

LE FIGARO

premier quotidien national français

VENDREDI 7 FÉVRIER 1997 (N° 16 323) - PRIX : 7,00 FRANCS

A

Le flair expert de Sainte-Alvère

Cette bourgade de Dordogne ne badine pas avec le marché aux truffes.

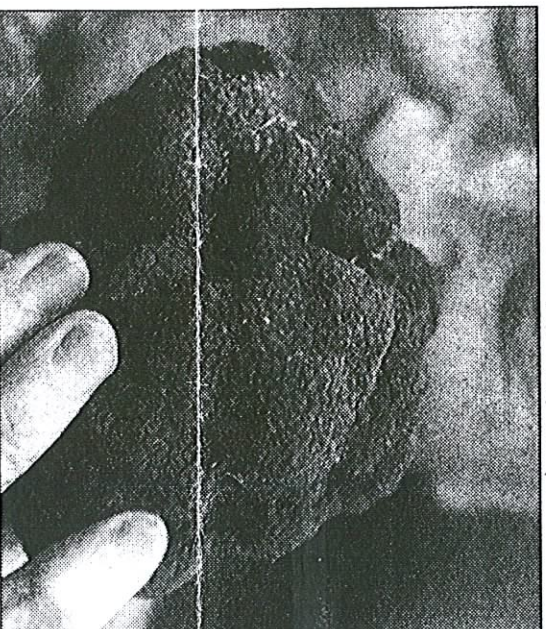
Le lundi matin, de novembre à février, il émane de la place de Sainte-Alvère une forte odeur terreuse à déboussoler le flair du plus émérite des chiens truffiers. A 30 km de Périgueux et 25 de Bergerac, un attroupement impatient s'agglutine alors contre la porte de la halle et attend l'ouverture du marché aux truffes, réputé ici pour sa « transparence ».

A l'intérieur, une vingtaine de producteurs locaux se soumettent, en effet, à la dure loi imposée dans ce village de 760 âmes. Ici, on ordonne de présenter les champignons précieux — exclusivement des *tuber melanosporum* et *tuber brumale* — brossés, trempés moins d'une heure, lavés à l'eau potable et ressuyés au papier absorbant. Une exigence rare. Yves Vialle, commissaire à la qualité, barbu et scrupuleux, francera le sourcil à la moindre entorse au règlement avant d'apposer le label « Marché de Sainte-Alvère » sur chaque lot contrôlé. « Nous procédons d'abord à un « canilage ». Ainsi, on peut observer les veilles qui, chez la *melanosporum* doivent être fines, signe d'une maturité suffisante. D'autre part, nous regardons la qualité des spores idéalement noires et régulières. »

Cent nuits blanches pour une bête noire

A 9 h 30, la porte s'ouvre. Restaurateurs, courtiers ou simples gourmets se pressent devant les comptoirs des apporteurs-récoltants. Et l'on joue des épaules à la rencontre des plus belles *melanosporum* du jour, vendues en moyenne 3 000 F le kilo. La salle résonne. Les doigts palpent. Les nez explorent. Ce sont eux qui décideront d'acheter ou pas !

Quand les plus séduisantes « Perles noires du Périgord », selon la marque déposée, s'en sont allées vers d'autres tables plus raffinées, la halle se vide un peu. Alors, les palabres deviennent plus vifs. On compâti avec l'accent du terroir sur la qualité boudée au profit des



La rencontre de la truffe passé d'abord par l'odorant, mais c'est dans la plus grande sobriété, à la croque au sel, qu'elle se goûte le mieux. (Photo AFP.)

fraudeurs. On discute, même des cepes de Dordogne... Etape nécessaire à l'acquisition des dernières pépites à un prix révisé à la baisse !

