

SARLAT 18 ET 19 JANVIER 2020

Laissez
vous tenter



DOSSIER DE PRESSE
FÊTE DE LA TRUFFE & TROPHÉE JEAN ROUGIÉ



Sarlat et la gastronomie

©Jac'Phot

UNE HISTOIRE D'AMOUR QUI SE VIT AU GRÉ DES SAISONS

Le patrimoine gastronomique exceptionnel de Sarlat est à découvrir tout au long de l'année...



Sarlat, c'est le paradis de la truffe, des cèpes, des girolles et des morilles, du foie gras, des confits, des pâtés, des châtaignes, des fraises, des fines charcuteries de campagne, des noix... Ici, art de vivre, qualité et savoir-faire ne sont pas de vains mots. Ce patrimoine gastronomique exceptionnel, Sarlat le met en valeur tout au long de l'année, au gré des saisons.

- Chaque semaine, les producteurs locaux vendent leurs produits sur les 3 marchés des mercredi, jeudi et samedi
- De décembre à février, les marchés aux truffes se succèdent
- En janvier, la Fête de la truffe et le Trophée Jean Rougié mettent à l'honneur la truffe noire du Périgord et le Foie Gras
- En mars, Sarlat Fest'Oie permet aux nombreux visiteurs de découvrir l'Oie du Périgord
- Le week-end de Pâques, les enfants cherchent des œufs dans les rues de la ville et sont récompensés par le fruit du travail des artisans chocolatiers de Sarlat
- En mai, les Journées du terroir mettent en lumière tous les produits identitaires du terroir Sarladais.
- En septembre, ce sont les pommes de terre sarladaises et l'agneau pastoral du sarladais qui sont à déguster au cœur d'un marché gourmand.



L'académie culinaire

DU FOIE GRAS ET DE LA TRUFFE

Sa vocation ?

Permettre l'expression de jeunes talents de la cuisine française tout en participant à la valorisation du patrimoine gastronomique français avec deux produits emblématiques : le Foie Gras et la Truffe. Capitaliser sur l'expérience et le savoir-faire des grands chefs étoilés français et des chefs périgourdins. Et, bien évidemment, ouvrir au plus grand nombre l'art culinaire français.

Sa première illustration : Le Trophée Jean Rougié

L'Académie organise depuis 2010 le trophée Jean Rougié. Ouvert aux élèves des bacs professionnels option cuisine et aux étudiants en BTS de toute la France, ce concours de cuisine voit s'affronter 8 jeunes cuisiniers qui ont deux plats à préparer : une recette froide et une recette chaude à base de foie gras et de truffe noire du Périgord. Le concours est dirigé par Jean-Luc Danjou, Meilleur Ouvrier de France, Directeur des formations de l'Ecole du Foie Gras Rougié de Pau, et soumis à un jury composé de 15 chefs étoilés. Après avoir accueilli successivement en qualité de présidents, Michel Trama, Régis Marcon, Yannick Alleno, Frédéric Anton, Dominique Loiseau, Joël Robuchon, Michel Naves, Gilles Goujon, Michel Guérard, l'édition 2020 sera tout aussi exceptionnelle car présidée par Christophe Muller, chef exécutif du groupe Garant de la cuisine Paul Bocuse, Meilleur Ouvrier de France.

LES MEMBRES FONDATEURS



SARLAT capitale du Périgord Noir, terre d'accueil et de gastronomie, réputée pour son art de vivre et la qualité de ses produits du terroir, se réjouit d'être à l'origine de la création de cette académie culinaire où les passionnés du bon goût et du savoir-faire culinaire français se retrouvent. Quoi de plus naturel que de célébrer le foie gras (d'oie et de canard) et les truffes de qualité à Sarlat où leur renommée est établie depuis plusieurs siècles.



ROUGIÉ tradition et innovation au service des Chefs.

Depuis sa création en 1875, la Maison Rougié (groupe Euralis) est le partenaire privilégié des Chefs. Elle anticipe leurs attentes en mettant sur le marché des produits sans cesse innovants. Son savoir-faire ancestral et la qualité incontestée de ses produits lui confèrent une renommée nationale et internationale. Des restaurants étoilés aux Palaces internationaux, la marque s'est imposée et est désormais incontournable sur les 5 continents.



LA MAISON PÉBEYRE est la seule entreprise française exclusivement spécialisée dans le négoce de la truffe. À l'origine, simple petite affaire de commerce de conserves fines, fondée par Pierre Pébeyre en 1897, la Maison est devenue, au fil de quatre générations, l'une des premières sur le marché mondial de la truffe.

Truffes et foie gras

À L'HONNEUR EN JANVIER À SARLAT



La Truffe noire du Périgord est à la gastronomie périgourdine ce que Sarlat est au Périgord : un joyau. À Sarlat, on lui voue un tel culte qu'on la fête chaque année au mois de janvier, en pleine saison, car le diamant noir se trouve de décembre à février.

