



Sommaire des articles du recueil 17/001

Page 03	Le secret de la sexualité des truffes enfin percé !
Page 05	Dordogne : l'étonnante apparition de truffes chinoises sur le marché de Vergt
Page 07	La truffe est de retour
Page 08	Les truffes de retour pour la nouvelle année
Page 09	Las bajas producciones de trufa negra disparan su precio estas Navidades
Page 11	La truffe en son atelier
Page 12	Après la sécheresse, sale temps pour la truffe
Page 13	Les facteurs pouvant influencer la mycorhization en vigne
Page 15	Dernier marché aux truffes de l'année
Page 16	Marché aux truffes en terre Tournonnaise.
Page 17	La truffe : une belle histoire, un peu de flair et une foire
Page 19	Le grand renouveau de la truffe noire du Berry
Page 21	Truffes en Lot-et-Garonne : le cavage, travail de chien
Page 23	Un festival truffé de grands vins - Villa Malbec
Page 24	La passion des truffes à la portée de tous
Page 26	La truffe en fête à Saint-Geniès-des-Mourgues
Page 28	Trois chefs libournais autour du diamant noir
Page 30	Le diamant noir n'a pas brillé cette année
Page 31	La truffe algérienne se vend à prix d'or/ Les incroyables bienfaits et vertus du Terfass
Page 33	Un succès inespéré pour le marché aux truffes
Page 35	Availles-Thouarsais. Moi, truffe, reine de vos assiettes
Page 36	Le Chinon monte en gamme
Page 40	La saison de la truffe est lancée dans les Alpes-Maritimes
Page 42	Repas gastronomique et fête populaire pour célébrer la truffe Week-end
Page 44	Une journée consacrée à la truffe
Page 45	Narbonne: la truffe mise en valeur aux Halles jeudi prochain
Page 46	La truffe, une filière en plein essor dans le Tarn
Page 47	Escapades et découvertes
Page 50	Matthieu Merit, trufficulteur du Quercy : « la culture de la truffe reste mystérieuse »
Page 52	Cinq idées reçues sur la truffe
Page 54	La grande famille de la truffe se marie à Jarnac
Page 56	PHOTOS. Pourquoi cette année, la truffe noire s'est négociée à 800€ le kilo à Aups
Page 59	Th. Pszonka sublime la truffe
Page 60	1 300 visiteurs au salon de la truffe
Page 61	Une nouvelle édition de la fête de la truffe
Page 63	Marché de la truffe à Agen : quatre choses à savoir sur l'or noir
Page 65	La confrérie de la Truffe de Bourgogne a programmé une montée en puissance : 2019
Page 67	Un marché dédié aux truffes
Page 68	Arles-sur-Tech déroule le tapis rouge au diamant noir du Canigó
Page 70	Quand la truffe noire s'invite sous les Cornières agenaises
Page 72	LA CHASSE AUX TRUFFES EST OUVERTE EN LOT-ET-GARONNE
Page 74	Carton plein pour la fête de la truffe
Page 75	Festin truffé à Lalbenque !
Page 82	Les mille parfums du marché aux truffes

SciencePost

Le secret de la sexualité des truffes enfin percé !

La truffe est un des ingrédients les plus nobles que l'on peut trouver dans la cuisine française. Et pourtant, elles sont issues de la sexualité du mycélium, la partie...



Share buttons by mashshare.net - Version: 3.3.6

La truffe est un des ingrédients les plus nobles que l'on peut trouver dans la cuisine française. Et pourtant, elles sont issues de la sexualité du mycélium, la partie végétative des champignons. Une équipe de chercheurs français a récemment compris cette sexualité.

Qu'est-ce que la truffe, composante des plats les plus fins depuis l'Antiquité ? Non, il ne s'agit pas d'un fruit, ni d'une plante ou d'un animal, mais plutôt d'un champignon à la forme plus ou moins globuleuse. Nous savions déjà que la truffe était issue de ce que l'on appelle le [mycélium](#) qui est composé d'un ensemble de filaments plus ou moins ramifiés nommés hyphes que l'on trouve dans le sol ou le substrat de culture.

SciencePost 3

Cette sexualité souterraine n'était pas encore précisément connue des chercheurs, mais ceci est désormais chose faite. En effet, Marc-André Selosse, mycologue au Muséum national d'histoire naturelle (MNHN) de Paris, a collaboré avec des chercheurs de l'université de Montpellier dans le cadre d'une étude parue dans la revue [Molecular Ecology](#) le 22 novembre 2016. Dans cette publication, le secret de la sexualité du mycélium est révélé et a été interprété suite à des analyses génétiques.

Ainsi, le cycle de reproduction de la truffe noire *Tuber melanosporum* révèle une donnée

surprenante : la grande différence entre les deux individus qui s'accouplent.

« Les analyses génétiques de 950 échantillons montrent que la truffe que nous consommons résulte de la fécondation d'une femelle de grande taille et d'un mâle de petite taille. La première couvre quelques mètres carrés de terrain, vivant plusieurs années dans le sol, alors que le second est petit et ne vit souvent qu'une année », explique Marc-André Selosse.

La femelle est d'une taille conséquente afin de pouvoir s'associer aux racines des arbres dans le but de contribuer à la formation des spores (des sortes de graines) tout en fournissant la chair des futures truffes servant à les nourrir et les protéger. Le mâle est quant à lui plus petit et plus faible puisque le rôle de ce dernier ne concerne que la formation des spores. De plus, la truffe noire est capable d'hermaphrodisme, cas rarissime chez les champignons :

« C'est une question de compétition. Quand une spore éclot à proximité d'un individu déjà installé, le nouveau mycélium adopte le sexe opposé pour avoir une chance de disperser son patrimoine génétique », poursuit Marc-André Selosse.

Au-delà de l'intérêt scientifique que cette découverte suscite, elle pourra servir à optimiser la production annuelle de truffes en France. Il faut savoir que 40 à 100 tonnes de truffes sortent de terre chaque année (pour une surface de 10 000 ha) contre près d'un millier au XIX^e siècle.

Pour voir la vidéo :

<http://sciencepost.fr/2017/01/secret-de-sexualite-truffes-enfin-perce/>



Dordogne : l'étonnante apparition de truffes chinoises sur le marché de Vergt

[A LA UNE L'ESSENTIEL](#) Publié le 05/01/2017 à 3h34. Mis à jour à 8h28 par **Pierre-Manuel Réault**.



Ces jolies truffes chinoises proposées à la vente lundi auraient pu berner un profane. Certainement pas un contrôleur ou un négociant. BERNARD VASSEUR

Ignorant tout de la provenance asiatique de cette marchandise, une femme l'a proposée à la vente lundi sous la halle.

Lundi, à l'occasion du marché aux truffes de Vergt (1), une femme et sa fille ont débarqué au milieu des apporteurs avec la ferme intention de mettre en vente un lot de truffes de Chine. Faire passer plus ou moins discrètement de la vulgaire truffe chinoise pour de l'excellente truffe noire du Périgord, ce n'est, à dire vrai, sans doute pas rarissime dans l'Hexagone. Mais le faire en plein pays de la truffe, sur un marché spécialisé, voici qui pouvait témoigner d'un certain culot. Sauf que la vendeuse était d'une absolue bonne foi et ignorait l'origine asiatique de sa marchandise.

Les faits se sont déroulés quelques minutes avant l'ouverture de 14 h 30. La femme s'est présentée avec trois petits paniers en osier contenant environ 4 à 5 kg de truffes. Cette arrivée était passée inaperçue jusqu'à ce que l'œil expert d'un négociant se pose sur les champignons. « J'étais un peu loin, je les trouvais un peu bizarres, raconte Thierry Chanteloube. Je me suis

approché, ce qui m'a permis de confirmer mes soupçons. Cela ne faisait aucun doute, la couleur, la texture caoutchouteuse et l'absence totale d'odeur en témoignaient : il s'agissait de truffes chinoises. »

Moment de solitude

Un escroc se sachant démasqué par un connaisseur aurait sans doute décidé de mettre illico et sobrement les voiles. L'idée n'a pas effleuré la vendeuse. Questionnée par le courtier, elle a assuré simplement qu'il s'agissait de truffes du Périgord données par une connaissance. Des affirmations qui avaient du mal à convaincre. D'autant qu'entre-temps, Alain Brugeassou, en sa qualité de contrôleur qualité, avait à son tour et sans conteste identifié les champignons comme des tuber indicum, des truffes chinoises.

La mère et sa fille devaient dès lors se sentir bien seules. Le coup de grâce leur a été donné lorsque Pierre Jaubertie, qui organise le marché pour la mairie de Vergt, leur a demandé de quitter les lieux comme des voyous. Disons-le tout net, elles ont failli passer un plus mauvais quart d'heure. En tentant de vendre à 800 euros le kilo de truffes qui n'en valent pas 60, vous échappez peut-être au lynchage en Dordogne, mais pas à quelques soucis au bureau de la maréchaussée. Par bonheur, les organisateurs du marché n'ont pas eu la présence d'esprit d'alerter la gendarmerie.

Un personnage indélicat ?

Par bonheur, car la vendeuse apparaît plutôt comme la victime collatérale d'une tromperie. Les truffes lui ont été données gentiment par un voisin, demeurant à Ribérac. Ce dernier est en effet propriétaire d'une truffière à Montignac. En échange d'une partie de la production, une connaissance en assure la gestion avec l'aide d'un homme possédant un chien truffier. Ce personnage a-t-il échangé les truffes noires contre des truffes chinoises pour son plus grand bénéfice ?

C'est ce que suppose le contrôleur qualité de Vergt qui a rencontré plusieurs protagonistes de cette histoire. Celle-ci risque de se poursuivre, si ce n'est devant la justice, au moins par une discussion fort animée.

(1) Pour le reste, lundi à Vergt, ce sont à peine 8 kg de truffes qui ont été vendus, pour des prix allant de 600 à 800 euros le kilo.



[Actualité Grand Sud Lot-et-Garonne Prayssas](#)

Publié le 06/01/2017 à 03:52

La truffe est de retour



La truffe est de retour

Satisfaction pour les amateurs de truffes fraîches samedi dernier, sous la halle de la mairie, la truffe était de retour. Satisfaction aussi pour les apporteurs et pour l'Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne qui avaient de beaux spécimens à proposer, après trois semaines pauvres en volume et en qualité.

Sur 6 kg apportés, 5 ont été retenus par les juges experts et proposés à la vente en 1° et en 2° catégories qui se sont respectivement négociés à 1 200 € et à 1 000 € le kilo. Les amateurs présents ont été invités à déguster du beurre truffé avec un excellent pain frais qui venait du boulanger local «Le Fournil de Prayssas».

La Dépêche du Midi



←
[Actualité](#) [Grand Sud](#) [Lot](#) [Lalbenque](#)

Publié le 07/01/2017 à 09:49

Les truffes de retour pour la nouvelle année

←
←
←



36 kg de truffes se sont vendus mardi pour le premier marché de 2017./ Photo DDM Mathieu Crouzet

Après un marché du 24 décembre particulièrement timoré (800 g de truffes proposés), le diamant retrouve quelques couleurs en ce début d'année. Mardi, la truffe était de nouveau de sortie à [Lalbenque](#) pour le premier marché aux truffes de l'année civile.

Sur le marché de gros, 36 kg étaient répartis dans 58 paniers et se sont échangés au prix moyen de 550 € le kilo. À noter que les plus beaux spécimens se sont négociés à 700 € le kilo. Après un début de saison calme, la truffe est donc bel et bien présente au cœur de l'hiver, en quantité modérée certes, mais quand même.

De son côté, le syndicat local présidé par Alain Ambialet prépare activement la prochaine édition de la fête de la truffe à Lalbenque. Elle se déroulera les 28 et 29 janvier prochains.

La Dépêche du Midi

LA VANGUARDIA

CVA-AGRICULTURA TRUFA

Las bajas producciones de trufa negra disparan su precio estas Navidades

20/12/2016 22:28 | Actualizado a 20/12/2016 22:52

Palencia, 20 dic (EFE).- Las escasez de lluvias en verano y otoño ha mermado la producción de trufa negra de invierno a menos de la mitad en España y disparado sus precios estas fechas navideñas "hasta niveles nunca vistos", según el director de la Cátedra de Micología de la Universidad de Valladolid, Juan Andrés Oria.

Los precios de este hongo tanpreciado se han elevado de forma exponencial en estas fechas hasta el punto de alcanzar los 2.800 euros el kilo, en Francia y Alemania principalmente, aunque a los productores de Castilla y León, Aragón y la Comunitat Valenciana se les está pagando entre 800 y 900, ha añadido en un comunicado.

"Normalmente, en el periodo prenavideño los precios de las trufas se elevan notablemente debido a que la demanda supera a la oferta", ha apuntado.

Pero además, este año la escasez de lluvias estivales y de comienzos de otoño en las áreas productivas europeas, que se sitúan en Francia, España e Italia, han mermado considerablemente la producción de trufa negra en Europa respecto a anteriores años, lo que ha producido "una escalada de precios más que considerable".

De hecho, solo en España se espera un producción total de unas veinte toneladas, muy inferior a la de los últimos años, que se ha situado en una media de cincuenta anuales, ha afirmado Oria.

Las principales zonas productoras en España se encuentran en terrenos calcáreos de Aragón, Castilla y León, la Comunitat Valenciana y Cataluña. EFE

Traduction Google :

Palencia, 20 novembre (EFE) .- Le manque de pluie en été et en automne a réduit la production de truffe noire d'hiver de moins de la moitié en Espagne et ont tiré leurs prix ce Noël "à des niveaux jamais vus", selon le directeur du Département de mycologie de l'Université de Valladolid, Juan Andrés Oria.

Les prix de ce précieux champignon ont augmenté de façon exponentielle en ce moment au point d'atteindre 2.800 euros le kilo, la France et l'Allemagne principalement, mais les producteurs de

Castilla et Leon, Aragon et Valence ils sont payer entre 800 et 900, il a ajouté dans un communiqué. "Normalement, dans la période truffes prix avant Noël monter de façon significative parce que la demande dépasse l'offre," at-il noté.

En outre, cette année, le manque de pluies d'été et début de l'automne dans les zones de production européennes, qui sont situés en France, en Espagne et en Italie, ont considérablement réduit la production de truffe noire en Europe par rapport aux années précédentes, ce qui a produit "une escalade de plus de prix considérables."

En fait, seulement en Espagne est prévu une production totale d'environ vingt tonnes, beaucoup plus faible que ces dernières années, qui se trouvait à une moyenne de 50 années, a déclaré Oria.

Les principales zones de production en Espagne sont sur les sols calcaires d'Aragon, Castilla y Leon, Valence et la Catalogne. EFE

L'INDÉPENDANT
MIDI-PYRÉNÉES
18 NOVEMBRE 2016

BOL D'AIR

L'INDÉPENDANT

LIVRES / MUSIQUE
CUISINE
JARDINAGE

CUISINE

LIVRES

PRALINÉ

Le mot à lui seul suffit à nous faire saliver ! Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France et Champion du monde des desserts 1995 nous livre tous les secrets de ce produit inimitable, à la fois fondant et croustillant. Après nous avoir initiés à sa fabrication (il suffit de broyer des noisettes ou des amandes torréfiées, de les caraméliser puis de les broyer à nouveau), le chef partage ses différentes techniques et les decline à travers un beau répertoire de 100 recettes pour tous les goûts et toutes les occasions. Un très beau livre, joliment illustré à l'encre ou à l'offset pour Noël.

► Praliné - Pascal Caffet - Editions de la Martinière



DE SAISON

PAVILLON FRANCE

Créée en 2012 à l'initiative de l'interprofession France Filière Pêche, Pavillon France est la marque collective de la pêche maritime française. Véritable trait d'union entre les pêcheurs et les consommateurs, elle s'est donnée pour mission de soutenir la production française en orientant la consommation vers les produits issus de la pêche française, mais aussi en valorisant la pêche durable ou en aidant à la modernisation des navires. Sur les états du poissonnier détaillant ou en grande distribution, les produits estampillés « Pavillon France » garantissent des poissons pêchés par des navires battant pavillon français, selon un cahier des charges bien précis, avec une traçabilité garantie et l'assurance d'un produit corrélié.

La truffe en son atelier

LE CHEF DE LA SEMAINE. Philippe Barrière, L'Atelier de la Truffe à Carcassonne.

Amateurs de truffes, courez à cette adresse ! Depuis 2013, Philippe Barrière, « pape de la truffe » accueille ses clients dans une ambiance chaleureuse et conviviale et propose tartines, œufs cocotte ou pommes de terre à la truffe, le tout accompagné de vins du Minervois ou des Corbières.

D'où vient votre passion pour les truffes ?

Au départ, c'est un peu grâce au hasard de la vie et de mes rencontres. J'étais conseiller agricole à la Chambre d'agriculture quand on m'a proposé de m'occuper de la trufficulture. J'ai suivi une formation, rencontré des trufficulteurs, des spécialistes, je suis allé sur le terrain et de fil en aiguille, je suis devenu spécialiste de la truffe. J'ai quitté la Chambre d'agriculture il y a dix ans, je suis devenu conseiller et j'ai créé ma société. La passion est arrivée progressivement, au point qu'aujourd'hui, la truffe représente 100 % de mon activité. Et j'ai moi-même une truffière dans le Minervois.

