



Jeudi 26 février 2009

**Gastronomie.** Au Château Haute-Serre, tous les mardis.

## Truffe et vin noir : le mariage de l'excellence

Et si le Lot était enfin fier de ses magnifiques productions? C'est le pari lancé et réussi depuis cet hiver par Bertrand Vigouroux et l'équipe du château de Mercuès. Depuis le 13 janvier, au château Haute-Serre, à Cieurac, les mardis de la truffe ont convaincu en moyenne cinquante convives, tous les mardis midi, juste avant et à quelques kilomètres du marché de Lalbenque, autour d'un menu complet à 63 euros, qui marie le vin noir et la truffe: « Nous avons la volonté de développer l'œnotourisme, confie Bertrand Vigouroux. J'ai été frappé par la qualité des bodegas (caves) argentines qui savent exposer leurs produits et le vendre. Et j'ai eu l'idée de propo-



**Bertrand Vigouroux et son épouse, Christine, entourent le chef Philippe Combet.** Photo Pierre Lacroix.

ser un repas vigneron autour de la truffe et du vin noir ». Le résultat est excellent. Profitant du décor

de Haute-Serre, les Vigouroux ont relooké, moyennant un investissement de 900 000 euros, une salle

qui accueille les invités dans un cadre chaleureux, entre tradition et modernité, avec des œuvres de l'artiste lotois, André Nouyrit. Pour créer une ambiance, les Vigouroux ont réussi leur essai. Ils entendent bien le transformer: « Ce qui est jouissif, c'est que je fais ce que je voulais, souligne Bertrand Vigouroux. J'ai de bons retours et des groupes qui viennent de l'étranger. La crise n'a pas eu d'impact. Dès le mois de mai, Bertrand Vigouroux se lancera dans des ateliers dégustation: « Le client demande des expériences. Il ne veut pas qu'un produit. Il veut un moment ». À Cieurac, on conjugue avec talent cette maxime.

L.B.