

GASTRONOMIE. Aléna, un nouveau suprême de truffe

Truffe Extra France de Barsac lance un nouveau produit d'exception pour les particuliers, le suprême de truffe Aléna. Il se partage sur des toasts, dans une brouillade, des pâtes, de la crème...

« C'est une révolution dans le monde de la truffe, de la gastronomie et de la consommation de la truffe », explique Guillaume Gé, dirigeant de Truffe Extra France à Barsac avec Mathieu Trellu. La société est spécialisée depuis 2011 dans la production et le négoce de truffes fraîches de saison d'origine Aquitaine. Elle gère plus de 120 hectares de truffières en Aquitaine.

« La truffe comme met de partage »

« Nous produisons depuis trois ans le suprême de truffe pour les grands chefs français. Il est utilisé pour les plats à base de truffe à travers le monde, notamment par les chefs Joël Robuchon, Pierre Gagnaire... » Le suprême est fait avec le meilleur de la production de truffes de Truffe Extra



Guillaume Gé et Yves Madrènes proposent Aléna au Carrefour Contact de Langon.

France : « des produits récoltés à maturité. La truffe est broyée et une huile neutre (tournesol) est juste ajoutée pour garder le goût. » La société décline depuis septembre sa gamme auprès des particuliers avec sa nouvelle marque Aléna, en référence à Aliénor d'Aquitaine. « Les particuliers

peuvent profiter d'un produit truffe de grande qualité réservé jusqu'ici aux grands chefs étoilés », poursuit Guillaume Gé. « On a voulu démystifier la consommation de la truffe, comment la mettre en valeur, la consommer. Ce suprême de truffe est prêt à l'emploi pour des pâtes, des croque-mon-

sieur, des brouillades, des toasts -comme une tapenade-, de la crème ou des œufs... » Le produit n'est pas stérilisé, cela brûlerait la truffe, mais pasteurisé. « On est obligé d'y mettre de la truffe de qualité avec la pasteurisation. » La société de Barsac veut ainsi « tirer le marché de la truffe

vers le haut. » Il a été élaboré notamment avec les chefs David Delieuvain de la Maison Darroze et Jérôme Schilling, chef du restaurant du Château Lafaurie-Peyraguet.

Au Carrefour Langon

Aléna est vendu en épicerie fine à Paris, Strasbourg, Marseille, Bordeaux (Saveurs d'Aquitaine) et localement à Carrefour Contact à Langon. « Yves Madrènes, son responsable, nous accompagne depuis les débuts de l'aventure de Truffe Extra France », souligne Guillaume Gé. « C'est un vrai travail régulier de proximité. On partage les mêmes valeurs de produits et de qualité », ajoute Yves Madrènes. Aléna se conserve cinq mois au réfrigérateur, contrairement à une truffe fraîche seulement quelques jours. « On lance le concept de la truffe à la petite cuillère. On la conçoit comme met de partage. »

Bernard Peyré

■ Site : truffe-alena.com



Le suprême de truffe Aléna.

→ Le prix

Aléna est 20 % moins cher que des produits dérivés de la truffe : 8€ la boîte de 15 g et 16€ les 30 g pour la truffe d'été (70 % de truffe + huile de tournesol). Truffe noire : 27€ les 15 g (2 personnes) ; 54€ les 30 g (4 personnes, 80 % de truffe).

→ Fabriqué à Illats

Le suprême de truffe Aléna est fabriqué localement à la Conserverie Illadaise à Illats. Il a été lancé début septembre et officiellement en novembre au Crillon à Paris.

→ 120 ha

C'est le nombre d'hectares de truffières que gère Truffe Extra France en Aquitaine. « On vient de planter 20 ha en Dordogne. On développe notre pôle de production », précise Guillaume Gé. « Nous produisons 3 t de truffes et nous allons monter à plus 5 t dans les années à venir. »