

Châteauneuf-du-Pape : la truffe magnifiée par des vins sublimes



“[Terrae](#)”, c’est une nouvelle adresse pour gourmets, à l’entrée du village, vous ne pouvez pas la rater, à gauche dès le 1er giratoire en venant de Sorgues. [Philippe Latil](#), l’un des 3 associés dans cette aventure culinaire du goût avec [Jérémy Sakton](#) et [Maurice Plagiau](#) nous raconte comment tout a commencé. « Je suis ingénieur en agriculture et j’ai longtemps travaillé dans l’agro-alimentaire (Ducros puis Mc Cormick). Depuis 3 ans, j’ai une société locale de truffes fraîches. J’achète des lots de ce diamant noir en France, en Italie, en Espagne, je les nettoie, je les calibre, je les conditionne et je les expédie. Mes principaux clients sont des restaurateurs en France et en Europe. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 3 novembre 2023



La devanture avec Philippe Latil ©Andrée Brunetti

A Châteauneuf-du-Pape, en ce moment il propose à Terrae de la truffe d'automne, qu'on appelle « Bourgogne » ou « Champagne », (la tuber uncinatum, noire à veines blanches). Brisures, lamelles, jus de truffe, huile aromatisée en association avec des vins soigneusement sélectionnés par Nicolas Ong. Il a débuté, tout jeune, chez le chef étoilé Christian Etienne au pied du Palais des Papes, avant d'ouvrir la « [Maison Moga](#) » Rue Joseph Vernet et de se retrouver ici comme sommelier. « Nous avons une soixantaine de références, moitié Châteauneuf (notamment des blancs de chez [Beaucastel](#), du [Vieux Télégraphe](#), des [Châteaux La Nerthe](#) ou [Mont-Redon](#), du [Bosquet des Papes](#), des rouges du [Clos des Papes](#) et de Montfaucon). Nous avons aussi à la carte 50% de bouteilles qui viennent d'ailleurs, d'à côté, Lirac, Condrieu, de Saint-Joseph, mais également du bout du monde, des vins d'Argentine, d'Australie et de Nouvelle-Zélande ».

Ecrit par Andrée Brunetti le 3 novembre 2023



Nicolas Ong à gauche, le sommelier et Philippe Latil, un des 3 associés de « Terrae » avec Jérémy Sakton et Maurice Plagiau ©Andrée Brunetti

Au menu : « Velouté de butternut, tartufata aux olives de Nyons et lamelles de truffe », « Oeuf Meurette, mouillettes et truffe », « Tataki de thon déglacé, marinade, embeurré d'Agata au Comté et truffe », « Pluma de porc, poivre & romarin, jus de Châteauneuf-du-Pape rouge, polenta truffée et légumes glacés ».

Philippe Latil précise : « Il y en a pour toutes les bourses, à partir de 7€ pour que les jeunes aussi puissent se faire plaisir avec un peu de truffe. Côté bar, 15 couverts, côté restaurant 22 dans un décor clair, bois, pierre sèche, mur végétal. C'était la maison de la famille du [Domaine Condorcet](#). Nous l'avons rachetée et fait en sorte que cette nouvelle décoration nature attire. Quant il fait nuit, le château et la chapelle illuminés se détachent dans le ciel, le giratoire est souligné par un éclairage LED derrière les lettres en pierre Châteauneuf-du-Pape, c'est magnifique! ».

Ecrit par Andrée Brunetti le 3 novembre 2023



DR

Il est prudent de réserver pour le Bar à truffe comme pour le Restaurant (ouverts du jeudi au dimanche).

[Lire également : "Châteauneuf-du-Pape : de la culture de la vigne à celle de l'esprit"](#)

Contacts :



Ecrit par Andrée Brunetti le 3 novembre 2023

« Terrae » Truffe & Vin – 36 Chemin du Clos – Châteauneuf-du-Pape

04 90 26 70 98

www.terrae-truffe.fr

Andrée Brunetti