



Au fil de Noël... Pour ne pas être pris pour une truffe, consommez local

Description

Je vais vous révéler un secret de gourmands. Tout ce week-end, je file à Pulnoy en Lorraine, juste à côté de Nancy comme tous les amoureux de cuisine régionale et patrimoniale. Et pourquoi ?

Parce que Pulnoy est une des grandes capitales de la truffe noire. Eh oui ! Pas besoin d'aller dans le Périgord, dans la Drôme, ou en Bourgogne... Dans l'Est de la France nous avons aussi nos truffes. Elles sont excellentes et extrêmement réputées.

La déclinaison lorraine de la truffe noire est connue pour son parfum de réglisse et son arôme d'amande. Cette truffe possède un goût puissant qui tient bien la cuisson et en fait un produit de luxe recherché.

La «tuber mesentericum peut facilement dépasser selon les années 450€ le kilo.

Pour cette 25^e édition de la fête de la truffe de Lorraine, un marché aux truffes est installé ce samedi et ce dimanche : les truffes fraîches sont vendues directement du producteur au consommateur, sans intermédiaire.

Chaque truffe est contrôlée et canifée par des commissaires agréés. Le public peut d'ailleurs assister au canifage deux heures avant l'ouverture du marché.

Les trufficulteurs présents sont engagés dans une exigence de qualité, le marché a d'ailleurs obtenu le label ATGE-FFT.

Autour du marché des conférences, des produits du terroir, des expositions et bien sûr des dégustations.

Et puis si vous êtes patients, sachez qu'on trouve jusqu'à fin décembre de la truffe noire de lorraine (parfois sauvage) y compris dans certains chalets de producteurs du marché de Noël de Strasbourg.

Churchill

Categorie

1. Région

date créée

14 novembre 2022