

Sarlat



LE PIÉTON

Décime lui aussi un prix spécial à « la truffe du week-end ». Le grand gagnant est ce quidam qui, dans la Traverse, demandait naïvement autour de lui à quel endroit se déroulait « le concours de croustous » dont il n'arrêta pas d'entendre parler. Le Piéton, éberlué, a eu envie de lui répondre : « Vous voyez la Medina. Et bien, c'est le quatrième souk à gauche. » Mais le cœur truffé de bons sentiments, il a fini par lui expliquer que les chefs locaux s'affrontent à coups de « croustous » et non de couscous...

AGENDA

MERCREDI

Conférence. Carrefour Universitaire : « Les Crises libanaises » par Nadine Picardou, à 15 heures, à la salle du Conseil.

JEUDI

Théâtre. « Bonté Divine », avec Roland Giraud, à 21 heures, au centre culturel.

VENDREDI

Vœux du maire. Aux associations, aux entreprises et aux corps constitués à 18 h 30, au centre culturel

SAMEDI

RAM. Formation pour les assistantes maternelles, à 9 heures à 17 heures, salle Georges-Brassens.

Vœux du maire. Au personnel communal, à 18 h 30 au centre culturel.

DIMANCHE

Rugby. Sarlat contre Villeréal, au stade de Madrazès, à 14 heures.

UTILE

Agence « Sud Ouest ». Rédaction : 28 rue Émile-Faure, 24200 Sarlat, tél. 05 53 59 06 31, fax 05 53 29 47 38 ; e-mail : sec.sarlat@sudouest.com
Publicité : tél. 05 53 59 27 27, fax 05 53 29 47 38.

EN BREF

INFORMATION LOGEMENT
L'Adil 24 tiendra une permanence au Point info famille, à la caisse d'allocations familiales, mardi 26 janvier, de 9 heures à 12 heures et de 13 h 30 à 16 heures. Un juriste répondra gratuitement aux questions du public dans les domaines suivants : location, accession à la propriété, financement, aides au logement, copropriété, urbanisme, fiscalité, amélioration de l'habitat, etc.



Jean Rougié veut européeniser le Trophée

Celui qui a implanté la société Rougié à Sarlat en 1977 a assisté hier, au centre culturel, au concours culinaire portant son nom. « Ce trophée permet aux jeunes cuisiniers de faire leurs armes avec une équipe de grands chefs. Il est voué à un grand avenir et devrait devenir européen », a affirmé Jean Rougié.

Sa majesté, la truffe !

ANIMATIONS Le diamant noir était omniprésent ce week-end, étincelant dans les assiettes, mais aussi au marché contrôlé

SÉVERINE LAMARQUE

slamarque@sudouest.com

Dépouillée de tout artifice, « simplement râpée sur une tartine de beurre salé : voilà la quintessence de la truffe ! » Parole de Jean-Pierre Clément, chef cuisinier du groupe Fauchon Paris, croisé par hasard dans la foule de gourmets. Lui, la préfère brute. D'autres se laissent surprendre par ses alliances incongrues. Ce week-end, pendant la Fête de la truffe, les avis étaient partagés. Mais tout le monde, sans exception, se prosternait devant les chefs qui offraient aux palais le fameux diamant noir : la truffe du Périgord. Retour sur cette procession gastronomique en trois étapes.

L'éveil des sens

Premier arrêt au marché contrôlé rue Fénelon. La Mecque de tous les connaisseurs qui hument, scrutent et raffent les plus belles pièces.

Les gourmets de passage aussi en font l'étape indispensable de leur pèlerinage. 49 kilos de truffes cannifées le samedi, et 9 kg, hier : un bel apport, et ce malgré les fortes gelées la semaine dernière qui ont fait trembler les organisateurs. C'est là-bas que tout commence. Là-bas que l'on tranche un bout du tubercule pour mieux en apprécier la texture et deviner l'arôme.

Là-bas aussi que l'odeur puissante de la truffe noire du Périgord se diffuse dans les narines. Il est déjà trop tard. Vous êtes convertis.

Le grand classique

Une fête de la truffe sans brouillade ?

Inenvisageable. C'est le retour aux saveurs simples et paysannes. La preuve ? L'affluence autour du stand pour déguster celle préparée samedi par le Groupement des trufficulteurs du Périgord noir, et hier, par le patron du Bistrot de l'Octroi, Gérard Lasserre.

