



La truffe :

déclinaisons gastronomiques et viticoles

La truffe noire (*Tuber Melanosporum*) refait son trou dans le paysage agricole français avec, tous les ans, près de 600 hectares de nouveaux champs truffiers dont rien qu'un tiers (200 ha) dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur où se tiennent les principaux marchés (Richerenches, Carpentras, Aups...). En ouverture de la saison, c'est à Grasse -balcon provençal sur la Méditerranée- que Vins&Gastronomie a testé l'alliance d'une sélection de 10 vins prédestinés à 5 plats truffés spécialement préparés par le chef doublement étoilé Jacques Chibois, lequel nous a accueilli dans son établissement qui porte le nom du saint patron protecteur des trufficulteurs : la Bastide Saint Antoine.

Dossier réalisé par Pierre Jamar



Maître Chibois appuyé sur « La Rabasse », sculpture monumentale installée à la Bastide Saint Antoine

« En cuisine, je passe 4 à 5 kilos de truffes noires par semaine de janvier à avril », sourit Jacques Chibois avec son premier panier de truffes à la main. Bien que son menu à la truffe ne soit servi en salle qu'à partir du 20 décembre, « quand la truffe est bien mûre et donc très expressive », ce chef deux étoiles Michelin pour sa table gastronomique à la Bastide Saint Antoine (Grasse) nous a chaleureusement accueilli en cuisine pour décliner le diamant noir dans cinq plats, de l'entrée au dessert. Maître Chibois utilise la rabasse -truffe noire uniquement pour elle-même, comme condiment, ou pour parfumer les sauces, coulis, l'huile d'olive et même le caramel ! De notre côté, nous ne sommes pas arrivés les mains vides, mais en proposant une sélection de dix vins à son second sommelier, Michaël Bongrand pour déterminer les accords les plus adéquats.

Une sélection de vins truffiers
Pour réunir ce panel de vins, nous sommes partis sur l'adéquation avec le terroir truffier en faisant appel à des caves coopératives et des domaines particuliers principalement situés autour du marché aux truffes d'ampleur national de Richerenches. Ces vins sont produits dans le Nord-Vaucluse (Rasteau), la Drôme provençale (Suze-la-Rousse, Vin-sobres), l'Enclave des Papes (Valréas,



Jacques Chibois (droite) et Auguste Oddo, président du Syndicat départemental des trufficulteurs 06





LE MOUSSEUX DE CHAMPIGNONS AU FOIE GRAS, LAMELLES DE TRUFFE (SERVI CHAUD AVEC UNE CRÈME MONTÉE)

LES VINS RETENUS PAR LE SOMMELIER
MICHAËL BONGRAND



« L'Hermitage blanc, très minéral et suave sur ce millésime 2003 concentré, prolonge la finesse du mousseux de champignons dans lequel le goût de la truffe se fond onctueusement. »

Hermitage Blanc 2003

100% Marsanne, vignes cultivées sur les terrasses granitiques de la célèbre colline de l'Hermitage. Elevage de 18 mois en barriques de chêne français, neuves ou d'un vin. Par rapport au rendement moyen de 40 hl par hectare, l'année 2003, caniculaire, a fourni de petits rendements de 25hl/ha.

Prix : 23,50 euros

@ www.cavedetain.com

Contact : 04 75 08 20 87

Cave de Tain l'Hermitage (26600)

« Ce vin monocépage 100% Syrah sur un millésime ancien (2004) a une belle tendance à « pinoter » soit se rapprocher du Pinot. La robe sombre laisse apparaître des arômes de fruits mûrs écrasés (myrtilles) avec des notes de sous-bois marquées. Par sa texture, le mousseux de champignons au foie gras relève l'ensemble des qualités du vin. »

**« La Seriane »
Côtes du Rhône
rouge 2004**

Blotti au creux d'un petit vallon, le domaine des Grands Devers s'étend sur 25 hectares d'un vignoble entièrement bordés par une épaisse forêt de chênes truffiers. La présence de truffes dans les vignes témoigne des soins patients et quotidiens prodigués par Paul-Henri Bouchard et sa fratrie, qui représentent la dixième génération.

