



14-20 janvier 2010

Zoom sur...

Gastronomie

La truffe se fait reine de Hauteserre !

Des étendues de terres désolées, parsemées de chênes rabougris et de pierrailles... au fleuron de la viticulture et de la gastronomie de terroir, ainsi se révèle Hauteserre, de Georges et Bertrand-Gabriel Vigouroux. Devoir de mémoire, avant de passer à table pour déguster un menu de roi signé Philippe Combet chef étoilé du château de Mercuès.

Le domaine de Hauteserre s'étire sur 220 ha, dont une soixantaine cultivés en vignes... Ce qui laisse de la marge, pour planter des chênes truffiers, notamment.

« Nous avons déjà planté l'an passé 1000 arbres truffiers et nous comptons maintenir la cadence d'une plantation annuelle de 2-3 ha tous les ans, pendant 10 ans », déclare Bertrand-Gabriel Vigouroux. C'est dire à quel point la truffe noire prend ses aises à Hauteserre, aux côtés du nectar, noir lui aussi. Le vin et la truffe, en justes noces !

Variante en fonction du marché du chef, tous les mardis : œuf mollet, melano et mouillettes – noix de coquilles St Jacques – carré d'agneau rôti, risotto aux truffes – tartine de salers fondante aux truffes – tulipe croquante aux marrons... à 63 euros.



Christine et Bertrand-Gabriel Vigouroux, promoteurs de Hauteserre.

En créant à Hauteserre une table vigneronne, la famille Vigouroux appuie sa démarche sur une valorisation des produits du terroir dont la truffe est la reine sans conteste.

« La truffe doit jouer son pouvoir d'attraction en permettant de développer un tourisme hors saison » indique Bertrand-Ga-

briel Vigouroux. Le marché de Lalbenque, attire toutes les semaines une foule de visiteurs, venus parfois de très loin, quand bien même n'est guère favorisé cet accueil. D'où, l'ambition à Hauteserre, de structurer l'offre. Ainsi, à côté du menu spécial truffe servi tous les mardis, jusqu'à début mars,

soit mis en place à la demande, des formations et ateliers de dégustation.

Par ailleurs, la table vigneronne s'inscrit dans une démarche globale, qui, après la truffe se poursuivra jusqu'en novembre autour d'autres produits nobles de nos terroirs. Cinq à six emplois sont créés au total, à partir de cette seule initiative.

Eu égard à l'engouement qu'elle suscite, la truffe noire de Lalbenque peut offrir de nouvelles perspectives en matière de développement touristique : Hauteserre a ouvert la marche !

J. C. Bonnemère

« Message urgent ! »

Trois jours avant son départ pour Montréal au Canada, Bertrand-Gabriel Vigouroux reçoit un message par email de la part de son hôte d'affaires, portant mention : « Message urgent »...

« Intrigué par ce libellé, je me suis demandé si j'allais devoir annuler mon voyage pourtant calé depuis plusieurs jours. En fait, le message précisait : « pourriez-vous apporter en venant, 150 gr de truffe italienne... Merci »

Et Bertrand-Gabriel d'ajouter : « Je pars pour parler « vin » et on me demande de la truffe... »