



Sommaire des articles du recueil 16/009

Page 03 Serge Desazars, le grand écart de la mode aux truffes

Page 05 Une truffe géante de 1,5 kg déterrée... mais pas dans le Périgord !

Page 07 TooGood lance une saveur truffe pour les fêtes

Page 08 MOTOVUN : TRUFFLE'S KINGDOM

Page 10 Dordogne : il n'y aura presque pas de truffes cet hiver

Page 12 Agen : Acorelle, pionnier des parfums naturels

Page 14 Dordogne : polémique sur la truffe

Page 17 Inatteignable truffe

LesEchos.fr

Serge Desazars, le grand écart de la mode aux truffes

STEPHANE FRACHET Le 15/08 à 17:02



lus qu'une fuite, c'est plutôt un retour aux sources pour Serge Desazars, après une vie rythmée par les vols internationaux, les ouvertures de corners, les négociations de licence... - Photo DR

Ancien responsable de grandes marques de prêt-à-porter, Serge Desazars est désormais trufficulteur, par addiction.

La garde rapprochée de Serge Desazars est poilue. Hip-Hop, un springer de deux ans, bondit à l'arrivée du moindre visiteur. Subrepticement, un sourire se dessine sur le visage de ce néoagriculteur flegmatique. Hip-Hop est manifestement trop joueur au goût de cet ancien directeur international des marques de prêt-à-porter Petit Bateau, Céline et Holland & Holland. Celui qui a délaissé les bureaux moquetés pour les sols argilo-calcaires des coteaux du Chinonais préfère l'efficacité de ses deux chiens de race « lagotto romagnolo », à l'étrange frisottis, d'origine italienne, experts dans l'art de dénicher la « tuber melanosporum ». Le nom savant de la truffe noire.

L'échange est plus lointain entre le maître et l'animal, un « patron copain » n'est pas le plus efficace dans la quête du diamant noir. Pour générer des revenus suffisants, Serge Desazars prévoit un chenil de 12 chiens. Son exploitation trufficole, créée en 2011, comprend aujourd'hui près de 50 hectares. « L'objectif est de monter jusqu'à 200 hectares en 2020. A partir de 70, l'entreprise sera viable », a calculé l'homme d'affaires, qui a stoppé sa carrière en 2012, alors qu'il était le bras droit du **PDG** de la marque allemande de prêt-à-porter Strenesse. A-t-il fui la compagnie des hommes et la « futilité » de la mode pour se réfugier sur les terres de Rabelais ? Oui et non. « Je reste dans l'univers du luxe et je suis en train d'installer une

marque », commence le fondateur du Baron de la Truffe. Avant de préciser : « Les revirements de stratégie au gré des changements de patron ont fini par m'insupporter. J'avais besoin d'une ligne claire, d'une vision à long terme, et l'envie de diriger ma propre entreprise. »

Le trufficulteur amateur avait déjà commencé à vendre des truffes autour de lui. Mais tout plaquer, il n'y pensait pas. « C'est un proche, Timothée Sautereau, ancien directeur de Carat, devenu boucher dans le XVIII^e arrondissement, qui m'a montré que c'était possible », dit-il. Plus qu'une fuite, c'est plutôt un retour aux sources après une vie rythmée par les vols internationaux, les ouvertures de corners, les négociations de licence... Son ancrage en Touraine ne doit rien au hasard. Enfant, il a passé ses vacances dans cette région où son père, Jean Desazars, ancien dirigeant de Lafarge, a acquis une résidence secondaire. « Il est arrivé là parce qu'une maison venait de lui échapper en Normandie. Un ami l'avait invité dans le Chinonais, il y est resté », raconte son fils, qui, à son tour, a acheté une longère en tuffeau, ce calcaire qui fait le charme des villages du Val de Loire. L'un des frères de Serge, Louis Desazars, PDG de Shiseido Europe, n'habite pas loin.

« Il entraîna son premier chien à Paris »

Sans ambages, Serge Desazars reconnaît une « addiction » à la truffe. En 1996, à vingt-six ans, il plante un demi-hectare de chênes truffiers à proximité de la maison de famille. « Il entraîna son premier chien dans les espaces verts à Paris, en cachant des truffes dans le sol. Tout le monde le regardait comme un hurluberlu », s'amuse Adrienne Desazars, son épouse, qui se remémore les scènes lors desquelles son mari marchait à quatre pattes, les mains dans la terre, pour sentir la présence du précieux champignon. « Beaucoup l'ont pris pour un "doux-dingue" », dit-elle en souriant. Le Parisien, qui a lancé une production agricole dans ce terroir viticole, a suscité des interrogations. A commencer par celles de son père : « Au début, pas grand monde n'y croyait, mais je n'ai que faire du qu'en-dira-t-on », rétorque Serge Desazars, qui a dû faire ses preuves pour simplement acquérir des hectares de terrain.