Prix : 7,50 euros

Contact : 04 90 35 15 98

Domaine des Grands Devers
Valréas (84600)



LES PETITS POIREAUX NATURES À L'HUILE D'OLIVE TRUFFÉE, QUEUE DE LANGOUSTINE RÔTIE, AMANDES ET NOIX, JUS DE BETTERAVE ET TOMATE SÈCHE (SERVI TIÈDE)

LES VINS RETENUS
POUR CETTE ENTRÉE CHAUDE



« La langoustine est un mets fin et il faut trouver un vin capable de rivaliser avec le poireau, la betterave et surtout la truffe. Ce Rasteau rouge pris dans sa jeunesse révèle le défi car c'est un vin gourmand, sans agressivité, tout en rondeur et avec un joli fruit. »

**« Tradition »
Côtes du Rhône Village
Rasteau rouge 2009**

D'un assemblage Grenache 70 %, Syrah 20 % et Mourvèdre 10 %, ce vin jeune dévoile une robe rubis dense, avec une note fuchsia. Le nez est intense et parfumé, sur des fruits rouges mûrs et les épices (poivre), avec une pointe réglissée et torréfiée. La bouche est fruitée, avec une structure harmonieuse, de la fraîcheur et des tanins veloutés, sur une belle longueur.

Prix : 6,80 euros

@ www.rasteau.com

Contact : 04 90 10 90 10

Cave de Rasteau (84110)

« Cet autre vin jeune (2009) très expressif et complexe est caractéristique de l'appellation Vinsobres, cru de la Vallée du Rhône. Produit sur un terroir truffier, il mérite son nom car il fait apparaître en bouche de manière directe le goût de la truffe, laquelle se retrouve dans l'huile du plat. »

**« Les Rabasses »
Vinsobres 2009**

Il s'agit d'un assemblage de 70% de Grenache vieilles vignes et de 30% de Mourvèdre de 40 ans. Classé en cru Vinsobres, le seul cru de la Vallée du Rhône située dans la Drôme, ce vin est produit par un Hubert Valayer dont la famille est courtier en truffes depuis quatre générations à Richerenches.

Prix : 9 euros

Contact : 04 75 27 62 66

Domaine de Deurre
Vinsobres (26110)



Note : le pictogramme @ suivi d'une adresse web signale l'existence d'une boutique de vente de vins en ligne. Dans votre intérêt, nous reprenons uniquement celles qui proposent le paiement sécurisé par carte bancaire.



LA TRUFFE ENTIÈRE EN HABIT BLANC (RIZ) POSÉE SUR SON COULIS DE TRUFFE

LES VINS RETENUS PAR LE SOMMELIER MICHAËL BONGRAND



« Ce vin produit près de Manosque dans les Alpes de Haute-Provence est charnu en bouche, avec un fruit gourmand qui s'associe parfaitement avec la truffe que l'on croque dans ce plat. Enfin, le très léger goût boisé sublime la composition. »

« Belle des Bois » Coteaux de Pierrevert rouge 2006

Produite en série limitée, c'est une bouteille issue d'une cuve de 70 hectolitres qui rassemble, aux yeux du producteur, tous les critères pour être le meilleur résultat du Domaine de Régusse en vin rouge passé en fut de chêne. C'est en réalité l'aboutissement du travail d'Yvan Jaubert, maître de chais, et de Patrick Reynaud, responsable des cultures, sur le millésime 2006 à partir de Grenache et de Syrah. Conseil de dégustation : ouvrir la veille et éventuellement carafier!

Prix : 12,45 euros
Domaine de Régusse - Pierrevert (04860)
Contact : 04 92 72 30 44

« Ce Vinsobres jeune (2009) est une alternative non-boisée au vin précédent tout en présentant la même intensité et le même intérêt aromatique. »

« Diamant noir » Vinsobres 2009

Ce vin évoque le surnom de la truffe tout en renvoyant aux bijoux qui composent la gamme de la cave La Vinsobraise (Emeraude, Ambre...). D'assemblage 60% Grenache et 40% Syrah, les deux cépages majoritaires de la Vallée du Rhône, « Diamant noir » est un vin tannique, structuré, très aromatique (fruits rouges et épices) considéré comme le vin étalon du Cru Vinsobres.

