

## Le Chef Quercynois retrouve ses racines au Souillac Country Club...



Jean-Jacques Dubois est un enfant du pays. Né à Cajarc, ce cinquantenaire a commencé sa carrière de cuisinier au restaurant le Zoé à Cahors, à la fin des années 70. Il a choisi son métier par amour de la bonne cuisine traditionnelle, et pour faire honneur à sa grand-mère paternelle, une habitante de Souillac, (Cieurac) qui lui a donné le goût des bons repas rustiques. Jeune homme, les horizons lointains des montagnes et de la mer l'ont invités à découvrir le monde, et surtout à s'ouvrir aux nouvelles expériences gastronomiques. C'est à Bordeaux et alentours où il s'est installé pendant un vingtaine d'années, parce que "c'était là où l'on trouvait plus de travail et les expériences les plus riches." Mais le pays de son enfance, il ne l'oubliait jamais...

"J'aime bien l'océan" dit Jean-Jacques, en réfléchissant sur sa décision de retour dans le Lot, à Souillac. "J'ai connu beaucoup de bons moments dans la région Bordelaise, bien sûr. Mais le paysage là-bas est très différent, moins varié. Les causses, les chênes, les saveurs et les odeurs de mon enfance, m'ont toujours manqués. C'est ici que j'ai appris à utiliser mon nez." Parce que le secret d'une bonne cuisine, c'est bien le nez, selon Jean-Jacques. "Ah oui, je me suis toujours laissé mener par le bout du nez, c'est vrai!" il s'exclame. Parmi sa clientèle à Bordeaux et le bassin d'Arcachon il comptait un bon nombre de gourmands célèbres, connus du monde de la politique, du sport et de la musique, comme Alain Juppé, Guy Bedos, Jean-Pierre Papin, François Bayrou, Christophe Dugary, et bien d'autres. "J'ai appris beaucoup pendant mes années Bordelaises et j'ai pu ajouter d'autres cuisines traditionnelles à mon répertoire, comme la cuisine chinoise et japonaise. Maintenant, je suis très content de retrouver mes racines et de travailler dans un endroit où je rencontre un public qui s'intéresse à des plats de la région, mais aussi aux plats internationaux. Au Souillac Country Club, le public est très varié, des golfeurs de la région aux vacanciers des 4 coins du monde." Sur le menu on aura donc les plats traditionnels quercynois, mais aussi des plats épicés, comme le couscous, le curry et d'autres plats asiatiques. Mais pourquoi vous en parler plus... le nouveau menu du Souillac Country Club, c'est un plaisir qu'on doit découvrir soi-même!

Le Souillac Country Club organise régulièrement des stages de cuisine avec Jean-Jacques Dubois. Choix des thèmes variés: La cuisine traditionnelle quercinoise, La cuisine exotique (fusion japonais/chinois) ou Le chocolat.  
Stage d'un jour, de 9h00 à 15h00.

Prix: 65 Euros, comprenant un déjeuner délicieux, vins/boissons et recettes.  
Groupes de 4 - 6 personnes.

Pour de plus amples renseignements,  
veuillez contacter le Souillac Country Club:  
[contact@souillaccountryclub](mailto:contact@souillaccountryclub), 0033 565 275 600



Egalement au Souillac Country Club: **Dégustations de vins avec un Sommelier.**