La truffe n'est pas une production incongrue à Chinon. Comme Serge Desazars, qui compte Olivier Roellinger (Les Maisons de Bricourt) et Jean-Pierre Vigato (L'Apicius) parmi ses clients, ils sont une petite centaine à relancer cette filière entre l'Indre-et-Loire et le nord du Poitou. « La région a été la première en volume au XIX^e siècle, à une époque où la France produisait 1.500 tonnes par an », rappelle Louis Houette, vice-président du Syndicat de la Truffe Rabelaisienne. Aujourd'hui, avec cinquante tonnes, l'Hexagone ne répond pas à la demande interne, encore moins à l'export. « Un marché mondial nous tend les bras », lâche Serge Desazars, qui compte bien reprendre l'avion avec des cartons de truffes en soute.

Stéphane Frachet

En savoir plus sur <http://www.lesechos.fr/pme-regions/actualite-pme/0211205149751-serge-desazars-le-grand-ecart-de-la-mode-aux-truffes-2020722.php?ba80Bp43Y7IMSXvj.99>



Une truffe géante de 1,5 kg déterrée... mais pas dans le Périgord !



Stuart Dunbar a décidé de garder sa truffe dans l'alcool pour pouvoir la montrer. © AFP STUART DUNBAR

Un producteur australien a déterré l'une des plus grosses truffes noires jamais découvertes, pesant le poids exceptionnel de 1,511 kg.

Stuart Dunbar, trufficulteur dans l'Etat de Victoria, dans le sud-est de l'Australie, a expliqué qu'il lui avait fallu jeudi dernier 45 minutes pour sortir de terre le champignon géant. "C'est un monstre", a-t-il commenté, en affirmant que la truffe était trop grosse pour que ses clients réguliers puissent l'accepter aussi vite.

Le trufficulteur a du coup décidé de **conserver sa truffe géante en un morceau dans de l'alcool** : "C'est plus gratifiant de la garder et de pouvoir la montrer".

Le record dans le Périgord : 1,277 kg

Une truffe noire du Périgord de 1,277 kg [avait été vendue en janvier 2012 au marché aux truffes de Sarlat \(Dordogne\)](#). La Fédération départementale des trufficulteurs l'avait à l'époque présentée comme la truffe la plus grosse récoltée dans le Périgord.

En 2008, une truffe noire évaluée à 1,6 kg à sa sortie de terre ne pesait plus que 1,02 kg au moment de sa vente en raison d'un processus normal de déshydratation. Elle avait été adjugée à 400 euros au marché de Jarnac (Charente).



Cette truffe fait plus d'un kilo et demi © PHOTO AFP STUART DUNBAR

Foodly

INNOVATIONS & ALIMENTAIRE

[BLOG / INNOVATIONS](#) / 30 AOÛT 2016

TooGood lance une saveur truffe pour les fêtes



Cela fait maintenant 5 ans que la marque TooGood s'est lancée sur le marché. Pour son anniversaire, le snack poppé végétarien et sans gluten arrive dans une version d'exception pour les fêtes de fin d'année : TooGood n°5 – saveur truffe. N°1 en termes de performance au rayon des produits salés apéritifs, TooGood fait preuve d'audace avec son nouveau parfum aux truffes. Une nouvelle saveur qui se veut délicieuse et raffinée, et qui rompt avec les parfums classiques.

Ce petit snack poppé est un mélange de soja et de pomme de terre soufflée à haute température. Ni frit ni cuit, il est uniquement recouvert d'une huile de truffe et de sel, pour un goût affirmé et une déculpabilisation extrême. TooGood s'appuie notamment sur 5 promesses :

- ← Réduction des matières grasses
- ← Moins de calories par portion
- ← Sans gluten
- ← Riche en fibre
- ← Sans cholestérol

Pour cette nouvelle édition, TooGood se parfait d'un écrin moderne, raffiné et différenciant. Noir mat, son minimalisme lui donne une place de premier choix sur les tables festives en cette fin d'année. Restant dans la lignée des autres parfums de la gamme, ayant fait le succès de la marque, le nouveau TooGood ne passera pas inaperçu aux yeux des épicuriens. Le produit sera disponible en GMS à partir du mois d'octobre, au prix de 2,19 €.



