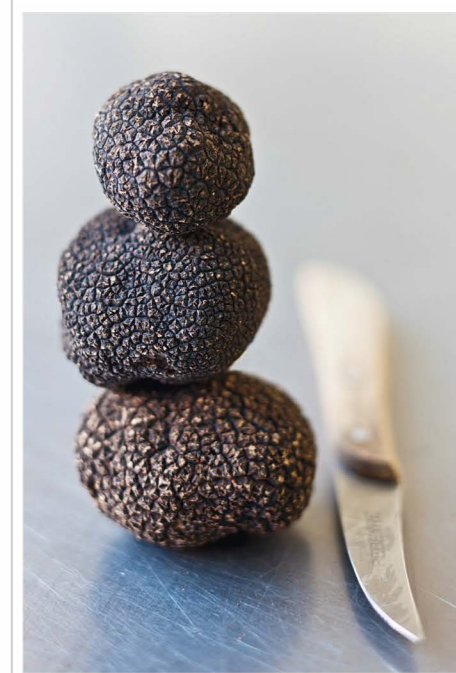


Il la contemple. L'observe minutieusement sous toutes ses facettes. La couve soigneusement du regard. Depuis qu'il l'a rencontrée un jour de décembre des années 1960, Christian Constant ne l'a plus quittée. Entre lui et elle, c'est l'amour de la (dé)raison ! Il n'a d'yeux que pour cette petite boule sombre bosselée, qu'il prend plaisir à toiletter. La voilà parfaitement brossée, luisante comme une perle. À quoi peut-il bien penser, Christian Constant, en s'appêtant à râper cette truffe noire à la mandoline ? Certainement à son apprentissage. À ce déjeuner de la brigade de la fin 1964 avant le service du midi. À Montauban. À son patron, M. Delmas, qui l'avait initié à ce rite sacré. À la malice des paysans qui tentaient de la bourrer de cailloux pour qu'elle pèse plus lourd. Comme si tout se bousculait soudainement, il se revoit à table, face à cette omelette surmontée de truffe noire. La révélation. Les yeux clos, comme lors de « ce moment magique », il revit cette scène qui l'avait bouleversé. « Je n'en avais pas perdu la moindre miette. Je ne voulais surtout rien gaspiller. J'avais presque léché mon assiette. J'ai encore les saveurs de sous-bois, de terre, de champignons sur le palais. Quels parfums ! Quel régal ! Mes cinq sens étaient en éveil. J'ai gardé les moindres détails dans ma mémoire », confie-t-il. Celui du prix aussi. Le kilo de truffe noire s'échangeait alors à cinquante anciens francs (l'équivalent de sept cent cinquante euros). « Presque mon salaire annuel

« J'avais presque léché mon assiette. J'ai encore les saveurs de sous-bois, de terre, de champignons sur le palais. Quels parfums ! Quel régal ! »

d'apprenti », s'amuse-t-il. Ce qui avait, en revanche, moins amusé ses parents, c'est la somme que leur fils avait dépensée un mardi au marché de Lalbenque pour leur faire découvrir quelques grammes de son mystérieux trésor.

« Ils en avaient simplement entendu parler, comme le caviar. C'était un produit de luxe qu'ils ne pouvaient pas se permettre d'acheter. Alors je m'étais sacrifié pour eux. Ils avaient trouvé ça très bon, mais beaucoup trop cher pour ce que c'était. » Lui, Christian Constant, son seul regret était de voir, dans le passé, cette truffe noire toujours cuite finir dans une tourte ou servir de décor dans la galantine ou le foie gras. « Quel dommage ! Quel sacrilège ! »



La truffe de Lalbenque

Sur les causses du Quercy, le cavage s'effectue à l'aide d'un cochon ou d'un chien. Le diamant noir, objet de toutes les convoitises, arrivera ensuite caché sous un torchon, dans un petit panier, sur le marché de Lalbenque. Il passera aussi parfois par la Maison Pebeyre, incontournable dans le commerce de la Truffe du Lot.

Fine tarte aux cèpes et lamelles d'ossau-iraty

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure

Pour 6 personnes

1 rouleau (si grande tarte)
ou 2 rouleaux (si tartelettes individuelles)
de pâte feuilletée

1 kg de cèpes bouchons

Quelques lamelles d'ossau-iraty
(fromage de brebis basque)

3 tomates

1 oignon

Huile d'olive

100 g de beurre

2 gousses d'ail hachées

1 demi-bouquet de persil

40 g de parmesan râpé

20 g de chapelure

18 pétales de tomates confites

Fleur de sel

Préparez une concassée de tomates avec 3 belles tomates
et 1 oignon émincé et revenu dans l'huile d'olive, de façon
à obtenir 100 g de pulpe réduite.

Poêlez ensuite tous les cèpes à l'huile d'olive. Réservez les plus belles
têtes (environ 8). Hachez ceux qui restent en petits morceaux.
Faites revenir l'ail sans coloration dans 50 g de beurre. Ajoutez
les cèpes hachés, faites-les dorer, puis incorporez la concassée
de tomates, le persil haché, le parmesan râpé et la chapelure.
Salez et poivrez.

Étalez la pâte sur un moule du même diamètre ou découpez
6 ronds de pâte de 12 à 14 cm de diamètre pour des tartelettes.
Piquez la pâte avec une fourchette, puis recouvrez-la d'une feuille
de papier sulfurisé et d'une grille pour éviter qu'elle ne gonfle.
Commencez la cuisson à 210 °C (th. 7) pendant 9-10 minutes,
puis retirez le papier et la grille, et terminez la cuisson à 180 °C
(th. 6) pendant 7-8 minutes.