« Ce matin, j'en ai vendu 3 kilos sur 11. Mais un conservateur m'en a commandé 5,5 kilos, et un autre m'en reprend pour une série de cadeaux », déclare Hugues Martin, trufficulteur à Sainte-Foy-de-Longues. « Chez nous, vous trouvez les premiers plants mis au point par l'Institut national de la recherche agronomique. Car ce terrain fut créé en 1972 par Raymond Pallier, ancien restaurateur de Dourdan venu consacrer sa retraite à la trufficulture », ajoute le successeur de ce professeur Tournesol qui a ensemencé les plants mycorhizés de l'inra. La relève est assurée. Hugues Martin, homme passionné au regard clair et déterminé, met son passé de pépiniériste au profit du champignon souterrain.

Dans la campagne mordorée, la truffe de son petit chien noir n'est pas très inspirée aujourd'hui pour croiser celles qui se terrent dans les 8 hectares plantés. « En général, le chien arrive sur une zone de brûlis. Il rentre un peu et lève une patte. Mickey ! Ou elle est ? Cherche

partaite pour les voir s'envoler. Hélas. « En général, il faut attendre 5 à 7 jours avant que les truffes ne se relassent », précise le spécialiste qui produit 150 kg par an avec une pointe pouvant atteindre 60 kg à l'hectare.

Le domaine d'Hugues Martin s'avère un véritable laboratoire trufficole. Si la perle noire aime à mûrir l'hiver au pied des chânes, les tentatives sur le tilleul ou autre charme houblon ne détrouent pas le noisetier, l'arbre du terroir. Mais seule la nature possède le secret de faire apparaître de tels diamants dans les racines : « Ce chêne a mis 22 ans à se déclencher à produire. Ici, M. Pallier avait imaginé une expérimentation de fertilisation organique, matière dont se nourrit ce champignon. Un échantillonnage très pointu. Un vrai dressage pendant trois ans, puis a redémarré en « brumale » alors qu'on avait de la « melanosporum ». De même, aucune tentative avec des plants mycorrhisés de truffes italiennes n'a réussi. »

Les bracomiers convoient régulièrement le paradis terreste d'Hugues Martin. Une bête noire qui lui coûte trois mois de nuits blanches, suite à un vol de plus de 2 kg en 2 heures, soit 72 trous non rebouchés.

Avis aux acheteurs !

Le marché aux truffes de Sainte-Alvère est ouvert chaque année de novembre à février, de 9 h 30 à 10 h 30 (mairie : 05.53.22.71.25).

Seules, les *tuber melanosporum* et *brumales* sont autorisées à la vente. Elles ont été brossées, lavées et ressuyées. Deux catégories sont présentées, la classification « extra » étant exclue. La catégorie 1 est réservée à la *melanosporum* d'un poids au moins égal à 10 g. Les défauts d'aspect, de forme, de couleurs y sont légers. La catégorie 2, plus tolérante, s'ouvre aussi à la *brumale* et à des truffes d'au moins 5 g. Les plus de 20 g correspondent à l'appellation « gros morceaux de mélando » et les moins de 5 g sont vendus en brisures.

Le particulier peut exiger une facture des apporteurs « récoltants », seuls autorisés à vendre sur ce marché et censés déclarer leur coordonnées.

Parmi ceux-ci : Hugues Martin : tél. 05.53.22.72.39.

A. R.

Le soleil songeait tout juste à s'éclipser quand on entendit la voix optimiste du maître : « Monte-moi où elle est Mickey ! Ah, c'est une mélando ! Une jolie petite ronde, extra au nez », s'exclame le trufficulteur qui souligne l'odeur de tantin qu'exhale parfois ce trésor culinaire. « Nous avons beaucoup de chance d'avoir un tel produit », ajoute Roland Mazère, chef cuisinier du Palais & Châteaux Le Centenaire, aux Eyzies-de-Tayac. « Le plus crétin des cuisiniers peut envisager une salle avec la truffe », dit-il avant de plaider pour la protection de la Perle noire du Périgord. « Allez, une autre Mickey ! Cherche. Ou elle est ?... »

Agnès ROGELLET