Épicuriens

Villeneuve-sur-Lot

Ce mois-ci, notre chroniqueur Philippe Lafon nous fait découvrir un petit bistrot appelé Les Deux Gourmands...

Franck Volpi

Jérôme Dessy

Philippe Lafon

Daniel Turiel

Les Deux Gourmands

Qui connaît Sainte-Maure de Peyriac ? C'est un tout petit village, perdu au fin fond du Lot-et-Garonne, à un jet de pierres des Landes et du Gers. Sur le bord de la route, face à une usine de céréales, un resto, style routier, qui ne paye pas de mine. C'est là que bossent Joël Duffau et Maxime Laurent, nos «Deux Gourmands» ! Il y a belle lurette déjà (plus de vingt ans) qu'ils ont retapé l'ancien bistrot du village (appartenant à la grand-mère de Joël), pour en faire un vrai repaire de gourmets. Intérieur campagnard avec pierres et poutres apparentes, de grandes tables, certaines plus petites mais à touche-touche, et, dans un coin, un piano bien trop vieux pour qu'on puisse l'écouter. Ici, la partition se joue en cuisine et c'est Maxime Laurent qui tient la baguette. Au menu, ce dimanche midi, un répertoire 100% classique, bien orchestré et exécuté avec conviction. Fallait voir la mine réjouie de tout ce monde (une cinquantaine de couverts !), des familles, des couples... pour vite comprendre que l'assiette était tout aussi réjouissante. Ainsi ce petit chou de foie gras braisé au verjus de raisin : trois feuilles de chou vert emprisonnant du foie gras poêlé, entourées d'une réduction de verjus. Ou ce pavé de bar de ligne sur une étuvée de fenouil, concassée de tomates, piment d'Espelette et beurre blanc. Ou bien encore cette poitrine de veau à l'ancienne et son jus de morilles, flanquée d'un minuscule gratin dauphinois et d'une courgette farcie. Seul le dessert, un «Délice» de poire Williams et sa larme de caramel, nous a paru, et c'est dommage, un ton en dessous. Et pour arroser le tout, un VDP des Côtes de Gascogne, le Domaine de Pellehaut de la famille Béraut. Avec le foie gras, on apprécie le moelleux de «L'été Gascon» (chardonnay et gros manseng), avec le bar, la nervosité d'«Harmonie de Gascogne blanc» (chardonnay, sauvignon, ugni-blanc...) et avec la poitrine de veau, la souplesse d'« Harmonie de Gascogne rouge » (merlot, cabernet sauvignon, tannat...). Trois flacons disponibles en 2008 et facturés 2,80 euros le verre. Que dire de plus ? Que nous aurions pu, tout aussi bien, choisir la briochine de foie de canard aux raisins, la tarte fine de rouget et son coulis de poivrons doux, le cuissot de sanglier sauce poivrade et le moelleux au chocolat beurre d'oranges, que le service est jeune, enthousiaste, aimable mais peu explicatif, ou que l'ambiance est joyeuse, festive, limite «boules Quies». Pour goûter au spectacle, ce dimanche midi, ticket d'entrée à 32 euros. En semaine le midi c'est 12 euros pour une partition bien plus ordinaire : potage, entrée, plat, dessert, vin et café. Les soirs et le samedi, pas de concert : c'est relâche. Les Deux Gourmands se reposent ou... ils assurent un service traiteur : plats livrés, noces et banquets. Et il paraît que ça ne chôme pas ! ■

Midi : potage, entrée, plat, dessert, vin et café à 12 euros.

Deux Gourmands
39 rue des Frères Clavet
47170 Sainte-Maure de Peyriac
Tel : 05 53 65 61 00