Comment est née l'idée de l'Atelier de la truffe ?

Au départ, j'avais ma société chez moi, à mon domicile. J'ai cherché un autre endroit et j'ai trouvé une petite boutique à Carcassonne en 2013. Comme je faisais aussi des dégustations, j'ai demandé une licence,

et j'ai aménagé une cuisine, un comptoir, une salle de restauration. Carcassonne est une ville très touristique et je me suis dit que les touristes pouvaient s'intéresser à la truffe et venir la déguster. Mon métier a évolué dans le temps et m'a amené à vendre des truffes à des chefs comme Franck Patelet et d'autres

à Toulouse. J'ai travaillé avec eux pour mettre au point des recettes. Il y a trois bases à connaître : la truffe se marie avec les corps gras, ne se cuit pas et ne se marie pas avec les acides.

Quel type de plat proposez-vous ?

Nous sommes plus un établissement

proposant des dégustations qu'un vrai restaurant. Ma femme prépare les plats qui évoluent en fonction des saisons. On essaie de cuisiner simplement et de mettre la truffe en valeur, avec des pommes de terre, du foie gras, du fromage de chèvre, mais aussi en dessert, dans une panna cotta ou un tiramisu. Je travaille les truffes locales de mai à août, la truffe d'été d'Italie, puis la truffe d'automne de Bourgogne, avant la truffe noire qui arrive fin novembre.

Qui sont les chefs que vous admirez ?

Je les admire tous par principe ! On entre dans leur cuisine un peu comme dans une église, c'est un lieu sacré où règne la rigueur. Quand un chef veut me faire plaisir, il me fait entrer dans sa cuisine. C'est un moment privilégié.

Votre recette préférée ?

Une salade d'endives avec une bonne huile d'olive et de la truffe râpée. Il faut râper la truffe 15 minutes avant de se mettre à table, saler mais ne pas ajouter de vinaigre et très peu de poivre pour ne pas masquer le goût de la truffe. Au dernier moment, on mélange le tout.

► Atelier de la Truffe - 51 Rue Trivale
11000 Carcassonne
Tel : 04 68 25 92 65
► Plats de 9 € à 23 €



► Philippe Barrière possède une truffière dans le Minervois.



SA RECETTE

Pain grillé à la truffe noire

- Faire griller le pain.
- Choisir une belle truffe (suffisamment grosse pour couvrir le pain) et la couper en tranche à la mandoline.
- Déposer les rondelles sur le pain encore tiède.
- Ajouter quelques grains de fleur de sel de Grignan.
- Pour finir, verser quelques gouttes d'huile d'olive pour faire fondre la fleur de sel.
- A déguster sans modération avec un bon verre de vin blanc (avec modération) pour un mariage heureux.



LE VIN

Les Minervois compagnons idéaux de la truffe

La truffe ? C'est la pleine saison et les marchés attirent du monde. Cette perle noire magnifie les recettes et s'accompagne diversement. Toujours des grands vins pour cette grande dame à la puissance aromatique explosive. Avec elle, même les plats modestes – pâtes, omelettes – atteignent des sommets. Sur des viandes rouges, on choisit un vin qui répond mélodieusement aux arômes du melanosporum. Luc Lapeyre sortira de derrière les lagots un vieux millésime des Clots de l'Amourier qui se porte comme un jeune homme. Une cuvée aux parfums de sous-bois et de feuilles d'automne, aux épices donnant des envies de voyages. Et des tanins adoucis. Sur viandes blanches, saint-jacques, foie gras, le blanc aura la préférence. Un blanc harmonieux qui ne manque pas de caractère ! Au château La Grave, Jean-François Crosquette proposera la cuvée Privilege, dense, fraîche,

ample et complexe, aux notes brochées, discrètement boisées. Elle ne lutte pas avec la truffe, elle s'allie au champignon avec élégance. Deux cuvées d'exception par les représentants d'une longue lignée de vigneron.

Daniel Baillet

► Marchés aux Truffes : www.destination-suddeFrance.com/Sorts/Grands-evenements/Fetes-et-marches-aux-truffes
► Luc et Jean-Yves Lapeyre - Domaine Luc Lapeyre à Trausse-Minervois (Aude)
T. 06 71 59 72 82
www.domaineluclopeyre.fr
AOP minervois rouge : Les Clots de l'Amourier 2011 (25,00 euros)
► Jean-François Crosquette - Château La Grave à Badens (Aude)
T. 04 68 79 16 00 - www.chateau-la-grave.net
AOP minervois blanc : Privilege 2013 (11,00 euros)



Après la sécheresse, sale temps pour la truffe

« Il lui faut du froid, pas trop intense... »



(« Il lui faut du froid, pas trop intense et plutôt sec. »)

La qualité des truffes noires prisées des gastronomes et restaurateurs, semble avoir pâti de longues semaines de sécheresse selon certains trufficulteurs et contrôleurs. Pour exemple, sur un premier marché en Dordogne, un peu moins de 13 kg de truffes, soit sept de moins qu'au premier marché de l'an dernier, ont été échangées, proposées par une vingtaine "d'apporteurs", et sont parties en une dizaine de minutes, à des prix avoisinant 650 euros le kilo pour la Catégorie 1 et 400 euros/kg pour la catégorie 2.

"La qualité pour l'instant n'est pas au rendez-vous..."

Il y a beaucoup de truffes immatures ou abîmées", a expliqué le contrôleur général Patrick Maxime. Mais "ce n'est que le premier marché", et le résultat n'est guère surprenant car "il y a eu cette année 14 semaines sans pluie, c'est énorme ! La première année que l'on voit cela". Pour autant, difficile de se prononcer déjà sur la saison. "La truffe, c'est comme les élections, c'est difficile à prévoir ! Dame Nature ne fait que ce qu'elle veut". Selon lui, "d'ici deux semaines, on devrait commencer à voir une amélioration, à condition que le temps soit de notre côté. La truffe, il lui faut du froid -pas trop intense-- plutôt sec. En ce moment, elle mûrit, s'il pleut trop cela risque de faire pourrir..."

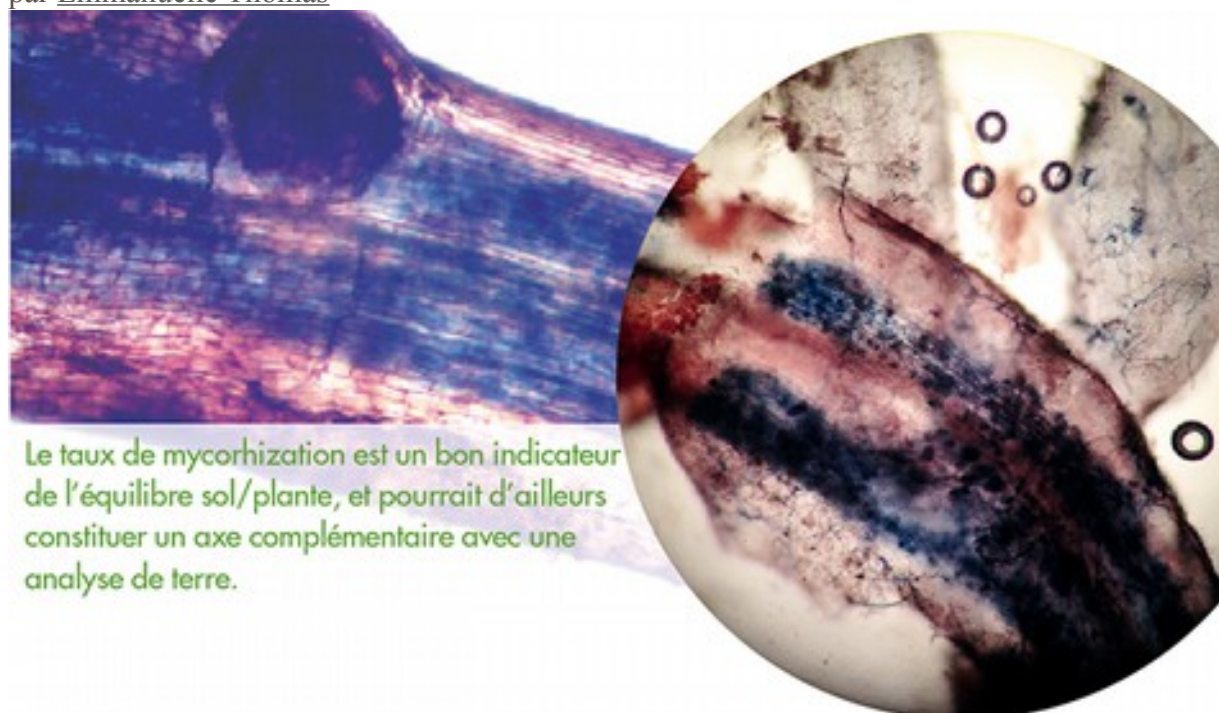
Maurice Roland, un trufficulteur...

... présent au village, estimait pour sa part, "qu'à voir les apporteurs qu'il y a ici, on peut penser que cela ne sera pas une très grande année. Avec la sécheresse qu'on a eue, beaucoup de gens qui n'ont pas arrosé n'auront pas de truffes. Moi j'ai arrosé un petit peu, j'ai fait ce que j'ai pu, et j'ai quelques truffes..." Le marché aux truffes de Sainte-Alvère, village situé au cœur de la Dordogne à égale distance de Périgueux et Bergerac, est le premier de la saison pour la précieuse *Tuber melanosporum*, la truffe noire du Périgord. Celui qui donne les premières tendances se tient tous les lundis matin jusqu'à fin février.

VIGNOBLE

Les facteurs pouvant influencer la mycorhization en vigne

Publié le 02/01/2017 - 15:02

par Emmanuelle Thomas

Le taux de mycorhization est un bon indicateur de l'équilibre sol/plante, et pourrait d'ailleurs constituer un axe complémentaire avec une analyse de terre.

Cet article de Viti hors-série Les Enjeux de décembre 2016 vous est proposé gratuitement et dans son intégralité. Bonne lecture ! Pour vous abonner, RV sur notre [e-kiosque](#).

François Dal, Sicavac

La Sicavac a mené de 2009 à 2014 des travaux sur les mycorhizes en vigne. « Nous avons effectué des suivis de différentes parcelles en Centre-Val de Loire. Le premier point, c'est que nous avons trouvé des mycorhizes dans toutes les vignes que nous avons investiguées, mais avec des taux de mycorhization plus ou moins importants, variant de 10 à 70 %. Nous nous sommes attachés à déterminer quels facteurs pouvaient influencer leur présence. Nous avons testé des facteurs liés au sol (niveau de fertilisation, type de sol), des facteurs liés à la plante, comme les travaux en vert (rognage, ébourgeonnage, effeuillage) qui jouent sur la vigueur de la vigne et le facteur pesticides (bio / conventionnel, utilisation d'herbicides, etc.). Après 6 ans d'expérimentation, notre conclusion est qu'aucun facteur n'est vraiment très discriminant pris séparément, ni en positif ni en négatif, mais on observe néanmoins des tendances.

« C'est cette addition de petits plus ou de petits moins qui explique sans doute les différences importantes en taux de mycorhization observés d'une parcelle à l'autre. Il est donc difficile de donner des « préconisations » mais il est clair que tous les facteurs qui permettent à la vigne de synthétiser beaucoup de sucres vont favoriser les mycorhizes. (20 à 25 % de la production de sucres est exudée par les racines pour nourrir la rhizosphère). Un volume foliaire plus

important est favorable, une fertilisation azotée trop juste plutôt défavorable ; la présence d'un enherbement implique généralement plus de mycorhizes, mais s'il devient trop concurrentiel, il peut aboutir à moins de mycorhizes. Ce qui est sûr, c'est que le taux de mycorhization est un bon indicateur de l'équilibre sol/plante, et pourrait d'ailleurs constituer un axe complémentaire avec une analyse de terre. Ne pas avoir de mycorhizes souligne un souci. Cela ne signifie pas nécessairement qu'il faut vouloir avoir des vignes les plus mycorhizées possible. Par exemple, sur certaines parcelles en bas de coteau, les racines étaient très mycorhizées, les vignes très vigoureuses, mais elles présentaient plus de mildiou que le haut de la parcelle aux pieds moins vigoureux, moins mycorhizés. »

Pour aller plus loin : <https://www.mon-viti.com/articles/viticulture/mycorhizes-en-vigne-une-symbiose-invisible-mais-essentielle>

LADEPECHE.fr

Dernier marché aux truffes de l'année

Marchés



Beaucoup de monde au coup de sifflet./Photo DDM

C'est par une très froide matinée d'hiver qu'a eu lieu ce marché du bout de l'an. Vingt-cinq exposants participaient au marché du terroir.

Dès 9 heures, une quinzaine de courageux se sont retrouvés au conservatoire trufficole pour la promenade viti-trufficole commentée par Jean-Louis, Christophe et Thibault. À noter que six Japonais étaient de la visite.

Ensuite, Jérôme Ryon a régalié l'assemblée avec son saucisson fumé, pommes de terre écrasées à la truffe, offerte par Yann Galy, une sauce à la moutarde à l'ancienne, quelques feuilles de chou de Bruxelles, le tout arrosé d'un rouge d'exception, «Révolution», de la cave d'Arzens, présenté par Emmanuelle, viticultrice.

À 11 heures, Marie-Cécile Micouneau, présidente des Ampélofolies, siffla l'ouverture du marché aux truffes où dix trufficulteurs proposaient 7 kg de truffes à la vente au prix de 1 100 € le kilo. La foule se pressait autour de la corde et tout le monde a pu avoir son diamant noir. Pour se réchauffer, les bénévoles des Ampélofolies proposaient une bonne soupe à la crème truffée et des huîtres.

Rendez-vous est donné pour les Ampélofolies du Cabardès du dimanche 22 janvier, à [Moussoulens](#), précédées, le samedi 21, de l'atelier de cuisine truffée à Ventenac-Cabardès (pressez-vous, il ne reste que trois places), l'après-midi des Ampélofolies littéraires à Montolieu et des Contes du placard, le soir, à Pennautier.

Bonne année à tous, truffée de mille douceurs

La Dépêche du Midi



04/01/2017

Marché aux truffes en terre Tournonnaise.

Lorsque "l'Or Noir" côtoie "l'Or rouge"



(Dans l'attente des 3 coups!)

Alors qu'une brume en apesanteur donnait à la vallée une image voilée et quelque peu humide, nous nous sommes rendus malgré tout sur la place située à proximité immédiate du rond point où, en ce dimanche de mi décembre, trufficulteurs et caveurs proposaient à un public toujours aussi éberlués, 1,480 kg des si recherchées Tuber Mélanosporums. Mains bien calées au fond des poches et trépignant sur place pour tenter de ne point ressentir la fraîcheur matinale, toutes et tous conversaient dans l'attente du « top » réglementaire, ces dits « Marchés aux truffes » se devant de respecter des règles préalablement établies et ne souffrant d'ailleurs d'aucune contestation. Ainsi les minutes s'égrenèrent jusqu'à ce que Mr Didier Balsac, 1er magistrat de la commune, dès 10 heures sonnantes déclare ce marché comme étant « enfin » ouvert. Nous pouvions alors noter en cette matinée de dimanche 11 décembre, que les seules présences de 4 trufficulteurs, proposant en tout et pour tout qu'un poids global de 1,500 kilos, aussi les transactions se firent à la vitesse de l'éclair. Pour l'anecdote, sachez qu'il fallut longtemps pour que la dite « truffe » soit enfin admise comme étant « Champignon ». Connue de nos ancêtres depuis 2000 ans, la « Truffe » provoqua de nombreuses discussions. Végétal, racine tubéreuse ou champignon, il a fallu attendre le 18ème siècle et les premières observations précises pour qu'elle soit admise parmi les champignons ! Ainsi champignon mycorhizien par excellence, elle a besoin des jeunes racelles de chênes pour se développer. A noter que par son seul odorat, les trufficulteurs experts ne se trompent absolument pas pour reconnaître la Truffe d'hiver ! Nous notions également la présence du stand « Safran de Cazidéroque » présentant toute une diversité de composition à base de Safran, en fin de compte une occasion à nulle autre identique, de permettre à « l'Or rouge » de côtoyer « l'Or noir » !



[Actualité Grand Sud Lot Sarrazac](#)

Publié le 08/01/2017 à 03:50, Mis à jour le 08/01/2017 à 09:50

La truffe : une belle histoire, un peu de flair et une foire

←
←



Le flair infailible du chien permet de faire de belles découvertes truffières./Photo Lucien Robert

La truffe et [Sarrazac](#), c'est d'abord l'histoire d'une belle aventure humaine. Une affaire de passionnés qui ont relancé cette culture ancestrale et concocté une foire programmée le 15 janvier. Celle-ci a le don de raviver la mémoire des anciens. L'occasion de revisiter le passé glorieux du diamant noir.

