

# LA BONNE AVENTURE

Nous avons rencontré l'ancienne cuisinière personnelle de François Mitterrand au palais de l'Élysée, magicienne des fourneaux qui invoque les mannes truculentes de Curnonsky et La Mazille, tandis que ses marmites redonnent vie à un Périgord de chair et de sang. Avec le panier de victuailles glanées lors de notre escapade en Dordogne, elle a improvisé quelques merveilles à quatre mains avec le chef Nicolas Lamstaes.

**O**n n'en finit pas d'arriver. Le chemin s'époumone un moment avant de buter sur sa destination, comme une rupture soudaine et imprévisible des acclamations après un énième tomber de rideau. Il avait fallu quitter le voisinage de la Vézère aux portes de la Corrèze, et entamer l'ascension d'un petit massif boisé du Périgord noir, dont l'écheveau routier finit par avoir raison de l'infaillibilité du GPS. Au bout du voyage se profile La Borderie, joli corps de ferme environné d'un caillot de silence contre lequel les tympans se révoltent par des sifflements têtus. Les lieux dégagent le charme diabolique des maisons de sorcière. Après tout, ne sommes-nous pas chez une authentique ensorceleuse ? En guise de philtres d'amour et de potions magiques, celle-ci défourne justement des foies gras cloutés et de formidables poulets à la sauce rouilleuse, qui n'ont rien de maléfiques bouillons de onze heures. Les doigts de fée de la cuisinière Danièle Mazet-Delpeuch lui ont permis de faire plusieurs tours du monde, et d'être appelée en 1988 au service de la présidence de François Mitterrand, dont elle assumait pendant deux ans la préparation de l'ordinaire, les repas officiels demeurant sous la juridiction de la brigade attirée du château. Laquelle digéra sa demi-disgrâce en s'adonnant à un marmitage de crocs-en-jambe et de mufleries





