

L'Hostellerie de Béquignolles

Carlux

Matin d'automne. Je roule, engoncé dans les brumes du rêve, vers ma destination. Une opaque atmosphère de buvard, dissimule un temps royal d'été indien que la journée se déroulant nous livrera, pour une idéale complétude.

Les feuillages ont bruni. Le causse lotois s'infiltré âprement entre Salignac-Eyvigues et Carlux. Nous sommes ici au coeur de deux jardins remarquables du Périgord. Les jardins à la française du Manoir d'Eyrignac, tout en arabesques de buis, perspectives d'ifs, de charmes et de cyprès, connaissent une juste renommée. Dix tableaux d'artiste concourent à la distinction des Jardins de Cadiot. Il y a presque 20 ans que je fis la connaissance des créateurs de ce lieu, lors d'une porte ouverte en un jardin privé, à Veyrignac. Enclose dans l'intimité du jardin de Jumilles, s'élève la noble maison de maître en laquelle je reviendrai, en fin d'après-midi, pour le privilège d'un dîner en bonne compagnie.

Le village de Carlux possède du pittoresque, il y règne une atmosphère paisible, agrément de nos bourgades de campagne d'autrefois.

J'ai eu plaisir à y venir tout au long de ces années d'activité professionnelle. Sans chauffage parfois, à la mauvaise saison, lors de mes premiers séjours, puis accordé aux incertitudes d'un poêle à bois, jusqu'au suprême confort de l'air conditionné à discrétion, de la toute récente Maison des services publics.

Ce jour se signale comme mon ultime journée d'activité professionnelle en ces lieux.

Suite à une heureuse escale gourmande sur la terrasse en rotonde, cet été, avec l'ami Jean-Luc, Marie Annick m'avait vivement recommandé la table de l'hostellerie de Béquignolles qui se dissimule à la sortie de Carlux en direction de Salignac. J'aime me faire mon idée par moi-même, mais cette grande amie a un goût si sûr que l'on pourrait nous demander en toute sécurité d'attribuer — pardonnez ce manque de modestie — les macarons du bien manger en Périgord.

Notre goût pour l'excellence à table ne nous connaît guère de divergences d'appréciation.

Hostellerie de Béquignolles. M'y voici, j'y arrive.

A moi de dire.

Madame Odile Carn, sur le pas de porte, m'accueille avec un large sourire, tout en retenant Régliisse, demoiselle blanche de la race des Abruzzes, dans de raisonnables démonstrations de bienvenue.

Ici — mais ce doit être un des rares endroits sur cette planète — on vous accueille comme princes et princesses.

Odile est une hôtesse exquise qui se préoccupe uniquement de votre confort et de votre plaisir. Elle m'accompagne jusqu'à la salle à manger de ce mas périgourdin du XIX^e siècle traversé subtilement de lumière provençale, trahissant l'origine du couple. Elle me parle de Gordes et aussitôt s'ouvre une fenêtre sur le rêve : celui des toiles de l'ami José Corréa. Il affectionne ces lieux et ce village en particulier, qu'il a peint bien souvent. Un autre Brayer, plus chatoyant, sans doute en raison de ses origines des rives méditerranéennes ; elles lui ont appris à se saisir de la lumière dont il s'est nourri depuis l'enfance et qui continue d'être sa manne.

L'ambiance intérieure, chaude et douce, vous invite à une obligeante quiétude. Objets choisis, sur de petits meubles, toiles mises en valeur par la pierre de Sarlat.

Longues nappes blanches à motifs végétaux aux tons or, coiffées de sur-nappes ocre pastel.

Vaisselle et couverts sobres et raffinés.

La carte s'ouvre devant moi accompagnée d'un apéritif, offert par mes hôtes, aux parfums et couleurs des orangers du Lubéron. Ce vin d'orange à l'imperceptible amertume, léger et suave, accompagne une tapenade maison à base d'olives picholines noires, alors que la lumière automnale se fait caressante aux fenêtres de cette demeure.

Pas moins de cinq entrées, autant de desserts et onze plats dont deux de poissons s'offrent à nous !

Pour ouvrir les festivités, mon choix se porte sur un *Foie gras mi-cuit en gelée de poivre et sa poire pochée au Monbazillac*. J'y déguste la féminine inclination des douceurs ajoutées, relevée par de fins cubes de poivre en gelée. En somme, les prémices de l'amour ! La qualité du foie mi-cuit et la subtilité du mariage appellent le qualificatif de délicatesse culinaire.

