

# « Sud Ouest » et vous

## Adoptez un chêne truffier puis dégustez

AVEC **Gourmand**

**SAVEURS** Truffe Extra France lance l'adoption de ses chènes mychorisés. Ou comment disposer de sa propre production de truffes sans avoir à s'en soucier

**Axelle Maquin-Roy**  
a.maquin-roy@sudouest.fr

D'instinct, ceci est la version chic du crowdfunding, le financement participatif des exploitations agricoles, c'est-à-dire, en somme, un fort essor en valorisant les productions biologiques et surtout la réalisation de nombre d'entre elles, permettant également l'installation de jeunes professionnels.

Produit désormais agricole, puisque cultivé depuis plus d'une dizaine d'années en Charente, en Gironde et plus récemment en Dordogne, la trufficulture se lance à son tour dans l'aventure participative en établissant un lien direct entre producteur et consommateur. Objectif pour Guillaume Gé : démocratiser la consommation de truffe.

Pour le dirigeant de Truffes extra France, société de négoce de truffes

en Aquitaine, à l'initiative de ce développement, « rien d'incompatible avec (ses) activités ». « La demande en truffe est chaque année plus importante, il n'y a donc rien à craindre à voir le développement de sa culture », assure l'ancien financier qui souhaite aujourd'hui conquérir de nouveaux consommateurs.

Ainsi est né, ces jours-ci, le Club Aléna. Lui-même trufficulteur sur les coteaux de la rive droite de la Garonne en Gironde, Guillaume Gé sait qu'il n'est pas permis à tout le monde de se plier aux exigences d'une telle production. Pourtant, beaucoup en rêvent ! Alors pour eux, lui et ses équipes s'en chargeront durant vingt ans.

**9 000 chènes adopter**  
9 000 chènes mychorisés vont être plantés sur une parcelle de 30 hectares à Goul-Rossignol. Pour la petite histoire, sachez que

cette commune de Dordogne d'à peine 400 âmes aujourd'hui, produisait à elle seule au XIX<sup>e</sup> siècle quelque deux tonnes de truffes par an ! C'était alors l'âge d'or du tuber melanosporum dans ce département à qui la truffe noire du Périgord ne doit plus que son nom.

Pour adopter son chêne, via le Club Aléna, il vous en coûtera cer-

tes 750 euros. Mais, souligne Guillaume Gé à l'initiative de ce projet, « les parrains reçoivent des truffes dès la première année, alors même que leur chêne n'en produira pas ».

ne produira pas ». Ça l'a fait compter environ cent ans avant qu'un chêne truffier ne délivre ses premiers dia-



Le club Aléna vient de voir le jour, il permet, après adhésion, de profiter de sa récolte de truffes sans se salir les mains.

mands noirs. Voilà pourquoi le contrat stipule que durant ce laps de temps, chaque « adoptant se verra envoyer 50 g de truffes noires du Périgord (1), ainsi que deux boîtes de 15 et 30 g de suprême de truffe Aléna, et un livre de recettes ». À compter de la cinquième année, l'adoptant bénéficiera pendant la durée du contrat, de la totalité de la production de truffes issue de ce chêne adopté.

La formule a déjà séduit les chefs étoilés de la région tels : Vincent Durand, Jérôme Schilling,

Alexandre Baumard ou encore Michel Trama.

**Récolte personnalisée**  
Pour assurer à chacun la réception de la production de son propre arbre, Guillaume Gé a imaginé de doter chaque chêne d'une médaille à votre nom, une fois celui-ci choisi par vos soins sur le plan de la truffière, dont vous aurez également la photo. Vous pourrez aussi vous rendre sur place afin de constater par vous-même son évolution et à la saison ve-

vous truffes. Reste que l'ortie garde secrète son évolution et son développement. De fait, le Club Aléna ne peut s'engager sur une quantité annuelle de production. Mais sachez que dans ces exploitations à la culture suivie (entretien des plans, taille, arrosage), les rendements sont bien supérieurs à ce que Dame Nature a coutume d'offrir spontanément.

Enfin, pour garantir à chaque adoptant qu'il recevra bien « dans les cinq jours suivants la récolte » le tubér son arbre, Guillaume Gé explique que « le ramassage s'effectuera dans des sacs numé-

rés, par des personnes autres que celles qui auront cavé les truffes ». Vous pourrez ainsi déposer avec brio sur votre table votre diamant noir et déclarer qu'il « vient de votre propre chêne truffier » sans avoir eu à mettre les mains dans la terre. Bref, rien que le plaisir de la déguster.

