



Sommaire des articles du recueil 19/007

Page 03 La Maison de la Truffe attend le public

Page 05 La truffe d'été fait son retour à Sarlat

Page 07 Lot Of Saveurs 2019, c'est bien parti !

Page 08 Lot of saveurs : la truffe, ingrédient pour toutes les fantaisies des pros de la cuisine

Page 09 «Lot Of Saveurs» : un sans-faute pour la partition des chefs lotois sur le parvis de la cathédrale

Page 11 Quand les champignons remplacent le plastique

Page 13 MARCHÉ TRUFFE ET TERROIR À THIONVILLE

Page 14 Il tartufo come la cannabis contiene la “molecola del piacere”

Page 17 La siccità mette a rischio il tartufo europeo

Page 23 Montpezat-de-Quercy. Vins des coteaux du Quercy : le label Vignobles et Découverte officiellement lancé

Page 25 La cueillette des truffes du désert en Libye, un métier et une passion

Page 28 7Ème Marché Aux Truffes À Montigny-Lès-Metz

Page 29 Aude : les truffes Pays Cathare, authentiques perles gourmandes

Page 30 Le mycélium, une solution miracle pour remplacer le plastique ?

Page 32 Plan truffe : deux réunions d'information

Page 33 La caravane de Lot of saveurs à Gigouzac

Page 34 Lalbenque. Gastronomie et fête autour de l'omelette truffée géante

Midi Libre

La Maison de la Truffe attend le public

CORRESPONDANT06/07/2019 à 02:08

Abonnés



Ex et nouveaux présidents entourant Coralie et Eva.

Publié le 06/07/2019 à 02:08 /

Ça y est, la Maison de la truffe est ouverte tous les jours durant ces mois d'été : juillet et août,

de 15 h à 19 h.

Depuis le début du mois, c'est Coralie qui vous accueille. Des explications, un film documentaire de 15 minutes, des nouveaux produits et surtout la glace à la truffe, voilà de quoi vous inciter à vous rendre à Comprégnac.

Vous passez à Peyre, classé parmi les plus beaux villages de France, pourquoi ne pas faire 4 km de plus et découvrir cette Maison du parc naturel régional des grands causses entièrement dédiée au diamant noir.

Ce champignon mystérieux, souterrain, vous livrera, avec l'aide de Coralie, quelques-uns de ses nombreux secrets. L'entrée est gratuite et ouverte à tous. Pour l'accueil des groupes, il est conseillé de réserver via le site : diamanttruffe.wixsite.com ou la page Facebook [MaisondelatruffeCompregnac](#).



La lettre de Sarlat

L'actualité de Sarlat

La truffe d'été fait son retour à Sarlat



C'est reparti pour une opération découverte de la truffe d'été ! À partir du 9 juillet, la ville de Sarlat, propose aux amateurs, curieux et gourmands de découvrir la truffe d'été : comment la reconnaître, comment la choisir, comment l'acheter et comment la cuisiner ?

Chaque mardi de 18h à 19h30, un stand installé entre l'ascenseur panoramique et le marché couvert Sainte Marie (Rue des Consuls) permettra à tous ceux qui le souhaitent de prendre de la documentation sur la truffe d'été mais également de profiter d'une dégustation de toasts au beurre truffé et de tapenade de truffe d'été. Cette animation est entièrement gratuite. Ceux qui le souhaitent pourront également acheter de la truffe d'été proposée par des professionnels du Sarladais.

Pour prolonger le plaisir et profiter pleinement de Sarlat d'une manière originale, les **ascensions gourmandes** reprennent également à bord de l'ascenseur-belvédère Sainte-Marie. Chaque mardi jusqu'au 20 août, de 18h à 19h30, les liftiers de l'ascenseur vous invitent à découvrir une vue panoramique de Sarlat en dégustant des toasts à la truffe d'été. (6 euros par personne)

Auteur

[la lettre de Sarlat](#)

Publié le

[4 juillet 2019](#)

Catégories

[L'actualité de Sarlat](#)



Lot Of Saveurs 2019, c'est bien parti !

Thibaut Souperbie



Les gourmands ont répondu présents.

Tout a commencé en musique avec la fanfare, les Gloups. Jean-Marc Vayssouze, maire de Cahors, a ensuite donné officiellement le coup d'envoi de Lot Of Saveurs 2019.

Le parrain, Christian Constant, Top chef que l'on ne présente plus, était enchanté d'être de la partie : « Je suis le régional de l'étape. J'ai eu la chance de jouer au rugby contre Cahors. Je suis ravi d'avoir été invité. La défense des producteurs, des artisans, la transmission me tiennent à coeur. Sans eux, nous, cuisiniers, ne serions pas ce que nous sommes. Vous avez la chance d'avoir de bons produits. Et que dire du produit phare de l'édition 2019 : la truffe.

J'adore la travailler. » La soirée gourmande s'est poursuivie aux 4 coins de la cité et notamment autour du parc Olivier de Magny qui accueillait le marché gourmand. Que la fête se poursuive !

LADEPECHE.fr

Lot of saveurs : la truffe, ingrédient pour toutes les fantaisies des pros de la cuisine

Mathieu Delaunay à 08:30

Vers 20 h 30, tout le monde a pu déguster le menu du grand banquet.

Photos DDM, Mickaël Fabre.

Comment marier la truffe, ce champignon symbole de la dixième édition de Lot of Saveurs ? Telle fut la question à laquelle ont voulu répondre les professionnels de la cuisine présents hier sur la place Mitterrand.

Pour les tartines terre-mer à la truffe présentées lors d'une table ronde, la sommelière Margot Duffort semble pencher pour du vin blanc. Côté préparation, le chef Christian Donnet a privilégié le dessert et râpe la truffe pour son Sabayon de pommes. «La cuisine c'est du feeling. D'une recette de base, on fait avec les ingrédients qu'on a. Une fois, j'ai dû remplacer de la vanille par du poivre du timut», explique ce chef à domicile du Gers. Un peu plus loin, des producteurs font déguster leurs trouvailles, comme Jean-Paul Bataille qui cultive sa *Tuber melanosporum* à Lebreil près de Montcuq. «La truffe, je l'adore avec des crustacés», confie-t-il. Hier soir, les personnes attablées au banquet l'ont adorée avec un écrasé de pommes de terre.

Mathieu Delaunay



«Lot Of Saveurs» : un sans-faute pour la partition des chefs lotois sur le parvis de la cathédrale

Jean-Michel Fabre 09/07/2019 à 08:53



Le repas vient de se terminer. Les chefs, leurs brigades, les équipes de serveurs et les élèves venus de Bologne peuvent souffler et savourer les applaudissements de fin./

photo DDM, J-M. F.