N'ayant point choisi la *Salade du terroir de tous les canards* qu'accompagnent deux sorbets inédits, l'un au cabécou, l'autre au poivron grillé, la maîtresse de maison toujours attentive et complice de toutes nos envies, me fait le plaisir de m'en servir juste pour le bonheur de savoir de quoi il retourne. Bon Dieu ! Impossible de vouloir passer à côté de ces deux merveilles. Le cabécou réclame pour exalter sa saveur, lait et sucre, le poivron, citron et sucre. Après, on ne préfère plus avec autant de certitude, les si délicats sorbets à l'estragon, au thym ou au basilic.

Mon plat sera un des moins conventionnels de la carte, qui fait une large place au magret de canard. En lieu et place d'une cuisson rosée, je persiste dans ma demande de cuisson à point, ce qui constitue une erreur, que mon hôtesse, avec grande délicatesse, aurait aimé me voir éviter. La suavité de ce *Magret de canard accompagné de figues parfumées au Darjeeling et zestes d'orange confits*, me ramène aux confins du Lubéron et des chauds parfums méditerranéens. On oublie le pays où l'on est, pour une terrasse de Lourmarin, d'Ansouis...

En un petit ramequin, pour le plaisir encore, une autre découverte qui m'est suggérée malgré mes réticences sur la viande d'agneau, le *Gigot de 7 heures ou gigot à la cuillère*. Ce fondant aux herbes de Provence est un vrai délice, à ne manquer sous aucun prétexte fallacieux, car le bonheur est dans l'assiette !

Non, je n'ai pas goûté le *Foie gras et canard confit façon Baeckeofe*. Nul doute qu'il s'agisse d'une apothéose du goût que je reviendrai déguster une prochaine fois, accompagné, il se peut de Marie Annick. À mon avis, elle ne dira pas non !

Voici l'endroit où je faute de bon coeur, tel un bon curé de campagne. Et oui, nous parlons de desserts. Celui-ci annonce : griottes, sorbets... je suis cuit — non, je n'irai pas au-delà de cette ligne, c'est inutile. Ce sera donc *Sur un lit de meringue, duo de glaces vanille et framboise et griottes confites dans leur jus*. Pas tout à fait, car la maîtresse de maison me propose — ayant remarqué ma curiosité très inhabituelle, pour un adolescent de 60 ans —, une touche hors menu, qui pourrait me séduire : un sorbet au poivre de Sechouan en remplacement de la classique vanille Bourbon. Intrigué, pour avoir quatre variétés de ces faux-poivriers au jardin — au nom latin de *Zanthoxylum* (var. *Alatum*, *americanum*, *pipéritum*, *simulans*...) — et dont les baies rouges ou noires ont un fort parfum de poivre en effet, sans en avoir la saveur épicée et ses inconvénients. Je doute un peu devant pareille audace et... accepte. Heureusement, car la finesse de ces deux sorbets associés, note inédite et subtile, me comble d'aise. J'adore l'inattendu, surtout lorsqu'il est de bon goût. Là c'est parfait.

Moment exquis, inoubliable.

Mais déjà il faut partir pour Sarlat.

Sans trop de regrets, car je sais que je reviendrai en ces lieux, pour m'y délecter.

Le chef, Robert Carn, vient me saluer et recueillir mes louanges. On est plus que chef quand on a autant de talent, on est artiste. La passion de Robert pour la cuisine est immense, il travaille beaucoup comme l'artiste-peintre José Corréa, mais les deux nous disent : ce n'est que du plaisir, car nous faisons ce que nous aimons le plus au monde !

Cette table souveraine de Provence venue faire son nid en Périgord Noir aux confins du causse Quercinois, demande d'y aller s'asseoir. Si elle se mérite par un voyage un peu long depuis Périgueux, elle est d'un accès plus aisé par la sortie Souillac de l'autoroute Paris-Toulouse.

Odile et Robert ne cachent pas leur joie de faire plaisir, ils ont l'art et la manière d'y parvenir à merveille. Nous avons été choyés, vous le serez tout autant, c'est la devise de la maison : *complice de toutes vos envies*... Ils connaissent les sortilèges du métier de l'hostellerie de grande tradition. Le succès qu'ils connaissent en Périgord, nous assure d'exquises fugues en la belle Provence.

L'Hostellerie de Béquignolles ou les talents réunis, pour notre enchantement.

Jean Alain Joubert
Mardi 14 & samedi 18 octobre 2008