



La Dépêche du Midi - Lot
Jeudi 14 janvier 2010

La Dépêche du Midi

CAHORS/PAYS

Les Vigouroux célèbrent la truffe et le malbec tous les mardis

Ils ont tapé dans le mille. Christine et Bertrand Vigouroux, ont attaqué, mardi, au Château de Haute Serre, leurs fameux déjeuners vigneron à la truffe et au malbec. À une encablure du fameux marché de Lalbenque et avec le chef étoilé de Mercuès, Philippe Combet, à la baguette, le résultat est excellent.

Les Vigouroux ont répondu à nos questions entre des œufs mollets à la truffe, un carré d'agneau et un risotto aux truffes ou des noix de coquilles de Saint-Jacques à l'émulsion aux truffes et fondue de poireaux... Rendez-vous sur commande jusqu'au 2 mars.

Quel bilan tirez-vous de la première expérience des déjeuners vigneron conduite l'année dernière ?

Un très bon bilan. Nous avons enregistré 350 couverts en huit mardis. C'est bien. Nous nous fournissons en truffe au marché de Lalbenque. Nous sommes fiers de participer, par cette action, à la défense du territoire, qui est au cœur

de notre projet. Et je crois que nous avons su créer un bel outil, notamment pour la clientèle d'affaires. Mais nous avons aussi des particuliers qui viennent déguster la cuisine de Philippe Combet.

Comment développer votre affaire les prochaines années ?

Les idées ne manquent pas. Nous avons planté 1 000 arbres sur 2,5 hectares. Sur 220 ha de domaine, nous possédons 60 ha de vigne. Il y a donc de la place. Nous planterons régulièrement, pendant dix ans, deux à trois hectares d'arbres. En effet, nous souhaitons avoir 20 à 30 hectares de truffiers d'ici dix ou quinze ans. Il ne faut pas oublier que la truffe est un noble produit, qui jouit d'une réelle identité à l'extérieur. Il y a une puissance du rayonnement de la truffe. Il ne faut pas qu'on passe à côté d'elle, surtout dans notre département. Il faut que tout le monde en prenne conscience.

Vous avez des ambitions touristiques ?

Le Lot est une forte zone touris-

tique. L'année dernière des Califormiens, qui venaient visiter les grands crus classés, de Bordeaux ont fait le détour. Rien que pour la truffe ! L'association truffe et malbec est un véritable bonheur. Ce que nous pouvons développer ici, c'est la création d'un courant d'affaires l'hiver, saison traditionnellement calme. Nous développons une offre avec des ateliers de dégustation tous les mardis, repas et visite au marché de Lalbenque. Nous allons aussi recruter un chef et une brigade pour ouvrir le restaurant de janvier à novembre, dès cette année.

La truffe peut-elle passer l'hiver ?

Nous le croyons. La truffe d'été, pour accompagner des salades, c'est possible. On peut aussi la hiérarchiser, comme pour le vin. En temps de crise, la seule raison de broyer du noir, c'est d'écraser une truffe noire entre ses dents. Avec un verre de malbec pas très loin...

*Propos recueillis par
Laurent Benayoun.*



Christine et Bertrand Vigouroux : l'amour des belles choses. Photo DDM, L.B.