(1). Selon les années et la production, le kilodge tuberosporum se négocie pour les particuliers entre 800 et 1 000 euros. Même si ce chiffre de saison court de débouchés vers la restauration, les premiers kilos présentés aux marchés de Saint-Astier (24) et Jarnac (16) se sont négociés à partir de 650 €/kg.

## Cuisinez 100 % local grâce au chef d'Ha(a)itza

**FACEBOOK LIVE** Retrouvez-nous aujourd'hui, à 12 heures, pour un Facebook Live « Sud Ouest Gourmand » avec Stéphane Carrade

Stéphane Carrade, auréolé de deux étoiles en janvier dernier, va nous dévoiler un menu de révélation idéal. Le chef du Skiff Club, abrité au sein de l'hôtel Ha(a)itza, au Pyla-sur-Mer, sera en Facebook Live depuis nos studios de TV7.

Il promet un menu simple à réaliser, avec de la truffe fumée, du foie gras et du bœuf du Limousin. Xavier Bouillod, d'Aqualande, José Guédes, à la tête des bies gras de Jules sélectionnés par le Collège culinaire de France et Jean-Marc Escure, ambassadeur passionné des viandes limousines, seront également présents. Cette émission sera aussi l'occa-



PHOTO QUENTIN SALMERIS/SUD OUEST

sion pour le chef pâtissier du Skiff de vous proposer une recette sucrée et nos collègues des Terres de Vins y apporteront leur expertise sur les accords mets & vins.

## « District Z », le nouveau jeu immersif de TF1, entre frissons et fous rires

**TF1** Demain débute « District Z », le nouveau jeu télévisé créé par l'animateur Arthur, à mi-chemin entre jeu vidéo, série TV et cinéma



Michael Youn attaqué par un Zombie.

À la croisée « District Z » serait la plus grosse production française depuis une trentaine d'années. Évidemment Arthur, l'animateur et producteur bien connu, ne pouvait pas dire l'inverse puisqu'il en est le créateur. Denis Brogiati, qui anime ce jeu, en rajoute une couche : « C'est un projet pharaonique, jamais je n'aurais pensé voir ça à la télévision française. Alors quel est le concept de ce nouveau jeu immersif qui débute demain soir sur TF1 ?

« À mi-chemin entre un jeu vidéo et l'univers des séries de zombies, « District Z » met en scène une équipe de cinq personnalités (NDLR des premiers à s'y attaquer sont Michaël Youn, Amad Duret, Dennis Ilkonnova, Vincent Desagnat et Cartman), qui plongent, durant une nuit entière, dans l'univers énigmatique d'un savant fou, le professeur Z, afin de récupérer un maximum de pass pour braver sa chambre forte et remporter des lingots d'or au profit d'une association caritative. Son parcours va être semé d'embûches en particulier d'étranges créatures qui vont tout faire pour que les concurrents n'arrivent pas à les trouver. Les candidats doivent impérativement éviter de se faire « voler leurs vies » par les zombies sous peine de ne plus pouvoir participer aux épreuves. L'esprit d'équipe et la cohésion de groupe sont capitales pour aller jusqu'au bout.

**« Un grand jeu familial »**  
Arthur a mis deux ans et demi à développer ce jeu et il a vu grand. Tourmé à 50 kilomètres de Paris dans un espace de 30 hectares proche du Parc Astérix, « District Z » est mobile plus de 200 techniciens, 44 caméras, des drones, 1 200 pro-

jecteurs, 49 kilomètres de câbles comptabilisés et des décors dignes d'une production hollywoodienne. Le tournage de chaque émission s'est déroulé entièrement de la tombée du jour jusqu'à l'aube.

« Nous avons voulu faire un grand jeu familial, très grand public, particulièrement destiné aux enfants, précise Arthur. Ce format est à mi-chemin entre le cinéma, la télévision comme la série, le walking Dead et l'univers du gaming avec des clans d'œil aux jeux vidéo « Call of Duty », Resident Evil ou « The Division ». Sur l'ensemble de cette première saison de « District Z », les téléspectateurs vont découvrir six épreuves à plusieurs niveaux de difficultés toutes en lien avec les jeux vidéos et les films d'horreur avec lesquels nous avons grandi, avec des paroles de « Shining », « La Momie », « Le Chaperon Rouge » ou encore « Le Joker » sans oublier un petit rappel pour « La Casa de Papel » quand les participants au jeu arriveront au collier.

