

Sarlat, le 12 octobre 2020

Pas de Trophée Jean Rougié mais de la truffe quand même

La crise sanitaire aura eu raison de l'édition 2021 du concours de cuisine Jean Rougié mais la ville de Sarlat et l'Office de Tourisme Sarlat-Périgord Noir souhaitent maintenir et muscler la fête de la truffe qui a lieu en centre ville le même week-end, le 3e de janvier.

Le trophée Jean Rougié qui rassemble à Sarlat depuis 2010, le temps d'un concours, les jeunes talents de la cuisine française et les meilleurs chefs étoilés du monde autour des 2 produits phares, la truffe et le foie gras, marque une pause en 2021.

La crise sanitaire, a en effet lourdement touché de nombreuses activités : secteur de la restauration, entreprises, établissements scolaires... Aussi, les organisateurs, après de nombreux échanges avec tous les secteurs représentés à l'occasion de ce concours, ont conclu qu'il sera extrêmement difficile de réunir toutes les compétences pour l'édition 2021.

Cependant, l'office de Tourisme Sarlat-Périgord Noir et la ville de Sarlat s'organisent afin de maintenir les animations traditionnelles qui rythment le calendrier hivernal tout en adaptant les dispositifs avec les mesures sanitaires appropriées. Ainsi, **la fête de la truffe sera programmée les 16 et 17 janvier 2021** avec un programme riche dans tous les sens du terme (varié et gourmand !)

Le groupement des trufficulteurs du Périgord Noir, fidèle partenaire de la fête de la truffe, reconduira ses animations particulièrement appréciées des visiteurs, toujours en quête de connaissance sur le précieux champignon noir : le marché aux truffes se tiendra place Boissarie le samedi et le dimanche matin, des ateliers d'identification de truffes se dérouleront dans le local de la rue Fénelon et les démonstrations de cavage auront lieu sur la truffière reconstituée à côté de la cathédrale. D'autre part, les trufficulteurs feront un heureux ou une heureuse qui repartira avec une truffe après en avoir justement estimé le poids. **Samedi 16 et dimanche 17 janvier en centre ville.**

Des stands de produits identitaires à la truffe et au foie gras. Le samedi et le dimanche, les visiteurs pourront faire leur marché en centre ville : charcuterie, fromage, confitures, chocolat, produits du terroir...

Communiqué de presse

Service communication - Ville de SARLAT

Tél. 05 53 31 53 45 / 06 77 33 16 53

Mail : communication@sarlat.fr

Cuisiner la truffe et le foie gras

Adultes et enfants auront leurs ateliers dédiés : Les plus grands se retrouveront dans les locaux de la section hôtelière, et découvriront, le temps de quelques heures, aux côtés d'un chef cuisinier du Sarladais, les secrets des recettes au foie gras et à la truffe. (Stage payant : 15 euros, sur inscription auprès de l'office de tourisme de Sarlat 05 53 31 45 45, à partir du 7 décembre). **Samedi 16 et dimanche 17 janvier à la section hôtelière, place Pasteur.**

Pour les enfants, les équipes de la cuisine municipale accueilleront les cuisiniers en herbe sous un stand aménagé et les aideront à confectionner leur recette qu'ils pourront ensuite déguster sur place. **Samedi 16 et dimanche 17 janvier, toutes les demi-heures, place de la Liberté**

Initiations à l'œnologie. Des initiations à l'œnologie sont proposées par les Vins de Bergerac, et permettent d'acquérir les bases de la dégustation et de maîtriser les accords mets et vin. (Payant : 15 euros, sur inscription auprès de l'office de tourisme de Sarlat 05 53 31 45 45, à partir du 7 décembre) **Samedi 16 et dimanche 17 janvier, Ancien Evêché**

Se retrouver aux Croustous. Les croustous sont devenus un rendez-vous incontournable ! Ces petits tapas périgourdin à la truffe et au foie gras sont préparés par les chefs de Sarlat et du Périgord Noir qui élaborent des recettes variées, cuisinent « en live » sur la place de la Liberté et servent à partir de 11h30 et pendant près de 4 heures, le samedi et le dimanche, les amateurs de gourmandises sucrées ou salées. La place est aménagée avec des espaces permettant de se restaurer. Les cuisiniers et les viticulteurs sont installés sous 2 espaces placés en vis à vis. **Samedi 16 et dimanche 17 janvier, place de la Liberté de 10h30 à 15h**

Observer des chefs à l'œuvre. Dans une ambiance conviviale, une dizaine de chefs sarladais et étoilés joue le jeu dans une cuisine aménagée pour l'occasion dans la salle de l'Ancien Evêché. Chacun révèle ses secrets et ses tours de main depuis le choix des produits jusqu'à la confection de la recette proposée en dégustation au public. Chacun peut repartir avec le livret recettes, de quoi faire partager à toute la famille, le savoir-faire sarladais. **Dimanche 17 janvier à partir de 14h30 - Ancien Evêché**

Street-food ou la cuisine de rue. Cuisiniers anonymes se relaient pendant le week-end aux commandes de la cuisine mobile et proposent au public, en extérieur, leur version personnelle ou familiale d'une recette à la truffe et au foie gras. Les spectateurs peuvent poser des questions et déguster la recette finalisée.

Communiqué de presse

Service communication - Ville de SARLAT

Tél. 05 53 31 53 45 / 06 77 33 16 53

Mail : communication@sarlat.fr

Nouveauté 2021 Les blogueurs culinaires sont invités sur la manifestation pour faire partager leur passion de la cuisine. En plus des cuisiniers amateurs locaux, les blogueurs prendront les manettes de la cuisine nomade et proposeront à leur tour une recette signature à la truffe et au foie gras. **Samedi 16 et dimanche 17 janvier, place de la Liberté de ??? à ???**

Nouveauté 2021 Passer une soirée entre amis au centre culturel.

Samedi 16 janvier à partir de 20h30, le centre culturel ouvre ses portes pour une soirée inédite, ouverte à tous : une ambiance à la fois décontractée et raffinée...lumières, décorations, couleurs tendent vers une atmosphère feutrée qui incite à la détente et à la convivialité. On pourra se restaurer, sur le pouce, mais à la truffe et au foie gras, comme toujours et profiter d'une douce mélodie avec un dj ou un pianiste.

Soirée payante : 15 euros comprenant l'entrée, une boisson et un assortiment gourmand à déguster

Nouveauté 2021 Un chef mystère à la fête de la truffe

La fête de la truffe accueillera un chef du sud-ouest qui viendra pour la première fois sur l'évènement pour partager son savoir-faire... Mais un peu de patience, nous vous dévoilerons son nom dans quelques semaines.

Dates

Week-end des 16 et 17 janvier 2021

Informations

Site web : www.sarlat-tourisme.com

www.sarlatadugout.fr