



*Photos J. Crochet*



# En quête de l'Eden...

Article et photos Jérôme Crochet

Ce matin-là, nous avons rendez-vous chez **Olivier**, maraîcher du chef **Gilles Dudognon**. Objectif, découvrir, goûter ses dernières trouvailles en fleurs, feuilles, racines... Des saveurs étonnantes, parfois piquantes, attractives par leurs couleurs, leurs textures, leur croquant. Assurément un paradis pour cuisinier toujours en quête de nouvelles sensations dans l'assiette de sa clientèle.

Des milliers de plans qu'il faudra mettre en pleine terre dans quelques jours, des essais de variétés introuvables dans nos campagnes, venant parfois de l'autre côté de la terre. Un travail quotidien destiné uniquement aux courageux, aux passionnés. Prenez-en de la graine ! Quelle merveille que cette terre nourricière, des carottes, des tomates, des betteraves, des navets, de toutes les couleurs et formes.

De la feuille à la racine, on appréciera le sucré, l'amer, le doux, la sensation iodée, le mordant d'une moutarde japonnaise, pour des utilisations en salade, en condiment, en décoration... Une vraie palette de peintre !

## In search of Eden...

*That morning, we had an appointment with **Olivier**, the market gardener of chef **Gilles Dudognon**. The purpose: to discover and taste his latest discoveries in flowers, leaves and roots... There are amazing flavours, sometimes biting, attractive by their colours, textures or their crispness. It is certainly a paradise for a cook always looking for new sensations in the plate of his customers. Thousands of seedlings that will need to be sowed in a few days time, variety trials not found in our countryside, coming sometimes from the other side of the earth. A daily work intended only for the brave and the enthusiasts. Has this planted a seed?*

*What wonders this nourishing land creates, carrots, tomatoes, beetroots, turnips, of all colours and shapes.*

*From the leaf to the root, we appreciate the sweet, the bitter, the mellow, the iodised sensation, the biting of Japanese mustard, for use in salads, as condiments or decoration... A true painter's palette!*

