

拉斯卡巴内市的SAINT-GERY酒庄

Patrick Duler, 从种植松露到烹调松露美食

Patrick Duler是法国西南部最受追捧的大厨之一。他烹制的佳肴可与许多星级饭店相媲美。尤其其他的那套“黑松露宴”菜谱颇为轰动。



Patrick Duler在Saint-Géry庄园生产蔬菜、谷物、松露，并且很快将生产葡萄酒哦。

如果要找些著名的黑金子，Patrick Duler不需要走很远的路。离他的厨房几十米的地方就是一片松露种植园，占地12公顷，坐落在他位于拉斯卡巴内市(Lascabanes)的庄园的高坡上。那是他十年前种下的。

这位自称“农民厨师”的先生在1984年和妻子一起收购了美丽的Saint-Géry庄园，在那里他不光生产松露，还种植蔬菜和用来制作面包的谷物，并且很快还将生产自己的葡萄酒。他用应季的食材设计出了一套供品鉴的松露菜肴，包含七道菜。斯佩尔特小麦烩饭配Bigorre黑猪肉或芦笋冰激凌。不过最出色的当属美味的松露酥。将一小块松露用一片薄薄的肥腊肉片卷起来，包进涂抹了黄油的多层面皮里，入烤箱烘烤即成。酥脆的松露酥被切开的那一霎那，一股浓浓的黑菌香气马上散发出来，充满了整个餐厅。神奇之极！（文/O.Pls）



图A.Puger/Vinavis

GASCON黑猪肉配松露
佐之以LAMARTINE酒庄的
CAHORS EXPRESSION 1996葡萄酒

作为火腿行家，Patrick Duler坚定不移地推广他的一位朋友在比利牛斯山区生产的Gascon黑猪肉。在他这里，菲力猪排经过木炭火烤制后，配以土豆泥和一块松露。Lamartine酒庄的Cahors1996葡萄酒因其具有的松露、浆果的香气和柔和的单宁，十分适合这道菜肴。



图B.Garnati

Cahors & Truffes



布满钻石的土地

在佩里戈尔(Périgord)，出产松露的地块特点鲜明。每一棵橡树脚下的土地都像经过燃烧，似乎向人表示着这里蕴藏着珍贵的松露。