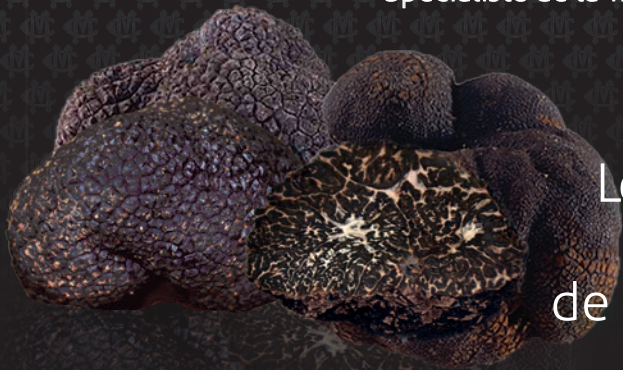




Maison fondée  
en 1860  
SOUILLAC-PÉRIGORD FRANCE

**CHAMBON & MARREL**

Spécialiste de la Truffe



Les Secrets  
de la Truffe



Les Secrets  
de la Truffe

Chers Gastronomes,

Mystérieuse et envoûtante,  
la truffe alimente un monde de secrets.

Passionné d'art culinaire, mon chemin a croisé  
le destin de l'une des plus anciennes maisons  
de négoce de truffes **CHAMBON & MARREL**  
à Souillac dans le Lot.

Charmé puis conquis par le Diamant Noir,  
je vous invite à voyager dans cet univers fascinant.  
Partez vous aussi à la découverte des secrets de  
la truffe et de ses recettes.

Bonne lecture.



Alain Godard



## *L' Histoire*

# **Godard - Chambon & Marrel**

Créée en 1978 à Gourdon, par Alain et Michèle Godard, rejoints par leurs enfants en 1986, la maison Godard reste fidèle à l'ambition qu'elle s'est fixée : élaborer en famille avec les meilleurs produits du terroir, foies gras, spécialités à base de foie gras, pâtés, confits et plats cuisinés, toujours dans le respect de la qualité et de l'authenticité.

Rachetée en 1992 par Alain Godard, **Chambon & Marrel** s'inscrit dans le duo de tête national de ce marché de prestige. Sa réputation a franchi depuis bien longtemps nos frontières, puisqu'en 1911 elle fournissait déjà Nicolas II, Tsar de Russie. En réussissant le mariage de la truffe et du foie gras, l'entreprise familiale devient en 2006 **Godard - Chambon & Marrel**.







## Des truffes d'une grande qualité

À la saison de la truffe noire, de décembre à début mars, c'est l'entêtante mais néanmoins élégante odeur de la truffe fraîche qui envahit l'atelier de Souillac. On y travaille **la Tuber Melanosporum**, le fameux "Diamant Noir du Causse".

**Chambon & Marrel** apporte un soin particulier aux achats, aux méthodes de triage et au service personnalisé à la clientèle.

La truffe fraîche est brossée, triée et classée en différentes catégories selon la taille, l'aspect et la qualité. Les méthodes traditionnelles de triage manuel garantissent une sélection rigoureuse.



# Les Secrets de la Truffe

## La récolte

La truffe se développe dans une truffière : terrain planté le plus souvent de chênes verts ou blancs appelés chênes truffiers. La recherche de la truffe s'appelle le cavage.

La truffe **Tuber Melanosporum** est récoltée de novembre à mars par le trufficulteur qui travaille en parfaite harmonie avec deux fins limiers : le cochon et le chien. Le cochon doit être surveillé de très près car la truffe est un mets de prédilection dont il ne fera qu'une bouchée. Quant au chien, il cave pour son maître. Il renifle le sol et marque la truffe avec sa patte.



## Le marché

Le marché de la truffe de **Lalbenque**, près de Cahors dans le Lot, est l'un des plus typiques. Il se tient chaque mardi en hiver. Les récoltants disposent leurs paniers remplis de truffes sur les étals présentés aux nombreux acheteurs.

