

Le chèvre frais à la truffe



ruffe et la petite salade croquante à la truffe, c'était la mise en bouche proposée par Eric Samson. « C'est un petit peu de la cuisine moléculaire » reconnaît le chef de l'Imaginaire qui a ouvert les démonstrations de recettes d'excellence avant d'animer la présentation de ses confrères avec beaucoup d'humour... Nicolas Soulié chef de Castel Novel à Varetz (19) a présenté une recette de mousseline de coquille Saint-Jacques agrémentée d'une étuvée de topinambours à la truffe, émulsion de barbe et râpée de truffe. A son tour, Vincent Arnoult (Le Vieux Logis à Trémolat 24) a réalisé une Panacotta à la truffe agrémentée d'un caramel

, sur une base de lait gélifié et de crème liquide, le tout infusé et réservé 12 heures au réfrigérateur. Puis c'est un soufflé à la truffe qu'a choisi de réaliser en direct Eric Vidal (L'Essentiel à Périgueux 24) sous l'oeil du public et d'une caméra avec grand écran. Maxime Le Brun (Le Grand Bleu à Sarlat 24) a refermé l'animation avec un poisson cuit au chalumeau fourré à la truffe avec purée de panais, un légume ancien, avec crème d'épinards et jus de viande à la truffe ! « Nous avons eu beaucoup d'émotions. Cela a fait l'unanimité » souligne Eric Samson. « Nous avons chacun notre personnalité. Ce qui est bien. Et puis cela permet des échanges. L'enrichissement c'est à partir d'échanges. Il faut avoir le regard sur ce que font les autres, sans pour autant aller leur piquer leur recette » tient-il à préciser.

La journée intitulée « L'imaginaire de la truffe, du terroir aux étoiles » et initiée par la commune de Grèzes et la ville de Terrasson, avait commencée par des démonstrations de recherche de la truffe, un marché primé et un repas de fête à la salle des fêtes. La manifestation était parra

inée par Jean-Pierre Clément chef de cuisine de la maison Fauchon à Paris qui a par ailleurs sponsorisé certains producteurs. « Sans ces métiers, nous chefs, nous n'aurions que peu de



La truffe dégustée sous toutes ses formes

Écrit par Alain RASSAT - Mis à jour Mardi, 21 Décembre 2010 21:49

légitimité. Nous nous appuyons sur des trufficulteurs qui ont de la compétence et du savoir-faire » dit ce Périgourdin d'adoption qui aime venir passer ses vacances dans la région depuis les années 70. Et puis, « souvent, la truffe se suffit à elle-même. Crue sur des tartines par exemple » comme aime le rappeler le cuisinier.

Alain Rassat