

SAINT-MÉDARD-D'EXCIDEUIL

La truffe reine de la fête

La truffe était à l'honneur samedi 24 janvier au domaine d'Essendiéras à Saint-Médard-d'Excideuil. Le Rotary club d'Excideuil y a proposé, pour la 14^e année, sa manifestation Truffes en fête.

Le traditionnel marché des saveurs, dans l'après-midi, a attiré 175 visiteurs qui ont pu apprécier les 12 stands de producteurs locaux. Ont suivi les ateliers culinaires animés par les chefs Jean-Pierre Nicot, de Lanouaille, et Philippe Mesuron, Master chef de Dordogne. Julien Bosselut, ingénieur agronome spécialiste de la truffe, a donné une conférence. Pierre Bonte a présenté et dédicacé son livre « Ces villages qu'on assassine ».

Dans la soirée, le dîner gastronomique affichait complet. Le chef Guillaume Filippi, du domaine d'Essendiéras, a décliné la truffe en cinq plats qui ont régalé les plus de



Philippe Mesuron a animé des ateliers culinaires. PHOTO FOURNIE PAR LE ROTARY CLUB D'EXCIDEUIL

200 convives. Le service était assuré par les membres du Rotary club. Le bénéfice de la journée, comme chaque année, sera reversé à l'institut Bergonié de Bordeaux pour soutenir la recherche contre le cancer.

Monelle Alba