

Art de vivre › Gastronomie d'ici et d'ailleurs
ACADÉMIE CULINAIRE®
DU FOIE GRAS ET DE LA TRUFFE
À SARLAT
DU 18 AU 19 JANVIER 2014



Au menu, des dégustations, des animations, des démonstrations orchestrées par les plus grands cuisiniers étoilés de l'hexagone et les jeunes en devenir réunis le temps d'une académie culinaire.

Une manifestation populaire en hommage à la gastronomie locale où chacun peut déguster ces produits nobles et rencontrer les grands noms de la cuisine française.



Un long week-end de gourmandises

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.

Nouveauté 2014 : face au succès rencontré lors des précédentes éditions, les organisateurs ont décidé d'en doubler le nombre.



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.



Nouveauté 2014 : Carinne Teyssandier, présentatrice et chroniqueuse culinaire, animera cette année le Trophée Jean Rougié en duo avec un grand chef étoilé.



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 sont proposées par les Vins de Bergerac, et 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*» périgourdines 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 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).



Le Toque Show.

Point d'orgue de la première journée de festivités, ce grand show culinaire réunit tous les ingrédients pour sublimer la truffe et le foie gras. **Huit chefs étoilés** se succèdent au piano et composent des recettes aussi belles que savoureuses. À l'issue de chaque préparation, **cinq personnes sont tirées au sort dans le public pour déguster la recette du chef.**

Nouveauté 2014 : sur le principe de l'émission TV «Dans la peau d'un chef», **le public assistera à des joutes culinaires lors desquelles s'affronteront 2 chefs**, chacun accompagné d'un commis choisi parmi le public. Chaque binôme aura **20 minutes pour cuisiner une recette libre** avec un panier produit imposé. Carine Teyssandier animera cette soirée, accompagnée de Vincent Lucas, chef 1 étoile au Guide Michelin.

Les ateliers pour les enfants.

La ville de Sarlat organise par le biais de son service restauration des ateliers «graines de chef» : les enfants pourront s'initier à la cuisine de la truffe et du foie gras tout en s'amusant. Un moment ludique et éducatif suivi d'une dégustation.



Démonstrations de cuisine.

Dans une ambiance conviviale, une dizaine de chefs sarladais et étoilés joue le jeu dans une cuisine aménagée pour l'occasion dans la salle de l'Ancien Évêché.

Chacun révèle ses secrets et ses tours de main depuis le choix des produits jusqu'à la confection de la recette proposée en dégustation au public.



**SARLAT,
CAPITALE DU PÉRIGORD NOIR**



Située au cœur du Périgord Noir, Sarlat a su conserver l'intégrité de ses bâtiments anciens et constitue aujourd'hui l'un des plus beaux ensembles médiévaux grâce aux initiatives d'André Malraux (Sarlat a été l'une des 4 premières villes à bénéficier de la loi sur les secteurs sauvegardés). En effet, **Sarlat détient le record en Europe pour la densité en monuments historiques inscrits ou classés à l'inventaire national.**

Pour mettre en valeur la cité, Jacques Rouveyrollis, virtuose de la lumière, par une alchimie entre le gaz, les candélabres et l'électricité au sol, a contribué à l'attribution pour Sarlat de la note exceptionnelle de 3 étoiles au Guide Vert. Découvrir la ville en nocturne, en toute saison, mérite plus qu'un simple détour et constitue un moment réellement magique.



En cette terre d'accueil et de gastronomie, les périgourdins ont su maintenir depuis des siècles une tradition culinaire. Ses marchés, présents de tout temps au cœur du secteur sauvegardé, en offrent une magnifique illustration. **Sarlat a également créé en 2009 le premier marché de gros aux truffes d'Aquitaine.** Les professionnels et négociants se retrouvent chaque mercredi sous les arcades de la mairie. Un marché contrôlé de détail se tient également tous les samedis matin en saison.



Les temps forts de l'année

- Janvier : Fête de la truffe - Académie du foie gras et de la truffe
- Février : Sarlat en Périgord Fest'oie - Concours Régional d'huile de noix - Fête de la noix
- Avril : Chasse aux œufs de Pâques dans le secteur sauvegardé
- Mai : Festival des arts en folie Journées du Terroir
- Juillet/Août : Festival des Jeux du Théâtre

- Septembre : Patrimoine sous les étoiles - Journées du goût et de la gastronomie
- Novembre : Festival du film
- Décembre : Marché de Noël
- De décembre à février : Marchés de gros aux truffes et marchés contrôlés (mercredi et samedi)



Toutes les animations proposées à l'occasion de ce week-end sont gratuites à l'exception des stages de cuisine (adultes) et des stages d'œnologie proposés au prix de 10 euros par personne.

www.ac-foiegras-truffe.com

www.sarlat-tourisme.com

Photographies Mairie de Sarlat / © Office de tourisme - Sarlat

Photographies J.Dunant

CONTACT

PRÉSENTATION



THÈMES

A LIRE SANS MODÉRATION