MOTOVUN : TRUFFLE'S KINGDOM

Aujourd'hui, je vous présente mon dernier article en Istria, et donc malheureusement en Croatie. Et oui, il faut bien une fin pour tout. Mais c'est avec un immense plaisir que je vous présente Motovun : le royaume de la Truffe.

Situé au sommet d'une colline, ce petit village est surtout réputé pour la truffe. D'ailleurs lorsque vous arpentez ses ruelles, il se peut qu'une odeur de truffe vienne réveiller vos papilles. Vous trouverez d'ailleurs beaucoup de boutiques dans le village qui vendent du fromage à la truffe, des pots de truffe, et même de l'huile à la Truffe.





Mais moi, ce que je préfère c'est les pizzas à la truffe... Mmmmm ! Quel délice ! Et la meilleure pizzeria qui en font est [Pizzeria Alto](#) qui se trouve à moins de 10 minutes de Motovun.



Mais bon, si vous n'êtes pas fan des champignons (je vous comprends moi non plus, et c'est bien le seul que je peux manger), et en particulierité les truffes, vous pouvez toujours venir visiter le village, mais surtout observer la magnifique vue que nous offre Motovun ! Si vous avez la chance de trouver une location dans le village (et d'ailleurs si vous en cherchez une, je peux vous donner les coordonnées d'une amie Croate ; elle sera enchantée de vous accueillir), vous aurez le droit d'assister à un magnifique spectacle chaque matin : Motovun sous les nuages.

Petite information avant de clôturer ce voyage en Croatie : Si vous n'avez aucune location dans le village de Motovun, vous devrez laisser votre voiture en bas du village et monter avec le bus. Il monte toutes les 10 min environ



Dordogne : il n'y aura presque pas de truffes cet hiver

Par [Caroline Pomès](#), [France Bleu Périgord](#) et [France Bleu](#)
mercredi 31 août 2016 à 9:38



Pierre Chaminade dans ses champs secs de chênes truffiers © Radio France - Caroline Pomes

Y aura-t-il de la truffe périgourdine dans nos assiettes à Noël ? Pas sûr, selon les trufficulteurs, dont les plantations souffrent de la sécheresse.

Après trois mois de sécheresse, une semaine de canicule et quelques millimètres d'eau tombés en trois mois, **les sols des chênes truffiers sont ultra secs**. Les truffes qui y poussent ne se nourrissent plus depuis ou très peu. **Les cultivateurs vont perdre jusqu'à 90% de leur récolte.**

Pour Pierre Chaminade, qui fait pousser des chênes sur 10 hectares à Sorges, il a fallu choisir. **Avec les restrictions d'eau et le peu de réserve qu'il avait, il a dû choisir quel arbre il allait nourrir** et quel arbre il allait laisser sécher. *"J'ai choisi les meilleurs, ceux que je*

pouvais arroser en une seule fois sur le tronc". Normalement, les chênes truffiers s'arrosent en pluie fine régulièrement. **En tout, une cinquantaine seulement sont arrosés à la main sur les 2 500 de son vivier.**



La truffe a besoin d'une terre à plus de 15 à 20% d'humidité pour pouvoir évoluer © Radio France - Caroline Pomès

Pour les autres, les feuilles s'assèchent. Elles deviennent grisâtres. Pour éviter que les arbres ne meurent, ce trufficulteur a innové cette année. **Il taille tous ses petits arbres, vieux de cinq ans.** *"Moins il a de branches et de feuilles, moins il consomme d'eau et plus il a de la chance de survivre."* Ce n'est pas le cas pour tous. **Certains n'ont pas résisté et ont cramé sous la chaleur.** *"Ca ne sert à rien que j'essaye de le récupérer. Je devrais y mettre plus de 400 litres d'eau.*

La chaleur a fait souffrir les truffiers ! Un peu d'eau pour nourrir les racines ! [#truffes](#)

Deux ans de sécheresse

Face à ce désastre, Pierre Chaminade ne sait plus comment réagir.

"Depuis deux ans, la nature nous en veut" — Pierre Chaminade, trufficulteur à Sorges.