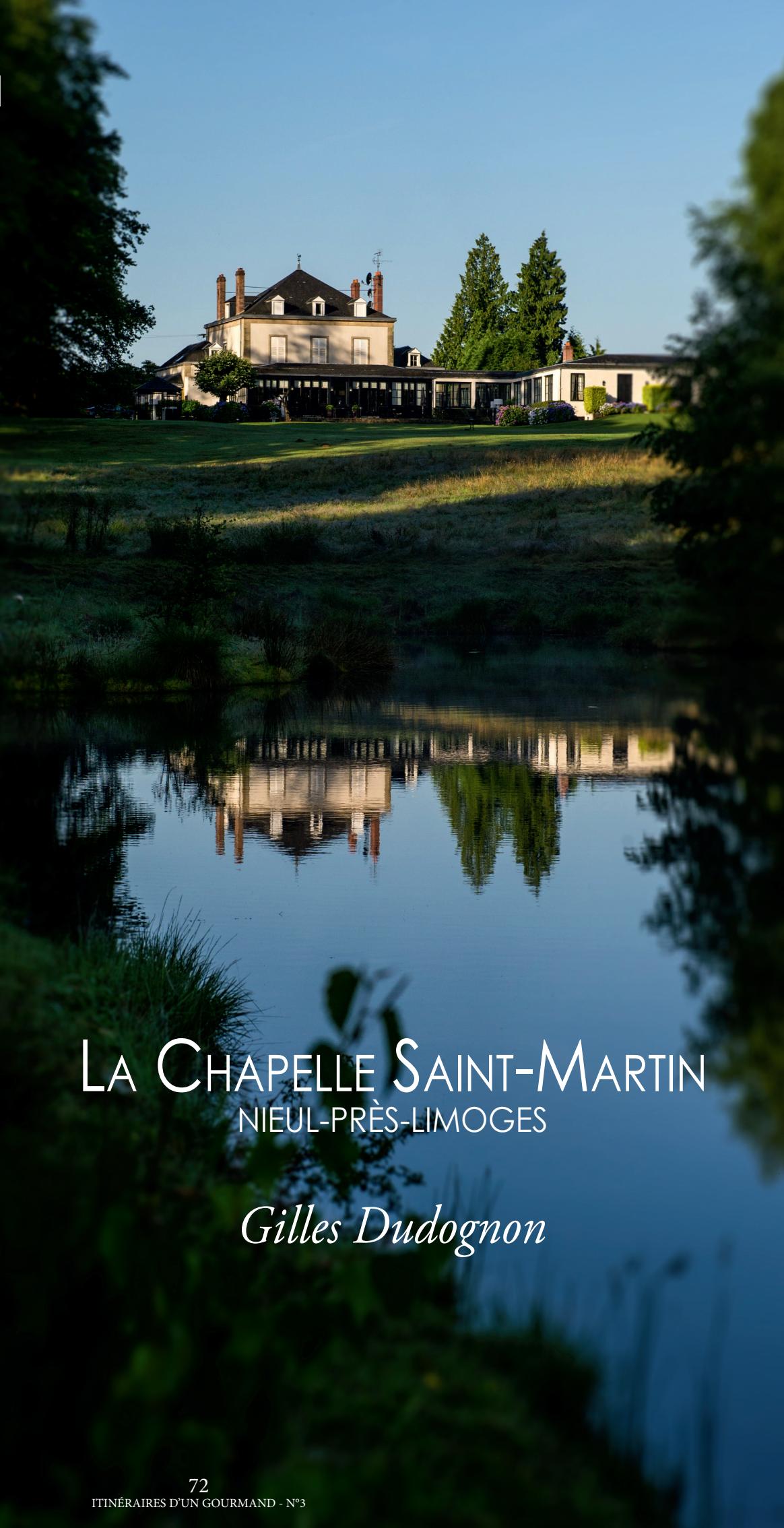


**I**t has been a Relais & Châteaux establishment for more than 40 years on the “Route du bonheur”. When Gilles Dudognon took over in 2008, he wrote on the first page of a new guest book: “The Limousin is a welcoming and rugged land where modesty is a screen. There are still traces of the last century and memories of fair and livestock with the behaviour of countryside people replacing the written word by handshakes and honest looks. The sober school of rigour and generosity”. Here he pays a vibrant tribute to his family and most definitely to his grandfather, a horse dealer. Gilles’ childhood was tied to his Limousin land, to these countryside men, the Limoges’ butchers and the breeders. His passions and expertise are built around numerous trips and various commercial, real estate and culinary experiences.

Dudognon, a character name in the area! And Gilles does not depart from the family traditions, this is certainly what will make him go back to his origins by creating in 1994 in Limoges, a bistro “Chez Alphonse” which will be the HQ of the CSP basketball club of Limoges. In 2007, the kitchen of a large family home, property of a nineteenth century porcelain maker, offers him its range cookers and Gilles Dudognon accepts the personal challenge that awaits him and that will give him a beneficial new youth.

His menu is authentic, sharing the natural benefits of Limousin and men of this region who proudly preserve their local colours. The coherence of the moment and of the terroir carried by its knowledge, works wonders on the plate: The asparagus Chartreuse, Gillardeau oysters, iodised butter - the egg morel, langoustine mousseline and peas - white of bass, prawn crust, vegetable couscous, reduced stock, citrus powder - Farmhouse rack of veal, vegetable with marrow, candied potatoes, chanterelles - the Father Ragot lamb confit in herbs lace fat, spring vegetables - the Jean-Marie Amat boneless pigeon with spices, herbs mesclun - the exotic pineapple ravioli - a Menton lemon tart...

Now at the helm of several gourmet places in Limousin land (see below) Gilles Dudognon has created a small empire that he masterfully manages without forgetting the bases, those of the numerous breeders, producers and artisans of taste. Thank you for this small stroll to all of these.



## LA CHAPELLE SAINT-MARTIN NIEUL-PRÈS-LIMOGES

*Gilles Dudognon*



## La Chapelle Saint-Martin

C'est un établissement des Relais & Châteaux depuis plus de 40 ans, sur la "Route du bonheur" et lorsqu'en 2008 Gilles Dudognon prend le relais, il écrira sur la première page d'un nouveau livre d'or : "Le Limousin est une terre rugueuse et chaleureuse où la pudeur est un écran. Il reste des traces du siècle dernier et des souvenirs de foire et de bétail avec le comportement des gens de la campagne qui remplacent les écrits par des mains serrées et des regards francs. L'école sobre de la rigueur et de la générosité." Il fait ici un vibrant hommage à sa famille et plus certainement à son grand-père, maquignon. L'enfance de Gilles va être liée à sa terre limousine, à ces hommes de campagne, les bouchers de Limoges, les éleveurs. Ses passions et son savoir-faire se sont construits autour de nombreux voyages, d'expériences diverses commerciales, immobilières et culinaires.

Dudognon, un nom de caractère dans le coin ! Et Gilles ne déroge pas à la famille, c'est certainement ce qui le fera revenir aux sources en créant en 1994, le bistrot "Chez Alphonse", qui sera le QG du club de basket le CSP Limoges. En 2007, la cuisine de la grande maison familiale, bien d'un porcelainier du XIX<sup>ème</sup> siècle, lui propose ses pianos, et Gilles Dudognon va accepter le défi personnel qui l'attend et lui redonner un coup de jeune bonnifiant.

