



Sommaire des articles du recueil 18/001

Page 03	La station, haut-lieu du diamant noir
Page 05	Un mardi au pays du diamant noir
Page 06	La truffe, star du marché de Villebois
Page 07	Le marché de la truffe prend ses quartiers à Grasse et au Rouret
Page 09	Charente: les truffes aiguisent l'appétit des voleurs.
Page 10	La truffe était bien au rendez-vous
Page 11	Entre truffes et ampélos
Page 12	La truffe confirme son bon début de saison
Page 13	Trois conseils d'experts pour bien choisir une truffe
Page 15	La truffe en Loudunais : une longue histoire
Page 16	Aude: lorsque les truffes sentent l'importation...
Page 17	Une saison catastrophique pour la truffe sur la Côte d'Azur
Page 19	La truffe reprend racine dans le Sud-Ouest
Page 20	Truffe : du jamais vu depuis dix ans
Page 22	Un week-end exceptionnel 100% truffe et foie gras à Sarlat
Page 25	On peut cuisiner la truffe sans se ruiner
Page 26	Truffes : la Touraine, nouvel eldorado du diamant noir ?
Page 27	Un milieu assez opaque
Page 28	Marché aux truffes de Chinon : vingt kilos et des prix "bas"
Page 30	13 kg de truffes portent bonheur aux gourmets
Page 32	Lézignan-C./Talaيران : les gourmands célèbrent la truffe noire
Page 34	Les amateurs de diamant noir bravent la pluie à Saint-Geniès-des-Mourgues pour la douzième fête de la truffe
Page 36	La truffe chinoise a son VRP gersois
Page 38	La quantité et la qualité
Page 39	Montpellier: Coup de chaud sur la truffe en Occitanie
Page 40	Thierry Pszonka magnifie la truffe noire
Page 41	Mayenne. Le traiteur Thiol condamné pour tromperie sur la marchandise
Page 42	Coup d'envoi lundi du 7e Truffle festival
Page 43	PLAQUETTE TECHNIQUE : JAAD
Page 44	Le marché aux truffes a repris des couleurs
Page 45	Richerenches : une messe aux truffes record !
Page 46	Journée de la truffe dans le Gard : la belle Uzès déguste l'or noir
Page 48	Récolte exceptionnelle pour le marché aux truffes
Page 49	De la truffe à 1000 €/kg sur le marché de Lalbenque dans le Lot
Page 50	Deux kilos de truffes découverts d'un coup
Page 51	Plus de 30 kg de truffes noires sur les étals de la fête
Page 53	De beaux paniers au marché primé
Page 54	On a cavé la truffe noire sur les hauteurs de Cagnes
Page 56	Les 6 kg de truffe ont trouvé preneurs hier
Page 58	La truffe joue les stars tout le week-end
Page 59	Dans le Lot, Lalbenque fête la truffe ce week-end
Page 60	Carton plein pour la fête de la truffe
Page 61	Ampélofolies, la truffe s'arrache à 1 200 € le kilo
page 62	Seules les parcelles irriguées ont des truffes
Page 63	12 photos qui vous feront revivre la 25ème journée de la truffe noire, à Aups

nice-matin

La station, haut-lieu du diamant noir

← [NICE VIE LOCALE](#)

PAR PENCENAT SOPHIE Mis à jour le 01/01/2018 à 05:07 Publié le 01/01/2018 à 05:07



Les visiteurs ont répondu présent pour cette 12e édition du marché de la truffe. Un rendez-vous marqué par la présence des chefs Xavier Malandran et Christian Plumail (à droite). S. P.

Organisé par le conservatoire des traditions culinaires, présidé par Jean-Pierre Audibert, le marché de la truffe a investi la place centrale de la station jeudi.

Organisé par le conservatoire des traditions culinaires, présidé par Jean-Pierre Audibert, le marché de la truffe a investi la place centrale de la station jeudi.

Une 12e édition marquée par la présence du président régional du syndicat des trufficulteurs, Michel Santinelli. Mais aussi des chefs Christian Plumail (Yacht club de Monaco) et Xavier Malandran (L'Écluse à Pégomas, finaliste de la saison 2 de Master Chef), dont les stands de dégustation ont été pris d'assaut.

Rapidement, des odeurs de truffes, évidemment, mais aussi de fromages, miels, pâtes de fruits artisanales et autres produits du terroir ont chatouillé les narines des chalands.

LA QUALITÉ, SANS LA QUANTITÉ

Un marché animé par la radio locale associative Oxygène et son gérant, Benjamin Ducongé, qui n'a pas manqué d'aller au contact des trufficulteurs, exposants, chefs cuisiniers pour prélever la quintessence de ce rendez-vous gourmand.

Qui a connu un beau succès populaire, en dépit d'une production quantitative en demi-teinte, eu égard à la sécheresse estivale.

« Nous avons tenu à faire ce marché malgré un manque de près de 60 % par rapport à l'an dernier, confirme Jean-Pierre Audibert. Mais la truffe d'élevage sauve la mise. » Un bilan validé par Michel Santinelli.

Le président du Département, Charles-Ange Ginésy, souligne, pour sa part, « l'implication des trufficulteurs des Alpes-Maritimes et de la région pour en sauvegarder et en développer la culture. »





Un mardi au pays du diamant noir

Terroir

La Dépêche du Midi Mis à jour le 02/01/2018 à 09:10



Depuis le 5 décembre, tous les mardis, la foule se retrouve au marché aux truffes./ Photo DDM Marc Salvet

La saison de la truffe bat son plein, c'est le moment d'en profiter. Depuis le lancement de la saison, le 5 décembre, et jusqu'à mars, l'office de tourisme du pays de [Lalbenque](#) organise ses journées truffes. Toutes une série d'animations est proposée en marge du fameux marché. La journée débute à 10 heures par un diaporama commenté. Il permet de comprendre la truffe et la trufficulture, et fournit des explications sur le marché aux truffes.

À 14 heures, les participants visitent librement le marché. La journée se poursuit à 15 heures par une démonstration de cavage (recherche de truffes) au cochon (en fonction de la météo). Il est bien sûr possible, hors programme, de compléter cette journée par un repas aux truffes le midi, chez l'un des restaurateurs du village.

La participation à ces journées truffes se fait uniquement sur réservation. Tél. : 05 65 31 50 08 ou 05 65 24 34 28. Mail : office-de-tourisme@lalbenque.net.

Tarifs : 10 € pour les adultes, 5 € pour les enfants de 6 à 12 ans. Tarifs groupes et scolaires possibles.



La truffe, star du marché de Villebois

[« La Cabane du Vitrail à Magnac-Lavalette »](#) | [Page d'accueil](#) | [Des causeries littéraires à Lascour](#) »

Samedi, sur le marché, des producteurs de truffes étaient là, présentant leurs produits. Venus de Dordogne ou du Sud Charente, c'est à qui avait les plus belles, les plus parfumées. "Selon le terroir, la truffe n'a pas toujours le même parfum, Il y en a de bonnes partout, certes, mais celle de Dordogne laisse à penser que....c'est peut-être la meilleure," d'assurer Francis Nerfy de la Rochebeaucout. "Cette année, nous avons une bonne récolte qui a débuté le 15 novembre. C'est pourquoi ce sont 2,400 kg qui sont présentés ici. Quand on se lance dans la culture, il faut se méfier des arnaqueurs qui traînent sur le Bon Coin. Il vaut mieux faire confiance aux pépiniéristes," conseille Anne-Paule Montigaud de Bors de Montmoreau qui exposait sans doute la plus belle. Ils sont tous intarissables sur ce sujet, le reflet d'une passion. "Possédant une truffière naturelle qui donne un produit incomparable, je me suis lancé il y a 17 ans. Dans mes plantations de plusieurs hectares, J'ai misé sur diverses essences d'arbres: chêne pubescent ou vert, noisetier, orme, pin noir d'Autriche...C'est une bonne solution pour produire chaque année," ajoute Francis Nerfy. Les 13, 20 et 27 janvier, cette vente de truffe va être renouvelée à Villebois. "Pour avoir le droit de paraître sur un marché, il faut être adhérent à une chambre d'agriculture. Le syndicat des trufficulteurs organise les marchés en collaboration avec les municipalités. Il y a obligation d'afficher la provenance, la catégorie et le prix, aujourd'hui 700€ le kg. Là, on peut voir de la *melanosporum*, truffe noire du Périgord, et de la brumale dite du charcutier car elle se cuit parfaitement," explique un des 4 contrôleurs présents sur ce marché.



nice-matin

Le marché de la truffe prend ses quartiers à Grasse et au Rouret le dimanche 14 janvier

Nice-Matin



Une troisième parcelle truffière d'expérimentation vient d'être mise en culture au Rouret. Photo Fab. B.)

Tous, le pif dedans! Il n'y en aura que pour le fameux diamant noir décliné sous toutes ses formes, samedi, à la Bastide Saint-Antoine et dimanche 14 janvier, au Rouret.

Dans les deux communes, le 22e marché de la truffe prendra racine. Ici et là, les trufficulteurs et rabassiers déploieront leurs plus beaux trésors.

Grandes capes sombres sur les épaules et chapeaux noirs aux larges rebords vissés sur la tête, ils célébreront sur les deux sites leur passion pour le diamant noir, mèneront des démonstrations avec leurs fidèles alliés - les chiens truffiers - feront goûter leur production. Une production qu'ils ne cessent de développer dans le département. Et qui se déploie sur 350 hectares aujourd'hui.

Et pour bien apprendre à faire pousser ce champignon si particulier, une truffière d'expérimentation – implanté dans la commune du Rouret et unique dans le département – permet depuis plus de 20 ans, aux professionnels de perfectionner leurs connaissances. Elle vient d'ailleurs de s'agrandir avec la création d'une troisième parcelle.

Mycorhization des plants - symbiose entre le champignon et le chêne - géologie des sols, hygrométrie, végétation, météorologie, importance du "brûlé", modes de taille du chêne, techniques d'irrigation...

Autant de paramètres scrutés pour percer les secrets et les mystères entourant ce trésor de la nature qui relève presque de la magie noire. Et mieux le développer afin que le phénomène truffe gagne encore du terrain et que le pays grassois devienne une véritable République

truffière.

Programme du marché de la truffe

Samedi 6 janvier, de 9h30 à 17h30 à la Bastide Saint-Antoine, à Grasse

9 h 30: Ouverture au public, vente de truffes et de produits agricoles

10h30 - 11h 30 - 12h - 15h: Démonstrations de chiens truffiers

A partir de 11h: Dégustation de mets truffés

12h15: Apéritif d'honneur

17h: Tirage au sort du concours organisé pendant la journée

Dimanche 14 janvier, au Rouret, de 10h à 16h.

De 9h à 12h: Visite commentée du champ truffier expérimental (départ en bus à partir de 9 h devant la mairie)

De 15h à 16h: Conférence sur la truffe et sa culture

16 h 30: Démonstration d'un plat truffé par le chef Daniel Ettlinger.



Cette année, l'affiche du marché a été réalisée par l'artiste Pascal Pinaud. Elle est ici tenue par Jérôme Viaud, maire de Grasse, Michel Santinelli, président du syndicat des trufficulteurs des Alpes-Maritimes, le chef Jacques-Chibois et Gérard Lombardo, maire du Rouret. Photo Cl.C



Charente: les truffes aiguïssent l'appétit des voleurs. Des patrouilles pour surveiller les truffières

3 janvier 2018 à 8h38



En Charente, la bonne production de truffes attire les voleurs. Photo archives R. J.

Le marché aux truffes de Jarnac n'en finit pas, cette saison, de battre des records. Pour le premier de l'année 2018 hier matin, 71 apporteurs étaient réunis à la salle des fêtes. Du jamais vu, selon le président du syndicat des trufficulteurs de la Charente.

À la vente sur ce marché hebdomadaire, réputé pour son exigence et sa sélection: 61 kilos de tuber melanosporum (1). *"C'est plus que ce qu'on avait à la même époque l'année dernière"*, se réjouit Régis Mesnier. Et les prix, eux, ont moins chuté que prévu: entre 400 et 600 euros le kilo, en fonction de la qualité... quand les plus belles avaient atteint près de 1.000 euros avant les fêtes. *"Il y a un tel manque dans le Sud-Est de la France (2) cette année que ça soutient les cours en Charente où la production est plutôt bonne"*, explique le spécialiste.

Revers de la médaille: le département voit apparaître un nouveau phénomène. Celui des vols dans les truffières. Trois plaintes ont été déposées avant Noël entre Cognac, Rouillac et Angoulême. *"C'est assez fréquent dans le Sud-Est, mais nous, on était, jusque-là, plutôt épargnés"*, relève Régis Mesnier. *ça arrivait par ci, par là, mais c'était anecdotique."*

Des patrouilles aux abords des sites

Du coup, les trufficulteurs du département ont décidé de mettre en place une surveillance particulière, avec le soutien de la gendarmerie. *"C'est, en effet, un phénomène plutôt nouveau qu'on va suivre à partir de maintenant"*, indique Richard Abdelhadi, commandant de la compagnie de gendarmerie de Cognac. *On va conseiller les trufficulteurs pour qu'ils se protègent mieux contre cette nouvelle délinquance."* Sans oublier les patrouilles, réalisées de jour comme de nuit, aux abords des sites ciblés par les voleurs. Certains, accompagnés de chiens, procèdent comme les trufficulteurs pour mettre la main sur les fameux champignons. Mais d'autres préfèrent les pelles et les pioches. Un saccage: *"ça casse les racines des arbres, qui ne peuvent plus produire"*, précise Régis Mesnier. Qui conclut: *"Nous devons en parler, agir et mettre en place un vrai réseau de vigilance."*

(1) Le record est établi à 91 kilos. Il a été atteint le 12 décembre.

(2) La production y est divisée par six, cette année.



La truffe était bien au rendez-vous

La Dépêche du Midi Mis à jour le 04/01/2018 à 08:50



Les clients pouvaient faire leur choix

Même si on était loin des fastes d'antan, il y avait une affluence correcte à la foire traditionnelle du 31 décembre à [Gramat](#). Les gourmands ont pu choisir de quoi agrémenter le réveillon, puisque ce sont 7 kg de truffes qui étaient proposés par les producteurs locaux. Les cours variaient entre 700 et 1 000 €/kg selon les quantités choisies par les clients.

