

CAJARC

L'Allée des Vignes, "Quand créativité et essentiel s'additionnent"

TEXTES JEAN ROUX PHOTOS ELODIE DELIÈGE

Il y a trois ans, au hasard de mes pérégrinations, je faisais étape à Cajarc, au restaurant l'Allée des Vignes. Intrigué par cet ancien presbytère fraîchement rénové, j'ai poussé les portes... par curiosité. Ce qui devait être un simple et bref déjeuner professionnel s'est prolongé en une expérience gustative unique, un moment rare, un moment vrai, de ceux qui marquent et que l'on n'oublie pas. Un premier échange avec le chef Claude-Emmanuel, m'avait permis de saisir l'esprit des lieux et de le partager avec vous en quelques lignes.

Au printemps dernier, en découvrant le nouveau site Internet de l'établissement, qui vient de rejoindre l'association des Bonnes Tables du Lot, j'ai eu envie d'en savoir plus sur son évolution et celle de sa cuisine.

Nous sommes au mois d'avril. Le chef prend le temps de me recevoir en ce début de semaine. C'est là qu'il élabore ses plats et menus hebdomadaires. Dans 48 heures, l'établissement ouvre. Au sortir de notre entretien, il filera rejoindre Cyril, son bras droit en cuisine, pour finaliser les dernières créa-

tions et apporter les ajustements nécessaires pour tailler des menus sur mesure et être fin prêts pour la nouvelle carte.

« Nous fonctionnons désormais ainsi chaque semaine, on renouvelle près de 80% de la carte, ce qui impose organisation, rigueur et pas mal de créativité. On échange en permanence avec nos producteurs pour se procurer le bon produit au bon moment. J'ai mes envies, j'ai mes idées et toute l'équipe, aux pianos comme en salle, me fait part de ses suggestions, une sorte de cuisine participative » explique Claude-Emmanuel. Chaque semaine, de nouvelles compositions de plats sortent ainsi des cuisines de l'Allée.

Cajarc est sans doute l'une des communes qui compte le plus d'adresses de restauration dans le département. Agneau du Quercy et autres saveurs du causse, douceurs safranées des



MENER SA CUISINE **À MATURITÉ**



bords du Lot, ces beaux produits attirent et suscitent des vocations. Dans cette mosaïque d'adresses, l'Allée des Vignes a trouvé son positionnement, son identité. « Côté Bistronomie le midi, Côté Gastronomique le soir », l'établissement vise tout simplement l'excellence. N'y voyez là aucune prétention mais juste l'envie de faire les choses dans les règles, de les faire bien ! L'ambiance n'en demeure pas moins décontractée, on s'y sent vite à l'aise. « Nous avons fait des efforts pour élever la qualité de nos prestations, affirmer ce que nous aimons faire, ce que nous défendons le plus et ce qui correspond à notre modèle d'entreprise » explique le propriétaire des lieux. Dans la vie familiale comme au travail, lui et son épouse Evgenia ont pris le temps d'observer, de jauger et d'ajuster, comme pour mieux affirmer et mener leur conceptualisation du restaurant à maturité, notamment au niveau culinaire.

UN TRAVAIL D'ÉQUILIBRISTE

Et puis il y a cette identité, propre à chaque chef, cette orientation de la cuisine. Chez Claude-Emmanuel, on pourrait parler de « recherche du juste équilibre ». Ce travail subtil qui consiste à s'approprier les produits pour en tirer la quintessence. A diffuser les arômes sans jamais atteindre le seuil de saturation. Truffe et safran en sont les plus beaux exemples. Deux « bombes aromatiques » qu'il faut savoir apprivoiser et maîtriser pour en extraire le meilleur sans jamais dénaturer les autres saveurs associées dans l'assiette... tout un art.

Ce travail d'équilibriste, le chef le maîtrise à merveille. Il en a fait son terrain de jeu sans jamais en surjouer. Ainsi, en dehors de quelques créations évocatrices de voyage, (« Thon en Tataki entre gingembre et citronnelle », « Ravioles Slaves Pelmis » ou encore « Noix de Saint-Jacques au Molé Poblano »), il a su élaborer dans son carnet de recettes, quelques compositions dites « inclassables », tel son Carpaccio de foie gras entre huile de noix et fleurs de saison. Simplicité et noblesse dans l'assiette, qui permettent de jongler d'une carte à l'autre, un véritable plat signature. Il peut aussi bien introduire un menu bistronomie le midi, comme s'inviter en soirée, paré de fines lamelles de truffes noires ou blanches, sur la table gastronomique. Autre signature maison, le Rocamadour bio rôti au miel, fruité noir, perles de Safran du Quercy, le tout sur un pain brioché maison au fruits secs.

Côté vins, la carte des « 120 de l'Allée » s'est enrichie au fil du temps. Beaux malbecs de Cahors et grands crus du sud ouest occupent désormais une place centrale dans la vinothèque du restaurant. « Depuis la création de l'Allée des Vignes, il y a toujours eu ce souci permanent d'associer au mieux les vins que nous sélectionnons à notre cuisine. Avec Evgenia, nous avons plaisir à descendre en vallée du Lot, sillonner la route des vins et nous arrêter dans les caves. Des échanges fructueux qui permettent de découvrir ces hommes et ces femmes qui se cachent derrière les flacons. Des rencontres qui donnent encore plus de sens à la sélection des « 120 de l'Allée » conclue Claude-Emmanuel.

Côté Bistrot de 25 à 35 euros (déjeuner en semaine)

Côté Gastro de 45 à 60 euros (dîner semaine et week-end)

Réservation par téléphone au 05 65 11 61 87

www.alleedesvignes.com

CARPACCIO DE FOIE GRAS ENTRE HUILE DE NOIX ET FLEURS DE SAISON

Couper en tranches très fine un lobe de foie gras frais et disposer en copeaux sur l'assiette.

Assaisonner de fleur de sel de Guérande et poivre moulu noir, ajouter un trait d'huile de noix ainsi que quelques graines préalablement torréfiées au four (lin, sésame, pignons de pins)

Selon la saison et les goûts, disposer quelques fleurs sur le carpaccio : ail des ours, pimprenelle, boutons de roquette, pousses de moutarde, ou encore quelques copeaux de truffe...le tour est joué !

L'astuce du chef : « J'aime apporter à cette composition une touche relevée, épicée, avec un crémeux de courgette émulsionné à la moutarde, ou sinon, de façon plus estivale, une crème glacée au wasabi ».