

Absolvum, élixir de truffe 100% naturel

Elyan Calhiol et Richard Capdevielle ont réussi à mettre au point cette découverte particulièrement originale



Absolvum, élixir de truffe 100% naturel

La truffe, cette petite pépite noire qui fait rêver, et qui s'affiche à prix d'or sur les marchés. À tel point que depuis plusieurs années, des passionnés se sont lancés dans une sorte de challenge, visant à en extraire les arômes inimitables.

Et les vainqueurs sont Elyan Calhiol, domicilié à Monclar-sur-Losse dans le Gers, et son associé Richard Capdevielle, diplômé en sommellerie internationale au CAFA de Bordeaux ! Bon, d'accord, Elyan est installé dans la province du Sichuan en Chine depuis près de vingt ans, mais il a eu la riche idée d'épouser une Gersoise, et un peu de chauvinisme en la matière ne nuit pas.

Directeur général de la société parisienne Sinamerch, ancienne filiale française du groupe chinois Mercury Beijing qu'il a rachetée, il est également consultant auprès d'entreprises agro-alimentaires haut de gamme, qu'il accompagne pour les processus de transformation, le suivi qualité, et la traçabilité appliquée en Chine.

Il se trouve que les contrées pentues de sa région du sud-ouest de l'Empire du Milieu se révèlent être de véritables mines truffières. Là-bas, elles sont considérées – et consommées – comme des champignons, et non pas comme le précieux aromate utilisé avec parcimonie en cuisine occidentale.

Si l'Asie compte plus de soixante espèces, Elyan repère vite celles qui possèdent des qualités gustatives et olfactives les plus intéressantes, susceptibles d'être commercialisées, notamment en France où la production de truffe du Périgord est largement en dessous de la demande. D'où l'explosion des prix l'excluant de la plupart des tables françaises.

« Fin janvier 2020, je suis rentré de Chine, où j'ai assisté au déclenchement de l'épidémie de Covid-19, raconte-t-il. Confiné en France, j'ai profité de cette période pour travailler avec Richard, mon associé depuis très longtemps, sur cet extrait de truffes. Nous sommes en train de développer également des expertises en vins naturels, pour nous spécialiser en produits haut de gamme, pas forcément chers, même si nous sommes les représentants du Liber Pater (dont la cuvée 2015 en a fait le vin le plus cher au monde) en Chine. Pour cet extrait 100% truffe, il s'agit d'une découverte originale qui manquait à la profession. »

La gamme Absolvum, garantie sans ajout de produits tiers, est la forme ultra-concentrée dégageant toute la puissance et la force de trois espèces de truffes obtenues pour l'instant. « Mais nous envisageons de produire un extrait de toutes les truffes qui existent » promet Elyan. L'objectif pour cette année est de cinquante litres. Un chiffre qui pourrait être multiplié par dix, d'ici cinq ans.

Si la première phase de lancement prévue auprès des restaurateurs est annulée pour l'instant, en raison de la fermeture de leurs établissements, les deux associés vont présenter leur pur "élixir" aux industriels agro-alimentaires, susceptibles de les intégrer dans des plats cuisinés. Et si la situation sanitaire le permet, au Grand Marché MIN de Toulouse en février.

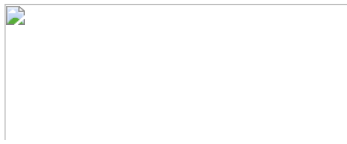
Les marchés européens seront bien sûr concernés, mais également toute l'Asie, où la restauration occidentale, particulièrement développée, est très prisée des fins gourmets.

Les consommateurs pourront également y avoir accès par le biais de la grande distribution, sans pour autant déboursier des sommes folles pour se faire plaisir. « Avec quatre œufs et trois gouttes d'Absolvum, vous pouvez déguster une omelette aux truffes » glisse Elyan.

Excellente suggestion !

<https://www.sinamerch.com/>

Retrouvez l'actualité des Hautes-Pyrénées, Gers, Landes, Béarn et Pays Basque sur PresseLib ici



Photos DR