

2.222 - 5/6/2019

la gastronomie en deuil

MSC

# Le Gers pleure Denis Méliet et Richard Poullain

# 24 heures

Essentielle

**Cruauté du destin, à quelques heures d'intervalle, deux figures de la gastronomie gasconne sont décédées. Le château de Projan pleure son chef Richard Poullain. A Lagraulet, le berceau familial, à Auch, à Marciac et jusqu'à Toulouse, la disparition brutale à 53 ans de Denis Méliet, patron du J'GO, laisse un vide immense.**

Il faisait rayonner le Gers dans ce que notre département a de plus authentique et de plus beau à partager: ses productions agricoles et toutes les histoires d'hommes et de femmes qui vont avec. Lundi, à Blagnac, quand le cœur de Denis Méliet a cessé de battre, à 53 ans, un voile de tristesse a enveloppé les champs, les prairies, les sous-bois, les rangées de vignes, tous ces paysages de la Gascogne dont l'enfant de Lagraulet-du-Gers, fils et petit-fils de paysan, était un fier ambassadeur jusqu'à Paris.

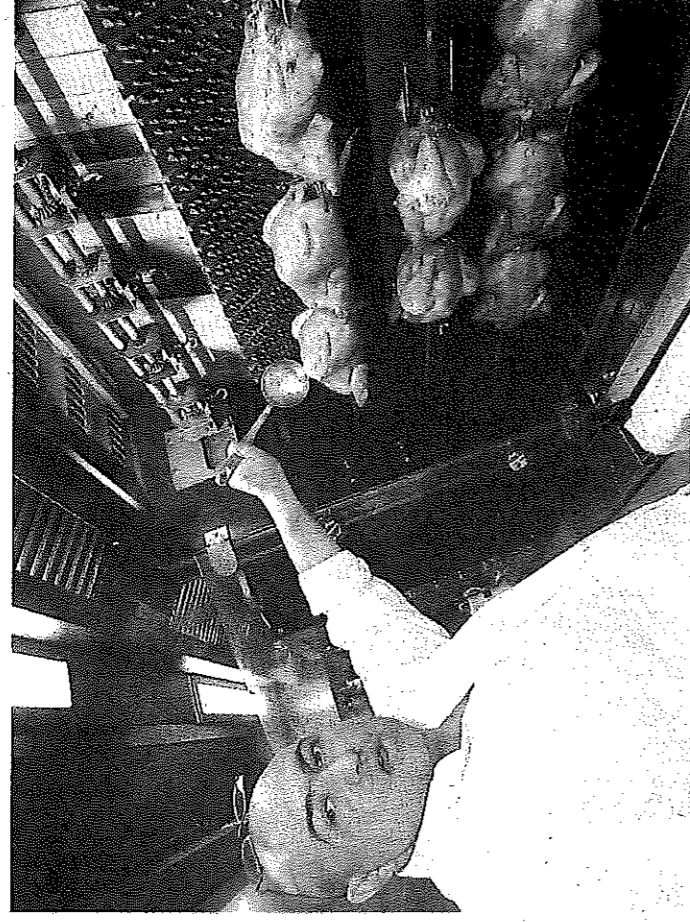
«La vie est dure», soufflait hier Philippe Martin, bouleversé par la disparition brutale d'un ami. La vie, Denis Méliet l'a aimée, avec entraînement et gourmandise, avec le goût des autres... cette qualité d'âme qui n'est pas donnée à tout le monde.

Nous avions fait sa connaissance au début des années 90, à Auch. Avec sa cœur Cathy, Denis allait vite donner un éclat extraordinaire au «Jour de fête», un bar musical de la basse ville qui s'animait le jeudi soir... et les soirs suivants! Déjà, à cette époque, avec ses parents Alain et Hubert, le jeune Denis avait posé ses premiers jalons dans la restauration à Toulouse. Place Wilson, «Le Bon vivre» sera la

## social

### SUICIDES AGRICOLES

**» Réunion jeudi à la préfecture.** Comme ils le demandaient les responsables du GAAMIR (groupe amitié action en milieu rural) et ceux du Samu Social Agricole seront reçus en préfecture. La réunion avec la préfète Catherine Seguin est prévue ce jeudi en fin d'après-midi. Cette rencontre fait suite à «la renaissance du GAAMIR (lire notre édition du samedi 7 juin) consécutive au décès par suicide de trois agriculteurs gersois ces dernières semaines s'ajoutant à deux autres ultérieurs... Selon Michel Bini du GAAMIR, «nous rencontrons la préfète pour lui demander de contraindre la MSA, les banques etc, à ne plus couper les ressources aux agriculteurs en difficulté». Le GAAMIR qui souhaite rencontrer aussi «les quatre parlementaires» menace: «Au prochain suicide, nous porterons plainte contre la préfète, contre le président du Département et contre le directeur de la MSA pour non-assistance à personne en danger. Ces personnes, par l'intermédiaire de leurs structures respectives, connaissent les difficultés des agriculteurs en difficulté.



