

# Les talents de Saint-Pierre-de-Rivière

## **Anne Landes : l'Auberge de la Barguillère ou la fabrique des petits bonheurs !**

Lorsque je pousse la porte de l'Auberge de la Barguillère j'entrevois, en contrejour, deux silhouettes dans l'encadrement de la porte de la cuisine . Anne, bandeau bleu encerclant sa chevelure, finit d'expliquer à son élève en CAP ce qu'il reste à faire pour des cookies en préparation. Son air concentré s'épanouit en un large sourire : « bonjour Isabelle ! J'arrive dans un instant ». Timbre de voix doux, yeux pétillants, nul doute qu'un de ses talents est le sens de l'accueil.

Nous nous installons dans le petit salon qui jouxte la salle de restaurant. Anne Landes tient beaucoup à ce que les espaces qu'elle donne en partage facilitent la proximité et transmettent de la chaleur humaine.

Je suis venue la rencontrer pour recueillir quelques bribes de sa vie, celles qui ont forgé son aspiration à reprendre l'auberge de notre village en 2010 (14 ans le 1<sup>er</sup> mai dernier !). Et le décor qui m'entoure parle déjà beaucoup d'elle. Elle l'a composé de toute pièce : mélange harmonieux de vieux meubles et objets chinés, insolite mannequin chapeauté et revêtu d'une élégante robe de soie fifties, livres, tableaux et photographies, bouteilles de vins sélectionnées avec soin. De fait, j'ai sous les yeux ce qu'Anne aime dans la vie, ce qui la fait « vibrer » : partager son goût pour l'art, la bonne chaire et tout ce qui apporte de la douceur de vivre. Il ne manque que son amour pour la musique, mais si vous visitez les toilettes vous y verrez les murs tapissés d'affiches des nombreux concerts qu'elle a organisés.

Anne est née à Paris et a vécu une partie de son enfance en Côte d'Ivoire, mais son talent pour la cuisine s'est révélé lors de ces années passées dans le nord de l'Italie. C'est en travaillant dans une Auberge, auprès d'un Chef talentueux, que sa passion pour la cuisine méditerranéenne s'est épanouie. « Des moments magiques ! » dit-elle. De retour en France, grâce à ses connaissances et à ses savoir-faire, elle a rejoint l'entreprise d'Olivier Baussan (créateur de la marque « l'Occitane et Oliviers & co) pour commercialiser des produits d'épicerie fine méditerranéens, et particulièrement des grands « crus » d'huile d'olive. De cet univers riche et inspirant elle a beaucoup appris et transmis. Du monde de l'olivier à celui des vins, il n'y avait qu'un pas. Elle l'a franchi grâce à de belles rencontres. Beau complément pour ses talents de cuisinière !

A travers ce parcours, elle a nourri sa passion pour les contacts humains. A 57 ans, épicurienne, elle choisit de se recentrer sur tous les petits bonheurs que la vie peut procurer, ce sera l'Auberge de la Barguillère. « L'âme du lieu » et son potentiel l'ont tout de suite inspirée. La bâtisse centenaire bien sûr, avec son charme suranné, propice à un décor personnalisé, intimiste. Enfin le jardin, qu'elle imagine un peu « punk », pour compléter l'ensemble de manière harmonieuse, chaleureuse et généreuse. En effet, aujourd'hui, dans ce jardin de couleurs et de senteurs, la douceur règne, belle cohabitation entre les végétaux, les animaux, ... et les humains.



*Il lui a fallu beaucoup d'énergie pour faire renaître ce lieu à son image et lui garantir sa pérennité. D'autant plus que Anne est perfectionniste, pugnace, appréciant en connaisseuse l'excellence des productions locales.*

*Elle a su trouver le dimensionnement de ses activités garantissant la qualité recherchée et pouvant faire face aux aléas des saisons. C'est, dit-elle, grâce à cette approche que « le navire a résisté à la tempête des années COVID ».*

*Aujourd'hui elle est sereine. La qualité de ses références attire des clients, ou plutôt ses hôtes, des 4 coins de France mais aussi de Londres, de Corée, de Nouvelle Zélande... Autant de rencontres et d'échanges qui enrichissent sa vie. Les activités artistiques se poursuivent et elle attend le groupe musical « SIDIAZ » (mélange de sons africains et méditerranéen, sorte de « rock blues oriental ») pour un concert le 15 juin prochain.*

*En fait, vous l'aurez compris, le talent de Anne Landes ne s'exerce pas seulement dans l'art culinaire mais dans un art de vivre. Elle l'exprime clairement lorsqu'elle définit son Auberge : « c'est une micro équipe avec une grosse envie de partager ». D'ailleurs, elle ne me laisse pas partir sans avoir partagé un muffin tout chaud sorti du four !*