Frontalière avec le département de la Corrèze, la commune de Sarrazac s'étend des bords de la rivière Tourmente, un affluent de la Dordogne, au causse de Martel, un plateau calcaire d'une altitude moyenne de 300 m. C'est précisément dans ce lieu que la truffe a trouvé un terrain propice à son développement. L'histoire d'amour entre la truffe et Sarrazac aurait débuté, si l'on en croit les premiers écrits, au milieu du XIV^e siècle. Mais l'on retient surtout qu'en 1889 on comptait 300 hectares de truffières pour 200 propriétaires, sur la commune de Sarrazac. À cette époque, les bonnes années, un hectare de truffières pouvait avoir un rendement de 100 kg. La

foire aux truffes de l'Hôpital Saint-Jean, un des principaux bourgs de la commune de Sarrazac, était célèbre et reconnue dans toute la région, bien au-delà de la vicomté de Turenne.

Les anciens ont des souvenirs de cavage (recherche de la truffe) à la brouette et de tables couvertes de montagnes de truffes. L'histoire du déclin de la production est le même partout. Elle est liée aux guerres, au phylloxéra (maladie responsable de la mort des vignes), ainsi qu'à la révolution agricole avec l'arrivée des gros tracteurs et des élevages intensifs qui ont modifié la structure des sols. Il y a six ans, des élus municipaux et l'association des trufficulteurs ont décidé de relancer la fameuse Foire aux truffes de l'Hôpital Saint-Jean.

La date retenue de mi-janvier n'est pas anodine, c'est une période où la truffe est à maturité et où elle développe tous ses arômes. La quantité présentée chaque année se situe entre 10 et 20 kg, ces variations quantitatives s'expliquant par sa sensibilité à la météo.

Une référence mondiale

Tout au long de sa croissance, une truffe ne supporte qu'une vingtaine de jours sans eau. En tant que pépiniériste de plants truffiers François Chaumeil ne l'ignore pas.

Sans trahir son secret, on peut dire, que pour garantir un taux de réussite maximum, il ramasse les glands sous les meilleurs chênes producteurs, puis il mycorhize ceux-ci avec de la truffe de la région. Enfin, dans la commune, l'entreprise familiale «Chambon et Marrel» fait partie des références mondiales. Elle collabore avec des grands noms de la cuisine française. Elle a été créée en 1860 et déjà en 1911 fournissait le Tsar Nicolas II.

Le programme complet

Dimanche 15 janvier donc, dès 10 heures, à l'Hôpital Saint-Jean, tout au long de la journée, les visiteurs pourront découvrir deux expositions : «Cuisines quercynaises de l'ordinaire à la gastronomie» prêtée par le département du Lot, puis «Tourins et toupines» confiée par le pays d'art et d'histoire de la vallée de la Dordogne. Des animateurs de l'écomusée de Cuzals animeront des parcours olfactifs et présenteront des objets de la cuisine régionale. Léo Charreau, ferronnier d'art, effectuera une démonstration de forge et réalisera des objets ancestraux et ruraux. Sous le chapiteau, des artisans proposeront des produits artisanaux et locaux. Un marché gourmand complétera cet événement.

La Dépêche du Midi

LE BERRY
RÉPUBLICAIN

Diamant noir

Le grand renouveau de la truffe noire du Berry

FARGES-EN-SEPTAINE ART DE VIVRE - BIEN ÊTRE GASTRONOMIE

Publié le 08/01/2017 à 08h00



La melanosporum a le vent en poupe : plusieurs hectares de chênes sont plantés chaque année en Berry, production que soutiennent plusieurs marchés. © Stéphanie Para

←

Après Issoudun, juste avant Noël, Lapan et Bourges s'apprêtent à accueillir un marché de la truffe. Hervé Policard, jeune producteur, est partie prenante.

YOUR PREMIUM CONTENT HERE

Dans sa propriété de Farges-en-Septaine, Hervé Policard fait le tour de sa truffière en compagnie de Dakia. Sa chienne de 8 ans, parfaitement dressée, est une compagne précieuse qui, d'un coup de patte, marque la présence d'une truffe.

Hervé Policard et sa chienne Dakia sont en quête d'une truffe, rapidement canifée, puis

vérifiée au nez.

Hervé est tout de suite à ses côtés, veille à l'écarter pour que Dakia n'abîme pas la truffe de ses griffes, et lui donne immédiatement une petite friandise, récompense du travail bien fait. Puis d'une main experte, parfois prolongée d'une sorte de longue cuillère, le producteur fait lentement apparaître une petite boule noire, parfois irrégulière et recouverte de terre...

Résultat d'une aventure débutée il y a une dizaine d'années.

Hervé Policard a en effet fait sa première plantation en 2006. Il s'agissait d'un peu moins de trois cents plants, mi-chênes ilex, mi-pubescents, phase qui a été renouvelée en 2007, 2008 et 2010.

Aujourd'hui, ce millier d'arbres est réparti sur quatre hectares et propose un magnifique paysage où les plants qui ont gardé leurs feuilles (les ilex) alternent avec ceux qui sont dépouillés.

« J'arrive à produire. Mais on n'est jamais sûr du résultat »

Autour du tronc de ces arbres apparaît souvent ce que les spécialistes appellent des brûlés, petite aire qui semble avoir été désherbée alors que nulle action volontaire n'y a été menée. C'est dans cette zone, quand elle existe, que les truffes – quand il y en a – seront ensuite trouvées.

Pour l'heure, Hervé Policard est content. « J'arrive à produire, confie-t-il, et c'est une chance. Est-ce le terrain, l'orientation, les plants ? Je ne sais pas, mais on ne peut jamais être sûr du résultat. »

Ce qu'il dit moins, mais qui est commun à nombre de producteurs, ce sont les nombreuses heures passées à prendre soin du terrain, à la taille des arbres, à l'arrosage parfois.

« Il y a beaucoup de tailles, confirme-t-il. Ça occupe, c'est quelque chose qu'il faut vraiment bichonner, en respectant bien les dates. Parce que si les sols deviennent durs, les truffes n'arrivent pas à s'installer sinon en surface, et elles gèlent au moindre coup de froid. »

Toujours est-il que le jeune producteur croit en l'avenir de la truffe. Au point de s'être investi dans l'association des Trufficulteurs de Champagne berrichonne et d'y tenir le poste de trésorier. Et d'être présent à chaque rendez-vous que propose le Berry.

Il était en décembre au marché d'Issoudun où il est venu avec un peu plus de 2 kilos de truffes, compte bien participer à ceux de Lapan et de Bourges, et fait partie de ceux qui verraient d'un bon œil l'organisation d'un ou deux marchés de plus.

Le pas s'est accéléré. On sent le plaisir que ressent Hervé Policard à parcourir sa truffière avec Dakia à ses côtés et Lilou, plus jeune et encore fufou, qui court un peu plus loin.

« Moi, je l'aime dans le sucré ! »

« Je travaille avec le restaurant la Pomme d'or à Sancerre, qui me dit que les gens viennent parce qu'il a de la truffe. Mais d'autres restaurateurs ne semblent pas intéressés. Cela étant, reconnaît-il, si un restaurant veut faire de la truffe sur une longue période, comment être sûr d'assurer la production ? »

La conversation glisse alors naturellement vers la gastronomie, les goûts de chacun, la valeur sûre qu'est le beurre truffé... « Vous voulez que je vous dise, glisse Hervé Policard, moi je l'aime dans le sucré. Ma recette, c'est dans de la crème anglaise avec du praliné au chocolat. »

Bertrand Philippe

bertrand.philippe@centrefrance.com



Truffes en Lot-et-Garonne : le cavage, travail de chien

[A LA UNE](#) [ANDIRAN](#) Publié le 08/01/2017 à 3h28. Mis à jour à 9h16 par **CHRISTOPHE MASSENOT**



Le flair de Lassie, border collie de 2 ans, ici avec son maître, est imparable. PHOTO THIERRY SUIRE

Le meilleur ami de l'homme est aussi le meilleur des outils pour chercher les truffes.

Exemple à Andiran, chez Francis Ellero.

Pas de chien, pas de truffe. Et n'espérez pas substituer un porc au plus fidèle compagnon de l'homme, après le téléphone portable. « Le cochon ? C'est bon pour le folklore », grogne Francis Ellero défendant, contre vents et morilles, que rien n'égale le flair de canidé dans l'art du cavage. Mais là où certains jurent la main sur le LOF (Livre des origines français, qui répertorie les chiens de race) que le lagotto romagnolo est la Rolls-Royce des races, le président de l'association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne défend plutôt que la qualité de l'animal est surtout reliée à celle de l'apprentissage. Une théorie appuyée par sa secrétaire Brigitte Duprat, qui élève deux bêtes remarquables, Lolita et Lassie, un teckel et un border collie.

Une question d'éducation

« Peu importe le chien. Ce qu'il faut, surtout, c'est l'éduquer dès le plus jeune âge. Même avant 3 mois. En le faisant travailler en les dissimulant avec des jouets parfumés aux arômes de truffes. Et il ne faut sur tout pas oublier de récompenser le chien quand il travaille bien. S'il est gourmand, c'est plus facile. » L'autre jour, c'est donc avec des tranches de saucisson bon marché dans la besace que l'opération s'est accompagnée sur la truffière de Francis Ellero, à Andiran.

« L'association peut mettre en relation les producteurs et les propriétaires. Par exemple, moi, je n'ai pas de chien pour l'instant. Je vais en prendre un, maintenant que j'ai clôturé l'ensemble de ma propriété. » Pour ce temps de cavage, les recherches sont appuyées par la paire de chiens de Brigitte et Christian Duprat. Et ils sont dans de bonnes dispositions à en croire le sac généreusement garni de truffes fraîchement déterrées avec lequel leur maître vient d'arriver.

Gare à ne pas trop travailler

« Ils ont bien travaillé oui », admet Christian Duprat avant de lancer aux chiens les premiers ordres. « Cherche... Cherche... » Au bout de leur laisse, Lolita et Lassie cavalent la truffe au sol, à la recherche des tuber melanosporum. À environ 1 100 euros le kilo en cette fin d'année, soit le double de l'année dernière, on comprend mieux l'attention mise dans les excavations à chaque fois qu'un des chiens marque la terre avec sa patte.

Mais la partie, bien engagée, ne sera pas aussi fructueuse qu'attendue. Le départ tonitruant avec un peu moins de 100 grammes de truffes extraits n'était qu'un leurre. « Elles ne sont pas encore arrivées à maturité. Et parfois, quand les chiens ont trop travaillé, il leur arrive d'en avoir marre », convient Francis Ellero qui fait caver sa truffière une fois par semaine entre la fin du mois de novembre et le début de celui de mars.

Les producteurs s'améliorent

« Nous avons peu de truffes en cette fin d'année. Le premier facteur limitant est la sécheresse. Nous avons connu 100 jours sans eau dont 28 marqués par de fortes chaleurs, avec des températures de sol supérieures à 30° », rapporte le président de l'association où sont regroupés 250 producteurs sur les 700 recensés dans ce département.

Une association qui a fait de l'amélioration de cette culture son objectif principal. « Pour la majorité, les trufficulteurs ne sont pas des agriculteurs. Or, au-delà de l'aléa climatique, on sait que le travail du sol a son importance dans cette culture. Nous devons donc nous améliorer sur ce point. Une progression par ailleurs réelle depuis 2013, avec la découverte du génome de la reproduction des truffes. Aujourd'hui, on se rend compte que si nous avons eu de faibles rendements, ils étaient dûs à des années de méconnaissance. Cela s'améliore. J'ai par exemple des arbres de 5 ans qui commencent à produire. Nous avons aussi au niveau de notre association des débats sur l'irrigation et sur les conditions dans lesquelles y recourir. Toutes ces réflexions concourent à atteindre les objectifs de travail que l'association s'est fixés : que la trufficulture rajeunisse. Au niveau de sa production et des producteurs », rappelle Francis Ellero.



[Actualité](#) [Grand Sud](#) [Lot](#) [Cahors](#) [Sorties](#)

Publié le 10/01/2017 à 08:57

Un festival truffé de grands vins

Fêtes et festivals - Villa Malbec

Du 16/01/2017 au 06/02/2017

←



Les chefs Thierry Pszonka, Pascal Bardet et David Blanco./Photo DDM, M.S.

Durant trois soirées exceptionnelles, vins et truffes vont s'accorder à la Villa Malbec. Pour sa 6e édition, le [Cahors](#) Malbec & Truffle festival réunira trois chefs autour d'une thématique : la truffe. Les plats seront accompagnés de grands vins AOC Cahors, tels que le château Lagrezette ou le clos Triguédina. «Les meilleurs domaines seront présents» se réjouit Jérémy Arnaud, directeur marketing de l'union interprofessionnelle du vin de Cahors (UIVC). Au programme cette année, deux «dîners d'exception» (90 euros tout compris) au Cahors Malbec Lounge. Le premier aura lieu le lundi 16 janvier à 19 heures, avec les chefs David Blanco, du restaurant Côté Sud à Cahors, et Thierry Pszonka, du restaurant Les Sens à Puylaroque (82). Ce dernier sera en compagnie du grand sommelier Tristan Petit. Le second se tiendra lundi 6 février, avec à la baguette le chef étoilé Pascal Bardet, du restaurant Le Gindreau à Saint-Médard. Jeudi 2 février, le chef David Blanco animera la soirée tapas «Melano Festum», aux côtés du trufficulteur Mathieu Mérit (35 euros). «Nous devons arriver à mieux accorder nos vins puissants avec notre gastronomie. Nous sommes les seuls à réunir les vins et la truffe» souligne Jérémy Arnaud. Quelques places sont encore disponibles.

Réservations au 06 85 79 32 94

M.F.



Deux-Sèvres - Airvault, Availles-Thouarsais, Thouars - Gastronomie

La passion des truffes à la portée de tous

11/01/2017 05:38

« 2016 a été une année trop sèche pour être favorable à une bonne production », confie Jean-François Guénéchaud.

Jean-François Guénéchaud, entrepreneur à Airvault, est devenu trufficulteur amateur il y a quelques années. « Il ne faut pas hésiter à se lancer », clame-t-il.

Pave_Article

Le soleil rougeoyant n'est pas encore couché, mais Jean-François Guénéchaud a déjà des étoiles plein les yeux. Lorsqu'il arpente sa truffière, dans les alentours d'Airvault, le volubile artisan est assurément dans son élément. « Il y a des pousses d'orchidées sauvages, c'est bon signe pour les truffes », glisse-t-il malicieusement entre deux explications.

Le solide quinquagénaire a attrapé le virus *tuber melanosporum* (le nom latin de la truffe noire) il y a une dizaine d'années. « Je suis très intéressé par la nature... et par la cuisine ! », sourit-il.

La truffe était donc faite pour lui... « Par curiosité, je suis allé au marché aux truffes d'Availles. Et j'ai rencontré Roland Vergnault, qui m'a transmis sa passion. »



" On cultive la truffe... Et la patience ! "

Jean-François Guénéchaud adhère alors à Avatruffes, le groupement qui a ressuscité la culture de ce diamant noir dans l'Airvaudais : « J'ai rencontré des passionnés qui n'ont pas été avares de conseils. L'échange, le partage, c'est le moteur d'une association. » L'occasion également de démystifier un univers qui peut paraître fermé au commun des mortels. « Il ne faut pas avoir peur de se lancer, clame le trufficulteur. Il existe plein de formations pour la taille des arbres, le dressage des chiens truffiers... De fil en aiguille, avec un ami, on a fini par acheter un terrain favorable. L'idéal, c'est qu'il soit très calcaire, avec une terre peu profonde et pas trop acide (pH 8). Il est d'ailleurs souhaitable de réaliser une analyse du sol. Attention,

surtout pas de traitement chimique ! Il faut se retrousser les manches, arracher, biner, débroussailler... »

Un travail de longue haleine qui l'a occupé toute la première année. « *Ensuite, il faut planter des arbres truffiers mycorhizés (doté de spores de truffes, NDLR), principalement des chênes verts ou chênes pubescents et quelques noisetiers. Après, cela demande de l'entretien, mais pas plus qu'un verger classique : taille, arrosage...* » Et ne pas trop se hâter. « *J'ai planté les premiers arbres il y a cinq ans, pour l'instant je n'ai pas eu une seule récolte. On cultive la truffe, mais aussi la patience !* »

nr.thouars@nrco.fr

à suivre

Le 14e marché aux truffes d'Availles-Thouarsais samedi matin

Comme chaque année, les amateurs de truffes ont rendez-vous à Availles-Thouarsais samedi 14 janvier. Sous l'égide de l'association des trufficulteurs des Deux Sèvres, l'association pour le développement de la truffe à Availles et sa région organise en effet son marché aux truffes. Des trufficulteurs d'Availles mais aussi de l'ensemble des Deux-Sèvres et du nord Vienne viendront y vendre leur production. Des producteurs locaux seront également présents : vins, safran, escargots, truites fumées, miel, pain, foie gras... Comme l'an dernier, une dégustation de plusieurs recettes originales sera proposée lors du marché, afin de faire découvrir toutes les subtilités gustatives de la truffe.

Marché aux truffes, samedi 14 janvier de 10 h à 12 h, salle polyvalente d'Availles-Thouarsais.

Frédéric Michel



La truffe en fête à Saint-Geniès-des-Mourgues

10 Janvier 2017 , Rédigé par Bil



La 11e fête de la truffe était organisée ce dimanche à Saint-Geniès-des-Mourgues, dans la métropole de Montpellier. C'est le rendez-vous des amateurs de truffe en ce début d'année. Cette saison, le "diamant noir" est rare et se vend 1 000 euros le kilo en moyenne.