Dimanche soir, Philippe Lejeune, le propriétaire de château Chambert a eu les mots justes alors qu'il présentait le vin, qui accompagnerait le dessert du Repas des chefs. «Beaucoup dans le monde, peut-être des millions, envieraient d'être à notre place sur le parvis de la cathédrale devant ce monument magnifique, dégustant des mets fins accompagnés de bons vins». Le Repas des chefs clôture en beauté la séquence cadurcienne du festival «Lot Of Saveurs». Le repas de haute gastronomie est toujours servi dans des lieux emblématiques de la ville. Jean-Marc Vayssouze listait l'autre soir le pont Valentré, le parc des expositions, le toit du chai comme l'an dernier qui ont servi de cadre à ces repas, minutieusement élaborés et mis en musique par l'association des Bonnes Tables du Lot présidée par David Blanco.

La magie s'est encore opérée dimanche pour les deux cents convives qui ont déambulé de la cour de l'Archidiaconé au cloître au moment du cocktail accompagné par les vins des vigneron du cahors, avant de prendre place sur un plateau aménagé face au portail de la cathédrale dont les ogives tremblaient comme une flamme sous le halo lumineux.

Le cœur du dispositif avait été installé tel un super bivouac de l'autre côté de la place. C'est là que les chefs et leurs équipes ont préparé chaque assiette. Ils étaient pas moins de 15 grands noms de la gastronomie lotoise (lire notre encadré) à unir leur savoir-faire pour composer des

mets sublimant la truffe et les produits du Lot. Entre deux notes de jazz et samba, et le ballet impeccable des serveurs faisant le tour des tables, chaque vigneron dont le vin faisait écho au plat, est venu parler de son millésime. La représentante de Château tour de Miraval, Pascal Verhaeghe pour château du Cèdre, la représentante de château de Mercuès, le vigneron de Château Haut-Monplaisir, Philippe Lejeune pour son «Rogomme» au moment du dessert. L'autre soir il y avait 6 étoiles Michelin derrière le piano. La constellation lotoise est exceptionnelle si l'on se réfère au calcul réalisé par le maire de Cahors : «Avec 8 étoiles pour une population de 170 000 habitants le département a de loin le meilleur ratio en France». Chefs étoilés ou pas, la partition jouée a été un sans-faute.

Quinze chefs en cuisine

Ils étaient aux manettes : Pierre Crouzet (Le Médiéval), Pascal Lefèvre (Fourchettes et couteaux), Stéphane Andrieux (Château de la Treyne), Ludovic Soupirot (La Récréation), Pascal Bardet (Le Gindreau), Stéphane Chambon (Le Pont de l'Ouyse), Claude-Emmanuel Robin (L'Allée des Vignes), Julien Poisot (le Château de Mercuès), Allan Duplouich (La Table de Haute-Serre) Monique Valette (Lou Bourdie), Olivier Loeuillet (Le Petit Relais), Marian Rak (La Bergerie), David Blanco (Cuisine Côté Sud) Marc Bozzato (Le Marché), Jérôme Moulinou (Artisan boulanger pâtissier).

Le chiffre : 200

convives > Repas. À peine 3 heures après l'ouverture des réservations, toutes les places avaient été prises pour ce repas des chefs très convoité.



LES INVENTEURS

Quand les champignons remplacent le plastique

Par L'EXPRESS.fr ,15:41

Eben Bayer et Gavin McIntyre utilisent les propriétés du mycélium, la partie cachée du champignon, pour concevoir des emballages biodégradables.

"Quand on a dit pour la première fois que nous voulions remplacer le plastique par des champignons, certains ont froncé les sourcils... Mais, si l'on y réfléchit, on utilise des matériaux naturels comme le bois dans nos maisons depuis très longtemps." C'est à l'université que Gavin McIntyre découvre les propriétés du mycélium, cet ensemble de filaments et de ramifications qui forment les "racines" du champignon.

LIRE AUSSI>> [Plastique: l'impossible sevrage](#)

Intrigués par sa capacité à coller et agglomérer les copeaux de bois entre eux dans la forêt, le jeune étudiant et son camarade Eben Bayer travaillent à l'élaboration d'un nouveau matériau, dont le mycélium fournit la colle naturelle. "Notre objectif premier était de résoudre l'un des problèmes les plus urgents: [l'abondance de plastique](#) sur notre planète", se rappelle Gavin McIntyre.

Des propriétés proches du polystyrène

Après une série d'échecs, les deux apprentis ingénieurs mettent au point le protocole ad hoc : une faible dose de mycélium vivant est mélangée à des déchets agricoles. La matière est entreposée plusieurs jours avant d'être cuite, pour tuer le champignon et empêcher sa germination. Après quelques jours seulement, le matériau obtenu est à la fois souple et résistant.

À la fin de leurs études, les deux ingénieurs ont fondé leur société pour commercialiser ce produit dont les propriétés se rapprochent de celles du polystyrène. Aujourd'hui protégée par une dizaine de brevets, leur invention a été adoptée par de nombreuses entreprises pour remplacer aussi bien les emballages plastiques utilisés pour l'expédition de produits que les matériaux d'isolation des bâtiments.

Mais les deux hommes n'ont pas fini de piocher dans la nature pour concevoir de nouveaux matériaux innovants : "Nous continuons à mener des expérimentations sur des bactéries. Nous sommes convaincus que l'on peut trouver dans la nature une multitude de solutions à nos problèmes actuels", prévoit Gavin McIntyre.

OU SORTIR EN

MARCHÉ TRUFFE ET TERROIR À THIONVILLE

IDÉES DE SORTIES EN LORRAINE



Date: 14/10/2017

Lieu: Place Claude Arnoult | **Ville:** Thionville

Marché de la Truffe et du Terroir à Thionville

Organisé par l'Association Meusienne des Planteurs et Promoteurs de la Truffe de Lorraine, en collaboration avec l'office de Tourisme de **Thionville**, le **Marché de la Truffe et du**

Terroir de Thionville est l'occasion idéal pour les amateurs et les gourmets de découvrir le diamant noir et ses mystères.

Au programme du marché de la truffe et du terroir, les artisans trufficulteurs vous invitent à partager leur passion et vous proposent en dégustation et à la vente, le champignon des gourmets, la fameuse truffe meusienne. Profitez en pour leur soutirer quelques conseils sur les différentes manières de cuisiner ce précieux champignon.

