



## LA FEMME DU BARBU

# Ensemble, c'est tout!

**Si vous aimez les surprises, faites un détour par Malbo, au pied du Plomb du Cantal. Dans ce hameau vertical, se trouve la table de La Femme du Barbu. Julien Ayral, jeune chef rochelais, et sa compagne Victoria y affirment une cuisine au caractère bien trempé.**

**C**omme l'écrit la romancière Anna Gavalda dont une page tirée de *La Vie en Mieux* est en bonne place chez La Femme du Barbu : « [...] j'ai la faiblesse de croire que pour choisir ce métier de chien qui consiste à nourrir ses semblables jour après jour, il faut être fondamentalement bon. [...] Généreux du moins. Courageux, c'est obligé. » C'est pour une vie en mieux que Julien et Victoria ont quitté La Rochelle pour jeter l'ancre à Malbo, à 1 120 mètres d'altitude, dans le canton de Pierrefort. Ouvert le 16 mars 2020, leur établissement était contraint de fermer le soir même pour cause de

crise sanitaire. Ils n'ont rien lâché et se sont adaptés car ces deux-là ont l'esprit et le cœur ouverts!

### LA VIE EN MIEUX

« Lors du deuxième confinement, avec l'ouverture des maisons secondaires, nous avons préparé une centaine de repas à emporter par week-end. Comme les gens ne pouvaient plus voyager, nous leur avons proposé de faire un tour du monde dans leur assiette. On ne trouve pas trop de sushis ni d'indien par ici. Ça nous a permis d'apprendre de nouvelles choses. Nos menus portaient à Aurillac, Saint-Flour et jusqu'en nord Aveyron

à Mur-de-Barrez. » Julien et Victoria ont vécu en famille leur premier hiver blanc avec la magie des fêtes de fin d'année passées sous un mètre cinquante de neige. Puis, le 10 juin 2021, la vraie ouverture a eu lieu. « Les gens d'ici n'ont pas peur de faire des kilomètres pour venir chez nous. » Le bouche-à-oreille a fait merveille et l'été, bien que pluvieux, fut heureux.

Outre le succès rencontré, ce qui leur importait, c'était avant tout de vivre ensemble. Quand en octobre 2019 ils ont répondu à l'annonce lancée par SOS Village, tous deux couraient après le temps. « Cette grande auberge dont

nous sommes locataires était adaptée à notre famille. Nous avons trois garçons de 4, 6 et 14 ans. À l'école, la maîtresse a le temps d'aimer ses élèves. » Comme le « hasard » fait bien les choses, en choisissant Malbo, le couple a renoué avec son histoire. « Ma grand-mère m'a appris que mon grand-père était de Paulhac. Mon nom de jeune fille, Boudon, y est gravé dans la pierre. Julien, lui, a des racines à Espalion. La vie nous a ramenés ici. » En cadeau de bienvenue, ils ont reçu une sonnaille à vaches suspendue à la poutre maîtresse du salon, une table en bois massif sise à côté du bar et un trophée de chasse.



## LA RÈGLE DES TROIS

Depuis qu'ils sont aux fourneaux, un air marin souffle sur Malbo, lequel se mêle aux produits locaux. *« Les gens ont une vraie affection et une curiosité pour les poissons de mer et les coquillages. Nous proposons trois entrées, trois plats et trois desserts que nous changeons tous les trois jours. Avec toujours quelques repères, classiques et rassurants. Un plat de viande locale ou une omelette légèrement soufflée pour les randonneurs. Nous travaillons à flux tendu, le nez dans le marché, en visant le zéro déchet. »* C'est à table que l'on saisit le mieux le parcours freestyle de Julien et Victoria, qui a troqué la pâtisserie évene-

mentielle pour des desserts à l'assiette, qui sont à eux seuls un événement.

Blessé aux genoux à 24 ans, l'ancien électro mécanicien a de son côté déserté l'intérim et l'usine pour passer un CAP BEP de cuisine en dix mois, suivi d'un BP en deux ans. *« J'ai vu tous les types de restauration, sauf les étoilés. »* À ceci près qu'il fut chef exécutif à La Suite, à La Rochelle chez Johan Leclerre, MOF 2007 passé par les cuisines de Ducasse, Troisgros, Gagnaire, Lorain et Gérard Cagna. Et dans l'assiette, dès l'entrée qu'il annonce modestement par un simple *« crèmeux parisien avec œuf parfait »*, cela se sent. Car sous la robe foncée du velouté se cachent



## « LE NEZ DANS LE MARCHÉ »



des trompettes-de-la-mort et cèpes d'été. Et vas-y que ça croque sous la dent quand sont enfournées les noisettes torréfiées, aneth et pancetta grillée perlées d'huile de noisette. Une recette old school poussée à son paroxysme, comme tatouée au palais! S'ensuit un canard quasi laqué, accompagné de carottes – crues, cuites, en purée ou fumées au bois d'oranger

–, posé sur assiette bleu pétrole. Couleurs, parfums, saveurs, textures... prennent tour à tour la parole. Et dans la cuisine, ça rigole. Chez La Femme du Barbu, on aime se poiler. Alors quand arrive le riz au lait "enbâtonné" par Victoria, à la tête du client ils savent que quelque chose est passé. Ces deux-là, il ne faudra pas les quitter des yeux. Ensemble, c'est toujours mieux!

Corinne Pradier



### Festif

À surveiller sur leur page Facebook : « *La truffe Alba arrive à Malbo.* » Une session étalée sur trois jours. La Femme du Barbu vous accueille aussi pour les réveillons de fin d'année, le 24 et le 31 décembre 2021. « *Nous faisons un seul service par soirée pour passer du temps avec les gens. Chez nous, c'est un restaurant festif!* » Capacité de confort, 25 à 27 couverts.

[www.lafemmedubarbu.fr](http://www.lafemmedubarbu.fr)