Revue de Presse hebdomadaire

Midi Libre

A Vic-la-Gardiole, quand la truffe se marie aux palourdes, aux oursins et aux vins du Mas Rouge



Antoine Yoris pas peu fier des associations entre la tuber melanosporum d'un côté, les oursins et les palourdes de l'autre. Midi Libre - Patrice Espinasse

Publié le 23/02/2025

L'association Truffes en Occitanie souhaite rapprocher la tuber melanosporum des oursins et palourdes du bassin de Thau pour

créer des plats emblématiques du terroir. Premières validations samedi soir, à Vic-la-Gardiole.

La terre et le bassin de Thau. La tuber melanosporum d'un côté, les oursins et les palourdes de l'autre. Le mariage est prometteur et il a séduit samedi soir, au domaine du Mas Rouge, à Vic-la-Gardiole, où l'association Truffes en Occitanie a voulu avancer ses pions gastronomiques.

Au menu d'une soirée test, deux plats signatures : oursins de l'étang de Thau à la brouillade aux truffes fraîches de Plaissan et palourdes de l'étang de Thau à la truffe fraîche, sauce à la crème.

Servies en accord avec les vins du Mas Rouge à une table faisant office de jury, avec François Commeinhes en guest star, et testées par des fidèles du domaine, les associations culinaires ont produit leur petit effet. "Sur le bassin de Thau, on a cet oursin qui n'a pas d'équivalent ailleurs et cette palourde exceptionnelle. Alliés à la tuber melanosporum, ça crée des plats uniques", explique Antoine Yoris.

À l'origine de l'initiative, le président de Truffes en Occitanie y voit un intérêt à la fois gastronomique et économique. "On a souvent associé les arômes de la truffe avec tout un tas de choses. Là, on a trouvé deux associations extraordinaires. On aimerait maintenant les développer. Et si on pouvait les faire rentrer dans la gastronomie sétoise, ce serait formidable. En valorisant un plat, on valorise un territoire et son territoire."

En attendant que ce coup d'envoi trouve des prolongements, notamment sur les meilleures tables sétoises, Antoine Yoris poursuit sa mission de re-développement de la truffe dans la région. "Notre association ambitionne de planter quelques hectares supplémentaires de chênes truffiers. Et on a déjà un accord de principe pour la création d'une section trufficole au lycée agricole de Bonne Terre, à Tourbes, près de Pézenas. Ici, on a des terres et des structures de sol très adaptés à la tuber

melanosporum. Au lieu d'importer des tonnes de truffes d'Espagne, autant les produire chez nous, où l'on a le savoir-faire."

Source :
https://www.midilibre.fr/2025/02/11/a-vic-la-gardiole-quand-la-truffe-se-marie-aux-palourdes-aux-oursins-et-aux-vins-du-mas-rouge-12501546.php