Le « caveur » distingue la présence de truffes grâce à l'absence de végétation autour des arbres truffiers appelée « brûlis ». Il creuse le sol aux endroits où lèvent les mouches truffières (une espèce qui pond ses œufs au-dessus de la truffe) ou s'accompagne d'un chien dressé au cavage qui détecte le parfum de la truffe, enterrée de 5 à 30 cm.

Côté cuisine, quelques tranches de *Tuber melanosporum* (son nom scientifique) et son parfum si caractéristique et puissant envahit délicatement les plats qu'elle accompagne. Mais si la « truffe noire du Périgord » est la plus renommée, on trouve aussi fréquemment en Périgord Noir deux autres espèces de truffes qui ont un intérêt gustatif : la truffe brumale (*Tuber brumale*), autre truffe d'hiver, et la truffe d'été (*Tuber aestivum*) qui se consomme fraîche et crue.

Où l'acheter ?

Sur le marché de Sarlat en saison, le samedi matin de décembre à février, au bas de la rue Fénélon, près de l'Hôtel de Ville. Le marché de Sarlat est contrôlé et encadré de sorte que même un néophyte a la garantie d'acheter un produit de qualité à son juste prix.

Pour les professionnels, tous les mercredis à partir de 14h30. Sarlat est aussi le premier marché de gros aux truffes d'Aquitaine et le seul référencé dans la Région par la Société Nationale des Marchés.

L'histoire du **foie gras du Périgord** commence au 18^e siècle. Au début du 20^e siècle, le nom du Périgord était devenu intimement lié à ce mets à la fois de luxe, festif, et ancré dans le terroir. L'anthropologue Frédéric Duhart raconte : « cette histoire commence tout simplement, c'est la rencontre entre une société paysanne et des innovations agricoles ».

Le foie gras du Périgord est né de la rencontre de l'Ancien Monde avec l'Amérique. L'adoption du maïs révolutionne l'alimentation des oiseaux. De plus, l'introduction du canard de Barbarie, croisé avec le canard Pékin, originaire d'Asie, conduit à l'apparition du canard mulard. Ce croisement engendre des canards capables de produire de vrais foies gras. À partir de la fin du 17^e siècle, le Périgord a engraisé des oies et des canards. Cependant, le foie gras d'oie est longtemps resté le plus emblématique. Aujourd'hui, et depuis plusieurs décennies, le foie gras de canard est largement majoritaire.

Au 19^e siècle le foie gras périgourdin s'affirme grâce la conserve appertisée. Celle-ci permet aux pâtés truffés et aux foies gras au naturel de se garder beaucoup plus longtemps et de voyager beaucoup plus loin, par tous les temps. Une industrie se met en place, elle transforme le Périgord en pôle de référence dans le sud-ouest pour la préparation du foie gras en conserve. Le rayonnement des foies gras du Périgord devient planétaire, même avant que la production alsacienne ne périclite dans le courant du 20^e siècle.



Un long week-end

DE GOURMANDISES - 18 ET 19 JANVIER 2020 PROGRAMME COMPLET SUR SARLATADUGOUT.FR

La Fête de la truffe et le Trophée Jean Rougié sont des événements qui permettent à tous de déguster la truffe noire du Périgord et le foie gras et de rencontrer les grands noms de la cuisine française.

La Fête de la truffe. Chaque année, les animations mises en place avec le concours du groupement des trufficulteurs du Périgord Noir sont particulièrement appréciées. Les ateliers d'identification de truffe, les conférences, les démonstrations de cavage rassemblent un public nombreux.

Initiations à l'œnologie. Pour les plus grands, des initiations à l'œnologie autour des Vins de Bergerac et Duras permettent d'acquérir les bases de la dégustation et de maîtriser les accords mets et vin.

Dégustation de foie gras et truffes. Les dégustations de «Croustous®» («tapas» périgourdin à la truffe et au foie gras) sont littéralement prises d'assaut. Dès 11h30, les amateurs de truffes jouent des coudes sur la place de la Liberté. Ces recettes, préparées par les chefs de Sarlat et du Périgord Noir, sont servies pendant près de 4 heures. (25 000 croustous® dégustés chaque année).

Tous en cuisine. Des stages sont organisés dans le cadre de l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe®. Ouverts à tous, ils sont destinés à apprendre ou à perfectionner son savoir-faire culinaire.

Le temps de quelques heures, aux côtés d'un chef cuisinier du Sarladais, les secrets des recettes au foie gras et à la truffe sont dévoilés.

Le Trophée Jean Rougié. Temps fort de l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe®, le Trophée Jean Rougié accueille les jeunes talents de la cuisine française. Ouvert aux élèves des bacs professionnels option cuisine,

aux étudiants en BTS et aux CFA de toute la France, ce concours de cuisine voit s'affronter, à l'issue d'une sélection sur dossier, 8 jeunes cuisiniers qui ont deux plats à préparer. En laissant libre cours à leur créativité et en faisant appel au patrimoine gastronomique du Périgord, les candidats mettent en scène, en public, l'art de la cuisine française. Les spectateurs du Trophée Jean Rougié pourront voter pour leur candidat et leur recette préférés.

