

16 et 17 janvier à Annecy : un week-end dédié à la truffe

Les 16 et 17 janvier, les salons de l'hôtel restaurant Les Trésoms se transforment en marché trufficole !

Sous l'impulsion de Pascal Droux et du chef Benjamin Collombat, producteurs locaux de fruits (Didier Bunaz), légumes (Le potager savoyard), fromages (Pierre Gay) et vins (maison Berthollier) investiront les lieux aux côtés de la maison Audignac (foie gras) et de ramasseurs de truffes bien connus des grandes tables françaises.

Deux jours durant, c'est un air on ne peut plus goûteux du marché de Richerenches (village vaudoisien sacré "Capitale de la truffe de qualité" et "Site remarquable du goût") qui soufflera sur les flancs du Semnoz.

Les festivités démarreront samedi en fin de matinée avec un marché où l'on dé-

gustera préparations culinaires à base de truffes et vins. Le soir, deux dîners seront proposés. Le premier, servi à la Rotonde, sera concocté par Mauro Colagreco, chef de l'année 2009 au Gault Millau qui officie d'ordinaire au Mirazur (une étoile au Michelin). Le second, servi à la brasserie gourmande La Coupole, a été imaginé par le maître des lieux, le chef Benjamin Collombat. Ce week-end se terminera par un déjeuner à La Rotonde, imaginé et réalisé par Mauro Colagreco.

Initiative originale, ces deux jours seront non seulement l'occasion de découvrir la truffe mais aussi d'assister à la "rencontre" de deux chefs. Un « piano à quatre mains » très attendu par l'équipe des Trésoms et désormais par les Annéciens curieux et gourmets. **CBDF**

Rens. et réservations : Les Trésoms, 04 50 51 43 84



Transformer les Trésoms en marché trufficole : une idée du chef Benjamin Collombat et de Pascal Droux.