

## *Une halte gastronomique : le Saint Martial*

Les Arques : un village où je me rends comme en pèlerinage. L'agrément de cette visite rituelle avait donné un air de fête à cette première matinée de balade en pays Lotois.

Au cœur de l'été, il fit bon s'installer sur la terrasse de ce restaurant d'apparence modeste, en agréable compagnie, pour y déjeuner, avant que de reprendre la route à destination de Saint-Céré.

Nous ne sommes pas dans un cadre royal, tel celui du Vieux Logis à Trémolat. Les cyclistes du troisième âge défilent sur cette route qui joint Cénac à Gourdon, et traversent presque notre table lorsque ce ne sont pas d'éternels promeneurs qui tournent en rond ainsi qu'on le voit faire à certains animaux prédestinés à ce manège.

C'est la vie paisible et parfois drolatique d'un petit village du Périgord Noir. Saint Martial de Nabirat se laisse traverser sur toute sa longueur par la route départementale qui, sur certaines sections, fait songer à une piste d'aérodrome ! Nous sommes certes aux confins du pays, à quelques lieux du Lot. Beaucoup refuseront ce long voyage. Ils auront tort car cette région, on le sait, est un enchantement : Domme que célébrait Henri Miller ou François Augiéras en son ultime ouvrage *Domme ou l'essai d'occupation*, Les Arques, haut lieu de culture, où reste si forte la présence de l'artiste d'origine russe, Ossip Zadkine. Il existe bien d'autres découvertes à s'offrir en ce pays millénaire, tous les guides s'emploient à nous le dire.

La simplicité des lieux, aménagés avec charme, n'annonce pas la table royale qui nous y attend. Nous l'avons découverte il y a quelques années, elle nous fut recommandée par un fin gourmet. Chaque fois, m'y rendant seul ou accompagné, j'eus la conviction que cet ancien Premier de Pâtisserie à l'allure martiale, peu causeur, était un des grands chefs en Périgord, ayant renoncé à faire carrière, à inscrire son nom au palmarès des illustres, ce qui eut été cependant aisé avec autant de talent. Il a choisi le pays, sa famille et l'honneur d'une table qui conviendrait aux dieux s'ils savaient où pareil artiste se cache.

Presque voudrions-nous garder le secret, car ici, le modeste citoyen que je suis s'octroie le privilège de déjeuner en prince. C'est une aubaine que les gourmets ne manqueront donc pas de s'offrir.

\* \* \*

Frémissement des papilles, voici les amuse-bouches : verrines de morceaux de tourteau et de melon avec une mousse d'asperges et un bâtonnet craquant à l'encre de seiche. Nous retiendrons la fraîcheur de ce savant mélange aux saveurs inédites !

Nous ne ferons chorus que sur les émotions et les plaisirs gustatifs, faisant des choix différents du premier au dernier mets.

### *Entrées :*

Reconnaissons que lorsque arrive, annoncé par l'épouse du chef, chaque plat, nous nous interrompons, étonnés, émerveillés par la mise en scène des assiettes et des mets. Le magicien

nous séduit avant de nous régaler. Ce liminaire raffiné, de bon aloi, rivalise avec ses dons d'orfèvre gastronome... il les complète, les justifie. Le Grand Art a ses lois.

Pour Madame, ce sera un marbré de foie gras mi-cuit au cœur d'artichaut accompagné d'un taboulé de choux-fleurs blancs et mauves aux herbes avec son chutney de cranberries. Douceur de la terrine que compensent le croquant du chou-fleur cru et l'acidité des baies. Un mélange de textures et de saveurs inattendu et savoureux.

Peut-être Monsieur aperçoit-il la mer de cette terrasse pour préférer un tartare de gambas sauvages autant que croustillantes aux aromates et gaspacho. Il se tient coi, le verbe distancé par le plaisir !

### *Plats :*

Une petite roseur sous le fard, car voici le canon d'agneau croustillant à la menthe, boulgour aux fruits secs, avec son jus de pois chiches au chorizo. Enrobées dans des feuilles de brick craquantes, de fondantes noisettes d'agneau relevées d'un petit jus avec son couscous garni de ses fruits. Un délice sans faute, joué sur des notes audacieuses, nous dit Madame.

Comme attablé à une terrasse en bord de mer, lui, le teint rafraîchi par les embruns, se laisse séduire par le filet de daurade royale poêlé qui lui arrive sous les papilles. La suite royale se compose d'une marinière de coques, de pommes de terre grenailles de Noirmoutier et d'une crème de petits pois au Wasabi. « Mer calme et bleue », le bonheur est dans l'assiette !

### *Desserts :*

Voici l'instant où les vrais gourmets se révèlent : on les observe malicieusement se purlécher les doigts et jubiler !

Non, impossible, elle ne résiste pas... baba au chocolat fourré à la mousse accompagné d'une glace à la pistache, d'un croquant au chocolat et d'une barre d'abricots confits à la concassée de pistaches. Toute la subtilité de la fabuleuse palette de l'artiste dans ce chaud-froid, où saveurs acides, onctueuses et croquantes se marient en un feu d'artifice.

Lui, renonce toujours au chocolat par excès de prudence, pour autant le croustillant de framboise, crème légère ivoire et sa glace au coquelicot, lui font susurrer : « ce n'est qu'un rêve... un doux rêve gustatif » !

Il eut fallu s'arrêter là... mais dieu que la chair est faible ! Et comme c'eut été dommage ! Nous le savions et donc ne sûmes résister. Nous n'essayâmes même pas !

### *Cafés :*

La qualité du café maison ne saurait être contestée, il est servi avec ses mignardises : des macarons rivalisant avec ceux de Pierre Hermé (ce qui est tout dire !), les minis cannelés crousti-fondants – même à Bordeaux, il n'en est point d'aussi délicieux –, un carré de pâte de cassis (comme autrefois, lorsque maman officiait en cuisine), des chamallows à la menthe, des tuiles aux amandes, des caramels au parfum acidulé sur lequel nous ergotons : cédrat ?

verveine ? Non : ananas ! Il en est fier... et nous enchantés d'avoir cédé à la tentation... On s'en souvient, longtemps après !

Un seul conseil : suivez notre mauvais exemple, ne résistez pas, acceptez avec grâce cette ultime volupté !

### *La note, les notes :*

Certes nous ne prenons que des eaux finement gazeuses pour accompagner ces mets royaux, cependant le prix d'un pareil repas vous surprendra. Devise de la Maison : « À repas royal, note sobre et digeste ! ».

« Pour moi », dit Madame (parlant en excellente cuisinière, parfois sévère pour les mélanges inappropriés), « ce repas a été un régal de bout en bout, les saveurs diverses et toujours bien accordées, riche d'inventivité, sans la moindre fausse note. J'octroie un 19/20 ».

Le chef du Saint Martial aime surprendre et régaler. Comme si peu d'artisans aujourd'hui en ont le talent et la fierté, il perpétue, aux limites du Périgord et du Pays Lotois, la plus authentique cuisine, celle qui fait l'honneur et la réputation de notre « Douce France ». Ici, le chef se révèle un Maître, un des fleurons du goût.

Nous ne travaillons ni pour le guide Michelin ni pour d'autres, pourtant en ces lieux nous apposerions volontiers, et ce malgré la sobriété du cadre, deux étoiles ; deux étoiles pour une table absolue et idéale, savant mélange de savoir-faire, de tradition et d'audace... Ne tergiversons pas, deux mots suffisent pour la qualifier : « génie culinaire » !

Jean Alain Joubert  
avec la complicité de Marie Annick Faure  
7 & 11 Novembre 2011