

.FRANCE.

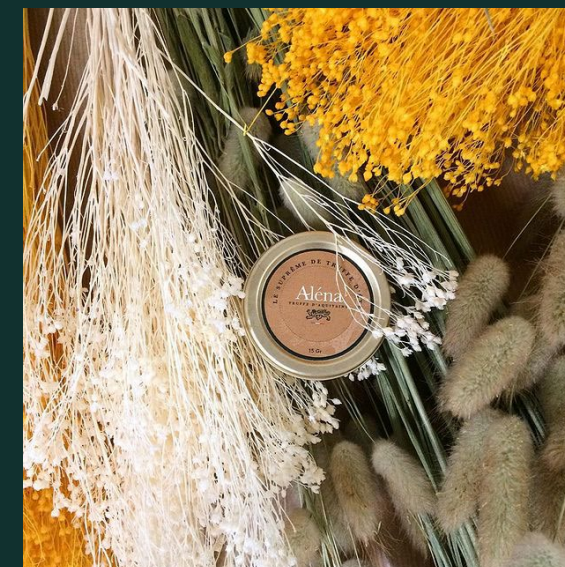
Aléna

PAR TRUFFE EXTRA FRANCE



Dossier de presse Noël 2021





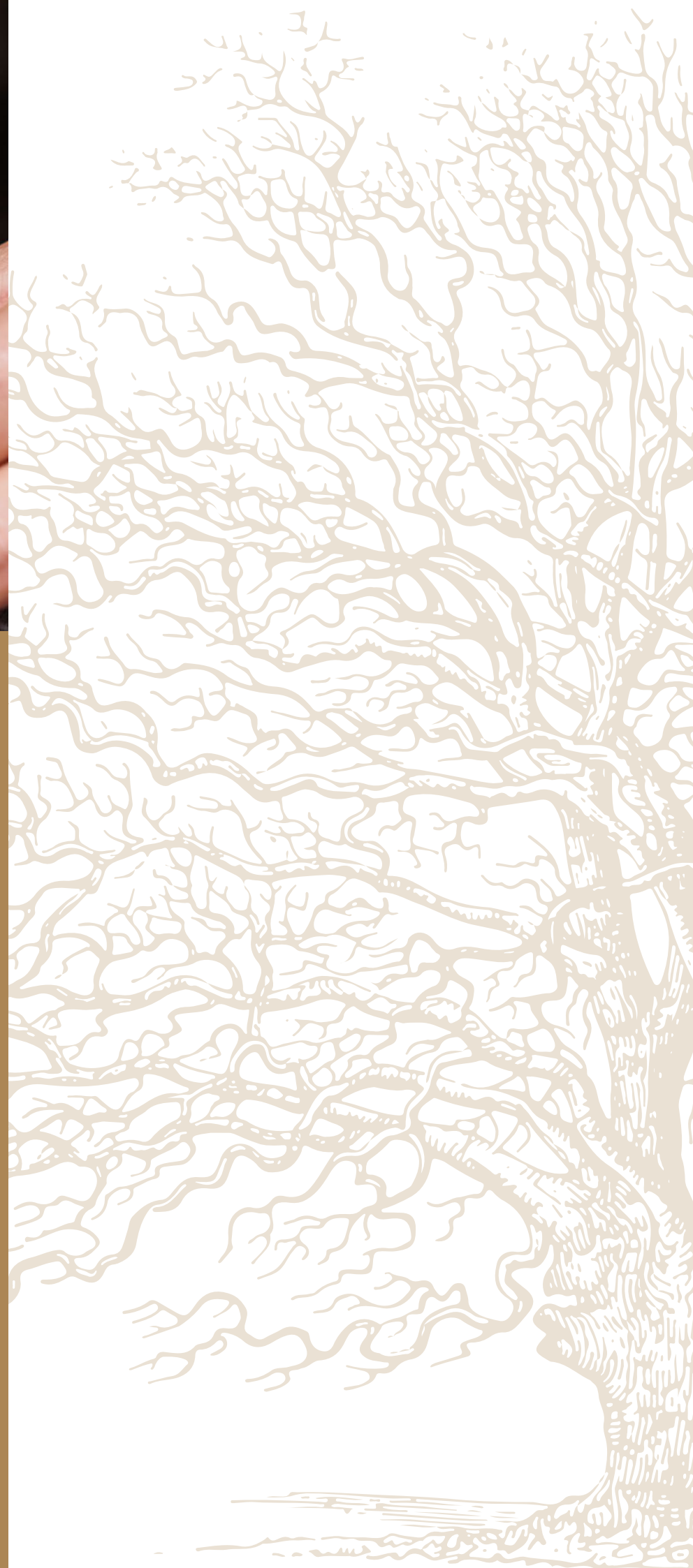
Aléna

*la marque qui bouleverse
les valeurs de la truffe.*

Et s'il était possible de déguster en toute simplicité une truffe noire d'excellence et de découvrir ses secrets si bien entretenus.