Les **amateurs et producteurs de truffes** se sont tous donnés rendez-vous à Saint-Geniès-des-Mourgues ce dimanche. La métropole de Montpellier organisait la 11e fête de la truffe dans le village. Cette année encore, il y avait beaucoup de monde pour admirer ou acheter le fameux "diamant noir".

La fête de la truffe s'est divisée en **deux catégories**. Il y avait ceux qui venaient dès l'ouverture pour acheter les meilleures truffes. Ce sont les connaisseurs, les vrais amateurs. "Chaque année nous venons pour acheter quelques truffes. Nous dépensons un peu quand même, c'est le petit plaisir du début d'année", explique Colette.



Cette année, le "diamant noir" se fait désirer. Le "tuber melanosporum" est rare. La faute à la météo de 2016 : "Cet été la sécheresse a duré longtemps et tous les producteurs n'ont pas pu arroser pour obtenir de belles truffes", explique Gilbert Serane, le président du syndicat des producteurs de truffes de l'Hérault.

Cette saison, le "diamant noir" est rare et se vend **1.000 euros le kilo** en moyenne.



Trois chefs libournais autour du diamant noir

[A LA UNE SAINT-ÉMILION](#) Publié le 13/01/2017 à 3h39 par Christine Ciesielski et Sylvain Petitjean .



Les trois chefs déclineront des mises en bouche autour de la truffe de Gironde. PHOTO CHRISTINE CIESIELSKI

Les trufficulteurs de Gironde invitent un trio de grands chefs du territoire à sublimer leurs pépites locales et proposent également une dégustation gratuite, demain.

Depuis début décembre, les trufficulteurs de Gironde ont renoué, au Logis de Malet, avec un marché qui devient peu à peu une institution, associant la qualité de leur produit au prestige du nom de Saint-Émilion. Et si la truffe est souvent présente sur les tables des fêtes, elle n'est à l'apogée de ses arômes qu'un peu après, en janvier.

Alors pour contribuer à mettre en avant le précieux champignon, trois chefs locaux se succéderont, demain, à partir de 10 heures, pour la décliner selon leur inspiration : Thomas L'Hérisson, de l'Auberge Saint-Jean à Saint-Jean-de-Blaignac (une étoile), Kendji Wongsodikromo, de la Table de Catusseau à Pomerol, et Rémy Joly du Comptoir de Genès, à Saint-Genès-de-Castillon, la proposeront en mises en bouche, respectivement avec des œufs, des pommes de terre, et du chou.

Invités par l'Association des trufficulteurs de la Gironde, les trois chefs sont unanimes dans leur démarche : d'une part, ils souhaitent mettre en valeur ce produit du terroir, et d'autre part, créer une dynamique locale pendant la saison creuse. « C'est un produit à valoriser et à faire connaître », explique Rémy Joly, rejoint par Kendji Wongsodikromo, qui insiste également sur l'importance de travailler en circuit court.

Thomas L'Hérisson s'accorde sur ces deux points et précise : « C'est la même démarche que nous avons au quotidien, tout au long de l'année. Valoriser un produit local dynamise aussi l'activité locale, sans pour autant que nous soyons des locavores extrémistes ».

Des pépites accessibles

Pour cette troisième année, les trufficulteurs de Gironde donnent ainsi une nouvelle dynamique à leur marché hivernal. « Ce premier événement est organisé par notre association, et l'intervention, bénévole, de ces trois chefs permet une approche didactique », explique Christophe Meynard, trufficulteur du Libournais, qui sera régulièrement présent au Logis de Malet, tous les samedis, jusqu'à fin février (de 9 h 30 à 13 h 30). « Aussi longtemps que durera la saison des truffes. Notre objectif est de pérenniser ce marché saint-émilionnais et d'en faire une référence dans la région. » Avec peut-être aussi une déclinaison estivale, « pour les truffes blanches, qui poussent ici naturellement. »

Bien que les pépites soient considérées comme un produit de luxe dont les prix peuvent réellement paraître indécents, Christophe Meynard assure que le tarif des truffes girondines n'est pas vraiment excessif. « Il faut compter entre 3 et 5 euros par personne, c'est moins cher qu'un paquet de cigarettes ! Avec 10 ou 15 euros, on peut vraiment se faire plaisir... »

Demain, depuis le Logis de Malet vont s'échapper des effluves gourmands qui pourraient bien faire capoter quelques bonnes résolutions en ce début d'année.

Dégustation demain, au Logis de Malet, avec intervention d'un des chefs à 10 heures, puis 12 heures et 14 heures. En parallèle, le soir, le Comptoir de Genès propose un menu dégustation (réservation au 05 57 47 90 03), de même que la Table de Catusseau (05 57 84 40 40 en précisant à la réservation). À l'Auberge Saint-Jean, menu dégustation autour de la truffe les 10 et 11 février (05 57 74 95 50).

Vienne - Chauvigny - Société

Le diamant noir n'a pas brillé cette année

13/01/2017 05:38



Les trufficulteurs déposent la banderole d'annonce des marchés qui sont annulés par manque de truffes cette année.

L'absence de truffes due à une météo très défavorable, entraîne l'annulation des marchés prévus à Chauvigny en janvier et février. Explications.

La truffe, c'est foutu ! Grosse déception du côté de l'association des trufficulteurs de la Vienne. Cette année, le diamant noir n'a pas brillé de tout son éclat. Du coup, tous les marchés chauvinois programmés sont annulés (1).

Une première en 23 ans de marchés

« On n'a pas trouvé une seule truffe, même pas une pourrie... C'est incroyable ! En 23 ans d'organisation des marchés sur Chauvigny, c'est la première fois que ça arrive. Jusqu'ici même en saison défavorable, nous avons toujours réussi à en vendre quelques-unes. Mais là... rien ! », soufflent Claude Bretaudeau, figure historique de la truffe dans le département et cheville ouvrière de l'association des trufficulteurs de la Vienne (ATV) et Christian Jourdan, trufficulteur à Chauvigny et responsable des marchés. « C'est bien signe qu'il y a un malaise avec la météo. 2016 a connu un mois de mai trop pluvieux et d'importantes variations de température : entre 35 et 37 ° le jour et 18-20 ° la nuit entre le 15 juin et le 15 septembre. Nous avons rencontré une situation météorologique de désert ! C'est notre explication », soulignent les deux hommes. « Nous nous excusons auprès de nos traditionnels acheteurs qui comprendront, c'est certain, que c'est indépendant de notre volonté. Nous espérons les revoir l'année prochaine. Bien évidemment si cette fois la météo est avec nous. De ce point de vue, nous sommes très confiants », indiquent-ils. « En tout cas ça prouve bien que la truffe est un produit mystérieux et ce mystère fait partie de sa culture », ajoute Claude Bretaudeau. « Et puis finalement c'est la nature qui décide ». Heureusement !

(1) Les marchés prévus les samedis 14, 21, 28 janvier et 4 et 11 février sont donc annulés. Ceux prévus en décembre avaient également été annulés.

Corr. Robert Benoist

La truffe algérienne se vend à prix d'or/ Les incroyables bienfaits et vertus du Terfass algérien

[Société, Une janvier 14, 2017](#)

[janvier 14, 2017](#)

[La rédaction](#)

Ces jours-ci, les marchés plusieurs villes du sud et des hauts-plateaux du pays, à l'image de Djelfa ou de Béchar, sont “envahis” par la truffe, connue localement sous le nom de Terfass, un fruit de la terre augurant, selon la population locale, d’une “bonne saison agricole”. Le Terfass, qui ressemble à un tubercule de pomme de terre en plus claire, est riche en saveurs et en bien-être. Beaucoup d’algériens l’ignorent, mais le Terfass a une valeur nutritionnelle qui en fait une excellente source de vitamines.

Et cette année 2017 commence bien pour les vendeurs de cette truffe algérienne car les récoltes sont abondantes notamment au niveau des régions steppiques et du Sahara.

Une offre abondante mais à des prix exorbitants

En dépit de cette offre abondante de truffe, exposée sur les abords des routes nationales, comme c’est le cas à la sortie – sud de la ville de Djelfa, non loin du village Ouled Abdellah, est proposée à des prix pour le moins “exorbitants”.

En effet, le kg de truffe de qualité supérieure, connue pour son gros calibre et sa facilité de nettoyage, est proposé dans une fourchette entre 1600 à 2500 Da, des “prix malheureusement pas à la portée de la bourse du consommateur modeste”, qui se contente d’admirer les grosses truffes achalandant les tables des vendeurs. La truffe de basse qualité, boudée par beaucoup pour son aspect non appétissant, est cédée à 700 Da le kg, un prix, certes, non attractif au vu de la qualité du produit, mais que certains sont contraints d’accepter ne serait que pour goûter les prémices de “ce fruit de bon augure”, comme qualifié par la population locale.

Aussi, s’il est aisé pour certains d’acheter la truffe, il faut pour la récolter “une autre paire de manches”, car en dépit du fait qu’il pousse à deux (2) cm seulement de la surface de la terre, il n’en reste pas moins que “le trouver demeure l’affaire de gens experts à l’œil fort aiguisé, vu que c’est un fruit sans feuilles, ni fleurs, ni racines”.

Selon des spécialistes du domaine, à l’image de Hadj Mokhtar, un habitant du Sahara de l’Oued Djeddi, à 130 km au sud de Djelfa, il existe certaines astuces qui aident à reconnaître les lieux où pousse le Terfass. “Si vous trouvez une plante du désert nommé Djoubir, soyez sûr qu’il ya de la truffe dans les environs” a-t-il assuré, à ce sujet.

La truffe dans la cuisine...

Si le Terfass pousse sous différentes formes et couleurs, sa préparation dans la cuisine est aussi diversifiée et riche en goût. A Djelfa, par exemple, une majorité des habitants le préfèrent, néanmoins, cuit à l’eau pendant une heure, ou plus, avant d’être écrasé en y ajoutant du Dehane Ghenmi (beurre ovin naturel) qui lui confère, selon ceux qui y ont goûté, un “goût simplement magique”, assurent-ils. Aujourd’hui, modernisme oblige, beaucoup de femmes ont intégré le Terfass dans d’innombrables recettes culinaires, aussi innovantes les unes que les autres.

Ainsi certaines décorent les plats festifs de couscous avec de belles truffes appétissantes, et d’autres en agrémentent le traditionnel tadjine ezzitoune avec de la viande de veau, ou encore elles en font une farce mélangée à des légumes pour farcir des entrées ou des salés. Toutes ces femmes s’accordent, toutefois, sur la difficulté de nettoyage de ce fruit renfermant beaucoup de terre sous chacune de ses innombrables stries.

Le Terfass... également un remède pour les yeux...

Outre son intérêt gustatif dans des mets traditionnels et modernes, le Terfass possède, également, des vertus curatives pour l'oeil notamment, et ce grâce à son suc naturel qui est ajouté à l'antimoine (Khôl).

Encore plus, il est rapporté dans la Sunna Nabawiya, que le Prophète Mohamed (QSSL) a dit : "Quel excellent condiment ... La truffe est [de la nature] de la manne et son suc est un remède pour les yeux". La "manne" étant ici synonyme de don de Dieu, car la truffe pousse sans graines, ni culture, ni irrigation.

Un autre fait mérite qu'on s'y arrête, à propos de la truffe. Aucune tentative de culture de ce fruit n'a été enregistrée, à ce jour, car vouée à l'échec, selon les spécialistes du domaine, qui estiment que c'est là une autre preuve du caractère inimitable de ce condiment, qui selon le Hadith du Prophète Mohamed (QSSL), est "de la manne" offerte par Dieu aux êtres humains.

Deux-Sèvres - Avoilles-Thouarsais, Thouars - Gastronomie

Un succès inespéré pour le marché aux truffes

15/01/2017 05:46



Chaque année, Marie-Do et Jean-René, des Thouarsais, viennent découvrir les produits locaux et s'offrent une assiette de dégustation truffée.

De la qualité et de la quantité. Vingt-trois kilos de truffes étaient en vente, hier, au marché d'Avoilles-Thouarsais.

Nous sommes venus à la rescousse des producteurs d'Avoilles, plaisante Didier. Hier, l'homme, dont les truffières sont installées à Vouillé, a écoulé les quelque 800 grammes de truffes qu'il a apportés. Cette quatorzième édition du marché d'Avoilles-Thouarsais ne s'annonçait pas sous les meilleurs auspices. Pourtant, c'est un succès.

« C'est inespéré », déclare Dominique Paquereau, de l'Association pour le développement de la truffe, organisatrice de l'événement. « A Avoilles et dans le nord du département, il n'y a pas de truffes, à cause de la météo, trop sèche. Nous pensions avoir entre 10 et 15 kg. » Ce pressentiment avait été appuyé dans la semaine par l'annulation de marchés à Loudun.

" Ce sont des prix corrects "

Ce samedi matin, treize trufficulteurs du sud des Deux-sèvres et de Vendée sont présents dans la salle des fêtes d'Availles-Thouarsais. *« Nous avons 23 kg, contre 15 kg l'an dernier; donc c'est une bonne édition. Nous avons même des extras en vente (la truffe parfaite), se réjouit Annick Rauby, la présidente. J'ai l'impression qu'il y a même un peu plus de monde que d'habitude, donc c'est une bonne année en tout. »*

Christiane Vequaud et Alexandra Sicaud sont venues de Nalliers, en Vendée, avec 3 kg de truffes, pour vendre et *« rencontrer [leurs] collègues »*. *« Pour nous, c'est une bonne année, grâce à l'arrosage »*, indique Christiane Vequaud, membre de l'association des trufficulteurs des Deux-Sèvres, *« comme il y a peu de producteurs en Vendée »*.

A 10 h, à l'ouverture de la vente, les producteurs sont pris d'assaut. Les prix vont de 700 € pour la catégorie 2 à 900 € pour l'extra. La catégorie 1, elle, est affichée à 800 € le kilo. Pour Annick Rauby, *« ce sont des prix corrects, vu la pénurie »*.

nr.thouars@nrco.fr

Précision. Le Salon régional de la truffe aura lieu à Jarnac, samedi 21 et dimanche 22 janvier, et non jusqu'au 3 février comme annoncé par erreur dans notre édition de jeudi.

Marion Michel



Dimanche 15 janvier 2017 07:00 - Availles-Thouarsais

Availles-Thouarsais. Moi, truffe, reine de vos assiettes



Les truffes présentées par Yannick Chenu ont vite trouvé acquéreurs. © Photo Le Courrier de l'Ouest

Par centaines, les connaisseurs, amateurs et novices étaient réunis, hier, à Availles-Thouarsais, pour me rencontrer. Je ne pèse que quelques grammes, mais grâce à mon nom, truffe, je capte toute l'attention.

Née dans le sud du département, je suis noire, assez ronde et je ne pèse que quelques grammes. A priori, rien de bien extraordinaire, mais quand vous entendez mon nom, truffe, alors je deviens une reine.

Auprès de mon chêne truffier, je m'épanouis paisiblement depuis le printemps, selon le bon vouloir de la pluviométrie. Toutefois, cette année n'aura été que « *peu favorable au développement des truffes, en raison de la sécheresse* », explique Christian Soullard, président de l'association des trufficulteurs du département.

Il est vrai que nous ne sommes pas des filles faciles. Mais c'est aussi pour notre rareté que vous nous aimez. À Availles-Thouarsais, hier matin, reine parmi les reines, je suis de la catégorie des Extra. Sur environ 20 kg de truffes présentes, nous ne sommes qu'un petit kilo à partager cette haute sphère. Au kilo toujours, j'atteindrais donc 900 €. « *Les truffes des catégories 1 valent 800 € le kilo, et 700 € pour la catégorie 2, qui sont la majorité, ce matin* », annoncent les commissaires



Pays : France Périodicité : Hebdomadaire

Date : 13 JAN 17

Journaliste : Philippe Guilbert

Page 1/3



leMAG

▶ diamant noir



le chinon monte en gamme



Tous droits réservés à l'éditeur CHINON 1860420500509



Pays : France Périodicité : Hebdomadaire

Page 2/3

Date : 13 JAN 17

Journaliste : Philippe Guilbert

A Chinon, les nouvelles truffières haute densité s'installent sur les friches et instaurent une communauté d'intérêt avec la viticulture

Par Philippe Guilbert

SI les premières truffières plantées ont vu le jour dans les bons argilo- calcaires du Richelais, depuis peu le fait nouveau vient du

Chinonais où une poignée de pionniers s'est amourachée de *tuber melanosporum*. Comme souvent, c'est un pépiniériste qui anime le groupe François Houette (1), pépiniériste spécialiste des bonsaïs, inocule chênes et autres essences propices, de préférence avec la truffe noire autochtone dénichée dans son milieu naturel. Pratiquant à l'origine la méthode classique de plantation à 400 pieds par hectare sur terres profondes, le pépiniériste relate avoir testé avec succès la haute densité irriguée sur des millarges et d'autres terrains calcaires à faible potentiel agricole. Tailles selon la logique bonsai, les petits arbres (2000/ha) laissent entrer la lumière dans toute la plantation et produisent rapidement (2) « *A quatre ans, les premières truffes, des diamants noirs en moyenne de 7 grammes, sont cuevées dans ces truffières haute densité. Elles pèseront 70 g, dix ans après la plantation* », assure François Mouette. Plusieurs plantations haute densité poussent actuellement dans le Chinonais (20 ha) dont la dernière à Ligre est en spirale « *La spirale d'Archimède facilite la dissémination des spores* » (2 millions de spores dans un gramme de truffe), l'élément reproducteur de la truffe. Leur germination donne ainsi naissance à un mycélium sexué. La haute densité favorise ces échanges, engendrant à terme un rendement amélioré. Avec sa technique, François Mouette compte dynamiser la production truffière tourangelles qui stagne à 2,2 kg/ha soit 7 grammes par arbre (une tonne en Touraine).



