Au marché de Noël du Mans, jusqu’au 31 décembre 2023, Gweltaz et Gwendoline vendent leurs petites barquettes de truffade et d’aligot.

> *Le traditionnel marché de Noël du Mans a réouvert ses portes le 25 novembre 2023 sur la place de la République. Lors de ce rendez-vous festif et gourmand les visiteurs et visiteuses peuvent découvrir le chalet de Gweltaz et Gwendoline et leurs délicieuses recettes de truffade et d’aligot. Rencontre avec ces deux Aveyronnais passionnés de gastronomie.*

Ici, vous travaillez le fromage de deux manières différentes. Mais l’aligot et la truffade, c’est quoi exactement ?
L’aligot, c’est une spécialité de l’Aveyron, avec moitié de purée de pommes de terre, et moitié de tomme fraîche d’Aubrac. Dans la truffade, il n’y a pas de truffe. En Occitanie, *truffa* voulait dire « patate ». On utilise la même tomme d’Aubrac, avec la croûte. On ne met surtout pas de viande, pour ne pas dénaturer le plat. On déglace avec du vin blanc et on ajoute des oignons, du sel, du poivre, et de l’amour.

Quelle est l’origine de cette spécialité ?
Au 12ème siècle, les moines servaient aux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle du pain avec du fromage. Mais suite à une pénurie de blé dans les années 1800, ils ont remplacé le pain par de la pomme de terre. C’est de cette manière qu’est né l’aligot.

Ça fait longtemps que vous venez au Mans ?
C’est la première année que nous venons dans cette ville. Pour l’occasion, on a décidé de combiner notre recette avec une spécialité locale : les rillettes. A la demande du client, on peut ajouter dans sa barquette une sauce aux rillettes du Mans. Nous avons aussi un chalet sur Tours (Indre-et-Loire). Le reste du temps, nous allons sur d’autres foires et nous travaillons d’autres produits. Les Mancelles et Manceaux sont très sympathiques, nous espérons revenir l’année prochaine.

Texte et photos : Lilou LAGERIE.

Partager :

- Cliquez pour partager sur Twitter(ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Cliquez pour partager sur Facebook(ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Cliquez pour partager sur Google+(ouvre dans une nouvelle fenêtre)