

LES TABLES D'UTOPAILLE

Le bio bien dans son assiette

Les Tables d'Utopaille, en Creuse, c'est un surprenant jardin-restaurant bio et végétarien. Le maître de céans y organise également des veillées l'hiver. Une combinaison gagnante à base d'un programme nutritionnel et naturel haut en saveurs.

par Alain Londeix



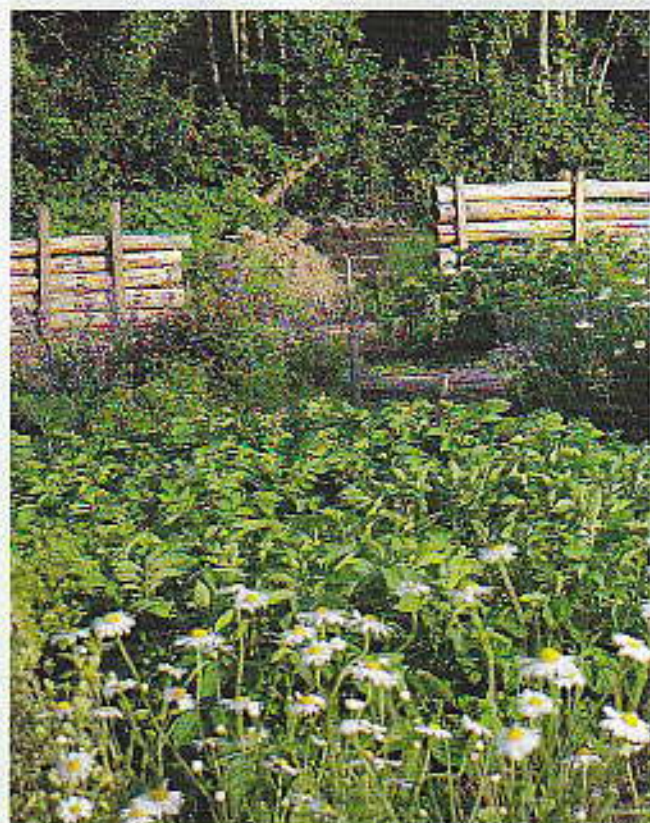
Creuse. Situé en pleine nature au cœur de la belle vallée du pays des trois lacs, l'établissement est aménagé dans une construction bioclimatique et écologique en paille avec terrasse donnant sur un potager qui s'étendra bientôt sur quelque 500 mètres carrés. « Nous avons depuis toujours l'habitude de jardiner pour nous. Nous avons voulu prolonger la transformation des produits en ouvrant ce restaurant », affirme avec passion Henry Nguyen.

Les repas proposés les vendredi et samedi soir, et le dimanche midi, privilégient la production sur place, mais ne sont pas exclusivement végétariens. Poêle ronflant, murs de paille chaulés, table joyeuse et canapés cosy, une quinzaine de places : Henry Nguyen vous fera déguster

Jardin pour cultiver des variétés originales de légumes anciens et oubliés certifiés par Écocert, herbes aromatiques, restaurant pour vous les faire déguster, sur place, à travers des menus découverte, orientés vers la qualité des produits (certifications bio, labels), la fraîcheur (pas de stockage, pas de transport, pas de traitement de conservation) : c'est ce que vous propose Henry Nguyen. Les produits proposés respectent la saisonnalité et les cycles naturels, et proviennent de partenaires locaux, producteurs de viande ou de volaille. Ici on privilégie le contact et la vente directe. Les Tables d'Utopaille, au lieu-dit Les Ribières, à La Celle-Dunoise, est un étonnant jardin-restaurant bio né l'été dernier et surgi d'une pâture à vaches, unique dans le département de la

Henry Nguyen a jeté l'encre en Creuse il y a 30 ans.

Le jardin potager dans toute sa luxuriance de printemps





une succulente betterave crapaudine confite sur mesclun d'automne, une royale compotée d'oignons-carottes-lardons honorant un porc local aux navets glacés, panais et cardes sans l'ombre d'une fibre. Vous pourrez même, si vous le souhaitez, cuisiner avec votre hôte.

Un sans-faute délicieusement parfumé et fondant qui peut se poursuivre avec le beau plateau de fromages de chèvres locaux et la tarte aux coings et aux pommes.



L'intérieur, très cosy, très chaleureux.

Henry Nguyen veille sur ses plants, qui seront bientôt plantés au jardin.

Un équilibre alimentaire en se faisant plaisir, un lieu transformé en exploitation agricole de poche, un circuit commercial le plus court possible, directement du producteur au consommateur. À La Celle-Dunoise, on oublie le monde et ses fièvres. Les convives en quête de paradis perdu y sont chaleureusement accueillis. Dans ce doux écrin de verdure, dans une atmosphère propice au ressourcement, à l'évasion et à la pédagogie, le lieu invite à savourer l'instant présent sans aucune nuisance extérieure.

Natif de Marseille, d'origine vietnamienne, marié à Béatrice et père de deux filles, Henry Nguyen, 58 ans, ancien artisan, ex-directeur de l'office de tourisme du Pays des Trois lacs, ayant animé pendant une douzaine d'années des chambres et des tables d'hôtes, a jeté l'ancre en Creuse en 1980. Coup de foudre. Et une envie inextinguible de valoriser le territoire, de s'investir localement, de monter un réseau de producteurs partageant les mêmes valeurs (un annuaire doit voir le jour prochainement). Un pari ambitieux (utopie, paille, utopaille...) qui amène toutefois déjà une prise de conscience et qui mise sur le long terme. 🍷

Les Tables d'Utopaille
Les Ribières,
à La Celle-Dunoise
Tél. 05 55 63 74 45

