

Variations de truffes dans son écrin de simplicité

BONVILLARS/CONCISE ■ En prévision du Marché aux truffes de Bonvillars, qui aura lieu samedi, la cheffe Mary-Laure Schorderet a ouvert les portes de sa cuisine pour dévoiler les saveurs du plus luxueux des champignons.

Sucrée, salée, en entrée, en plat ou en dessert. Si on sait la choyer, la truffe est un champignon miracle, sachant accompagner une infinité de préparations différentes. Alors que va s'ouvrir ce week-end le Marché aux truffes de Bonvillars (*lire encadré*), la cheffe Mary-Laure Schorderet, qui y animera un show culinaire, a joué des casseroles en avant-première, afin d'illustrer les possibilités offertes par ce précieux ingrédient.

Champignon aux mille facettes

Au menu, «velouté de potiron à la truffe de Bourgogne, suprême de faisan sur lit de lentilles Beluga truffé et meringuettes chantilly à la truffe». Des plats sophistiqués si l'on s'en tient à leur énonciation, mais qui sont pourtant d'une sobriété déconcertante. «Je préfère la simplicité, afin de retrouver le goût d'origine des aliments. Et la truffe n'a pas besoin de dix mille artifices différents pour briller», lance la cuisinière, alors qu'elle mixe des morceaux de *Tuber uncinatum* (*ndlr: le nom latin du champignon*) avec de la crème entière – les corps gras permettant d'en préserver les saveurs – pour accompa-

gner le potage. En effet, pour faire ressortir au mieux les arômes du champignon, il faut aller à «l'essentiel de l'essentiel». Ainsi, le velouté en préparation n'est constitué que de chair de potimarron, d'oignon, de cannelle, de muscade, de sel, de poivre et de sucre. Ce n'est qu'en dernier lieu qu'une crème truffée est mixée avec le potage. «C'est important de ne pas cuire la truffe pour qu'elle ne perde pas ses arômes. Pour cela, on travaille surtout des bases que l'on rajoute à la fin», explique Mary-Laure Schorderet.

«Un produit d'ici»

Ce mets fragile, «je le connais bien. Je l'aime. C'est un produit d'ici», s'enthousiasme la restauratrice. En effet, si la région de Bonvillars s'est forgé un nom grâce à ses caves, elle s'est également imposée pour son cavage, nom donné à la recherche de truffes. «Ici, nous sommes dans la première région truffière de Suisse, où l'on a mis en avant ce produit-là», glisse Mary-Laure Schorderet.

En effet, le pied du Jura et ses sols calcaires, ainsi que sa végétation faite de chênes, de frênes et de noisetiers, sont propices à la croissance du précieux ingrédient. Pas éton-



C'est la saison des truffes de Bourgogne, qui pullulent dans la région. Celles que Mary-Laure Schorderet a mijotées ont été cavées quelques heures auparavant.

Photos : Carole Alkabes

nant, dès lors, de voir que le Marché aux truffes de Bonvillars, qui fête ses 10 ans, rencontre chaque année un succès croissant.

En jonglant entre les ustensiles et les explications, Mary-Laure Schorderet sort soudainement un filet de faisan de son réfrigérateur afin d'illustrer une recette de plus de la fameuse pépite noire. La pièce de viande, marinée dans de l'huile de colza, du cognac et de la truffe, témoigne de la puissance de l'arôme de celle-ci. «Une petite truffe de 30 g

ne coûte pas trop cher et permet de faire infuser du beurre, du fromage ou des œufs, idéal pour s'y essayer», commente la cuisinière en déposant brièvement le filet sur une poêle bien chauffée avant de la mettre au four une dizaine de minutes, à «70 degrés, pas plus!».

Une force tranquille

Alors qu'un doux fumet forestier emplit la salle, les babines s'humectent et les ventres gargouillent. L'heure de la dégustation approche et

le résultat est concluant. La saveur de la truffe s'accommode toujours avec subtilité, malgré son goût et son odeur prononcés. Une particularité de la truffe de la région, estime la cheffe. «C'est grâce à son parfum de noisette que la truffe de Bourgogne peut même accompagner les desserts», détaille-t-elle en râpant quelques copeaux sur une meringuette. Une polyvalence qui, si l'on en croit la cuisinière, ne se retrouve pas chez ses cousines noire ou blanche.

GUILLAUME GUENAT ■

Bonvillars Marché truffé

Les amateurs du joyau des bois pourront jouer de leur flair et négocier le prix de la pépite noire au Marché aux truffes, organisé samedi à la cour de Bonvillars. Pour fêter le dixième anniversaire de l'événement, l'association qui le chapeaute a invité quelques uns des plus gros producteurs de truffe de France et d'Italie qui vont présenter leur savoir-faire.

En plus des différents stands, une série d'animations sont prévues, comme un show culinaire présenté par la cheffe Mary-Laure Schorderet, une démonstration de recherche de truffes avec des chiens ou encore une dégustation de fondue à la truffe à bord d'une authentique calèche. «Cette année, nous avons vraiment voulu proposer davantage de dégustations», déclare Frank Siffert, membre du comité de l'association.

COM. / G.GT ■

2x2 bons pour une fondue à la truffe au stand de fondue à gagner en téléphonant au 024 424 1155, dès 14h.



C'est deux à trois jours après leur cueillette que les truffes développent leur arôme. Plus elles sont mures, avec une chair dure et foncée, plus leur arôme est intense.



En plus de la marinade, le champignon accompagne également la sauce de ce filet de faisan. Pourtant, le goût du champignon n'écrase pas les autres ingrédients, grâce à la simplicité des concoctions.



Qui aurait cru qu'un champignon se substituerait aussi bien au chocolat pour accompagner un dessert, comme ces meringues artisanales et leur crème truffée?