



Dégustation de croustous (cappucino de cèpes et de truffe, brouillade de truffes redressée dans sa coquille...) aux Glycines, aux Eyzies, avec le chef Éric Jung. PHOTO « SUD-OUEST »

Sarlat capitale des croustous

DÉGUSTATION Ces tapas périgordines, qui relèvent de la cuisine miniature, auront la vedette, samedi et dimanche, au Festival du foie gras et de la truffe de Sarlat (24)

JACQUES BALLARIN
j.ballarin@sudouest.fr

Bien sûr, c'est plus facile de séduire les gourmets avec la truffe et le foie gras qu'avec la courge et l'endive. On en conviendra, le Festival de Sarlat court peu le risque d'une petite fréquentation. Mais encore fallait-il mettre en scène intelligemment ces deux trésors gastronomiques et faire de cette manifestation un rendez-vous gourmand grand public.

« Les chefs du Périgord noir serviront samedi et dimanche 10 000 croustous, des bouchées de haute volée »

C'est le cas. Du coup, le Festival est devenu un événement régional et national. Les hôteliers ne s'en plaignent pas. Les Glycines, aux Eyzies, afficheront complet demain soir et samedi soir. Le menu truffe en cinq services (95 euros) ou en quatre services (85 euros), servi au restaurant, sera convoité. Ici, la truffe

noire du Périgord, la *Tuber melanosporum*, est vénérée : Laurence et Pascal Lombard, les propriétaires de l'établissement, ont établi une relation privilégiée avec Édouard Aynaud, trufficulteur à Saint-Cyprien, et Éric Jung, le chef, valorise le diamant noir. C'est lui qui a eu l'idée d'amener sur le marché de Noël de Sarlat les croustous, des tapas périgordines de haute volée sous influence truffe et foie gras.

Show culinaire

L'initiative est maintenant collective. Les chefs du Périgord noir prépareront samedi et dimanche, à 11 h 30, 10 000 croustous (1). Il s'agit d'Éric Jung, de Gérard Lasserre (Le Bistrot de l'Octroi à Sarlat), de Philippe Latreille (restaurant Latreille à Vitrac), de Sylvain Guilbot (Le Petit Paris à Daglan), d'Étienne Lambert (Auberge de la Nauze à Sargelat), de Ludovic et Valentine (Auberge de la Gabarre à Saint-Julien-de-Lampon), de Gérard Gatinel (La Rapière à Sarlat) et de Marc Bidoyet (Le Jardin d'Harmonie à Sarlat).

La truffe embellit tout ce qu'elle touche. Il n'est pas indispensable de la convoquer en grosse quanti-

té, il faut juste être doué dans les arrangements, à l'instar d'Éric Jung, qui a mis au point des croustous très savoureux : gnocchis de potimarron émulsion de truffe ; cappucino de cèpes et de truffe ; brouillade de truffes redressée dans sa coquille ; toast foie gras truffe ; risotto à la truffe émulsion de lard gascon ; saint-jacques contisée à la truffe ; mousseline de panais à la truffe.

Le Festival de Sarlat, c'est aussi le Trophée Jean Rougié : huit jeunes cuisiniers seront jugés sur un foie gras préparé en charreuse froide et sur une recette chaude à base d'escalopes de foie gras et truffes. À l'affiche également, la réunion de l'Académie des lauréats du Bocuse d'or, des stages et des démonstrations de cuisine, le marché aux truffes (samedi et dimanche, de 9 heures à 17 heures), des démonstrations de cavage, des ateliers découverte de la truffe, et un show culinaire : neuf chefs étoilés cuisineront, samedi à 20 h 30, des recettes truffe et foie gras.

(1) Le prix d'un croustou n'excédera pas 4 euros.