

REPORTAGE

Dans sa maison familiale, au cœur du petit village d'Aulas, le globe-trotter Patrick Du Cros propose des stages culinaires de plusieurs jours autour du monde des épices

Au cœur des Cévennes, sur la route des épices

AULAS (Gard)

De notre envoyé spécial

Elles s'appellent Myriam, Alice, Florence, Guillemette, Chantal et Marie-Rose. Elles ont entre 30 et 65 ans. L'une est parisienne, les autres habitent le sud-est de la France. En ce frileux samedi de décembre, elles ont pris leur voiture pour se rendre à Aulas, dans le Gard, au pays des Cévennes. C'est là, en effet, à l'ombre du mont Aigoual, que les attend Patrick Du Cros. Longtemps, cet ancien conseil en export, au passé d'entrepreneur, a couru le monde, de l'Inde au Moyen-Orient, de l'est de l'Europe à la Chine et Singapour. Et puis, tel Ulysse, il est retourné, plein d'usage et raison, vivre le reste de son âge dans la propriété familiale, au cœur du village: une vaste et belle maison avec greniers et magnanerie (ses ancêtres étaient filateurs) où l'on élevait les vers à soie.

Depuis deux ans et demi, Patrick Du Cros y organise des stages à partir des épices qu'il a appris à aimer et à cuisiner au cours de ses périples. Les sessions s'étalent sur un après-midi, un week-end ou trois jours, invitant à la découverte d'une quarantaine d'épices ou plus, suivant les formules aux noms évocateurs: Marco Polo, Ali Baba, Vasco de Gama, Magellan. Hormis Marie-Rose, contrainte de regagner le soir même son auberge-hôtel qu'elle dirige («La Maison des Cévennes», à Puéchagut), les stagiaires de ce jour ont choisi la formule du week-end.

Levée tôt, Patrick Du Cros a déjà fait le marché, mis le feu sous les casseroles, placé les bûches dans la cheminée du salon décoré de tableaux, statues et objets ramenés de ses voyages. Il achève de dresser le couvert lorsque Chantal arrive. Il est midi. Alice et Guillemette la suivent. Puis Florence, Myriam et Marie-Rose. L'accueil est chaleureux. Patrick Du Cros prévient: «Chacun se tutoie.» Après un kir «maison», le stage commence en douceur avec un plat de pâtes à la sauce «italienne» qui a mijoté toute la matinée: oignon, céleri, carotte, vin, fond de jus de viande, parmesan, basilic, origan, petites saucisses roulées dans le piment d'Espelette (à défaut de saucisses italiennes piquantes), tomates séchées et tomates... en boîte.

Chacun s'étonne. Sûr de son effet, Patrick Du Cros explique: «Il faut savoir respecter le rythme des saisons. Je trouve absurde d'acheter en hiver des tomates importées du bout du monde à grands frais de kérosène. Le plus souvent, elles sont fades. Je préfère les utiliser en boîte. Les Caserta sont excellentes.» À la table, ceux qui connaissent la marque italienne acquiescent. Le café pris (café à la cardamome ou relevé d'une pointe de cannelle et de cacao), commence la séance de présentation d'une première série de 40 épices. Elles illustrent les cinq goûts de base: l'amer, le sucré, le piquant, l'acide et le doux.

Poivre vert, noir, gris blanc («il change de couleur avec le temps»); piments dont «on atténue la violence avec du sucre, comme dans la sauce chinoise»; vinaigres et huiles; curcuma («il n'a aucun goût mais donne de la couleur!»), aneth au goût anisé; thym, laurier et sumac («la trilogie libanaise»); tahiné, curry en feuilles ou en poudre, gingembre («l'ami de l'ail»), basilic qui «se congèle» mais «ne se cuit jamais»... Les stagiaires prennent des notes, hument, touchent, goûtent, trempant un doigt ou une cuillère dans les petits pots et les fioles qui défilent, avant de mettre leurs fraîches connaissances en pratique: Patrick Du Cros leur propose de réaliser des vinaigrettes pour salades de pomme de terre à partir d'une liste préétablie.

Marie-Rose opte pour la vinaigrette «suédoise» (hareng, oignon doux, moutarde douce, aneth,



Les stagiaires

de Patrick du Cros

mettent leurs fraîches connaissances en pratique, après avoir pris des notes, humé, goûté, trempant un doigt ou une cuillère dans les petits pots qui défilent. Au premier plan, à gauche, notre collaborateur, Didier Méreuze.

REPÈRES

Les stages

► **Association** «Miam Miam», Aulas, 30 120 Le Vigan.

► **Prix**: de 100 à 450 €, avec hébergement compris selon la formule choisie.

► **Renseignements**:

- Tel: 04.67.81.75.74.