Sur le marché retrouvez également des artisans du terroir qui s'associent aux trufficulteurs pour vous faire découvrir leurs produits et spécialités.

Informations pratiques :

- Samedi 14 octobre de 9h00 à 18h00

- Entrée libre

INFORMATIONS

Téléphone 03.82.53.33.18

Site internet www.thionvilletourisme.fr

Adresse Place Claude Arnoult, 57100 Thionville

fanpage.it

Il tartufo come la cannabis contiene la “molecola del piacere”

Zeina Ayache



in foto: Il tartufo nero contiene la molecola del piacere

Secondo quanto scoperto dall'Università dell'Aquila, da quella di Teramo e dal Campus Biomedico di Roma, il tartufo contiene la “molecola del piacere”, ovvero un cannabinoide simile a quello della cannabis.

Come la cannabis

Lo studio effettuato sul tartufo nero, cui vero nome è *Tuber melanosporum*, dimostra la presenza, all'interno del fungo, di un mediatore lipidico cui effetti sono simili a quelli dei cannabinoidi e per questo è stata definita “molecola del piacere”. “L'anandamide è un composto simile al Thc” che, [spiega il ricercatore Mauro Maccarrone](#), biologo e chimico del Campus Biomedico di Roma, autore della ricerca, “scatena il rilascio di sostanze chimiche che regalano benessere e modulano l'umore”.

Effetti sugli animali “da tartufo”



in foto: **I cani sono attratti dall'odore del tartufo**

L'interessante ricerca, intitolata “[Phytochemistry – Truffles contain endocannabinoid metabolic enzymes and anandamide](#)” e pubblicata sulla National Center for Biotechnology Information, non si è unicamente limitata a scoprire la presenza dell'anandamide, ma spiegherebbe perché alcuni animali siano tanto appassionati dall'odore del tartufo. “La nostra idea – spiega Maccarrone – è che i tartufi la usino (la sostanza) per attrarre gli animali e spingerli a nutrirsi, in modo che le spore possano essere disseminate nell'ambiente e questo favorisca la diffusione dei tartufi stessi”.

Tutta questione di melanina



in foto: **I maiali sono ottimi ricercatori di tartufo**

Oltre alla scoperta, è interessante anche il punto di partenza da cui tutto ha avuto inizio. “Anni fa avevamo dimostrato che la formazione della melanina nella nostra pelle era regolata proprio dagli endocannabinoidi – spiega Maccarrone – Siccome il tartufo nero contiene melanina, ci siamo chiesti se l'anandamide, il lipide che stimola la produzione di questo pigmento per proteggere la pelle dai raggi, fosse anche nel tubero”. Insomma, le proprietà del tartufo come alimento pregiato che appassiona i palati, umani e non, sono finalmente state svelate. Viene da chiedersi una scoperta simile, quali implicazioni future potrà, se potrà, avere sul mondo delle droghe leggere.

Traduction Google :

Selon les conclusions de l'Université de L'Aquila, de l'Université de Teramo et du Campus Biomedico de Rome, la truffe contient la "molécule de plaisir", un cannabinoïde semblable à celui du cannabis.

Comme le cannabis

L'étude réalisée sur la truffe noire, de son vrai nom *Tuber melanosporum*, démontre la présence, dans le champignon, d'un médiateur lipidique dont les effets sont similaires à ceux des cannabinoïdes et qui a été défini comme une "molécule de plaisir". "L'anandamide est un composé similaire au *Thc*", explique le chercheur Mauro Maccarrone, biologiste et chimiste du Campus biomédical de Rome, auteur de la recherche, "déclenche la libération de substances chimiques qui contribuent au bien-être et modulent l'humeur".

Effets sur les animaux "truffiers"

en images: l'odeur de la truffe attire les chiens

La recherche intéressante, intitulée "Phytochimie - Les truffes contiennent des enzymes métaboliques des endocannabinoïdes et de l'anandamide" et publiée au Centre national d'information sur la biotechnologie, ne s'est pas limitée à la découverte de la présence d'anandamide, mais expliquerait pourquoi certains animaux sont si passionnés par l'odeur de la truffe. "Notre idée - explique Maccarrone - est que les truffes l'utilisent (la substance) pour attirer les animaux et les encourager à s'en nourrir, afin que les spores puissent être disséminées dans l'environnement, ce qui favorise la propagation des truffes".

Tout sur la mélanine

en images: Les porcs sont d'excellents chercheurs en truffes

En plus de la découverte, le point de départ à partir duquel tout a commencé est également intéressant. "Il y a des années, nous avons montré que la formation de mélanine dans notre peau était régulée précisément par les endocannabinoïdes - explique Maccarrone - Comme la truffe noire contient de la mélanine, nous nous sommes demandé si l'anandamide, le lipide qui stimule la production de ce pigment pour protéger la peau des rayons, même s'il se trouvait dans le tubercule ". En résumé, les propriétés de la truffe en tant qu'aliment prisé qui fascine les palais, qu'il soit humain ou autre, ont finalement été révélées. On s'interroge sur une découverte similaire, quelles en seront les conséquences futures sur le monde de drogues douces.



La siccità mette a rischio il tartufo europeo

Nell'Europa meridionale, dove i preziosi funghi hanno il loro habitat ideale, le estati per colpa del cambiamento climatico sono sempre più calde e secche, rendendo la vita difficile ai coltivatori

di Alejandra Borunda



I tartufi neri sono apprezzati in tutto il mondo per il loro aroma e il loro sapore. Il cambiamento climatico rende la loro crescita sempre più difficile. Fotografia Lorenzo Moscia, Archivolatino/Redux

In quell'ombreggiato boschetto di querce nella Spagna nord-orientale c'era qualcosa che non andava.

Gli agricoltori infatti avevano sempre più difficoltà a raccogliere quei profumatissimi tartufi che prima erano soliti trovare lì, stretti alle radici di quegli alberi. E questo è quanto hanno riferito a Ulf Büntgen, scienziato dell'università di Cambridge. Forse i loro alberi non stavano bene - supponevano - oppure era cambiato qualcosa nell'habitat locale.

Büntgen ha parlato anche con agricoltori italiani e francesi. Lungo le coste del Mediterraneo occidentale ha ascoltato le stesse storie: con quei particolari funghi, così difficili da trovare e così costosi, c'era qualcosa che non andava. Il problema è che tanti piccoli agricoltori si

basavano proprio su di loro per incassare una sostanziosa parte del proprio reddito annuo.

Avendo raccolto queste testimonianze da un'area così ampia Büntgen, da buon scienziato del clima, ha pensato che dietro tutto ciò potesse esserci una spiegazione climatica. E, forse, che il cambiamento climatico stesse esacerbando il problema.

