



Académie Culinaire
du Foie Gras et de la Truffe
Sarlat - Périgord Noir

Communiqué de presse
octobre 2009

La ville de Sarlat, Rougié et la Maison Pébeyre donnent naissance à la première «Académie culinaire du foie gras et de la truffe». Cette institution s'illustrera, pour la première fois, les 16 et 17 janvier prochain, lors de la Fête de la Truffe à Sarlat.

ACADÉMIE CULINAIRE DU FOIE GRAS ET DE LA TRUFFE

L'Académie culinaire du foie gras et de la truffe est née de la volonté de trois partenaires dont la légitimité est évidente : la ville de Sarlat, capitale du Périgord Noir - Rougié, marque emblématique de Foies Gras depuis 1875 et la Maison Pebeyre, l'unique négociant dans l'univers de la Truffe.

SA VOCATION ?

Permettre l'expression des jeunes talents de la cuisine française tout en participant à la sauvegarde du patrimoine gastronomique français par la valorisation de deux produits emblématiques : le Foie Gras et la Truffe.

Capitaliser sur l'expérience et le savoir-faire des grands chefs étoilés français et des chefs périgourdins. Et, bien évidemment, ouvrir au plus grand nombre l'art culinaire français.

SA PREMIÈRE ILLUSTRATION – LE TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

L'Académie organise, les 16 et 17 janvier prochain, le trophée « Jean Rougié ». Ouvert aux élèves des bacs professionnels option cuisine et aux étudiants en BTS de toute la France, ce concours de cuisine verra s'affronter 8 jeunes cuisiniers qui auront deux plats à préparer : une tourte au foie gras d'oie et truffes et un foie gras de canard chaud et truffes.

Le concours sera dirigé par Jean-Luc Danjou, meilleur ouvrier de France, Directeur des formations de l'École du Foie Gras Rougié de Pau, et soumis à un jury composé de 11 chefs étoilés présidé par Michel Trama (3 étoiles Guide Michelin).

L'Académie proposera également des démonstrations de cuisine autour du foie gras et de la truffe par de grands chefs étoilés ainsi que des stages de cuisine encadrés par les meilleurs chefs sarladais.

LES 16 ET 17 JANVIER, UN PROGRAMME EXCEPTIONNEL

Tout au long de ce week-end des 16 et 17 janvier, dans le cadre de la fête de la truffe, à l'initiative du Groupement des Producteurs de Truffes du Périgord Noir et de la ville de Sarlat, seront proposées de nombreuses animations :

- Marchés aux truffes les samedi et dimanche ;
- Cavage sur une truffière dans le cœur du secteur sauvegardé ;
- Concours de «Croustous» aux truffes (tapas) ;
- Exposition de photos sur la truffe ;
- Visites de truffières ;
- Ateliers identification et senteurs de la truffe ;
- Ventes de produits à base de truffe et produits dérivés (livres, arbres truffiers...)
- Visites théâtralisées «à la Poursuite du Diamant Noir»...

LES MEMBRES FONDATEURS DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DU FOIE GRAS ET DE LA TRUFFE

- **Sarlat**, capitale du Périgord Noir, terre d'accueil et de gastronomie, réputée pour son art de vivre et la qualité de ses produits du terroir, se réjouit d'être à l'origine de la création de cette académie culinaire où les passionnés du bon goût et du savoir-faire culinaire français se retrouveront.
Quoi de plus naturel que de célébrer le foie gras (d'oie et de canard) et les truffes de qualité à Sarlat où leur renommée est établie depuis plusieurs siècles.
- **Rougié**, tradition et innovation au service des Chefs
Depuis sa création en 1875, la Maison Rougié (groupe Euralis) est le partenaire privilégié des Chefs. Elle anticipe leurs attentes en mettant sur le marché des produits sans cesse innovants. Son savoir-faire ancestral et la qualité incontestée de ses produits lui confèrent une renommée nationale et internationale. Des restaurants étoilés aux Palaces internationaux, la marque s'est imposée et est désormais incontournable sur les 5 continents.
Forte de son expérience, il était légitime que Rougié ouvre à Pau la première école dédiée à l'un des fleurons de la gastronomie française. L'École du Foie Gras Rougié a vu le jour en décembre 2008... Un lieu unique au monde, ouvert à ceux qui souhaitent tout savoir sur le Foie Gras.
- **La Maison Pébeyre** est la seule entreprise française exclusivement spécialisée dans le négoce de la truffe.
À l'origine, simple petite affaire de commerce de conserves fines, fondée par Pierre Pébeyre en 1897, la Maison est devenue, au fil de quatre générations, l'une des premières sur le marché mondial de la truffe.

LES PARTENAIRES OFFICIELS DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DU FOIE GRAS ET DE LA TRUFFE

- **Fauchon**
À la recherche du meilleur terroir, Fauchon, entreprise familiale et indépendante fondée en 1886, exerce son métier avec la passion d'offrir dans le monde entier une excellence culinaire à la française. Fauchon invente chaque jour de nouvelles recettes inspirées par l'époque et notre patrimoine gastronomique. Fauchon s'affirme aussi comme un véritable ambassadeur des métiers de bouche français à l'étranger et se fait ainsi le relais d'un tissu artisanal régional qu'il contribue à pérenniser, promouvoir et développer.

“ *L'Académie culinaire du foie gras et de la truffe Sarlat-Périgord Noir, une source d'inspiration sans pareil, un lieu unique de partage d'expériences, ouvrant de nouveaux horizons pour la cuisine française.* ”

ORGANISATION DE L'ÉVÉNEMENT

Ville de Sarlat - Service communication
Élise Barrière - Marina Catel - Audrey Lobry
Tél : 05 53 31 53 45 - 05 53 31 53 46
communication@sarlat.fr
www.sarlat.fr

CONTACT PRESSE PARTENAIRES

Agence Passerelles
Anne-Marie Boyault
Tél : 01 44 59 98 00
am.boyault@passerelles.com
www.passerelles.com

CONTACT PRESSE SUR PLACE

Office de Tourisme de Sarlat
Katia Veyret
Tél : 05 53 31 45 46
k.veyret@ot-sarlat-perigord.fr