

Le Monde

MERCREDI 25 DÉCEMBRE 1996

FONDATEUR : HUE

La pépite noire de Sainte-Alvère

De la truffe, cette année, il y aura pléthore. De mémoire de paysan, cela faisait trente ans qu'il n'y en avait pas eu autant. Les beaux orages du mois d'août ont fait pousser de l'or dans les racines des arbres. La France, qui produit habituellement en hiver une vingtaine de tonnes de ce champignon magique, pourrait bien cette fois dépasser la cinquantaine. Les prix vont-ils baisser pour autant ? Lundi dernier, au marché de Sainte-Alvère, en Dordogne, la truffe noire (*Tuber melanosporum*), la meilleure, se négociait tout de même 3 000 francs le kilo. Dans ce petit chef-lieu de canton qui ne compte pas 800 habitants, le marché aux truffes se tient sous les bureaux de la mairie chaque lundi, de novembre à février. La notoriété de l'endroit - connu jusqu'au Japon - n'est due ni à l'exiguïté de la halle ni à la modicité du volume des transactions. Seuls 170 kilos de truffes y furent vendus l'an dernier.

Si Sainte-Alvère se distingue, c'est qu'ici, fait quasi unique en France, les truffes sont présentées à la vente brossées, lavées à l'eau potable et essuyées au papier absorbant. Il y a deux mois, la Confédération nationale des

producteurs de truffes signalait d'ailleurs un texte pour généraliser, sous cinq ans, ce type de vente à l'ensemble du marché français.

La truffe sous son fard terreux, propice aux arnaques, a-t-elle vécu ses derniers jours ? Si l'on peut désormais l'examiner sous toutes ses facettes, il sera forcément plus difficile aux escrocs d'écouler de la truffe en partie gelée, piquée de vers, ou simplement rebouchée avec de la terre, des cailloux ou des plombs de chasse. Christian Etienne, fameux cuisinier avignonnais, n'y croit pourtant qu'à moitié. « Un marché parallèle subsistera. Sans ce mystère pagnolesque qui l'entoure, comment la truffe resterait-elle aussi fascinante ? » Cet inconditionnel de la pépite noire lui a dédié un menu entier dans son établissement, allant d'une très stendhaliennne terrine de poivron rouge et de lamelles de truffe à un dessert intitulé « truffe au chocolat à la truffe ».

Si le champignon souterrain est ici porté aux nues, c'est qu'il est sur ses terres. Les trois quarts de la cueillette de la truffe ont aujourd'hui lieu en Provence. L'appellation truffe du Périgord n'est en fait qu'un simple



patronyme botanique, valable pour tout *melanosporum* où qu'il soit ramassé. Selon *Truffe et trufficulture*, un ouvrage de référence qui vient de paraître (éditions Fanlac), les truffes n'étaient d'ailleurs pas

inconnues autrefois en région parisienne. Au début du XIX^e siècle, on en signalait « près de Melun, et à Vincennes, entre la porte de Saint-Maur et Nogent ».

A défaut de partir avec un chien truffier sur le périphérique, levez le nez sur les rayonnages des supermarchés. Christian Etienne vient de lancer une gamme de produits d'épicerie à la truffe : moutarde, vinaigrette, sauce au céleri... Il est aussi à l'origine du beurre à la truffe, que commercialise désormais Isigny-Sainte-Mère au rayon frais. La coopérative laitière compte en vendre trois fois plus cette année que son beurre de caviar, lancé en 1994.

Guillaume Crouzet

★ Produits d'épicerie Truffières de Rabasse à base de truffe noire *melanosporum*. Moutarde, 50 F. Sauce céleri, vinaigrette, brandade, 60 F. Supermarchés Continent. Beurre de truffe Isigny-Sainte-Mère, 17 F les 25 grammes.