

# Partie de campagne

Quand le Périgord rencontre le Bergeracois pour un mariage truffes et vins, c'est une belle tranche de vie qui s'annonce.



*Périgueux, novembre 2006, salon du livre gourmand.*

« Voulez-vous faire partie du jury du prix Ragueneau ? » Pas mécontente qu'on pense à moi, j'ai aussitôt pensé que j'aurais l'air d'une truffe si je demandais qui donc est ce Ragueneau et quel rapport avec ce prix ? « Nous lançons fin janvier la première édition du prix culinaire Ragueneau autour de la truffe de Saint-Alvère et des vins de Bergerac ». Finalement, vu le contexte, si j'ai l'air d'une truffe, je ne serais pas à la rabasse totale ! Sitôt rentrée à la maison, je file sur internet, tape « Ragueneau » et, merci Wikipédia, découvre que Cyprien Ragueneau fut « le pâtissier du cardinal de Richelieu qui, voulant se faire comédien, suivit Molière. Ce fut lui qui inspira à Edmond Rostand le personnage de Ragueneau, pâtissier-poète, dans Cyrano de Bergerac ». Cyrano, Ragueneau, cuisine, vins, Bergerac : tout se tient. Quant à Molière, entre son Tartuffe et la truffe, il n'y a qu'une pirouette linguistique qu'une historiette a franchi facilement. « Molière, invité à dîner chez le nonce du pape, y aurait trouvé deux prêtres italiens, tout confits en dévotion, qui les yeux modestement baissés, paraissaient ne manger que du bout des dents, par acquit de conscience. On apporta sur la table des truffes et il se produisit aussitôt un changement à vue. Un des prêtres sortit tout à coup de sa réserve sournoise et de son respectueux silence : « Tartufole ! Tartufole ! » s'écria-t-il (des truffes ! des truffes !). Il s'était dressé sur sa chaise et son visage exprimait la plus complète béatitude. La scène aurait tellement frappé Molière, par son côté plaisant, qu'il aurait retenu et noté soigneusement ce mot tartufole, un peu modifié pour le nom de son hypocrite.



## *Saint-Alvère, 29 janvier 2007, marché aux truffes.*

Il est 9 heures. À peine entrée dans la halle vitrée, une odeur puissante me saisit les narines : un mélange de terre, de bergerie, de musc, de méthane. Pas franchement des odeurs de sainteté mais des liaisons aromatiques à la fois naturelles et artificielles, une sorte de cuisine moléculaire aussi inédite que mystérieuse. Sagement alignés derrière leur étal, les trufficulteurs sont là, souvent en couple. Bien alignés devant eux, des petits paniers remplis de truffes lavées et brossées, plus ou moins brunâtres, bien rondes ou cabossées, avec ou sans fossettes. Et les commissaires s'affairent déjà car ici, pas de ventes sauvages « au cul du camion », pas de truffes au black, les rabassiers fraudeurs sont priés de rester dehors avec leurs plombs de chasse (très utiles pour boucher les trous d'une vilaine tuber melanosporum) et leurs truffes de Chine aussi caoutchouteuses qu'un pneu et aussi expressives qu'une patate lyophilisée. Allure de gentleman-farmer, yeux bleus profonds, Hugues Martin n'est pas là pour plaire. Commissaire en chef et trufficulteur professionnel, il passe de table en table, scrute les truffes, les chatouille avec son petit couteau, renifle la bonne ou la mauvaise affaire. Et le verdict tombe aussi tranché que la lame de son Nontron : Catégorie 1 Extra, Catégorie 1, Catégorie 2. Exit le reste. Le travail de classification fait, Hugues Martin énonce à la criée les cours des autres marchés : « Vairéas, marché du 24, 14 kilos, 450-500 €, moyenne à 475 €, évolution + 100 €; Richerens, marché du 28, 550 kilos, 500-600 €, moyenne à 550 €, +150 € ; Montagnac, marché du 20, 30 kilos, 450-500 €, moyenne à 500 €, + 100 € . Ce qui fait que pour l'Extra, vous pouvez pister aujourd'hui entre 900 et 1200 €, pour la 1 entre 800 et 1100 €, pour la 2 entre 650 et 950 €, pour la brumale entre 250 et 450 €. Je vous rappelle que les prix sont libres et que chacun est maître de son panier ». La vente peut commencer, le rituel aussi. Les professionnels sont les premiers. Les particuliers, eux, restent dehors, le nez collé aux vitres, comme prisonniers du spectacle. Aux pros, les plus belles truffes, pour les plats de résistance. Aux autres, le reste, souvent à l'unité, pour les sauces. Les candidats-chefs du concours sont là. Comme les courtiers, pendant que les commissaires classaient les truffes, ils ont repéré les bons coups, fait leur inventaire. Valse de silhouettes agiles, désordre apparent, paniers confisqués, prix négociés à la volée : tout est joué en quelques minutes.



