

9 chefs pour une belle leçon de piano !

Dimanche soir, vous allez voir ce que vous allez voir... neuf chefs, avec également le soutien de Joël Gilbert et de Michel Carrendier (restaurant *La Garenne*) unissent leurs forces pour proposer l'inoubliable "Repas des Chefs", véritable promenade gourmande faisant escale auprès de toutes les grandes spécialités quercynaises. Avec ces dix-huit mains, le piano de la cuisine improvisée

dans la salle du Parc des Expositions de Cahors, route de Lalbenque, devient orchestre l'espace d'une folle soirée, pour enchanter les quelques centaines de privilégiés venus savourer les plus subtils accords mets et vins. Une expérience sensorielle des plus rares. Voici en quelques lignes (pages 9 à 11), le portrait de ces enchanteurs du palais.

REPAS DES CHEFS

Dimanche 5 juillet, à partir de 20 h, au Parc des Expositions du Grand Cahors. 70 € (repas et vins compris).



© Pierre Lasvenes

Claude-Emmanuel Robin – L'Allée de Vignes

Membre des "Bonnes Tables du Lot" depuis l'an dernier, le bouillonnant chef du tout nouveau restaurant *L'Allée des Vignes* à Cajarc sera donc le novice du festival "Lot Of Saveurs". Le tirage au sort lui a attribué la confection en binôme avec Jean-Claude Voisin du dessert du dîner de gala : une assiette autour du melon, sur crème de calisson revisitée. Le jeune homme ne manque pas d'imagination côté bistrannique comme gastronomique, tant au niveau des formules que des recettes : déclinaison autour du foie gras qui peut prendre la forme de carpaccio ou le thon préparé en tataki, citronnelle, gingembre et vinaigre d'orge, bonbons fondants et floralie de saison. Des accents cosmopolites hérités de ses origines franco-mexicaines et de ses voyages avec son père volcanologue, et de son épouse slave. Leur rencontre se fait sur leur lieu de travail en Angleterre. Et en 2009, au profit d'un séjour dans la maison paternelle à Cajarc, ils décident d'y créer de toute pièce leur premier restaurant. Ils entament aujourd'hui leur quatrième année.

**L'Allée des Vignes. 32, boulevard du Tour de ville - Cajarc.
Ouvert du mercredi au dimanche. Tél. 05 65 11 61 87.**

Hervé Bourg – Le Marché

Depuis 7 ans, Hervé Bourg appartient aux "Bonnes Tables du Lot" et s'engage dans le festival "Lot Of Saveurs". Cette année, pour le repas des chefs, il est en binôme avec Julien Poisot, le jeune chef de Mercuès pour la préparation du poisson. « *L'association fonctionne depuis longtemps parce qu'elle est dynamique et que nous avons la même vision du tourisme, qui est un vrai moteur d'activité pour notre avenir. Le festival est fédérateur* », explique le chef.

Son restaurant porte bien son nom, puisque la terrasse fait face aux halles de Cahors, dans lesquelles le chef fait souvent ses courses. Il y prépare une cuisine bistrannique. « *Les produits sont frais, de saison. Ma carte compte des grands classiques un peu revisités comme les petites tomates de Montauban accompagnées de confits de joues de bœuf ou le dos de cabillaud rôti avec une sauce barigoule ou la douceur de chocolat et émulsions de fèves tonka.* »

Comme de bien entendu, pour "Lot Of Saveurs", les deux chefs feront preuve de créativité, pour le plus grand régal des convives de ce repas toujours très attendu.

**Le Marché.
27, place Jean-Jacques Chapou
Cahors.
Ouvert du mardi midi
au samedi soir.
Tél. 05 65 35 27 27.**



© Pierre Lasvenes

David Blanco – Côté Sud

Natif de Cazals dans le département, David Blanco, après l'école hôtelière de Toulouse, part travailler sur la Côte d'Azur : « *Beaucoup au Palm Beach, un peu au Martinez puis à Londres* ». Et revient chez lui pour créer son premier restaurant à Cahors : *Le Rendez-Vous*. Au bout de dix ans, Valérie et David Blanco aspiraient à améliorer leur confort de travail et de vie. Ils se déplacent de quelques mètres, près des quais. Leur nouvelle structure se centre sur un restaurant ouvert au déjeuner (parfois le dîner pour des soirées thématiques) et une activité traiteur pour des plats à emporter ou des prestations à l'extérieur. David Blanco est attaché aux "Bonnes Tables du Lot" depuis le début. Sa fidélité au festival "Lot Of Saveurs" est elle un peu plus récente. Mais depuis trois ans il fait son possible pour être disponible : « *cela vaut la peine. "Lot Of Saveurs", c'est une communion et la rencontre avec les clients et les amis cuisiniers. On se connaît tous. Il y a une bonne ambiance. L'association bouge doucement sans changements brutaux au niveau des chefs* ». Pour le repas des chefs, David Blanco est en binôme avec Alexandre Marre. Ils doivent préparer le plat de viandes autour de l'agneau fermier du Quercy à déguster de 3 façons. Une recette qui signe leur complicité déjà ancienne.

