

**styles**

TROIS QUESTIONS À...

Julien Poisot, chef étoilé du Duèze, la table du Château de Mercuès

Comment choisissez-vous vos truffes?

Je travaille presque exclusivement la *Tuber melanosporum* de Lalbenque. J'ai fait le choix de travailler avec des producteurs locaux qui me sélectionnent en amont une truffe de qualité, récoltée à bonne maturité. Au touché, elle doit être ferme, légèrement terreuse et odorante, presque enivrante. Son goût doit être puissant, très caractéristique et unique, mais l'exhalaison n'est pas toujours à la hauteur de la saveur ! Une chose est sûre, néanmoins, la saveur ne sera pas au rendez-vous si l'odeur n'y est pas.

La cuisinez-vous toute l'année ?

Oui, dans mon menu des Evêques, mais uniquement cuite en été, car nous achetons la truffe fraîche l'hiver, lorsque c'est la saison. Nous utilisons des moyens de conservation spécifiques (cuite dans l'esprit d'une conserve avec un beurre clarifié), afin de préserver tout son arôme. L'été, je travaille aussi avec la *Tuber aestivum*, beaucoup moins puissante en goût, très souvent en accompagnement de légumes et de poissons, car elle apporte des notes alliées. Enfin, la truffe blanche d'Alba arrivera uniquement crue dans mes assiettes, début novembre, saveurs singulières et puissantes, qui se marient très bien avec les saint-jacques et l'artichaut.

Pouvez-vous nous indiquer quelques-uns de vos plats ?

Marbré de foie gras à la truffe noire et ses petits légumes condimentés. Selle d'agneau du Quercy rôtie, chartreuse de légumes oubliés liée à la truffe noire. Et, bien entendu, la purée de pommes de terre Agria, jus de truffe réduit, truffe noire hachée et, surtout, être généreux avec le beurre, moitié-moitié...

Le Duèze, rue du Château, 46090 Mercuès (Lot), 05-65-20-00-01.
chateaudemercues.com