Prix : 5,90 euros
Contact : 04 75 27 64 22

Cave La Vinsobraise (26110)
@ www.la-vinsobraise.com



DORÉ DE RIS DE VEAU AUX CAROTTES CUITES AU XÉRÈS, JULIENNE DE TRUFFE SUR SON JUS DE PISTACHE ET SES CROUSTILLANTS DE PAIN TRUFFÉ

LES VINS RETENUS POUR CE PLAT



« Pour accompagner le ris de veau, un abat fin, il ne faut pas un vin trop alcoolisé. Ce Coteaux du Tricastin est subtil et légèrement épicé. Il apporte un équilibre à ce plat complexe en soulignant le caractère apporté par une truffe bien présente. »

« Rabassière » Coteaux du Tricastin rouge 2007

De type rouge corsé boisé, ce vin rouge d'une robe profonde et soutenue aux reflets grenats, composé de Grenache à 70 % et de Syrah à 30 %, a du caractère, à la fois corsé et tendre, frais et généreux. La finesse de ses tanins lui confère une belle présence en bouche avec une finale franche et sur une note poivrée. Cuvée issue du même terroir que celui de la truffe noire. C'est ainsi que se conclut le texte de la contre-étiquette : à Rabasse... rabassière !

Prix : 4,50 euros
Contact : 04 75 04 48 38
Cave La Suzienne (26790)

« Les notes de cerise font ici écho aux saveurs douces apportées par les carottes cuites au Xérès. C'est un régal. »

« Référence » Vinsobres 2008

Elevé 12 mois en barriques, ce vin d'assemblage Grenache 40%, Syrah 50% et Mourvèdre 10% possède un nez de cerises kirchées, de cuir et de toasté précède une bouche ample de fruits rouges confits avec des arômes épicés soutenus par des tanins soyeux. Conseil de service : ouvrir deux heures avant.

Prix : 10,50 euros
Contact : 04 75 27 61 01
Domaine Jaume - Vinsobres (26110)





ROSACE DE TRUFFES ET POMMES RÔTIÉS AU BEURRE, CAMEL DE TRUFFE AVEC SON MIKADO DE CHOCOLAT ET PAILLETTES D'OR (DESSERT)

LES VINS RETENUS SUR CE DESSERT



« Très simple, ce vieux grenache produit en 1999 sur le terroir de Vinsobres avant que l'appellation accède au statut de cru, possède un nez et une bouche véritablement truffé, tout en apportant une légèreté et de la fraîcheur supplémentaire au dessert. »

« Les Rabasses »
Côtes du Rhône 1999
Impressionnant par sa tenue, ce Côtes du Rhône est issu à 100% de vieilles vignes de Grenache de plus de 50 ans.

Prix : 15 euros
Contact : 04 75 27 62 66

Domaine de Deurre-Vinsobres (26110)



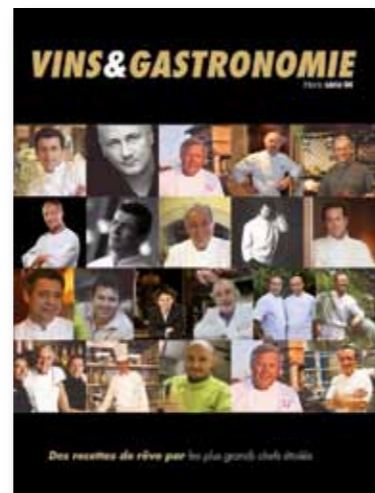
« La douceur de la pomme cuite nature et confrontée à la truffe trouve dans ce vin une prolongation vanillée en fin de bouche. »

« Saint-Vincent »
Côtes du Rhône Villages Visan 2006

Sur un sol argilo-calcaire très caillouteux en surface, exposé plein sud, des vieilles vignes vendangées à la main donnent ce vin concentré en assemblage Grenache (70 %), Mourvèdre (20 %), Syrah (10 %) et élevé 12 mois en fûts de chêne.