Ci sono voluti diversi anni per mettere insieme i pezzi ma adesso, lui e il suo team, hanno trovato il collegamento che cercavano. Secondo [lo studio che hanno pubblicato su *Environmental Research Letters*](#) di luglio, la produzione di tartufi risente molto della quantità di pioggia caduta nel corso dell'estate precedente al raccolto.

E nel Mediterraneo occidentale le precipitazioni estive sono cambiate fortemente nel corso degli ultimi 40 anni, con siccità estive sempre più intense e temperature in aumento. Tutto ciò contribuisce ad aumentare lo stress sul sistema naturale - già delicato di per sé - di cui i tartufi hanno bisogno per sopravvivere.

"Quando ci si imbatte in modelli così sincronizzati lungo un'area così ampia, il driver di solito è il clima", dice Büntgen.

I tartufi valgono molti soldi: si stima che il mercato globale possa crescere di oltre sei miliardi di dollari nel giro di dieci anni.

In parte, questo si spiega col fatto che sono funghi particolarmente schizzinosi. Alcune varietà, come il super-costoso tartufo bianco, non possono essere coltivati in alcun modo. Si trovano solo in qualche antica foresta di querce rimasta intatta in giro per l'Europa, e generalmente si vendono a quasi 2000 euro al chilo.

Altri tipi, come il più comune tartufo nero Perigord, possono invece essere coltivati, seppure con qualche imperfezione.

Crescono sottoterra, di solito abbarbicati alla sottile e profonda rete delle radici degli alberi di quercia, in una speciale simbiosi. I tartufi prendono dalle radici piccoli sorsi di zucchero e acqua e, in cambio, restituiscono all'albero i nutrienti del terreno. O, almeno, questa è la teoria. I dettagli esatti di questa cooperazione sono contenuti in una specie di scatola nera, perché è molto difficile, per gli scienziati, studiare le interazioni sotterranee. Nel momento esatto in cui estraggono un tartufo per studiarlo, infatti, il suo habitat viene distrutto e questo rende impossibile qualsiasi analisi.

Fin dall'Ottocento gli agricoltori italiani, spagnoli e della Francia meridionale hanno piantato alberi "amici del tartufo" e si sono presi cura dei boschetti con tecniche che ritenevano potessero favorire la crescita del fungo. Ma con l'intensificarsi delle attività agricole lungo tutto il continente, le antiche foreste di querce sono state - in molti casi - distrutte, causando così anche la perdita dei tartufi che vi si associavano. E' stato così che negli anni Cinquanta coltivatori, scienziati e intere comunità hanno iniziato a pensare a come coltivare questi preziosi funghi, sviluppando "piantagioni" semi-strutturate di querce che potessero aiutare i tartufi a crescere. Oggi in Spagna, Francia e Italia ci sono oltre 40.000 ettari di piantagioni di tartufi, che costituiscono circa l'80% di tutto il mercato legale.

Diversi agricoltori hanno installato sistemi di irrigazione per mantenere gli alberi in salute durante le estati calde e secche dell'Europa meridionale. Altri hanno sperimentato,

introducendo un'ampia biodiversità nei loro boschi, altri ancora hanno provato diverse tecniche di inoculazione. Ma nonostante tutti questi strumenti e strategie, ogni anno il raccolto è una scommessa. Uno dei possibili fattori di stress, secondo agricoltori e scienziati, è il cambiamento climatico.

"Sono assolutamente consci dell'impatto climatico", dice a proposito degli agricoltori [Yildiz Aumeeruddy-Thomas](#), un antropologo culturale al Centro Nazionale per la Ricerca Scientifica francese che ha lavorato insieme a diverse comunità coinvolte nell'economia del tartufo in giro per l'Europa. "Queste persone osservano molto da vicino le complesse interazioni tra condizioni atmosferiche e l'ambiente in cui cresce il tartufo".

Gli scienziati-osservatori hanno assistito a un'ampia gamma di condizioni meteo: primavere piovose; estati calde con qualche spruzzatina di pioggia, inverni miti. In alcuni anni è andata bene e il raccolto è stato abbondante.

Altre volte, però, non è andata altrettanto bene. Soprattutto quando le estati erano lunghe, calde e siccitose. E quanto Büntgen e i suoi colleghi si sono messi a scartabellare tra i 49 anni di dati a loro disposizione, hanno notato che le estati estreme sono diventate via via sempre più comuni in alcune parti dell'Europa meridionale tra gli anni Settanta e i primi anni Duemila. E coincidevano con gli anni in cui il raccolto di tartufi era particolarmente scarso.

Hanno poi scoperto che non erano tanto le temperature ad essere decisive, ma la quantità di pioggia caduta nel corso dell'estate precedente all'inverno di raccolta. Il caldo sembrava peggiorare la situazione, dal momento che le temperature più alte aumentavano lo stress idrico degli alberi. Ma dagli anni Novanta in poi, la pioggia è stato il fattore più importante.

Sorprendentemente questa tendenza non è cambiata neanche per le piantagioni in cui gli alberi venivano irrigati: l'acqua con la quale gli agricoltori innaffiavano le querce veniva quindi sprecata.

I climatologi prevedono che i periodi siccitosi si intensificheranno ancora, mano a mano che il pianeta si riscalderà. Secondo [Paul Thomas](#), uno scienziato esperto di funghi all'università di Stirling, nel Regno Unito, questo vorrebbe dire che il tartufo nero si sta avvicinando al limite della sua soglia di sopravvivenza.

"Dal 2071 molte zone climatiche dove oggi si raccoglie il tartufo nero non saranno più adatte a questo scopo, a causa del cambiamento climatico", dice Thomas, "e non è detto che potremo irrigare, perché è probabile che l'acqua sarà più scarsa".

"Sarà un futuro molto difficile per i tartufi", conclude.

Traduction Google :

La sécheresse met les truffes européennes en danger Dans le sud de l'Europe, où les champignons précieux ont leur habitat idéal, les étés sont de plus en plus chauds et secs en raison du changement climatique, rendant la vie difficile aux agriculteurs. par Alejandra Borunda champignons, réchauffement climatique, changement climatique, alimentation, méditerranéen, agriculture, sécheresse

Les truffes noires sont appréciées dans le monde entier pour leur arôme et leur saveur. Le changement climatique rend leur croissance de plus en plus difficile. Photographie Lorenzo Moscia, Archivolatino / Redux

Quelque chose n'allait pas dans cette chênaie ombragée du nord-est de l'Espagne. En fait, les agriculteurs ont de plus en plus de difficultés à collecter ces truffes très odorantes qui se trouvaient là, proches des racines de ces arbres. Et c'est ce qu'ils ont rapporté à Ulf Büntgen, scientifique à l'université de Cambridge.