« Simplement râpée sur une tartine de beurre salé : voilà la quintessence de la truffe ! »

Le secret du chef ? La veille, il suffit d'enfermer les truffes et les oeufs dans un récipient hermétique. La coquille, poreuse, permet au parfum du champignon de se diffuser. Aussitôt réalisée, aussitôt engloutie : la brouillade truffée n'est pas un plat qui se mange froid...

Les tapas périgourdines

C'est le succès de cette deuxième édition.

Le concours de « croustous » a provoqué un embouteillage à l'heure du brunch, place de la Liberté. Il faut dire que les sept restaurateurs locaux en lice ont redoublé de créativité. Les gourmets se souviennent encore de leurs tanais dérivés modernes et inventives.

Lamelles de Saint-Jacques marinées à l'huile de truffe, cappuccino de champignons à la truffe, crémeux de parmesan à la truffe... Réveillez-vous, c'est lundi et bientôt l'heure de la cantine !



Ce week-end, 58 kilos de truffes ont été négociés rue Fénelon, à des prix oscillant entre 600 et 900 euros. Photos : E. Debouvier



Un chien truffier en action juste à côté de la cathédrale



Des stages de cuisine étaient animés par des chefs locaux



Le chef Éric Delpech (en noir) en pleine démonstration



Le succès des démonstrations culinaires

Ce week-end, la foule est venue en masse à l'ancien évêché découvrir les petits secrets de cuisine de cinq chefs locaux, samedi, et de cinq étoilés hier. Ici, Éric Jung, du restaurant Les Glycines. Un écran géant permettait à tous de ne pas perdre une miette des démonstrations.



SUDOUEST.COM

Que pensez-vous de la nouvelle version de la Fête de la truffe, « plus populaire », selon les organisateurs ? Réagissez sur notre site Internet.



Clément Fernandez, élève du lycée hôtelier de Toulouse, est le premier lauréat du Trophée Jean-Rougé créé cette année

ÉCHOS DE LA FÊTE

LE MEILLEUR « CROUSTOUS »

Aussi créatifs les uns que les autres, les sept restaurateurs locaux qui participaient au concours de croustous ont dû affronter le jugement des gourmets. Le verdict est tombé hier après-midi : le chef Philippe La Treille, de Vitrac, l'a emporté avec son pot-au-feu au foie gras. Le chef des Glycines, Éric Jung, rafle la deuxième place, suivi par les chefs des restaurants La Nauze et La Raplière (ex aequo).

LES CONSEILS DE PROS

Pour 36 personnes venues du Grand Sud-Ouest, cette fête de la truffe

avait aussi une dimension pédagogique. Trois stages animés par des chefs locaux leur ont permis de découvrir des recettes inventives à base de truffes et de foie gras.

LA TRUFFE ET SES SPONSORS

Quarante sponsors ont soutenu cette deuxième édition, financée à 50 % par des partenaires privés. C'est dire si la truffe a de l'aura aujourd'hui. À commencer par les sociétés Rougé, Pebeyre et Fauchon Paris, par ailleurs membres fondateurs de l'Académie culinaire, principale nouveauté cette année.

TROIS QUESTIONS À...



MICHEL TRAMA
Chef trois étoiles au Guide Michelin et président du jury du premier Trophée Jean-Rougé

seulement maîtriser les techniques traditionnelles car la cuisine contemporaine est assise dessus. Sans cette fondation, tout s'écroule.

2 La cuisine est devenue un spectacle à part entière. Comment l'expliquer ? La télévision y est pour beaucoup. D'ailleurs, cela fait une sacrée concurrence aux restaurants. Les gens reçoivent leurs amis chez eux et essaient tous de faire « un dîner presque parfait ». Mais, heureusement, les chefs étoilés restent leurs points de repère.

3 L'épreuve a été éprouvante. Le stress fera-t-il partie de la vie de ces jeunes cuisiniers ? Oui, avant chaque service, tous les chefs ont le trac. Ils en ont besoin pour avancer. Même moi, j'ai des acquis mais aucune certitude. Tant que je garderai mes trois étoiles, je serai heureux. Mais je sais qu'il faut toujours remettre des bûches dans la cheminée.

Propos recueillis par S.L.



Les croustous ont fait un tabac place de la Liberté, tout comme l'incontournable brouillade



Jury de onze chefs étoilés goûtant les plats des huit candidats du Trophée Jean-Rougé