**Cuisine Côté Sud. 24, place Champollion - Cahors.
Ouvert du mardi au samedi midi. Tél. 05 65 53 15 16.**



© Pierre Lasvenes

Jean-François Dive – L'Ô à la bouche

« Je suis membre actif des "Bonnes Tables du Lot" depuis 2005 et je participe au festival "Lot Of Saveurs" depuis le début, lorsque cela s'est déroulé sur le pont Valentré pour les 700 ans de l'ouvrage. Cette année, je m'implique au niveau des concours, des battles, des fêtes dans les villages tout l'été et du repas des chefs au parc des expositions bien sûr », confie Jean-François Dive. Il faut dire que désormais installé sur les allées Fénélon, L'Ô à la bouche (précédemment situé dans les badernes) est aux premières loges ! Jean-François Dives et son épouse Florence se sont rencontrés lorsqu'ils travaillaient au château de Mercuès,

avant de partir ensemble en mer. « Nous avons eu l'opportunité de travailler sur un voilier. Ma femme en salle et à l'accueil et moi en cuisine », confie le chef. Mais avant leur rencontre, Jean-François, originaire du plat pays, a travaillé dans des restaurants aux étoiles bien accrochées en Belgique et sur la Côte d'Azur. Leur installation à Cahors a été pour son épouse un retour aux sources et pour lui l'occasion de profiter d'une belle qualité de vie et des produits « fantastiques du Lot » qu'il met à profit dans son bel établissement à la décoration stylée.

L'Ô à la bouche. 56, allées Fénélon - Cahors.
Fermé dimanche et lundi. Tél. 05 65 35 65 69.



© Pierre Lasvenes



© Pierre Lasvenes

Gilles et Alexandre Marre – Le Balandre

Le département du Lot présente de nombreuses originalités, dont des belles histoires de transmission de père en fils. Alexandre Marre a ainsi pris la suite de son père Gilles dans les cuisines du restaurant familial. Cet hôtel restaurant a été construit en face de la gare de Cahors par leurs aïeux, au tout début des années 1900. Gilles Marre est passé par les cuisines de l'Elysée avant de revenir au bercaïl.

Alexandre, après l'école hôtelière de Toulouse, fait une première expérience dans la brigade de son père, puis il part en Alsace pour 5 ans dont l'Auberge de l'Ill, avec ses 3 macarons. En 2006 il revient à Cahors pour une saison. « Et je suis là depuis 10 ans », constate-t-il amusé. Pour poursuivre la tradition familiale, son épouse, rencontrée durant ses études, travaille avec lui. Alexandre est désormais seul en cuisine, pendant que son père dirige la salle de ce restaurant aux délicates nuances Art déco.

Gilles Marre reste cependant président de l'association "Les Bonnes Tables du Lot", qu'il a créée il y a plus de 20 ans avec René Momméja, Alexis Pelissou et Daniel Chambon. Père et fils sont côte à côte dans leur vie professionnelle comme associative.

Le Balandre. 5, avenue Charles-Freycinet - Cahors.
Fermé dimanche et lundi sauf jours fériés. Tél. 05 65 53 32 00.

Julien Poisot – Château de Mercuès

« Le château faisait partie des "Bonnes Tables du Lot" quand je suis arrivé. Bertrand-Gabriel Vigouroux (propriétaire du château, nldr) m'a demandé si j'étais d'accord pour intégrer l'association. J'ai accepté. C'est rare que l'entente entre chefs soit aussi bonne. Et nous nous entendons pour de bonnes raisons ! ». Julien Poisot, juste 32 ans, arrivé à Mercuès en avril 2014, impressionne : 1 mètre 96 de finesse et de nombreuses références professionnelles, chez Loiseau en particulier.

Pourtant, son humilité est intacte. « Les Bonnes Tables du Lot » et le festival "Lot Of Saveurs" m'ont permis de rencontrer d'autres chefs de la région. Grâce à eux j'ai découvert les producteurs. Notre métier est difficile, mais si on prend du plaisir à le faire, cela se sent dans l'assiette ». Et visiblement le jeune chef se réjouit tout autant de préparer la carte du Bistrot que celle de l'établissement gastronomique. « Pour "Lot Of Saveurs", je participe au repas des chefs le dimanche, aux démonstrations du samedi et au concours amateur ».