Les discussions étaient animées autour des paniers, notamment pour savoir si ce bon début de saison serait suivi d'une ampleur équivalente dans les semaines qui viennent. De quoi satisfaire Raymond Boris, président de l'Association de Martel, cheville ouvrière de ce marché aux truffes. Mais on pouvait aussi emporter charcuterie, fromages et pain pour compléter les menus. Une quinzaine de forains n'avaient pas hésité à s'installer, même si cette foire tombait un dimanche. «Heureusement que nous sommes là», faisaient remarquer quelques fidèles des foires et marchés de Gramat.



Entre truffes et ampélos

Marchés

La Dépêche du Midi Mis à jour le 04/01/2018 à 08:11



Comme toujours, un public nombreux est attendu./ Photo D.R.

Janvier est un mois chargé dans le village de [Moussoulens](#). Ce prochain samedi 6 janvier sera consacré au deuxième marché aux truffes de la saison, avant les Ampélofolies

La commune de Moussoulens est d'attaque, en ce début d'année 2018. Et pour cause, ce village sera le siège de deux événements économiques et festifs d'importance, ce samedi 6 janvier et dimanche 28 janvier, à l'occasion du deuxième marché aux truffes de la saison en ce lieu et de la dix-neuvième édition des Ampélofolies.

«Ainsi qu'il a été dit sur les marchés précédents, la truffe est au comble de sa maturité, au cœur de cet hiver. Trufficulteurs et amoureux du diamant noir devraient en profiter», pronostique Marie-Cécile Micouneau, à Moussoulens. Ce deuxième marché local ouvrira les portes à 9 heures. Les visiteurs pourront, dès le début de cette journée, se livrer à quelques dégustations des produits du terroir, tels que fromages de chèvre, charcuteries, safran des Corbières, vins des producteurs du Cabardès. Rien de tel pour apprécier un solide et gastronomique petit déjeuner.

À partir de 9 h 30, le public sera invité à pénétrer dans les secrets de la *melanosporum*. D'abord, en participant à une visite viti-trufficole sur le Conservatoire de la truffe. Le sujet traitera, bien sûr, des conditions de développement et de culture de la truffe en pays d'Aude. Une bonne occasion d'acquérir et/ou de parfaire ses connaissances sur les conditions d'élevage du champignon noir.

Ensuite, place, une fois encore, aux délices, avec initiation à l'élaboration d'une recette truffée. Sous la houlette de deux chefs bien connus, MM. Blasco père et fils, débutera, à 10 h 15, l'élaboration d'un mets qui s'achèvera par une dégustation.

Et puis viendra le moment tant attendu : au coup de sifflet, à 11 heures, ouverture du marché aux truffes, sous le contrôle de Yan Galy, technicien à la chambre d'agriculture. Souvent, janvier draine une baisse des prix du diamant noir. Faudra savoir en profiter ! Ce marché s'annonce aussi solidaire au profit du comité de l'Aude contre le cancer, avec une tombola récompensée par des paniers garnis. Une belle journée à vivre à Moussoulens, avant les Ampélofolies du 28 janvier.



La truffe confirme son bon début de saison

Terroir

La Dépêche du Midi Mis à jour le 06/01/2018 à 09:00



Malgré la pluie, il y avait beaucoup de monde mardi pour le premier marché aux truffes de l'année.

Pas de trêve des confiseurs pour la trufficulture, au contraire. Le marché aux truffes de [Lalbenque](#) a repris du service dès mardi 2 janvier. Et en ce deuxième jour de l'année, alors que la saison bat son plein, ce n'est pas la pluie qui a découragé les nombreux vendeurs et acheteurs présents.

Sur le marché de gros, les apports restent toujours très importants avec des vendeurs de plus en plus nombreux.

Mardi, ce sont donc 121 kg de tuber mélanosporum, répartis dans 129 paniers, qui se sont négociés. Le cours moyen du marché a tourné à 550 € le kilo, avec un pic à 700 € pour les plus beaux paniers. On constate donc que les apports restent importants mais que le prix subit une forte baisse après les fêtes de fin d'année.

[Accédez à 100% des articles locaux à partir d'1€/mois](#)

Sur le marché de détail, 21 poches pour un poids total de 2 kg, se sont échangées au prix moyen de 1 000 € le kilo.

À ce rythme-là, au niveau du volume, il est fort possible, que la production annuelle soit une des plus importantes de ces dix dernières années.

nice-matin

Trois conseils d'experts pour bien choisir une truffe

← [GRASSE VIE LOCALE](#)

PAR LA RÉDACTION Mis à jour le 06/01/2018 à 14:50 Publié le 06/01/2018 à 14:22



Trois trufficulteurs sur le marché de la Bastide Saint-Antoine ce samedi à Grasse dont Jean-Claude Conil de Puget-Théniers, Louis Giraud de Saint-Paul de Vence et Jeannot Favole de La Penne. Photo Gilles Traverso

La saison de la truffe melanosporum bat son plein dans les Alpes-Maritimes. Si la quantité n'y est pas, la qualité, elle est au rendez-vous, assurent les professionnels.

Le syndicat des trufficulteurs des Alpes-Maritimes essaime les marchés dans tout le département.

Ce samedi (toute la journée), une quinzaine de rabassiers sont accueillis pour la 22e fois par Jacques Chibois, chef étoilé de la Bastide Saint-Antoine à Grasse (avenue Henri-Dunant) dans le cadre d'un marché très gourmand (entrée libre).

Le prix de la truffe en ce moment est de 120 euros les 100 gr: "la saison sèche entre avril et septembre n'a pas été propice à la croissance de la truffe", analyse le président du syndicat Michel Santinelli. D'où l'importance de bien choisir.

Trois trufficulteurs nous donnent des conseils de pros pour ne pas se louper dans le choix d'un diamant noir.

1ER CONSEIL

"Choisir une truffe ferme et dense sous les doigts. Sans aucune partie molle. Qu'elle donne même une impression de lourdeur", déclare Jean-Claude Authier, trufficulteur de Puget-

Théniers.

2E CONSEIL

"Le parfum doit être fort. Si une truffe est non-odorante passez votre chemin", affirme Jeannot Favole, retraité rabassier à La Penne

3E CONSEIL

"La truffe doit être noire et nervurée à l'intérieur. Pour le voir, il faut que le trufficulteur la "canife". S'il ne veut pas la "canifer", c'est qu'il a quelque chose à cacher", assure Jean-Claude Conil, rabassier à Puget-Théniers.

Prochain marché des trufficulteurs : dimanche 14 janvier au Rouret (place des platanes).

Et tous les vendredis au Rouret également (jusqu'en février) : la permanence du Syndicat des trufficulteurs des Alpes-Maritimes propose sa vente directe de truffes de 9 à 17 h. (à côté du Marché de nos collines, route d'Opio.

Rens. 06.75.39.96.79



La truffe en Loudunais : une longue histoire

La truffe noire, la plus recherchée, la célèbre « *Tuber mélanosporum* », fait assurément partie du patrimoine du Loudunais, assure Thérèse Dereix de Laplane, qui a d'ailleurs écrit un livre sur l'Histoire de Beuxes (près de Loudun) dont une partie est dédiée au diamant noir: « Des truffes sauvages aux truffes cultivées en Loudunais ».

Ce livre, « truffé » de copies de documents originaux pour attester de sa véritable histoire, est surtout une façon de rendre un hommage « à l'inventeur si peu connu de la trufficulture française - Pierre Mauléon - ce paysan loudunais qui, en ramassant les truffes sauvages a découvert comment les cultiver », affirme-t-elle.

Grandeur et décadence

C'est donc vers la fin du XVIII^e siècle qu'il faut remonter pour connaître les débuts de la culture dans ce secteur, et c'est bien avant encore que l'on retrouve la trace du précieux champignon.

Dès le XIV^e siècle, on tombe sur des documents qui attestent que Jean 1, duc de Berry, en mangeait vers 1370, « *sans être sûrs qu'elles venaient de chez nous* », explique Thérèse de Laplane. En revanche, on peut affirmer que Louis XIII a mangé des truffes lors de son passage à Loudun en 1620, alors que le gouverneur de Loudun, Jean d'Armagnac, lui en a servi: « *On en a la certitude, puisqu'on a retrouvé les menus du repas* », écrits par le médecin du roi qui consignait tout ce qu'il mangeait, déclare Madame de Laplane. Ainsi, au fur et à mesure de ses recherches, elle trouve des témoignages de la présence de la truffe noire, de son utilisation comme moyen de paiement: pour la location d'une truffière à Pouant, « *le fermier paiera 6 livres de truffes* », retrouve-t-on.

C'est Pierre Mauléon, vers 1790 qui va lancer la culture de la truffe dans le Loudunais (elle arrivera vers 1810 dans le Vaucluse). C'est à force de les observer, de voir que, « *là où elles poussaient, on voyait le rond de sorcières* », au pied de chêne, et « *plus particulièrement des chênes blancs* », « *la meilleure terre était la galuche* », que l'agriculteur a l'idée de planter des glands aux bons endroits.

En 1834 seulement, le sous-préfet de Poitiers reconnaîtra officiellement la découverte de la culture en Loudunais. Tout le monde veut alors en produire; on trouve dans les écrits « *l'industrie de la truffe dans le loudunois a enrichi nombre de cultivateurs* ». De 30 hectares en 1850, on compte plus de 100 hectares de truffières cultivées en 1870.

Malheureusement, le début du XX^e siècle et la Première Guerre mondiale mettent un terme à cette culture, les femmes d'agriculteurs se mettant par nécessité à la culture pour se nourrir. Il faudra attendre la fin des années 60, et l'arrivée de Jacques Manréza à Frontenay-sur-Dive.

Avec sa femme Gisèle, il va réintroduire la truffe et créer l'association des Trufficulteurs de la Vienne.

Cor.: Thérèse Rinuit



Aude: lorsque les truffes sentent l'importation...



Agriculture

L'association UFC Que Choisir informe sur la vie quotidienne des consommateurs : cette semaine, zoom sur les truffes.

Pour vos repas de fêtes, peut-être avez-vous agrémenté vos plats avec des truffes. L'UFC Que Choisir de l'Aude a tenté de percer les mystères qui entourent le diamant noir...

La production de truffe française s'affiche à la baisse, essentiellement à cause du manque d'eau, notamment dans l'Aude. Les enquêtes officielles mettent en évidence qu'environ 80 % des truffes mises en vente proviennent de l'étranger (Espagne et Italie principalement). Bien souvent, dans les marchés spécialisés, les étiquetages ne mentionnent pas leurs origines diverses, et laisse ainsi penser qu'elles proviennent de France alors qu'elles sont loin d'être toutes « Made in France » !

En effet, les truffes sont achetées fréquemment en Espagne (où elles sont largement moins chères) et rien n'indique leur origine lors de la vente au consommateur, qui de bonne foi pense acheter un produit d'origine locale. Il existe pourtant une législation qui impose entre autres la notification de l'origine du produit.

Selon des sources proches des trufficulteurs, la production locale est en forte baisse cette année. On peut comprendre qu'ils s'approvisionnent en Espagne, où la qualité des truffes est équivalente à celles de France, il serait simplement normal d'indiquer leur provenance et en tenir surtout compte dans le prix de revente pour ne pas léser les consommateurs.



provence alpes côte d'azur

Une saison catastrophique pour la truffe sur la Côte d'Azur

Mis à jour le 08/01/2018 à 09:46



Le kilo de truffes coûte actuellement 1200 euros. / © France 3 Côte d'Azur

Le 22ème Marché de la truffe s'est tenu ce samedi à la Bastide Saint-Antoine à Grasse. L'occasion de faire le point sur la saison 2017 pour ce produit de luxe.

Par Léa Bouquet Publié le 07/01/2018 à 15:42

Même après les fêtes de fin d'année, la truffe continue de séduire les amateurs. Samedi 6 janvier, **des dizaines de gourmets s'étaient donnés rendez-vous pour la [22ème édition du Marché de la truffe à Grasse](#).**

Pour l'occasion, une tente avait été dressée dans les jardins de la [Bastide Saint Antoine](#), restaurant du chef étoilé Jacques Chibois. Chaque année, cet amoureux de la truffe concocte un menu pour quelques centaines de convives et **accueille les stands des producteurs de la région**. Sur les étalages, on trouve bien sûr des kilos de "diamant noir", mais aussi des produits dérivés : nougat à la truffe, fromage à la truffe... Il y en a pour tous les goûts.

2017 est une année noire pour la truffe dans la région. Les épisodes de sécheresse ont empêché la reproduction des champignons, qui se nourrissent principalement d'humidité. "On ne trouve des truffes que dans les plantations qui ont été irriguées", explique Michel

Santinelli, [président du syndicat des trufficulteurs des Alpes-Maritimes](#).

Et cela se ressent sur le prix : **une truffe de première catégorie coûte actuellement 1200 euros/kg**. "On peut trouver des truffes à 500 euros le kilo, mais elles ne seront pas de la même qualité", précise Philippe de Santis. Ce trufficulteur varois retrouve chaque année à son stand une clientèle d'habitues. "Les gens savent ce qu'ils veulent ici", sourit-il.

La journée a été ponctuée par des interventions musicales et des démonstrations de chiens truffiers. Et si vous avez raté le rendez-vous, pas d'inquiétude. **Le Marché de la truffe joue les prolongations le dimanche 14 janvier sur la place du village du [Rouret](#)**.

► **Retrouvez notre sujet, diffusé le 6 janvier 2018**

Le 22ème marché de la truffe à Grasse

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/provence-alpes-cote-d-azur/alpes-maritimes/grasse/pas-repit-truffe-1396535.html>



La truffe reprend racine dans le Sud-Ouest

le 08/01/2018 à 10:32



«On vend trois fois plus de truffes que l'an dernier. Une telle quantité, c'est du jamais vu depuis dix ans!» Responsable du marché de gros de Lalbenque dans le Lot et secrétaire de la Fédération nationale des trufficulteurs, Alain Ambialet n'en revient pas de l'abondance et de la qualité des *Tuber melanosporum* proposées sur les marchés. Même constat en Dordogne où la production est huit fois plus importante cette saison que l'an dernier. «Nous avons été aidés par la pluie, tombée au bon moment et en juste quantité. La truffe noire du Périgord reprend racine dans le Sud-Ouest», se réjouit Alain Ambialet.

