



Jacky Delmont et son équipe préparent 200 réceptions par an. PHOTO F. D.

# Depuis trente ans, il nourrit le Périgord noir

C'est un rythme de dingue et il le reconnaît, le traiteur de Eyzies. Jacky Delmont et son équipe préparent 200 réceptions, 50 week-ends par an ! Et il se souvient de défis compliqués mais relevés, comme cette félibrée avec 1 500 couverts, ces championnats du monde de canoë-kayak et ces 8 500 couverts au total sur une semaine, ou ce repas Cro-Magnon dans une grotte pour des Parisiens. Pour ces clients aisés, il avait fait des sangliers à la broche, du pourpier avec du vin aux herbes. Les convives disposaient de cornes pour boire et de silex pour

couper la viande. Le lendemain, ces clients originaux avaient dégusté un repas cabaret dans une salle de fêtes. En trente ans de métier, Jacky Delmont en a des tonnes à raconter.

## Pari fou

Finalement, il a bien plus de trente ans de métier car il a débuté à 17 ans dans la cuisine du restaurant de sa mère à Mauzens-et-Miremont, il y a quarante et un ans. Il le reprend donc à son compte onze ans plus tard. Sentant qu'il y avait plus de potentiel dans la réception que dans cette maison fa-

miliale, il développe l'activité de traiteur à domicile qui décolle très vite. En 1993, il lance un pari fou de construire un nouveau restaurant aux Eyzies, le Font de Gaume, avec une cuisine ultra moderne pour confectionner ses réceptions. Il trouve un banquier aussi fou que lui à Paris pour le suivre dans cette aventure.

Aujourd'hui, Jacky Delmont a une nouvelle ambition en transformant son restaurant des Eyzies en salle de réception pour groupes de 20 à 70 personnes sur réservation.

**Franck Delage**