

Denis Méliet et Richard Poullain ont rendu leur tablier

Les deux chefs de la gastronomie nous ont quittés



Denis Méliet et Richard Poullain ont rendu leur tablier

La gastronomie gersoise est en deuil, après la disparition brutale de deux de ses grands chefs, Richard Poullain, du Château de Projan, et Denis Méliet, patron du célèbre J'GO à Marciac et Toulouse, à l'âge de 53 ans.

L'aventure du J'GO a débuté à Toulouse en 1995, dans la continuité d'un travail familial issu de plusieurs générations. Depuis Paris où il s'est expatrié quelque temps, Denis Méliet pense sérieusement à se rapprocher de ses racines gasconnes (sa mère Huguette est de Fustérouau, son père Alain de Lagraulet) et choisit Marciac pour son rayonnement international lors du festival de jazz.

Avec sa volonté d'offrir le meilleur de la gastronomie gasconne, il investit dans un laboratoire à Hachan, tout près de Marciac, pour travailler sur le Noir de Bigorre. Altruiste, sa grande fierté aura été de réussir à faire converger, à Marciac, les agriculteurs et éleveurs locaux valorisant le monde rural auquel il appartenait, les jeunes de son équipe, le public venu de toute la France, et les jazzmen internationaux.

Fils et petit-fils de paysans, il n'hésitait pas à se classer dans la catégorie des « ploucs (...) mal dégrossi, un peu rustre aussi, parfois ». Avant de poursuivre « D'ailleurs, on est tous un peu ploucs, ici, au J'Go. Et c'est très bien comme ça ».

Amoureux de sa région, il assumait à merveille son rôle d'ambassadeur pour promouvoir son territoire, tout en favorisant la transmission de cette passion aux générations futures.

Ses obsèques auront lieu le samedi 8 juin 2019 à 11h, en l'église de Lagraulet du Gers.

Relire l'interview accordée au Journal du Gers, en 2017 [ICI](#).

L'hommage rendu à Richard Poullain par les chefs des Tables du Gers et la CCI



" A 5 ans, Richard savait déjà qu'il voulait devenir Chef de Cuisine. Il suivait partout sa grand-mère maternelle qui organisait des repas de famille.

Richard est né en Normandie et a fait ses classes à l'École Hôtelière de Granville (Manche). Il a débuté sa carrière à 17 ans par un poste de commis de cuisine et a grimpé rapidement les échelons grâce à son opiniâtreté, son professionnalisme, et sa volonté de devenir chef.

Sa carrière se poursuit dans des Relais et Châteaux et lors d'un stage chez Lenôtre. Il a aussi passé trois ans à l'hôtel de France, à Auch, aux côtés d'André Daguin qui lui a tout appris sur l'art de cuisiner le canard gras et son foie.

Il s'est ensuite formé au management et a dirigé avec son épouse Christine, plusieurs établissements 4*. Richard est ensuite devenu formateur en cuisine afin de transmettre aux jeunes son expérience et sa passion.

En 1997, il revient dans le Sud-Ouest afin de reprendre les rênes du Château de Projan, hôtel 3* de charme à la campagne, où il s'était remis en cuisine pour le plus grand plaisir de ses clients.

Au Château de Projan, Richard met en place un menu du marché réalisé avec des produits frais du terroir, soigneusement sélectionnés chez les producteurs voisins. Il a su créer une cuisine généreuse en revisitant les recettes classiques autour du canard. Il collaborait d'ailleurs étroitement avec les viticulteurs voisins et proposait régulièrement des accords mets et vins.

Il était devenu l'un des ambassadeurs de la cuisine gasconne en participant à l'élaboration de repas ou à des représentations à l'étranger qui lui permettaient de faire de belles rencontres, de partager des moments forts en échange et convivialité tout en faisant la promotion des produits de notre riche territoire.

C'était un grand ambassadeur du label des Tables du GERS, toujours volontaire pour parler de la cuisine gersoise et des produits locaux et pour participer aux événements proposés. Dernièrement, il avait mis en place au château, un poulailler avec de magnifiques poules noires d'Astarac Bigorre pour le plus grand plaisir de ses clients et souhaitait avec Christine aller plus loin avec la mise en œuvre d'un potager autour du Château.

Beaucoup de projets ...

C'est le cœur serré et rempli de tristesse que tous les chefs du label des Tables du GERS, les élus et collaborateurs de la CCI du GERS qui ont eu le plaisir de travailler avec Richard, lui rendent hommage et garderont un souvenir impérissable d'un chef enthousiaste, volontaire et dynamique.

Tu vas nous manquer Richard."

Photos DR