

Feuille
de vigne



Mariage réussi et consommé

L'alchimie parfaite entre mets et vins est complexe, pourtant, restaurateurs périgordins et vignerons de Bergerac ont approché l'excellence lors de la première édition du Prix culinaire Ragueneau... autour de la truffe de Sainte-Alvère et des vins de Bergerac.



H. Martin, trufficulteur.



Marie-Pierre Mazeau-Janot

A l'initiative du Comité interprofessionnel des vins de la région de Bergerac (CIVRB) et de la municipalité de Sainte-Alvère, rendez-vous était donc pris ce 29 janvier 2007 dans cette commune par Hélène Darroze, marraine du prix, le jury composé de journalistes et les restaurateurs en lice pour le concours. Journée à la fois studieuse et réjouissante où organe olfactif et papilles gustatives étaient à la fête.

Prix culinaire Ragueneau

Théâtral ce nom pensez-vous pour un prix culinaire! Et bien oui. En effet, Cyprien Ragueneau, pâtissier des comédiens et des poètes, était l'acolyte de Cyrano de Bergerac dans la célèbre pièce d'Edmond Rostand. Aussi, avait-il l'habitude de nourrir ses amis artistes en échange de vers. Alors, le prix culinaire Ragueneau, dans la lumière de l'emblématique Cyrano, ce qui laissait présager du panache en cuisine et la déclamation de quelques vers pour parler des vins de Bergerac. Le concours



était ouvert à toutes les équipes composées d'un cuisinier, ayant plus de cinq ans de métier devant travailler sur le thème de la truffe, avec viande accompagnée de deux garnitures... et d'un responsable des vins dans un restaurant, ayant au moins deux ans de métier, devant présenter un vin de Bergerac sélectionné parmi les 13 AOC. Les deux candidats, concourant en équipe, le tout se conjuguant aussi au féminin, mais était-il utile de le préciser?

La truffe

Elle fut longtemps réservée aux tables de l'aristocratie puis de la bourgeoisie. Qui dit truffe, pense luxe extrême. Cela reste bien entendu exact mais quelques grammes suffisent à enchanter vos papilles. Alors, sans commettre de folies, vous pouvez apporter une note d'originalité avec simplicité sur du pain juste tiédi, un filet très léger d'huile de noix et une fine lamelle ou quelques brisures de truffe fraîche et de la fleur de sel... Voilà



Contacts

- Luc de Conti - Les Gendres - 24240 Ribagnac
Tél. 05 53 58 27 96
- Hôtel-Restaurant L'Esplanade
24250 Domme - Tél. 05 53 28 31 41
www.esplanade-perigord.com
- Association pour la promotion de la valorisation de la truffe (APVT)
22 rue de la République - 24510 Sainte-Alvère
Tél. 05 53 53 35 84 - www.sainte-alvere.com

pour le petit conseil! Et, comme par une sorte d'enchantement, elle arrive sur nos tables. C'est pourquoi, elle ne demande pas d'apprêt, juste de la simplicité et du sens dans la cuisine et un vin particulièrement bien choisi.

Sainte-Alvère: temple de la Tuber Melanosporum

À dix heures donc, sous la halle de Sainte-Alvère, les commissaires font l'ouverture du marché après avoir contrôlé l'ensemble des truffes proposées à la vente et l'annonce des cours. Avec rigueur, le champignon est regardé, "canifée" pour pouvoir être classé selon un cahier des charges dès plus précis. Et Jacques Delmares, caveur depuis plusieurs années au marché de Sainte-Alvère, sait de quoi il parle: « *il faut identifier tout d'abord l'espèce, Périgord ou brumale et surtout vérifier la santé de la truffe. Cette année, ici, on aura dépassé les 400 kg vendus. Les trufficulteurs viennent de tout le département. Ici, c'est le meilleur marché!* ». Cependant, les prix restent libres durant la saison, qui s'étale de décembre à février, mais généralement ils sont conformes à la tendance et les critères de qualités drastiques.

De gauche à droite :

- le braisé de carré de veau ;
- dressage des assiettes par les élèves de l'école hôtelière ;
- les journalistes, membres du jury : Cl. Brosse (L'Amateur), T. Morvan (Humanité Dimanche), Fl. Fernandez (atmosphères, journal de la Maison), M. Huet (France Inter, Nouvel Observateur), G. Carrière (Thuriès magazine), J. Weber (Bottin gourmand) et M.-P. M.-J. (Journal du Périgord) ;
- L. de Conti, S. et P. Boulant, le maire de Sainte-Alvère et le directeur du CIVRB.

La truffe noire du Périgord, un raffinement qui porte la marque de sa terre natale. Alors goût du terroir et luxe gastronomique, elle est avant tout le gage du plaisir et de l'émotion...

Une pluie de saveurs

Après le marché, les cuisiniers ont ainsi œuvré trois heures durant dans les cuisines de l'école hôtelière de Naillac à Bergerac alors que certains élèves étaient désignés commis. Le jury dégustera enfin chaque plat réalisé selon des indications très précises et découvrira pour chacun un vin présenté par un sommelier. L'essentiel étant bien entendu la cohérence du plat et les associations d'ingrédients. Le tout fut orchestré avec talent par Vincent Arnould du Vieux Logis à Trémolat. Ce qui est certain c'est que la qualité du produit et son goût sont les deux règles de base, ensuite vient la créativité... Bravo aux chefs, aux sommeliers et aux vignerons qui ont eu l'audace de relever le défi. Quel panache!

La cuisine et le vin rendent compte à merveille de la vie d'une région... Et l'alliance truffe du Périgord et vin de Bergerac? Un véritable art gourmand. ■

Braisé de carré de veau, jus réduit à la rosette de Bergerac, mille feuilles de céleri et compoté de topinambour truffé

Recette de Pascal Bouland, chef cuisinier du restaurant L'Esplanade (Domme), lauréat du Prix culinaire Ragueneau 2007

Pour 10 personnes

- 1,5 kg de carré de veau;
- 50 g de truffe mélanosporum;
- 1 boule de céleri, 450 g de topinambour;
- 10 cœurs d'artichaut • 1 carotte;
- 250 g de mâche;
- 1/2 gousse d'ail rose, 1 oignon;
- jus de citron;
- 10 cl d'huile d'arachide; 20 g de beurre;
- 5 cl d'huile de noisette;
- 2 cl de vinaigre de truffe;
- 30 cl de Rosette de Bergerac;
- 10 g de noisettes entières;
- 50 cl de fond de veau nature;
- sel, poivre, fleur de sel.

Pour le déroulement de la recette, à vous de faire preuve de talent et d'imagination... Sinon, réservez au restaurant de L'Esplanade, le chef sera heureux de vous y recevoir et vous confiera peut-être un de ses secrets culinaires!

*Château La Tour des Gendres
Moulin des Dames 2001,
Aoc bergerac sec
vin de Luc de Conti, autre lauréat
du Prix culinaire Ragueneau 2007*