

# Plein de truffes mais point de gras au marché

**SARLAT** Plus de 28 kilos de champignons souterrains sur les étals du marché. Un record

**FRANCK DELAGE**

sec.sarlat@laposte.net

Dans l'optique d'accueillir la prochaine et ambitieuse fête internationale de la truffe (voir ci-après), l'humeur était guillerette, hier matin à Sarlat, lors de la remise des prix du marché primé aux truffes car il y avait 28,652 kilos de «*tuber melanosporum*» sur les étals. Un record depuis la résurrection du marché aux truffes il y a 11 ans. En revanche, pour ce qui est du gras, c'était plutôt la soupe à la grimace.

Pour la première fois depuis belle lurette, aucun pris n'a été décerné faute d'apports. Seulement 3 producteurs présentaient des bêtes entières et des foies gras. Les organisateurs ont préféré leur remettre un cadeau à chacun plutôt que de faire un classement qui n'aurait rimé à rien. Un comble dans la ville du foie gras qui se proclame capitale de l'art de vivre. A cela, quelques explications ont été avancées comme la période des fêtes qui mobilise les énergies, le temps et la marchandise. D'autres raisons ont été données plus discrètement comme ces satanées normes européennes qui bannissent des marchés les mamies qui apportaient depuis la nuit des temps leurs bêtes grasses au marché de Sarlat.

## Une pièce de 552 grammes

Quoiqu'il en soit, l'heure était donc à la satisfaction du côté des truffes et des 29 producteurs présents. La plus grosse pesait 552 grammes et avait été déterrée du



Depuis son lancement il y a 11 ans, le marché aux truffes n'avait jamais vu autant d'apport. PHOTO FD

côté de Daglan par René Picadou. Pierrette Coustaty de Vézac avait fait un apport record de 3,552 grammes et André Liébus de Sainte-Nathalène était récompensé pour l'homogénéité de son lot. Au détail, le kilo de première qualité s'est négocié entre 600 et 850 euros. La deuxième qualité est partie entre 600 et 750 euros le kilo. Le prochain marché primé à la truffe aura lieu le samedi 17 janvier, avec peut-être un peu de gras si les producteurs se mobilisent.

## SARLAT MET LE PAQUET SUR LE DIAMANT NOIR

Sarlat a des ambitions et cela se voit déjà dans les rues de la ville qui se parent de dizaines de mâts drapeaux, et sur Internet avec des ventes de produits touristiques pour venir dans la capitale du Périgord Noir pour un séjour gastronomique hors du commun autour de la truffe. Avec un budget de 85 000 euros, tout le Sarladais veut créer l'événement en accueillant la « fête internationale

de la truffe » les vendredis 16 et samedi 17 janvier et attend 10 000 personnes. Au menu : toute la filière représentée et mise en avant, des grands chefs étoilés pour des démonstrations et des dégustations culinaires, confréries, colloques scientifiques, ateliers grand public, expositions et un dîner gastronomique aux truffes le samedi soir.