

## Racine. L'alchimie des goûts



Racine. L'alchimie des goûts

**C'est l'histoire d'un Belge qui vient d'une famille de restaurateurs et qui voulait tout faire, sauf la restauration, et qui s'est installé restaurateur à Lectoure. C'est l'histoire d'une passion au pluriel. Celle de Laurence, une foodie et de Lionel, un foodie qui se rencontrent pour marier la cuisine et la vie à deux. C'est l'histoire d'un parcours étoilé qui atterrit dans le Gers. C'est l'histoire de Racine, un resto pas comme les autres.**

### Bonjour Lionel. Pourquoi Racine ?

Racines, c'est tout nous : un Belge qui épouse une Québécoise, qui se déracine pour s'installer dans le Gers. Deux passionnés de cuisine à la recherche de l'origine du goût, des plantes, des herbes, des produits d'ici, du terroir. Dans les assiettes, il n'y a pas grand-chose qui sorte du quart Sud-Ouest de la France. Tous les produits viennent du coin. À part les vins qui peuvent parfois venir de plus loin. On cherche l'authenticité, le goût du vrai et surtout de travailler les produits selon les saisons, puisque notre carte change même chaque semaine.

### Et la passion, elle est venue toute seule ?

Je viens d'une famille de restaurateurs et j'avais envie de tout, sauf de devenir restaurateur. Alors j'ai fait un peu de tout.... avant de devenir restaurateur et de passer par les meilleures brigades en Belgique. Petit clin d'œil à ma grand-mère, qui possédait un restaurant sur la côte belge et avec qui j'allais trois fois par semaine au restaurant ; c'était mon maître, elle m'a formé à l'exigence et je la remercie. Mais je ne suis pas seul ici, il y a mon épouse, Laurence; elle, c'est un parcours à l'envers, qui a commencé par l'école hôtelière à Montréal et puis elle a fait le design. Je dois dire que cette complémentarité nous a aidé à concevoir cette adresse : on a fait que la déco, le style soit cohérent avec ce qui se trouve dans l'assiette : simple et vrai.

### Vous n'êtes pas venus ici par hasard ?

Comme beaucoup, on avait envie de quitter la ville, alors on a eu une opportunité dans le Gers. On a commencé près de Marciac. Mais pour, le rêve c'était ici, à Lectoure. Quand l'an dernier, on a pu reprendre cette petite adresse, on n'a pas hésité. Une petite adresse, oui, on veut garder une qualité de vie, voir notre enfant grandir et ne pas se sentir dépasser par des frais et coûts qu'on n'arriverait plus à assurer. Vous savez, j'en ai vue des belles adresses qui peinent à être rentable ou qui tombent en faillite. Nous, on garde la tête sur les épaules et les pieds dans cette terre gersoise. On adore ce coin. Regardez comme c'est beau. Bon, j'avoue les Pyrénées qu'on adore, sont un peu loin. Mais si je monte au bastion, je peux les regarder. Ça me plaît. Et puis ici, c'est le plus beau terrain de jeu pour un cuisinier.

## L'inspiration elle vient de là, elle vient du Gers ?

Elle vient surtout du marché. Celui d'ici le vendredi, mais de parfois plus loin. J'adore chiner des produits. C'est un peu pour ça que nous avons décidé, dès septembre, de fermer le samedi ; pour profiter de la région, se balader, et chercher l'inspiration auprès des producteurs un peu partout. Je pense que c'est le produit qui met la recette en valeur, pas l'inverse. On vit dans une société en pleine mutation. Mutation des goûts, des saveurs, retour aux vraies valeurs. On recherche l'essence des goûts, l'authenticité des produits, bien d'ici, bien fermiers, bien naturels... vous avez dit « racines » ?

## Au-delà de ce qui se trouve dans l'assiette, vous êtes un entrepreneur ?

Je n'ai pas la prétention de l'être. Mais oui, s'installer ici, monter un commerce c'est porteur. Même si nous avons peu de tables, nous défendons des valeurs et l'envie d'une réussite perenne. En plus, je suis membre de la Ronde des Mousquetaires, une confrérie des meilleurs restaurants du Gers, une idée du grand Daguin ; et je suis fier de porter cette cocarde, c'est un signe de qualité, de reconnaissance de la cuisine locale... encore des Racines !

## Bon avec tout ça, vous n'auriez pas une recette ?

### FOIE GRAS FRAIS, PÊCHE RÔTIE ET OSEILLE

4 tranches de 80 g de foie de canard frais

- 8 pêches blanches
- 1 oignon rouge
- 1 botte d'oseille
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- amandes concassés
- sel et poivre

- Couper en dés 4 pêches blanches. Mettre dans une casserole à feu moyen avec l'oignon ciselé et 1 c. à soupe de vinaigre. Laisser mijoter 10 minutes. Passer ensuite la compote au mixer et réserver.

- Couper le restant des pêches en demi. Retirer le noyau.

- Saler les tranches de foie gras frais.

- Chauffer une poêle anti-adhésive, mettre les tranches de foie, ainsi que les pêches à rôtir. Bien colorer chaque côté. Débarrasser le foie gras. Déglacer les pêches avec 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge.

- Pour le dressage de l'assiette, disposer la compote de pêche au fond de l'assiette. Y placer le foie gras préalablement salé et poivré. Ajouter les pêches rôties, les amandes et l'oseille.

- Servir.

05 62 28 07 41



48EADC04-28BF-435C-9F04-FE5041EB8BCB.JPG



cuisine-3.jpg



cuisine-7.jpg



HipstamaticPhoto-589826806.833840.jpeg



48EADC04-28BF-435C-9F04-FE5041EB8BCB.JPG