Après le Gers, Denis Méliet avait conquis Toulouse, avec deux enseignes réputées, le «J'Go» et «Le Pategrain», dédiée au poulet fermier rôti. /Photo DDM, archives Michel Viala

première ambassade de Gascogne ouverte dans la capitale occitane. Suivront, en 1995, «Le J'Go» (qui aura plus tard des petits ou grands frères à Toulouse, à Paris et depuis 2012, à Marciac, dans un concept de restaurant éphémère évillant les papilles des festivaliers de JIM) et à la fin des années 2000, «Le Pategrain», rue d'Austerlitz à Toulouse, où les clients retrouvaient le goût des poulets fermiers d'autrefois. Cette culture si authentique du goût, ce sont ses parents qui la lui ont transmise. Il «Mon père a été l'homme de la situation. Il connaît ses fondamentaux: acheter du bon et faire du bon. C'est lui qui nous a fait al-

Pierre-Jean Pyrda

## LA CARRIÈRE EXEMPLAIRE DU CHEF RICHARD POUILLAIN

Décédé subitement dimanche, Richard Poullain, le chef du château de Projan, village du Madiranais situé aux confins du Gers et des Pyrénées-Atlantiques, laissera un grand vide. Les chefs des «Tables du Gers» et la CCI du Gers lui rendent hommage dans le texte que nous publions.

«À 5 ans, Richard savait déjà qu'il voulait devenir chef de cuisine. Il suivait partout sa grand-mère maternelle qui organisait des repas de famille.

Richard est né en Normandie et a fait ses classes à l'école hôtelière de Granville (Manche). Il a commencé sa carrière à 17 ans par un poste de commis de cuisine et a grimpé rapidement les échelons grâce à son opiniâtreté, son professionnalisme et sa volonté de devenir chef. Sa carrière se poursuit dans des Relais et Châteaux et lors d'un stage chez Lenôtre. Il a aussi passé 3 ans à l'hôtel de France à Auch aux côtés d'André Daguin, qui lui a tout appris sur

l'art de cuisiner le canard gras et son foie. Il s'est ensuite formé au management et a dirigé avec son épouse Christine plusieurs établissements 4 étoiles. Richard est ensuite devenu formateur en cuisine afin de transmettre aux jeunes son expérience et sa passion.

En 1997, il revient dans le Sud-Ouest afin de reprendre les rênes du Château de Projan, hôtel 3 étoiles de charme à la campagne, où il s'était remis en cuisine pour le plus grand plaisir de ses clients.

Au Château de Projan, Richard met en place un menu du marché réalisé avec des produits frais du terroir, soigneusement sélectionnés chez les producteurs voisins. Il a su créer une cuisine généreuse en revisitant les recettes classiques autour du canard. Il collaborait d'ailleurs étroitement avec les viticulteurs voisins et proposait régulièrement des accords mets et vins. Il était devenu l'un des ambassadeurs de la



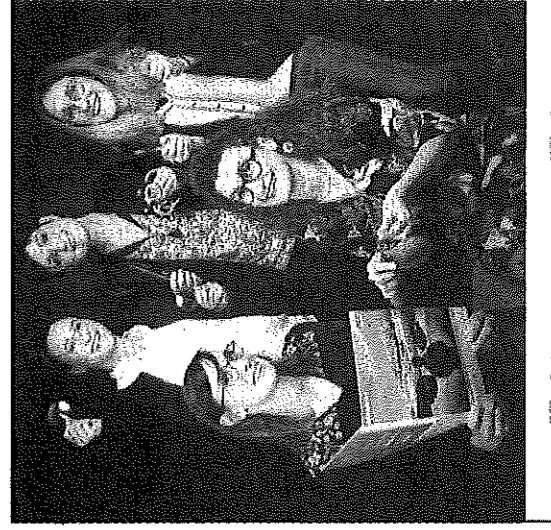
Richard Poullain. /Photo Tables du Gers DR

## des réactions

Philippe Martin, président du conseil départemental: «La disparition de Denis Méliet est un choc terrible. La Bigorre et la Gascogne sont en noir aujourd'hui. Denis Méliet était l'ami de cette agriculture du vivant qu'il défendait bec et ongles dans ses cuisines du J'GO. On avait des projets ensemble, comme celui de voir le porc noir de Bigorre prendre place dans les foires départementales du Gers. C'est terrible de devoir parler au passé de quelqu'un qui incarnait à ce point la vie. On est à quelques jours de l'été avec ses festivals. Denis va cruellement manquer à Jazz in Marciac où son restaurant éphémère était si apprécié. Je ressens une tristesse infinie pour sa famille. C'était un créateur de bonheur.»

Arnaud Daguin: «C'était comme un petit frère pour moi. Quand il tenait le Jour de fête, il venait d'Auch pour manger chez moi, aux Platanes à Biarritz. Il est un des premiers à avoir réussi concrètement à fédérer un territoire de productions agricoles à la fois autour de la qualité des produits et du bien-être des producteurs. Pour défendre une alimentation saine et faire partager au plus grand nombre les valeurs attachées à ces produits, Denis a réalisé un travail fondamental. J'espère que quelque'un prendra le relais.»

Jusqu'à épuisement du stock  
**LE BIRTHDAY 699**  
Matelas 140 x 190 cm  
SEULE LIMITE  
MOIS ANNIVERSAIRE  
Double clic sur le bouton  
Sélectionnez l'option  
Sélectionnez l'option  
Annuler le panier  
Ajouter au panier



Hélène Optique fête ses 15 ans!

**15 MONTURES DE MARQUE À GAGNER\***  
**15% DE REMISE SUR TOUT LE MAGASIN\*\***

Mois d'anniversaire

**SURPRISE**

du 1<sup>er</sup> au 29 juin 2019

BULLETIN DE PARTICIPATION À LA TOMBOULA  
**15 MONTURES DE MARQUE À GAGNER**  
5 MONTURES PAR MAGASIN\*

MIRANDE  MARCAC  AUCH

Nom: \_\_\_\_\_  
Prénom: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_

(\*) (\*\*) Voir conditions en magasin.