Revue de Presse hebdomadaire

LA DÉPÊCHE

Les chefs tarnais célèbrent la truffe



Publié le 27/02/2025

C'est l'apothéose de la saison de la truffe et la renaissance du restaurant : "Les Deux Rivières" à Laguépie chez Pascal Doucet, serviteur fidèle des Artisans du Goût et des Cuisineries.

Rendez-vous le lundi 3 mars à 20 heures ! Une heureuse coïncidence que le grand dîner annuel dédié à la mélano, la reine noire des causses blancs et la réouverture tant attendue de

l'établissement gastronomique réputé, accidentellement fermé depuis quelques années.

Les chefs sont restés dans un menu classique au goût exaucé par la précieuse et noble truffe noire qui accompagnera la totalité du dîner.

Le maître des lieux, Pascal Doucet s'est chargé de la mise en bouche et du foie gras en croûte de sel et son généreux rapé de truffe. La brouillade (les œufs, le meilleur compagnon de la truffe) confectionnée par le collectif des chefs, sera dégustée ensuite.
Sandrine Caramelli (Le Lautrec- Albi) présentera les coquilles St Jacques, qui s'accordent si bien avec la truffe.

Les deux viandes réglementaires après la pause sont le filet de bœuf Wellington, un bœuf en croûte par Jean-Pierre Saysset (Hôtel- Restaurant du Pont – Ambialet) et la poularde en demi-deuil (avec la truffe sous la peau) et sa sauce suprême truffée par Claude Izard et Jeoffrey Morgallet (Le Jardin des Saveurs- Les Cabannes).

Deux spécialités carnées et goûteuses heureusement réunies. Fromage truffé et dessert pour conclure. Les vins de Gaillac accompagneront ce dîner exceptionnel.

100 euros, tout compris. Réservez avant le 24 février au 06 03 51 48 03 ou au 05 63 56 06 58 ou par mail : cuisineriesfrançaises@outlook.fr

Source : https://www.ladepeche.fr/2025/02/22/les-chefs-tarnais-celebrent-la-truffe-12527343.php