

BON DE SOUSCRIPTION

La truffe

Secrets dévoilés

Jacky Haim



Mes recettes de trente ans de cuisine
autour de la truffe de Lorraine... et d'ailleurs

“ Qu'elle se décline au champagne, en mousse de foie, en salade fraîche, bloquée dans une brouillade, enveloppée dans un feuilleté, emprisonnée dans une terrine, plongée dans la cendre, rapée, écrasée, émincée, c'est toujours son odeur qui revient, nous mangeons son odeur, c'est bien au-delà du fonctionnement du palais et des papilles, c'est son arôme qui nous envahit.

Qu'elle soit grise, blanche, noire, qu'elle se nomme aestivum, magnatum, uncinatum, mesentericum, brumale, melanosporum, l'important est de savoir la débusquer, et surtout savoir la cuisiner. Chaque truffe est différente, chaque truffe doit être travaillée selon son odeur, son arôme, c'est parce que la truffe est rare et chère qu'il faut la chouchouter, la caresser, la humer, la préserver, ne pas la gâcher, c'est ce que j'essaie de faire depuis 30 ans. ”

Bon de commande à retourner à :

Jacky HAIM Auberge du Père Louis 55130 HOUDELAINCOURT	Précisez si vous souhaitez une dédicace.
---	--

NOM, Prénom : _____

Adresse complète : _____

Tél. _____ souhaite recevoir :

(x) _____ exemplaires à 30 € pièce de «La truffe, secrets dévoilés» soit _____ €

dont je joins le paiement par chèque libellé à l'ordre de Jacky HAIM.

Vu sur le site Truffière de Saint-Remy - www.truffiere.org