

Les lumières se sont rallumées

La Taula va relancer la gastronomie à Condom



Les lumières se sont rallumées

Plantons le décor !

Une église fondée en 1262 par des moines cordeliers dont Charles IX, en 1565, avait tant admiré la beauté des lieux qu'il y avait fait prélever des colonnes supposées en jaspe. Démolie en 1569 par l'armée huguenote avec à sa tête Gabriel de Montgomery, elle fut reconstruite seulement en 1640.

À la révolution, cette église et les deux couvents qui y étaient rattachés, devinrent biens nationaux. Il en fut fait si peu de cas que, faute d'entretien, ils furent partiellement détruits.



Sans la volonté d'un homme, René Sandrini qui racheta ce qu'il en restait en 1968, qu'en serait-il advenu ? Nul ne le sait mais la vraie aventure de "La Table des Cordeliers" démarra là, à ce moment, le 27 décembre 1968. Ayant fait ses armes dans de grandes maisons parisiennes, le Chef obtiendra dès 1971, une première étoile, puis une autre, avec l'aide de son second, Jean-Louis Paladin qui ne peut être dissocié de cette histoire. Mais après la mort de René Sandrini, Jean-Louis Paladin s'envola vers les États-Unis faire une brillante carrière. Une nouvelle période s'ouvrait pour ce bâtiment, finalement fermé après plusieurs reprises successives.

En 2002, la communauté de communes de la Ténarèze, présidé par Gérard Dubrac, préempte les locaux et trouve un repreneur, la famille Sampietro qui quitte leur confort de "La Bonne Auberge" de Manciet pour tenter ce nouveau défi. Un challenge audacieux qui a permis à l'enseigne d'être à nouveau connue par-delà les frontières. Elle a ainsi participé au renom de Condom et de sa région, d'autant plus qu'avec le fils, Éric aux fourneaux, La Table des Cordeliers obtiendra à nouveau une étoile. Mais fin d'un nouvel épisode en septembre 2019 avec la fermeture brutale du restaurant.

Les nouveaux acteurs



La Communauté de Communes, propriétaire des lieux, devait trouver une solution. La pandémie est venue tempérer l'ardeur d'éventuels investisseurs jusqu'à l'arrivée de la proposition du Lectourois, **Xavier Billot**, et de son associé, **Stéphane Matre**. Cette proposition, **Maurice Boison**, président de la CCT, l'avait soumise aux votes, le jeudi 1er juillet 2021. Elle était alors adoptée à l'unanimité, moins trois abstentions.

Refermés en 2019, sur une tranche de l'histoire de la gastronomie condomoise, les portes et les volets allaient pouvoir désormais se rouvrir, une fois l'intérieur du bâtiment rénové et réagencé.

Lors de l'inauguration officielle, vendredi 8 octobre, dès 19 heures, on retrouve donc Maurice Boison, en compagnie de Xavier Billot, pour le début de cette nouvelle aventure : **l'ouverture de "La Taula" prévue officiellement pour le vendredi 22 octobre.**



Un discours d'inauguration à deux voix : tout d'abord, Maurice Boison retrace l'histoire de ce qui fut avant "La Taula", "La Table des Cordeliers". Puis Xavier Billot intervient notamment pour compléter les propos du président de la CCT. Il va apporter une précision sur le nouveau nom du restaurant et on l'espère convaincre de l'importance de cette nouvelle appellation.

On garde la table et, avec elle, un peu du passé mais elle devient, de par son nom, plus gasconne.

Au final, ce qui est important, n'est-il pas plutôt ce qui se trouve sur la table que le nom à la porte d'entrée ?

Le premier rôle est donc bien celui de Xavier Billot. Chef expérimenté, pendant près de vingt-cinq ans, il a vagabondé pour parfaire ses connaissances, avant de revenir dans sa ville natale, Lectoure. Des études au Lycée professionnel Pardailhan, à Auch, avec un apprentissage qui le voit à La Table des Cordeliers, ensuite un passage au Puits Saint-Jacques, à Pujaudran. Puis, il prend son envol, en France et à l'étranger. Au Maroc, il restera une dizaine d'années. Chef exécutif pour la prestigieuse enseigne de gastronomie de luxe Lenôtre, il devient chef et consultant pour la famille royale marocaine. De retour à Lectoure, il s'est installé derrière les fourneaux du Bastard, pendant un an, pour ensuite reprendre, en juillet 2019, L'Atelier Gourmand, un autre restaurant bistrannique local, ouvert avec succès depuis dix ans.

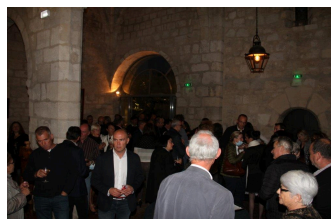


Chacun est impatient de le retrouver derrière son nouveau piano à "La Taula" pour écrire une nouvelle histoire, retrouver les belles lettres culinaires et une référence gastronomique condomoise.

Un restaurant pour le plaisir du palais, mais aussi pour celui des yeux



La splendeur du lieu en fait un cadre inespéré pour une galerie d'art éphémère.



Les invités avaient tous ou presque répondu présents et ils étaient près de deux cents à être venus admirer la nouvelle décoration de La Taula.

Dès l'ouverture, trois artistes se partagent les lieux. Tout d'abord, celui dont les tableaux tapissent les murs de pierre : l'artiste d'origine hollandaise, installé à Saint-Clar, Willem Heijkoop.



Willem Heijkoop, autodidacte, se juge plutôt romantique. Maître du glacis, il met en relief la lumière de ses paysages romantiques, dans des tableaux aux larges dimensions, inspirés des grands maîtres primitifs flamands du XVe siècle.



Installé à Sarragosse, mais natif de Calatayud, ville jumelée avec Auch, le sculpteur espagnol, **Juan Carlos Blas**, lui aussi autodidacte, travaille le bois. À partir de bûches avec une technique d'assemblage, de taille, de ponçage, de polissage et de cirage, il fait ressortir la beauté des matériaux utilisés de manière impressionniste.



Un autre sculpteur a déposé, ça et là, plusieurs de ses œuvres. Elles réconcilient avec le corps inspiré, imaginé ou vécu. Elles permettent de s'abandonner à l'éternelle beauté de la grâce de l'être qui est né sous les mains de l'artiste. Pour **Christian Huc**, la beauté est intemporelle !



Restaurant La Taula - 1 rue des Cordeliers

"Une table accessible autour d'une offre bistrannique locale"



Tél. 05 62 68 16 07 - mail : restaurant.taula@gmail.com

Photos Marc Le Saux