Revue de Presse hebdomadaire

ici PAR FRANCE BLEU ET FRANCE 3

La Truffe Noire du Var : Un Trésor Gourmand au Domaine de Majastre



Publié le 11/11/2024

Le domaine de Majastre, situé à Bauduen dans le Haut-Var, est un véritable temple de la truffe noire, le « diamant noir » de la Provence. Le chef Morgane Barra y sublime ce produit

d'exception avec des créations audacieuses qui éveillent les sens, de l'entrée au dessert.

La truffe noire, ou tuber melanosporum, est un trésor culinaire prisé des gastronomes, et la région du Haut-Var est l'un des lieux privilégiés pour la cultiver. Le Domaine de Majastre, dirigé par la famille de Santis et animé par le chef Morgane Barra, est un véritable écrin où la truffe s'épanouit et devient la star de la cuisine.

Une saison prometteuse et un terroir unique

La récolte des truffes du domaine de Majastre débute mi-novembre et se poursuit jusqu'en mars. L'année s'annonce particulièrement favorable grâce aux pluies printanières qui ont nourri les terres. "Quand la saison est bonne, les truffes sont exceptionnelles", confie Morgane. Mais ce qui distingue véritablement les truffes de Majastre, c'est leur goût unique, lié au terroir spécifique du Haut-Var. Comme pour le vin, chaque truffière a ses particularités : "La terre, l'altitude et le climat influencent directement la saveur", explique le chef, qui décrit ses

truffes comme étant particulièrement savoureuses, parfumées et faciles à travailler.

Sublimer la truffe sans masquer ses arômes

Au Domaine de Majastre, la truffe n'est pas simplement un ingrédient, c'est un véritable art de vivre. Le chef Barra l'intègre dans des recettes traditionnelles et modernes avec un savoir-faire subtil. L'un des secrets réside dans la cuisson, car la truffe supporte mal les chaleurs extrêmes. "Il faut savoir comment la travailler pour qu'elle libère ses arômes sans se perdre dans la cuisson", précise Morgane. Ainsi, la truffe accompagne des plats comme les œufs brouillés (brouillade), les pâtés en croûte ou encore les sauces crémeuses, qui permettent à sa saveur puissante de s'épanouir sans être étouffée.

Des créations audacieuses et des plats signature

Parmi les nouveautés proposées cette saison, on retrouve des plats innovants comme le chausson du rabassier, une truffe

entière de 40 grammes enveloppée de lard de Konata et de pâte feuilletée.

Il y a aussi le casse-croûte du rabassier, une interprétation revisitée du pâté en croûte traditionnel, avec des porcs élevés au domaine, du foie gras, et bien sûr, une généreuse dose de truffe. Et pour le dessert, Morgane ne manque pas d'originalité avec un nougat glacé à la truffe, prouvant qu'il est possible d'associer ce produit noble aux saveurs sucrées.

Un menu à la truffe de l'entrée au dessert

Au Domaine de Majastre, l'expérience culinaire se vit dans sa globalité, avec un menu entièrement dédié à la truffe. De l'amuse-bouche au dessert, chaque plat est une invitation à redécouvrir ce champignon sous différentes formes. Morgane Barra, toujours fidèle à sa philosophie de simplicité et de tradition, nous invite à savourer la truffe dans toute sa splendeur, sans artifice. "C'est un produit de terroir, il faut le respecter et l'apprécier pour ce qu'il est", conclut-il avec passion.

Ainsi, au Domaine de Majastre, la truffe noire est bien plus qu'un simple ingrédient : elle est le cœur de la cuisine du chef Morgane Barra, un voyage sensoriel au fil des saisons, des arômes et des traditions gastronomiques de la Provence.

Source :
https://www.francebleu.fr/emissions/bienvenue-chez-vous-en-cuisine-france-bleu-provence/la-truffe-noire-du-var-un-tresor-gourmand-au-domaine-de-majastre-4696984