Sa carte est authentique, celle du partage des bienfaits naturels du Limousin et des hommes de cette région qui préservent avec fierté leurs saveurs locales. La cohérence de l'instant et du terroir portée par ses connaissances, fait merveille dans l'assiette : *La Chartreuse d'asperges, huîtres Gillardeau, beurre iodé - L'œuf morille, langoustine mousseline et petits pois - Le blanc de bar de pêche, croûte de crevettes, semoule végétale, fumé à réduction, poudre d'agrumes - Le carré de veau fermier, légumes à la moelle, pommes de terre confites, girolles - L'agneau du Père Ragot confit en crépine herbacée, légumes primeurs - Le pigeon désossé aux épices façon Jean-Marie Amat, mesclun d'herbes - La raviolle d'ananas exotique - comme une tarte aux citrons de Menton...*

Aujourd'hui à la tête de plusieurs adresses gourmandes en terres limougeaues, (voir 78-79) Gilles Dudognon s'est créé un petit empire, qu'il gère de main de maître, sans oublier pour autant la base, celle des éleveurs, des producteurs, des artisans du goût, nombreux par ici. Gilles, merci pour cette petite escapade auprès de ceux-ci.

*"Les artisans, les éleveurs sont mes amis, c'est mon coin, je le défends, j'aime profondément le Limousin.."*

Gilles Dudognon



### Infos pratiques :

#### La Chapelle Saint-Martin \*\*\*\*

33 Saint martin du Fault  
87510 NIEUL près LIMOGES  
Tél. +33 (0) 555 758 017  
info@chappellesaintmartin.com  
www.chappellesaintmartin.com

### Un hôtel aux accents naturels

Cette ancienne bâtisse du XIX<sup>ème</sup>, propriété d'un porcelainier, domine un espace naturel de prairies, de bois, de plans d'eau, sur près de 35 hectares !

Les chambres sont douillettes, cosy-branqué aux notes anciennes chinées en brocante, d'œuvres d'art acquises ou laissées par les nombreux artistes ayant fréquenté les lieux. Optez pour les appartements spacieux de plus de 50 m<sup>2</sup>, ou l'ancienne écurie reconvertie en superbe pavillon indépendant de 120 m<sup>2</sup> ! Calme absolu, charme d'un raffinement à la française. De grands salons avec panorama sur le parc, tennis, piscine, balades dans le parc, pêche, le rêve quoi !

### A hotel with natural accents

This old nineteenth century building, the property of a porcelain worker, overlooks a natural area of meadows, woods and lakes covering nearly 35 hectares! The rooms are snug, cozy-trendy of old notes of second-hand antiques and works of art acquired or left by the many artists who stayed there. Choose the spacious over 50 m<sup>2</sup> apartments or the former stables converted into a beautiful independent pavilion of 120 m<sup>2</sup>! Absolute calm and charm of French refinement. Large lounges with views over the parkland, tennis, swimming pool, walks in the park and fishing, a dream!



## *Le Foie Gras et Betterave*

### **Déroulé de la recette :**

- Éveiner le foie gras
- Porter le Porto avec le sel et le piment à ébullition
- Puis badigeonner le foie gras
- Après 12 heures de repos, cuire le foie gras à 85° C pendant environ 20 minutes, soit environ 35° C à cœur puis mouler
- Réduire le Porto à glace
- Centrifuger les betteraves avec l'eau et l'assaisonnement puis le Porto
- Porter le jus obtenu à ébullition puis incorporer l'agar-agar
- Laisser refroidir puis plonger les sphères de foie gras afin d'obtenir une fine couche de laque
- Dresser avec de très fines tranches coupées en cercle de différentes variétés de betteraves selon vos envies décoratives et quelques herbes et feuilles.

### **Foie gras :**

- Pour le foie gras*
- 1 kg de foie gras
  - 14 grs de sel
  - 4 piments d'Espelette
  - Porto

### **Laque Betterave :**

- 500 grs de betterave cuite
- 150 grs de Porto Redent glacé
- Sel, poivre
- 100 grs d'eau
- Agar-agar



*Notre conseil accord :*

Côtes du Rhône  
Sablet rouge 2011  
Château du Trignon

Grenache, Mourvèdre  
L'accord sur foie gras et Porto est assez délicat, ce Sablet rouge vous étonnera par ses notes de fruits noirs, d'épices fines. Une attaque souple et suave en harmonie sur des tanins élégants.  
Contacter le vigneron :  
[famillequot.com](http://famillequot.com)

HÔTEL-RESTAURANT ★★★★★

NIEUL-PRÈS-IMOGES - LIMOUSIN



*Exquise sérénité  
en parfaite osmose  
avec la nature !*

*Exquisite serenity  
in perfect harmony  
with nature!*

LA CHAPELLE SAINT-MARTIN  
NIEUL-PRÈS-LIMOGES