VALORISER LES FRICHES SANS SPÉCULER SUR LES TERRES AGRICOLES

Les nouveaux planteurs, souvent des investisseurs, sont séduits par la théorie, parfois au grand dam des agriculteurs en place, notamment des jeunes, voyant d'un mauvais oeil la spéculation sur les terres cultivées. Le syndicat de la truffe du Chinonais, conscient du problème, incite les planteurs à se porter sur les friches et à réactiver les truffières en déclin par taille des vieux arbres et replantation. Quelques vigneron s'y intéressent de près, voyant là une opportunité de valoriser des parcelles délaissées, tout en associant un produit prestigieux à leur vin. C'est le cas de Matthieu Baudry, qui a planté 80 ares au-dessus de Chinon, et s'apprête à louer en métayage le reste d'une parcelle de mil- larges à la famille Mouette « *La taille bonsai c'est compliqué et nous sommes déjà bien occupés par la vigne (32 ha) Je préfère laisser ça à un spécialiste. Mais je crois beaucoup à l'interaction vertueuse entre les deux productions* », commente le Cravantais Vigneron au pied des monts du Chinonais, Etienne de Bonnaventure va plus loin dans la démarche, en plantant sa truffière en intercalaire avec la vigne. Une pratique nouvelle en Touraine mais courante en Provence « *C'est plaisant d'imaginer qu'il puisse y avoir une interaction entre la vigne et le chêne truffier, même si c'est impossible à prouver* », reconnaît le vigneron qui a planté trois rangs de 150 mètres, dont les plus vieux ont dix ans. Et puis la vigne et la truffe, c'est aussi une image de marque. A quelques encablures de là, à

l'entrée de la ville, Michèle et Bertrand Couly ont intégré la truffe dans leur projet œnotouristique. La truffière occupe les 30 ares d'une parcelle en demi-lune à l'entrée de leur domaine. La petite truffière permettra d'initier les touristes de passage au cavage, avant d'aller déguster et admirer les expositions d'art contemporain. C'est désormais certain, le diamant noir contribue à la montée en gamme non seulement du chinon, mais de toute une petite région.



1) *L'un des fondateurs de la fédération française de bonsaïs et auteur du livre la taille des chênes truffière*

(2) *Coût hors préparation du terrain 10€ de plant + 10€ équipement d'irrigation soit 40k€/ha*

➤ Les prochains marchés aux truffes

Les prochains marchés aux truffes

Pour les amateurs, c'est l'époque. Recherchée pour Noël, la truffe s'annonce naturellement plutôt en janvier. Bien qu'une traditionnelle opacité règne toujours sur cette production.

confidentielle, les producteurs évoquent « une belle recolte » Trente kilos de truffes s'offraient au regard des visiteurs du premier marché de Mangny Marmande en decembre dernier

- **14 janvier** : Marché aux truffes de Mangny Marmande (salle polyvalente],
- **21 janvier** : Fête de la truffe a Chinon (hôtel de ville et place eponyme],
- **28 janvier** : Marche aux truffes de Marigny Marmande (salle polyvalente)
- **29 janvier** : Marché aux truffes de Gallan Mire (place du 11 novembre],
- **4 février** : Marche aux truffes de Richelieu (Halles),
- **5 février** : Fête de la truffe et du safran a Saint-Cyr-sur-Loire

(Salle l'Escale],

- **11 février** : Marché aux truffes de Marigny Marmande (salle polyvalente]



La saison de la truffe est lancée dans les Alpes-Maritimes

C'est le premier rendez-vous de l'année consacré au diamant noir, le marché de la truffe sur la commune du Rouret. Les amateurs étaient nombreux à venir goûter la *Tuber Melanosporum* et à visiter la truffière sur les hauteurs de la commune.

← Par Catherine Lioult Publié le 16/01/2017 à 11:23



© France 3 Côte d'Azur

Il est un champignon qui fait saliver les gastronomes.

[La tuber melanosporum](#), autrement dit la truffe noire, est un must en cuisine, dont le prix atteint des records selon les saisons. On l'appelle d'ailleurs le diamant noir, c'est tout dire ! Comptez cette année 1 000 euros le kilo. C'est sur cette base que le champignon s'est vendu ce week-end au Rouret, premier rendez-vous de l'année dans les Alpes-Maritimes depuis 2004.



© France 3 Côte d'Azur

UN TERRAIN D'EXPERIMENTATION AU ROURET

Chiens, cochons ou encore mouches, [c'est avec des animaux](#) que l'on repère, sous les chênes, le précieux champignon.

Au Rouret, depuis vingt ans, disposent d'un terrain d'expérimentation qu'ils font visiter au public.

Dans la confrérie des trufficulteurs, on cultive le goût du secret. Impossible de savoir la quantité produite, ni les gains générés par la récolte. Seul chiffre concédé : 50 % de la truffe française est produite dans la région PACA.

REPORTAGE C.FAZI, F.CERULLI, K.SCHMID



MARCHE DE LA TRUFFE AU ROURET *Voir la vidéo à l'adresse ci-après :*

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/cote-d-azur/alpes-maritimes/saison-truffe-est-lancee-alpes-maritimes-1175737.html> Intervenants : des acheteurs, Michel Santinelli, président des trufficulteurs des Alpes-Maritimes



←

[Actualité](#) [Grand Sud Tarn](#) [Villeneuve-sur-Vère](#) [Sorties](#)

Publié le 17/01/2017 à 03:51, Mis à jour le 17/01/2017 à 07:31

Repas gastronomique et fête populaire pour célébrer la truffe Week-end

Le 03/02/2017

←



Photo de famille pour un repas de famille autour de la truffe, hier à Cestayrols/ Photo DDM, Marie-Pierre Volle.

Au syndicat des trufficulteurs du Tarn, on voue une véritable passion à la tuber mélanosporum. «Mais une passion, précise Serge Bouthonnier, le président, qu'on souhaite faire partager !» Donc, tout logiquement, le repas gastronomique tout truffe, lancé, l'an dernier, est reconduit cette année, le vendredi 3 février à [Villeneuve-sur-Vère](#). Elle accompagnera les gastronomes dans tous les plats : du toast et de la terrine de foie gras aux pommes de terre, en passant par la lotte, le lièvre à la royale truffé, le fromage et la barre croustillante pralinée. Deux cents convives sont attendus pour cette grande fête dédiée à la truffe. Il reste encore quelques places.

Hier, après avoir fait un grand tour dans les truffières, quelques trufficulteurs se sont retrouvés autour d'une table avec deux chefs et un sommelier à leur service. Ils ont servi de cobayes pour déguster une partie du menu tout truffe qui sera présenté le 3 février.

Une «corvée» vite oubliée entre la terrine de foie gras et le lièvre à la royale, préparés par Georges Bermond, le chef du Jardin des quatre saisons à Albi et Christophe Douarche, le chef de la Part des anges à Albi. Jean-Luc Planelles, le sommelier de «Minéral et Pâturage» à

Saint-Juéry, s'est chargé du mariage mets-vins-fromages. Un repas «technique» qui permet d'ajuster le tir avant le jour J où 6 kg de truffes seront utilisées.

30 kg de truffes à la vente

La fête de la truffe, quant à elle, se déroulera le dimanche 5 février à Villeneuve, en présence d'une cinquantaine d'exposants. «Si tout se passe bien, si le gel ne nous joue pas des tours, nous mettrons 30 kg de nos plus belles truffes à la vente, ajoute Serge Bouthonnier. Le prix conseillé sera de 900 € le kg. C'est raisonnable si on compare ce qui se fait ailleurs. Et toutes nos truffes seront contrôlées avant la vente. 10 kg seront aussi utilisés pour les omelettes ! 2016 a été une belle année pour la récolte, avec une bonne pluviométrie en juillet et en août. De nouvelles truffières sont en train de se déclarer dans le Tarn nord. Des gens qui ont planté et qui commencent à récolter, c'est bien pour la profession.»

Contact repas et fête de la truffe : *Serge Bouthonnier, tel 05 63 56 86 25.*



←

[Actualité Grand Sud Lot Gindou](#)

Publié le 20/01/2017 à 03:52, Mis à jour le 20/01/2017 à 07:55

Une journée consacrée à la truffe



Repas truffes à la salle des fêtes de Gindou.

Dans le cadre des Découvertes du Terroir, l'office de tourisme du Pays Cazals-Salviac organisait sa traditionnelle journée «Truffes» à la salle des fêtes de [Gindou](#) le samedi 14 janvier. Cette journée a lieu tous les ans au mois de janvier. L'occasion pour les participants de découvrir et de déguster notre «Mélanosporum», trésor de notre Quercy.

De nombreux participants s'étaient inscrits à cette journée qui a débuté dès 9 h 30 avec le café de bienvenue. À 10 heures s'est déroulée une conférence sur la plantation truffière animée par Willian Saenz, technicien de la station truffière de Cahors-Le Montat. À 12 heures on passait à table : Apéritif, salade Quercynoise, omelette aux truffes du pays, fromage, tarte aux poires, vin et café. De quoi réveiller les papilles. À 14 h 30 on pouvait visiter la truffière à Luziers (commune de Salviac).

Une journée appréciée de tous où histoire locale et gastronomie ont fait bon ménage.

La Dépêche du Midi

L'INDEPENDANT

Narbonne: la truffe mise en valeur aux Halles jeudi prochain

Le 18 janvier à 08h46 | Mis à jour le 18 janvier

P:END P:START picture



Illustration PHOTO/DR

La Truffe Noire de l'Aude est de retour aux Halles de Narbonne le jeudi 19 janvier 2017 à partir de 10 heures. Une animation proposée par l'Association des Artisans et Commerçants des Halles de Narbonne avec l'ATA (Association des Trufficulteurs Audois) est à vivre au centre des Halles.

On y trouvera des informations concernant la filière trufficole de notre département ou plus généralement des conseils pour utiliser au mieux la truffe dans les préparations culinaires. Des dégustations sont également prévues ce jour là.

Ceux qui n'avaient pas pu participer à la précédente animation du genre organisée à l'occasion des Fêtes de fin d'année le 22 décembre 2016 vont pouvoir se rattraper. A partir de 11h30, ce sera également l'occasion pour l'ACA des Halles de Narbonne de formuler ses vœux pour 2017 en présence de ses partenaires et clients et de remettre le gros lot du Grand jeu de Noël (soit un week-end pour 4 personnes au ski) à l'heureuse gagnante. Enfin, L'association saisira l'opportunité des vœux pour présenter les 4 nouveaux commerçants qui viennent d'intégrer les halles au cours des dernières semaines.



La truffe, une filière en plein essor dans le Tarn

FRANCE 3 MIDI-PYRÉNÉES

Aidée par le département, la filière trufficole tarnaise, en plein essor, essaie de se structurer. Point d'orgue pour la profession : l'organisation le week-end prochain, comme chaque année à Villeneuve-sur-Vère, de la fête du diamant noir.

← VA, avec Sylvain Duchampt Publié le 18/01/2017 à 11:57



© France 3 Tarn Le prix de la truffe tarnaise avoisine les 900 euros le kilo

Dernière ligne droite pour les trufficulteurs de Villeneuve-sur-Vère. Le prochain week-end se tient la fête du diamant noir, avec au menu de la truffe à toutes les sauces pour les visiteurs.

Cette fête constitue chaque année le point d'orgue des activités du [syndicat des producteurs de truffes du Tarn](#), qui tente de structurer la filière, aidée par le financement par le département de la plantation d'arbres truffiers. De nouvelles truffières sont ainsi de plus en plus nombreuses à se déclarer. A ce jour, quelques 165 trufficulteurs exercent leur passion sur environ 250 hectares dans le département.

En vidéo, le reportage de Sylvain Duchampt et de Corinne Carrière :

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/midi-pyrenees/tarn/truffe-filiere-plein-essor-tarn-1177413>.

La filière trufficole du Tarn

Aidée par le département qui finance la plantation d'arbres truffiers, la filière essaie de se structurer. De nouvelles truffières sont ainsi de plus en plus nombreuses à se déclarer.



Escapades et découvertes

[Escapades et découvertes](#) > [Événements](#) > Le Marché de la Truffe de Lalbenque, « Site remarquable du Goût » !

post "34820877"

18 janvier 2017

Le Marché de la Truffe de Lalbenque, « Site remarquable du Goût » !



Depuis 1961, chaque année, à partir du 1er mardi de décembre et jusqu'à la mi-mars, le Marché aux Truffes anime irrémédiablement la rue principale de Lalbenque dans le Lot. Ainsi depuis 56 ans, l'immuable cérémonial se reproduit pour le plus grand plaisir des trufficulteurs, des acheteurs et des touristes qui viennent en nombre assister à cette grand messe du diamant noir.

À 14h débute le marché de détail, très vite suivi par le marché de gros à 14h30. Certes, il est bien loin le temps où les truffes abondaient par centaines de kilos, mais malgré tout la qualité est toujours là et le Syndicat des Trufficulteurs de la Région de Lalbenque peut s'enorgueillir de l'irréprochable organisation de cet événement incontournable pour tous les gourmets adeptes de la *Tuber melanosporum*.



Dans ce temple de la gastronomie, le marché aux truffes est d'ailleurs classé à juste titre « Site remarquable du Goût » et tous les aficionados de cet or noir se donnent ainsi rendez-vous chaque mardi de l'hiver dans cette rue devenue mythique. Celle-ci embaume alors la truffe tout au long des étals en bois, où les producteurs proposent leur récolte à la vente en revendiquant, comme il ce doit, le privilège d'avoir au pied de leurs arbres et au groin de leur cochon le meilleur produit du marché.



Ah la Truffe, elle est célèbre depuis l'Antiquité et déjà à leur époque, Lucullus et Apicius la considéraient comme un « présent des dieux ».

Et, comme le disait fort à propos Alexandre Dumas : « *Les gourmands de toutes les époques n'ont jamais prononcé le nom de la truffe sans porter la main à leur chapeau !* »

Voici donc un champignon véritablement divin que l'on peut consommer de mille et une façons, accompagné d'un vin blanc, d'un vin rouge ou de Champagne. Bien sûr le choix est vaste pour l'utilisation de la *Tuber melanosporum*, mais c'est toujours la simplicité qui lui sied le mieux. Les connaisseurs se régalent de délicats « tastous » chapeautés d'épaisses tranches de truffes fraîches ; une salade tiède de pissenlits sauvages n'y perdra rien si l'on remplace les œufs par une poignée de pelures de truffes ; des œufs en cocotte parsemés d'une julienne de truffe ravissent les papilles et le puriste jubile avant de savourer une truffe fraîche de 40 g emmaillotée de fines bardes d'excellent lard et cuite au four, entourée de gros sel marin, etc. Sans oublier qu'une truffe fraîche sublimera toujours des œufs brouillés ou une poêlée de coquilles Saint-Jacques et qu'elle couronnera à merveille un tournedos Rossini ou embellira savoureusement une tranche de Brie... après tout, la simplicité n'est-elle pas le comble de l'art !

Alors, gourmets, gourmands, fines gueules et autres gastrolâtres en quête d'escapades épicuriennes, retenez bien cette adresse mémorable qui marquera certainement votre esprit et ensuite, après vos emplettes, votre palais.

Reportage Philippe PLOQUIN et Françoise PEURIOT

Pour tous renseignements, contacter :

l'Office de Tourisme de Lalbenque - Tél. 05 65 31 50 08

La Truffe est aussi à découvrir dans le nouveau magazine « GOURMANDISES » avec les 22 pages qui lui sont consacrées

Toutes les infos sur : <http://www.asso-gourmandisesetgourmets.com/>



Matthieu Merit, trufficulteur du Quercy : « la culture de la truffe reste mystérieuse... »

Posté le 20/01/2017 par Tables et Auberges dans Au fil des saisons

La saison des truffes bat son plein. Depuis décembre et jusqu'à la mi-mars, on récolte la Tuber Melanosporum, plus connue sous le nom de truffe noire, véritable fleuron de la gastronomie quercynoise. Avec une petite production d'environ trois tonnes par an, le Lot demeure l'un des premiers départements français producteurs de truffes. C'est sur la commune de Lalbenque, classé « site remarquable du goût », à 15 minutes environ de Cahors, que sont installés Fanny Melet et Matthieu Merit, trufficulteurs depuis trois générations au Mas de Souleilles. Matthieu nous présente l'activité qu'il exerce avec passion aidée de sa compagne, la culture de la truffe, qui reste bien mystérieuse...