C'est le parti pris par Aléna, la marque française d'une truffe réservée jusqu'ici à la haute Gastronomie mondiale développée par Truffe Extra France.

Les objectifs d'Aléna ? Mettre en lumière une truffe de producteurs reconnus, en toute transparence avec une traçabilité sans faille. Guillaume GE, le co-fondateur de Truffe Extra France explique : « *Nous voulons lever le voile sur le mystère qui entoure la truffe et la trufficulture en France. Nous proposons à tout un chacun l'accès à une truffe de qualité jusqu'ici réservée aux grands chefs et avec notre programme d'adoption de chênes truffiers en Périgord, c'est toute la chaîne de production que nous mettons en lumière !* »



L'adoption de chêne truffier Aléna, un prétexte au partage et à la découverte de la truffe.

Aléna a décidé, au sein même de sa truffière de **29 hectares** récemment plantée **à Goût Rossignol en Périgord** de proposer l'adoption de chênes truffiers pour 15 ans en redistribuant 100% de leur production et en offrant pour patienter, les 5 premières années truffes fraîches et suprêmes de truffe...

Plus qu'une adoption, c'est une promesse d'échanges, de rencontres sur place en truffière, de démonstration de cavage (récolte) et de dégustation en compagnie de chefs reconnus que propose Aléna.

En effet, de nombreux chefs, ambassadeurs de la gastronomie française ont déjà rejoints cette démarche qui met en lumière leur fournisseur des plus belles truffes qu'ils utilisent dans leurs recettes truffées.

Parmi eux, on compte *Michel Guérard***, Christophe Bacquié***, Arnaud Lallement**, Marc Veyrat**, Maxime Meilleur***, Mathieu Viannay**, Arnaud Faye**, Philippe Mile**, Christian Tétedoie*...*

Un cadeau unique pour longtemps :

A l'approche des fêtes de fin d'année, l'adoption d'un chêne truffier est un cadeau qui a un vrai sens pour qui veut faire plaisir aux épicuriens, aux amoureux de la nature.

C'est un retour aux valeurs d'une terre qui sait offrir des mets d'exception pour qui la respecte et l'honore.

« Dans le monde de la truffe, il y a deux chiffres à retenir : La France Produisait 1 000 tonnes de truffes il y a un siècle quand elle n'en produit plus que 40 tonnes les bonnes années de nos jours ! Nous créons donc, le biotope de l'âge d'or de la truffe pour lui offrir les conditions idéales à son développement et son épanouissement. Taille des arbres pour recréer une « forêt jeune » qu'affectionne la truffe, travail d'un sol que la mécanisation a outrance à compacté, apport en eau pour pallier les sécheresses qui se multiplient et mycorhization régulière du sol truffier... (20% de la récolte retourne dans le sol pour dynamiser la truffière !) » affirme Guillaume GE.

Le résultat, de ce travail qu'on peut comparer à celui de la viticulture qui produit les plus grands crus, une truffe de haute qualité qui est mise en œuvre dans leur fameux suprême de truffe.



Les suprêmes d'Aléna, une nouvelle approche de la truffe :

C'est un regard neuf et désinhibé de la truffe qu'apporte Aléna au grand public. Le suprême de truffe est né de la volonté de mettre à disposition des grands chefs un produit prêt à l'emploi pour préparer leurs recettes truffées. Après 3 ans de recherche en collaboration avec ces grands chefs le suprême de truffe était né...

Truffe extra France a alors créé sa marque Aléna, pour proposer ses gammes de suprêmes de truffe packagé dans des petites boîtes « type caviar » dans une version pasteurisée pour une conservation de 6 mois au réfrigérateur.

Et c'est là, la nouvelle révolution d'Aléna sur le marché des produits dérivés de la truffe...

Alors que la quasi-totalité des produits à la truffe sont stérilisés (ce qui dénature totalement le goût de la truffe), Aléna a fait le pari de la pasteurisation de ces suprêmes de truffes pour restituer le vrai goût d'une truffe d'exception et offrir aux amateurs de ce met unique une qualité jusqu'ici réservée aux professionnels.

Les suprêmes de truffe Aléna pour préparer simplement les incontournables de la truffe :

Le suprême de truffe est prêt à l'emploi, et vous permet de mettre en œuvre en toute simplicité, de manière immanquable des brouillades à la truffe, coquillettes ou risotto à la truffe, croque-monsieur ou œuf à la coque et ses toasts truffés... Le suprême de truffe se déguste tout simplement... à la petite cuillère, avec une huître ou sur un pain grillé entre amis...