Prix : 9,40 euros
Contact : 04 90 28 50 80
@ www.coteaux-de-visan.fr26110

Note : Sur simple demande à Vins&Gastronomie, nous nous ferons un plaisir de vous communiquer le détail des 5 recettes de Jacques Chibois (ingrédients, préparation, dressage) par mail.



Retrouver les recettes (entrées, plats, desserts), dont certaines truffées, de 21 Chefs étoilés (2 et 3 étoiles Michelin) de toute la France dans la 4^e édition annuelle du Hors Série de Vins&Gastronomie actuellement en kiosque en format prestige (24x32 cm) au tarif de 9,90 euros.

Paroles de professionnels



Pascal Jaume, propriétaire du Domaine Jaume (Vinsobres) : « Altitude 420 est un vin qui s'accorde vraiment bien car il n'est pas boisé comme le sont nos autres vins. Avec les vieux vins blancs, on arrive aussi à des associations magnifiques. »



Murielle Chardin-Frouin, responsable marketing à la Cave de Tain l'Hermitage : « Notre Hermitage blanc 2003 est superbe sur une brouillade aux truffes ! »

Martine Boulard, responsable du caveau de dégustation de la cave de Rasteau :

« Une truffe finement tranchée sur du pain avec quelques grains de gros sel, c'est déjà délicieux. C'est encore meilleur avec un vin rouge de la Cave de Rasteau, appellation qui a tout récemment accédé au statut de « cru » de la Vallée du Rhône pour son vin rouge ! »



Hubert Valayer, Domaine de Deurre à Vinsobres, dont la famille est courtier en truffes depuis 4 générations à Richerenches :

« Nous l'avons appelé « Rabasses » parce que l'on trouve des arômes de truffe dans les vins issus des vieux plants de Grenache de plus de 50 ans. »





RETOUR DE MARCHÉ DANS L'ENCLAVE DES PAPES

Avec ses coffres de voitures qui se remplissent des premiers kilos du précieux champignon apportés par les trufficulteurs, c'est dans le Vaucluse que les premières transactions ont eu lieu vendredi 19 novembre à Carpentras et surtout le lendemain matin à Richerenches, une des quatre communes (avec Grillon, Valréas et Visan) qui composent l'Enclave des Papes - jadis terres papales rattachées en 1789 au Vaucluse (84) - territoire enclavé dans la Drôme (26). En ce début de saison, les truffes n'ont pas atteint leur pleine maturité, ainsi le cours démarre à 200 euros le kilo, certains courtiers apportant une bonification à certains fournisseurs sur lesquels ils espèrent bien compter lors du pic de consommation de la fin décembre où le prix atteindra allégrement les 800 euros. Et voici donc comment la bergère « Renches », qui a commencé à gratter la terre non sans sueur, est devenue « riche » ! Aujourd'hui, le marché de Richerenches représente la majorité des apports faits pour le Sud-Est et 30% de la production nationale. L'Enclave des Papes mise ainsi sur le diamant noir pour dorer son blason. Tout tourne désormais autour de la Tuber Melanosporum : apéritif à la truffe, séjour de « cavage » (du verbe creuser), nom de cuvées viticoles, brouillade et autres plats à l'ardoise des restaurants, glace à la truffe (du génial chocolatier-pâtissier Jef Challier à Valréas). La brochure Truffe émotion* (une marque déposée) reprend les animations et séjours truffiers.

* Brochure consultable et téléchargeable à l'adresse suivante : <http://www.ot-valreas.fr/fr/truffe.php5>

AGENDA

TRUFFICO GASTRONOMICO-VITICOLE
Principaux marchés hebdomadaires aux truffes noires (hiver)

Richerenches (84) : samedi matin sur l'avenue de la rabasse pour la vente au détail et sur le cours du mistral pour la vente en gros. La très médiatique messe de la truffe, durant laquelle les truffes servent d'offrandes à l'Eglise, aura lieu le dimanche 16 janvier 2011 à 10h30.