Peut-être que leurs arbres n'étaient pas corrects, supposaient-ils, ou que quelque chose avait changé dans l'habitat local. Büntgen s'est également entretenu avec des agriculteurs italiens et français. Le long des côtes de la Méditerranée occidentale, il a écouté les mêmes histoires: avec ces champignons si difficiles à trouver et si chers, il y avait quelque chose qui n'allait pas.

Le problème est que tant de petits agriculteurs ont précisément compté sur eux pour percevoir une part substantielle de leur revenu annuel. Ayant recueilli ces témoignages dans un territoire aussi vaste, Büntgen, considéré comme un bon climatologue, pensait que derrière tout cela, il pouvait y avoir une explication climatique. Et peut-être que le changement climatique exacerbait le problème.

Il a fallu plusieurs années pour assembler les pièces, mais maintenant, lui et son équipe ont trouvé le lien qu'ils cherchaient. Selon l'étude qu'ils ont publiée dans *Environmental Research Letters* en juillet, la production de truffes est très affectée par la quantité de pluie tombée pendant l'été précédant la récolte. Et dans l'ouest de la Méditerranée, les précipitations estivales ont considérablement changé au cours des 40 dernières années, avec des sécheresses estivales de plus en plus intenses et des températures en hausse.

Tout cela contribue à augmenter le stress sur le système naturel - déjà délicat en lui-même - dont les truffes ont besoin pour survivre. "Lorsque vous rencontrez de tels modèles synchronisés sur une zone aussi vaste, le climat est le facteur déterminant", déclare Büntgen.

Les truffes valent beaucoup d'argent: on estime que le marché mondial peut croître de plus de six milliards de dollars en dix ans. Cela s'explique en partie par le fait que ce sont des champignons particulièrement difficiles. Certaines variétés, comme la truffe blanche super chère, ne peuvent être cultivées d'aucune façon.

On ne les trouve que dans certaines anciennes forêts de chênes qui sont restées intactes en Europe et qui se vendent généralement à près de 2 000 euros le kilo. D'autres types, comme la truffe noire du Périgord, plus répandue, peuvent être cultivés, avec toutefois quelques imperfections. Ils poussent sous terre, généralement accrochés au réseau mince et profond de racines de chêne, dans une symbiose particulière. Les truffes prennent de petites gorgées de sucre et d'eau dans les racines et, en retour, rapportent les éléments nutritifs du sol à l'arbre. Ou du moins, c'est la théorie. Les détails exacts de cette coopération sont contenus dans une sorte de boîte noire, car il est très difficile pour les scientifiques d'étudier les interactions souterraines. Au moment exact où ils extraient une truffe pour l'étudier, en fait, son habitat est détruit, ce qui rend toute analyse impossible.

Depuis le XIXe siècle, des agriculteurs italiens, espagnols et du sud de la France ont planté des "amis de la truffe" et se sont occupés du bois avec des techniques qui, à leur avis, pourraient favoriser la croissance du champignon. Mais avec l'intensification des activités agricoles sur tout le continent, les anciennes forêts de chênes ont été - dans de nombreux cas - détruites, entraînant également la perte des truffes qui leur sont associées. C'est ainsi que dans les années 1950, des agriculteurs, des scientifiques et des communautés entières ont commencé à réfléchir à la manière de cultiver ces précieux champignons, en développant des "plantations" de chênes semi-structurées pouvant favoriser la croissance des truffes. Aujourd'hui, en Espagne, en France et en Italie, il existe plus de 40 000 hectares de plantations de truffes, qui représentent environ 80% de l'ensemble du marché licite.

Plusieurs agriculteurs ont installé des systèmes d'irrigation pour maintenir les arbres en bonne santé pendant les étés chauds et secs du sud de l'Europe. D'autres ont expérimenté, introduisant une grande biodiversité dans leurs forêts, d'autres ont essayé différentes techniques d'inoculation. Mais malgré tous ces outils et stratégies, la récolte est un pari chaque année. Selon les agriculteurs et les scientifiques, l'un des facteurs de stress possibles est le changement climatique. "

Je suis parfaitement conscient de l'impact du climat", déclare Yildiz Aumeeruddy-Thomas, anthropologue culturel au Centre national de la recherche scientifique, qui a travaillé avec plusieurs communautés actives dans l'économie de la truffe en Europe. . "Ces personnes examinent de très près les interactions complexes entre les conditions atmosphériques et l'environnement dans lequel la truffe se développe."

Les scientifiques observateurs ont été témoins de nombreuses conditions météorologiques: des sources pluvieuses; des étés chauds avec un peu de pluie, des hivers doux. Certaines années, cela s'est bien passé et la récolte a été abondante.

D'autres fois, cependant, cela ne s'est pas bien passé. Surtout quand les étés sont longs, chauds et secs. Et depuis que Büntgen et ses collègues ont parcouru les 49 années de données dont ils disposent, ils ont constaté que les étés extrêmes sont devenus de plus en plus courants dans certaines parties du sud de l'Europe entre les années 1970 et le début des années 2000. Et ils coïncidaient avec les années où la récolte de truffes était particulièrement rare.

Ils ont ensuite découvert que ce n'étaient pas les températures qui déterminaient, mais la quantité de pluie tombée pendant l'été avant l'hiver des récoltes. La chaleur semblait aggraver la situation, car les températures élevées augmentaient le stress hydrique des arbres. Mais depuis les années 1990, la pluie a été le facteur le plus important.

Étonnamment, cette tendance n'a pas changé, même pour les plantations irriguées: l'eau avec laquelle les agriculteurs ont arrosé les chênes a donc été gaspillée.

Les climatologues prévoient que les périodes de sécheresse vont s'intensifier à mesure que la planète se réchauffe. Selon Paul Thomas, scientifique expérimenté dans le domaine des champignons à l'université de Stirling au Royaume-Uni, cela signifierait que la truffe noire approche de la limite de son seuil de survie. "Depuis 2071, de nombreuses zones climatiques où les truffes noires sont aujourd'hui récoltées ne conviendront plus à cet effet, à cause du changement climatique", déclare Thomas, "et il n'est pas dit que nous pourrions irriguer, car il est probable que l'eau sera rare." ».

"Ce sera un avenir très difficile pour les truffes", conclut-il.



