

## Cuisine à la truffe avec le chef Raffenaud



*Jean-Pierre Raffenaud n'est pas avare de son savoir-faire face à ses élèves... Avant de présenter son plat achevé. Photos CL*

Les cours sont complets et c'est bien dommage ! Après David Fransoret, maître-cuisinier de France, qui a transmis son savoir-faire de chef, la semaine dernière, aux élèves de Gourmets-Gourmands (voir CL de lundi), Jean-Pierre Raffenaud, leur président, s'est lancé le même défi au même endroit, l'office de l'hôtel Mercure de Cognac, ce lundi matin. Après une truite aux saveurs de truffe, poisson issu de l'élevage de Yann Lafond, le pisciculteur qui emploie des jeunes en difficulté d'insertion à Gensac-La-Pallue, le chef Raffenaud a préparé des coquilles Saint-Jacques, saupoudrées de truffes râpées, arrosées d'une fine crème de poireaux. Plat qui a titillé papilles et narines.

*«Tout le problème réside dans les difficultés d'approvisionnement de ce champignon qui coûte cher. Le marché de Jarnac, tous les mardis matin, propose de belles truffes, entre 500 et 1000€ le kilo»* indique Jacqueline, une des fidèles de Gourmets-Gourmands. De son côté, Jean-Pierre Raffenaud évoluait un peu comme un chirurgien qui commente ses gestes en cours d'opération, pour les enseigner aux internes présents. Chacun, ou plutôt, majoritairement, chacune, comptant bien ramener à la maison cette promesse de bonheur gustatif.