

Gastronomie : Dégustez la truffe à prix coûtant !

à Grignan, en Drôme Provençale

Comme au marché, choisissez votre truffe ! Voilà l'idée de Julien ALLANO, Chef du Clair de la Plume, 1* Michelin à Grignan, situé au cœur de la première région de production en France. Que ce soit au bistro de la Ferme Chapouton (Bib Gourmand), dont il signe la carte, ou encore à la table gastronomique du Clair de la Plume, le Chef a conçu des plats à déguster avec et sans truffe.

« *La truffe est parfois perçue inabordable par son prix. J'ai voulu la rendre accessible au sein de nos Maisons. Elle présente le triple avantage d'être meilleure crue (la cuisson la dénature), d'être puissamment parfumée pour qu'une petite quantité suffise, et qu'elle sublime les mets les plus simples. Il faut environ 5 grammes de truffe pour un plat, soit 5 à 7 euros par personne.* » explique Julien ALLANO.

Ainsi, un panier (au Bistro) ou un plateau d'argent (à la table gastronomique) présente aux convives un choix de truffes que chacun sélectionnera selon son envie. Les prix des menus restent les mêmes, la truffe est facturée au prix du marché, râpée au gré de chacun sur les plats dédiés. On dégustera, par exemple et avec bonheur, une truffe de 15 grammes pour moins de 15 euros de supplément, que ce soit à la table étoilée ou à la Ferme... jusqu'à la fin de la saison (début mars).

Bistro de la Ferme Chapouton (Bib Gourmand par Guide Michelin) & chambres contemporaines :

Ouvert tous les jours, toute l'année. Offre dès le 1^{er} novembre : truffe d'automne (*tuber uncinatum*) jusqu'au 18 novembre ; truffe noire (*tuber melanosporum*) dès le 18 novembre. Menu à partir de 26,50 euros.

Tél. 04 75 00 01 01 - 200 route de Montélimar, 26230 Grignan, www.chapouton.com

Restaurant gastronomique le Clair de la Plume (1*Guide Michelin) & hôtel de charme :

Ouvert du mercredi au dimanche, sur réservation. Offre à partir du 28 novembre 2018, truffe noire (*tuber melanosporum*) uniquement. Menu à partir de 75 euros.

Tél. 04 75 91 81 30 - 2 place du Mail, 26230 Grignan, www.clairplume.com



- ⇒ **Forfait découverte dès 149 €** pour 2 personnes (nuit, petit déjeuner et repas du marché).
- ⇒ **Saison de la truffe** (mélanosporum) : de fin novembre à début mars.
- ⇒ **Grignan** est situé au cœur de la première zone productrice de truffes en France.
- ⇒ **Echangez avec le Chef** Julien ALLANO tous les jours d'ouverture du restaurant Gastronomique
- ⇒ **Visiter** un producteur de truffe & participer à une recherche de truffe avec un chien
- ⇒ **Venir** : à 2h50 de Paris (TGV, gare Montélimar), 1h45 de Lyon et 1h30 de Marseille.
- ⇒ **photos professionnelles** libres de droit sur demande

Presse : Dimitri KUCHENBROD – presse@clairplume.com – 06 08 22 18 76

