par Jean-Luc Petitrenaud

L'art de vivre en héritage

Fidèle à l'esprit de son grand-père, Isabelle Caulier, épaulée par Alexandre Bousquet, revisite la cuisine traditionnelle, associant avec talent les saveurs de l'Aveyron

Ce jeune couple de restaurateurs met le terroir au goût du jour.

Brochette de saint-jacques en croûte de sésame, patates douces et échalotes confites.

PHOTOS : J. SOISSONS/ANDIA

C'est au cœur d'un village aussi doux qu'un oreiller de plume que cette belle histoire se déroule. Saint-Geniez-d'Olt est un bourg fleuri tel le chœur d'une chapelle. Beaucoup d'Aveyronnais de Paris se retrouvent là, une fois l'an, pour passer en revue leurs souvenirs comme on astique les cuivres de cuisine. Jésus Campo, le bel entrepreneur en maçonnerie, les a tous connus. C'est lui qui a transmis le virus de l'art de vivre et de la gourmandise à sa petite-fille Isabelle Caulier. Sentant que cette dernière possédait le sens de l'hôtellerie, il lui a construit son rêve avec de jolies pierres de pays. Aujourd'hui, Jésus a rejoint le paradis et son fauteuil d'homme admirable. Le rêve est entre les mains de cette jeune fille adorable et vive.

L'auberge est indépendante de l'hôtel. Nichée au fond d'une ruelle, elle rappelle ces demeures d'autrefois tenues par des as de la cuisine bourgeoise. La salle à manger, cossue et confortable, ouvre sur une terrasse abritée. Comme sous tous les toits du cru, l'hiver, la cheminée égrène ses notes vanillées, qui vont si bien avec le saupiquet de lièvre. Isabelle est en salle, à l'accueil, au téléphone, à la découpe, au service et souvent en cuisine, car elle adore mettre la main à la pâte pour trouver le sens d'une nouvelle assiette. C'est son ami, Alexandre Bousquet, qui porte au quotidien la toque blanche. Le garçon a fait son tour de France chez les plus grands chefs avant d'endosser ce rôle. A ses côtés, une escouade de jeunes marmitons curieux et fidèles donnent la main avec bonhomie. Un coup d'œil sur la ruche bourdonnante, à l'heure du service, et le bonheur vous monte aux joues.

La cuisine d'Alexandre est d'une justesse étonnante. Il associe les saveurs avec un beau talent. En entrée, le thon mariné et poêlé est escorté d'un chut-

ney de tomates et perles du Japon. Les crevettes en tempura sont réveillées par des nouilles jaunes croustillantes et une sauce aux cinq saveurs. Les écrevisses rôties en cocotte s'habillent d'herbes fraîches du jardin pour épater le cafetier de Paris, qui revient essayer, le temps d'un rayon de soleil, ses sabots anciens. Il est tout menu et timide comme un écolier, Alexandre Bousquet, lorsqu'il annonce la tournure de son filet d'omble chevalier posé sur une compotée d'endives façon béarnaise, souligné d'un jus d'écrevisses. En guise de clin d'œil, il fait filer l'aligot ou poêler la truffade pour accompagner le filet de bœuf du pays au poivre Penja du Cameroun, rehaussé d'un caramel de banyuls. La ballottine de canette fermière laquée aux parfums d'Orient et son petit chou farci ressemblent à une fanfare défilant dans Saint-Geniez.

Sans aucun doute, cette maison est l'avenir de l'Aveyron. Elle est jeune, elle bouscule les idées reçues, elle est vivante et belle. Isabelle Caulier prouve au quotidien avec toute sa simplicité que Jésus avait bien raison de croire en sa petite-fille. •

Le Rive gauche, 3, place du Général-de-Gaulle, Saint-Geniez-d'Olt (Aveyron), 05-65-47-43-30. Premier menu, avec fromage et dessert : 23 €.

Courses du jour à Deauville

Vin