Carpentras (84) : vendredi matin devant l'Hôtel Dieu.

Aups (83) : jeudi matin sur la place du village.

Lalbenque (46) : mardi après-midi sur la rue principale.

Le Rouret (06) : vendredi après-midi sur la place des platanes.

Ouverture du marché de la truffe des Alpes-Maritimes
Pour la 15^e année consécutive, le lancement de la saison d'achat et de vente du diamant noir dans le département des Alpes-Maritimes (06) est programmé sur deux journées :

* **Samedi 8 janvier 2011 de 9h30 à 17h30**, à Grasse, la Bastide Saint-Antoine, Relais et Châteaux 5* et 2 macarons Michelin, avec, outre le marché, démonstration de chiens truffiers, dégustation de mets truffés et, sur réservation, le repas gastronomique très prisé concocté par Jacques Chibois (115 euros boissons comprises), servi en tables d'hôtes de 10 personnes. Notez qu'un panier de 250 g de truffes noires sera mis en jeu avec tirage au sort à la fin de la journée !



* **Dimanche 9 janvier de 9h à 16h**, au Rouret (06650), grand marché provençal avec notamment la vente de truffes contrôlées par le syndicat départemental des trufficulteurs. En matinée auront lieu plusieurs visites commentées du champ truffier expérimental installé sur les hauteurs du village qui accueille un marché aux truffes hebdomadaire. En complément de ces deux dates d'ouverture, voici les autres dates ponctuelles de vente de truffe dans les Alpes-Maritimes : 19 décembre (Guillaumes), 26 décembre (Saint-Paul), 30 janvier 2011 (Villeneuve-Loubet), 12 février 2011 (Puget-Thénières).

Y aller et réserver :
Bastide Saint-Antoine
48, av Henri Dunant - 06130 Grasse
Tél. : 04 93 70 94 94
www.jacques-chibois.com

Deux ateliers à Tain l'Hermitage (Drôme)
En 2009, la cave coopérative de Tain l'Hermitage a inauguré un espace de réception œnologique : le Fief de Gambert, la maison restaurée de Louis Gambert de Loche (1884-1967), fondateur de la cave de Tain, humaniste et passionné de viticulture. Cette bâtisse cossue est située au cœur du domaine Gambert de Loche, 22 ha de vignes en appellation Hermitage, qui appartient à la cave coopérative depuis la mort de son propriétaire. Le Fief de Gambert accueille un programme d'animations œnologiques avec dégustations pédagogiques et divers ateliers gourmands.

Samedi 11 décembre 2011 de 9h30 à 12h, Pascal Minodier, trufficulteur et administrateur de la cave de Tain invite le public sur sa truffière. Au programme : démonstration du travail avec le chien, grattage des truffes, suivi d'un casse-croûte vigneron en plein air (25 euros/personne).

Vendredi 14 janvier 2011 de 18h à 20h, le Fief de Gambert ouvre ses portes à la Noble Confrérie de la Truffe Noire en Drôme des Collines qui animera une dégustation gourmande (35 euros/personne) à la recherche de l'accord « vin » parfait pour accompagner les bouchées préparées par Bruno Chartron, chef du restaurant éponyme situé à quelques encablures (Saint-Donat-sur-l'Herbasse, 26260).