L'exemple espagnol

Depuis quelques années, la région Sud-Est (Drôme, Gard, Vaucluse, Var) avait pris le leadership de la production nationale. Las, la sécheresse de 2017 en a décidé autrement. «Certains trufficulteurs n'ont rien ramassé du tout. Personnellement, je limite la casse à moins 50 % parce que j'ai arrosé mes cultures... mais quand ce n'est pas la sécheresse, ce sont les sangliers qui ont ramassé les truffes», témoigne Michel Tournayre, cultivateur dans le Gard. Président de la Fédération nationale des trufficulteurs, ce dernier plaide depuis des années pour un soutien à la professionnalisation de la filière. «Pour sécuriser la production de truffes, il faut de l'eau et des clôtures. En quelques années, grâce à des aides publiques, l'Espagne a structuré sa production. Si la truffe est vraiment un emblème de la gastronomie française, il faut donner à la filière les moyens de se professionnaliser», plaide Michel Tournayre.



La saison de tous les records pour la truffe

Terroir

JEAN-MICHEL FABRE Mis à jour le 10/01/2018 à 07:56



Le marché de Lalbenque est de plus en plus fréquenté./ Photo DDM M.S.

L'époque où les trufficulteurs arrivaient sur le marché de [Lalbenque](#) avec au fond de leur panier, 3 à 4 truffes qui se battaient en duel, n'est plus d'actualité. Le diamant noir n'a jamais autant brillé, c'est la belle surprise de cette saison qui est en passe de battre des records. Encore ce mardi après-midi, l'apport pour ce seul marché a atteint 148 kg. Du jamais vu. On savait que les conditions météorologiques de l'été 2017 avaient été favorables. Du soleil juste comme il le faut, de l'arrosage naturel au bon moment : les producteurs pressentaient que cette fois, il y aurait de la truffe. Cela s'est confirmé dès le premier marché, début décembre.

120 kg de truffes chaque mardi

Depuis, le rythme des apports est resté soutenu et mieux que cela encore : « Chaque semaine, on tourne en moyenne à 120 kg de truffes, soit 3 à 4 fois plus de produits que la saison dernière. Sur le marché, alors, 30 kg de mélanosporum changeaient de mains les bons jours » note avec des sourires dans la voix, Alain Ambialet, le président du syndicat des trufficulteurs de Lalbenque.

La commune n'est pas la seule place où la truffe noire se fait généreuse, les deux autres marchés lotois de Limogne et Martel bénéficient d'un approvisionnement régulier. Le Lot et le Périgord restent d'ailleurs, les deux îlots en France où la truffe a pu prospérer, la sécheresse ayant sinistré les départements producteurs du Sud-est.

L'année s'annonce exceptionnelle

« Il y a bien dix ans que ce n'était pas arrivé » note Alain Ambialet qui prudent, ne veut pas s'emballer trop vite. « Cette semaine, il a beaucoup plus mais ce n'est pas gênant. Le coup dur, ce serait du gel fort alors que les sols sont gorgés d'eau mais l'on n'en prend pas le chemin ».

Toutes les planètes sont alignées pour vivre une année truffe exceptionnelle. De beaux spécimens de truffe (100 à 120 grammes) sont courants dans les lots et en prime, son parfum intense flotte sur le marché. « Les trufficulteurs ont l'habitude de dire que la tuber est au sommet de sa forme à la mi-janvier rappelle Alain Ambialet. Là, on a carrément trois semaines d'avance ».

La truffe se négociait aujourd'hui entre 500 et 800 € le kilo, avec un prix moyen de 700 €



Truffe : du jamais vu depuis dix ans

Le marché de Lalbenque bat des records

Jean-Michel Fabre Mis à jour le 10/01/2018 à 07:54



A l'heure des tractations hier après-midi sur le marché de Lalbenque. / Photo DDM, Marc Salvat

Le marché aux truffes de Lalbenque n'avait connu pareille embellie depuis une décennie. Depuis décembre, l'apport chaque mardi, dépasse en moyenne les 120 kg. C'est 3 à 4 fois plus que l'an dernier. Le total de la saison 2017 est déjà pulvérisé.

L'époque où les trufficulteurs arrivaient sur le marché de Lalbenque avec au fond de leur panier, 3 à 4 truffes qui se battent en duel, n'est plus d'actualité. Le diamant noir n'a jamais autant brillé, c'est la belle surprise de cette saison qui est en passe de battre des records.

On savait que les conditions météorologiques au cours de l'été 2017 avaient été favorables.

Du soleil juste comme il le faut, de l'arrosage naturel au bon moment, les producteurs pressentaient que cette fois, il y aurait de la truffe. Cela s'est confirmé dès le premier marché, début décembre, le rythme des apports depuis est resté soutenu et mieux que cela encore :

«Chaque semaine, on tourne en moyenne à 120 kg de truffes, soit 3 à 4 fois plus de produits que la saison dernière. Sur le marché alors 30 kg de mélanosporum changeaient de mains les bons jours» note avec des sourires dans la voix, Alain Ambialet, le président du syndicat des trufficulteurs de Lalbenque. La commune n'est pas la seule place où la truffe noire se fait généreuse, les deux autres marchés lotois de Limogne et Martel bénéficient d'un approvisionnement régulier. Le Lot et le Périgord restent d'ailleurs, les deux îlots en France où la truffe a pu prospérer, la sécheresse ayant sinistré les départements producteurs du Sud-Est. «Il y a bien dix ans que ce n'était pas arrivé» note Alain Ambialet qui prudent, ne veut pas s'emballer trop vite. «Cette semaine, il a beaucoup plu mais ce n'est pas gênant. Le coup dur, ce serait du gel fort alors que les sols sont gorgés d'eau mais l'on n'en prend pas le chemin».

Toutes les planètes sont alignées pour vivre une année truffe exceptionnelle. De beaux spécimens de truffe (100 à 120 gr) sont courants dans les lots et en prime, son parfum intense flotte sur le marché. «Les trufficulteurs ont l'habitude de dire que la tuber est au sommet de sa forme à la mi-janvier rappelle Alain Ambialet. Là, on a carrément trois semaines d'avance».

148 kg en un seul marché !

Le marché d'hier a confirmé la belle forme trufficole avec un apport de 148 kg. Le précieux champignon s'est échangé entre 500 € et 800 € le kg. Le prix moyen des lots était de l'ordre de 700 € le kg.

Jean-Michel Fabre



Un week-end exceptionnel 100% truffe et foie gras à Sarlat (24)

UN LONG WEEK-END DE GOURMANDISES

En janvier, la ville est livrée le temps d'un week-end, à la saveur raffinée du foie gras et aux arômes subtils de la truffe. Une manifestation populaire en hommage à la gastronomie locale où chacun peut déguster ces produits nobles et rencontrer les grands noms de la cuisine française.



© Jac'Phot

Tous en cuisine !

Des stages sont organisés dans le cadre de l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe®. Ouverts à tous, ils sont destinés à apprendre ou à perfectionner son savoir-faire culinaire. Le temps de quelques heures, aux côtés d'un chef cuisinier du Sarladais, les secrets des recettes au foie gras et à la truffe sont dévoilés.



© Mickaël Boutry

Le Trophée Jean Rougié.

Temps fort de l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe®, le Trophée Jean Rougié accueille les jeunes talents de la cuisine française. Ouvert aux élèves des bacs professionnels option cuisine, aux étudiants en BTS et aux CFA de toute la France, ce concours de cuisine

voit s'affronter, à l'issue d'une sélection sur dossier, **8 jeunes cuisiniers qui ont deux plats à préparer**. En laissant libre cours à leur créativité et en faisant appel au patrimoine gastronomique du Périgord, les candidats mettent en scène, en public, l'art de la cuisine française. Les spectateurs du Trophée Jean Rougié pourront voter pour leur candidat et leur recette préférés.



© Mickaël Boutry

La Bocuse d'Or Winners (BOW) tient son assemblée générale à Sarlat. Les lauréats du plus grand concours de cuisine du monde seront à Sarlat les 19, 20 et 21 janvier 2018. Ce week-end sarladais sera l'occasion de transmettre leur savoir aux jeunes cuisiniers en devenir, candidats au Trophée Jean Rougié, mais aussi de se retrouver et d'échanger autour des actions passées et futures menées par la BOW.



© Mickaël Boutry

La Fête de la truffe.

Chaque année, les animations mises en place avec le concours du groupement des trufficulteurs du Périgord Noir sont particulièrement appréciées. Les ateliers d'identification de truffe, les conférences, les démonstrations de cavage rassemblent un public nombreux.



© Jac' Phot' et Mickaël Boutry

Initiations à l'œnologie.

Pour les plus grands, des initiations à l'œnologie autour des Vins de Bergerac et Duras permettent d'acquérir les bases de la dégustation et de maîtriser les accords mets et vin.

Dégustation de foie gras et truffes.

Les dégustations de «**Croustous®**» («**tapas**» **périgourdin à la truffe et au foie gras**) sont littéralement prises d'assaut. Dès 11h30, les amateurs de truffes jouent des coudes sur la place de la Liberté. Ces recettes, préparées par les chefs de Sarlat et du Périgord Noir, sont servies pendant près de 4 heures. *(25 000 croustous® dégustés chaque année).*



© Jac' Phot' et Mickaël Boutry

Le Toque Show.

Point d'orgue de la première journée de festivités, ce grand show culinaire réunit tous les ingrédients pour sublimer la truffe et le foie gras. Six chefs, lauréats du Bocuse, se succèdent au piano et composent des recettes aussi belles que savoureuses. À l'issue de chaque préparation, cinq personnes sont tirées au sort dans le public pour déguster la recette du chef. Les spectateurs du Toque Show pourront interagir en direct avec les différents intervenants et poser des questions.



© Jac' Phot' et Mickaël Boutry

Les ateliers pour les enfants.

La ville de Sarlat organise par le biais de son service restauration des **ateliers «graines de chef»** : les enfants pourront s'initier en cuisinant la truffe et le foie gras tout en s'amusant. Un moment ludique et éducatif suivi d'une dégustation !

Démonstrations de cuisine. Dans une ambiance conviviale, des chefs locaux jouent le jeu dans une cuisine aménagée pour l'occasion dans la salle de l'Ancien Évêché. Chacun révèle ses secrets et ses tours de main depuis le choix des produits jusqu'à la confection de la recette proposée en dégustation au public.

Un atelier de Street Food s'invite sur la manifestation avec **Damien Duquesne**, créateur du site 750g, **Pascale Salam Jaubert**, Atelier de cuisine en Gascogne et des sarladais, amateurs de cuisine.



© Jac' Phot' et Mickaël Boutry

“ On peut cuisiner la truffe sans se ruiner ”



11/01/2018 à 04:55

Des coquillettes, un cube de bouillon de volailles, un peu de crème fraîche... et de la truffe. Pas besoin de se prendre la tête, et encore moins d'hypothéquer sa maison pour consommer cet ingrédient souvent associé à une cuisine de luxe et inaccessible. C'est ce que veulent mettre en avant Annick Rauby et Jean-Christophe Gorry, de l'association pour le développement de la truffe à Availles et sa région. Samedi, l'association organise son traditionnel marché aux truffes, de 10 h à 12 h.

La salle polyvalente ouvrira au public dès 9 h, avec des dégustations de plats préparés par Jean-Christophe Gorry. La nouveauté : il ne s'agira que de plats « *à partir d'ingrédients humbles*, explique le cuisinier. *Mon but, c'est de faire connaître la truffe à tout le monde* ». 15 à 20 grammes suffisent à parfumer le plat. Le chef cuisinier, qui a exercé pendant vingt ans à l'hôtel du Cygne, à Airvault, tord le cou aux idées reçues sur les truffes. « *Il n'y a pas forcément besoin de mettre de gros morceaux de truffe dans sa recette.* » Quelques grammes suffisent : la truffe est extrêmement parfumée. La plupart des recettes proposées par le cuisinier ne demandent que 15 à 20 g de truffes pour 4 personnes. Soit selon le moment où on l'achète entre 10 € et 20 €.

« *Pas forcément besoin, non plus, de prendre de la truffe de première qualité pour faire de la bonne cuisine.* » La truffe de 2e catégorie, un peu abîmée mais tout aussi savoureuse, suffira largement, surtout qu'elle sera moins chère.

Une bonne année Le « diamant noir », peut s'acheter, en ce moment, et selon sa qualité entre 500 et 800 € le kilogramme.

Le cuistot proposera quatre recettes, dont un plat de résistance et un dessert : velouté de crème vichyssoise, mascarpone salé, risotto de coquillettes, et pommes granny-smith. Des plats simples, « *accessibles aux débutants* », souligne Annick Rauby, présidente de l'association. « *Avant, on n'allait pas plus loin que des toasts au beurre truffé. Depuis l'arrivée de Jean-Christophe dans l'association, il y a quatre ans, on va plus loin.* »

Une douzaine de producteurs du département, de Vienne et de Vendée tiendront leur stand. « *C'est une bonne année de truffes, contrairement à l'an dernier*, précise la présidente, qui cultive elle-même des pieds truffiers. *Janvier et février est la meilleure période pour déguster la truffe.* » Alors bon appétit !

Samedi 13 janvier, de 10 h à 12 h, marché aux truffes, à la salle polyvalente d'Availles-Thouarsais. Ouverture au public dès 9 h, dégustation et marché aux producteurs locaux. Dégustations : quatre verrines pour 2,50 €.



Truffes : la Touraine, nouvel eldorado du diamant noir ?

Publié le 11/01/2018 à 04:55 | Mis à jour le 11/01/2018



Renaud Dugoujon accueille jusqu'à 50 visiteurs pendant deux heures chaque samedi pour leur expliquer la culture de la truffe, et notamment la recherche, « le cavage », avec sa chienne Julia. © Photo NR

Réintroduite il y a 25 ans en Touraine, la culture truffière y compte de plus en plus d'adeptes. Comme Renaud Dugoujon, restaurateur et trufficulteur.

