Revue de Presse hebdomadaire

Moselle TV

Du Champ à l'Assiette : un voyage au cœur de la truffe de Lorraine avec Marc et Lydie Billon



Tim Girard

Publié le 02/11/2024

Pour son nouveau numéro, l'émission Du Champ à l'Assiette, présentée par David Bachoffer du Bottin Gourmand en partenariat avec le Crédit Agricole, part à la rencontre de Marc et

Revue de Presse hebdomadaire

Lydie Billon à la Ferme de Navi à Bislée, une véritable institution de la truffe en Lorraine. Dans ce village de 60 habitants, les Billon perpétuent la tradition initiée dans les années 1970 par Adrien Billon, agriculteur visionnaire qui a su deviner l'énorme potentiel économique de ce champignon de luxe, aujourd'hui prisé jusqu'à 300 euros le kilo.

Le portrait

Sur 5 hectares de terrain calcaire, Adrien Billon a cultivé les premières truffières, et son fils Marc, accompagné de Lydie son épouse, poursuit cette passion. En véritables ambassadeurs de la truffe lorraine, ils ont su, au fil des ans, faire connaître et rayonner ce savoir-faire unique. Soucieux d'innover, Marc et Lydie ont mis au point un procédé de lyophilisation de la truffe, fruit de deux années de travail avec une équipe de chercheurs de l'Ensaia. Leur travail novateur a été récompensé au salon mondial, où ils ont décroché le troisième prix pour leur poudre de truffe lyophilisée, en plus des nombreux prix régionaux.

Dans la deuxième partie, le chef étoilé Charles Coulombeau partage une recette unique qui sublime ce produit d'exception : Omble en écailles de truffe, sauce foyot truffée. Une composition élégante et délicate qui marie l'omble chevalier, habillé de tranches de truffe disposées en écailles, avec une sauce foyot aux saveurs riches. À cela s'ajoute une purée onctueuse de champignons de Paris, délicatement aromatisée avec quelques brisures de truffe.

La recette

Ingrédients pour l'omble en écailles de truffe :

Pour 6 personnes :

- 1 omble chevalier
- 100 g de truffe

Filetez le poisson, assaisonnez-le de sel, puis disposez les tranches de truffe en écailles sur le filet. Cuisez-le à la vapeur quelques minutes, pour préserver la délicatesse de la truffe.

Sauce foyot truffée :

- 4 jaunes d'œufs
- 200 g de beurre clarifié
- Quelques brisures de truffe
- Jus de viande ou sauce soja

Montez un sabayon avec les jaunes d'œufs, puis incorporez le beurre clarifié. Terminez en ajoutant les brisures de truffe et un filet de jus de viande pour une sauce chaude et savoureuse.

Purée de champignons :

- 500 g de champignons de Paris
- 1 échalote, 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre, 100 ml de crème liquide
- Un filet de jus de citron et quelques brisures de truffe

Faites revenir l'échalote et l'ail au beurre, ajoutez les champignons pour les dorer, puis mixez le tout avec la crème pour une purée onctueuse.

Revue de Presse hebdomadaire

À travers ce numéro, David Bachoffer nous invite dans l'univers captivant de la truffe de Lorraine et célèbre l'esprit d'innovation de Marc et Lydie Billon, qui maintiennent vivante une tradition précieuse tout en la renouvelant avec modernité.

Source :
https://moselle.tv/du-champ-a-lassiette-un-voyage-au-coeur-de-la-truffe-de-lorraine-avec-marc-et-lydie-billon/