L'année dernière, la sécheresse a été dure aussi mais cette année elle est encore plus longue, malgré un printemps bien pluvieux. **Les truffes ne grossissent plus.** C'est à cette période qu'elles grandissent. *"A ce rythme-là, elles vont coûter minimum 800 euros le kilo, et ça c'est si j'en ai !"*

←

←

Sorges, France



Agen : Acorelle, pionnier des parfums naturels

Publié le 24/08/2016 . Mis à jour à 09h27 par Mathilde Curien



Jean-Marc Ressayre, responsable production au laboratoire Laurence Dumont. © THIERRY DANIEL VIDAL

Novatrice, la marque de cosmétiques bio fabriqués à l'Agropole fête ses 10 ans

Qui sait vraiment que les produits Acorelle, marque française pionnière de la beauté naturelle, sortent chaque jour des lignes de productions d'une entreprise lot-et-garonnaise ? Pourtant, la marque fête cette année ses dix ans. Nichée au cœur de l'Agropole à Estillac, Acorelle, propriété du laboratoire Odysud, commence à se faire un nom au côté de sa maison mère, Laurence-Dumont.

Avec huit salariés contre une trentaine dans la société locomotive, Acorelle s'est donné les moyens de « se développer comme une start-up mais avec des moyens », affirme le PDG des deux entités Régis Lelong et affiche un coquet chiffre d'affaires de deux millions d'euros pour l'année 2015. Distribuée en pharmacie, parapharmacie et dans les magasins organiques spécialisés, Acorelle est la première marque à créer, en 2008, des premiers véritables parfums bio et 100 % naturels avec des notes olfactives, se basant sur les bienfaits de l'olfactologie et labellisée Ecocert. Cette certification garantit un minimum de 95 % d'ingrédients végétaux de la formule issus de l'agriculture biologique, et au moins 10 % du total des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

« La cosmétique bio a énormément évolué. Après un premier essor en 2005, les textures et odeurs n'étaient pas forcément à la hauteur des attentes. Aujourd'hui, l'efficacité de la

cosmétique bio est égale, voire supérieure aux produits conventionnels, assure Adèle Baraban, chef de produit chez Acorelle. Le laboratoire a fait le choix de se développer sur différents segments parfum, épilation, soins, produits pour bébé... L'idée est d'être une marque experte avec une vraie valeur ajoutée. »

Ingrédients locaux

La marque estillacaise qui monte poursuit en effet sa croissance avec un service recherche et développement très performant, adepte de la « slow cosmétique » au gré de formulations abouties et optimales, élaborées en respectant les rythmes de la nature. « Biocoop, un de nos partenaires, a demandé à Acorelle s'il était possible de développer des produits solaires bio. Malgré les difficultés pour allier efficacité anti-UV et absence de molécules chimiques, nous avons sorti notre gamme solaire l'année dernière, qui a connu un grand succès. Il s'agit de la seule protection aux filtres naturels, réalisée notamment à base d'huile de Karanja », poursuit Adèle Baraban.

"L'idée est d'être une marque experte avec une vraie valeur ajoutée"

Acorelle entérine sa démarche locale en s'entourant de partenaires industriels de la région et en privilégiant des ingrédients naturels issus du Lot-et-Garonne. « Beaucoup de produits sont réalisés grâce à des propriétés de composants fabriqués ici, tels que l'huile de prune dans l'eau micellaire, ou [l'huile de truffe aux propriétés anti-repousse dans les produits dépilatoires](#). »

Perspectives

En plus d'une solide réputation auprès des adeptes français de la cosmétique bio, Acorelle réalise 65 % de son chiffre à l'export. « Notre plus gros marché est la Finlande, mais la marque marche aussi très bien aux États-Unis, au Japon, en Chine, en Espagne, au Brésil, en Autriche, au Portugal, en Irlande ou aux Pays-Bas... », liste la chef de produit. Pour les années à venir, la marque mise sur un développement des produits pour bébé, qui connaît une forte demande. « Nous allons sortir un kit de soin pour dents de lait destiné aux 2-6 ans, en 2017. Puis, après nos solaires, deux soins teintés composés de filtres minéraux doivent sortir la même année. »



(article ancien de février)

Dordogne : polémique sur la truffe

Publié le 16/02/2016 . Mis à jour à 09h16 par Hervé Chassain



À Péchalifour, près de Saint-Cyprien, Edouard Hainaud est de ceux qui font bouger la trufficulture en Périgord.
© PHOTO ARCHIVES ARNAUD LOTH

Les propos du négociant lotois Jean Pébeyre, estimant que la France ne fait plus le poids face à l'Espagne, font réagir.