À 14h30, en même temps que retentit le coup de sifflet du garde-champêtre, les marchandages commencent et se concluent en quelques minutes.

## Les différentes catégories de truffes

**La Truffe Magnatum**, dite truffe blanche ou encore truffe d'Alba, se développe spontanément dans tout le sud du Piémont. Elle est la variété la plus précieuse de toutes les truffes. D'aspect marbré, elle est de couleur jaune pâle à ocre. Cette truffe au parfum si intense au nez et en bouche, se récolte d'octobre à décembre.

**La Tuber Melanosporum**, dite truffe noire ou encore truffe du Périgord, se développe au niveau des racines des chênes truffiers. Elle se reconnaît par sa chair foncée et parsemée de veines blanchâtres. Son parfum est très présent et sa saveur marquée est agréable.

**La Tuber Aestivum**, dite truffe de la Saint-Jean, se récolte de mai à septembre. On l'appelle communément truffe d'été. De forme arrondie ou bosselée, sa chair devient beige à maturité, ses veines sont blanches et nombreuses. Son goût léger de champignon forestier se développe en fin de bouche.





## Lexique et conseils d'utilisation

**La Truffe Extra** : c'est une truffe entière de très grande qualité. Elle est tout simplement parfaite, tant sur le plan esthétique que gustatif.

**La Truffe 1<sup>er</sup> Choix** : truffe entière de très grande qualité mais dont la forme est plus ou moins irrégulière. Elle est souvent utilisée pour cuisiner des plats truffés (volailles, foies gras...).

**Les Morceaux de Truffes** : ce sont des truffes entières auxquelles il manque un morceau. On les utilise par exemple pour la réalisation de salades, de pâtes, de farces...



**Les Pelures de Truffes** : elles sont constituées de lamelles et de petits morceaux de truffes. Elles sont conseillées pour réussir omelettes, brouillades, farces...

**Les Brisures de Truffes** : ce sont les plus petits morceaux, les miettes de truffes. Elles sont idéales pour confectionner les sauces.

**Le Jus de Truffes** : directement extrait lors de la cuisson des truffes fraîches, il est utilisé pour la préparation des sauces, seul ou rajouté à des brisures. Le verser dans la sauce chaude au dernier moment pour préserver tous les arômes.



# Idée recette



## Tagliatelles aux truffes

*(pour 4 personnes)*

### Ingrédients :

250g de tagliatelles fraîches

40g de morceaux de truffes

50g de beurre

Sel et poivre

### Préparation :

Plongez les tagliatelles 3 minutes dans l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, faites chauffer le contenu des bocaux de truffes dans leur jus. Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les, ajoutez-y les lamelles de truffes et leur jus, le beurre, le sel et le poivre.

Mélangez et servez bien chaud.

Découvrez toutes nos recettes sur [www.foiegrasgodard.fr](http://www.foiegrasgodard.fr)



# Idée recette



## Omelette aux truffes

*(pour 2 personnes)*

### Ingrédients :

5 œufs

12g de pelures de truffes

Sel et poivre

### Préparation :

Incorporez les pelures de truffes avec leur jus dans les œufs non battus 1 heure avant la cuisson. Salez, poivez, battez et cuisez l'omelette selon votre goût. Au moment de servir, garnissez le dessus de l'omelette avec 2 ou 3 lamelles de truffes.



# Idée recette



## Œuf cocotte à la truffe

(pour 4 personnes)

### Ingrédients :

4 gros œufs extra-frais  
30g de pelures de truffes  
15 cl de crème liquide  
40g de beurre + 20g pour les ramequins  
Sel, poivre du moulin

### Préparation :

Préchauffez le four à 180°, beurrez 4 ramequins. Faites bouillir 1 min la crème liquide et mettez une cuillerée à soupe de crème dans les ramequins. Cassez les œufs à l'intérieur, ajoutez une noix de beurre, salez et poivrez. Parsemez de pelures de truffes émincées puis nappez de crème. Préparez un bain-marie dans un plat, mettez les ramequins au four 6 à 8 min, le temps que les blancs soient pris.

