

ferm

Version

SUD OUEST
Dimanche

N° 40 - SUPPLÉMENT DE

COULEUR SUD-OUEST
Sur la piste de la truffe en Périgord

Week-endsudouestdécouverte

Le marché truffier de Sainte-Alvère (24) est connu pour l'extrême qualité des produits proposés. A découvrir avant de se régaler

A la poursuite du diamant noir



PHOTO HELENE LAGARDERE

Les hommes en sont fous, les chiens et les cochons aussi. C'est une diva demandée dans le monde entier, cotée sur le marché international, star d'un site Internet et, pour elle, ses admirateurs sont prêts à dépenser des fortunes. Elle est pourtant petite, noire et verruqueuse. La truffe noire du Périgord, la mélanosporum, est l'objet d'un culte particulier de la part des gourmands.

Il faut dire que son parfum presque violent révèle à merveille tous les plats de la gastronomie périgourdine. A l'extrême ouest du Périgord noir, Sainte-Alvère accueille tous les lundis matin les trufficulteurs venus de toute la Dordogne et des départements voisins pour vendre leur production. Sous la belle halle au centre du village, il se déroule dès le matin un rituel interdit aux profanes : les commissaires du marché certifient les truffes. Ils passent de table en table et vérifient chaque tubercule noir. Sourcils froncés, bouche close, concentrés à l'extrême, les commissaires saisissent délicatement une truffe, la hument, la contemplent à la lumière, vérifient qu'elle est parfaitement lavée et donc exempte de terre puis, le canif à la main, ils entament la chair et mettent à jour la texture du champignon.

Tout autour d'eux règne un silence absolu. Les producteurs ont les yeux rivés sur le visage de l'officiant et surveillent chacun de ses gestes. Car ce sont les commissaires qui, souverains dans leur savoir, déterminent sans faille la qualité de la truffe présentée. Les plus belles sont classées en catégorie 1; si elles ont de légers défauts, elles sont en catégorie 2; et les toutes petites et les brisées sont reléguées en hors classification.

Des règles drastiques

Sainte-Alvère est un marché atypique dans la région car les règles de vente sont drastiques : les truffes de mauvaise qualité sont impitoyablement rejetées, et seule la crème de la production est autorisée à la vente. Une exigence de qualité très précisée : au dehors, les chaldans

se pressent devant la porte close et attendent avec impatience l'ouverture du marché. Il s'agit ensuite de jouer selon les règles du jeu : un premier petit tour, l'air indifférent, pour juger d'un coup d'œil les truffes dans leurs paniers d'osier, un second pour les regarder de plus près et commencer l'approche du producteur, puis le troisième pour finaliser la vente qui se déroule dans un chuchoté (on ne négocie pas à voix haute un prix qui évolue autour de 700 euros le kilo !). Après, c'est une autre histoire qui se joue entre la truffe et l'homme, une histoire simple de gourmet. Une seule règle : se faire plaisir, que ce soit en omelette, en farci, en lamelles ou en marinade dans l'huile pour conserver le plus longtemps possible le diamant noir.

HELENE LAGARDERE

Carnet d'adresses

Le marché de Sainte-Alvère ouvre au public de 10 heures à 11 h 30, de décembre à mars. Site Internet sur lequel on peut acheter des truffes : sainte-alvere.com.

Journées truffes en janvier et en février. Découverte du marché truffier le matin en suivant le travail des commissaires avant l'ouverture au public, repas gastronomique à base de truffes et promenade dans une truffière l'après-midi. Renseignements et inscriptions auprès de Gabarot Diffusion au 05.56.48.60.59. www.gabarot.fr.

L'Economusée de la truffe, à Sorges, est ouvert tous les jours (sauf le lundi), de 14 heures à 17 heures (05.53.05.90.11), si.sorges@perigord.tm.fr.



Les plus belles truffes valent plus de 700 euros le kilo

PHOTO