

Un délicieux apprentissage autour de la truffe noire

GASTRONOMIE. Avant le marché aux truffes du 7 janvier à Talairan, les apprentis de Lézignan bûchent leurs recettes.



La dégustation a eu lieu au centre de formation pour départager les meilleures recettes.

Ph. F.P.

Pour le 1^{er} marché aux truffes de l'année 2017, la communauté de communes de la région lézignanaise Corbières et Minervois veut mettre les petits plats dans les grands. Pour la 3^e année, elle accompagnera l'association des trufficulteurs dans cet événement gourmand. Afin de magnifier l'éclat gustatif du diamant noir, la communauté entraîne avec elle le pôle gastronomique de l'Institut régional de formation aux métiers de l'artisanat (ex CFA interprofessionnel de Lézignan). Avec leur enseignant Cyril Farina et plu-

sieurs chefs locaux, les élèves ont planché sur des recettes à base de truffes : sablé fondant, beurre parfumé, brie truffé, mousse au chocolat... la tuber melanosporum titille les papilles et l'imagination culinaire.

■ Économie et savoir-faire

Récemment, les représentants de l'intercommunalité, des trufficulteurs, ainsi que les chefs cuisiniers et le sommelier Olivier Zavattin ont procédé à une dégustation des recettes. Les plus savoureuses seront réalisées en direct par les apprentis au mar-

ché aux truffes de Talairan. Entre transmission du savoir-faire et économie locale, il sera question de démontrer au public que le diamant noir reste accessible si on sait l'utiliser à bon escient. Qui plus est, des accords mets et vins avec les nectars de Talairan seront proposés par Olivier Zavattin. Les chefs de l'Hostellerie des Corbières à Lagrasse et de l'Auberge Côté jardin de Conilhac seront présents et livreront leurs secrets de préparation. Le marché aux truffes de l'année nouvelle s'annonce plus gourmand que jamais.

F.P.