Montpezat-de-Quercy. Vins des coteaux du Quercy : le label Vignobles et Découverte officiellement lancé

LaDepeche.fr

←



Une journée de promotion et d'intronisation dans la confrérie des vins du Quercy.

[Vins](#), [Montpezat-de-Quercy](#), [Tarn-et-Garonne](#)

Publié le 01/07/2019 à 08:10

←

Mardi 25 juin, une journée dédiée au lancement officiel du label Vignobles et Découvertes pour le vignoble du Quercy s'est déroulée au parc du Faillal, à Montpezat-de-Quercy. Cette journée avait pour objectif de célébrer la labellisation de la nouvelle destination Vignobles et Découvertes vignoble du Quercy. Francine Debiais, première vice-présidente de Tarn-et-Garonne Tourisme, accompagnée de Caroline Manens, directrice de Tarn-et-Garonne Tourisme ; de Pierre Lagache, directeur de Lot Tourisme, et de Mathieu Quèbre, président du Syndicat de défense de l'AOC coteaux du Quercy, a remis les plaques Vignobles et Découvertes aux partenaires et prestataires engagés dans ce label.

Intronisations

Trois personnalités ont ensuite eu l'honneur d'être intronisées au sein de la Confrérie des vins des coteaux du Quercy par le grand maître, M. Bogino. Les nouveaux membres sont Francine Debiais, première vice-présidente de Tarn-et-Garonne Tourisme ; Jacques Calmettes, premier

vice-président du PETR du pays Midi-Quercy, et Tristan Petit, sommelier au restaurant Les Sens, à Puylaroque.

Les participants à cette journée ont ensuite partagé un moment de convivialité autour d'un cocktail et d'un déjeuner préparés par les restaurants La Cantina de Carcin et La Table du cardinal, prestataires engagés dans la démarche. Ils ont dégusté du beurre à la truffe du Quercy, offert par M. Bataille, producteur de truffes noires de Montcuq et des vins des coteaux du Quercy, offerts par les vignerons.

Deux ans de labeur pour le label

Le vignoble du Quercy, à cheval sur deux départements, le Tarn-et-Garonne et le Lot, travaille depuis plus de deux ans à l'obtention du label Vignobles et Découvertes, tous les deux engagés pour la valorisation du savoir-faire de ses vignerons et de son territoire afin de développer l'œnotourisme autour de cette appellation. Cette obtention est le fruit d'un travail de longue haleine porté par les départements de Tarn-et-Garonne, du Lot, et de l'appellation AOC coteaux du Quercy. Vignobles et Découvertes est une marque territoriale attribuée par Atout France, l'agence de développement touristique de la France, et le Conseil supérieur de l'œnotourisme, pour une durée de trois ans. Ce label a pour objectif de structurer l'offre œnotouristique et de développer l'attractivité touristique de la destination.

Soixante professionnels engagés

L'obtention de cette nouvelle reconnaissance pour le vignoble du Quercy n'aurait pu avoir lieu sans la mobilisation de tous les acteurs touristiques, et ce sont plus de soixante professionnels qui se sont engagés dans la démarche : restaurateurs, hébergeurs, sites d'activités de loisirs, lieux de site... et vignerons de l'appellation.

Développer l'œnotourisme

Cette obtention permettra de valoriser le vignoble du Quercy au sein de la région Occitanie, première région viticole au monde et de tout le Sud-Ouest, et de développer l'œnotourisme sur l'ensemble de la destination Tarn-et-Garonne, qui avait déjà obtenu, en 2018, ce précieux label pour le vignoble de Fronton.

LaDepeche.fr



La cueillette des truffes du désert en Libye, un métier et une passion

[En Albanie, la guerre de la truffe](#)

[Pépites du désert : à Koweït, l'incroyable succès du marché aux truffes](#)



Milad Mohamad montre des truffes blanches trouvées dans le désert en Libye.

Photo: AFP/VNA/CVN

Milad Mohamad, un sexagénaire, entreprend chaque année la même randonnée dans le désert libyen où presque rien ne pousse, sauf quelques herbes... et des truffes qui se développent sous le sable par l'effet combiné de la pluie et du froid nocturne.

Appréciables en Libye depuis l'époque romaine, ces truffes blanches ou, comme les appellent les habitants d'Afrique du Nord, les "Terfas" - un dérivé de leur nom latin, *Terfezia Leonis* - sont également utilisées en médecine traditionnelle.

À bord d'un pick-up ou à pied, Milad Mohamad sillonne Hamada al-Hamra, une région

désertique particulièrement aride, à environ 500 km au sud-ouest de Tripoli. Derrière son volant, ce "chasseur" aguerri repère les truffes enterrées sous le sable à des dizaines de mètres.

Parfois, il stoppe son véhicule et parcourt à pied un secteur propice. Une fois les truffes repérées, il lui suffit de gratter délicatement le sol à la main ou avec sa canne pour les extraire.

M. Mohamad reste discret sur sa capacité à discerner à l'œil nu les bons endroits, mais loue sans cesse les vertus du suc du champignon contre certaines maladies oculaires... et celles de la cueillette pour se changer les idées.

"Manne du ciel"

"À vrai dire, ce n'est pas mon métier mais plutôt une passion, comme une thérapie et une purification du brouhaha de la ville", explique-t-il en allumant sa cigarette devant la tente qu'il a dressée à la tombée de la nuit pour s'abriter du froid glacial. C'est *"un endroit beau et rude à la fois, où l'on se sent si isolé"*, ajoute-t-il.

Infatigable, il parcourt des dizaines de kilomètres à pied, s'arrêtant régulièrement pour siroter un thé fort et très sucré, qu'il fait mijoter sur les braises. Pour lui, *"rien ne vaut la satisfaction de creuser la terre à mains nues pour extraire ces délicieuses truffes"*, une *"manne du ciel"* qu'il s'empressera de vendre une fois rentré dans sa ville de Zentan, à environ 300 km au nord.

Très recherchée pour sa valeur nutritionnelle et pour son goût, la truffe blanche a vu son prix tripler ces dernières années en Libye, en raison de conditions climatiques défavorables mais aussi de l'insécurité dans le pays depuis la chute du gouvernement de Mouammar Kadhafi en 2011.



Un chasseur de truffes en pleine traque aux "Terfas", les fameuses truffes blanches du désert Hamada al-Hamra en Libye.

Photo: AFP/VNA/CVN

Mais cette année, la récolte a été suffisamment abondante pour faire baisser considérablement les prix de gros, passés de 130 dinars (environ 33 dollars) le kilo en début de saison à 80 dinars (20 dollars) pour les meilleures truffes, selon un commerçant.

