





## BONNES ADRESSES

# La Table de Marinette

## Le bonheur est dans le pré figeacois

Textes et Photos Vincent Besserve

Labellisée Tables et Auberges de France et référencée parmi les « Tables de Terroirs » pour sa cuisine valorisant les saveurs régionales et les produits de terroirs, la Table de Marinette « version Alain et Eliane » vient de fêter son dixième anniversaire. Quarante ans après ses débuts, le chef a gardé une passion intacte pour la cuisine authentique et continue d'innover dans ses créations.

**D**e la fourche à la fourchette, le circuit peut se révéler très court ! Alain et Eliane, dénicheurs de talents paysans peuvent en témoigner. Leur « Menu Terroir », menu signature de la maison, est élaboré intégralement à partir de produits locaux : croustillant de noix du Périgord, bavette de l'Aubrac, ris d'agneau du Quercy ou veau de l'Aveyron... ça sent bon les causses et les vallées alentours.

Une relation de confiance s'est peu à peu instaurée avec les agriculteurs de la région. Le chef connaît bien ses produits et sait tout de leur origine. Certains producteurs viennent même parfois directement au restaurant proposer leurs productions : « récemment nous avons eu la visite des propriétaires de l'Earl de la Berbezie, producteurs de crème et de yaourt (Douceurs des collines) venus de Saint Santin en Aveyron. Quelques jours plus tard, nous avons reçu le gérant d'une microbrasserie figeacoise. » commente le chef.

### LES TERROIRS COMME SUPPORT DE CRÉATION

Tel un chineur sur une brocante, Alain Beaumont aime parcourir les terroirs alentours, dénicher des saveurs uniques et parfois méconnues. Ainsi il innove sans cesse et se renouvelle. Crème d'asperges de Cajarc et glace au safran du Quercy, soupe de tomates Cœur de bœuf de la

Vallée de la Dordogne et sorbet pomme basilic ou crème de citrouille du figeacois... le bonheur est à portée de main.

*« Le Lot est une terre de merveilles ! Il y a tout ici. De beaux produits, des talents, de l'authenticité et une réelle culture de l'art de vivre »*

Après 17 ans passés sur la Côte d'Azur, 4 en Haute-Savoie et 4 dans le Tarn, le chef l'affirme avec conviction, « Le Lot est une terre de merveilles ! Il y a tout ici. De beaux produits, des talents, de l'authenticité et une réelle culture de l'art de vivre ». ■

### INFOS

A Figeac  
51 Allée V. Hugo - 05 65 50 06 07