Y aller et réserver :
Le Fief de Gambert
Propriété de la Cave de Tain l'Hermitage
Route de Chantermerle Les Blés
26600 Tain l'Hermitage
Tél. : 04 75 08 20 87
www.cavedetain.com
contact@cavedetain.com

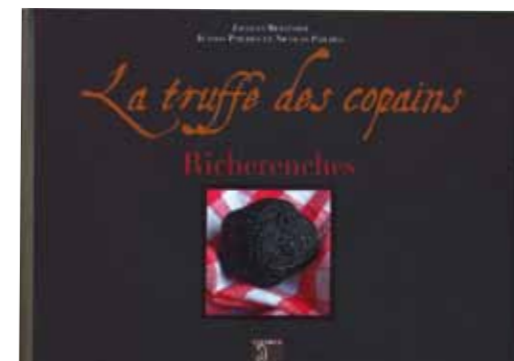
Maison de la Truffe et du Vin (Luberon)
Mercredi 29 décembre, le village de Ménerbes se parfume à la Melanosporum avec un marché aux truffes sous le contrôle de la Confrérie de la Truffe et du Vin du Luberon. A la Maison de la Truffe et du Vin, un repas aux truffes (30 euros sur réservation) concocté par le chef avignonnais Jean-Marc Larrue (Restaurant le Jardin de la Tour) : poularde pochée demi-deuil avec des lamelles de truffes placées sous la peau avant cuisson dans le court-bouillon, truffons au chocolat et nougat glacé à la truffe.

Y aller et réserver :
Maison de la Truffe et du Vin du Luberon
Place de l'horloge
84560 Ménerbes
Tél. : 04 90 72 38 37
www.vin-truffe-luberon.com

Dégustation gourmande à Rasteau (Vaucluse)
Pour la 3^e année consécutive, la cave coopérative de Rasteau située dans le Nord-Vaucluse propose une matinée revigorante de plein air et d'intérieur. Au programme : un cavage de la truffe avec des chiens truffiers sur les terres environnantes, suivi d'une « dégustation gourmande » dans l'espace d'accueil et

le caveau de vente de la cave de Rasteau, entièrement rénové en 2008.
* **Samedi 19 février 2011 à 10 h**, dégustation gourmande truffes et vins sur réservation (10 euros/personne).

Y aller et réserver :
Cave coopérative de Rasteau « Ortas »
Route des Princes d'Orange
84110 Rasteau
Tél. : 04 90 10 90 10
www.cavederasteau.com
rasteau@rasteau.com



POUR EN SAVOIR PLUS...

Trois conseils de lecture pour aller plus loin dans la rencontre entre truffe, vins et gastronomie :

- **La Truffe sur le Soufflé (2010)** par le chef Alexis Pélissou et le romancier et journaliste Jean-Pierre Alaux, photographies de David Nakache, 140 pages 24x26cm, 29,90 euros. En conversation amicale avec le chef du Gindreau (Saint-Médard, dans le Lot), Jean-Pierre Alaux (né à Cahors dans le même département) révèle ici une trentaine de recettes de ce toqué de la truffe dans le sud-ouest. Paru aux Editions Féret.
- **La Truffe et le Vin** : itinéraires d'un trufficulteur impénitent (2005) par Denis Hervier, 336 pages 24x30cm, 59 euros. Prenant son « flacon » de pèlerin, Denis Hervier est allé à la recherche des meilleurs accords entre le diamant noir et les vins de l'Hexagone. Si la ligne d'arrivée se situe naturellement à Paris, il nous ouvre les portes des restaurants

truffiers en Berry, Touraine, Champagne, Alsace, Jura, Bourgogne, Savoie, Vallée du Rhône, Provence, Languedoc, Sud-Ouest, Bordelais, Charente et dans l'Anjou. Un livre qui fait référence, également paru aux Editions Féret.

• **La Truffe des copains**, Richerenches (2010) ouvrage collectif réalisé en un coup de fouet et de maître par Jeanot et Nicolas Pailhès, aux fourneaux du restaurant truffier L'Escapade (avenue de la Rabasse à Richerenches), lesquels ont demandé à leurs « copains » de cuisine, dont certains étoilés, de proposer chacun une recette. Au total, il y en a 60, plus des témoignages sur les accords avec des vins, le tout sous l'œil de Jacques Bertinier, auteur d'ouvrages culinaires. Préface de Michel Galabru. Paru aux Editions Les deux collines, 79 pages, 23 euros dont 2 reversés aux Restos du Coeur, « histoire que le plaisir descende un peu ».

