

Philippe Chevrier

# «La truffe est un cadeau du ciel»

Le nouveau menu Spécial Truffe vous attend à la table du grand chef Philippe Chevrier à Châteauevieux/GE.

Il en parle avec respect et presque dévotion. D'elles, il dit qu'il ne s'agit ni plus ni moins que d'un «don des dieux». Ou encore d'un «cadeau du ciel». Mais que diable, de quelle merveille veut bien parler Philippe Chevrier? Le chef genevois aux deux étoiles Michelin et à la note de 19/20 de Gault & Millau ne nous fait pas languir. Avec délice, il évoque son produit préféré, et de loin: la truffe, dont il aime le goût et la saveur uniques. En ce début d'année 2022, c'est la période propice pour le péché mignon du propriétaire de Châteauevieux et de ses clients: «Les deux grands mois de la truffe noire sont janvier et février. Elles avaient un peu de retard cette saison», constate Philippe Chevrier qui la préfère forcément quand elle est à l'apogée de son goût et qu'il peut la sublimer. Alors, comme chaque année, le chef nous concocte en ce moment son menu Spécial Truffe, jusqu'au 10 mars. Pour le grand cuisinier, la truffe, en plus d'être quasi divine, est un produit totalement polyvalent. Il en aime la magie qu'elle dégage, il en apprécie le fait qu'elle s'associe autant avec des mets salés que sucrés: «Je considère la truffe noire comme un produit à part entière, que l'on peut travailler sous toutes ses formes, alors que la truffe blanche est un condiment que l'on rajoute sur les plats».

## Les conseils du chef

Pour le Journal de l'Immobilier, Philippe Chevrier nous livre quelques conseils sur ce produit béni. D'abord, ne jamais mélanger les truffes à toutes les saveurs et senteurs dominantes. La truffe noire fait un heureux mariage avec les œufs, les pâtes, le riz. Délicate et simple, on peut croquer dedans comme dans une pomme et la déguster avec une tranche de pain grillé et du beurre salé. Plus raffinée, on peut la retrouver dans un chausson à la truffe et au foie gras, ou toute autre préparation où elle cuit à l'étuvée (à l'étouffée, disent les Genevois) pour en développer toute la saveur.



Philippe Chevrier parle de la truffe avec respect et presque dévotion.

«La truffe est aussi excellente, associée avec des légumes racines, des artichauts, des rutabagas, des cardons ou du cerfeuil tubéreux», ajoute le propriétaire de Châteauevieux. Elle est bien sûr inégalable avec le poisson, le homard, les langoustines, les écrevisses et différents types de poissons blancs, comme le bar. Sans oublier la viande blanche, le veau, le poulet et le porc. Comme le produit se marie aussi bien avec le salé que le sucré, on peut aussi la retrouver emprisonnée dans une crème brûlée, une glace, une panacotta, une mousse au chocolat blanc ou un œuf à la neige.

Dernier et indispensable conseil: il est important de cuisiner les truffes fraîches et de saison. Elles perdent beaucoup en qualité lorsqu'elles sont congelées.

## Lettres de noblesse

Philippe Chevrier a eu la chance de connaître ce «don du ciel» jeune, à la table familiale. «Il faut dire que l'on en trouvait davantage auparavant. C'est logique: il y avait davantage de terrains arborisés, de bois et de forêts», constate-t-il en précisant que les truffes de Châteauevieux viennent principalement du Vaucluse. Pour la petite histoire, sachez que la truffe est célèbre depuis l'Antiquité, même s'il a fallu attendre Brillat-Savarin pour lui donner ses véritables lettres de noblesse. Pendant longtemps, la truffe ne fut pas cui-



La truffe noire fait un heureux mariage avec les œufs, les pâtes, le riz.

sinée à son avantage, accommodée le plus souvent avec de trop nombreuses épices. Comme Philippe Chevrier, Apicius, maître de bouche célèbre chez les Romains, tenait la truffe en très haute estime et la considérait comme un présent des dieux.

Le Menu Spécial Truffe de Châteauevieux est un régal revisité chaque année. Mais, promis, on retrouvera la marque de ce noble champignon dans d'autres restaurants de Philippe Chevrier, comme la côte de veau au Café des Négociants à Carouge ou encore chez Monsieur Bouillon, en ville de Genève, où elle sera proposée au gramme. ■

VALÉRIE DUBY

GROS PLAN

## Un saprophyte en mycorhize

On l'appelle *Tuber melanosporum*, Truffe à spore noire, Truffe du Périgord ou Truffe noire. Il s'agit d'une espèce de champignon comestible de la famille des Tuberales, dans la classe des ascomycètes. La truffe vit en symbiose avec les racines d'un arbre (chêne, noisetier, pin, tilleul...), en mycorhize, ce qui signifie qu'elle a besoin de cet arbre hôte. C'est un organisme saprophyte, car il se nourrit de matières organiques de végétaux en décomposition.