

L'alliance de la truffe et du vin

GASTRONOMIE

Le vignoble bergeracois et le marché de Sainte-Alvère organisent un concours pour marier les produits

ADRIEN VERGNOLLE
avergnolle@sudouest.fr

C'est une carte postale qu'on goûte et qu'on respire. Hier, à l'occasion de l'ouverture du premier marché aux truffes de la saison à Sainte-Alvère, la chaude odeur s'est répandue sous la halle et jusque dans le reste du village. À l'intérieur, c'est toujours la même messe mystérieuse, avec ses rites et son vocabulaire : ses cuistots pros qui savent quoi faire d'une truffe, et d'autres qui hésitent, mais s'offrent (hey) ce bijou. Au fond, c'est exactement comme le vin : le parfum qui donne envie, le décorum mystérieux. Et surtout le même besoin de se faire une réputation au-delà d'un cercle d'initiés.

D'où l'idée de marier truffes et vins, avec l'IGP Foie gras et, cette année, le peu connu boeuf de Coutrancie (quasiment introuvable en Dordogne mais apprécié des boucheries chics de Paris) dans un concours d'associations originales entre mets et vins. Une stratégie économique, autant que ludique : donner l'envie de goûter et de chercher le nectar qui va bien, entre vieux rouge au parfum de truffe et blanc doux qui ne gâche rien. Ainsi va le Prix Ragueneau, tous les deux ans, comme une œuvre collective pour démocratiser chaque produit local.

Télescopage des filières

« L'idée est de prôner l'accès à des spécialités sur le lieu de production », explique Vincent Bergeon, le directeur du Conseil Interprofessionnel des vins de la région de Bergerac (CIVRB). Et pour compléter ce télescopage des filières, les équipes de cuisiniers prépareront les recettes dans les cuisines du lycée hôtelier Jean-Capelle, à Bergerac, où une section sommelière existe depuis deux ans. Quant à la halle de Sainte-Alvère,



c'est là que les équipes iront chercher leurs truffes, lundi prochain, avec séance de dégustation publique.

Philippe Ducène, maire de Sainte-Alvère et défenseur d'un marché aux truffes sans dilkar des courtiers, parle d'une « bonne synergie » entre artisans exigeants. « Les vins de Bergerac aussi tendent vers la qualité, c'est connu désormais », explique-t-il hier matin, après une ouverture de bon augure : 40 kilos de truffes apportées, 34 kilos commercialisés entre 600 et 700 euros par une quarantaine de producteurs (en moins d'une heure).

« Les 6 kilos passés à la trappe iront peut-être ailleurs, mais pas ici », défend Philippe Ducène, laudateur des contrôles stricts. « Il en va de la défense du producteur et du rapport

direct avec le consommateur. » Un vigneron bergeracois ne dirait pas autre chose.

En faisant concourir des chefs de restaurants, le Prix Ragueneau est aussi une façon d'exporter le travail de ces produits. Au près des jeunes du lycée, mais aussi des cuisiniers eux-mêmes. Sur quinze équipes candidates (un chef et son sommelier) il en reste cinq en lice, dont deux qui travaillent à Paris : Christophe Martin et son sommelier Jean-Marc David, de la Petite Périgourdine, et le duo Stéphane Porte-Laurent Chopin, des Fontaines.

Les autres sont des locaux : Ludovic Raymond et Valentine Couder (La Gabarre à Saint-Julien-de-Lampont), François Gaubier et Christelle Duboune (La Villa Saint-Laurent, à Saint-Laurent-des-Vignes) et Éric

Hier matin, à l'ouverture du premier marché aux truffes de la saison à Sainte-Alvère. PHOTO LOIC MAZUREY

Jung et Didier Fleury (les Glycines, aux Eyzies). Le jury sera notamment composé du chef Vincent Arnould, du Vieux-Logis à Trémolat (un macaron au Michelin) et Émilie Kuntz, bergéroise sommière à Monte-Carlo.

LES MARCHÉS

Onze marchés sont organisés et contrôlés en Dordogne de décembre à fin février par la Fédération des trufficulteurs. Tous ont lieu le matin.

LE LUNDI. Sainte-Alvère.

LE JEUDI. Excideuil, Saint-Astier, Terrasson.

LE VENDREDI. Brantôme, Ribérac.

LE SAMEDI. Bergerac, Périgueux, Sarlat, Triviers.

LE DIMANCHE. Sorges.

ET AUSSI. On trouve également des truffes en vente sur des étals de marchés hebdomadaires « classiques », ainsi que le mercredi après-midi à Verget et à Sarlat, mais sans contrôles.