Étalez la garniture à 1 cm des bords de la pâte. Faites réchauffer
et glacer au beurre les têtes des cèpes réservés. Posez-les
harmonieusement sur la garniture en décorant de quelques pétales
de tomates confites.

Repassez 1 minute sous le grill du four, puis saupoudrez de fleur
de sel, de persil haché et de copeaux de parmesan ou d'ossau-iraty.

Si vous posez du papier sulfurisé,
puis une grille ou un moule à tarte
sur la pâte en début de cuisson,
vous obtiendrez un beau feuilletage.
Vous pouvez améliorer cette tarte
en y ajoutant une julienne de jambon
de Bayonne ou de confit de canard.





C'est l'ambassadeur de luxe du Pays basque, son plus bel allié, son meilleur emblème. « Car, au fond, il est indissociable de ses habitants, déclare Christian Constant. On ne l'oublie pas. On l'emporte toujours avec soi. Il fait partie de la famille. Il a du caractère, du cœur, il est vaillant, généreux, rempli d'amour. Il croque la vie à pleines dents. Il se relève des coups durs et s'accommode avec tout. » Le piment d'Espelette, ça vous parle ? Bien sûr ! Chacun d'entre vous connaît son nom, l'a déjà croisé au moins une fois dans son assiette. Mais le plus fou dans tout ça, c'est quand on passe à la question qui fâche : « Savez-vous où se trouve Espelette ? » À en juger par ce silence pesant, mieux vaut vous donner la réponse. Tout en bas, à l'extrême gauche de la carte de France, dans les Pyrénées-Atlantiques. Pour les mordus de recensements, le village compte moins de 2 000 âmes. Pour la suite, il n'y a plus qu'à mettre les pieds sous la table. À se délecter de sa couleur, de son parfum, de sa forme atypique. « Il n'est pas là pour faire joli, mais pour donner de la joie à votre palais »,

insiste Christian Constant.

« Il n'est pas là pour faire joli, mais pour donner de la joie à votre palais. »

En morceaux, entier ou en poudre, peu importe sa forme, il vous apportera l'ivresse. De la salade de

tomate – en été, bien sûr, pour respecter la saison ! – jusqu'aux fraises, en passant par les terrines, l'omelette, la ratatouille, le cabillaud, la morue, le bœuf... les variations ne manquent pas. Vous reprendrez bien un peu de littérature pour finir ? Dans son célèbre *Ramuntcho*, Pierre Loti écrivait en 1897 : « Les maisons émergeaient çà et là des arbres. Et partout sur leurs balcons de bois, séchaient les citrouilles jaune d'or, les gerbes de haricots roses ; partout sur leurs murs s'étagaient comme de beaux chapelets de corail des guirlandes de piments rouges ! » Ça donne envie de filer à Espelette le dernier week-end d'octobre pour célébrer la fête de la star du village. Et même de prolonger le périple jusqu'à Anglet pour découvrir son cousin germain, vert et plus doux, qui sert à faire la piperade.



Le piment d'Espelette

L'AOC (devenue AOP) « Piment d'Espelette » obtenue en 1997 en fait un produit d'exception : un terroir spécifique, une récolte entièrement manuelle d'août à décembre, un séchage méticuleux... Qu'elle soit en poudre ou en corde, cette épice, que tous les chefs adorent, est fêtée chaque année au mois d'octobre.

Hamburger de canard

Préparation : 1 heure
Cuisson : 15 minutes
Pour 6 personnes

6 petits pains à hamburger
1 foie gras de canard mi-cuit (de 120 g environ)
1 foie gras de canard cru (de 150 g environ)
2 magrets de canard
(de 300 à 400 g chacun)
50 g d'échalotes cisellées
20 g de beurre
10 câpres
12 cornichons
Persil haché
1 cœur de laitue ou 1 sucrine émincée
1 grosse tomate
2 oignons nouveaux
18 guindillas
(petits piments verts au vinaigre)
Sel
Poivre

Sauce tartare :

1 jaune d'œuf
1 grosse cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
25 cl d'huile d'arachide
20 g de câpres
20 g de cornichons
10 g de cerfeuil
10 g de persil
10 g d'estragon
1 grosse pincée de sel
3 tours de moulin à poivre

Dégraissez les magrets et hachez-les à la grosse grille ou au couteau. Coupez le foie mi-cuit en petits dés.

Dans une casserole, faites confire les échalotes avec le beurre, sans les colorer. Mélangez le magret, le foie gras et les échalotes, puis ajoutez les câpres et les cornichons coupés en petits dés, le persil haché, le sel et le poivre. Formez 6 steaks à l'aide d'un emporte-pièce, puis réservez-les au frais.

Pour la sauce tartare, préparez une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, le sel dilué dans le vinaigre de vin, le poivre et l'huile d'arachide.

Hachez les câpres, les cornichons, le cerfeuil, le persil et l'estragon, puis mélangez-les à la mayonnaise.

Faites dorer les pains coupés en deux sous le grill du four. Coupez le foie gras en tranches. Poêlez celles-ci rapidement dans une poêle chaude et sèche, puis réservez. Dans le gras rendu, faites cuire les steaks pendant 5-6 min.

Sur le pain toasté, étalez une couche de sauce tartare, un peu de laitue ciselée, la tomate et les oignons en rondelles, et les guindillas émincés.

Posez 1 steak, puis 1 tranche de foie gras et enfin le couvercle du pain. Maintenez le tout avec une pique en bois surmontée d'une guindilla.

S'il vous reste de la farce,
utilisez-la pour réaliser des boulettes
à la truffe (p. 34).





