

GASTRONOMIE

La truffe réunit cinq chefs à l'école hôtelière

Cinq chefs du département, dont trois étoilés, concoctaient un repas tout à la truffe, hier, à l'école hôtelière du Périgord. Une initiative de la Chaîne des rôtisseurs. Le menu a été savouré, en soirée, par 65 convives.

Julie PASQUIER

j.pasquier@dordogne.com

Les cuisines de l'école hôtelière du Périgord, à Boulazac, ont l'habitude d'accueillir de grands chefs. Mais cinq en même temps, c'est plutôt rare. C'était même une première, hier. Autant dire que l'agitation était vive autour de Vincent Arnould, Marie Rougier, Éric Jung, Pierre Corre et Vincent Lucas.

Trois d'entre eux sont étoilés. L'un est Meilleur ouvrier de France. Et tous font partie de la Chaîne des rôtisseurs du Périgord, qui organisait ce repas très exceptionnel. « C'est un événement marquant pour faire connaître notre confrérie, explique Claire Veaux, la responsable départementale. Elle regroupe des gastronomes professionnels, comme ces cinq chefs, et des amateurs, comme moi. »

De la truffe partout, de l'entrée au dessert

Arrivés en début d'après-midi, des quatre coins du département, les chefs ont rapidement pris possession des fourneaux, aidés par 27 élèves en BTS 1^{re} année.



Pour ce repas exceptionnel, Éric Jung, le chef des Glycines aux Eyzies, a concocté des coquilles Saint-Jacques aux truffes et une polenta crémeuse. Mais on pouvait déguster, hier soir, des ravioles au jaune d'œuf dans une écume de truffe, du cochon de lait truffé, une soupe fraîche de mangue aux truffes... PHOTO J.C.

Parmi eux : Manon, 19 ans, et Nathalie, 21 ans, quelque peu impressionnées. « C'est intimidant », reconnaissait la première, ravie de pouvoir mettre la main à la pâte. « On n'a pas l'habitude de travailler la truffe. »

Dans l'assiette posée à côté d'elles : un foie gras poché, accompagné de son bouillon de légumes truffé. C'est l'entrée de Marie Rougier, chef de la Tour des Vents, à Monbazillac.

À quelques pas de là, Éric Jung peaufine sa préparation. Il propose un plat présent dans la carte des Glycines, aux Eyzies : des noix de coquille Saint-Jacques d'Erquy aux truffes et leur polenta crémeuse. « Les jeunes du BTS ont bien bossé, confie le chef. Il ne nous reste que des choses à

faire au dernier moment. » Si les cinq chefs n'ont pas l'habitude de travailler ensemble, l'après-midi s'est déroulé « dans une bonne osmose », selon Florence Maulin, chef des travaux à l'école hôtelière. C'est Vincent Arnould, du Vieux Logis, qui a tout coordonné. « C'est une belle expérience pour tout le monde », assure encore la responsable de l'école.

Les recettes publiées dans le magazine Thuries

65 convives devaient participer au repas, dans la soirée. Et profiter d'un menu arrosé des vins de Bergerac les plus prestigieux. On cite, entre autres, un chardonnay du domaine de la laubertie un

pécharmant du Château d'Elle ou encore l'Anthologia du vignoble du Conti.

Mais avant de passer à table, une petite cérémonie était organisée. C'était encore un secret dans l'après-midi, mais Éric Jung et Vincent Lucas, du restaurant Étincelles, à Sainte-Sabine-Born, devaient être intronisés au sein de la Chaîne des rôtisseurs. Pierre Corre, le chef de l'Auberge de la truffe, à Sorges, devait lui avoir une promotion.

À noter que les plats de chaque chef ont été pris en photo pour le magazine Thuries gastronomie, qui a prévu de diffuser un reportage à l'automne prochain. « Il y aura toutes les recettes », prévient Claire Veaux. Avis aux amateurs.