

Ste-Alvère. L'ouverture de la saison des marchés a eu lieu lundi 6 décembre. L'ensemble des apports a été vendu en une demi-heure.

Trente-deux kilos de truffes au premier marché

Depuis quinze ans qu'existe le marché aux truffes de Ste-Alvère, le rituel est immuable. Tandis que le public attend devant les portes de la halle couverte que la cloche sonne, à 10 h précises, les sept commissaires s'affairent. Les truffes sont examinées une à une, classées par espèces (melano ou brumale) et catégories (extra, 1ère et 2e). Les truffes, comme sur tous les marchés contrôlés du département, sont vendues lavées, brossées et ressuyées. À noter qu'au fil des ans, les producteurs font de gros efforts et ne présentent sur leurs étals que des produits conformes.

Nouveauté de l'année, les trufficulteurs doivent utiliser sur le marché des balances agréées. Cinq étaient mises à leur disposition sous la halle pour commencer.

Première satisfaction de ce début de saison : les apports. Avec 32 kg amenés par quelque 30 trufficulteurs, Ste-Alvère affiche un beau volume, en comparaison des 6 kg de Terrasson et Sarlat, 8 kg de Périgueux ou 10 kg de Sorges. Les truffes étaient également de qualité, même s'il est un peu tôt dans la saison pour qu'elles atteignent l'excellence.

Les apporteurs étaient donc présents en nombre, et les acheteurs aussi. Le marché aura duré en tout et pour tout une demi-heure.

Les professionnels étaient bien entendu présents, courtiers ou restaurateurs. Francis Delpy, du Sixième Sens à Périgueux, est là tous les lundis. Il achète à lui tout seul chaque semaine près de 10 % des apports totaux. Cette fidélité est due à ses origines familiales, à son attachement à ce village et à sa démarche par rapport au marché. Il utilise la melano dans la confection de ses pâtés, de ses plats, sauces et conserves.

Les particuliers étaient également au rendez-vous. Beaucoup pour faire du "repérage" avant les fêtes et certains pour acheter. Pour ce couple, originaire de l'Yonne et installé depuis douze ans en Bergeracois, c'était une première à la fois pour leur venue à Ste-Alvère et pour l'achat d'une truffe. Ils ont fait l'acquisition d'une melano de 30 g, qu'ils pensaient accommo-



Depuis lundi dernier, les trufficulteurs doivent utiliser des balances agréées. (Ph. Réussir le Périgord)

der en omelette ou avec des coquilles Saint-Jacques. Deux habitués, venus de Libourne, sont repartis avec 70 g. Les truffes séjourneront d'abord quelques jours au frigo dans une boîte en plastique avec des œufs, histoire de les parfumer. Pour la suite, les possibilités évoquées étaient nombreuses : avec une purée de pommes de terre, sous la peau d'une volaille, avec des cèpes... Tous les ans, ils viennent à Ste-Alvère, pour se faire plaisir.

Achats par internet

Depuis quelques années, les amateurs de truffes peuvent acheter, sans se déplacer, et même assister au marché de Ste-Alvère sur internet, via une webcam. Un aspect non négligeable pour les apporteurs, puisque les achats par internet représentent 10 % des volumes du marché sur la saison.

Ce sont deux membres de l'APVT, association pour la promotion et la valorisation de la

truffe, qui en ont la charge. Ces deux acheteurs sont Bernard Martin, et depuis lundi dernier Patrick Montfort, qui remplace Patrick Maxime, commissaire du marché, président d'APVT et du groupement des trufficulteurs du Périgord centre regroupant les cantons de Ste-Alvère, Villamblard et Vergt.

Pour Patrick Montfort, bien connu dans les milieux viticoles bergeracois, il s'agit en fait d'un retour aux sources. Avant d'être viticulteur, Patrick Montfort avait en charge des marchés aux truffes à Paris et en Alsace, pour le compte de l'entreprise Delpyprat.

Désormais, avec son collègue, il devra, dès l'ouverture du marché au public, acheter les quantités commandées auprès des trufficulteurs, en tenant compte des attentes des clients. Des clients parfois célèbres comme, l'an dernier, Hélène Darroze et Alain Ducasse.