Près de Zentan, sur la route qui mène à Hamada al-Hamra, se dresse une petite tente qui fait office de marché de gros de la truffe des sables. Comme Milad Mohamed, d'autres ramasseurs y arrivent, au terme de randonnées éprouvantes de plusieurs jours.

"Prix dérisoire"

Khaled Abdelwahed, 46 ans, a passé quatre nuits dans le désert et rapporte un sac de huit kilos. Il ne cache pas sa déception devant le prix proposé par un négociant algérien, qui traverse chaque année la frontière à la saison des truffes du désert, de novembre à mars.

"Nous avons enduré un froid terrible mais ce commerçant ne nous les achète qu'à un prix dérisoire pour ensuite les revendre" beaucoup plus cher, se désole-t-il. "Le négociant fait plus de bénéfices (que nous), alors qu'il est assis au chaud sous sa tente". "Ce sont les commerçants et les riches (consommateurs) qui en profitent (...) alors que nous ne consommons que quelques grammes avec nos familles pour pouvoir vendre le plus gros de la récolte".

Le négociant Khalifa al-Sahraoui se défend de réaliser un profit important sur le dos des cueilleurs: *"Nous achetons les truffes pour les revendre à d'autres commerçants".*

Un autre négociant, Abdallah Miloud, renchérit: *"Nous vendons à des intermédiaires qui, à leur tour, les revendent à l'étranger. Nous ne sommes pas impliqués dans cette partie de la transaction".* Selon lui, la truffe blanche libyenne est "d'une grande qualité" et est très *"recherchée dans les pays du Golfe".*

Il n'existe aucune statistique officielle sur le volume d'exportation de ces champignons libyens. Mais, *"ce qui est sûr"*, selon Abdallah Miloud, *"c'est que la truffe blanche a sauvé plusieurs familles qui étaient dans le besoin".*

AFP/VNA/CVN

OU SORTIR EN

7Ème Marché Aux Truffes À Montigny-Lès-Metz



Marché aux Truffes à Montigny-lès-Metz

Organisé par l'Association Départementale de Trufficulture et de Promotion de la Truffe en Moselle, le **Marché aux Truffes de Montigny-lès-Metz** est un rendez-vous incontournable pour les amateurs et gourmets de ce merveilleux champignon.

A l'occasion du 7ème **Marché aux Truffes à Montigny-lès-Metz**, trois producteurs sont présents et vous invite à venir découvrir la subtilité de ce produit unique et rare, entouré de mystères.

La truffe de [Lorraine](#), connue sous le nom de tuber uncinatum, ainsi que la truffe de Meuse, appelée mésentérique, sont proposées à la vente lors de cette journée. Sur place d'autres produits à base de truffe, comme par exemple des terrines, des huiles, du vinaigre ou encore du sel...etc, sont également disponibles.

Informations pratiques :

- Samedi 7 octobre de 14h00 à 18h00

- Entrée libre

INFORMATIONS

Téléphone

03.87.56.83.63

Site internet

www.tourisme-metz.com

Adresse

71C Rue de Pont-à-Mousson, 57950 Montigny-lès-Metz

LADEPECHE.fr

Aude : les truffes Pays Cathare, authentiques perles gourmandes

LaDepeche.fr 19/07/2019 à 08:10



Aude : les truffes Pays Cathare, authentiques perles gourmandes

Véritable diamant noir de l'Aude, la truffe noire est l'une des plus recherchées au monde. Les produits truffés de la marque Pays Cathare sont élaborés à partir d'échantillons 100 % audois. Préparées pour préserver leur excellence qualitative, nutritionnelle et gustative, sans additif ni arôme artificiel, les truffes Pays Cathare réservent des expériences culinaires exceptionnelles.

Depuis 2014, la filière des produits truffés propose toute une gamme de premier choix pour cuisiner et déguster la truffe durant toute l'année. Que l'on soit plutôt salé avec les truffes noires, la gelée de jus de truffe, le sel de Gruissan à la truffe, la fleur de sel à la truffe, ou plutôt sucré avec le confit de muscat à la truffe, le miel truffé, la glace à la truffe noire ou la glace à la truffe d'été, les produits issus de la transformation de la truffe sont garants de la qualité recherchée par les trufficulteurs Pays Cathares.

Élevée à un niveau d'excellence grâce à la collaboration de l'association des trufficulteurs audois, du Département et de la Chambre d'agriculture de l'Aude, la production de truffes dans l'Aude permet aujourd'hui à tous de profiter de ces trésors gastronomiques. Natures ou transformées, les truffes Pays Cathares rayonnent aujourd'hui bien au-delà de nos frontières.

LaDepeche.fr

L'Orient LE JOUR

Liban

Le mycélium, une solution miracle pour remplacer le plastique ?



Jad Salman, Raéd Fakhreddine et Reine Nahle avec leur matière biodégradable.

ENVIRONNEMENT

Trois étudiants de l'AUST ont mis au point une composition biodégradable à partir des racines de champignon, de polyuréthane et de collagène. Une solution qui pourrait réduire les déchets.

Loréna BORDIEC | ***OLJ***

20/07/2019

Blanc et un peu mou, le bout de matière trône sur une table. Cela fait plusieurs mois que Jad Salman, Raéd Fakhreddine et Reine Nahle travaillent sur le développement de leur produit biodégradable. « Plushroom » le nom de leur projet, a été créé à partir du mycélium, la partie végétative des champignons qui reste sous terre. Pour mettre au point cette matière, les

étudiants de l'AUST (American University of Science and Technology), aidés par leurs professeurs, se servent de ses filaments blancs qu'ils développent dans un incubateur pendant quelques jours en y ajoutant du collagène et un type de polyuréthane biodégradable (assemblage de molécules chimiques) composé par d'autres étudiants de l'université.

« La matière obtenue se dégrade au bout de quelques mois », assure Reine, étudiante en génie de télécommunications. C'est Jad Salman, ingénieur en génie biologique médical, qui découvre le concept en premier. Il s'inspire du travail de deux étudiants américains, qui ont créé en 2007 un nouveau composant à partir de mycélium et de déchets végétaux, notamment le maïs ou des lentilles. À l'AUST, les trois chercheurs s'emploient à découvrir à leur tour la « magie » du mycélium dans l'espoir de parvenir à mettre au point durablement une matière qui proposera une solution aux millions de tonnes de plastiques utilisées pour emballer des objets fragiles. « 2,5 milliards de kilos de plastique finissent chaque année au fond des océans », déplore Jad.