Comme tous les samedis matin d'hiver depuis quatre ans, Renaud Dugoujon s'improvise conférencier dans son restaurant La Cave, à Montlouis-sur-Loire. Un panier d'osier rempli de belles truffes noires trône devant lui, qui fait saliver la vingtaine de visiteurs du jour. Renaud évoque ce champignon, son histoire, son mode de culture, la taille de l'arbre truffier, l'arrosage de la truffière, le cavage avec les chiens, les modes de préparation... Chaque samedi, ils sont entre quinze et cinquante à venir participer à ces matinées de découvertes – entièrement gratuites – brouillade d'œufs aux truffes et dégustation de vin du domaine comprises.

Les « spectateurs » sont tout ouïs aux explications de celui qui partage son temps entre ses cuisines et les quinze hectares de la truffière familiale. C'est son beau-père, le fondateur de La Cave, Michel Antier, qui lui a transmis cette passion.

Il avait planté ses premiers chênes truffiers près de l'Aquarium de Touraine, il y a une douzaine d'années. Sur trois hectares. La truffière familiale en compte quatorze aujourd'hui. « 2016 a été une très mauvaise année : j'ai produit en tout et pour tout 400 g. En 2017, en un mois, j'en suis déjà à plus de 25 kg de récolte », glisse Renaud Dugoujon. Lequel n'écarte plus l'idée de se reconverter un jour dans la culture truffière.

« J'y songe : en s'y consacrant très sérieusement, on peut en faire profession ; d'ailleurs plusieurs familles de trufficulteurs tourangeaux ne vivent que de ça », indique le cuisinier. Ce midi, les quinze visiteurs resteront tous au déjeuner « tout à la truffe » que propose le restaurateur, tarifé 55 euros.

« Je vois bien le regard des gens : la truffe fascine. C'est un produit noble, un peu mystérieux, complexe, qui exerce un pouvoir magique sur les gens. Mais, moi, ce qui me plaît surtout, c'est aller caver avec ma chienne Julia, mon labrador de trois ans. Elle a été formée en neuf mois, elle est phénoménale. »

Samedi, Renaud Dugoujon devrait présenter ses diamants noirs au marché de Chinon, si celui-ci est confirmé (lire ci-dessous). D'autres iront vendre leurs fameuses tuber melanosporum au marché de Marigny-Marmande, à 30 km de là. Le berceau de la truffe en Touraine.

“ Un milieu assez opaque... ”

11/01/2018 à 05:17

Il n'y a pas que les œufs qui sont brouillés avec la truffe, en Touraine. Les producteurs aussi, le sont. « *Le milieu est assez opaque, on ne sait pas trop ce que font certains* », observe un connaisseur qui ne veut pas en dire davantage.

« *J'en connais qui achètent leurs truffes en Espagne et qui les revendent sur les marchés comme des truffes de Touraine* », avance un autre. Illustration du parfait état d'esprit qui règne dans le monde de la trufficulture en Touraine : samedi matin, ce sont deux marchés à la truffe qui se dérouleront en même temps à quelques dizaines de kilomètres de distance, l'un à Chinon, l'autre à Marigny-Marmande. Voilà une aberration qui reflète bien l'air délétère qui souffle dans les rangs des truffières tourangelles.

« *C'est vrai que ce n'est pas toujours la bonne entente, remarque, dans un doux euphémisme, Jacques Moulin, secrétaire de l'Association des trufficulteurs de Touraine. C'est à cause de certains qui n'acceptent pas d'être contrôlés, qui sont en marge. Pour eux, la truffe n'est qu'un business. Alors que c'est, certes, un produit qui a une valeur mais c'en est d'abord un qui a des valeurs. Malheureusement, beaucoup n'ont aucune éthique. Le public doit être vigilant.* » Ambiance.

D'ailleurs, Jacques Moulin insiste : « *Les dix marchés organisés par nos associations possèdent tous le label de la Fédération française des trufficulteurs, seule instance reconnue pour les marchés aux truffes.* »

Marché aux truffes de Chinon : vingt kilos et des prix“bas



La troisième édition de la fête dédiée à la tuber melanosporum s'est finalement tenue sans encombre, hier. Avec un volume apporté doublé par rapport à 2017 et des tarifs jugés raisonnables.

Peu d'apporteurs mais des quantités de truffe qui font de l'édition 2018 celle d'une année record. Hier, le marché aux truffes de Chinon a tenu ses promesses d'un produit de qualité et abondant.

Malgré les doutes entourant l'événement, les trufficulteurs ont pu investir la salle Olivier-Debré pour promouvoir la truffe noire du Chinonais.

Près de vingt kilos ont été contrôlés le matin, à l'ouverture du marché. Plus de deux fois le volume proposé en 2017, où l'on dépassait légèrement les neuf kilos.

“ Chinon en écoulera des tonnes dans dix ans ”

« Nous ne faisons pas de promesses pour l'avenir, mais il est certain que le développement sera exponentiel », formule Louis Houette, président du Syndicat de la truffe rabelaisienne, organisateur de l'événement. « Chinon doit se préparer à ce qu'il y ait ici un marché de gros et de détail. » Sur les dix-huit membres actifs que compte l'association de professionnels, nombreux seraient ceux à avoir lancé la culture mais à ne pas encore produire. « Dans dix ans, Chinon écoulera des tonnes de truffes », veut voir un apportant de la rive gauche. Sur les étals, les prix, jugés « plus raisonnables », ont entamé une descente après Noël. Alors qu'elles avoisinaient les 1.000 euros du kilo lors du premier marché de Marigny-Marmande, par exemple, les catégories 1 et 2 se monnayaient entre 700 et 900 euros hier. Les mêmes qui, à Paris, se négocient le triple. « Nous sommes du mauvais côté », sourit Justin Raimbault,

caveur de Marçay. Un clin d'œil au chiffre réalisé pendant les fêtes, qui ont vu d'importantes quantités affleurer.

Le trufficulteur estime en avoir ramassé près de trois fois plus cette année. Et prévoit un volume multiplié par quatre d'ici à la fin de la saison.

« Le pic de maturité est arrivé un peu avant Noël, à une période où tous les clients en veulent... Nous aurions pu en proposer cent fois plus à la vente qu'on en aurait manqué », commente Justin Raimbault.

Le reflet d'une pénurie de tuber melanosporum dans le Sud-Est notamment, premier producteur français.

13 kg de truffes portent bonheur aux gourmets

Publié le 14/01/2018 à 04:55 | Mis à jour le 14/01/2018



Comme chaque année, plusieurs centaines de personnes ont fait le déplacement hier matin à Availles-Thouarsais, où treize producteurs les attendaient avec 13,6 kg de truffes...

© Photo NR

Availles-Thouarsais a dignement fêté son quinzième marché aux truffes hier. 13,6 kg de truffes locales ont fait le bonheur des acheteurs, venus en nombre.

Il est 9 h 30, hier matin, dans la fraîche brume d'Availles-Thouarsais. Encore une demi-heure avant l'ouverture du marché, et pourtant la salle polyvalente du village est déjà copieusement garnie. Un doux sentiment d'impatience plane. Les discussions vont bon train entre professionnels avisés, gourmets éclairés ou novices curieux. De quoi parlent-ils tous ? Mais de la truffe, pardi !

En quinze ans, le marché d'Availles-Thouarsais, porté par l'association locale Avatruffes, est devenu une petite institution. On y croise des gens du coin, d'autres de la Vienne, du Maine-et-Loire et de la Vendée. Hier, on en a même entendu une dizaine parler anglais...

Entre 700 et 900 euros le kilo

Pendant ce temps, l'heure tourne. 10 h pile, la cloche retentit : les achats peuvent commencer... « *Au total, 13,6 kg de truffes sont proposés à la vente cette année par les treize trufficulteurs présents*, indique Annick Rauby, présidente de l'association. *C'est plutôt une bonne année en quantité et en qualité, contrairement au sud et notamment à la Dordogne, qui en a moins que nous cette année. Les conditions météo ont été plus intéressantes que l'an*

passé sur notre secteur nord Deux-Sèvres et nord Vienne, avec moins de fortes chaleurs et une bonne répartition des pluies : suffisamment au printemps, un peu au début de l'été puis beaucoup en octobre. » De quoi faire briller les yeux des clients d'un jour, à l'image d'Yves, dont c'était la première hier : « J'aime les bons plats, j'avais envie de me lancer. J'ai regardé des recettes sur internet. J'hésite entre une omelette, des pâtes ou alors avec un foie gras mi-cuit ».

Avec du cognac ?

Miam, miam... Et pour faire durer le plaisir, *« on peut aussi en mettre dans une bouteille de cognac, qui sera alors parfumé pour longtemps et parfait pour cuisiner »*. Le bonheur a néanmoins un coût : hier, c'était entre 700 et 900 € le kilo. *« Mais pas besoin d'en mettre beaucoup. Et puis, c'est un achat plaisir qu'on ne fait pas tous les jours »*, tranche Yves, prêt à « investir » entre 100 et 200 €.

Sur l'ensemble des truffes proposées hier à la vente, environ 2 kg étaient de catégorie 1, le reste de catégorie 2. *« Il n'y a pas d'extra cette année, confie Annick Rauby. Environ 3 kg de " déchets " ont été écartés, ce sont des truffes comestibles mais pas vendables. Elles seront utilisées par les trufficulteurs, soit pour cuisiner eux-mêmes, soit par exemple pour dresser leurs chiens. »*

Une dernière astuce pour la route ? *« Notre chien, nous avons à peine eu besoin de le dresser car nous mettons du beurre truffé sur les mamelles de sa mère quand il était petit »*, sourit la présidente.



Lézignan-Corbières/Talairan : les gourmands célèbrent la truffe noire



Le marché aux truffes de Talairan a fait le plein et les recettes à base de tuber melanosporum des apprentis cuisiniers de Lézignan ont ravi les papilles du public.

Les amateurs accourent chaque année plus nombreux et le goût pour la truffe noire gagne peu à peu en popularité. « *Pour cette nouvelle édition de Truffes en fête, nous accueillons un tiers de public en plus par rapport à l'an dernier* », a souligné Thierry Mestre, président de l'Association des trufficulteurs de Talairan. On s'est donc pressé hier matin au cœur du village pour faire l'acquisition du fameux champignon : 5 kg de truffes (d'origine audoise selon les organisateurs), dont la qualité a été expertisée par un technicien de la Chambre d'agriculture, ont trouvé preneur au prix de 1 000 € le kilo. On s'est aussi régalé auprès des artisans locaux (vins, charcuteries, huiles...) et on s'est laissé entraîner par les airs joyeux de la Fanfareta. Dans le public, de nombreux fidèles sont venus dénicher le diamant noir à parfaite maturité. Comme Martine, qui fréquente le marché depuis des années : « *Je vais cuisiner une poularde dans laquelle je laisse infuser le parfum des truffes pendant 24 heures. Ensuite, j'enlève les truffes et je prépare les différentes parties de la poularde suivant une cuisson adaptée. Pour finir, je déglace au vin blanc et j'élabore une sauce aux cèpes et aux truffes* », a-t-elle confié.

Pour les néophytes, on pouvait encore assister à une démonstration de cavage avec des chiens entraînés à la détection de la truffe. C'était aussi l'occasion de s'inspirer des recettes d'exception réalisées en direct par les apprentis cuisiniers du CFA de Lézignan (avec des truffes offertes par l'association de Talairan). Encadrés par leur professeur Cyril Farina et le chef Julien Oracz, Nada, 18 ans, Mathéo et Camille, 16 ans, ont présenté un velouté de lentilles (lire plus bas), une nage de mangue et un foie gras mi-cuit à la truffe. Quant au repas quasi gastronomique concocté par l'Association des trufficulteurs de Talairan, il a rassemblé 160 convives.

Les officiels (1) ont pris la parole pour louer les vertus gastronomiques et économiques de la truffe noire dans le département. Alain Giniès, président de l'Association des trufficulteurs de l'Aude, soulignant que la filière représente un millier d'adhérents, 850 hectares plantés de chênes truffiers et environ 10 millions d'euros de chiffre d'affaires par an.

Le dernier marché aux truffes de l'année à Talairan aura lieu le 3 février avec ouverture de la vente à 11 heures.

1 : L'événement Truffes en fête est organisé par l'Association des trufficulteurs de Talairan, la mairie de Talairan, la communauté de communes de la région lézignanaise Corbières Minervois, la Chambre d'agriculture, avec l'Association des trufficulteurs de l'Aude, le Département, la Chambre de métiers.

La recette « truffée » des apprentis cuisiniers

Le velouté de lentilles à la truffe noire

Ingrédients : 250 g de lentilles vertes du Puy, 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, 1 litre de bouillon de poule, sel et poivre, 20 cl de crème fraîche liquide, 1 truffe de 20 à 30 grammes.

Préparation : peler et couper en rondelles la carotte. Peler et émincer l'oignon. Dans une cocotte, placer les lentilles, l'oignon, la carotte et le bouquet garni. Verser le double de volume d'eau. Poivrer. Mettre sur le feu. À partir de l'ébullition, cuire 25 à 30 minutes. Égoutter les lentilles. Retirer le bouquet garni. Dans la même cocotte, remettre les lentilles et carottes. Verser le bouillon de poule et la truffe. Mixer longuement et servir.



Les amateurs de diamant noir bravent la pluie à Saint-Geniès-des-Mourgues pour la douzième fête de la truffe



Cette année, la truffe noire coûte environ 110 euros les 100 grammes à Saint-Geniès-des-Mourgues. © Radio France - Marion Bargiacchi
Saint-Génies-des-Mourgues, France

C'est sous une pluie battante qu'a eu lieu **la 12e Fête de la Truffe à Saint-Geniès-des-Mourgues** ce dimanche 14 janvier. Une fête organisée avec le Syndicat des Producteurs de Truffes de l'Hérault. Ils étaient une douzaine de trufficulteurs à tenir un stand pour vendre leurs récoltes.

"Aimer la truffe ce n'est pas une question de météo !"

