

# Truffe pour tous, tous pour truffe !

Les cinq chefs du baillage du Périgord de la Chaîne des Rôtisseurs se sont retrouvés le 1<sup>er</sup> février dernier à l'École Hôtelière du Périgord à Périgueux pour un dîner tout entier consacré à *tuber melanosporum*, la truffe noire du Périgord, avec le soutien pour la mise en place et le service des élèves de première année du BTS Hôtellerie-Restauration. La Chaîne des Rôtisseurs qui passe pour être la confrérie gastronomique la plus ancienne de France (la corporation recevait en 1610 sa charte du roi Louis XIII), était ici représentée par Claire Veaux, bailli

du Périgord, qui intronisait Vincent Lucas, chef étoilé du restaurant Étincelles à Sainte-Sabine (qui vient de rejoindre Châteaux & Hôtels Collection) et Éric Jung, le chef des Glycines aux Eyzies. Claire Veaux donnait également rendez-vous pour le prochain concours national de la Chaîne des Rôtisseurs en mars 2013 au Cordon Bleu à Paris et pour le concours international (la confrérie compte 25000 membres dans le monde entier) en septembre 2013 à Istanbul.



Ci-dessus : Cinq chefs périgourdins comme les cinq doigts de la main. De gauche à droite : Pierre Corie (Auberge de la Truffe), Marie Rougier (La Tour des Vents à Monbazillac), Vincent Arnould, MOF (Le Vieux Logis à Trémolat), Éric Jung (Les Glycines aux Eyzies), Vincent Lucas (restaurant Étincelles à Sainte-Sabine).

À gauche : Claire Veaux, bailli du Périgord.