Quel fut le déclic pour poursuivre l'activité familiale ?

Nous avons pris la suite de l'oncle de Fanny en 2013. Surnommé « l'homme au cochon », Alain Oulié est toujours présent sur l'exploitation. Avant lui, ses parents Albert et Albertine Oulié ont développé la production au Mas de Vert (autrefois appelé Mas d'Abert en patois) qui s'étend sur une douzaine d'hectares. Quand Alain a pris sa retraite, nous avons eu envie de poursuivre l'aventure et de faire perdurer l'investissement de notre famille durant toutes ces années. Aujourd'hui nous aspirons aussi à développer l'agrotourisme autour de la truffe avec des démonstrations de cavage, l'organisation de repas et de réceptions sur le mas, voire la création d'un petit musée.

Les techniques de culture ont-elles évolué ?

Si jadis la production de la truffe s'apparentait à de la cueillette, c'est aujourd'hui une véritable culture que l'on ne maîtrise pas forcément. Certes on a changé un petit peu les méthodes de travail. On travaille le sol différemment. Nos truffes proviennent essentiellement de chênes pubescents particulièrement bien adaptés au terroir du Causse. L'exploitation étant un peu vieillissante, nous plantons entre 200 et 300 arbres par an, mais on ne sait pas quand et pourquoi un arbre donne ou pas... Aujourd'hui, nous avons des arbres qui ont plus de 60 ans où l'on trouve de très belles truffes, extrêmement parfumées et d'autres du même âge ne donnent plus ou n'ont jamais donné. De la même manière, des arbres âgés de 30 ans ne nous ont jamais fait l'honneur de nous ravir, par contre certains commencent à produire. C'est le Mystère de ce champignon... Notre production peut varier de 20 à 100 kilos de truffes à l'année... Les techniques d'arrosage, de taillage des arbres et le travail du sol ont bien évolué, mais le climat et l'humidité sont des facteurs essentiels. Cela représente un travail conséquent tout au long de l'année pas toujours facile à concilier avec la vie familiale.

Pratiquez-vous le cavage avec un cochon truffier ou un chien truffier ?

Contrairement à Alain qui cherchait la truffe au cochon (une méthode traditionnelle de moins

en moins utilisée), nous travaillons avec trois chiens dressés dès leur plus jeune âge au goût de la truffe. Il faut savoir qu'un cochon truffier doit être renouvelé à chaque saison parce qu'il devient plus encombrant, moins mobile et donc moins performant au bout d'un an. Les chiens truffiers ont un odorat très fin. Lorsqu'ils détectent une truffe, ils grattent le sol avec leurs pattes. Ils reçoivent alors une petite récompense gourmande avant de se remettre à l'ouvrage.

Quel cycle de vie pour une truffe ?

La tuber mélanosporum que l'on trouve dans le pays de Lalbenque, est incontestablement la plus convoitée avec son arôme exceptionnel. La truffe est un champignon issu de la fructification souterraine d'un mycélium qui vit en association avec l'arbre truffier au niveau de ses racines. La truffe naît aux mois de mai – juin, grossit aux mois de juillet – août – septembre (besoin d'eau surtout au mois d'août pendant cette période les orages sont très importants). Elle mûrit doucement pendant les mois d'octobre, novembre et décembre. Le champignon arrive à maturité en principe au tour du 15 janvier. C'est à cette période que la truffe est prête à être consommée.

Qui sont vos clients ?

Nous ne sommes pas présents sur les marchés aux truffes. Nous vendons notre production sur place en direct aux particuliers, ainsi qu'à de nombreux restaurateurs qui connaissent notre domaine depuis très longtemps. Nous en expédions également par la poste. Ce sont des truffes extra fraîches (ramassées le jour même ou la veille). Elles sont brossées, examinées sous toutes les coutures puis classées selon leurs qualités et leurs grosseurs.

En cette période de marchés aux truffes, un petit conseil pour bien les choisir à l'achat ?

Je dirais qu'il est préférable de les acheter en direct chez le producteur. L'odeur est très importante. Concernant la tuber mélanosporum, elle doit être bien noire à l'intérieur et dure au toucher mais pas trop. Avec l'ongle on doit arriver à lever la coque.

Comment préférez-vous les déguster ?

La truffe ne se cuit pas, elle peut à la limite se réchauffer... que ce soit dans un risotto ou dans une purée il faut l'incorporer dans la recette et bien la mélanger à la fin de la préparation pour qu'elle dégage tous ses arômes. J'ai une préférence pour le tiramisu à la truffe car elle se marie très bien avec le sucré !

Truffes de Souleilles – Mas de vert – 46230 Lalbenque

Annie Mitault



Cinq idées reçues sur la truffe

[A LA UNE](#) [JARNAC](#) Publié le 21/01/2017 à 3h40. Mis à jour à 10h23 par OLIVIER SARAZIN.



Tuber melanosporum (le nom savant de la truffe noire du Périgord) se négocie parfois plus de 1 000 € le kilo. PHOTO Q. SALINIER

Jarnac est la capitale incontestée de la truffe en Poitou-Charentes et lui dédie une fête ce week-end. Voici quelques informations pour mieux l'apprécier.

La truffe, produit de légende. Tout a été dit sur elle. Que l'on trouve sa trace sur des tablettes à écriture cunéiforme de Mésopotamie. Que le roi de Rome n'aurait pas été conçu si Napoléon n'avait pas dégusté un plat concocté par l'officier sarladais de sa garde, Fournier-Sarlovèze. Il paraît même que Casanova en faisait son quotidien, avant que Jean Anthelme Brillat-Savarin (qui n'était pas un fromage mais un juriste doublé d'un fin gastronome) n'écrive : « Ce diamant de la cuisine réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant robe, et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe ».

Oui, la truffe est un champignon légendaire, que l'on célèbre ce week-end à Jarnac (lire ci-dessous), mais dont l'aura véhicule bien des fantasmes, bien des idées fausses.

1 C'est un produit de luxe vraiment hors de prix

Oui et non. La truffe n'est certes pas un produit de première nécessité. Disons qu'elle est rare et chère mais pas inabordable. « On se base souvent sur le prix du kilo de truffe alors que personne n'utilise une telle quantité dans une recette. Si l'on considère le poids nécessaire pour une portion individuelle (10 à 15 grammes pour des préparations simples), on se rend compte que la truffe se situe dans la même gamme de prix qu'un vin de bonne qualité ou une bonne bouteille de champagne », écrivent les époux Pébeyre et Sophie Brissaud dans le très bon livre « La truffe est un produit simple » (Éditions Férets, 158 pages, 14,50 €). Mardi

dernier au marché de Jarnac, le kilo se négociait entre 650 et 850 € le kilo. Sortez les calculettes : une jolie truffe ne coûtait pas plus chère qu'une sortie familiale chez Mc Donald's.

2 De la truffe du Périgord en Charente ? Hérésie !

Faux. *Tuber melanosporum* (nom savant de la truffe noire du Périgord) ne pousse pas qu'en Dordogne. Elle aime les sols calcaires et a une certaine prédilection pour les climats tempérés et méditerranéens (sud de la France, nord et centre de l'Italie, quart nord-est de l'Espagne). À la fin du XIXe siècle, après la crise du phylloxéra qui avait ravagé le vignoble du cognac, la Saintonge et l'Angoumois produisaient une cinquantaine de tonnes de truffe – plus que la production nationale actuelle, d'environ 40 tonnes. Aujourd'hui, le Poitou-Charentes compte un peu plus de 700 trufficulteurs et environ 1 700 hectares de truffières, dont un bon tiers dans la seule Charente. Cette culture – fascinante et mystérieuse – demeure aléatoire, en fonction des années et de la météo, avec de faibles rendements (entre 4 et 20 kg à l'hectare).

3 La truffe est difficile à cuisiner

Faux. La truffe aime la simplicité. Certes, de grands chefs lui associent les coquilles Saint-Jacques, le tournedos Rossini ou le foie gras. Mais *Tuber melanosporum* n'est jamais aussi savoureuse que fraîchement râpée sur un écrasé de pomme de terre et une brouillade d'œufs fermiers. Le must ? De fines lamelles découpées à la mandoline et délicatement posées sur des toasts de pain grillé et beurré.

4 C'est un produit impossible à conserver

La truffe fraîche doit être dégustée rapidement, dans les trois à quatre jours après l'achat. On peut néanmoins la conserver en la congelant dans un bocal bien hermétique. On la râpe ensuite à volonté, sans la décongeler. Les arômes ne souffrent pas trop ; seule la belle couleur noire devient brunâtre sous l'effet du froid. On peut aussi la faire macérer dans de l'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin) ou du cognac : le liquide obtenu améliorera bien des salades et bien des sauces. En revanche, le beau et très cher champignon aura perdu tout son intérêt gustatif. « La truffe macérée dans le cognac développe des arômes qui me déplaisent. Je trouve le liquide obtenu trop fort, trop madérisé, pas très subtil. Autant manger la truffe seule puis boire le cognac », nous a, un jour, confié Pascal Nebout, chef de cuisine de la maison Martell.

5 Un arôme de synthèse, c'est aussi bon...

Soyons honnêtes : ces produits sont bien faits. La très sérieuse maison Pébeyre (négociant et détaillant installé à Cahors depuis 1897) en commercialise d'ailleurs sans honte. Mais ils n'offrent pas toutes les subtilités de la truffe, la vraie. Invité du Salon régional de Jarnac l'hiver dernier, le professeur François Le Tacon, chercheur à l'Inra de Nancy, sans doute l'un des meilleurs spécialistes français de la biologie du *Tuber melanosporum*, nous avait déclaré : « Les centaines de bactéries du sol pourraient jouer un rôle dans la formation des arômes si caractéristiques de la truffe. À ce jour, nous avons identifié 50 composés volatiles. Ces arômes disparaissent avec la chaleur. C'est pourquoi je recommande de consommer la truffe fraîche, pas en conserve. Quant aux arômes de synthèse utilisés pour parfumer les plats, ils sont à bannir ! »



La grande famille de la truffe se marie à Jarnac

[A LA UNE POLITIQUE RÉGION POITOU-CHARENTES](#) Publié le 22/01/2017 à 3h28. Mis à jour à 9h06 par JONATHAN GUÉRIN.



Régis Mesnier, à gauche, est le président du Syndicat des trufficulteurs de Charente. Il compte travailler avec Michel Queyroi, désormais président à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine. PHOTO J. G.

Avant le Salon régional de la truffe aujourd'hui, la filière s'est réunie hier pour acter la fusion des syndicats à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine, soit 2 700 producteurs.

Il n'y a pas eu de fumée blanche pour annoncer l'élection du nouveau pape de l'or noir. Hier, après une journée de tractation, Michel Queyroi est devenu le président de l'Union régionale des trufficulteurs de Nouvelle Aquitaine. L'homme de Saint-Rabier (en Dordogne) occupait le même poste à l'échelle de l'ancienne Aquitaine. « Ce regroupement fait suite à la réorganisation des régions administratives, explique-t-il. Nous avons suivi le mouvement et nous nous sommes adaptés, car nous traitions auparavant avec plusieurs Conseils régionaux. »

Cette nouvelle entité, réunie juste avant le Salon régional de la truffe de Jarnac qui commence ce matin, acte le mariage de trois anciennes régions : le Poitou-Charentes, le Limousin (où seule la Corrèze est productrice) et l'Aquitaine. Et l'on pourrait presque parler d'empire de la truffe : 2 700 producteurs font désormais partie de la même entité, elle-même affiliée à la Fédération française des trufficulteurs. « Sur les 5 000 hectares de production, nous représentons 80 % de la superficie, précise Michel Queyroi. Mais les régions du Sud-Est produisent en plus grande quantité que nous. »

Un géant régional est né

Derrière cette union, il y a donc l'idée de peser davantage, notamment pour recevoir des aides publiques : « Plus notre mouvement comptera de monde, plus il aura de la force, confirme le

président. Nous allons nous mettre au travail pour continuer le développement de la truffe et le respect de sa qualité. »

Ce dernier point est d'actualité, avec l'arrivée récente de truffes de Chine sur certains marchés. « Ces choses-là ne nous inquiètent pas car elles n'ont aucune qualité. Mais il s'agit d'une concurrence déloyale, car les distributeurs ajoutent des arômes pour en faire un produit consommable, à des prix totalement surfaits. Nous, nous œuvrons pour présenter une truffe qualitative aux consommateurs, en totale transparence. »

Mais la grande famille de la truffe a connu quelques discordes, hier, dans l'auditorium de Jarnac. Durant l'assemblée générale constitutive et la composition du conseil d'administration (CA), à huis clos, des éclats de voix se sont fait entendre. Selon nos informations, les « petits » départements ont fait pression pour garder de l'influence au CA, face au géant que représente la Dordogne (1 600 producteurs, contre 250 en Charente, autant en Charente-Maritime ou le Lot-et-Garonne). Un accord a finalement été trouvé in extremis : la Dordogne n'aura pas une présence proportionnelle à son poids au CA, avec 11 conseillers sur 25. Et surtout, aucune décision ne pourra être prise sans l'accord d'une majorité des 8 départements représentés.

Grosses dissensions

Régis Mesnier reste président du Syndicat des trufficulteurs de Charente, mais ne siégera pas au CA. Il referme la polémique sur les dissensions : « Il y avait des antagonismes clairs entre la Dordogne et les autres départements sur les techniques et le développement de la trufficulture. Mais maintenant, cette union nous permet d'avoir une grosse force de frappe. C'est un avantage pour l'expérimentation et la promotion de la truffe. » Entre la Charente et la Dordogne, la noce a failli virer à une guerre pour le contrôle de l'or noir...

Var-matin

PHOTOS. Pourquoi cette année, la truffe noire s'est négociée à 800€ le kilo à Aups

←

[DRAGUIGNAN VIE LOCALE](#)

PAR E.C Mis à jour le 23/01/2017 à 15:14 Publié le 23/01/2017 à 15:50



Journée de la truffe noire d'Aups Frank Tétaz

La pluie et le vent se sont, hélas, invités à la 24e édition proposée hier par l'association Vie et traditions du village et le Syndicat des producteurs de truffes noirs du Var

Après le soleil radieux de l'an dernier, un voile de tristesse est tombé hier sur la Journée de la truffe noire d'Aups: une 24e édition balayée par une pluie glaciale et des bourrasques de vent, obligeant la petite vingtaine de producteurs présents (contre 36 d'ordinaire) à trouver refuge au foyer Romano où, pour le coup, les visiteurs courageux ont dû jouer des coudes pour dénicher leurs «_rabasses_», rares cette année après une saison très sèche et donc assez chères, autour de 800 euros le kilo.

«_C'est sûr qu'on est loin des 5.000 personnes de l'année dernière_», commentait un brin philosophe le maire Antoine Faure, espérant pour l'après-midi des démonstrations de cavage avec le cochon et le concours des chiens truffiers.

Parmi les temps forts de cette journée figuraient en milieu de matinée une visite guidée gratuite et une animation culinaire à la Maison de la truffe.

L'inauguration officielle autour du président de l'association aupsoise Vie et traditions, Bernard Ugo, a été l'occasion pour la Confrérie de la truffe noire du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin d'introniser en qualité de chevaliers deux nouveaux membres, éminents serviteurs du «_diamant noir» puisqu'il s'agissait de Francis Gillet, président du Syndicat des producteurs de truffes noires du Var et de sa secrétaire Madeleine Goin (voir par ailleurs).

Également sauvée des eaux, la traditionnelle bénédiction des trufficulteurs et de leurs chiens que le père Lukasz a effectuée, non sans humour, après la messe célébrée en la collégiale Saint-Pancrace.



Journée de la truffe noire d'Aups Frank Tétaz



Journée de la truffe noire d'Aups Frank Tétaz

DEUX GRANDS SERVITEURS DE LA TRUFFE



Journée de la truffe noire d'Aups Frank Tétaz

Président fondateur du Syndicat des producteurs de la truffe noire du Var depuis 1971, lui-même à l'origine quelques années plus tard du marché aux truffes qui fonctionne tous les jeudis matin de fin novembre à fin février sur la place d'Aups, «_capitale de la truffe varoise_» comme il se plaît à le répéter, Francis Gillet fut maire pendant 15 ans de son village natif, Saint-Julien-le-Montagnier. _Agriculteur amoureux de sa terre, il a reçu la médaille du Mérite agricole pour son investissement personnel et bénévole dans la défense du monde agricole.

Les administrateurs du Syndicat ont tout naturellement désigné leur secrétaire, Madeleine Goin, pour être également intronisée au sein de la Confrérie de la truffe noire du Mont Ventoux. «_Mado_» comme tout le monde l'appelle, n'a pu retenir des larmes d'émotion. Agricultrice avec son époux, elle fut aussi à la tête de 200 ruches_: pendant 38 ans, elle a récolté leur miel mais aussi fabriqué son fameux nougat noir avant de devenir une cheville ouvrière du monde de la truffe qui l'a amenée à participer à des congrès en Italie ou encore en Espagne.



Journée de la truffe noire d'Aups Frank tétaz

LADEPECHE.fr

[Actualité Grand Sud Lot Lalbenque](#)

Publié le 24/01/2017 à 03:52, Mis à jour le 24/01/2017 à 09:03

Th. Pszonka sublime la truffe



La truffe dans tous ses états avec le chef Thierry Pszonka.