Le temps pluvieux n'a pas arrêté les amateurs de diamant noir, comme Nathalie. Venue de Montpellier, parapluie au-dessus de la tête *"parce que quand on aime bien manger, ce n'est pas la pluie qui nous arrête"*. Elle sent, choisit ses truffes, *"deux petites, pour parfumer le risotto"*. À côté d'elle, Isabelle opte aussi pour un risotto. Elle, a décidé de dépenser 60 euros en *Tuber melanosporum* (soit un peu moins de 60g) : *"Au prix que ça coûte, autant faire quelque chose qu'on n'a jamais essayé !"*.

Elle reçoit les conseils de Christine Goemmene, trufficultrice à Saint-Jean-de-Buèges : *"La truffe, il faut en mettre au moins 5g par personne, sinon vous ne sentirez pas le goût, et vous aurez l'impression que c'est vraiment trop cher pour ce que c'est !"* Christine conseille aussi d'ajouter la truffe en fin de plat, surtout dans les plats chauds *"à la toute fin, ça fait exploser la saveur de la truffe"*.

Les amateurs de truffes se sont retrouvés à Saint-Geniès-de-Mourgues malgré la pluie.

Ecouter la vidéo : <https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/les-amateurs-bravent-la-pluie-a-saint-genies-des-mourgues-pour-la-douzieme-fete-de-la-truffe-1515951637>

Antoine Yoris est trufficulteur à Saint-André-de-Sangonis. Il n'est pas étonné de voir autant de monde.

Ça doit faire le même effet que le cannabis : il y a des gens prêts à faire des kilomètres pour nous acheter de la truffe. - Antoine Yoris, trufficulteur.

Si vous avez loupé cette 12e fête de la truffe, il y en a d'autres programmés dans l'Hérault. Le samedi 27 janvier 2018, ce sera la 2e Fête de la Truffe à Béziers et le dimanche 28 janvier 2018, la 19e à Clermont-l'Hérault.

La pluie sera bénéfique pour les truffes... d'été et de l'an prochain.

Ecouter la vidéo : <https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/les-amateurs-bravent-la-pluie-a-saint-genies-des-mourgues-pour-la-douzieme-fete-de-la-truffe-1515951637>



La truffe chinoise a son VRP gersois

Agriculture - Mondialisation

B.D. Mis à jour le 15/01/2018 à 08:04



Elyan Calhiol fin connaisseur de «l'or noir chinois»/ Photo DR

Le foie gras qu'Elyan Calhiol a découvert durant sa jeunesse à Monclar-sur-L'Osse lui a permis «de mettre un pied dans l'agroalimentaire» où il poursuit son brillant parcours professionnel en Chine. Dans la truffe notamment

Mais c'est Elyan Calhiol ! De nombreux gersois, téléspectateurs de France 2, l'ont reconnu à l'occasion de la diffusion récente d'un reportage consacré à la truffe chinoise. Fils de gendarme, son père Henri a notamment commandé la compagnie de Mirande, marié avec une gersoise de Monclar-sur-L'Osse où réside la famille, Elyan Calhiol qui vit et travaille en Chine (dont il parle la langue) depuis 17 ans, est directeur des opérations du groupe chinois Mercury Beijing spécialisé dans l'agro-alimentaire de luxe : caviar, bœuf Wagyu, foie gras d'oie à partir de l'oie de souche «oie grise de Toulouse»... Il est par ailleurs président de la société Sinamerch, filiale française à Paris de cette holding chinoise. Ancien cadre chez Carrefour puis directeur des Ets Lafitte «foies gras gastronomie landaise», il a monté ensuite sa société de commercialisation de foie gras d'origine fermière.

Démocratiser la truffe...

C'est alors que les Chinois à la recherche d'un français «connaissant la filière foie gras de l'œuf au bocal» l'ont attiré dans leurs filets. Mais c'est donc pour la truffe que France Télévisions l'a mis en scène. On l'a vu en compagnie de paysans locaux, explorant les contrées pentues de la province du Sichouan arrosée par le Yang-TséKiang où pousse à foison la truffe sauvage (donc naturelle) de l'espèce *tuber indicum*. Puis au marché de Panzhuhua, repérer et choisir les spécimens les plus parfumés avant de déguster à la table d'un chef chinois réputé, le blanc de poulet à la sauce aux truffes, plat typique de cette région. On apprenait notamment que les Chinois attribuent à la truffe un pouvoir aphrodisiaque et qu'ils la mangent comme des champignons. Mais en Chine aussi il y a truffes et truffes, prévient le Gersois. «Il y a dans ce pays plus de 60 espèces de truffes répertoriées dont une quinzaine

comestibles». Dont certaines «ayant des qualités gustatives et olfactives dignes de la cuisine et des exigences françaises» poursuit-il. C'est cet «or noir chinois» que cherche Elyan Calhiol pour le commercialiser vers la France notamment. «Où la truffe chinoise est déjà présente» ajoute-t-il avant d'expliquer : «La tuber melanosporum française dite Truffe du Périgord, est produite en quantité notoirement insuffisante pour satisfaire la demande, d'où des prix prohibitifs et la privation pour le commun des consommateurs. On s'accorde à dire qu'en France la production est tombée de 1000 à 2000 tonnes/an il y a un siècle à 20/50 tonnes actuellement. Il faut donc trouver à satisfaire le marché français et c'est un volet de mon activité professionnelle». Pour autant que le microcosme du commerce de la truffe française, «ne s'affole pas» poursuit-il car déjà la truffe chinoise est présente ainsi que l'espagnole, l'italienne et l'australienne. Mais avec 10 à 20 tonnes/an de truffes du Sichouan et du Yunnan répondant aux exigences françaises, Mercury Beijing avec Elyan Calhiol en fer de lance, va continuer à prendre toute sa place dans la démocratisation de la consommation de la truffe sur les tables françaises.

Foie gras et caviar aussi...

Elyan Calhiol ne se prétend pas «expert» en truffe chinoise «mais des rencontres soutenues avec des trufficulteurs français et des scientifiques de renommée mondiale, m'ont amené à croiser l'information de terrain avec les connaissances de laboratoire». La holding chinoise commercialise aussi vers l'Europe son caviar issu de sa ferme d'élevage d'esturgeons et produit du foie gras d'oie.

Ce foie gras découvert à Monclar-sur-L'Osse qui a permis à Elyan de «mettre un pied» dans l'agro-alimentaire avec la réussite que l'on sait. Pour le foie made by Mercury Beijing, «les oisons naissent à présent en Chine sous contrat avec des naisseurs français».

La France et le Gers où les dirigeants du groupe chinois séjournent régulièrement à l'instar du grand patron, le financier Yang Yubin, reçu en en VIP au dernier festival de jazz de Marciac ainsi que par le «Club des Marques» d'eau-de-vie d'Armagnac à Eauze et Lannepax. Présent sur le stand du Gers à Paris lors du salon de l'agriculture 2017, M. Yang Yubin a par ailleurs découvert l'élevage de toros de combat de Jean-Louis Darré à Bars et à Auch, la cathédrale, le théâtre à l'italienne et la salle des Illustres



La quantité et la qualité

La Dépêche du Midi Mis à jour le 17/01/2018 à 08:55



Les officiels et la confrérie lors du tirage de la tombola.

C'est à l'Hôpital Saint-Jean qu'a eu lieu ce dimanche 14 janvier, la 7^e foire aux truffes primée. À l'ouverture du marché, 19 trufficulteurs fiers de leurs paniers ont présenté sous le chapiteau monté pour l'occasion, 17,5 kg de truffes de très bonne qualité, et 2 kg de brumale. Le contrôle drastique pour garantir l'excellence de ces tubercules avait été effectué avant l'ouverture du marché : 1,3 kg a été refusé. La vente s'est faite entre 800 et 1 000 € le kilo. Sous le chapiteau, les trufficulteurs étaient accompagnés de plusieurs stands de produits locaux qui n'ont pas laissé indifférents les nombreux visiteurs. La brouillade était un passage obligé.

Dans son discours, Habib Fenni, maire de [Sarrazac](#), a remercié l'équipe d'organisation, les élus, les employés municipaux et tous ceux qui ont apporté leur contribution.

Quatre prix ont été décernés.

Le plus beau panier a été attribué à M. Tournier de Cressensac par la députée Huguette Tiégna. Prix de la plus grosse truffe, 330 g, pour M. Darnis d'Alvignac, remis par Raphaël Daubet, conseiller régional.

Le panier communal revient à M. Valadier de Sarrazac par M. Fage, chancelier de la Confrérie de la truffe noire.

Le prix du plus jeune trufficulteur a été décerné à M. Vergnes de Calès, par Christian Delrieu, conseiller départemental.

Une tombola était organisée, remportée par M. Lemoine de Sarrazac, qui a reçu un beau tuber mélanosporum.

Une assistance nombreuse avait réservé auprès de l'auberge de Cartassac pour déguster l'excellent repas où la reine était la truffe noire.



Montpellier: Coup de chaud sur la truffe en Occitanie

Mis à jour le 17/01/18 à 12h28



Des truffes, sur le marché de Saint-Geniès-des-Mourgues, dimanche — *Jérôme Diesnis /*

Agence Maxele Presse

Les ramasseurs de champignons en font l'édifiant constat. La pluviométrie de plus en plus faible entraîne la raréfaction des champignons, voire leur disparition dans certains endroits. Le champignon roi, la truffe, souffre comme les autres. Pour les producteurs d'Occitanie, les temps sont durs, et pas seulement parce que la pluie a freiné les acheteurs [lors de la fête de la truffe](#) dimanche à Saint-Geniès-des-Mourgues, dans la métropole de Montpellier. « C'est paradoxal car on ne peut pas se plaindre de la pluie aujourd'hui alors qu'elle fait défaut le reste de l'année », sourit Antoine Yoris, producteur à Saint-André-de-Sangonis.

Les prix s'envolent

Si les producteurs tentent de contourner le problème en irriguant les sols, les fortes chaleurs brûlent le mycélium « J'ai relevé sur des truffières des températures avoisinant les 50°C. Ça devient catastrophique », estime Antoine Yoris. Le prix de la tuber melanosporum ([la truffe du sud de la France](#)) s'envole. A Saint-Geniès-des-Mourgues, dimanche, le prix (en prix de gros) s'établissait de 400 euros à 900 euros le kg.

Mais la baisse de la production [touche une partie du sud de la France](#), pas l'Espagne où elle atteint des niveaux records sur [de vastes exploitations](#). « On est très loin de leur rendement. Pour y parvenir, il faudra que l'homme apporte ce que la nature n'apporte plus, reprend le producteur. Il faut s'adapter et cultiver la truffe dans des terrains calcites et une altimétrie autour de 500 m à 800 m. Mais en ramasser comme nos anciens dans les plaines à 150 m, c'est terminé. »

Selon les spécialistes, qu'elle soit sauvage ou issue de trufficulture, la qualité de la truffe serait la même.

LADEPECHE.fr

Thierry Pszonka magnifie la truffe noire

Gastronomie

La Dépêche du Midi Publié le 18/01/2018 à 09:25



La pluie n'a pas dissuadé vendeurs et acheteurs mardi où 103 kg de truffes étaient répartis dans 145 paniers.
Cours moyen : 670€/ Photo DDM, Mathieu Crouzet.

Pour la deuxième année consécutive, Thierry Pszonka exerce son art à l'hôtel La Tissandière le temps de la période trufficole pour y proposer un menu 100 % truffes noires de [Lalbenque](#) (*lire ci-dessous*).

Thierry Pszonka, maître cuisinier de France, est membre de l'académie culinaire de France et a pu exprimer son talent dans les plus grandes cuisines du monde : États-Unis, Brésil et Argentine où il exerça dans un célèbre hôtel 5 étoiles.

Dans le cadre charmant et intimiste de La Tissandière, il propose un menu d'exception. Subtilement, les arômes de truffe jalonnent le repas de l'entrée en passant par le dessert sans oublier un extraordinaire Coulommiers au mascarpone et à la truffe. Chaque plat est accompagné d'un vin différent et parfaitement adapté aux saveurs ressenties.

Authentique passionné de truffes, Thierry Pszonka les cuisine avec passion et créativité. Les plats proposés par le chef sont résolument modernes et extrêmement séduisants. On ne peut que tomber Sous le charme de la belle alliance d'un grand cuisinier et d'un cadre enchanteur.

Lors de la prochaine fête de la truffe, Thierry Pszonka sera aux fourneaux le dimanche 28 février à midi. Places limitées.

Réservations impératives : contact@latissandiere.fr



Mayenne. Le traiteur Thiol condamné pour tromperie sur la marchandise

Modifié le 18/01/2018 à 21:48 | Publié le 18/01/2018 à 21:15

Écouter



← Georges Thiol, 84 ans, a été condamné à 70 jours amendes de 1 000 €. | Archives Ouest-France

Poursuivi à titre personnel, le patron de la maison Thiol à Mayenne a été condamné jeudi 18 janvier par le tribunal correctionnel de Laval pour des pratiques commerciales trompeuses. Le patron de la Maison Thiol, à Mayenne, était poursuivi pour des pratiques commerciales trompeuses. Des faits établis lors d'une perquisition opérée le 7 février 2017 dans les locaux de la maison Thiol, sur décision du parquet de Laval.

La dinde remplaçait le canard

L'enquête a montré le recours régulier à des produits de substitution comme « la dinde en remplacement du canard dans les rillettes, **de la truffe de Chine au lieu de la truffe française**, ou du foie gras de canard vendu comme du foie gras d'oie... » Une pratique commerciale trompeuse qualifiée par le vice-procureur Yann Le Bris « de démarche volontaire, en pratique depuis de longues années et de manière massive ».

« Elles portent atteinte à la santé publique »

L'absence d'information concernant l'utilisation d'allergènes dans certains produits et l'ajout d'additifs interdits par la réglementation des métiers de la charcuterie sont également avérés. Ces « anomalies sont d'une gravité certaine, a qualifié le président le président du tribunal, car elles portent atteinte à la santé publique ».

« L'absence de problème sanitaire avéré »

Pour sa défense, son avocat a rappelé « les 500 références fabriquées par la maison Thiol comparativement au 63 impliquées par la non conformité » et souligné « l'absence de problème sanitaire avéré ».

Le tribunal a suivi les réquisitions du vice-procureur en condamnant Georges Thiol à 70 jours-amende ⁽¹⁾ de 1 000 €. Il devrait verser également 1 000 € pour chacune des contraventions visées. La relaxe a en revanche été prononcée pour la falsification d'un certificat vétérinaire.