Château de Mercuès.
Route du château - Mercuès.
Ouvert du mardi au samedi soir
et dimanche midi.

Le Bistrot.
Ouvert du lundi midi au samedi midi
et le lundi et dimanche soir.
Tél. 05 65 20 00 01.

Jean-Claude Voisin – Le Vinois

Avant de revenir dans son village familial, Jean-Claude Voisin a fait un tour de France des étoilés. En 2004, il reprend le restaurant *Chez Nadal* à Caillac. Les travaux entrepris ressemblent plus à une création, tant les transformations de l'établissement sont nombreuses ! L'hôtel est créé en 2007. A cette date, le chef adhère à la démarche "Bonnes Tables du Lot" et participe à "Lot Of Saveurs".

Cette année, il s'amuse d'avance à l'idée du pique-nique des chefs du 4 juillet ; un moment de partage qui commence par la préparation avec le public, avant de déguster ensemble. Mais il attend aussi le dîner du dimanche : « *je fais partie du trio de chefs hors de Cahors qui participe. J'ai vu toutes les évolutions, avec les différentes expériences du repas des chefs du dimanche, aux allées Fénelon sous chapiteau ainsi qu'au foyer Lamouroux. Là, grâce à la mairie, nous sommes au Parc des Expositions. Nous ne sommes plus tri-*



butaires du temps. A cause des aléas climatiques, l'an dernier il nous avait fallu tout modifier au dernier moment », rappelle le cuisinier.

En binôme avec Claude-Emmanuel Robin, il prépare pour l'évènement le dessert, en respectant le produit à l'honneur cette année : le melon. « *C'est un exercice difficile parce qu'il ne peut pas être cuit sauf confit. Je le décline en reprenant la recette du calisson, mais avec des noix du Quercy.* »

Le Vinois. La Croix - Caillac.

Ouvert du mardi soir au dimanche midi.

Tél. 05 65 30 53 60.

Pascal Bardet – Le Gindreau

Après 19 ans de collaboration avec Alain Ducasse, dont plusieurs années comme chef exécutif à Monaco, Pascal Bardet est revenu chez lui pour reprendre *Le Gindreau* en 2013. Dès son arrivée, il s'associe tout naturellement aux "Bonnes Tables du Lot" et au festival "Lot Of Saveurs".



« *L'an dernier nous avions mis la cuisine au centre de la salle. Les gens se levaient pour venir nous dire leur surprise de cette entente entre chefs, alors que nous sommes concurrents. Nous travaillons même avec un an d'avance pour des partenariats avec des régions invitées. Nous sommes complémentaires au niveau des saisons avec des produits communs. Les échanges nous permettent de rayonner* », explique le chef, qui a conservé l'étoile de son illustre prédécesseur Alexis Pelissou. En plus du repas gastronomique, le chef participe pour "Lot Of Saveurs" à des battles et des démonstrations. Quelques jours après le festival, Sandrine et Pascal Bardet fêteront leur deuxième bougie à Saint-Médard. Une épouse en salle qui affiche elle aussi une expérience solide en restauration haut de gamme. Au final, le chef est de plus en plus pétillant.

Le Gindreau. Le Bourg - Saint-Médard.

Ouvert du jeudi midi au dimanche soir. Tél. 05 65 36 22 27.

Thierry Pszonka – La Table de Haute Serre

Arrivé à Cieurac à *La Table de Haute-Serre* en 2010, Thierry Pszonka est membre de l'association "Les Bonnes Tables du Lot" depuis 2012. Et depuis, il s'engage dans le festival "Lot Of Saveurs". Ce qui lui permet de poursuivre ses activités didactiques : « *je donne des cours aux gamins pendant le festival. J'adore ça. Je le fais d'ailleurs toute l'année à Haute-Serre avec des cours de cuisine pour enfants* ». Il sera en binôme avec Pascal Bardet pour la préparation de l'entrée du repas.

Ensemble, ils ont mis au point une entrée autour de tomates gorgées de soleil. Thierry Pszonka, d'origine italo-polonaise, marié à une Argentine, aime mettre en scène les fleurs et racines du département : fleurs de sureau ou d'églantier, fleurs bio de roses ou de poireaux sauvages bio de son jardin. Et puis, pour faire écho à la cave qui sert de décor au restaurant, il décline le vin et les raisins : feuilles, jeunes pousses de feuilles farcies cuites à la vapeur, gelée de raisin, clafoutis, sorbet au Malbec, gelée au Malbec, macarons au Malbec.



Table de Haute-Serre. Château de Haute-Serre - Cieurac.

Fermé mercredi toute la journée et dimanche soir.

Tél. 05 65 20 80 20.