

# Sainte-Alvère tient sa place

**TRUFFES** Le marché de référence en Périgord fonctionne toujours après les fêtes, surtout avec les professionnels. C'est la meilleure période

Hervé Chassain  
h.chassain@sudouest.fr

Les connaisseurs le savent bien : les meilleures truffes se trouvent en janvier et février. Lundi 6 janvier, le premier marché de l'année 2020 à Sainte-Alvère a tenu ses promesses avec plus de 53 kg de truffes commercialisées dont plus de 33 kg en première catégorie. Pas mal pour une saison un peu gâchée par l'excès de pluie qui a fait pourrir 50 % des diamants noirs dans le sol.

À l'ouverture des portes au son de la cloche, les professionnels, courtiers et restaurateurs sont là en nombre pour reconstituer leurs stocks épuisés avec les fêtes. Meilleur moment de l'année pour la truffe, les particuliers et les curieux ne viennent plus guère en profiter une fois les vacances terminées. Christian Valler, l' élu chargé de ce marché municipal, rappelle que le précédent avait attiré près de 300 visiteurs, alors qu'ils ne sont pas plus d'une centaine ce lundi à s'engouffrer dans la halle parfumée par les champignons noirs. Ces derniers se sont négociés de 400 à 800 euros selon la qualité et les quantités acquises. La négociation fait partie de la tradition truffière.

## Le débat sur l'Espagne

Sainte-Alvère retrouve là son statut de marché de référence de la Dordogne. Il y a bien sûr les producteurs du secteur Périgord central autour de leur président François Thébault et de sa bonne humeur. « Mais nous accueillons ceux de tout le département et parfois, quelques voisins de Charente ou du Lot-et-Garonne. Dans ce cas, ils sont bien signalés », explique-t-il. Il tient à ce marché bien contrôlé où les choses sont transparentes. Le débat sur l'Espagne, qui produit beaucoup (1), est derrière tous les étals. Et si un jour un producteur espagnol voulait venir vendre à Sainte-Alvère ? « On devrait l'accueillir, mais en le mettant

dans un coin bien indiqué », soupire François Thébault. « Les statuts d'un marché municipal, même contrôlé, ne peuvent faire interdire un vendeur. Mais il doit appliquer toutes les règles. » Francis Delpey, ambassadeur de la truffe à Périgueux, reparti lundi avec près de 6 kg se bat pour la production de truffes en Dordogne et se dit prêt à organiser « des tests de dégustation comparatifs ».

## Les bons conseils

Dans un marché comme Sainte-Alvère, les producteurs aiment partager leurs trucs. « C'est le moment d'acheter les truffes et de les congeler pour les utiliser plus tard », conseille Rémi Mottet, l'un des doyens du marché. Son truc est de les envelopper dans du papier alu, puis de les enfermer dans un bocal de verre. « On peut même préparer d'avance son beurre truffé : 20 % de truffes dans du beurre salé, à congeler pour les apéros de l'été. »

Ce marché, lancé en 1987 par le maire Philippe Ducène, s'est imposé comme la référence en Dordogne grâce à la présence de professionnels. Les contrôles sont stricts avant l'ouverture, ce qui garantit la qualité à tous les clients néophytes, rappellent les organisateurs. Les cuisiniers et certains conserveurs du Périgord viennent s'y fournir directement pour garantir une origine locale dans leurs plats, même si la truffe espagnole arrive aujourd'hui moins chère chez les grossistes. Comme le rappelle Vincent Arnould du Vieux Logis à Trémolat, gros consommateur de truffes pour ses recettes étoilées (il achète jusqu'à 50 kg par an), « tout le monde a intérêt à jouer le jeu local ».

(1) Lire « Sud Ouest » du 20 décembre.

**SUD OUEST.fr**

En vidéo : ils témoignent de la

vitalité du marché de Sainte-Alvère

Abonnés



Le président des producteurs du Périgord centre, François Thébault, défend un marché contrôlé, transparent et ouvert à tous. PHOTO C.

## L'autre marché sur Internet

Depuis une dizaine d'années, on peut également acheter les truffes fraîches du marché de Sainte-Alvère depuis le monde entier grâce à Internet. À partir du site truffe-perigord-noir.com, l'association pour la promotion et la valorisation de la truffe a vendu une cinquantaine de kilos en 2019.

Les commandes arrivent de toute la France, mais aussi d'Europe, des États-Unis, d'Asie et même d'Afrique. « Nous les expédions par colis isotherme, selon la destination », explique Marie-France Ghouti qui s'occupe de ces opérations. L'association, présidée par Marie-Jeanne Maxime, a l'autorisation d'acheter sur les étals une demi-heure avant l'ouverture. L'association acquiert de 10 à 12 % des apports du marché chaque année, en priorité la meilleure qualité.

Les truffes sont achetées au cours du marché : « C'est une manière d'aider les producteurs », rappelle Marie-France Ghouti. La revente se fait à un cours un peu plus élevé (actuellement 1 050 euros) pour couvrir les frais de gestion de l'association. Les frais d'expédition et d'emballage s'ajoutent. Les bénéfices servent à acheter du matériel pour le marché (par exemple, des balances) et à continuer



Le cuisinier Vincent Arnould aime venir directement à Sainte-Alvère en voisin. PHOTO C.

à assurer sa promotion. Les clients lointains sont des épiceries fines, des fromageries et des restaurateurs qui tiennent à cet approvisionnement en Périgord. Tous ne sont pas voisins du bourg comme le cuisinier Vincent Arnould, du Vieux Logis à Trémolat, un habitué des étals depuis des années.