Il y a un mois, lors de la Fête de la truffe de Sarlat, le négociant lotois [Jean Pébeyre](#) a fait des **déclarations sur la trufficulture qui font encore tousser** dans le petit monde des producteurs. Pour résumer, il avait expliqué qu'on ne produit pas assez de truffes en France et que les prix sont beaucoup trop hauts. Il conseillait de **prendre exemple sur l'Espagne où des milliers d'hectares ont été plantés**, ce qui aurait fait baisser les prix jusqu'à 40 euros le kilo.

Le président des producteurs d'Aquitaine, le Terrassonnais Michel Queyroi, est vent debout : « Il raconte n'importe quoi c'est malhonnête. Il doit tout aux trufficulteurs et là il les assassine. » À Sainte-Alvère, le commissaire du marché contrôlé, **Patrick Maxime, est lui aussi furieux d'entendre de tel propos.** Il résume ce que disent de nombreux trufficulteurs : « J'ai mis douze ans avant de commencer à récolter des truffes. **À 40 euros le kilos, ça ne vaudra plus la peine de planter.** » Il accuse surtout le négociant de vouloir « casser le marché pour que ses courtiers puissent acheter le plus bas possible. »

Les arômes artificiels

Le directeur de la Fédération nationale des trufficulteurs, Michel Courvoisier, **renvoie aux cours officiels pour éviter que l'on gobe des bêtises.** « Les cotations relevées en Catalogne

étaient, en fin d'année, assez proches des marchés de gros du sud-est hexagonal, autour de 300 à 400 euros le kilo. » Pour les achats de détail, via Internet, chacun peut constater que les prix pratiqués depuis l'Espagne (autour de 700 euros le kilo) ne sont pas beaucoup moins élevés qu'en France.

La rédaction vous conseille

La truffe du Périgord de plus en plus produite en Espagne

Patrick Réjou, technicien de la fédération de Dordogne qui est l'un des meilleurs connaisseurs du sujet, reconnaît que « **l'on a énormément planté en Espagne, avec de l'arrosage car les terrains sont secs** ». Les ramassages systématiques ne se préoccupent pas vraiment de la maturité et les ventes se font souvent de nuit là-bas. « Certains négociants trouvent là des supports légaux pour des arômes artificiels qu'ils fabriquent aussi. Aucune loi ne l'interdit encore. » Ainsi la société **Trufarome, à Cahors, est une filière de Pébeyre, ce qui ne lui fait pas que des amis...**

À Saint-Cyprien, sur son domaine agritouristique de Péchalifour, Édouard Hainaud a un propos plus mesuré. **Il connaît bien la famille Pébeyre et ses excès médiatiques.** Ça l'amuse presque : « Les gens que je reçois me disent qu'ils ont vu à la télévision qu'il n'y a plus de truffes en Périgord, alors que j'en trouve devant eux. Je pense qu'il nous fait de la publicité. »

Truffières à perte de vue

Le modèle économique qu'il a mis en place chez lui, avec des visites et des stages, colle mieux à la Dordogne qu'une production à outrance.

Édouard Hainaud revient d'Espagne où il a vu des truffières à perte de vue : « Effectivement, ça risque de nous faire mal si on ne plante plus en France. **Il faut faire bouger et surtout mieux travailler les plantations.** » Sur ce sujet, il est sur la même longueur d'onde qu'Henri Dessolas. « Durant 80 % du temps je suis dans mes plantations et on me surnomme le père la Grelinette [NDLR : du nom d'un outil à dents qui permet d'aérer la terre] ».

La truffe est un drôle de produit qui reste rare, car **aléatoire et très lié à la météo.** La sécheresse de l'été dernier a, par exemple, réduit la production de cette saison qui s'achève. Mais **c'est un formidable étendard pour le terroir.** Il n'y a qu'à voir la multiplication des fêtes et des marchés dédiés à la truffe. Des producteurs passionnés vous font humer la truffe et expliquent comment l'utiliser: « **Avec 10 grammes, on fait déjà un plat formidable** », rappelle Édouard Hainaud. Sans oublier quelque chose qu'on ne pourra pas changer : le nom botanique de la truffe noire du Périgord. Même quand elle est cultivée en Espagne.

Une production et des prix aléatoires

La production française est estimée **entre 20 et 50 tonnes selon les années**, essentiellement originaires du Sud-Est (seulement 10 % viennent de Dordogne). Des chiffres difficiles à cerner car la production est aléatoire et la vente totale n'est visible que sur les marchés (pas dans les fermes et les coffres de voitures).

