

Produit de saison: La truffe noire du Périgord "on-line"

"Diamant noir" de la cuisine, la truffe demeure l'un des produits-phare du Périgord Noir. Désormais vous pouvez acheter à distance des truffes fraîches et vous les faire livrer en 72 heures, même à 6000 kilomètres de distance de la France... une aubaine à l'occasion des Fêtes de fin d'année!

La truffe est un champignon adapté à la vie souterraine, qui étend son mycélium sur les racines de sa plante-hôte, avec laquelle il vit en parfaite symbiose. Elle vit en association avec les chênes et les noisetiers, mais également les charmes, tilleuls, ou pins d'Alep. Il n'existe pas moins de 32 variétés de truffes, la plus noble et la plus recherchée étant la "tuber melanosporum" ou truffe du Périgord. Très parfumée, elle a une chair foncée allant jusqu'au noir profond, et se récolte de fin novembre à mi-mars, après dix ans de travail et d'entretien des arbres truffiers. Elle est considérée comme l'âme parfumée du Périgord.

Aidés par des chiens ou des trules dressés, les "rabassiers" ou "caveurs" récoltent les truffes et les vendent dans les marchés spécialisés. Les prix des truffes fraîches varient selon les semaines et les années, de 2.000 francs à 3.500 francs le kilo.

La truffe fraîche est la plus recherchée, car la plus savoureuse et la plus

parfumée. Mais ce produit délicat ne supporte pas les longs trajets ; en effet, elle perd quotidiennement environ 1% de son poids original dès mise à jour. Pour leur garantir une meilleure conservation, les truffes du Périgord proposées à la vente sur le territoire français ou à l'étranger sont préalablement séchées ou conditionnées en conserves.

Mais l'arrivée de l'Internet et du commerce électronique change tous les comportements de vente et d'achat, y compris pour un produit aussi "artisanal" que la truffe fraîche.

Pour la première fois, il est désormais possible d'acheter des truffes fraîches (et non pas séchées) de très grande qualité sur un marché aux truffes du Périgord, comme si vous y étiez, même à plusieurs milliers de kilomètres de distance, et ce grâce à la création du premier marché aux truffes fraîches "on-line" par les trufficulteurs d'un petit village du Périgord, Saint-Alvère.

Le marché "on-line" est ouvert sept jours sur sept durant la saison. Cette dernière a commencé le 1er décembre 1999 et se tiendra jusqu'au 1er mars 2000. Selon les producteurs locaux, les conditions climatiques idéales de cet été et de cet automne garantissent une récolte tout à fait exceptionnelle.

Et afin de préserver aux truffes fraîches tout leur goût et leur arôme,

leur livraison est garantie en un temps record (72 heures maximum pour les Etats-Unis).

Les truffes de Saint-Alvère ont acquis en quelques années une réputation d'excellence, due à un effort sans précédent de présentation et de qualité. Ce marché est en effet le seul en France à ne vendre que des truffes nettoyées, brossées et débarrassées de toutes leurs impuretés, et tout selon des critères qualifiés de "draconiens" par les professionnels et dans une échelle de prix tout à fait compétitive. Ce sont ces mêmes truffes de très grande qualité qui sont désormais vendues sur le site Internet.

Le site contient toutes les informations utiles aux amateurs de truffes et gastronomes : cours du marché de la semaine et prévisionnel, moyens de règlement et d'expédition, vente de produits dérivés de la truffe (huile aromatisée, caviar de truffe), et recettes savoureuses pour accommoder la si bien nommée "Perle Noire du Périgord". Quant aux inconditionnels, ils y trouveront même les conseils nécessaires pour planter et soigner leurs propres chênes truffiers...

Site Internet : www.truffe-perigord-noir.com

Sophie Lebrun



Le Bec-Fin

offers delights from our new pastry kitchen for the holiday season. To place an order or for more information, please call 2150564-4500.

Le Bec-Fin Chocolate Box Symphony:
The Piano, 12 pieces for \$22.00
The Moderato, 24 pieces for \$37.00
The Allegro, 48 pieces for \$69.50

The Harlequin
A daily changing assortment of desserts for \$15.00 Platter will include approximately 10 slices of different cakes and tarts.

Bûche de Noël
Traditional French Christmas Log
Serves 6 to 8 people. Prices begin at \$15.00

