

Isabelle Spaak

Au Restaurant du Vieux Pont, à Belcastel, dans l'Aveyron, la chef cultive une cuisine de terroir exigeante et sincère qui a marqué la star des fourneaux qui fut son apprenti.

« **C**e qu'elle m'a appris ? Mais, elle m'a tout appris », s'enthousiasme Cyril Lignac à propos de l'étoilée aveyronnaise Nicole Fagegaltier, « (sa) maman en cuisine », dit-il. « La cuisine du produit, le travail du produit, le geste... Elle m'a donné ma colonne vertébrale de cuisinier. » Entre le patron - parmi d'autres - du Bar des Prés (Paris 6<sup>e</sup>) ou de La Pâtisserie Cyril Lignac et la propriétaire du Restaurant du Vieux Pont, à Belcastel, en Aveyron, l'histoire tient du conte de Noël. D'ailleurs, c'en est un. Fin des années 1990, le jeune natif de Rodez se pose des questions sur son avenir. De son côté, Nicole Fagegaltier est, déjà « un phare dans la région », dit-elle sans flagornerie aucune.

Championne de France du dessert en 1986, elle a été récompensée d'une étoile Michelin en 1991 à 27 ans. « Un honneur et une surprise incroyable », dit-elle en se souvenant qu'à l'époque elle croyait que les étoiles étaient réservées à des chefs bien plus aguerris qu'elle. Évidemment, la presse professionnelle la repère. Les femmes étoilées ne sont pas légion.

« Ce qui était dit sur sa manière de cuisiner me plaisait beaucoup. Quand ma grand-mère m'a donné un peu d'argent, j'ai aussitôt réservé une table avec un copain. C'était un lendemain de Noël », raconte Cyril Lignac. À la fin de ce premier dîner, sa conviction est faite : c'est là qu'il veut apprendre. « C'était bon, c'était gourmand, c'était un univers que je ne connaissais pas. Je n'avais jamais eu l'occasion de dîner dans un grand restaurant. Avec mes parents, nous n'en avions pas les moyens. » Le lendemain, il appelle la chef. « Bonjour, c'est nous les petits jeunes qui sommes venus manger hier. J'ai mon CAP de cuisinier. Prenez-vous des apprentis en brevet professionnel ? » Nicole Fagegaltier se souvient : « Je ne prenais pas d'apprentis. Trop de boulot à les former, puis ils s'en vont. » Pas démonté, le « jeune foufou », comme elle se surnomme de Cyril Lignac en ce temps-là, lui rétorque : « C'est l'occasion d'essayer. » « Je crois que mon audace lui a plu, elle m'a dit : "Venez me voir." J'y suis resté 27 mois. Chaque chef met son cœur et son âme dans sa cuisine. Nicole est comme ça : une femme de caractère attachée à son terroir aveyronnais qu'elle marque de son empreinte. Elle m'est très chère. »



Nicole Fagegaltier a décroché une étoile Michelin en 1991.

MATHEU LACOUT

Dans la cuisine, Inès et Hosanna mettent la dernière main aux desserts. Les assiettes se construisent par petites touches de couleurs tel un tableau de Claude Monet. « Ah... de la maison du peintre, j'en ferais bien la mienne », se languit la chef, qui ne fait pas mystère de son amour pour le maître impressionniste. De là à troquer sa propre maison de famille, là où elle est née, vit et travaille sur la rive droite de Belcastel, contre la demeure et les jardins de Giverny, aussi beaux soient-ils, on peine à la croire. Sa maison et son village sont le centre de son monde. Petite fille, Nicole jouait dans la rivière, courait les sentiers, cueillait des fleurs pour en faire des bouquets l'été, faisait griller des châtaignes, l'automne. Devenue grande, elle s'est promis de trouver un moyen pour ne jamais quitter cette jolie bourgade médiévale classée parmi les plus jolis villages de France.

« Chaque chef met son cœur et son âme dans sa cuisine. Nicole est comme ça : une femme de caractère attachée à son terroir aveyronnais qu'elle marque de son empreinte. Elle m'est très chère »

Cyril Lignac Chef

La solution? L'école hôtelière de Souillac. L'objectif? Prendre la suite de ses parents au Restaurant du Vieux Pont. La partie n'est pas gagnée d'avance. Nicole sort de l'école hôtelière avec des idées neuves. Celles de son temps. « Je voulais instaurer un service à l'assiette tandis que ma mère servait au plat. Mon père craignait que je perde notre clientèle. » Car la réputation de l'établissement familial tenait jusque-là davantage de l'auberge et du repas d'après-chasse. C'était sans compter sur l'opiniâtreté de Nicole.

Petit à petit, elle instaure son style. L'assiette gagne. Mais, chez elle, nul « plat signature » qui enferme et une cuisine locale de saison. Les truites viennent d'un producteur de l'Aveyron, petits pois, asperges, fraises et rhubarbe de l'exploitation de l'agriculteur d'à côté, l'agneau vient de la Maison Greffeuille, le bœuf des monts d'Aubrac. Et les prix sont raisonnables. Par respect pour sa clientèle qui a fait l'effort de faire le trajet jusque chez elle par « des routes parfois pas faciles ». Et son ancien apprenti devenu star de la cuisine et des réseaux sociaux conclure : « Comme je le dis souvent, le secret consiste à être au bon endroit, au bon moment, à la bonne place et à délivrer une partition qui sonne juste. » Ce à quoi s'attache Nicole Fagegaltier. Depuis quatre décennies. ■

## Nicole Fagegaltier, la bonne étoile de Cyril Lignac

Week-end chargé du mois de mai. Au Restaurant du Vieux Pont, le coup de feu du déjeuner vient de s'achever. Les derniers clients s'attardent à table. Un soleil radieux inonde le paysage du pays rignacois qui s'offre par les portes-fenêtres de l'établissement étoilé. Perché au-dessus de la rivière Aveyron, le vieux pont de pierre invite à la balade. Pourquoi se précipiter ? « Si les gens viennent jusqu'ici pour déjeuner, parfois d'aussi loin que Bordeaux, Toulouse, Aix-en-Provence

ou Montpellier, sans compter les Parisiens durant les vacances », se réjouit la patronne du lieu, la moindre des choses consiste à ce qu'ils se sentent bien dans « (son) univers ». C'est-à-dire dans « la simplicité d'une maison à la campagne ».