(1) Somme quotidienne à payer et qui peut être commuée en jour de prison si le règlement n'est pas effectué.

LADEPECHE.fr

Coup d'envoi lundi du 7e Truffle festival

Gastronomie

La Dépêche du Midi Mis à jour le 19/01/2018 à 07:53



Truffles et Malbec accompagneront les six plats qui composeront les quatre menus d'exception concoctés par (de D à G) Pascal Bardet, David Blanco, Thierry Pszonka et Pierre Creuzet.

Un pochon de truffes fraîches et odorantes en provenance des étals de Lalbenque posées sur la table, les quatre chefs de cuisine à l'affiche du 7e Truffle festival présentent les six plats, tous à base ou accommodés du diamant noir, qui composeront les dîners d'exception chaque lundi du 22 janvier au 12 février.

Cette année, quatre dates rendront hommage à l'alliance fameuse des produits de nos terroirs que sont les vins Malbec et la tuber mélanosporum.

Quatre repas d'exception du 22 janvier au 12 février

En habitué de cette manifestation, David Blanco de Côté Sud, donnera le coup d'envoi pour un repas à quatre mains avec son copain Pierre Basso du château de Germingney, un relais-château jurassien quatre étoiles. Pour sa troisième participation, Thierry Pszonka du restaurant Les Sens à Puylaroque (82) rendra le relais en solo le 29 janvier ; alors que, le lundi suivant, le "petit nouveau, Bourguignon de naissance", Pierre Creuzet du Médiéval à Puy-l'Évêque, fera découvrir son approche inédite de sa contrée d'adoption. En clôture, le 12 février, l'incontournable de la truffe, Pascal Bardet, multi-étoilé du Gindreau, étourdira les convives par un feu d'artifice gustatif dont il conserve le secret.

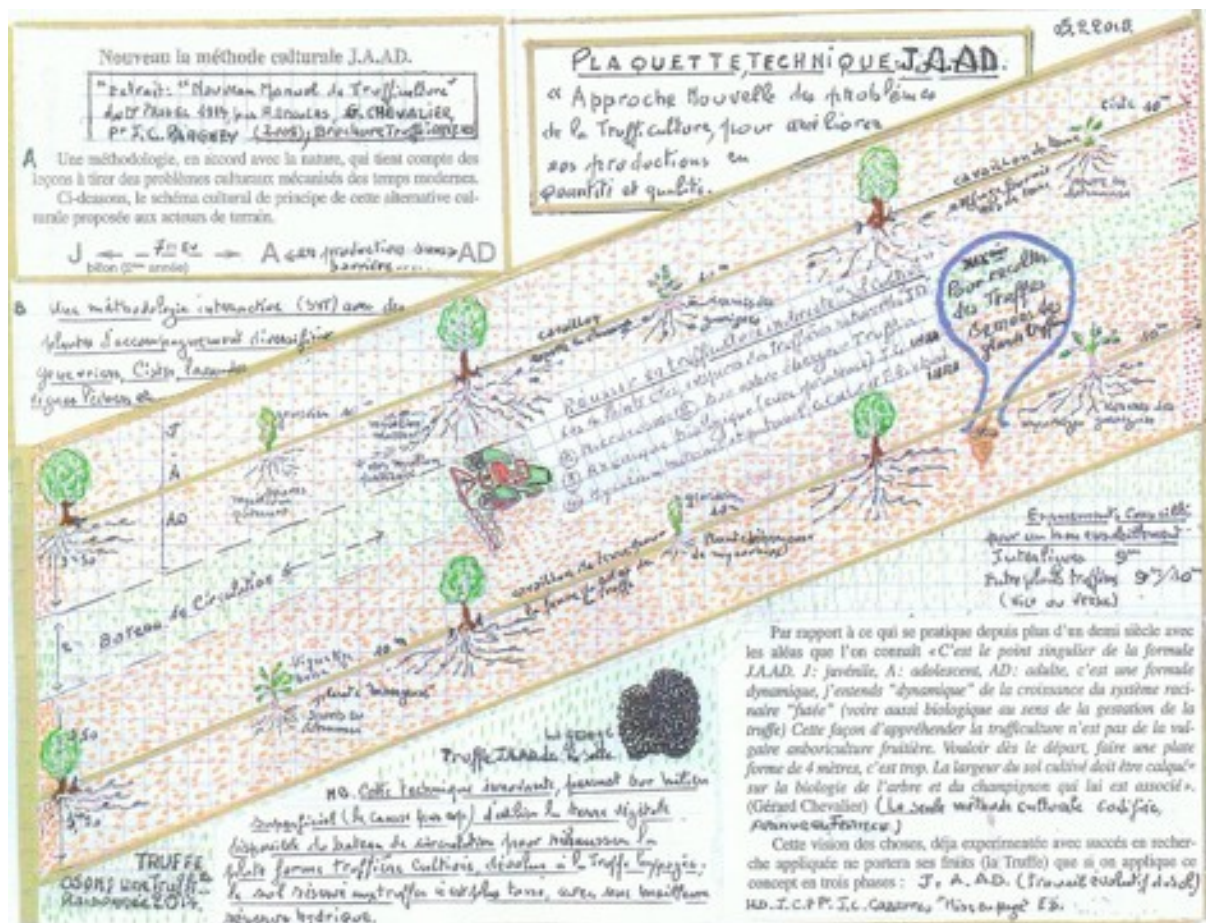
Suprême attention, le choix de ce jour – un lundi – habituellement de repos pour la restauration, a été volontairement choisi pour ne pas entrer en concurrence avec leurs collègues.

Limitées à 44 convives et pour 90 € tout compris, quelques places restent disponibles dans le cadre voluptueux de la Villa Malbec.

Réservation au 05 65 23 82 38.

PLAQUETTE TECHNIQUE : JAAD

Nouveau : La méthode culturelle J.A.A.D.
 « Approche nouvelle du problème de la trufficulture, pour améliorer ses productions en quantité et qualité »



Coordonnées téléphoniques : 05 53 06 36 45 ou 06 24 24 58 28

Le marché aux truffes a repris des couleurs

Publié le 20/01/2018 à 04:55 | Mis à jour le 20/01/2018 à 04:55



Le président Auvin à gauche et ses amis trufficulteurs. © Photo NR

Mardi, le marché aux truffes s'est tenu salle de l'office de tourisme à Civray. Après une année de faible production il y a deux ans, une année de disette complète l'an passé, cette année, la production était acceptable et donnait du baume au cœur au président Auvin. « *Les pluies de juillet ont été favorables à la formation de la tuber mélanosporum.* »

Ce mardi, cinq trufficulteurs ont apporté environ trois kilos de ce champignon noir si prisé des fins gourmets. Comme pour prouver que rien n'est jamais acquis d'avance, les clients ont été plus clairsemés que d'habitude, la faute à une météo exécrationnelle et un marché sur la place Leclerc quasi désert.

“ On trouve de la truffe à Civray ? ”

C'était la question posée par une dame venue faire voir ce champignon à sa fille et lui faire goûter du beurre de truffe. Les trufficulteurs présents, membres de l'ATV (Association des trufficulteurs de la Vienne), ont expliqué qu'une première association, créée en 1970, avait pour but de rénover et vulgariser la culture du chêne truffier ; l'ATV prendra la relève en 2009. Un de ses marchés se tient à Civray et ce, depuis plus de 5 ans.

Pour l'histoire, on peut rappeler que vers 1790, à Beuxes, ont lieu les premiers semis de chênes à vocation truffière ; le département était alors le 6^e producteur national.

Pour l'anecdote, la petite fille a bien aimé le beurre de truffe qu'on lui a offert.



Richerenches : une messe aux truffes record !



B.F

La vente aux enchères qui succède à la messe aux truffes a, contre toute attente, fait tomber un record cette année : elle a rapporté 3 855 €. Et pourtant, les truffes étaient plus rares que les autres années dans les corbeilles (3,3 kilos) du fait d'une faible production due principalement à la sécheresse, mais la générosité des fidèles et des visiteurs s'est montrée sans limite. Les gros spécimens ont atteint des sommes jamais atteintes jusque-là : 880 € pour une truffe de 465 g (soit 1 892 € le kilo), 500 € pour une truffe de 295 g (soit 1 695 € le kg)...

L'enthousiasme et la bonne humeur qui régnait autour de Bernard Reynal, animateur hors pair dans cette vente aux enchères, sont indescriptibles. À un moment, un acheteur qui se trouvait sur le balcon de la mairie a même lâché ses billets, qui, quelque peu aidés, sont venus atterrir dans la corbeille...

À l'instar des éditions précédentes, la messe des truffes a attiré des fidèles et des curieux venus de toute la France, Corse comprise, et d'ailleurs. La gendarmerie a comptabilisé pas moins de 2 000 visiteurs à Richerenches hier : des habitués mais aussi des gens venus découvrir cet évènement original qui mêle le profane et le sacré.

Une fois par an, le troisième dimanche de janvier, l'église Saint-Denis est bien trop petite pour accueillir tout ce monde, si bien qu'un écran géant est installé dans la salle de la Commanderie des Templiers pour permettre à tous de suivre la messe. Le père Olivier Dalmet, le visage jovial et l'humour facile, n'a pas son pareil pour séduire son auditoire, ce qui n'enlève rien au sérieux de son homélie, toujours bien choisie.

Cette année, la paroisse a fait venir le chœur d'hommes du Semnoz, une formation de Haute-Savoie qui a interprété des chants religieux et accompagné la messe.

Yves Cammal a représenté la Confrérie du Diamant noir et de la Gastronomie pour rendre hommage à Marthe Herbert, grand maître décédée en mai dernier. Au cours de cette messe, le père Dalmet a également béni la statue de Saint Antoine le Grand, patron des trufficulteurs, financée en partie grâce à la quête de l'an dernier. Celle d'hier a récolté 1 743 €. Une messe des truffes record, on vous a dit.

Et aussi [Rognes : le Marché de la truffe et de la gastronomie attire les foules !](#)

Midi Libre

Journée de la truffe dans le Gard : la belle Uzès déguste l'or noir

CATHERINE MILLE



La récolte, très faible cette année, a fait s'envoler les prix : autour de 1 100 à 1 200 € le kilo.

Les prix de la truffe, ce dimanche à Uzès, ont confirmé l'adage que tout ce qui est rare est cher. Le diamant noir se vendait au prix de 1 100 à 1 200 € le kilo ! La faute à la sécheresse qui a impacté la récolte.

“Seules des truffes issues de cultures irriguées sont présentes sur le marché cette année”, note Michel Tournayre, président de la fédération nationale des trufficulteurs. Personne n'achète de la truffe au kilo, mais il fallait quand même un portefeuille bien garni pour se faire plaisir.

La qualité et la foule étaient au rendez-vous

La foule sur la place aux Herbes



La vente aux enchères des truffes bénites attire toujours du monde. 2 420 € ont été récoltés (un record) au profit des sœurs carmélites d'Uzès, pour la réfection de leur chapelle. C'était la première fois que le père Bastidon, arrivé cette année, bénissait des truffes : “Ça me change : avant, j'étais en Camargue et je bénissais des taureaux...”

Plants truffés



Envie de vous lancer dans la trufficulture ? Plusieurs producteurs vendaient des plants mycorhizés de chênes verts, pubescents, de noisetiers... Mais mieux vaut être patient : selon l'âge du plant, il faut attendre 5 à 8 ans pour espérer une première récolte !

Qualité



Cette année les producteurs avaient apporté 97 kg de truffes. Comme toujours, les truffes ont été vérifiées une par une avant d'être mises sur le marché. 7 kg de truffes présentant un quelconque défaut ont été mis de côté. Il en va de la réputation et de la qualité de la manifestation.

Les petites truffes de 15 à 20 € sont vite parties et la quasi-totalité de la production a disparu avant midi. Cette faible récolte n'a pas terni la fête, servie par un beau soleil. À midi, tous les restaurants étaient pris d'assaut... Prochain rendez-vous de la truffe, à Nîmes, du 2 au 4 février..

Et aussi 600 g



C'est le record du jour. Une truffe de 600 g a été bénite, mais pas vendue aux enchères. Ce petit trésor, dont le producteur veut rester anonyme, a été vendu à un acheteur tout aussi mystérieux...

Cavage



La truie Pépette est une des stars des Journées de la truffe. Chaque année, Guy, venu des Alpes-de-Haute-Provence, régale le public des prouesses de Pépette, qui détecte les truffes cachées avec une facilité étonnante. Hamelia, la chienne d'un autre Guy, gardois celui-là, a elle aussi assuré une prestation brillante.

Avoir du nez



Les connaisseurs ne s'y trompent pas : une truffe se sent, se respire. Son odeur est déjà une promesse de plaisir....

Récolte exceptionnelle pour le marché aux truffes

Publié le 23/01/2018 à 04:55 | Mis à jour le 23/01/2018



Des produits de 50 à 250 grammes étaient à la vente. © Photo NR

Quinze kilogrammes étaient proposés à la vente, dès 10 h, dimanche, pour le treizième marché aux truffes de Saint-Aigny. Une récolte exceptionnelle. Les amateurs pouvaient trouver des champignons pesant entre 50 et 250 grammes, pour un prix allant de 600 à 800 € le kilo, selon la qualité.

Les producteurs locaux d'Issoudun, de la Vienne, d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher étaient ravis, car, depuis quelques années, la production n'était pas au rendez-vous de cette manifestation. Certains d'entre eux ont proposé du beurre de truffe, du camembert et des œufs truffés.

À l'extérieur, sous les ramées, les visiteurs ont pu trouver de nombreux produits locaux : fromages de chèvre, miel, confiture, viande bovine et vin de Touraine. Cette année, et pour la première fois, un héliculteur de Preuilly-sur-Claise a présenté sa production d'escargots. Un vin d'honneur a clos la matinée, et un repas truffé a réuni cent vingt convives à la salle des fêtes.

←

LADEPECHE.fr

De la truffe à 1000 €/kg sur le marché de Lalbenque dans le Lot

Agriculture

JEAN-MICHEL FABRE Mis à jour le 23/01/2018 à 17:56



De marché en marché, les prix de la truffe à Lalbenque montent jusqu'à 1000€ le kg./ Photo DDM

Les pluies ne sont pas venues gâcher une saison trufficole bien partie pour être exceptionnelle à Lalbenque dans le Lot.

