leurs séjours en Périgord pour renouveler leurs stocks.

Comme vous avez commencé à effleurer quelques charmes insolites de ce Périgord pourpre rayé de vignes prodigues au doux relief de ses collines, il serait dommage de le quitter sans faire provision de quelques flacons réputés, pour donner du corps et du liant à tout repas local digne de ce nom. Difficile de privilégier un vigneron en particulier, tant le vignoble de Bergerac s’est dans son ensemble relevé de ses années de doute, où les monbazillacs se gagnaient dans les fêtes foraines, pour corriger le cap et cingler à nouveau vers l’exigence et l’excellence. Retour aux ceps anciens en même temps qu’ouverture aux modernes expériences de vinification, émulation sous l’impulsion de producteurs étrangers, ont permis aux treize AOC, dès la fin des années 1980, de se mesurer avec succès aux meilleurs crus internationaux.

S’il faut ne retenir qu’un symbole de cette réussite, faites un crochet par les Eyssards, à Monestier, où dans une ferme qui n’affecte pas de se donner des airs aristocrates, se concoctent pourtant des vins de haut lignage, dans lesquels semblent se concentrer l’humanisme et le sens du plaisir de la famille Cuisset. Les deux frères Pascal et Laurent, carrures de première ligne et verve imparable, s’estampillent eux-mêmes purs produits d’un Sud-Ouest qu’ils sillonnent parfois à la tête d’une tonitruante banda.

Puis vous rallierez Issigeac, qui aurait tout autant pu être votre point de départ, puisqu’il faut bien concevoir que les goûteuses denrées glanées en cours de route nécessitent un écrin idoine pour se sentir choyées. Ce bourg médiéval admirablement conservé s’est fait en effet une spécialité des paniers d’osier. Le jour de la Foire – à la mi-juillet – convergent à Issigeac tous les spécialistes ès vannerie. Du rustique bouyricou, qui ne se porte jamais aussi bien que rempli jusqu’à la gueule de cèpes fraîchement cueillis, aux créations plus contemporaines, vous choisirez, à l’écoute des conseils avisés des artisans, le fidèle compagnon qui abritera pour longtemps les fruits de vos escapades gourmandes.

### **La couenne et le safran**

Direction le Périgord noir, à présent, où il est difficile de faire un pas sans trébucher sur un monument classé, mais où brillent dans l’ombre des stars touristiques quelques pépites propres à séduire les orpailleurs du bon goût que vous êtes désormais. C’est le moment de

faire place au consistant – nous sommes en Périgord, que diable ! – avec un bel exemple de tradition pince-sans-rire. À Paunat, coquet village aux maisons serrées autour d’une imposante abbatale fortifiée, sévit une discrète confrérie, dite des « haricots couenne ». Cet ordre occulte se risque à se dévoiler lors des marchés nocturnes estivaux, pour la plus grande félicité de nos estomacs. Son gourou se trouve être naturellement le maire du village, Roger Chapotot, qui sait œuvrer de la sorte pour le bien public. On se bouscule pour approcher le peyrol, marmite typique où mijote l’inimitable préparation aux lingots blancs.

Il vous est vivement conseillé par l’usage – si vous réussissez à la maintenir fumante –, de l’éclairer d’un filet d’huile de noix, telle celle concoctée à Cénac-et-Saint-Julien, au pied de l’aérienne bastide de Domme. Le fluide à la robe d’or confèrera aussi un caractère inoubliable à la laitue ou la roquette que vous aurez dénichée sur un des pimpants marchés du coin. Dans le moulin d’Aiguevive, édifié au XV<sup>e</sup> siècle, les secrets d’un procédé totalement innovant de première pression à froid, qui restitue tous les acides gras du fruit, sont gardés aussi hermétiquement qu’à Cap Canaveral.

Il est temps maintenant de vous laisser aller à quelques tentations sucrées en guise de dessert, et pour y succomber, n’hésitez pas à faire la connaissance de Florence Laval – près du chai de Moncalou, où renaît le vin de Domme. Membre de l’exigeante association des Safraniers du Quercy, elle a dompté l’épice subtile et fragile du safran, pour en incorporer les filaments rougeâtres dans de savoureux sorbets et confitures.

Votre panier d’osier déborde dès lors de quelques trésors que vous devez être impatients de transférer afin d’en vérifier concrètement les vertus. Pour étaler en toute quiétude un plaid ou une nappe de pique-nique, le canton de Domme regorge d’endroits intimes où la nature vous joue tous les airs enchanteurs du pays. Près de Moncalou par exemple, le hameau romantique de Péchimbert, dominé par son flamboyant manoir, cache des refuges herbus entrecoupés de murets croulants et de granges aux pierres étrangement empourprées. Par-delà la vallée s’offre un panorama échevelé sur un océan boisé, d’où émergent les tours fantomatiques du château du Repaire. Saisis par cette beauté sauvage, une tourte croustillante et un couteau de Nontron dans les mains, vous n’aurez aucun mal à clore votre périple gastronomique en concluant qu’en terre périgordine, le plaisir se multiplie par une sollicitation simultanée de tous les sens.

La Jaurie  
24110 Saint-Astier  
05 53 04 91 30  
Uniquement sur rendez-vous.

**- Au Pain d'Autrefois**

Bourg  
24110 Grignols  
05 53 54 18 25

**- Prunier Manufacture**

Les Moulineaux  
24700 Montpon-Ménésterol  
05 53 80 61 10

**- Brasserie du Canardou**

La Pendue  
24610 Villefranche-de-Lonchat  
05 53 80 55 54

**- Fromagerie Van der Horst**

L'Hirondelle  
24230 Montcaret  
05 53 58 62 38

**- Château des Eyssards**

24240 Monestier  
05 53 24 36 36

**- Foire aux Paniers et à la Vannerie**

Office de Tourisme  
Place du Château  
24560 Issigeac  
05 53 58 79 62

**- Confrérie des Haricots Couenne**

Mairie  
24510 Paunat  
05 53 63 00 73  
Tous les jeudis de l'été et le dernier dimanche avant Noël.

**- Huilerie d'Aiguevive**

Aigues-Vives  
24250 Cénac-et-Saint-Julien  
05 53 28 19 85

**- Les Fruits de Moncalou**

Florence Laval  
24250 Florimont-Gaumier  
05 53 29 32 64

**- Hameau de Péchimbert**

24250 Florimont-Gaumier