



Villa Pinewood

Une table
œno-gastronomique
inspirée par la nature &
la cueillette sauvage

Anne et Thomas Cabrol ont fait le choix de vivre en pleine nature, dans le Tarn où ils sont nés. Entre Causse et Montagne Noire, ils ont créé une table à part, où la cueillette du matin guide le menu du soir et ses accords mets-vins. Anne et Thomas prônent le circuit ultra court. Un travail minutieux, précis, exquis, qu'ils partagent le temps d'un dîner pour 14 convives. Le spectacle commence à 19h30 pile, pour une pièce en une quinzaine de séquences où plantes et fleurs sauvages sont au cœur des saveurs.





Anne & Thomas Cabrol

Un duo de deux talents complémentaires

Leurs parcours respectifs ne les prédestinaient pas forcément vers la cuisine... Elle est infirmière de formation. Lui a étudié les sciences agronomiques à Dijon. D'origine tarnaise tous les deux, lorsqu'Anne et Thomas Cabrol se sont rencontrés, ils avaient néanmoins une passion commune pour l'œnologie. Thomas a créé une société de formation à cette spécialité. Anne a donné naissance à deux jumelles. Puis, en 2013, ils ont ouvert un bar à vins, avec table gastronomique, à Toulouse. Un établissement élu trois années de suite « Meilleur bar à vins du monde » par le magazine World of Fine Wine. En 2019, le duo a envie d'autre chose. Anne veut pousser plus loin encore son approche des accords mets et vins. Thomas souhaite cuisiner. Ils veulent aussi retrouver leurs racines tarnaises, pour être au plus près de la nature, des produits, des producteurs.

La Villa Pinewood voit alors le jour à l'orée de l'année 2020 à Payrin, entre Causse, terroir sec, et Montagne Noire, terroir humide. À 15 minutes de route de l'aéroport de Castres. Le concept : une table œno-gastronomique, 14 couverts, un seul service le soir et trois chambres d'hôtes pour ceux qui veulent rester jusqu'au petit déjeuner.





Une partition fort bien rythmée

Chaque dîner, au menu unique, est un spectacle de près de quatre heures. Avec Anne et Thomas Cabrol dans les rôles principaux. Quant aux figurants, ce sont à la fois les herbes, les plantes, les fruits et légumes locaux, les foies gras, viande et poisson. Quelques mots du scénario : une histoire de goûts, saveurs et parfums, rythmée en une quinzaine de séquences. Une partition plus que parfaite, qui débute avec des mises en bouche, des « grignoteries », puis se poursuit avec des mets liés à des lieux. À l'instar de la truffe du Causse, l'asperge des bois, l'omble de la Montagne Noire ou encore le pigeon du Mont Royal, célèbre élevage tarnais. Le tout subtilement relevé par une réglisse sauvage, des racines d'apiacées, une huile de feuilles de caprifiguiers, un lard de cochon laineux...

Le plat phare du chef : le « tapis végétal aux 24 saveurs ». Ce bouillon d'ombellifères, qui incarne l'art de la cueillette sauvage, est proposé dans le menu juste avant les protéines. Même harmonie côté sucré. Les desserts portent des noms en communion avec la nature : Reine des prés, pour une crème d'ulmaire, Pimpinelle & hespéridés, pour une mousse à la pimpinelle anisée et cœur d'agrumes, ou encore Pic de Nore, pour une ganache au sapin baumier avec notes de fruits rouges, dôme au whisky Black Mountain et poussière d'or aux morilles. Le tout préparé « minute » et accompagné d'un choix entre un, trois ou cinq verres de vins, tous en parfait accord avec chaque assiette. Une quête de l'excellence, le temps d'une performance, qui donne au dîner une dimension gastronomique, technique, poétique.





Le Tarn dans l'assiette

Le fil rouge de la cuisine, concoctée par Thomas Cabrol, se résume « aux produits que je trouve autour de la maison », explique-t-il. Le chef privilégie ainsi la cueillette sauvage de quelque 150 plantes et fleurs environnantes, mais aussi de fruits et légumes, avec la complicité d'un botaniste, d'une cueilleuse et d'un mycologue. « Ici, on trouve des champignons neuf mois par an. Au gré des saisons, on ramasse des giroles, des cèpes d'été jusqu'en novembre, puis des chanterelles, pieds de mouton et truffes », détaille Thomas. Le circuit se veut volontairement ultra court. Pour éviter les transports et autres conservations en chambres froides. Si bien que le fournisseur le plus loin est installé au milieu du département, à une cinquantaine de kilomètres : il s'agit du producteur de viande. Et le pain ? Fait « maison » avec du barbu de Lacaune, un blé ancien tarnais, le pain de la Villa Pinewood est pauvre en gluten. Quant au levain, pour entretenir son tonus, Thomas lui offre chaque semaine un verre de Château d'Yquem... À cela s'ajoute une chasse quotidienne au gaspillage alimentaire.

Le chef travaille les produits dans leur totalité, tant que faire se peut. Les restes et déchets sont ensuite donnés aux quatre poules du domaine : Chantal, Claudette, Paulette et Gisèle.





De l'art du service

En salle, tout commence à 19h30 précises. Tel un rituel. Les 14 convives prennent place le long d'un comptoir à la japonaise, en granit et bois locaux. Ici, pas de nappe, mais un rond de serviette en pin, des porte-couverts, des verres soufflés, une assiette par recette, avec des formes de contenant qui épousent chaque contenu, des fourchettes en argent dépareillées, car chinées chez des antiquaires, et des couteaux façonnés par l'artisan d'art Nicolas Escande. Des couverts uniques tout au long du repas, pour préserver l'environnement.

De l'autre côté du comptoir, Anne et Thomas Cabrol, tout de noir vêtus et gants blancs dès que nécessaire, s'activent. Ils dressent, chauffent, réchauffent, coupent, découpent, servent. Un ballet minuté, maîtrisé, dont chaque enchaînement livre une nouvelle facette de leur talent.





Le vin en 1000 références

Dans leur bar à vins toulousain, la cave d'Anne et Thomas Cabrol comptait quelque 4 000 références. À la Villa Pinewood, ils n'en recensent plus que 1 000. Une sélection resserrée, et qui continue de l'être, pour coller au plus près des saveurs inspirées par la nature et les richesses du Tarn.

Si la majorité des bouteilles sont en provenance de petits producteurs français, près d'un quart des choix d'Anne viennent du reste du monde, telle une invitation au voyage et à la découverte de crus méconnus. Idéal pour susciter la curiosité des amateurs de vins, comme celle des œnologues confirmés.





La culture de la différence

« Nous ne faisons jamais un dîner identique à un autre », confie Anne Cabrol.

Et pour cause : elle fait évoluer ses accords mets-vins. Quant au chef, il se cale sur les saisons, le retour des cueillettes et de ses fournisseurs tarnais pour bâtir ses recettes. Le duo se veut donc en permanence à l'écoute de la nature. Et ce jusqu'à privilégier un artisan qui pêche de l'omble rien que pour eux, avec une méthode japonaise qui évite aux poissons de souffrir... Des choix expliqués tout au long du déroulé du dîner. Un travail de pédagogie qui n'empiète pas sur la dégustation. Un savoir et un savoir-faire qui se racontent avec simplicité, dans l'échange, le dialogue, la pertinence, l'évidence.

Enfin, la Villa Pinewood est ouverte toute l'année du mercredi au samedi, sauf durant les périodes de vacances, histoire de préserver l'équilibre de la famille Cabrol, qui a choisi la pleine campagne pour vivre et travailler.