## *Saint-Alvère, 29 janvier 2007, salle des fêtes.*

Atmosphère, atmosphère : ça sent bon la jolie province et le banquet populaire. Tout le monde est là : notables, gens du village, visiteurs. Il est à peine 11 heures et je sens qu'il n'y aura pas d'autre choix que de bien se tenir à table. Charcuteries, salades périgourdines, haricots aux couennes, grillades de canard, cabécou, gâteaux à la chataîgne, millas... science de gueule en Périgord n'est pas une expression à prendre à la légère. Bien sûr, le vin est aussi de la partie et c'est l'occasion de goûter des bergeracs. Le rouge 2004 du château le Raz est un bon vin de casse-croûte, fruité et gouleyant, le blanc 2006 du château de la Jaubertie est frais comme un pomelo, le blanc 2003 du château Lespinassat est onctueux comme un yaourt bulgare. Je tente les moelleux, Haut Montravel, Côtes de Montravel : c'est quoi la différence ? Une histoire de décrets, de lenteur administrative comme seule la France en a le secret. L'ambiance est bonne, aucune envie de m'attarder là-dessus. J'aperçois assis à une table un vieux monsieur qui mange tranquillement. « C'est le curé du village, 80 ans passés », me dit Philippe Ducène, le maire de Saint-Alvère. Touchante image que ce curé de campagne partageant avec ses ouailles un moment de franche camaraderie. Je m'approche de lui. Nous commençons à parler. « Vous savez, j'ai commencé en 1948, je disais la messe en latin, le dos tourné aux paroissiens. J'ai vu la société changer, il m'a fallu changer moi aussi. Mais quand j'entends aujourd'hui certains politiques se servir de l'Église pour enfermer la France sur elle-même, ça me fait peur, la France seule, ça ne veut rien dire ! ». Même si on assaisonne les plats d'un peu de théologie, les heures passent, légères et joyeuses.

Le prix culinaire Ragueneau officialisait l'alliance entre le Conseil Interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac et la Mairie de Sainte-Alvère-en-Périgord. Les épreuves pratiques se sont déroulées dans les locaux du Lycée Hôtelier Jean Capelle, partenaire de l'opération.

1er Prix (doté de 3000 €) : Pascal Bouland (chef) et Sophie Bouland (maître d'hôtel-sommelière) du Restaurant l'Esplanade à Domme (24) avec un Braisé de carré de veau, jus réduit à la Rosette de Bergerac, mille feuille de céleri et compote de topinambour truffée, cœur d'artichaut et purée de céleri éclat de noisette et julienne de truffe, servi avec le Château Tour des Gendres Moulin des Dames Bergerac sec 2001 du vigneron Luc de Conti.

2ème Prix (doté de 1000 €) : Franck Jubily (chef) et Michèle Jubily (maître d'hôtel-sommelière) de l'Auberge de l'Eclade à Montpon (24) avec un Carré de veau rôti en croûte de cépes et pétales de truffe noire, bouchons de Pomme de Terre au ris de veau et cromesquis de topinambours fourrés à la truffe noire servi avec le Château le Raz Montravel Cuvée Grand Chêne 1995 de la famille Barde.





## *Saint Foy de Longas, 29 janvier 2007, Truffière La Bergerie.*

Ciel bleu Klein, du givre sur les arbres, du bon air pur. Hugues Martin nous reçoit chez lui. Seul producteur référencé comme tel en Dordogne, il est trufficulteur professionnel, ne vit que de la truffe grâce ses 12 hectares d'arbres truffiers. Dans une autre vie, il a été pépiniériste, alors il produit aussi des plants truffiers : pour les plus courants des chênes verts et blancs, des noisetiers mais aussi des charmes, des hêtres, des tilleuls, des pins, des cèdres. L'homme est sympathique. S'il provoque, c'est uniquement pour éveiller son auditoire aux difficultés de son métier. Il parle comme un tribun mais sans coquetterie. La truffe, produit de luxe ? « Moi, je préfère brasser du volume sur une année et pratiquer des petits prix plutôt que de brasser de l'exception et perdre mes clients. Ne vaut-il pas mieux démocratiser le produit plutôt que d'attendre qu'un abruti sorte du surimi de truffe ? » Un label ? « L'exemple du bar est significatif : un restaurateur est tenu d'indiquer s'il s'agit d'un bar de ligne, d'élevage ou de petite pêche. Le minimum pour la truffe, ce serait d'exiger le nom latin et son origine. » Truffe lavée ? « La législation française de 1904 stipule que tout produit sorti de terre et destiné à la consommation humaine doit être lavé. Mais les gros de la truffe, Français ou Italiens, continuent de lutter contre l'application de cette loi car elle va à l'encontre de leur business. » Soudain, Hugues Martin appelle Moka, l'un de ses chiens truffiers, une petite boule de poils cabotine. « Allez, cherche, cherche ». Moka nous regarde. Rien. Figée comme une statue. Pro de la truffe, oui, chien de cirque non. Soudain, elle fait quelques pas, s'arrête, flaire, gratte. Hugues la stoppe net, sort son couteau et dégage la truffe sans la meurtrir. Surtout ne pas oublier de donner sa croquette à Moka. Ouf, l'honneur est sauf !

## *Bergerac, 29 janvier 2007, lycée hôtelier de Naillac.*

Fin d'après-midi, le concours va commencer, tout le monde est dans les starting-blocks. Les candidats-chefs transpirent en cuisine, les sommeliers ajustent leur uniforme, les membres du jury préparent leurs fiches. Tout se passera bien. C'était vraiment une belle journée.