Revue de Presse hebdomadaire

La truffe noire, un trésor culinaire pour le chef étoilé landais Christophe Dupouy



truffes noires © Getty

Publié le 04/02/2025

Pour le chef étoilé Christophe Dupouy, la truffe noire Tuber Melanosporum est bien plus qu'un simple ingrédient : c'est un produit d'exception qui incarne à la fois le mystère et l'excellence de la gastronomie. Chaque année, au restaurant Les Clefs d'Argent à Mont-de-Marsan, il lui consacre un menu spécial,

mettant en lumière ce champignon souterrain au parfum envoûtant. Fasciné par son origine mystérieuse, son processus de récolte aux côtés des trufficulteurs et de leurs chiens, ainsi que par ses variations aromatiques d'un spécimen à l'autre, le chef célèbre la truffe comme un symbole du lien entre la nature et la cuisine d'auteur.

Les conseils du chef pour sublimer la truffe en cuisine

Si la truffe est un mets d'exception, elle peut pourtant être travaillée de manière accessible, à condition de respecter quelques règles essentielles. Le chef Dupouy recommande notamment de ne jamais la cuire à haute température, afin de préserver son arôme subtil.
Elle s'associe à merveille avec des aliments simples qui absorbent bien ses saveurs.

Parmi les nombreuses idées du chef pour sublimer la truffe noire, plusieurs recettes permettent de l'incorporer de façon simple et gourmande. Il recommande notamment :

- Les œufs à la truffe : en omelette, brouillés ou simplement en œufs mimosa avec quelques brisures de truffe pour une explosion de saveurs.

- Le beurre truffé : en incorporant de la truffe râpée à un bon beurre de baratte, parfait pour accompagner du pain grillé, des pâtes ou une viande.
- L'huile à la truffe : une infusion de brisures dans une huile d'olive ou une huile de pépins de raisin, idéale pour assaisonner des plats simples.
- Les pâtes et le risotto à la truffe : un incontournable, en ajoutant des lamelles fraîches au dernier moment pour une saveur optimale.
- Le fromage truffé : en garnissant un brie ou un brillat-savarin d'une crème mascarpone à la truffe, puis en le laissant maturer 48 heures pour un résultat fondant et parfumé.
- Les ravioles de Saint-Jacques à la truffe : une alliance terre-mer où la truffe sublime la douceur des coquilles Saint-Jacques et la texture fondante des ravioles.
- La purée de pommes de terre à la truffe : en intégrant des brisures directement dans la purée chaude pour un accord parfait entre le crémeux et l'arôme intense de la truffe.
- Les sauces truffées : une sauce à base de porto et de truffe pour accompagner des viandes ou un poisson délicat.

- Les accords sucrés : la truffe s'invite aussi dans les desserts, comme une ganache montée à la truffe ou un Paris-Brest revisité avec une crème diplomate vanille et truffe.

Avec ces idées variées, le chef démontre que la truffe peut enrichir aussi bien des plats du quotidien que des mets gastronomiques, en jouant sur son arôme puissant et sa finesse inimitable.

Pour une conservation optimale, il conseille de l'envelopper dans du papier absorbant et de la placer dans une boîte hermétique au réfrigérateur, en veillant à changer régulièrement le papier pour éviter l'humidité.

Avec cette approche à la fois raffinée et accessible, le chef Christophe Dupouy prouve que la truffe noire, loin d'être réservée aux grandes occasions, peut être sublimée au quotidien avec quelques astuces bien choisies.

En ce moment et jusqu'à la fin de la saison, le restaurant vous propose le menu spécial autour de la truffe noire. Un menu proposé jusqu'à la fin de la saison de la truffe.

Revue de Presse hebdomadaire

Source :

https://www.francebleu.fr/emissions/bienvenue-chez-vous-dans-les-landes/la-truffe-noire-un-tresor-culinaire-pour-le-chef-etoile-landais-christophe-dupouy-1310267