Ce mardi, sur le marché hebdomadaire, près de cent producteurs sont arrivés avec 103 kg de truffes noires. Une truffe jugée localement de très belle qualité et qui s'est vendue entre 650 € et 1 000 € pour les plus jolis lots sur le marché de gros. En moyenne, la *tuber melanosporum* s'est négociée à 800 €/kg avec, pour les plus belles, des pointes à 1000 €/kg.

De marché en marché les prix montent, ce qui n'empêche pas les acheteurs de se ruer sur ce produit. Ce mardi après-midi, cinq minutes après l'ouverture officielle du marché, les bancs sur lesquels étaient posés les paniers, étaient vides.



Deux kilos de truffes découverts d'un coup

←

← Le 25/01/2018 à 05:01 mis à jour à 09:41



Photo HD Jacky Haim et son compère Noël Lamblin lors de la pesée des truffes, véritables «diamants noirs». Jacky Haim et son compère Noël lors de la pesée de ses « diamants » Ils sont nombreux désormais à courir les sous-bois à la recherche des truffes. Si cette passion est pour beaucoup relativement récente, il y a bien longtemps que la réputation des sous-bois meusiens est faite, comme l'explique Jacky Haim, président de la Confrérie de la Truffe en Lorraine.

Il a vécu il y a quelques jours, l'une de ses plus belles émotions. Il appartient à ces chercheurs que la mauvaise saison ne rebute pas. Accompagné de son chien Nectar de Basse-Dordogne, et pour la première fois de son compère Noël Lamblin, il est allé fouiller les sous-bois situés entre Vaucouleurs et la limite de la Meurthe-et-Moselle.

L'odorat particulièrement développé de son lagotto magnolo, doublé de la chance du débutant de Noël Lamblin, a fait des miracles ! Car Jacky a aidé son chien à mettre au jour près de 2 kilos d'un mélange de tuber uncinatum ou truffe de Bourgogne, et de tuber melanosporum ou truffe du Périgord, incontestablement la reine.

L'émotion était à son comble. « Il faut être caveur pour comprendre ce que l'on peut ressentir, à genou, lorsqu'on fouille le sol pour ressortir un trésor que l'on s'empresse ensuite de nettoyer méticuleusement avant la pesée... »

Jacky Haim rappelle que « le Sud meusien a compté jusqu'à sept marchés d'hiver de vente de truffes, et sur celui de Vaucouleurs, il pouvait se monnayer annuellement près d'une tonne de ces précieux champignons »...

L'assemblée générale de la Confrérie, qui aura lieu samedi 27 janvier à 11 h, à Vaucouleurs, donnera l'occasion d'en reparler: rarement l'expression « diamant noir » n'a été aussi justifiée.

420

C'est le poids en grammes de la plus belle des truffes trouvées ce jour-là par Jacky, loin encore de son record de 687 grammes pour une truffe haut-marnaise.

LADEPECHE.fr

Plus de 30 kg de truffes noires sur les étals de la fête

Terroir

R.R Mis à jour le 26/01/2018 à 07:37



Les membres du Syndicat des trufficulteurs du Tarn attendent plusieurs centaines de visiteurs dimanche 4 février à Villeneuve-sur-Vère./ Photo DDM, R.R

La douzième édition de la fête de la truffe se déroulera dimanche 4 février à [Villeneuve-sur-Vère](#), capitale autoproclamée de la tuber melanosporum. Autour des précieuses pépites se tiendra un marché de produits locaux et d'artisanat.

Le trufficulteur est un taiseux, il distille cependant quelques bribes d'informations lorsqu'il s'agit de promouvoir la fête de la truffe, douzième du nom, qui se déroulera dimanche 4 février dans le petit village de Villeneuve-sur-Vère. Ce jour-là, sous le chapiteau qui fleurit bon l'odeur caractéristique de la tuber melanosporum, les trufficulteurs présenteront leur dernière récolte. Et même si, de l'avis général, «la pluie a été déficiente cette année», que les visiteurs se rassurent ils trouveront la bonne truffe qui va bien sans pour autant trop bourse délier. Serge Bouthonnier, le patron du Syndicat des trufficulteurs tarnais, précise : «Une trentaine de kilos sont mis en vente pour la fête de la truffe noire fraîchement récoltée et contrôlée par trois experts». Quel tarif ? «900 € le kilo car il s'agit d'une vente au détail. Ici, l'acheteur peut sentir la truffe, la toucher, ce qui est impossible lorsqu'elle est vendue «au panier» avec parfois quelques mauvaises surprises car les truffes ne sont pas contrôlées à l'avance». Et bien sûr le prix est moins élevé : 650 €/kg.

L'homme premier prédateur

Guy Izard est l'un des contrôleurs de la fête, il explique sa tâche. «On juge la forme, l'aspect, la couleur, l'odeur, la consistance, la dureté et on vérifie, après l'avoir légèrement entaillée, les nervures qui doivent rosir car elles s'oxydent au contact de l'air. Ce n'est pas très agréable de contrôler la production des collègues mais c'est un passage obligé, un gage de qualité pour l'acheteur».

Dans le Tarn, la production de truffes est variable d'une année sur l'autre. Le chiffre qu'avancent les professionnels est de 100 à 150 kg/an «commercialisables», précise Serge Bouthonnier, car il y a pas mal de déchets, parfois jusqu'à 50 % d'une récolte, surtout si les truffes ont gelé». Heureusement, cette année ce n'est pas le cas.

La région cordaise est la principale productrice de truffes dans le département. Elles mûrissent sous des chênes verts ou pubescents, rarement sous des noisetiers et toujours dans des sols calcaires sur les communes de Villeneuve bien sûr, Milhavet, Labastide-Gabause, Virac, Mailhoc et dans le sud du Tarn sur le causse de Caucalières et dans le Lautrécois.

Pour les trouver, le chien reste l'acolyte le plus prisé depuis qu'il n'y a plus de cochon dans les fermes, mais la mouche ou encore le mulot sont de précieux partenaires. Quant aux prédateurs, «le premier d'entre eux est l'homme, rigole le président, les lièvres et les sangliers en sont aussi friands».

Et dimanche 4 février, sous le chapiteau de Villeneuve-sur-Vère, il y aura beaucoup de prédateurs. Bipèdes.

1 000 places pour déguster la truffe

Les visiteurs de la fête de la truffe pourront aisément se restaurer sur place en dégustant l'omelette aux truffes (10 €) qu'ils pourront accompagner de diverses spécialités en s'adressant aux producteurs. Canards gras, huîtres, charcuterie, escargots, veau, grillades, patates à l'ancienne, fromages, confitures, pruneaux, vins, bières, jus de fruits et autres produits truffés seront à la vente. Pour digérer, une démonstration de cavage dans une truffière est prévue si le temps le permet. Enfin, une tombola permettra lors de trois tirages de gagner... des truffes.

Renseignements au 06 77 04 19 07 ou 06 82 17 10 14.

LADEPECHE.fr

Publié le 26/01/2018 à 03:49

De beaux paniers au marché primé



C'est dans la salle des fêtes de la Raymondie, que se déroulait le marché primé de la truffe, samedi 20 janvier. Avant le marché de Gignac, et de Chartrier-Ferrières, en Corrèze, le 4 février prochain, c'était donc au tour de [Martel](#) d'organiser ce traditionnel marché primé.

«Ce marché a été créé en 1990 par Mme Gall et M. Champagnac, pour renouer, un peu avec les souvenirs des années 1920, où notre cité médiévale, était capitale de la truffe !» Raymond Boris, président du Syndicat des planteurs de chênes truffiers de la région de Martel, dans son discours devant des Sud-Africains, Russes et Taïwanais, a «déploré le manque de volonté de l'agriculture française d'avoir une politique d'installation de jeunes planteurs comme cela a été fait en Espagne il y a quelques années, et aujourd'hui premier pays d'Europe producteur de truffes.» Des propos soutenus lors des différentes interventions qui ont suivi.

L'association des trufficulteurs de la région de Martel compte 200 adhérents sur un rayon d'environ 40 km. Raymond Boris, après cinquante ans de dévouement associatif, a annoncé qu'il passera la main à François Chaumeil de Sarrazac, son vice-président depuis quelques années.

L'année a été favorable pour la truffe, même si seulement dix paniers ont été présentés pour un poids de 9,6 kg à la vente (600 g ont été refusés). Le prix moyen de vente des truffes (pour particulier) était d'environ 800 €/kg.

À l'entrée de la salle des fêtes, Stéphane Chambon et Michel Lemozy, deux chefs lotois réputés, proposaient un velouté aux légumes anciens à la truffe et une mini-brouillade à la truffe, toujours appréciés des visiteurs. À 11 h 30, c'était la remise des prix en présence des personnalités politiques.

Palmarès du marché primé aux truffes de Martel. Le plus beau panier Francis Darnis (Alvignac). La plus belle qualité Stéphane Foissac (Chartrier Ferrières). Le plus jeune producteur Jean-François Vergnes (Calès). Le prix de la fidélité : René Barre (Cuzance). Le plus petit panier Patrick Boris (Saint-Laurent-les-Tours).

La Dépêche du Midi

nice-matin

On a cavé la truffe noire sur les hauteurs de Cagnes



La truffe noire, *Tuber melanosporum*, fait l'objet d'un véritable culte. En route pour un cavage dans une truffière avec un passionné

Le rendez-vous est fixé à 9 h 30 sur les hauteurs de Cagnes. Michel Santinelli, trufficulteur, nous embarque dans son 4x4. On partage notre siège avec la boule de poils couleur caramel, la belle et dégourdie Indie.

Michel Santinelli n'ose pas nous bander les yeux, mais c'est tout comme. « *La truffière est un peu plus haut, quelque part entre Cagnes et La Gaude. Mais il faut garder le lieu secret, alors s'il vous plaît attention aux photos qu'elles ne montrent pas la vue...* »

Nous voilà dans l'ambiance. Au cas où nous n'aurions pas compris, c'est désormais bien clair. On ne part pas à la cueillette, mais on va chercher quelque chose de rare et donc de cher : on va caver le diamant noir ! On va creuser le *Tuber melanosporum*, la reine des truffes, qui est arrivée à maturité. Une demi-heure plus tard, nous arpentons le sol rocailleux et calcaire de la truffière où sont plantés des chênes verts et blancs et aussi quelques noisetiers.

Indie est partie devant. La "truffe" au sol en mode renifleuse.

Michel Santinelli reste derrière. Son picon, un petit piolet, à la main. Et des mots doux pour encourager son Indie.

« Allez, Indie ! Cherche ma fille ! Où elle est ? Dis-moi ? »

Cinq petites minutes plus tard, au pied d'un chêne vert, Indie marque l'arrêt. Elle flaire et remue le sol. Elle marque la truffe. *« Bien ma fille. Montre-moi ce que tu as trouvé. »* Michel Santinelli se baisse alors et avec son picon il gratte lui aussi l'endroit qu'Indie a marqué. Il en sort une boule noire.

Un arôme boisé inimitable

Le champignon ténébreux a la peau rugueuse et il exhale par ses nervures blanches un arôme boisé inimitable. Pour récompenser le *« travail »* de sa complice, Michel Santinelli sort de sa poche une petite friandise.

Indie repart de plus belle.

Michel Santinelli cave la truffe depuis qu'il est gosse. Rien à avoir ici avec une histoire de famille. Non, c'est un peu par hasard qu'il est tombé dedans. *« J'avais peut-être dix ans et je posais des pièges sur le domaine de Marcel Pagnol - l'actuel Domaine de l'Etoile sur la commune de La Gaude. Un jour, un vieil agriculteur du quartier qui cavait dans le secteur m'a demandé si je voulais essayer. C'est comme ça que j'ai commencé. »*

Depuis, la truffe n'a jamais cessé d'étonner Michel Santinelli. Et cet agronome, paysan de sang, a appris à la connaître sous toutes ses formes. Aujourd'hui plus rien, ou presque - il paraît qu'on apprend toujours ! - ne lui échappe.

Et sur sa truffière, il a son petit truc bien à lui, pour aider la production. Il réalise des sortes de *« pièges à truffes »* en créant de petits puits qu'il remplit d'un drôle de mélange qu'il a fabriqué dans sa bétonnière avec de la tourbe, de l'eau et les petites truffes rabougries qu'il n'a pas pu vendre.

Deux heures passées à caver et une puissante odeur qui s'échappe de sa besace nous ont aiguisé nos papilles.

Sur les conseils de Michel Santinelli et grâce à lui, nous dégusterons le soir même la fameuse gourmandise avec du pain de campagne badigeonné d'huile d'olive et d'œufs en brouillade.

Le reste de la récolte de Michel sera directement vendu aux grands chefs étoilés du secteur comme le maître Jacques Chibois.

S'il en reste, elles iront répandre leurs effluves entêtants sur les étals du 1er marché de la truffe de Saint-Laurent demain matin.

LADEPECHE.fr

Les 6 kg de truffe ont trouvé preneurs hier

Rue des Cornières

S.Bo. Mis à jour le 28/01/2018 à 09:43



Les 6 kg de truffe ont trouvé preneurs hier

On attendait 9 à 10 kg de truffe hier, il y en avait finalement 6 en vente lors du marché du matin. Une manifestation commerciale mais aussi à vocation festive et caritative.

Les amis, quelle odeur divine hier matin sous les cornières d'Agen ! S'y tenait en effet un marché à la truffe, organisé par les producteurs de Lot-et-Garonne en partenariat avec le Lions Club [Agen](#) Jasmin. A 10 heures tapantes, le président des trufficulteurs a fait sonner la cloche, signant le début des «hostilités». Plusieurs dizaines d'épicuriens attendaient patiemment, avant de se diriger vers les étals des producteurs, pour acheter une ou plusieurs tubercules sombres.

