

Le Château gourmand

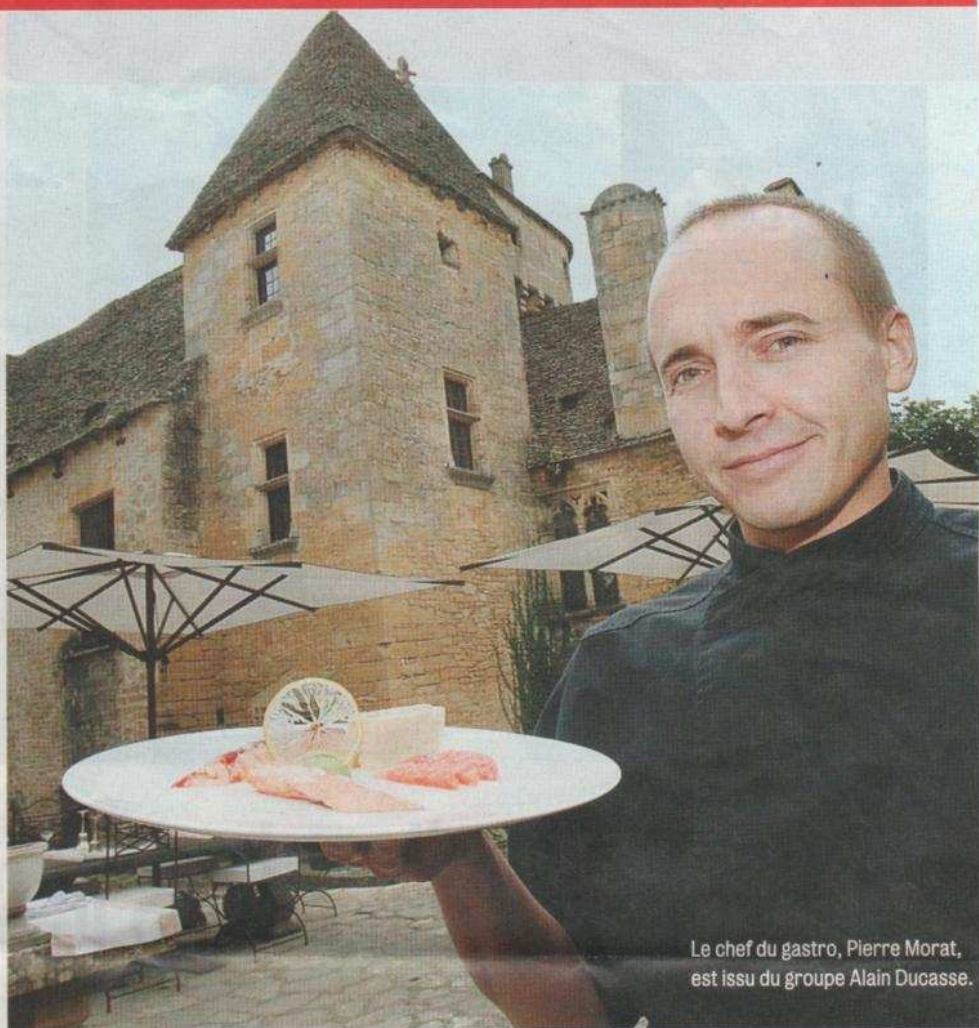
Pierre Chaminade et Pascale Balducci redonnent vie au château de Saint-Geniès (24), classé monument historique

Lui est périgordin, elle a du sang italien. Pierre Chaminade et Pascale Balducci ont fait de Peppone, à Bordeaux, une adresse. Plus récente, Ragazzi da Peppone, à Bordeaux toujours, est la réplique. Pierre, qui va chercher les bons produits en Italie – des déplacements réguliers en camionnette –, est celui par qui le succès est arrivé. Il n'aurait pas acheté le château de Saint-Geniès, son village natal, à 12 kilomètres de Sarlat, si Pascale ne l'avait pressé de s'offrir ce monument patrimonial où, gamin, il ne pouvait entrer parce qu'il était fermé.

Gastro et rôtisserie

Une chose est sûre, la commune et le département ne peuvent que se réjouir de la réhabilitation entreprise. Le château, en effet, dont l'origine remonte à la charnière du XIII^e et du XIV^e siècle – il a été agrandi au XVI^e siècle et a subi des modifications jusqu'au XX^e siècle –, classé monument historique, attendait une main secourable. Pour lui redonner vie et fierté, Pierre Chaminade a investi 2 millions d'euros. Si l'on ajoute qu'il a créé 16 emplois, on comprendra son amertume envers les institutions – le Conseil général principalement – qui ne lui ont apporté aucune aide financière. « Ces aides sont déterminées sur devis. Comme nous avons fait les travaux, notre démarche n'a pas été examinée », rapporte Pierre, qui explique que les aides sont pourtant prévues quand l'opération, comme c'est le cas, concerne une zone de revitalisation rurale.

Pour redonner de la visibilité au château, son nouveau propriétaire y a installé un restaurant gastronomique et une taverne-rôtisserie. Parce qu'il connaît le métier, qu'il



Le chef du gastro, Pierre Morat, est issu du groupe Alain Ducasse.

est exigeant sur la sélection des produits, qu'il sait qu'il faut des talents pour élever le débat, Pierre Chaminade a voulu une équipe jeune et aguerrie. Le chef du gastro, Pierre Morat, issu du groupe Alain Ducasse, travaille avec Chika Tanaka, Mathieu Nely et Jérôme Loison, passés tous les trois dans de grandes maisons.

Foie gras, coquilles Saint-Jacques, rouget, canard, agneau, bœuf de Coutancie, volailles Dangoumau (40), le produit est traité avec sûreté et inspiration. Il faudra attendre maintenant le printemps pour découvrir cette table gastronomique, qui devrait intéresser le Guide Michelin.

Rillettes de lapin et coquelet doré

La taverne, en revanche, est ouverte toute l'année, sept jours sur sept, midi et soir, et ce n'est que du bonheur. Outre la qualité des équipements – la rôtisserie fournie par Paul Valet est un bijou –, l'ambiance de la salle intérieure a une tonalité particulière, imprégnée qu'elle est de la réalité corporelle du château : la pierre, le bois, la ferronnerie,

l'architecture, les volumes... On ressent qu'on habite un lieu d'exception.

La cuisine est une cuisine de caractère, les propositions changent tous les jours. La formule à 17,90 euros a du répondant : on y goûte des rillettes de lapin aux câpres, des champignons à la grecque, des toasts de rocamadour, une salade de noix au parmesan, un coquelet doré entier grillé à la broche, un magret de canard sauce au miel, une bavette de bœuf grillée sauce au bleu d'Auvergne... Les desserts, vacherin, mousse et profiteroles au chocolat sont facturés 6,50 euros. La cave, aménagée dans le château, est accessible à la clientèle, qui y choisit la bouteille qu'elle souhaite : vins de Bordeaux, vins de Pécharmant, Cahors et Bergerac, vins italiens. Les prix varient de 16,90 à 389,90 euros.

Trois belles chambres viennent d'être créées dans le respect de l'histoire du château (99 euros la nuit jusqu'à la fin mai).

JACQUES BALLARIN

Restaurant du Château, le Bourg, 24590 Saint-Geniès, 05 53 28 36 77 ou 06 10 40 11 98.