

En Dordogne, on peut acheter des truffes mais sans les toucher

Lecture 3 min

[A La Une Gastronomie](#)



Sur le marché, les acheteurs ne peuvent que scruter les truffes qu'ils veulent acheter. © Crédit photo : DOMINIQUE RICHARD

Par Dominique Richard

Publié le 22/01/2021 à 17h18

Mis à jour à 18h27

À Sainte-Alvère, sur le premier marché aux truffes du Périgord, Covid oblige, il faut choisir sans mettre les mains.

La nuit se retire sur la pointe des pieds abandonnant son manteau de givre sur les coteaux qui enserment le village de Sainte-Alvère (commune nouvelle de Val-de-Louyre-et-Caudeau), en Dordogne. La grande rue qui divise le bourg est encombrée de véhicules en stationnement qui ralentissent le passage des derniers arrivants. Il est à peine 8 heures du matin mais déjà une queue se forme devant la petite porte arrière de la halle vitrée. Entrouverte, [elle laisse s'échapper en vagues odorantes](#) les parfums entêtants de la tuber melanosporum.

Pas touche

Bonnets enfoncés sur les oreilles, masques sur la figure et grands sacs plastiques aux couleurs délavées pendant à leurs poignets, les récoltants pénètrent un à un dans l'enceinte. Impossible d'échapper au pistolet laser qu'une bénévoles braque sur leurs tempes pour prendre leur température. Le virus a bien failli anesthésier le plus grand marché aux truffes du Périgord qui se tient depuis 1987 chaque lundi entre décembre et février.

Le préfet de la Dordogne n'a finalement donné son imprimatur qu'au prix d'un protocole draconien. Qu'il gèle à pierre fendre ou que le soleil soit de la partie, les producteurs dont le nombre tutoie facilement la soixantaine les années fastes ne peuvent plus s'entasser sous la halle. Ils ont été exfiltrés sur la place voisine. Et il est désormais interdit aux acheteurs de toucher et de respirer les diamants noirs qu'ils convoitent. Ils les choisissent sur les étals mains dans les poches et nez à bonne distance pour éviter toute projection sur les précieux champignons." Si elle ne vous convient pas, je vous en donnerai une autre la semaine prochaine "

« Nous sommes les premiers à avoir introduit des règles de contrôle rigoureuses et systématiques », rappelle le maire de la commune, Philippe Ducène. Si bien qu'au temps du Covid, à Sainte-Alvère, on ne risque pas l'arnaque si on achète une melanosporum sans la humer ni la soupeser. « Si elle ne vous convient pas, je vous en donnerai une autre la semaine prochaine. Je vous laisse ma carte », glisse un trufficulteur d'Auriac-du-Périgord à l'un de ses clients.

Commissaires ès qualités

Ce matin, les apports approchent les 40 kilos. À l'intérieur de la halle, chaque producteur déballe le lot de truffes lavées et brossées qu'il propose à la vente devant deux commissaires à la qualité. Ces bénévoles, trufficulteurs ou connaisseurs, interviennent en binôme sous la houlette de la sourcilleuse Marie-France Ghouti. Tous opèrent les mains prises dans de fins gants en plastique et sans jamais tomber le masque.



Les juges se déterminent en fonction de l'arôme. © Crédit photo : Philippe Brégowy

À leur demande, l'ouverture du marché a d'ailleurs été repoussée de 15 jours à la fin de l'année dernière de peur que les parfums légers et fugaces des premières melanosporum peinent à traverser le tissu. Qu'elle soit de la taille d'une bille ou d'un abricot, chaque truffe est examinée et classée en trois catégories, extra, 1 ou 2, après avoir été entaillée à l'aide d'un canif.

Les juges se déterminent en fonction de l'arôme mais aussi du visuel et de la texture. « Aujourd'hui, on a refusé près de 3 kilos, constate Marie-France Ghouti. Certaines avaient gelé et rendaient de l'eau quand on appuyait sur la chair. D'autres, blanches et crémeuses à l'intérieur étaient immatures. D'autres encore étaient boisées. C'est-à-dire dures. Elles avaient souffert de la sécheresse. »

Un millésime acceptable

Même si le Covid dissuade quelques apporteurs âgés de venir à [Sainte-Alvère](#), le cru 2020–2021 pâtit surtout d'une météo peu favorable. « On connaît le dicton. Quand il pleut à la Saint-Roch, la truffe pousse sur le roc », glisse Christian Valler, l'animateur du marché. Mais le 16 août a été à l'image des semaines qui ont suivi. Le ciel est resté de plomb ralentissant l'éclosion des diamants noirs sous les chênes..



" Quand il pleut à la Saint-Roch, la truffe pousse sur le rock. o © Crédit photo : DR

Cette pluviométrie estivale en berne, n'empêchera peut-être pas le cap des 400 kilos d'être franchi pour peu que l'épidémie ne contraigne à un baisser de rideau plus précoce. Le climat morose qui entoure les transactions n'est pas pour autant synonyme de relâchement.

Sainte-Alvère a ajouté, cette année, une corde de plus à son arc qualitatif. Une fois passé le contrôle à l'intérieur de la halle, les truffes, que chaque récoltant dépose ensuite sur son étal à l'extérieur, sont hermétiquement emballées jusqu'à ce que la cloche annonce l'ouverture du marché. Au cas où certains auraient dans l'idée de glisser subrepticement dans leurs lots des moins présentables ou des moins parfumés. Cela peut arriver.

Trois catégories

Le mois de janvier est la meilleure saison pour acheter des truffes. À ce moment-là, elles sont à l'apogée de leur maturité et parfois, les fêtes passées, les prix baissent un peu. À Sainte-Alvère, le lundi 18 janvier, les truffes de catégorie 1, d'un calibre supérieur à 10 grammes et ne présentant que de légers défauts se vendaient autour de 700 euros le kilo. Celles de catégorie 2, entières ou coupées, présentant des irrégularités de forme et de couleur et d'un calibre au moins égal à 5 grammes, se négociaient autour de 600 €.

Réagissez à cet article

Les sujets associés

[gastronomie_Premium_Agriculture_Périgueux_Val de Louyre et Caudeau_Bergerac](#)