Revue de Presse hebdomadaire

L'Indépendant LE SÉNONAIS de l'Yonne

SENS – La cloche du tout premier marché aux truffes sonnera le 12 octobre prochain sous le marché couvert



Publié le 06/10/2024

Le tout premier Marché aux Truffes de Sens se déroulera le 12 octobre 2024 sous le marché couvert de 10h à 12h.Evénement organisé par l'association Gourmand'Yonne, fondée en 2021 et présidée par Jérôme Joubert, fervent défenseur de la truffe et chef cuisinier du restaurant Rive gauche à Joigny.

Ce tout premier Marché aux Truffes de Sens est né d'une initiative commune, au sein de l'association Gourmand'Yonne fondée par Jérôme Joubert, chef cuisinier du restaurant le Rive Gauche à Joigny. Le chef organise cet événement notamment aux côtés de deux piliers du milieu de la truffe de Bourgogne : Frédéric Martin, trufficulteur et chef cuisinier de la Brasserie de la Gare à Sens, et Sébastien Stirn, trufficulteur passionnébasé à Brosses, au sud d'Auxerre. Dans le nord de l'Yonne, le marché avait fait ses premiers pas à Joigny. « On a tapé à la porte de la mairie de Sens qui nous a accueilli les bras ouvert » confie Jérôme Joubert qui compte implanter ce marché dans tout le département. Et ce qu'il faut savoir d'emblée, c'est qu'on ne plaisante pas avec la truffe. Le

marché sera organisé dans la plus pure tradition, « dans les règles de l'art » dixit le chef.

Ainsi, après un contrôle minutieux de la qualité de chaque truffe grâce à une entaille, la cloche retentira à 10h pour donner le coup d'envoi. Le grand public sera autorisé à déambuler entre les étals d'une centaine de membres d'associations d'épicuriens, artisans, producteurs,trufficulteurs et de vente de brouillades aux truffes et autres préparations culinaires. Les organisateurs offriront également une démonstration de cavage avec des chiens truffiers de 9h30 à 11h30. Un ilot de terre sera installé sur la place du marché. « *Les chiens vont montrer leur faculté naturelle à chercher les truffes* ». Puis le marché fermera ses portes à midi, ou en tout cas, « *quand il n'y aura plus de truffes* ».

Mais pour Jérôme Joubert, ce marché sera avant tout « un lieu d'échanges » où les cuisiniers offriront leurs astuces dans l'utilisation de la truffe. La truffe demeure un produit quelque peu « *confidentiel dans la tête des gens, par peur de ne pas savoir la travailler* » comme le précise Jérôme Joubert. Le chef présentera

donc quelques recettes à base de truffes de Bourgogne, une truffe qui se consomme crue, contrairement à la truffe noire du Périgord qui supporte d'être cuite. Dans son restaurant, le chef l'intègre à des vinaigrettes, des crèmes montées ou encore l'incorpore à des purées en fin de cuisson.

Source :
https://independantdelyonne.com/sens-la-cloche-du-tout-premier-marche-aux-truffes-sonnera-le-12-octobre-prochain-sous-le-marche-couvert/