Ce prestigieux concours culinaire, reconnu et porté par les plus grands chefs de la gastronomie française et internationale, s'annonce une nouvelle fois exceptionnel. Les lauréats, devenus pour certains chefs à leur tour, poursuivent de belles carrières. Les rencontres et les liens noués à l'occasion du Trophée Jean Rougié leur ont permis d'entrer dans de grandes maisons. Invités pour cette 11^e édition, ils pourront partager leurs expériences avec le public et donner des conseils aux candidats de l'année.

Les ateliers pour les enfants. La ville de Sarlat organise par le biais de son service restauration des ateliers «graines de chef» où les enfants peuvent s'initier en cuisinant la truffe et le foie gras tout en s'amusant. Un moment ludique et éducatif suivi d'une dégustation ! Mais, manger et cuisiner des produits frais, ça s'apprend ! Aussi les enfants pourront faire leur marché et sélectionner leurs produits avant de préparer leur recette.

Démonstrations de cuisine. Dans une ambiance conviviale, des chefs locaux jouent le jeu dans une cuisine aménagée pour l'occasion dans la salle de l'Ancien Évêché.

SARLAT A DU GOÛT... ET LE FAIT SAVOIR !



Avec sarlatadugout.fr, la ville de Sarlat met en avant ses atouts et réunit sous un site vitrine les marchés et les événements dédiés aux produits du terroir.

www.sarlatadugout.fr est la vitrine des manifestations gastronomiques organisées tout au long de l'année à Sarlat.

Ce site a été pensé pour les sarladais et les visiteurs, mais aussi pour les partenaires privés qui accompagnent la ville et l'office de tourisme sur les manifestations.

sarlatadugout.fr a été construit autour des 5 manifestations phares mettant en avant la richesse de la gastronomie sarladaise : La Fête de la truffe, Fest'Oie, la Chasse aux œufs de Pâques, les Journées du terroir, les Journées du goût et de la gastronomie. Une 6^e rubrique met en avant les marchés sarladais (Marchés aux truffes, marché couvert de l'Église Sainte Marie, marchés alimentaires du mercredi et du samedi).

sarlatadugout.fr est la première déclinaison d'une stratégie qui vise à mettre en valeur les atouts et l'identité de la ville ainsi que la qualité de vie offerte à ses habitants en y associant l'ensemble des acteurs de la ville (décideurs publics, entreprises, citoyens).

SARLAT INVITE LES JOURNALISTES À PARTAGER UN WEEK-END EXCEPTIONNEL

Programme voyage de presse

Vendredi 17 janvier

- Installation dans votre hôtel
- 20h : Dîner d'accueil au [Château de Sauveboeuf](#) en présence des chefs

Samedi 18 janvier

- 10h : Participation aux ateliers [Lascaux](#)
- 12h30 : Déjeuner 100 % terroir en compagnie des chefs, membres du jury du Trophée Jean Rougié
- 14h : Rencontre avec les candidats du [Trophée Jean Rougié](#) et les chefs, membres du jury (temps photo)
- 15h : [Visite commentée de Sarlat](#) ou Trophée Jean Rougié
- 17h30 : Remise des prix du Trophée Jean Rougié
- 19h30 : Cocktail dînatoire

Dimanche 19 janvier

- 9h : Visite de la [Maison Forte de Reignac](#)
- 11h : Visite d'une truffière
- 12h : Dégustation de «croustous»® (Tapas sarladais à la truffe et au foie gras)
- 12h30 : Déjeuner à l'hôtel de ville
- 14h30 : Départ

Infos pratiques

Fête de la truffe® / Trophée Jean Rougié
11^e édition

Dates

Week-end des 18 et 19 janvier 2020

Informations

www.sarlatadugout.fr

Coordinateur de la manifestation

Franck Duval
05 53 31 53 28
duval.franck@sarlat.fr

Organisation

Services communication et évènementiels
(mairie de Sarlat)
05 53 31 53 45 - 06 77 33 16 53
communication@sarlat.fr
05 53 31 53 44

Relations presse

Katia Veyret (office de tourisme)
05 53 31 45 46 - 06 77 85 37 91
k.veyret@sarlat-tourisme.com

Directeur Trophée Jean Rougié

Jean-Luc Danjou, Meilleur Ouvrier de France, Directeur des formations de l'[École du Foie Gras Rougié de Pau](#)

Coordination Trophée Jean Rougié

Audrey Hurbain (Euralis Gastronomie)
audrey.hurbain@euralis.com

Contact presse partenaires

Anne-Marie Boyault (Agence OConnection)
01 44 59 98 00
amboyault@oconnection.fr

Retrouvez les dernières informations

sur www.sarlatadugout.fr

Pour obtenir des photographies en haute définition, contactez le service communication de la mairie de Sarlat.