- Adresse Internet: info@stage-cuisine.com

- Site:

www.stage-cuisine.com

La recette

Le poulet mariné et grillé à la mode de Balbek

► **Enduire** les blancs de poulet d'un mélange composé d'huile d'olive, 2 citrons, 4 gousses d'ail, du piment, 1 c à café de cumin, 1 c à soupe de thym, 1 c à café de cannelle, 1 c à café de sumac, quelques pistils de safran et du sel.

► **Laisser mariner** au moins 2 heures. Passer sous le grill du four pendant 15 mn à 180° (th 6). Servir.

huile et vinaigre), Chantal pour l'«indienne» (yaourt, gingembre, coriandre fraîche, ail, citron vert, oignons nouveaux, piment et sucre), Myriam pour la «créole» (citron vert, huile neutre, moutarde, curry en poudre, oignons rouges, persil), Guillemette pour l'«iranienne» (yaourt, citron, sucre, ail, oignons frais, menthe, aneth, persil). L'huile, la moutarde, les herbes passent de main en main. Les couteaux éminent les oignons, cisèlent les échalotes, détaillent la citronnelle. Chacun teste sa propre recette ou celle de sa voisine. Alice se délecte du parfum des cacahuètes broyées dans l'«indonésienne». Florence s'extasie de l'équilibre salé-sucré de la «vietnamienne». Chantal promet de se procurer de l'huile de sésame dès lundi matin: une «découverte». Patrick Du Cros observe, surveille, conseille. Ici, il fait rajouter du citron, «pour l'acidité»; là, de la citronnelle; ailleurs il rattrape le trop de piment avec un peu de sucre... La vinaigrette coréenne, elle, est «parfaite».

L'atmosphère est conviviale et ludique, le cours bon enfant. Mais peut-on parler de cours? Si Patrick Du Cros délivre effectivement des informations, il n'est jamais doctoral. «Mon but est de fournir des règles de base: les accords et les antagonismes entre épices, leur concordance avec des plats, ou encore où les acheter – jamais dans les supermarchés, mais chez des épiciers indiens, arabes, asiatiques comme Tang, à Paris.» Ensuite, à chacun de laisser courir son imagination gourmande. On est entre amis, échangeant «trucs», recettes, «bonnes adresses», souvenirs (ah! la volaille au safran d'une grand-mère!), tout en faisant la vaisselle, à la cuisine.

C'est dans cette petite pièce aux voûtes du XVI^e siècle que se prépare le dîner de clôture de cette première demi-journée. Au menu: tapenade sur tranche de pain «maison», salade aux fruits de mer et épinards à la sauce thaïe, tiramisu relevé de poudre de café. Il est plus de 23 heures quand le repas s'achève. L'heure de regagner les gîtes et de se coucher pour

reprendre des forces. Demain, dimanche, le stage reprend à 10 heures. Quarante nouvelles épices seront à découvrir: safran («à n'acheter qu'en pistils!»), macis qui «convient si bien aux épinards et aux choux-fleurs», sarriette «parfaite avec un fromage de chèvre chaud», sauce satay indienne pour les brochettes – «elle se vend en poudre que l'on réhydrate» –, vins de riz chinois et japonais...

Ultime étape de ce voyage autour du monde et des épices, un dernier déjeuner mènera jusqu'au Liban avec un poulet grillé et mariné à la mode de Balbek. Un plat «simple et raffiné», s'émerveille Patrick Du Cros. «On y retrouve tout le travail des générations qui se sont succédé au fil des siècles pour aboutir aux justes équilibres et éviter qu'aucun parfum ne prenne le pas sur les autres. C'est le produit d'un pays de vieille culture et de grande civilisation.» Les stagiaires en salivent déjà. Ce groupe réunit exclusivement des femmes. Patrick Du Cros relève: «C'est une exception. D'habitude, les sessions sont plus équilibrées. Elles sont composées au moins pour moitié d'hommes.» Si, tout au long de l'année, ces stagiaires viennent essentiellement de France (mais rares sont ceux qui, comme Marie-Rose, débarquent en voisin), Patrick Du Cros en reçoit arrivés d'au-delà les frontières (Suisse, Italie, Belgique), voire d'au-delà les mers: des États-Unis ou d'Australie.

D'autres ont été alertés par le bouche-à-oreille comme Alice et Guillemette. D'autres encore, à l'instar de Myriam, invitée par Florence, sa nièce, ont reçu le stage en cadeau – «une tendresse de plus en plus marquée, se réjouit Patrick Du Cros, notamment dans les jeunes couples: les femmes offrent une session à leur compagnon!». Mais le plus grand nombre de stagiaires (80 %) ont découvert l'existence de Patrick Du Cros grâce à son site Internet: «Je reçois 15 000 visites par jours.» Il porte le nom de son association: «Miam Miam»!

DIDIER MÉREUZE