

5^E ACADÉMIE CULINAIRE

Le foie gras et la truffe font leur show

La Ville de Sarlat prolonge les fêtes de fin d'année en consacrant le week-end du 18 et 19 janvier à la truffe et au foie-gras. Deux produits phares du Périgord cuisinés durant ces deux jours par de grands noms de la cuisine française.

Interview avec Franck Duval, le coordinateur de cette 5^e Académie culinaire de la truffe et du foie gras.
Courrier-Français : Quelles sont les nouveautés cette 5^e édition ?

Franck Duval : Les deux temps forts de cette manifestation sont le trophée Jean Rougié et le Toque Show, qui se déroulent au Centre culturel (complet). Ils seront animés cette année non seulement par un chef étoilé mais aussi par une présentatrice et chroniqueuse culinaire de talents, Carinne Teyssandier. Si les règles du concours de cuisine Jean Rougié, ouvert aux jeunes cuisiniers de toute la France (niveau BTS ou CFA), ne changent pas : les 8 lauréats préparent deux plats devant le public, celles du Toque Show sont revues : les 8 chefs étoilés ne se succèdent plus mais s'affrontent en joutes culinaires, chacun accompagné d'un commis que nous avons sélectionné (40 dossiers de demande nous sont parvenus !).

Toutes les animations qui font le succès de ce week-end restent



Dégustation de « croustous ».

Mairie de Sarlat

inchangées : les stages de cuisine (12 groupes de 10 personnes sont prévus), la fête de la truffe (avec des

ateliers d'identification du fameux diamant noir), les dégustations de « Croustous » (tapas périgourdins préparés par des chefs étoilés), les ateliers pour les enfants, sans oublier les démonstrations de cuisine par une dizaine de chefs sarladais et étoilés à la salle de l'Ancien Evêché.

CF : Quel est l'objectif de cette manifestation ?

F. D. : La Ville de Sarlat, capitale du Périgord Noir, Rougié, marque emblématique de Foies Gras depuis 1875 et la Maison Pebeyre, l'unique négociant français exclusivement spécialisé dans le négoce de la Truffe, ont unis leurs savoir-faire et leur prestige respectif pour valoriser les trésors de notre terroir. L'idée, c'est aussi de démocratiser ces produits nobles. A 15 euros, on peut facilement concevoir un plat à base de truffe. Et ça marche, la manifestation attire, outre

la presse nationale et internationale, près de 15 000 visiteurs chaque année.

CF : Comment expliquez-vous ce succès ?

F. D. : Les trois maîtres mots de cette manifestation sont la qualité, le sérieux et le professionnalisme. Le trophée Jean Rougié l'illustre bien : organisé par Jean-Luc Danjou, Meilleur ouvrier de France et directeur technique de l'Ecole du Foie Gras Rougié, ce concours est placé sous le contrôle d'un jury prestigieux composé de dix chefs étoilés. Cette année, nous avons fait le choix de la parité. Ainsi, ce jury sera présidé par Dominique Loiseau, restauratrice pour le Relais Bernard Loiseau 3 étoiles au Guide Michelin.

Emma LASSORT

Pour en savoir plus : www.ac-foiegras-truffe.com



L'année dernière, le 1^{er} prix du Trophée Rougié a été remporté par Bastien Vermote, du Lycée technique hôtelier du Touquet.

JR 2013