Le suprême de truffe noire

C'est la quintessence de la truffe noire du Périgord de haute qualité. Elle conjugue la puissance d'une truffe fraîche d'excellence et une subtilité unique. Elle vous permet de laisser libre court à vos envies truffées (brouillade, pâtes, croque-monsieur...) ou de déguster la truffe à la petite cuillère.

L'adoption de chêne truffier Aléna

Vivez une expérience unique pendant 15 ans. Vous récupérez la totalité de la production truffière du chêne adopté pendant les 15 ans. Et pour patienter, vous dégustez dès aujourd'hui des truffes fraîches ! L'idée cadeau originale pour faire plaisir à coup sûr.

Le mode de Fonctionnement : sur le site www.truffe-alena.com

- Vous remplissez le formulaire d'adoption de chêne truffier de la truffière de Goût-Rossignol en Dordogne exploitée par la scea Truffe Extra France. (Coût une fois pour toute : 750€/arbre pour 15 ans d'adoption).
- Vous recevez un certificat nominatif d'adoption répertoriant l'arbre choisi par vous ou par nos soins (identifié sur place par une plaque personnalisée).

La souscription du contrat d'adoption génère l'envoi de 50g de truffes noires du Périgord, deux boîtes de suprêmes de truffe Aléna (une de 15g de truffe noire et une de 30g de truffe d'été) de notre fabrication (et d'un livret de recettes), chaque année pendant les 5 premières années (valeur totale des produits offerts, 455€*).

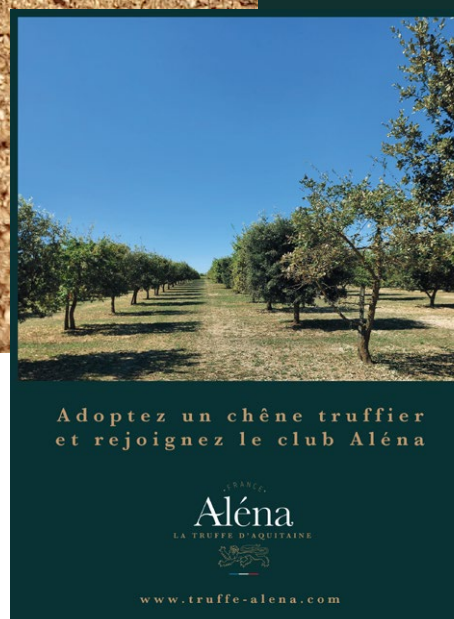
- Vous devenez membre du Club Aléna. (Géré par Truffe Extra France).

Vos privilèges de membre du club Aléna :

- Vous pouvez participer à nos journées rencontre de trufficulteurs avec dégustations de truffes fraîches de saison (avec tarifs préférentiels) en présence des chefs étoilés déjà membres...
- Vous recevez régulièrement les informations sur le développement de la truffière et de l'arbre adopté.
- Vous pouvez quand la truffière entrera en production participer à nos journées de cavages (récolte avec nos chiens) spécialement organisées pour les membres du club Aléna.
- Vous recevez des offres privilégiées de nos truffes fraîches et produits dérivés de notre fabrication.

** prix public 2020 d'une boîte de suprême de truffe noire Aléna de 15G : 27€ ; prix public 2020 d'une boîte de suprême de truffe d'été Aléna de 30g : 16€*

Prix de référence de la truffe noire fraîche (1200€/Kg).



Livret de recettes à la truffe :

*Avec Le Suprême de truffe
(Prêt à l'emploi)*



LE FROMAGE

AU SUPRÊME DE TRUFFE :



Ingredients :

- 1 fromage de 250 grs de votre choix (Brie, Brillat Savarin, Camembert, Reblochon et autres fromages crémeux)
- 1 boîte de suprême de truffe de 30 à 50gr selon la puissance aromatique recherchée

Recette :

- Coupez votre fromage en deux.
- Tartinez l'intérieur du fromage avec le suprême de truffe Aléna.
 - Refermez- le et filmez-le.
- Laissez reposer 24h à 48h au réfrigérateur.
- Dégustez.

PIZZA

AU SUPRÊME DE TRUFFE :



Ingredients :

- 1 Pâte à pizza
- Crème fraîche épaisse 45cl
- 1 boîte de suprême de truffe de 30 à 50gr selon la puissance aromatique recherchée

Recette :

- Mélangez le suprême de truffe avec la crème fraîche (salez et poivrez la préparation)
- Filmez et laissez reposer la préparation 1h au réfrigérateur.
- Faites cuire la pâte à pizza à four chaud pendant 10 minutes à 210°C.
- Tartinez la pâte sortie du four avec votre préparation et remettez-la au four environ 10 minutes en ajoutant les ingrédients de votre choix (jambon, poulet, fromage, œuf ...)

