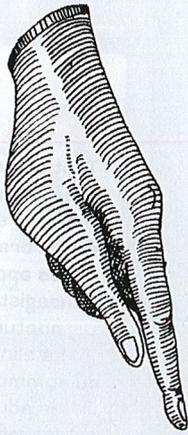


On y était

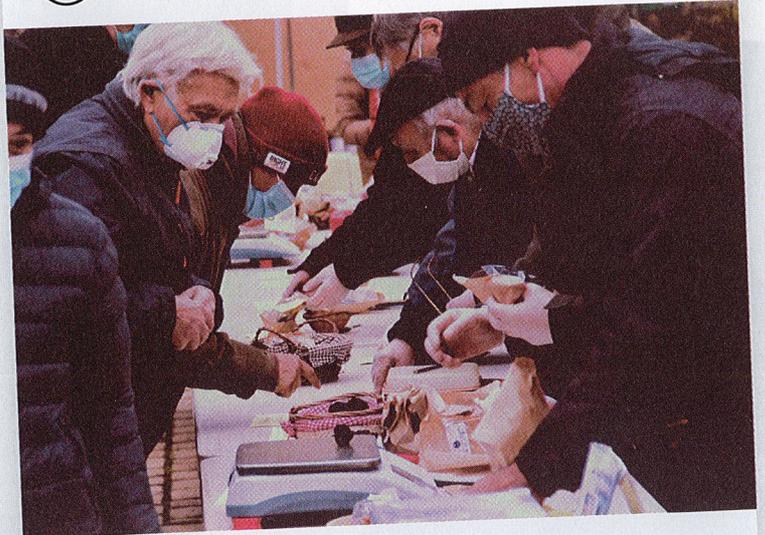


SAINTE-ALVÈRE

DORDOGNE (24)



Le Mag



Depuis 1973, la commune de Sainte-Alvère, en Dordogne, organise chaque lundi, de décembre à février, un marché aux truffes. Une institution qui a ses codes, son fonctionnement et ses initiés.

UN LUNDI ORDINAIRE À SAINTE-ALVÈRE

TEXTE ET PHOTO : BORIS REBEYROTTE

Ils sont une bonne trentaine à attendre sagement devant le fil tendu pour l'occasion. Cette année, Covid oblige, le marché se fait en plein air, devant l'église. Tant pis pour les curieux, l'odeur de truffe se fera plus discrète et volatile que sous la halle. Ici, à Sainte-Alvère, en plein terroir de la truffe, le marché à la *Tuber melanosporum* est une institution. Il existe depuis 1973. Il faut attendre que dix heures sonnent au clocher de l'église pour que le marché ouvre officiellement. Mais un cordon de sécurité n'empêche pas d'échanger quelques mots, voire de jeter un coup d'œil rapide à la marchandise. Les apporteurs, une trentaine en ce début décembre, pour le premier marché, ont passé avec succès l'épreuve de contrôle. Présents dès potron-minet, ils ont

soumis leur marchandise aux contrôleurs qualité de l'Association pour la promotion et la valorisation de la truffe (APVT). Un coup de nez, un coup de canif et hop, le champignon est catégorisé. « La catégorie une correspond à des truffes parfaites, aussi bien à l'odeur qu'à l'aspect, explique Marie-France Gauthi, la contrôlease en chef. Et les autres vont en catégorie deux. »

DE RAPIDES TRANSACTIONS

À dix heures pétantes, le marché ouvre et c'est la ruée. Un vrai « Black Monday » de la truffe. Les habitués filent voir leurs revendeurs favoris. Les autres prennent le temps de faire le tour. On discute, on marchandise à mots couverts. « 700 euros le kilo ? Non, trop cher. » « Allez, je te le laisse à 650. » « Tope là. » Il y a ceux qui

viennent se faire un petit plaisir pour les fêtes, ceux qui en envoient à la famille, partie vivre loin du pays. Et ceux dont la (bonne) bouffe est le métier. Bien que le restaurant soit fermé, Vincent Arnoult, le chef du Vieux Logis, à Trémolat (24), est présent, histoire de ne pas perdre le lien. Et puis, pour les fêtes, il a concocté un menu à emporter. Et un repas de Noël sans truffes, comment dire, c'est impensable ici. En une demi-heure, il ne reste plus rien. La place fait penser à un champ de bataille après le passage des armées. Pourtant, il y avait presque 28 kilos de champignons à écouler. « Et ce n'est pas une grande année, pointe la contrôlease en chef. Il y en aura mais pas non plus des quantités énormes. » Rendez-vous lundi prochain, histoire de vérifier.