Aujourd'hui propriétaire du restaurant «Les Sens» à Puylaroque, maître cuisinier de France, membre de l'académie culinaire, le chef Thierry Pszonka a d'abord sillonné les restaurants gastronomiques étoilés en France, en Europe et également en Argentine. Son savoir-faire et sa fibre artistique lui permettent de sublimer les produits et les saveurs de notre généreux terroir au gré des saisons. Son produit de prédilection : la truffe noire du Quercy qu'il sait révéler et mettre en scène avec génie.

Ainsi, lors de la saison trufficole, il vient exercer son art à «La Tissandière Hôtel» tous les mardis, jour de marché aux truffes à [Lalbenque](#). Il sera également présent samedi 28 et dimanche 29 janvier lors de la fête de la truffe. Il propose un prestigieux menu «dégustation» composé de 5 plats autour du tuber melanosporum. On peut retrouver en plat principal notamment des joues de cochon confites au vin rouge accompagnées d'une mousseline de pommes de terre... truffée. Pour de dessert, une panna cotta revisitée avec un parfum de truffes sera servie.

Tél. 05 65 31 66 32.

La Dépêche du Midi



1 300 visiteurs au salon de la truffe



Le salon de la truffe a affiché une affluence record ce week-end. PHOTO S. C.

Ce week-end, la truffe était à l'honneur à Jarnac, avec la fusion des syndicats à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine le samedi et le deuxième salon régional le dimanche, avec près de 1 300 visiteurs. Le programme était dense pour les amoureux de l'or noir. Samedi, les professionnels de la filière, les trufficulteurs adhérents aux syndicats ont désigné leur nouveau président en la personne de Michel Queyroi (Dordogne), le Charentais, Bruno Allafort étant vice-président.

Dimanche, l'ambiance était plus festive pour le salon annuel à la salle des fêtes de Jarnac orchestré par Régis Mesnier, le président du syndicat des trufficulteurs de la Charente. Un marché pour les particuliers trônait au milieu du salon et embaumait l'espace de ce parfum si particulier avec 4,5 kg de truffes proposés entre 800 et 1 000 euros le kilo, par 10 apporteurs locaux.

Le plaisir des papilles

À noter qu'à cette époque de l'année, la qualité de la truffe est optimale ; la seule crainte des trufficulteurs pour la semaine à venir est le problème des truffes gelées. Outre la vente des dites truffes, le visiteur pouvait se balader pour découvrir une quinzaine d'exposants (safran, fromages, vins de pays, coutellerie...). Puis pour s'initier à la recherche de cet or noir, des démonstrations de cavages par les chiens étaient proposées. Mélano et Miro, deux jeunes lagotto romagnolo (chien truffier d'origine italienne), se sont prêtés à l'exercice devant le public et malgré les sols gelés.

Un salon dédié à la truffe ne serait pas pleinement réussi sans le plaisir des papilles. Oriane Chambon, sommelière, et Cédric Coulaut, chef, initiateurs d'Expérience sur mesure, proposaient des bouchées gastronomiques « la truffe autrement » avec un accord mets – vins. Plus de 300 visiteurs se sont laissés tenter par ce plaisir gourmand. Pour ceux-ci, un déjeuner proposé autour de la truffe était concocté par le Panier poitevin. La Charente-Maritime proposera de son côté la fête de la truffe samedi 28 janvier à Châtelailon à l'espace Beauséjour.



[Actualité Grand Sud Lot Lalbenque](#)

Publié le 25/01/2017 à 07:41

Une nouvelle édition de la fête de la truffe

Marchés - Dimanche à lalbenque

Le 29/01/2017



Alain Ambialet, président des trufficulteurs du Lot. / Photo DDM, archives M.S.

Tous les ans, la saison hivernale du village est largement animée par la truffe et son célèbre marché. Durant cette période, le diamant noir alimente des discussions passionnées et fait l'objet de toutes les attentions. Ce sera encore le cas les 28 et 29 janvier lors de la traditionnelle fête de la truffe. À l'approche de cet événement, nous sommes allés à la rencontre d'Alain Ambialet, le président du syndicat local des trufficulteurs.

- Avant toute chose, comment se déroule la saison trufficole en cours ?

- Après un début de saison timide, les apports remontent avec une cinquantaine de kilos de truffes proposées chaque mardi depuis début 2017. Nous sommes un peu en deçà au niveau du volume par rapport à l'an passé mais les paniers proposés sont par contre très qualitatifs. Cette saison, le cours moyen tourne autour de 600 € le kilo, cela reste un cours cohérent.

- Quelles sont les grandes lignes de cette édition de la fête de la truffe ?

- On ne change pas une formule qui fonctionne très bien. Nous aurons les désormais incontournables ateliers culinaires animés par Gérard Baud entouré de deux chefs de grand talent Alexis Péliou et Pascal Bardet. Tout au long de ces 2 jours, de nombreuses démonstrations de cavage seront effectuées. Il sera également possible d'acheter de la truffe

lors du marché du dimanche. Bien entendu, vous pourrez déguster de la truffe lors des différents repas proposés.

- Un mot sur le concours de chiens truffiers ?

- Pour la 3e année consécutive, nous organisons le toujours très spectaculaire concours national de chiens truffiers en partenariat avec la Canine du Lot. Cette année, cette animation se déroulera samedi toute la journée.

- Le monde trufficole aura même droit à sa bénédiction ?

- Effectivement, après la messe dominicale, le prêtre bénira les trufficulteurs accompagnés de leurs fidèles compagnons. Ce sera un moment solennel et sympathique.

Renseignements au 05 65 21 95 77 ou 06 83 62 34 00

La Dépêche du Midi



Marché de la truffe à Agen : quatre choses à savoir sur l'or noir



Le saviez-vous ? La truffe peut être congelée... ILLUSTRATION "SUD OUEST"

Samedi prochain, Agen accueille un marché à partir de 10 heures à l'entrée de la rue des Cornières.

1 – C'est un produit de luxe vraiment hors de prix

Oui et non. La truffe n'est certes pas un produit de première nécessité. Disons qu'elle est rare et chère, mais **pas inabordable**. "On se base souvent sur le prix du kilogramme de truffe alors que personne n'utilise une telle quantité dans une recette. Si l'on considère le poids nécessaire pour une portion individuelle (de 10 à 15 grammes environ pour des préparations simples), on se rend compte que la truffe se situe dans la même gamme de prix qu'un vin de bonne qualité ou une bonne bouteille de champagne ", écrivent les époux Pébeyre et Sophie Brissaud dans le très bon livre " La truffe est un produit simple " (Féret, 158 p., 14,50 €). Samedi dernier, au marché de Nérac, **le kilo se négociait entre 800 et 1 000 euros.**

2 – La truffe est difficile à cuisiner

Faux. **La truffe aime la simplicité.** Certes, de grands chefs lui associent les coquilles Saint-Jacques, le tournedos Rossini ou encore le foie gras. Mais *Tuber melanosporum* n'est jamais aussi savoureuse que fraîchement râpée sur une écrasée de pommes de terre et une brouillade d'œufs fermiers. **Le must ?** De fines lamelles découpées à la mandoline et délicatement posées sur des toasts de pain grillés et beurrés.

3 – C'est un produit impossible à conserver

La truffe fraîche doit être **dégustée rapidement, dans les trois ou quatre jours** après l'achat. On peut néanmoins la conserver en la congelant dans un bocal bien hermétique. On la râpe

ensuite à volonté, sans la décongeler. Les arômes ne souffrent pas trop ; seule la belle couleur noire devient brunâtre sous l'effet du froid. On peut aussi **la faire macérer dans de l'huile neutre** (tournesol ou pépins de raisin) ou du cognac : le liquide obtenu améliorera bien des salades et bien des sauces. En revanche, le beau et très cher champignon aura perdu tout son intérêt gustatif.

4 – Un arôme de synthèse, c'est aussi bon...

Soyons honnêtes : ces produits sont bien faits. La très sérieuse maison Pébeyre (négociant et détaillant installé à Cahors depuis 1897) en commercialise d'ailleurs sans honte. Mais **ils n'offrent pas toutes les subtilités** de la truffe, la vraie. Invité du Salon régional de Jarnac l'hiver dernier, le Pr François Le Tacon, chercheur à l'Inra de Nancy, sans doute l'un des meilleurs spécialistes français de la biologie de *Tuber melanosporum*, avait déclaré : " Les centaines de bactéries du sol pourraient jouer un rôle dans la formation des arômes si caractéristiques de la truffe. À ce jour, nous avons identifié 50 composés volatils. Ces arômes disparaissent avec la chaleur. C'est pourquoi je recommande de consommer la truffe fraîche, **pas en conserve**. Quant aux arômes de synthèse utilisés pour parfumer les plats, **ils sont à bannir !** "

L'YONNE
RÉPUBLICAINE

La confrérie de la Truffe de Bourgogne a programmé une montée en puissance jusqu'en 2019

NOYERS

Publié le 26/01/2017



En 2016, plus de 40 kg de truffes ont été vendus entre 10h30 et midi lors du premier marché. © DROSSON Thierry

←

La confrérie nucérienne souhaite asseoir le statut de Noyers comme capitale bourguignonne de la truffe de Bourgogne, avec des marchés plus nombreux.

Ce n'est plus deux mais trois marchés que proposera la confrérie de la Truffe de Bourgogne de Noyers en 2017, les dimanches 29 octobre, 12 novembre et 26 novembre. Mais les confrères ne veulent pas s'arrêter là. Leur idée, à terme, est d'organiser un marché par semaine au mois de novembre. « Nous allons monter en puissance. Nous en ferons trois cette année, quatre en 2018 puis cinq en 2019 », explique Robert Gueniffey, vice-président.

« Un véritable impact économique et touristique »

Le but est « d'institutionnaliser » les marchés aux truffes de Bourgogne dans la cité des Miles où le diamant noir a trouvé son écrin. Depuis 2004, date du premier marché à Noyers, le succès ne cesse de grandir. Des centaines de personnes investissent la cité médiévale les « dimanches de truffes ». Les trufficulteurs sont aussi au rendez-vous. « C'est le seul marché en Bourgogne où tout part en deux heures », assure l'un d'eux. Lors du premier marché en 2016, plus de 40 kg ont été vendus entre 10 h 30 et midi. Au second, plus de 30 kg ont changé de main.

« Les marchés aux truffes ont un véritable impact économique et touristique pour Noyers », reprend le confrère. Alors que la période estivale est terminée, gîtes, chambres d'hôtes et restaurants restent ouverts jusqu'à la fin des marchés. « La saison se poursuit jusqu'au 1^{er} décembre ». Même les artisans d'art y trouvent leur compte.

Pour cette montée en puissance, les bénévoles de la confrérie ont plusieurs pistes. L'accent sera mis sur la décoration du cœur historique. Une déco très originale, moderne, qui restera tout le mois sur les places de l'Hôtel-de-Ville et du Marché-au-Blé. « L'objectif est de faire du jamais vu à Noyers », lance le vice-président. Un budget spécifique a été dégagé par l'association qui organisera une réunion avec la population du bourg mi-février.

T. D.

NOYERS



[Actualité](#) [Grand Sud](#) [Lot-et-Garonne](#) [Tournon-d'Agenais](#)

Publié le 27/01/2017 à 03:54

Un marché dédié aux truffes



Dès l'ouverture, les acheteurs font vite leur choix./Photo DDM.

Quelques degrés seulement sous le petit chapiteau, mais l'odeur parfumée embaume déjà ce 2^e marché aux truffes de la saison. Organisé par la municipalité et l'Association des trufficulteurs, ce rendez-vous gourmand a permis aux producteurs locaux de vendre leur récolte. 1,8 kg de diamants noirs, ce matin-là, une petite quantité, mais une marchandise de qualité, quelques spécimens ayant reçu l'étiquette extra par les contrôleurs. Côté prix, la 1^{re} catégorie s'est vendue 900 € le kilo, la 2^e 800 € et l'extra 950 €. Ainsi sur la table du marché, les acheteurs pouvaient faire leur choix, prix et poids étaient affichés, chacun choisissant le calibre de son choix suivant l'utilisation souhaitée.

Ainsi, un monsieur en a acheté plusieurs, c'était pour offrir, une dame avait prévu de faire des toasts sur du pain grillé et a choisi une truffe de petit calibre pour la râper, craquant ainsi sous la dent. Plusieurs façons de les déguster, la traditionnelle omelette étant souvent au menu d'un bon repas.

La Dépêche du Midi



Arles-sur-Tech déroule le tapis rouge au diamant noir du Canigó

Le 27 janvier à 09h10 par Mathilde Contié Walter | Mis à jour le 27 janvier



Lors de la précédente campagne, la France a produit jusqu'à 40 tonnes de *Tuber melanosporum*. Cette année, le marché devrait être divisé de moitié.

Dernière ligne droite pour les trufficulteurs du Vallespir et d'ailleurs. Ce dimanche se tient la fête du diamant noir, avec au menu de la truffe à toutes les sauces pour les visiteurs.

À écouter parler Jean Puigségur, président du syndicat des trufficulteurs catalans et JeanLuc Magenti, secrétaire départemental des trufficulteurs catalans et producteur à Montferrer, on se rend vite compte de la passion qu'ils portent à ce diamant noir.

La trufficulture, longtemps pratiquée dans le secret jalousement gardé, affiche aujourd'hui ses statuts grâce notamment à ce syndicat catalan fort de 60 adhérents dont une douzaine de professionnels. « *On est passé des truffes sauvages à des truffes cultivées*, souligne Jean-Luc Magenti. *Alors on s'est imposé une déontologie, ce qui nous rend crédible auprès du public.* » On ne compte pas moins de 200 hectares de plantation dans les Pyrénées-Orientales. Bien loin des régions traditionnelles de la « *mélano* » : sud-ouest et sud-est. Qu'importe. Pour les deux hommes ce qui compte, c'est la qualité. Et cette année elle au rendez-vous malgré « *une baisse de la production de 50 %* », à cause de la sécheresse.

■ 1 euro le gramme

Bonne nouvelle pour les acheteurs, la baisse de quantité n'a pas engendré une hausse des prix.

« *Les prix sont stables. Il faut compter 1 euro le gramme.* » Pour les acteurs de la filière, il est nécessaire de conserver un prix minimum pour cette denrée si rare, car le métier de trufficulteur représente un travail considérable. « *La première récolte s'effectue entre dix et douze ans. Et il peut y avoir une perte de 60 % sur le terrain* », précise Jean Puigségur. « *Cela dit avec une vingtaine d'euros on peut se régaler autour de la truffe.* » À bon entendeur.

► *Rendez-vous dimanche 29 janvier Centre de Pleine Nature Sud Canigó de la Baillie à Arles-sur-Tech (à l'entrée de la ville quand on arrive d'Amélie)*

Les petits plats dans les grands

Si la réputation de la truffe noire du Canigó n'est plus à faire, dans chaque territoire de l'ex-Languedoc-Roussillon, cette période est propice pour mettre en valeur le savoir-faire, les producteurs et les cuisiniers. Ce dimanche, c'est Arles-sur-Tech qui est à l'honneur.

L'initiative émane du syndicat des trufficulteurs catalans qui ne se contente pas de poser le précieux champignon sur les étals. Il s'agit aussi d'être un peu didactique pour « *éduquer* » le public à l'art subtil qui entoure la délicate Tuber Melanosporum.

Il y aura donc force ateliers afin de découvrir les particularités de ce produit. Le visiteur dûment averti pourra d'ailleurs pratiquer ses connaissances toutes neuves sur le grand marché aux truffes qui, outre les truffes fraîches, déclinera le trésor du Vallespir et d'ailleurs à toutes les sauces.

• Le programme de la journée :

De 8 heures à 10 heures : contrôle de la qualité des truffes.

De 10 h à 16 heures : marché des produits du terroir. Atelier dégustation (soupe à la truffe, brouillade aux truffes, magrets truffés).

Atelier gastronomique animé par Jean Plouzenec et Jean-Louis Ricart.

À 10 h 30 : conférence sur la trufficulture.

À 11 heures : ouverture du marché de la truffe.

À 11 h 30 : cavage au chien truffier.

De 12 heures : intronisation au sein de la « *Confreria de la Trufa Catalana* ».

À 13 h : repas découverte sur le thème de la truffe avec Jean Plouzenec et les Toques Blanches.

Réservation au 04 68 39 26 83 ou 06 10 04 37 78.

« Ne pas tromper le consommateur »

La fête de la truffe noire du Canigó d'Arles-sur-Tech constitue chaque année le point d'orgue des activités du syndicat des trufficulteurs catalans, qui tente de structurer la filière en harmonisant les marchés de détails aux truffes.

Avant le marché, les diamants noirs seront jugés par le commissaire, Philippe Barrière, technicien trufficulteur audois. Ce contrôle de l'odeur, du poids et de l'aspect garantit la finesse du produit. « *Il s'agit ainsi de mettre en valeur la truffe de qualité pour ne pas tromper l'acheteur ni le consommateur* », martèlent en chœur Jean Puigségur et Jean-Luc Magenti.

