

femina

version

femina.fr

SUN PLEINS
FARDS
SUR LE BRONZAGE

C'EST D'ACTU
Pourquoi la météo
nous rend fous ?

MODE
Je me la coule douce
en Liberty

SHOPPING
En voyage, faites
de bonnes affaires

ET TOUJOURS
Notre dossier
SPECIAL JEUX

DELICES
UNE PÊCHE
4 ÉTOILES

RENCONTRE

CAROLE BOUQUET

"C'EST SI JOYEUX DE FAIRE CE METIER"

Semaine du 8 au 14 août 2011

**SUD
OUEST**
dimanche

24

N° 488 - Supplément du Sud Ouest dimanche du 7 août 2011 - Ne peut être vendu séparément - Prix marqué sur le quotidien - Commission paritaire n° 33034 - ISSN n° 0999-4173.

24 pages
sur la région
sud-ouest

Cahier central



La truffe blanche embellit la cuisine quand elle est bien travaillée. Éric Jung, le chef des Glycines, aux Eyzies (24), livre ses secrets

La truffe est la star du restaurant de l'Hôtel les Glycines (1), l'adresse en pleine ascension des Eyzies, en Périgord : la noire, la truffe d'hiver, la fameuse tuber melanosporum, à laquelle est dédiée le menu dégustation à 95 euros (5 services) et la blanche, la truffe d'été, méconnue mais très intéressante. Pour le néophyte, l'aspect physique des deux spécimens apparaît identique : la noire est blanche à l'intérieur avec des veines serrées noires, la blanche est couleur blanc crème et nacrée, les veines sont grises. On ajoutera que la blanche, moins chargée et moins humide, est plus légère que la noire, qu'elle est plus dure et qu'elle est une truffe de surface – moins enterrée que la truffe d'hiver, elle est proche du champignon.

PRINCIPALEMENT CRUE

Éric Jung, le chef doué et résolument terroir des Glycines, se plaît à réhabiliter la réputation de la truffe blanche : « elle est ignorée à tort, elle n'était pas ramassée sous prétexte qu'elle ne sentait rien, or, quand elle est ramassée mûre, elle est bien parfumée ». Chaque année, à la même époque, il l'invite à table, et les sceptiques sont convertis. L'important, pour convaincre, est d'utiliser la truffe d'été à bon escient et de savoir la travailler. Elle se consomme principalement crue et joue alors le rôle d'assaisonnement ; la finesse de son arôme, parfaitement perceptible, embellit l'ambiance gustative de l'assiette. Ainsi la composition fraîche et simple, servie en entrée dans la formule à 44 euros (entrée plat ou



plat dessert) et dans le menu à 54 euros (le caillé de brebis forme une association goûteuse avec les légumes du potager confits à l'huile des Baux de Provence), est ennoblie par les lamelles de truffe blanche déposées dessus.

Idem pour la vichyssoise d'oignons cébette au lard gascon et rosace de truffe blanche, une mise en bouche pure et droite qui tape dans le mille. Le chef des Eyzies prévient qu'il ne faut pas cuire la truffe d'été, il faut la chauffer légèrement et la mettre au dernier moment dans la préparation souhaitée. Elle développe son parfum et le résultat est superbe : la polenta à la truffe blanche, qui accompagne la noix de Saint-Jacques cuite à la plancha et servie avec une crème de petits pois à la mélisse (le plat figure dans la formule à 44 euros et dans le menu à 54 euros), est savoureuse. L'émulsion à la truffe blanche flirtant

avec le filet de veau cuit au sautoir est de la même veine. Dans les deux cas – la polenta et l'émulsion – l'idée (fausse) de la truffe blanche inodore vole en éclats.

150 EUROS LE KILO

Éric Jung, enfin, insiste sur le prix de la truffe d'été qui se négocie actuellement autour de 150 euros le kilo alors que la truffe noire se payait cet hiver entre 450 et 800 euros le kilo. Elle est en vente actuellement sur les principaux marchés du Périgord, Périgueux et Sarlat notamment. Que boire avec ? Pascal Lombard, le propriétaire des Glycines, conseille le cahors 2008 Mas del Périé Les Acacias de Fabien Jouves, un vin rond et élégant, alliant fraîcheur et fruit, qui se distingue du cahors traditionnel, plus rustique et plus costaud.

Jacques Ballarin

(1) Hôtel-restaurant Les Glycines, 24620 Les Eyzies. Tél. 05 53 06 97 07.



Éric Jung et son caillé de brebis légumes du potager confits à l'huile des Baux-de-Provence et truffe d'été