

Déjeuner de soleil

Au Manoir de Bigeau

Les choses sont toujours plus belles lorsqu'elles sont simples et... de bon goût !

Assemblées en un rond bouquet, les dernières roses de la saison semblent pensives sur le vieux rose de la nappe de la table qui m'est réservée. Le feu à qui je fais face pétille dans la haute et vaste cheminée.

Nous sommes au Manoir de Bigeau à Saint Romain Saint Clément, près de Thiviers.

Dehors le soleil chante dans le ciel d'un bleu impeccable. Temps frisquet, allègre et avenant.

Les propriétaires du manoir, auberge à la ferme, m'invitent à lever mon verre d'apéritif maison avec eux, ce que je fais de grand cœur : j'estime et apprécie ces gens à la fois généreux et dotés d'un invincible courage.

Le mouvement des aiguilles de l'horloge se pressant, commence le cérémonial du repas. Catherine, dont c'est la fête aujourd'hui, officie en cuisine avec un talent fou, Jean-Yves assure avec simplicité et bonne humeur le service.

Cette table se signale par l'extraordinaire qualité de ses produits frais et biologiques. Légumes cueillis comme un don du ciel — ce qu'ils sont effectivement — avec cérémonial, au moment d'être transformés en cuisine. Nos hôtes sont des fervents du naturel et du respect de l'écosystème. On cuisine ici presque religieusement.

Catherine Pin, prompte à l'ouvrage, est aussi artiste dans l'âme et intuitive avec subtilité. Ses menus se renouvellent en permanence ; elle y met tous ses soins et toute sa passion.

Jean-Yves me présente un potage de châtaignes et son foie gras poêlé. Un régal typiquement périgourdin si l'on songe au choix de ses deux ingrédients. L'association se révèle des plus heureuses pour ce premier mets véritablement princier.

Lui fait suite un salmis moelleux de pintade entouré de ses légumes heureusement variés : tatin de navets sur son lit d'épinards pochés, fine purée de céleri et rubans de carottes caramélisés. Présentation et saveurs assorties pour notre plus parfait plaisir, qui valent à certains des étoiles. Comme elles seraient ici méritées !

Le plateau de fromages ici n'est que de chèvres, les gradations dans l'âge d'affinement par vieillissement constituent le privilège des gourmets. Il faut être initié, et plus encore lorsqu'il s'y ajoute le fameux "Rebeïrou cévenol" (dont je garde le secret de la recette, pour autant qu'elle m'ait été confiée dans sa complétude !). "Le Rebeïrou" serait, pour l'âpre montagnard des Cévennes ou le paysan de chez nous, la cerise sur le gâteau. Je me sens dans le fond de l'âme, être de ces gens.

Mais nos hôtes ont pris des habitudes plus souriantes : je hume la coupe de pommes tièdes et son coulis miel et myrtilles. Dessert délicat qui s'accompagne du pain d'épices de Léopoldine. La jolie fée-pâtissière marche sur les traces royales de sa mère, la cuisine l'enchanté... et ses dons nous délectent.

C'est ici l'endroit où l'on se régale dans le respect de la planète terre. L'harmonie habite le Manoir de Bigeau. Catherine, Jean-Yves et leurs enfants nous proposent de partager avec eux un moment de plaisir et de convivialité. Cette alliance — des plus heureuses et intelligentes qui soit — mérite notre adhésion et notre fidélité.

Jean Alain Joubert

25 novembre 2008

Révisé le 30 août 2016