Ce sacré Janouille

De quelques dizaines de grammes pour les unes, plus grosses pour les autres, elles ont rapidement trouvé preneurs, et seront servies prochainement lors de repas qui font déjà saliver. Mais la truffe se conserve également très bien sous zéro degré, et l'on aura ainsi croisé une habitante de Fals très gourmande, un brin fourmi, qui se contentera de saupoudrer son beurre de copeaux de truffe avant de le ranger soigneusement au congélateur, pour mieux ravir ses invités tout au long de l'année. «La saison de la truffe est bien avancée, expliquait

hier matin Francis Ellero, président des producteurs de Lot-et-Garonne. La qualité est excellente, et les marchés sont de très bonne tenue depuis décembre. Nous pensions avoir aujourd'hui 9 kg de truffe, il y en a finalement un peu moins de 6 kg, avec des cours autour de 750 à 800 € le kilo. Nous avons aujourd'hui 20 % de qualité extra, sinon de la catégorie 1 et de la 2. Mais tout est contrôlé, et la qualité est au rendez-vous, c'est certifié.»

Le marché avait pris une allure festive. Janouille était en effet dans le coup – il a le nez creux et s'est laissé, parbleu, envoûter par la truffe – et il aura donné de la crécelle. Avec ses deux compagnons musiciens, il a entonné ses chants de l'An mil. On se serait cru aux Médiévales de Monflanquin ! Le chœur des hommes de l'Auvignon est venu également donner de la voix, au moment où les truffes se faisaient déjà rares sur les tables. Michel Dussau était également présent, et proposait un délicieux bouillon de volaille crémeux à la truffe, dont la vente a permis de financer les bonnes œuvres du Lions club Agen Jasmin. «Michel est à nos côtés, et il fait tout bénévolement, expliquaient deux dames du Lions. Il aime la truffe, mais son cœur bat aussi pour les bonnes actions. La vente de ce velouté va nous permettre de récolter des fonds pour financer l'association Planète autisme, et aussi à aider la bibliothèque sonore qui agit au profit des malvoyants.» Bravo à toutes et à tous pour ce formidable rendez-vous du terroir et de l'amitié.

LADEPECHE.fr

La truffe joue les stars tout le week-end

De notre correspondant Mathieu Crouzet Publié le 28/01/2018 à 03:51



Avec verve et brio, Pascal Bardet a animé un atelier culinaire./ Photo DDM MC

Elle marque le point d'orgue de la saison trufficole. Conférence, atelier de cuisine, cavage, et marché : jusqu'à ce soir, la fête de la truffe à [Lalbenque](#) dévoile le diamant noir sous tous ses aspects.

Au cœur de la saison trufficole, la fête de la truffe a débuté hier à Lalbenque avec une organisation parfaitement orchestrée par le Syndicat des trufficulteurs de la région de Lalbenque.

En cette fin de semaine, le village met à l'honneur le célèbre champignon tuber melanosporum qui fait la renommée de la commune bien au-delà des frontières du Lot.

Hier, la première journée d'animations proposait un programme particulièrement dense.

Le concours national de chiens truffiers a permis d'admirer les capacités surprenantes de ces chiens qui s'exécutent parfaitement dans la recherche de truffes. Le cavage est toujours très attendu du public et particulièrement impressionnant.

En cours de matinée, sous le chapiteau, le chef étoilé du Gindreau, Pascal Bardet a animé avec brio et verve l'atelier culinaire. Le grand chef lotois, 2 étoiles Michelin, a captivé son auditoire en rendant son art accessible au plus grand nombre.

L'après-midi a permis d'en apprendre plus sur cette truffe à la fois si précieuse et recherchée, et si mystérieuse. L'atelier «Découvrir et reconnaître la truffe» a éclairé les passionnés sur les innombrables secrets du fameux diamant noir.

De leur côté, les repas du midi et du soir affichaient largement complets depuis bien longtemps. On est venu parfois de loin, de très loin, pour se régaler avec ces repas d'exception. La truffe si secrète et si raffinée attire toujours autant.

La fête de la truffe se poursuit ce dimanche avec notamment la tenue d'un marché de gros et de détails à 9 h 30 et l'incontournable repas gastronomique à midi.



occitanie

Dans le Lot, Lalbenque fête la truffe ce week-end

Publié le 28/01/2018 à 15:52



Lalbenque, traditionnel marché de la truffe, qui lance la saison d'hiver du précieux champignon. / © ERIC CABANIS / AFP

La truffe, c'est l'emblème lotois par excellence. Difficile de l'évoquer sans parler de sa capitale, Lalbenque. En plus des marchés du célèbre "diamant noir" les mardis, le village a décidé d'organiser tout un week-end de festivité autour du précieux champignon noir...

Par Delphine Gerard

Les marchés du mardi attirent déjà de nombreux touristes et connaisseurs. Désormais, Lalbenque a aussi sa fête de la truffe. Organisées ce week-end dans les rue de la célèbre commune lotoise, les fêtes de la truffe visent à présenter le diamant noir dans tous ses états.

Des ateliers culinaires pour le décliner sont organisés, sous l'égide notamment de Bernard Bardet, prestigieux chef doublement étoilé. Des concours de cavage et, bien sûr, un marché de gros sont aussi au programme. Avec des prix qui s'envolent aux alentours de 1200 euros le kilo.

[L'évènement est préparé](#) par le Syndicat des trufficulteurs de Lalbenque.

Le reportage d'Eric Marlot et Jean Pierre Jauze

Voir la vidéo : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/lot/cahors/lot-lalbenque-fete-truffe-ce-week-end-1410131.html>

Dans le Lot, Lalbenque fête la truffe

La truffe, c'est l'emblème lotois par excellence. Difficile de l'évoquer sans parler de sa capitale, Lalbenque. En plus des marchés du célèbre "diamant noir" les mardis, le village a décidé d'organiser tout un week-end de festivité autour du précieux champignon noir... - F3 Occitanie



Publié le 29/01/2018 à 03:48, Mis à jour le 29/01/2018 à 07:48

Carton plein pour la fête de la truffe



Il était évidemment possible d'acquérir des truffes hier.

La fête de la truffe s'est poursuivie ce dimanche à [Lalbenque](#) et le succès de cette édition ne s'est pas démenti (*lire également notre édition d'hier*). Le président du syndicat local des Trufficulteurs, sollicité de toutes parts hier, affichait un large sourire et semblait se réjouir de la réussite de l'événement.

Il faut dire que lui et son équipe de bénévoles avaient préparé un programme des plus conséquents. Les animations ne manquaient pour célébrer la truffe, la reine du week-end. Le marché artisanal consacré aux produits régionaux n'a pas désempli de la matinée, tout comme les ateliers consacrés aux métiers traditionnels (coutelier, chapelier, forgeron...). Comme tous les ans, les démonstrations de cavage ont connu un franc succès et ce n'est pas peu dire que cet art impressionne toujours autant petits et grands.

Peu avant l'heure de l'apéritif, les très solennelles confréries du Vin de Cahors, du chapeau de Caussade et bien évidemment du Diamant Noir ont intronisé leurs nouveaux membres ; intronisations effectuées dans le plus grand respect de la tradition.

Il était évidemment possible d'acquérir de la truffe noire de Lalbenque hier sur le marché de gros. Une petite dizaine de kilos se sont échangés au prix moyen de 800 € le kilo. Le prochain marché de gros se déroulera ce mardi et les dernières semaines de production devraient confirmer la tendance positive de la saison.

De son côté, si la statue de bronze du vieux trufficulteur pouvait parler, le nombre de clichés effectués auprès d'elle durant deux jours serait très impressionnant. Après la truffe, ce fut indéniablement l'autre vedette de ces deux jours.

Présent parmi les visiteurs, le maire du village Jacques Pouget a félicité chaleureusement les organisateurs pour cette belle réussite. L' élu était pleinement satisfait de voir le succès de cette manifestation qui contribue grandement à la notoriété du village. Effectivement, la truffe et Lalbenque semblent vraiment indissociables l'une de l'autre.

La Dépêche du Midi



Ampélofolies, la truffe s'arrache à 1 200 € le kilo

Gastronomie

P. M. Mis à jour le 29/01/2018 à 07:43



Seulement dix kilos de truffes en vente hier, que les amateurs se sont arrachés en quelques minutes./ photo Claude Boyer

Les Ampélofolies du Cabardès, le plus grand marché aux truffes de la région Occitanie, n'a pas failli à sa réputation ce dimanche pour la 19e édition.

19e édition des Ampélofolies du Cabardès ce dimanche 28 janvier, et, toujours un peu de cette même folie joyeuse suite au coup de fusil de 14 h 30, signal de l'ouverture du «grand marché aux truffes» sur la place du Calcadis de Moussoulens.

Sous le ciel (enfin) éclatant de lumière, la foule est dense. L'on joue des épaules et des avant bras. Chaque centimètre gagné peut permettre de concrétiser la probabilité de repartir avec une part du champignon mystérieux. Non, à la différence de la célèbre pâte à tartiner à l'huile et aux noisettes, il n'y en aura pas pour tout le monde : 10 kilogrammes sont à vendre, issus de 10 producteurs et, pas d'avantage.

Cependant aux Ampélofolies, si après le coup de fusil l'on pousse parfois des coudes avec la mauvaise foi à la boutonnière - «Oh Monsieur ! Je ne vous avais pas vu !» -, aucune bagarre n'est à déplorer dans cet exact contraire de l'hypermarché.

Un constat : à 1 200 € le kilo de truffe, en 7 minutes chrono, le trufficulteur de Cabrespine, par exemple, n'avait hier plus aucune truffe dans ses paniers...

Du côté des 15 vignerons du Cabardès et de leur invité, le «Muscat de Saint-Jean-de-Minervois», l'ambiance était à l'image de la météo pour cette fête de la gastronomie orchestrée par le chef Jérôme Ryon, de l'Hôtel de la Cité.

La 20e édition est déjà annoncée comme «exceptionnelle».

Patrice Goavec, président du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse :
« Seules les parcelles irriguées donnent des truffes cette année, et encore... »

La truffe est rare cette année. Et même très rare, à la suite de la sécheresse estivale. « C'est encore pire que l'année dernière, qui était déjà mauvaise » confirme Patrice Goavec, président du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse.

Les prix, du coup, sont élevés. Plus élevés encore que d'habitude devrait-on dire. Ils suivent les variations de l'offre et de la demande, mais ne sont pas forcément liés à la qualité des truffes : « C'est en janvier et février que les truffes sont les meilleures, et les plus belles », explique Patrice Goavec. Mais ce n'est pas maintenant qu'elles sont les plus chères. C'est pendant les fêtes de fin d'année. C'est l'effet Noël. »

Après des mois de sécheresse, qui ont causé un véritable désert mycologique, il a plu le jour de la fête de la truffe de Carpentras, le 8 décembre. Comme une provocation.

Patrice Goavec avait alors

déploré ces précipitations trop tardives. « Il aurait fallu qu'il pleuve bien avant, dès le mois de mai, et puis cet été. Maintenant, il ne sert plus à rien qu'il pleuve, pour les truffes, il est trop tard. »

Les seules truffes que l'on peut trouver sur le marché, explique Patrice Goavec, proviennent de parcelles irriguées. « Hors irrigation, cette année, il n'y a pas de truffes. Et encore si personne ne les vole. »

L'ombre des truffes chinoises

Début décembre, alors que le marché aux truffes venait de s'ouvrir, le président du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse avait indiqué que des vols de truffes avaient déjà été constatés. « Aujourd'hui, à la mi-janvier, le même trufficulteur, à Pernes, a déjà été volé à trois ou quatre reprises. C'est également le cas d'un trufficulteur de Gordes. Les voleurs repèrent les truffières irri-



Patrice Goavec, président du syndicat départemental des trufficulteurs.

ARCHIVES PHOTO LE DAUPHINÉ

guées. »

La trufficulture est un métier plein d'aléas. C'est aussi le cas des courtiers : « Deux courtiers, indique Patrice Goavec, viennent d'acheter sept ou huit kilos de truffes chinoises,

en croyant acheter de la mélanocroce. Bien, elles étaient moins chères. Mais cela s'est produit en dehors du marché aux truffes, juste avant. C'est le risque... »

M.R.E.

Var-matin

12 photos qui vous feront revivre la 25ème journée de la truffe noire, à Aups

PAR E.E Mis à jour le 29/01/2018 à 15:11 Publié le 29/01/2018 à 15:30



La journée de la truffe noire à Aups a tenu toutes ses promesses Dylan Meiffret

Malgré une très petite année en terme de récolte, la rabasse était bien présente, hier, sur les étals pour la 25e journée de la truffe. La fête a attiré des centaines d'amateurs place Mistral

Que ce soit pour les acheter, les déguster ou mieux les connaître, les amateurs de diamant noir s'étaient rendez-vous, dimanche à Aups, à l'occasion de la 25e journée de la truffe noire.

Même si les étals étaient loin d'être garnis en raison d'une très petite récolte due à plusieurs mois de sécheresse, les curieux et les gourmets confirmés n'ont pas boudé leur plaisir en se mêlant à la fête.

Sous un ciel radieux avec des températures presque printanières, plusieurs centaines de visiteurs ont répondu à l'invitation de "Vie et tradition" et du syndicat des trufficulteurs qui veillent à la qualité de ce produit emblématique.

Une 25e édition dans le respect des traditions qui a mis en relief le travail des rabassiers, de leurs chiens truffiers dans le cadre d'un concours de cavage. Le public venu en famille a également été captivé par une approche ancestrale de la recherche de truffes, avec Pépette, une truie de 140 kilos de muscles...

L'occasion pour tous d'en apprendre un peu plus aussi sur la formation de la rabasse et sur la manière de la cuisiner grâce aux précieux conseils donnés à la Maison de la truffe.

Il n'en fallait pas plus pour faire saliver les papilles avant de se rendre dans l'un des restaurants du village pour y apprécier un repas où la truffe était une fois encore la reine de la journée.

Le chiffre:

1000 euros

Le prix du diamant noir affiché, dimanche, sur les étals du marché d'Aups. Les producteurs du haut Var se comptaient sur les doigts d'une seule main. *"C'est une saison particulièrement triste"*, reconnaissait le président du syndicat des trufficulteurs, Francis Gillet.

Avant de se souvenir, avec un brin de nostalgie, qu'il n'y a pas si longtemps encore *"il y avait une trentaine de producteurs rassemblés, tous les jeudis, sur ce marché"*.