

DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Samedi 21 Octobre 2017

Journée sur la Truffe

avec Jean-Luc Barnabet - *ancien chef étoilé d'Auxerre*

et Jean-Pierre Pautet - *Vice Président du Syndicat des producteurs de Truffes de Bourgogne avec sa chienne teckel "Hermine"*

Fin de matinée après une balade en forêt avec Francis Salamolard, une quarantaine de personnes ont assisté à une démonstration de "cavage" de truffes avec JP et Hermine tout autour de l'Auberge de l'Âtre.

A suivie une Conférence sur la Truffe expliquant les diverses espèces avec un détail approfondi sur la manière de la cueillir, une attente de la voir mûrir pour l'utilisation variées en cuisine.

La famille des truffes appartiennent aux ascomycètes qui tisse un réseau souterrain composé d'hyphes (voir schémas pour l'élevage). La truffe se développe principalement autour de chênes, noisetiers, tilleuls,.. sur des sols calcaires et pousse toute l'année. Mais reste encore une énigme de connaître ce fameux partenaire de la Truffe pour comprendre sont évolution pendant toute sa gestation ?

Pendant la conférence une variété d'espèces ont été reniflées par l'assemblée présentées pour cette occasion.

Une variété d'odeur forte de la tuber mesentéricum, de la tuber uncinatum (truffe de bourgogne) ou de la tuber mélanosporum (Périgord) plus connue.

Des canapés préparés par J. L Barnabet ont été dégustés et ces arômes ont été accompagné par un vin "truffière" du domaine de Mauperthuis.

Le tout et pour clôturer ces bons moments conviviaux l'homme des bois nous a installé autour d'une table bien garnie de plats préparés par ces deux chefs Francis Salamolard et J. L Barnabet

La prochaine sortie se fera vendredi 1 décembre 2017

Avis aux amateurs !