« Les célébrités ont vécu une expérience hors normes de onze heures d'affilée pour chaque

émission. Avant d'y participer, elles ont dû passer plusieurs tests d'effort car certaines épreuves sont relativement physiques. Arthur raconte : « Tous les candidats sont allés au bout d'exercices, sortant de leur zone de confort. Ils ont eu faim, froid, peur, des crises de nerfs, d'angoisse et nous avons tout vécu aussi intensément leur expérience qu'eux. Ils sont repartis épuisés, vides mais heureux. »

Et le rôle de Denis Brogiati dans tout ça ? « Si dans « Koh-Lanta », je dois mettre de la distance avec les candidats afin de respecter toute partialité, c'est lui pour aider nos candidats à découvrir leur aventure complètement folle. »

À l'arrivée, « District Z » est vraiment un programme destiné à toute la famille. On passe un bon moment à frissonner en même temps que les concurrents et surtout à rire de leurs mésaventures. On regrette seulement de voir toujours les mêmes invités.

Jean-Michel Selva  
Derniers à paraître à 05h, sur TF1

## La truffe sublime toutes les recettes

**Brouillade d'œufs truffée**

**Par Saveurs d'Aquitaine**

Pour 4 personnes  
Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 5 minutes

**Les ingrédients**  
6 beaux œufs fermes ; 30 g de truffe fraîche ; fleur de sel ; pain ; ail



PHOTO QUENTIN SALMERIS/SUD OUEST

**La préparation**

Quelques jours avant, placez la truffe avec les œufs dans un bocal hermétique, pour qu'elle parfume ces derniers.

À feu doux, cassez vos œufs entiers dans un récipient placé au bain-marie. Mélangez jusqu'à ce que la préparation épaisse : hachez du feu et incorporez la truffe en lamelles. Mélangez et laissez infuser dans une casserole avec le vin blanc. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez réduire doucement. En dehors du feu, incorporez ensuite le beurre et la crème fraîche. Ajoutez le suprême de truffe. Fouettez bien afin d'obtenir une texture lisse et homogène. Maintenez au chaud au bain-marie.

Dans l'huile d'olive, saisissez les noix de Saint-Jacques à 2 minutes

suprême de truffe noire Aléna de

30 à 50 g (selon la puissance aromatique recherchée) ; 1 c à soupe d'huile d'olive ; 1 c à café de fleur de sel ; 250 g de beurre ; 2 dl de vin blanc ; 3 échalotes ; 1 c à soupe de crème fraîche ; 1 boîte de suprême de truffe de 15 à 50 g selon votre gourmandise (ou votre budget).

**La préparation**  
Coupez vos échalotes et mettez-les dans une casserole avec le vin blanc. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez réduire doucement. En dehors du feu, incorporez ensuite le beurre et la crème fraîche. Ajoutez le suprême de truffe. Fouettez bien afin d'obtenir une texture lisse et homogène. Maintenez au chaud au bain-marie.

Dans l'huile d'olive, saisissez les noix de Saint-Jacques à 2 minutes sur chaque face pour qu'elles soient bien dorées. Déposez les noix dans



PHOTO QUENTIN SALMERIS/SUD OUEST

leur coquille et versez la préparation de beurre truffé, puis un peu de fleur de sel.

**Poire pochée, sirop de muscat aromatisé à la truffe**  
Par Robert Pina, chef au Robinson, Quinsac. (33)

Pour 6 personnes  
Temps de préparation et cuisson : 3 heures

**Les ingrédients**  
6 poires Williams, 50 g de sucre, 1 cl

de vin de crème, 1/2 dl de vin de Cadillac, 30 g de truffes ; jus de citron, 30 g de sucre.

**La préparation**

La veille, lavez et épéchez les poires en conservant les queues. Réservez les pluches. Faites les macérer dans le vin de Cadillac, dans lequel vous aurez incorporé quelques lamelles de truffe. Avec les pelures de poires, réalisez une compotée faites cuire à feu doux pendant 3 heures, dans un mélange de jus de citron, de sucre et de truffe râpée.

Le lendemain, faites cuire les poires pendant 10 minutes, après avoir porté le vin truffé à ébullition. Conservez le jus et mixez-le avec 50 g de sucre. Ajoutez la crème. Avec délicatesse, taillez le chapeau des poires et évidez-les. Garnissez-les de compotée de poire. Coupez la poire en deux et insérez une lamelle de truffe. Servez la crème de poire dans une assiette creuse et déposez la poire.

réponses permettra de remporter la somme de 3 000 euros.

**Les « Sports du monde » en websérie**

INTERNET C'est là l'un des 10 de novembre 2019 le boudin Roman Mesnil embarqué ferme et enfants dans une grande aventure. L'ancien perchiste partait pour un tour du monde de huit mois à la rencontre de l'esprit olympique et surtout de cultures différentes du sport. Malheureusement, l'équipement n'a pu aller à son terme en raison de la pandémie. Mais la petite