D'ailleurs, le Restaurant du Vieux Pont est une adresse que l'on se transmet « entre amis, de bouche à oreille », s'enorgueillit la cuisinière. Et le gastronomie ne souffre d'aucune baisse de fréquentation. Preuve de « quarante

ans de travail régulier », se félicite la propriétaire, secondée par son mari, Bruno Rouquier, avec leur chef adjoint et ex-apprenti Clément Forestier. Trois piliers auxquels viennent s'ajouter Michèle, la sœur de Nicole, et une équipe sur laquelle celle-ci veille avec autant de bienveillance que sur ses clients. « On n'est rien tout seul », insiste l'ex-jurée invitée de la demi-finale de « Top Chef », en 2015, tandis qu'elle nous fait faire (virtuellement) le tour du propriétaire.

## Une escale au Vieux Pont des délices à Belcastel

Stéphane Durand-Souffland  
Envoyé spécial à Belcastel (Aveyron)

Belcastel est une sorte de village de rêve perdu dans (et au bord de) l'Aveyron. On y trouve des maisons de pierre hors d'âge entre lesquelles gambadent des chats, le musée à ciel ouvert, poétique et loufoque, d'un artiste bricoleur. Tout en haut du piton trône un château médiéval avec donjon, douves et salle de torture. L'architecte Fernand Pouillon (1912-1986), personnage fantasque à la vie tumultueuse, enterré au cimetière dans une tombe anonyme selon ses ultimes volontés, le restaura jadis à grands frais pour y habiter.

On trouve aussi à Belcastel un vieux pont qui relie l'église, sur laquelle nous ne nous appesantirons pas (allez saluer le gisant, tout de même) et une formidable auberge où grandissent les sœurs Nicole et Michèle Fagegaltier. La première tient les fourneaux avec son mari, Bruno Rouquier, la seconde s'occupe du reste. Maison de famille, cadre idyllique ; après le festin, des nuits fraîches ; dragons en embuscade, amour du



Escargots des Sarradelles et asperges blanches de Cajarc, émulsion estragon du jardin au Restaurant du Vieux Pont. MATHEU LACOUT

travail bien fait : vous allez adorer le Restaurant du Vieux Pont.

Ce n'est pas sorcier de rendre des clients heureux mais tout le monde n'y parvient pas, surtout avec cette gentillesse et cette décontraction tout aveyronnaises. Au Vieux Pont, pas de musique, ni accordéon ni rengaines

d'ameublement, un service adorable délesté d'obséquiosité malgré la notoriété des lieux cotés en guides, l'eau en libre-service sur la table, un sommelier enjoué et fûté.

Et une cuisine comme on la aime. On ironise à Paris sur les « belles maisons de province » parce qu'on est ja-

loux de ne plus trouver dans la capitale, ou presque, ce genre de belles maisons tout court qui n'ont qu'une ambition : régaler les convives sans leur faire les poches. Sur le conseil pressant d'amis de Najac (merci Sophie et Jean-Yves), nous nous sommes transportés un peu plus au nord en suivant la rivière.

### Équilibre des saveurs

Ici, on mange bien, la preuve par le dîner du 19 mars dernier. Tout a commencé en douceur avec notamment, parmi les mises en bouche, une mousse butternut-café et son crumble aux cépes, exquise petite rouerie paysanne qui vous ouvre l'appétit sans coup férir. Suit une fantaisie à base d'asperges vertes et truite, avec un sabayon à l'estragon qui apporte sa touche crémeuse et herbacée en répondant à l'acidité de copeaux d'asperge crue.

Et voilà une assiette de premier ordre composée d'escargots à la queue leu leu sur un poireau légèrement marqué au grill, de petits croûtons et de verjus mousseux. Tu constateras avec soulagement, Ô lecteur sourcilieux, que ces compositions obéissent toutes aux règles cardinales de l'équilibre des

saveurs, des textures, à quoi il nous faut ajouter un hommage aux jolis dressages.

Place au cochon savoureux et parfaitement cuit avec son escorte de pleurotes, roquette et céleri (miam), un jus de cuisson sensationnel - dommage que l'ensemble manque ce soir-là un poil de température.

Après un granité oseille-amande fulgurant, le dîner s'achève avec une déclinéon de fraises avec glace à l'ortie, crèmeux citron et brousse de brebis, gourmandise intégrale avec laquelle le sommelier futé propose une étonnante liqueur au miel qui s'emboîte idéalement dans le dessert.

Et voilà, le tour est joué, la nuit est fraîche, les dragons sont couchés et vous traversez le pont pour faire comme eux : une chambre douillette vous attend sur l'autre rive de l'Aveyron. ■

Hôtel restaurant du Vieux Pont.  
245, route des Berges-de-l'Aveyron, le bourg, Goutrens, Belcastel (Aveyron).  
Tél. : 05 65 64 52 29. Fermé du dimanche soir au mardi soir. Menu à 78 €, 92 € et 125 €.  
Gites et bientôt ouverture d'un bistro dans le village.  
hotelbelcastel.com