

À la découverte du diamant noir!

À Saint-Alvère (Dordogne) ou Chaumont (Haute-Marne), on ne prend pas le consommateur pour des truffes. Les prix y sont élevés mais la qualité certifiée.

Quel est le point commun entre Saint-Alvère, petit village de Dordogne, et Chaumont, préfecture de la Haute-Marne? Un petit champignon aux mille et un mystères, enfoui sous la terre : la truffe. Là s'arrête la comparaison. Car la petite noire du Périgord supplante les autres espèces par ses arômes enivrants. Elle coûte aussi trois à quatre fois plus cher que sa petite sœur de l'est de la France. En Haute-Marne, la truffe, qui pousse à l'état sauvage depuis belle lurette, est « cavée » (récoltée avec un chien, un cochon ou une mouche) de septembre à décembre (1). Dans le Sud-Ouest, le diamant noir atteint, lui, sa pleine maturité après le jour de l'an et jusqu'à fin février. Sauvages ou cultivées, les truffes sont vendues, chaque lundi matin, sur le marché contrôlé de Saint-Alvère. Cinq commissaires passent, avant l'ou-

verture, sur chaque stand et scrutent les belles. Ils donnent même un petit coup de canif pour vérifier le dessin formé par leurs spores. Le commissaire Hugues Martin explique de façon amusante la différence entre les deux sortes de truffes autorisées. La tuber brumale, dite « la cochonne », se déshabille (s'effrite) après un petit grattage, alors que la tuber mélanosporum, « la timide », rougit (prend une couleur brique). Toutes les autres espèces sont interdites! Un classement sans sentiment s'ensuit et les prix sont à l'avenant : de 300 à 1 200 euros le kilo en janvier 2007. L'acheteur n'aura aucune mauvaise surprise. On ne lui facturera pas la pourriture, la terre ou le plomb dissimulés. De

Seules deux truffes sont autorisées : la « cochonne », qui se déshabille, et la « timide », qui rougit!



LIONEL BONAVENTURE/AFIP

plus, les récoltants doivent préciser les tarifs par qualité, provenance, catégorie et quantité. Ici, on ne badine pas avec les truands. Hugues Martin se souvient de pâles copies venues de Chine (20 euros le kilo à l'arrivée à Paris) présentées par un charlatan, qui est reparti entre deux gendarmes avec une interdiction de marché à vie. On ne la lui fait pas, à Hugues Martin, pépiniériste reconverti en trufficulteur. Au lieu-dit Bressac, à deux

pas de Sainte-Foy-de-Longas, en Dordogne (tél. : 05 53 22 72 39), il entretient sa truffière de la Bergerie (12 hectares) avec passion. Ce spécialiste vous contera l'histoire et les mésaventures de la perle noire, fer-

me, odorante et goûteuse. L'incroyable déclin de la production (100 fois moindre en un siècle) est essentiellement dû à une agriculture industrielle, dévastatrice des milieux naturels. La truffe exige une attention de tous les instants, un terroir et un climat particuliers. 8 à 9 mois lui sont nécessaires pour atteindre sa maturité. La capricieuse n'a pas aimé les fortes chaleurs et les sols humides d'octobre dernier. D'où les prix forts. Hugues Martin préférerait que la vraie truffe égaie davantage de tables, d'autant que 10 grammes par personne suffisent à enchanter les gourmets. ★

THIERRY MORVAN

(1) En saison, séjours autour de la truffe en compagnie d'un aimable chef de cuisine, Maurice Genevois, et Régliisse, son labrador (tél. : 03 25 30 39 08).

● INITIATIVE ÉQUITABLE

À qui profite le café éthiopien ?

L'Éthiopie est, tout à la fois, un des pays les plus pauvres d'Afrique et le premier producteur africain de café. Les zones de production s'étendent entre 1 500 m et 2 400 m d'altitude et la production locale de moka (tous les cafés éthiopiens sont des mokas) assure la subsistance de 15 millions de personnes, essentiellement des familles de petits paysans. Le café éthiopien est renommé depuis les temps anciens et il ne s'est pas départi jusqu'à aujourd'hui de ses qualités gustatives. Trois de ses crus sont particulièrement recherchés par les spécialistes, qui les classent parmi les meilleurs du monde. Le moka sidamo est un arabica particulièrement aromatique et fruité, l'yrgacheffe présente un bouquet exceptionnel et le harrar

compte de nombreux inconditionnels séduits par son corps : il est considéré comme le plus proche du café sauvage. Les Éthiopiens pourraient être satisfaits de posséder les meilleurs cafés du monde si la multinationale Starbucks (dont les débits de boissons commencent à fleurir en France) ne leur causait des problèmes. Les autorités d'Addis-Abeba souhaitent déposer les trois noms des régions de production les plus réputées afin de garantir l'origine et la qualité de leur café pour les consommateurs. Mais Starbucks fait tout pour les en empêcher, pour continuer à utiliser le label moka sur ses cafés sans rémunérer les producteurs en conséquence. Le manque à gagner pour ces derniers est estimé par l'ONG Oxfam à



ANTONY MITCHELL/AP

70 millions d'euros ! Une somme qui pourrait aider les paysans africains à vivre mieux. À condition que ce soit aussi bien dans l'intention du gouvernement éthiopien.

D. C.

On peut trouver ces cafés d'exception sur Internet ou en grandes surfaces, sous le label Max Havelaar, autour de 5 euros les 250 g.

BON PLAN VOYAGES

170 EUROS

PRAGUE

2 nuits, hôtel trois étoiles, vol HT. Jusqu'au 24 février

Une escapade sur les traces de Kafka, du quartier juif au château de l'envoûtante Praha.

www.lastminute.com
0899 78 5000 (1,34 euro l'appel, puis 0,34 euro/min).

466 EUROS POUR 2 PERS.

PÊCHE AU TROU DANS LE PUY-DE-DÔME

3 jours, 2 nuits, auberge en demi-pension. Le 2 mars

Creuser son trou dans la glace et taquiner le poisson dans le lac du Guéry : une manière originale de découvrir la région des volcans.

www.puydedometourisme.com ou 04 73 90 00 15.