Recette et photo par Afternoon tea gourmand



# Idée recette



## Chapon truffé

*(pour 10 personnes)*

### Ingrédients :

1 chapon de 4kg, 100g de truffes  
500g de lard gras, 2 foies de volaille  
50g de pain de mie, 1 petit verre d'Armagnac  
2 œufs, 5 échalotes, beurre, persil, sel et poivre

### Préparation :

Évidez le chapon, réservez le foie et les rognons. Préparez une farce en hachant les foies, les rognons, le lard, les échalotes et le persil. Ajoutez les œufs, la mie de pain, l'Armagnac et le jus de truffes. Salez, poivrez et mélangez pour obtenir une farce homogène. Coupez les truffes en morceaux sauf une, mettez les à l'intérieur du chapon avec la farce et recousez. Coupez la truffe entière en lamelles et les glisser sous la peau. Laissez-le chapon au frais pendant 24h puis badigeonnez-le de beurre fondu et mettez le au four à feu moyen pendant 2h30. Arrosez-le souvent.





## Idée recette

### Canapés aux truffes

#### Ingrédients :

*Baguette de pain tranchée*

*40g de morceaux de truffes*

*Ail*

*Huile d'olive*

*Fleur de sel de Guérande*

#### Préparation :

Passez au grille-pain des tranches de baguette d'un 1/2 cm d'épaisseur.

Frottez-les légèrement à l'ail et badigeonnez-les au pinceau d'un peu d'huile d'olive. Déposez sur les tranches de pain des lamelles de truffe légèrement salées à la fleur de sel de Guérande. Passez-les très rapidement au four et servez tiède.

À la saison, utilisez de la truffe fraîche que vous trancherez à l'aide d'une mandoline.





# Idée recette



## Risotto aux truffes

*(pour 6 personnes)*

### Ingrédients :

*320g de riz Arborio*

*20g de beurre, 5 cl d'huile d'olive*

*120 cl de bouillon de volaille*

*1 oignon, 50g de mascarpone*

*20g de pelures de truffes noires*

### Préparation :

Faites bouillir le bouillon de volaille.

Pelez l'oignon et l'émincer finement. Faites-le revenir dans une sauteuse à fond épais, puis versez le riz. Lorsque le riz devient nacré, mouillez avec le bouillon chaud, ajoutez les pelures de truffes et laissez cuire 20 min.

Ajoutez le beurre et le mascarpone. Laissez reposer 1 à 2 min, puis rectifiez l'assaisonnement.

*Recette et photo par Afternoon tea gourmand*





## Idée recette

### Velouté de topinambours à la truffe *(pour 4 personnes)*

#### **Ingrédients :**

600g de topinambours  
30g de pelures de truffes, 15 cl de crème liquide  
1 tablette de bouillon de volaille  
4 cuillères à soupe d'huile de noisette  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre

#### **Préparation :**

Brossez les topinambours sous l'eau sans les peler, coupez-les en petits morceaux. Faites-les revenir 5 minutes à feu doux dans une cocotte avec l'huile d'olive. Ajoutez 60 cl d'eau, portez à ébullition puis ajoutez le bouillon de volaille, la truffe et la crème. Laissez frémir 25 min à couvert. Mixez le velouté. Ajoutez l'huile de noisette et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Au moment de servir, disposez quelques pelures de truffes.

*Recette et photo par Afternoon tea gourmand*





Maison fondée  
en 1860

*150 ans de passion, de tradition et de gastronomie*



Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

**SAS GODARD - CHAMBON & MARREL** - Route de Salviac - BP 40072 - 46300 Gourdon  
Tél. 05 65 41 03 97 - Fax 05 65 41 04 07 - [www.foie-gras-godard.fr](http://www.foie-gras-godard.fr)