Cette matière ressemble à un gros chewing-gum blanc que l'on peut rendre plus ou moins dur en fonction de la préparation. « On peut y ajouter ce que l'on veut », détaille Raed, étudiant en mécatronique (combinaison de la mécanique, de l'électronique, de l'automatique et de l'informatique). « Le premier concept était de nourrir le mycélium avec des déchets de l'agroalimentaire. Nous avons décidé de changer la recette », explique-t-il. Les trois étudiants utilisent une sorte de polyuréthane initialement prévue pour la médecine régénérative et les implants médicaux. « Il est totalement sain et biodégradable », assure Hiba Osman, professeure et encadrante du projet. La préparation de mycélium avec du collagène et du polyuréthane est résistante à l'eau, au feu, aux chocs, et est totalement imperméable. « La fabrication est facile. Le produit est modelable et moins onéreux que le plastique. Une solution idéale pour pallier à l'irréductible réceptacle pétrochimique », explique-t-elle.

Les étudiants veulent continuer la recherche en vue de commercialiser leur matière au Liban. « Nous avons consacré cette année à l'élaboration du produit afin de trouver la meilleure composition possible », précise Jad qui, avec Raed et Reine, espèrent qu'elle pourrait être utilisée notamment pour le transport de matériaux informatiques entre les continents. Qui sait ? À la place du polystyrène, on pourra trouver du « plushroom » en déballant un nouvel ordinateur d'ici à quelques années.

ledauphine.com**ARDÈCHE**

Plan truffe : deux réunions d'information



Dans le sillage de la Drôme, grosse productrice, l'Ardèche veut développer la trufficulture. Archives photo Le DL

Le Syndicat des trufficulteurs d'Ardèche organise deux réunions d'information sur le "plan truffe Région et Département de l'Ardèche" et les opportunités de plantation qui en découlent. Celui-ci a été signé en juin 2019. Il s'agit de mettre en place un accompagnement de la filière dans son développement. Dans le cadre de ce plan, des aides à l'investissement pour l'implantation de truffières sont accessibles aux agriculteurs et cotisants solidaires.

Afin de vous présenter plus en détail le contenu de ce plan ainsi que les modalités de dépôt de demande des aides à la plantation, deux rencontres sont programmées en Sud-Ardèche : le 25 juillet à 18 heures à la salle du CASOC à Saint-Marcel d'Ardèche et le 8 août à 18 heures à la salle des fêtes de Chandolas.

Le détail de ce "plan truffe" sur le site disponible sur le site du syndicat : www.truffes-ardeche.fr

LADEPECHE.fr

La caravane de Lot of saveurs à Gigouzac



La recette du succès pour Lot of saveurs./ Photo DR

Gastronomie et terroir, Gigouzac

Publié le 25/07/2019 à 07:52

Tous les ingrédients étaient réunis, jeudi dernier aux Junies, pour passer une délicieuse soirée grâce à Lot of saveurs : de bons produits locaux, des cuisiniers et pâtisseries prêts à transmettre leur passion, un site verdoyant dans un des plus beaux villages lotois, une musique dansante... Environ 550 personnes ont su profiter de ce moment de partage et de convivialité. L'évènement s'installe aujourd'hui à Gigouzac où la caravane de Lot of saveurs arrive avec toutes ses animations gourmandes : un salon de lecture de la médiathèque de 14 heures à 18 heures avec des livres à déguster sur place ; une animation gourmande autour d'une histoire racontée par un conteur à 16 heures en faisant goûter les ingrédients de son récit.

Un concours de pâtisserie sera organisé de 15 h 30 à 17 heures. Le principe est simple : 4 duos adulte/enfant rivalisent d'adresse et de technique pour reproduire une pâtisserie sur les conseils aguerris du pâtissier Maxime Couture.

La démonstration du chef suivra de 17 heures à 19 heures. Des cours de cuisine avec un chef passionné et passionnant, qui vous fera découvrir la truffe, sous toutes ses formes. Dégustation et participation active garanties. Un marché gourmand est prévu à 19 h 30. Une quinzaine de producteurs mettent à la disposition des amateurs des denrées locales et crues à faire griller autour d'un barbecue géant.

Vous finirez la soirée en dansant ou en profitant simplement d'une belle soirée d'été au rythme d'un groupe de musique lotois.

LADEPECHE.fr

Lalbenque. Gastronomie et fête autour de l'omelette truffée géante



Il a fallu cuire pas moins de 14 bacs pour satisfaire tout ce monde.

Gastronomie et terroir, Lalbenque, Lot

Publié le 01/08/2019 à 03:49 , mis à jour à 08:37

Elle est devenue un incontournable de la saison estivale. Alors que le marché aux truffes de Lalbenque brille de mille feux tous les mardis après-midi d'hiver, il fallait chercher une solution pour faire connaître ce produit noble aux estivants. L'association Site remarquable du goût et sa présidente Christine Vigouroux l'ont trouvée via l'organisation en été de l'omelette truffée géante.

Combien étaient-ils sur l'espace du Mercadiol ce mardi 30 juillet pour la déguster ? Certainement plus de 600. Tout a commencé sur les coups de 19 h 30. Des bacs de préparation (quatorze pour la soirée) contenant 50 parts avec 200 œufs et 520 grammes de truffes émincées sont versés dans des poêles géantes, et après un peu moins d'un quart d'heure de cuisson, la préparation est cuite à point.

Il ne reste plus aux organisateurs qu'à servir ce mets délicieux et chacun se délecte, apprécie, savoure.

La promotion par la découverte

Il suffit de faire le tour des tables pour se convaincre du caractère universel de la truffe. Beaucoup sont venus la découvrir parfois de fort loin. Ici Raquel, la Brésilienne, là Susanna, l'Anglo-italienne, à côté d'elles Dominique le Strabourgeois, tous découvrent les saveurs incomparables de la truffe (*photo ci-contre*). Bref l'action de promotion du produit truffe et bien là, et comme le dit la présidente : «Il faut bien prolonger l'action du syndicat de trufficulteurs. Potentiellement ceux qui l'ont découverte ce soir peuvent revenir lors de nos marchés aux truffes d'hiver.»

À côté de l'omelette aux truffes, divers producteurs ont proposé des produits régionaux tels que vins, canards, fruits, charcuteries, pâtisseries, bref de quoi faire un repas complet et prolonger l'instant. Nelly Music à l'accordéon a pu faire apprécier son talent et certains n'ont pas hésité à y aller de quelques pas de danses.

Bref un temps fort de l'animation estivale en tous points réussi.

LaDepeche.fr