LE CROQUE-MONSIEUR

AU SUPRÊME DE TRUFFE :



Ingredients : Pour 2 personnes

- 150gr de béchamel
- 4 tranches de pain de mie
- 2 tranches de jambon blanc
- 200gr de fromage de brebis rapé (ou emmental)
- 1 boîte de suprême de truffe de 30 à 50g selon votre gourmandise.

Recette :

- Faites toaster le pain de mie jusqu'à coloration.
- Mélangez la béchamel avec la dose de suprême de truffe souhaitée (entre 10 et 20 gr /croque-monsieur)
- Mettez une moitié de la béchamel truffée sur le 1er pain toasté
- Déposez le jambon, puis à nouveau la seconde moitié de béchamel
- Parsemez avec 30g de fromage rapé puis refermez avec la seconde tranche de pain de mie
- Parsemez le reste du fromage rapé sur votre croque-monsieur
- Enfournez à four chaud à 200° pendant environ 10mn

LES ŒUFS

BROUILLES

AU SUPRÊME DE TRUFFE :



Ingredients : Pour 2 personnes

- 1 Pâte à pizza
- 1 boîte de 15g à 50gr de suprême de truffe noire ou de truffe d'été selon la puissance aromatique recherchée (Vous pouvez ajouter un peu de truffe fraîche pour la décoration si le cœur vous en dit...)
- 6 beaux œufs fermiers

Recette :

- Cassez vos œufs et mettez-les dans une casserole à feu doux.
- Mélangez jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Sortez du feu et incorporez votre suprême de truffe.
- Mélangez et laissez infuser à couvert hors du feu une bonne minute.
- Vous pourrez déguster cette brouillade avec des mouillettes grillées frottées à l'ail.

*Avec le suprême de truffe,
cuisinez et dégustez la truffe
en toute simplicité...*

Nous vous proposons ces recettes simples à la truffe que vous pourrez reproduire dans votre cuisine, sans aucune difficulté... Nos Suprêmes de truffes sont prêts à l'emploi et il vous suffit de les incorporer comme indiqué dans ce livret de recette.

Nous avons créé la recette des suprêmes de truffe il y a 3 ans et les plus grands chefs de la gastronomie Mondiale l'utilisent dans leurs préparations truffées. Avec le suprême de truffe, vous avez accès à la haute qualité d'une truffe de producteur en provenance.

En direct de nos truffières.





Aléna et truffe extra France en chiffres :

La société Truffe Extra France est créée en novembre 2011. Elle gère en propre et partenariat exclusif 130 hectares de truffières en aquitaine.

Elle vient de créer Aléna, une marque dédiée au particulier pour leur proposer des truffes et produits truffés jusqu'ici réservés aux grands Chefs.

Zoom sur les fondateurs de truffe extra France & Aléna

Créée par Mathieu Trelu et Guillaume Gé en novembre 2011, Truffe Extra France est spécialisée dans la production et le négoce de truffe fraîche de saison d'origine Aquitaine. Aujourd'hui, la société gère 130 hectares de truffières en production, directement ou en partenariats exclusifs. Leurs truffières sont exclusivement basées dans la Région Nouvelle Aquitaine (Dordogne, Charente et Gironde). Ces plantations répondent à un cahier des charges drastique qui inclut travail du sol, taille des arbres, irrigation et remycorhization des plants.

Le résultat : une truffe qui est née et s'est développée dans un contexte idéal.

Grace à ce travail, Truffe Extra France fournit aujourd'hui les plus grandes tables (Robuchon, Gagnaire, Veyrat, Alleno...) et les adresses les plus prestigieuses du monde de la truffe.

Avant de fonder Truffe Extra France, puis ALENA, Mathieu TRELLU et Guillaume GE ont travaillé dans le monde de la finance. Mathieu TRELLU, 34 ans s'occupait de trading sur le marché des matières premières à Londres dans la Banque CALYON ; Guillaume GE, 51 ans était spécialisé dans les opérations de haut de bilan et la gestion de fortune. Ils sont rejoints à la direction de l'entreprise par David GE en 2020.



.FRANCE.

Aléna

PAR TRUFFE EXTRA FRANCE



Contact presse :

Bureau de presse Pascale Venot

Sarah Gerlicher

sarahg@pascalevenot.fr

06 78 29 26 25