

## Une truffe charentaise au menu des fêtes

Elle pèse 640 grammes et a été découverte du côté de Cognac. Cette truffe va régaler les gastronomes clients de Claude et Jean-Charles Darroze.



Mathieu Trelu, Guillaume Gé, les trufficulteurs, et Jean-Charles Darroze admiratifs devant une telle truffe. (PHOTO CATHERINE DOWMONT)

Quand elle a fait son entrée, dans ce coffret en pin, au restaurant de Claude et Jean-Charles Darroze, à Langon, elle a fait son petit effet. On devrait même dire son gros effet tant cette truffe noire du Périgord est de belle taille. Sur la balance, elle accuse 640 grammes. Elle est magnifique, noire à souhait, et, quand on y donne un petit coup de canif pour découvrir ce qu'elle a sous la peau, on s'aperçoit qu'elle est mûre à souhait.

### Douze trufficulteurs

Cette truffe exceptionnelle a été apportée au restaurateur étoilé en fin de semaine dernière par Guillaume Gé, de Barsac, et son associé Mathieu Trelu, deux anciens financiers qui se sont reconvertis dans la truffe.

Le premier a eu cette idée après quelques voyages gastronomiques en Charente et en Dordogne. En situation de pré-retraité, il a décidé d'investir dans un terrain de cinq hectares, dans l'Entre-deux Mers, qu'il savait propice à la culture du champignon noble.

Mathieu Trelu, courtier à Londres, a, comme il dit, « été aidé par la crise » pour négocier ce virage et se reconvertir. Tous deux ont monté une société, Truffe extra France, et s'occupent de commercialiser les tuber melanosporum de Gironde et de Charente. « Il faut savoir que 80 % de la truffe noire du Périgord est produite dans le Sud-Est de la France. La Dordogne n'en donne que 10 % , et la Gironde, la Charente et le Lot-et-Garonne ensemble les 10 % restant. Dans notre société, nous commercialisons les 20 % de truffes haut de gamme auprès des particuliers, des restaurateurs étoilés. En Charente et en Gironde, nous sommes douze trufficulteurs. »

La truffe trouvée en Charente, et plus précisément du côté de Cognac, tout récemment, a donc été proposée à Jean-Charles Darroze qui, de sa vie, n'en avait jamais vue d'aussi grosse. Cette truffe a été l'attraction du restaurant avant de rejoindre la cuisine.

### **À toutes les sauces**

En cette période de fête, Jean-Charles Darroze va utiliser cette merveille pour sa brouillade d'œuf à la truffe, sa salade de mâche recouverte de truffe et assaisonnée à l'huile de truffe, ou encore pour son œuf poché servi, soit avec un risotto aux truffes, soit avec une pomme de terre écrasée également aux truffes. On la retrouvera aussi en brisures dans le chapon farci, ou encore avec des noix de saint-jacques crues servies sur une salade d'endives, de pommes fruits et de fenouil, accompagnée par une mousseline aux truffes. « Nous allons enfin proposer un brie à la truffe. »

En quelques repas de fêtes, les 640 précieux grammes devraient disparaître. « Sinon, on la conservera dans de l'huile ». On peut aussi éventuellement congeler la truffe à condition qu'il en reste.

### **Trop chaud, trop d'eau**

Guillaume Gé et Mathieu Trellu devront attendre deux ans avant d'effectuer leur première récolte. « Nous avons planté notre terrain dans l'Entre-deux-Mers avec des plants de chênes mycorhizés que Damien Berlureau, le leader mondial du plant truffier qui est installé à Saint-Maixant, nous a procurés. Mais ils ne devraient pas donner avant deux ans », précise Guillaume Gé.

Cette année, la récolte n'a pas été fantastique malgré cette truffe de 640 grammes et cette autre, de 425 grammes cette fois, trouvée également du côté de Cognac. « L'été, durant lequel le champignon grossit, a été trop chaud. Et ensuite, lorsqu'il mûrit, il a trop plu. Résultat, beaucoup de truffes ont pourri. » Sauf celle-ci dont le parfum est particulièrement tenace...