

Lac du Pêcher

UN VOYAGE CUL

Que le ciel soit clair ou couvert, le lac du Pêcher est de ces lieux précieux où l'on vient se ressourcer. Lors d'un séjour ou d'un Voyage culinaire composé par leur chef Miguel Soler, Laurence Costa et Daniel Siegel nous invitent à savourer le présent.



© Jérôme Mondlère

En 2012, deux ans après sa création par Laurence Costa et Daniel Siegel, nous découvrons aux abords du massif cantalien de La Pinatelle cette bâtisse tricentenaire convertie en un écolodge posté seul au monde face au lac du Pêcher. En onze années, les deux aventuriers ont poussé encore plus loin leur engagement en matière d'écologie globale - « *laquelle vise [par définition] un meilleur équilibre entre l'homme et son environnement naturel ainsi qu'à la protection de ce dernier* ». Sur ce plateau flottant à 1 141 mètres d'altitude,

il fallait oser transformer une ancienne ferme en un refuge labellisé hôtel trois étoiles. Oser ce saut dans le vide pour offrir une échappée à celles et ceux qui, pressés par trop de contraintes, sont en quête d'espace, de temps et pour tout dire de ressourcement. Au moment où son roman *Les Chemins noirs* était adapté pour le cinéma, Sylvain Tesson, l'arpenteur des grandes géographies nomades, est passé par là. Dans l'œil rond du lac du Pêcher, il a reconnu ces oubliés auprès desquels règne le silence et qui sont une chance. En dédicace, il laissa quelques mots sur la page de garde de l'un de ses ouvrages - *Dans les forêts de*

INAIRE



© Laurence Costa et Daniel Siegel

Sibérie - mis à disposition des hôtes de passage afin de souligner qu'il n'était pas la peine de faire 10 000 km pour passer un bon moment. Une recommandation en accord avec l'air du temps et qui confère à ce repli du Cantal situé au plus près la saveur d'horizons lointains.

Où se ressourcer

Au fil du temps, Laurence et Daniel ont, à l'image des moines de saint Robert - communauté monastique d'Allanche qui aménagea le lac

aux XI^e et XII^e siècles - opté pour une forme de subsistance alimentaire. Toute relative au regard du climat mais efficiente en termes de prise de conscience car sur ce territoire désertifié, repenser les ressources est pour eux une évidence. Au côté de la verrière donnant sur les cuisines, un jardin circulaire principalement empli d'aromatiques a ainsi été aménagé. « *Prochainement*, dit Laurence en rêveuse bien ancrée, nous allons installer au centre du mandala, un récupérateur de poussières d'étoiles, réceptacle propice à relier la Terre et le Ciel, pour donner à voir la magie de la vie. » À deux pas de



l'accueil, les nouveaux arrivants découvrent la serre et le poulailler où caquettent une ribambelle de poulettes d'espèces variées, dont chacune porte un nom de volcan (Salina, Aguilera, Ubinas, Katla...), sous l'œil aux aguets de Kili-Kili le petit coq qui veille sur sa communauté. « *Notre Kili a rendu son dernier souffle, so sorry!* » La serre Myfood, conçue en France par de jeunes ingénieurs agronomes, fut choisie à dessein afin de « *retrouver l'essence gustative et nutritionnelle du végétal* ». Dans un recoin poétique dont elle a le



© Corinne Pradier

secret – on en trouve essaimés aux quatre coins –, Laurence a doté celle-ci d'une table et de chaises où prendre un verre ou venir bouquiner. Et qui sait, pour les plus inspirés, où regarder s'ouvrir les fleurs de capucines et de courgettes, pousser les carottes, chou kale, épinards et panais, voir rougir les premières tomates, grimper les lianes de haricots... tout en découvrant à l'arrière-plan la silhouette de quelque sauvagine. Car l'écologie judicieusement nommé « *Instants d'Absolu* » est au cœur du vivant et invite au présent.

Et se laisser porter

C'est en ce sens que pour cette nouvelle saison, Laurence et Daniel ont avec leur chef Miguel Soler – à leurs côtés depuis cinq ans et demi maintenant – décidé de s'accorder plus de souplesse en épousant les contours du présent, un présent qui pour tous est fait de joies et d'aléas. Résultat en cuisine : un surcroît de créativité, d'inventivité et d'émulation. À table, comme dans le ciel changeant, plus de carte ni de menu, mais une proposition de Voyage culinaire en cinq services avec accord mets-brevages, alcoolisés ou non. L'esprit étant libéré de la question du choix et de l'embaras de ce qu'il aime ou pas, l'horizon s'élargit. Il est temps désormais de se fier à ce que nous dit notre palais, de nous laisser porter par les saveurs et par l'ensemble des sensations que l'on perçoit. C'est ce qu'a fait Le Petit Gourmet par un soir de mai afin d'inaugurer cette version d'un dîner partagé en pleine conscience. Dans l'oreille, *Le temps des Gitans*, musique de Goran Bregovic tirée du film de Kusturica. D'emblée, nous voilà sens dessus

© Laurence Costa et Daniel Siegel





dessous, avec un rafraîchi de légume racine et son espuma de fruit du soleil, alliance bientôt devinée de carotte et d'orange sanguine qui donne le LA d'une surprise au long cours. Côté vin, point de dégustation à l'aveugle mais un éventail de blancs annoncés par Daniel comme allant crescendo. Pour débiter, un verre « joliment sec », une appellation Saint-Véran de chez Pascal Renaud, cuvée 2020, en 100 % chardonnay. Vif en ardeur dès l'attaque, il accompagne un jeté de dés minimaliste et épuré, qu'une fois dégusté on nous dira composé de « saumon fumé maison, légèrement saumuré, confit de betteraves, impression de pommes confites à basse température, crème aigre et kasha ». En décembre 2007, dans le magazine *Dire Lot*, quelques lignes invitaient déjà « *les gastronomes à l'affût d'une vraie cuisine à aller découvrir Miguel Soler* » où il se trouvait. Nous ne saurions dire mieux, si ce n'est qu'avec le temps passé sur le stratovolcan où repose l'écolodge, le cuisinier a avivé sa flamme. Voici qu'arrive sa troisième variation reposant sur une cuisson lente et des associations excellentes, un « dos de cabillaud cuit à basse température, fumé et crémé au curry, de la poire de terre [ou yacon toujours ferme] un peu caramélisée, un chutney de potimarron, des pruneaux et zestes de citron ». Avant la viande, Daniel dégage un vin tannique des coteaux du Lyonnais de Régis Descotes, cuvée 2018 en 100 % gamay, qui s'allie superbement avec le juteux « effiloché de bœuf braisé, poudre d'olives noires, feuilles de chou frites, gâteau de pomme de terre cantal vieux ». Avec le mont-blanc aux agrumes, la boucle est bouclée et nous profitons du dernier flacon de Sibéria 2018, du Château Bouissel, un vin blanc doux de la région de Comté Tolosan en



Vin de Pays, assemblage de Gewurztraminer et Riesling. Avec tout cela, nous ne saurions que vous conseiller de prendre le temps d'un séjour lent et par conséquent de venir séjourner au lac du Pêcher.

Corinne Pradier

« Retrouver l'essence gustative. »



Guide

Durant la saison d'été, ce voyage culinaire en accord mets-brevages est proposé tous les soirs en séjour, sauf le mardi (à 65 € pour une version « en Communion » et à 95 € pour une « Consécration »). Le mardi, un guide vient à 18 h 30 pour accompagner un dîner terroir avec une découverte du ciel étoilé.

www.ecolodge-france.com