Seules les truffes de 1er choix sont retenues pour être vendues au marché (qui ouvrira à 11 heures). « *La truffe doit être dure, pas boisée, ni gelée et encore moins pourrie. Celles qui ne correspondent pas au cahier des charges sont écartées et rendues au producteur à l'issue de la vente* », précisent-ils.

De quoi également bannir des marchés les produits transformés à base d'arôme tant naturel qu'artificiel. Les deux hommes militent pour de la qualité, rien que de la qualité.



[Actualité Lot-et-Garonne Agen](#)

Publié le 29/01/2017 à 03:51, Mis à jour le 29/01/2017 à 08:56

Quand la truffe noire s'invite sous les Cornières agenaises

Actu - Terroir



Deuxième marché aux truffes sous les Cornières par le Lions club d'Agen Jasmin./Photo Jean-Michel Mazet

Le deuxième marché aux truffes d'Agen, organisé par le Lions club féminin d'Agen Jasmin, s'est déroulé hier matin sous les Cornières sous l'œil officiel de l'association des trufficulteurs. Samedi matin, centre ville d'Agen. L'air est beaucoup plus doux ce matin que ces derniers jours. Le soleil n'est pas loin, un poil trop discret tout de même. Sur la place des Laitiers s'est installé, comme chaque samedi, le marché aux produits bio. Des légumes de saison tentent d'attirer les passants traînant des cabas à roulettes prêts à ingérer quelques bonnes victuailles. L'apiculteur a étalé ses jolis pots de miel sur son stand et sa mini éolienne tourne joyeusement.

Ah, cette odeur...

Une odeur, cependant, vient troubler les habitudes olfactives des promeneurs. Un mélange de terre mouillée et d'écorces de chênes... Une odeur de truffes à laquelle il est bien difficile de résister. Un petit coin sous les arcades médiévales de la ville est délimité par un ruban vert et blanc, cependant qu'au-delà, plusieurs personnes semblent avoir eu le privilège de franchir la barrière provisoire. Contre le mur bien triste et invitant à une «auberge espagnole à la Zad à midi» - un antique témoignage de l'occupation de ce qui devient malgré tout le technopole [Agen](#) Garonne - ont pris place quelques «apporteurs».

Le grand ordre de la truffe noire

Cinq très exactement, selon les renseignements officiels glanés auprès de l'association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne. Ses membres assermentés du grand Ordre de la truffe noire - dont certains officient au sein de la Confrérie du diamant noir du Périgord - ont pour apostolat de vérifier la bonne qualité des *melanosporum* avant d'être vendues. Il ne faudrait pas tromper les acheteurs, une mauvaise réputation est vite faite et entacherait le noble métier. Quelque six cents passionnés dans le département ont prêté serment d'allégeance à la truffe noire. 230 d'entre eux ont rejoint l'Association des trufficulteurs afin de transmettre leur savoir-faire et de recevoir celui de leurs compagnons plus expérimentés. 700 hectares de bois mycorhizés, principalement des chênaies, cacheraient à quelques centimètres de la surface du sol, les fructifications souterraines de la *Tuber melanosporum*, si odorantes et au goût tellement unique qu'il ferait se damner les plus fins gourmets.

Un prix trop élevé ?

Accordons-nous à dire que cette année, son prix est quelque peu élevé. «Trop d'eau au moment où la truffe a été conçue, pas assez à celui où elle s'est développée» confie Micheline Cailleau, prêtresse de l'Ordre. Dans les 900 euros le kilo. Mais qui aurait idée d'acquérir 1 000 grammes de truffes ? Une trentaine suffit amplement. Dix heures passées de quelques minutes... la cloche retentit, le marché est officiellement ouvert. Celles et ceux qui avaient été gentiment reconduits derrière le ruban après avoir envahi l'espace sans autorisation, peuvent à présent et officiellement pénétrer dans l'enceinte consacrée. Et s'adonner au rituel - tout à fait inutile puisque toutes les truffes ont été soumises au verdict sévère des juges - de humer le mycélium boursoufflé avant d'opiner du chef et de conclure la transaction. On glanera volontiers quelques nouvelles recettes comme celle de placer des copeaux de truffes à l'intérieur d'un camembert préalablement coupé en deux et d'attendre quelques jours avant de déguster. Les truffes dépassant la centaine d'euros mettront un peu plus de temps à trouver preneur que leurs petites sœurs. Mais l'idée de ce marché au cœur de la ville est sans nul doute des meilleures. Rendez-vous est pris pour la prochaine édition. l

Les prochains marchés aux truffes

> **Tous les dimanches matins** sous la halle de Praussas jusqu'au 5 mars. > **5 février, Castillonès et Prayssas**, repas à midi tout aux truffes.

C.D.V.

Presse trufficole du net | 26/01/2017 | Source : Guy RETHORE | Rédaction : Guy RETHORE

LA CHASSE AUX TRUFFES EST OUVERTE EN LOT-ET-GARONNE

Sarah SHARRATT, productrice d'émissions vidéo, bien connue outre atlantique est venue "chasser" les truffes en Lot-et-Garonne. Elle nous a mis en ligne une vidéo très bien montée, en VO avec de très belles images.

A voir en cliquant sur le lien: (<https://vimeo.com/198894328/212f5c5c33>)



←

[Actualité Grand Sud Lot Lalbenque](#)

Publié le 30/01/2017 à 03:48, Mis à jour le 30/01/2017 à 07:35

Carton plein pour la fête de la truffe



Le cochon et son maître lors de la séance de cavage

Cette nouvelle édition de la fête de la truffe s'est conclue hier dimanche. À l'issue de ces 2 jours, les organisateurs affichaient leur totale satisfaction et se félicitaient également des conditions météorologiques plutôt favorables.

Samedi, le concours national de chiens truffiers organisé en collaboration avec la Canine du Lot a vu 52 chiens concourir dans le difficile exercice de la recherche des truffes.

De leurs côtés, l'ensemble des repas proposés affichèrent complets et les organisateurs durent même refuser des inscriptions de dernière minute. Preuve en est que la truffe est toujours très recherchée et attire toujours autant les amateurs de gastronomie.

Difficile de se frayer une place également lors des animations et ateliers culinaires animés par les chefs lotois, Alexis Péliou et Pascal Bardet. En effet, la halle était comble pour voir officier ces 2 chefs talentueux particulièrement créatifs lorsqu'il s'agit de cuisiner le célèbre tuber mélanosporum.

Dimanche sur les 12 coups de midi, à la sortie de la messe, le parvis de l'église avait attiré la foule des grands jours pour voir les trufficulteurs se faire bénir en compagnie de leurs chiens et cochons truffiers.

Tout à côté de l'église, les démonstrations de cavage effectuées par le cochon de Paul Pinsard ont suscité toujours autant d'engouement et d'étonnement de la part des nombreux spectateurs. Les membres du syndicat local des trufficulteurs peuvent donc être pleinement satisfaits de la réussite et de la belle affluence qu'a connu leur manifestation. L'impeccable organisation et la qualité du programme proposé furent unanimement salués tout au long du week-end.

Désormais, la truffe qui n'abonde pas cette année, va entrer dans sa dernière droite dans les prochaines semaines.

Chiens truffiers : les résultats

Concours 1 Classe B LOF : 1er Diva Berger belge Malinois à Mme Tedesco Paulette du Club de Loisir Canin du Lot, 191.70 pts ; 2e Tootie Berger belge Malinois à Mme Moreau Annie de la Charente, 191.70 pts ; 3e Geisha Border Collie à M. Lacroze Jean-Louis de la Dordogne, 189.70 pts.

Concours 2 Classe B LOF : 1er Davalada Parson Russell Terrier à M. Ferrari Géraud de Haute Marne 194.00 pts ; 2e Iakari Berger australien à Mme Leconte Florence de la Gironde, 192.90 pts ; 3e Jef-Red Berger Australien à Mme Castel-Dugenet Nicole Dordogne, 192.30 pts.

Concours classe B Non Lof : 1er Hercule Berger Australien à Laurent Natalie Dordogne 191.50 pts ; 2e Sally Berger Australien à Fillin Kate Dordogne 184.70 pts ; 3e Lassy-Inouk de Bohême à Tardit Bénédicte Charente 176.80 pts

La Dépêche du Midi



←

Escapades et découvertes

01 février 2017

Festin truffé à Lalbenque !



Ce 29 janvier 2017, Lalbenque fêtait pour la trentième année sa majesté LA TRUFFE, la *Tuber melanosporum*, que l'on surnomme aussi le diamant noir, joli sobriquet que l'on doit à l'illustre gastronome et auteur culinaire Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755 - 1826).

←

Ah la truffe ! depuis la nuit des temps, elle a fait couler beaucoup d'encre, noire bien évidemment et celle que Lucullus et Apicius qualifiaient déjà de « *présent des dieux* » n'a certainement pas fini d'inspirer les auteurs, à l'instar de la célèbre Colette qui avait exprimé en son temps ces mots significatifs : *Si j'avais un fils à marier, je lui dirais : « Méfie-toi de la jeune fille qui n'aime ni le vin, ni la truffe, ni la musique. »*



Voilà, tout est dit ! La truffe c'est comme la potion magique d'Obélix, quand on est tombé

dedans, on en est accro pour la vie et il va sans dire qu'il vaut mieux croquer de la noire que de sniffer de la blanche... Ce n'est pas interdit, c'est bon pour la santé, c'est un immense plaisir gustatif et, déjà à l'époque médiévale, le grand médecin arabe Avicenne en disait le plus grand bien et la recommandait même aux malades.

Donc, ce 29 janvier 2017, les gourmands et les gourmets en manque de saveurs inoubliables, s'étaient donné rendez-vous en territoire truffier afin d'assouvir leur saine addiction à l'or noir des causses du Quercy. Sans oublier qu'en déambulant dans les rues animées par un marché de plein air, chacun pouvait à loisir faire ses emplettes auprès de trufficulteurs, fromagers, charcutiers et autres boulangers.

D'autre part, sous la halle de la mairie, dans une ambiance joyeuse mais néanmoins studieuse, Alexis PÉLISSOU et Gérard BAUD dispensaient une brillante animation culinaire grâce à des recettes truffées faciles à réaliser. Ainsi, les duettistes trufficoles concoctaient en direct face à un public attentif, un velouté de poireaux et pommes de terre à la truffe, suivi d'une fricassée de poulet et macaronis truffés.



Le tout dévoilé avec humour, digression et autres envolées lyriques dont ces deux personnages hauts dans le geste et dans le verbe sont coutumiers, afin de divertir une assistance friande d'anecdotes gastronomiques et autres bons mots dont personne ne perdait... une miette.

Mais bientôt, midi sonnait au clocher de l'église et il était temps de se rendre sur le parvis de l'édifice religieux pour assister à la bénédiction, par le curé de la paroisse, des chiens et des cochons truffiers. L'ambiance était bon enfant, mais malgré tout empreinte de solennité durant le discours du prêtre et, après un « amen » repris en cœur, l'assemblée se dispersait dans les rue de la cité.



Non loin de là, un grand chapiteau abritait un nouvel événement et pas des moindres, c'est le cérémonial de l'omelette aux truffes qui se jouait ici et une enfilade de poêles et de maîtres queux étaient déjà à l'ouvrage. Mais quelles omelettes ! truffées à souhait, moelleuses comme il se doit, généreuses comme ce pays de cocagne, bref un pur moment de bonheur pour les 300 convives qui étaient venus déguster ce mets de choix.



Pendant ce temps, à l'autre extrémité du village, c'est effervescence dans la salle des fêtes où 280 épicuriens sont attendus pour le festin truffé de ce grand jour. Oui, vous avez bien lu, j'évoque en effet ici un « festin truffé » qui mérite son nom sans équivoque lorsque l'on sait que **Le Syndicat des Trufficulteurs de la Région de Lalbenque**, organisateur de l'événement, a fourni pas moins de 26 kg de truffe pour les repas des samedi soir et dimanche midi (omelettes aux truffes et repas). Ainsi, pour le déjeuner gastronomique du dimanche, chacun pouvait se régaler d'une bonne cinquantaine de grammes du précieux tubercule, magistralement mis en valeur dans un menu des plus savoureux, concocté avec brio par les chefs du restaurant « La Chartreuse » situé à Cahors, mais, jugez plutôt avec ce qui suit :

Mise en bouche aux saveurs de truffe : velouté de topinambour et truffes, œuf brouillé à la truffe, crème brûlée à la truffe, pain de pommes de terre à la truffe ;



Duo de foie gras de canard poêlé et ris de veau, sauce truffée ;



Pavé de bar rôti sur peau et crème de truffes ;



Suprême de chapon farci, jus truffé, écrasé de pommes de terre truffées et verrine de patates douces à la truffe ;



Brie de Meaux et petit Rocamadour truffés, salade à la vinaigrette truffée ;



Coupe de mousse de Champagne et Grand-Marnier, mascarpone truffé, émulsion à la framboise.



Vins, en parfaite adéquation avec ce menu : Pigmentum blanc de Vigouroux (*cépage Gros Manseng*), Pigmentum rouge de Vigouroux (*cépage Malbec*).

Alors, amoureux des meilleurs produits des terroirs, bons vivants, gourmands et gourmets, épicuriens et sybarites, programmez déjà dans vos agendas, tablettes et autres smartphone la Fête de la Truffe des 27 et 28 janvier 2018 à Lalbenque, pour ne rater sous aucun prétexte cette événement inoubliable tant pour vos papilles que pour votre esprit.

Qu'on se le dise !

Reportage de Philippe PLOQUIN et Françoise PEURIOT

Suivre toutes les infos du magazine « GOURMANDISES » sur :

<http://www.asso-gourmandisesetgourmets.com/>



Magazine « Gourmandises »

Escapades et Découvertes

DE LA TERRE A LA TABLE

Produits des terroirs - Saveurs des saisons

Artisans du goût - Cuisines du monde

La santé dans l'assiette

Philippe PLOQUIN et Françoise PEURIOT

www.asso-gourmandisesetgourmets.com

Tél : 05 63 30 83 87 - Port : 06 07 19 88 11

gourmandises.mag@orange.fr



←

[Actualité Grand Sud Lot Gourdon](#)

Publié le 31/01/2017 à 03:51, Mis à jour le 31/01/2017 à 09:07

Les mille parfums du marché aux truffes

←



Au moment de la remise des prix./Photo DDM Patrick Leleu

En plein cœur de la saison, le 9e marché aux truffes de [Gourdon](#) a bénéficié d'un succès éloquent, samedi 28 janvier. Ce marché primé s'installe dans la tradition locale, avec toujours plus de visiteurs de toute la région, curieux, gourmands et acheteurs.

La truffe suscite l'intérêt, surtout lorsque quatre grands chefs, Alexis Braconnier, Cyril Borssard, Michel Lemozy et Gilles Verrines, proposent des brouillades d'œufs aux truffes à volonté et concoctent une recette à déguster, inventée pour l'occasion. Leur simple intitulé fait saliver : poireaux brûlés crème truffée vinaigrette orange pour les uns, terrine de poireaux à la crème truffée pour les autres.

Les marchés assurent les retrouvailles et propagent les nouvelles ; celui-ci n'a pas échappé à la règle.

Raymond Boris a résumé la situation de la production : «Les fortes pluies du printemps, suivies d'une sécheresse sans précédent, ont permis de constater que les plus belles récoltes sont celles qui ont été paillées et arrosées.» À Gourdon, les trufficulteurs ont présenté 12 kg de truffes.

Un prix de reconnaissance a été décerné à William Saemz pour ses stratégies de culture de la truffe du Montat. Le prix du Crédit agricole a été remis à Stéphane Foissac, la coupe de la mairie de Gourdon revient aux époux Sanchez, du Tarn, avec une truffe de 187 g. Le prix Michel Vergnes du conseil régional a été remis à Jean-Marc Laval de Rouffilhac pour la plus

belle truffe ; la coupe a été remise par Jean-Jacques Rafy, grand ami de Michel Vergnes. Le sous-préfet, le maire de Gourdon et les élus ont salué ce grand événement.

La députée Dominique Orliac a remercié Jacques Griffoul pour sa contribution à faire la promotion du Lot, localement et à l'extérieur. En clin d'œil, elle a confié à Alexis Braconnier qu'elle avait toujours son tablier offert voici deux ans, mais que cela n'avait pas fait d'elle une bonne cuisinière. Quant au concours de chefs, face à tant de délices, il a été jugé plus prudent de déclarer les duos à égalité...

Les époux Bertin médaillés

En clôture du marché aux truffes, la municipalité a tenu à décerner la médaille d'honneur de la ville à Irène et Didier Bertin. C'était leur dernier jour sur le marché, avant la retraite.

Tous les samedis durant 50 ans, ils sont venus de La Tremblade, près de Royan, avec départ à minuit, par tous les temps, pour déballer dès 4 heures du matin leur étal de poissonnier.

Marie-Odile Delcamp les a qualifiés «d'admirables» et Jacques Griffoul a rendu hommage à leur grand courage et à leur fidélité à la ville.

Une gerbe de fleurs magnifique a été remise à Irène et la médaille à Didier, dans un tonnerre d'applaudissements. Les Gourdonnais vont les regretter.

La Dépêche du Midi