Les prix au détail, de truffes contrôlées et nettoyées, vont **de 600 à 1 000 euros selon les périodes.** Dans les marchés de gros, avec de la terre, des cailloux et une qualité parfois incertaine, c'est évidemment bien moins cher.

En début de saison, lorsqu'elles ne sont pas mûres, donc sans arômes, des truffes se vendent presque pour rien. Ce qui permet de dire qu'on a pu en acheter à 50 euros le kilo. **L'arôme artificiel fait parfois des miracles.**

Les idées du vieux sage de la trufficulture

« **La trufficulture française se porte mal** », attaque Henri Dessolas dans l'un de ses innombrables courriers où il partage ses observations et réflexions entre chercheurs et producteurs. À Saint-Front-d'Alemps, ce vieux sage de la truffe travaille le sujet **depuis des**

décennies sur des hectares de plantations.

Si, depuis cinquante ans, on a planté 20 000 hectares de truffières en France, **la production n'arrive pas à monter de manière significative**. Parmi les causes, Henri Dessolas pointe « l'absence de cohésion avec la recherche appliquée » et surtout le manque « de pratiques culturales innovantes ». Et pourtant les pistes ne manquent pas, notamment avec les travaux menés sur le terrain. D'abord avec des plants mycorhizés (aux racines préparées avec du mycélium de truffes) adaptés au terrain. D'où le « verger à graines » de chênes planté par Henri Dessolas, pour **produire localement des glands « au lieu d'en importer d'on ne sait où »**, soupire-t-il agacé.

Jean-Claude Pargney, universitaire retraité en Périgord, suit ses recherches mais reconnaît qu'il y a encore beaucoup de choses à découvrir : « Quand on voit que **seulement 10 % des arbres mycorhizés donnent des truffes**, il faut se poser des questions ».

Travailler le sol

C'est surtout sur le travail du sol qu'insiste depuis des années Henri Dessolas. Il parle de « **culture indirecte de la truffe** » et fait un parallèle amusant avec la pomme de terre « qui ne peut se passer d'une culture méthodique du sol tous les ans ». Pour la truffe, **il faut aérer le sol pour évacuer l'excès d'eau**. Ce travail est selon lui essentiel et en a fait une méthode de travail tout au long de la vie de l'arbre (1).

Avec son petit-fils Bastien Dessolas, il a mis au point un outil déporté de travail du sol qui s'installe sur un tracteur pour intervenir sur les racines des arbres sans tasser le sol. Il a été primé en 2015, lors d'un concours d'innovation agricole, à Nérac (47).

À 85 ans, Henri Dessolas continue à tirer toutes les sonnettes pour que chercheurs et producteurs trouvent des solutions pour développer la production de truffes en la rendant moins aléatoire. Il sait qu'il faudra encore des années et prépare sa relève.

(1) Voir le « Nouveau manuel de trufficulture » écrit avec Gérard Chevalier et Jean-Claude Pargney (Mise en page édition).

<http://www.lesvieilleslettres.com>

Un poème par jour

Je vous offre, chaque jour, un poème sorti de ma boîte de pandore

Inatteignable truffe

Publié le 1 septembre 2016 par *Lionel Droitecour*

... Tout le bonheur d'aimer en la simple bouchée ...

*Une truffe par jour, pour seule gourmandise,
Non point du mycélium mais de l'humble cabosse ;
Peu à peu transformée par un homme de l'art,
En la source d'or brun d'où le plaisir s'exhale.*

*Incises, nos papilles, cèlent comme un rôle
En l'exquise splendeur où l'ombre trouve part
L'in-satiété du goût, inerte, en ronde bosse,
Excroissance vitale où l'orbe, enfin, nous grise.*

*Tout le bonheur d'aimer en la simple bouchée,
Alacrité joyeuse parsemée d'essences
Où le parfum d'alcool illumine un désir.*

*En cette volupté il nous faudrait gésir,
Hélas, elle s'estompe et fuit, de ces absences
Il nous reste, fragrance une chose intouchée.*

Gerbes et moissons



Sauf mention contraire, je suis l'auteur des textes publiés en ces pages. Je vous en laisse la libre disposition, la poésie n'étant, à mes yeux, qu'un acte gratuit. Lorsque, sous le ciel d'une autre moisson, vous délierez ces gerbes, peut-être aurez-vous une pensée pour le semeur...

Lionel Droitecour