

# SUD OUEST

BERGERAC/SARLAT

MARDI 4 DÉCEMBRE 2007 / 0,85 €  
www.sudouest.com

**SAINTE-ALVÈRE.** Le premier marché aux truffes s'est tenu hier. Il laisse présager d'une meilleure saison qu'en 2006

## La course à la truffe



Pépites noires. 57 kilos de truffes ont été proposés à la vente, hier matin, sous la halle

PHOTO ÉMILE DRONINAUD. \* 50 \*

Beatrice Bouquet

La saison de la truffe est officiellement ouverte à Sainte-Alvère. Hier matin, des producteurs de tout le département, et même au-delà, avaient pris leurs quartiers sous la halle pour le premier marché aux truffes du lundi (1).

Avant l'ouverture au public, les trufficulteurs se plient à un véritable rituel. Installés derrière des tables, ils exposent leurs truffes lavées et brossées, puis ils attendent le passage à leur niveau d'un des six commissaires contrôleurs. Équipés de couteaux, ces derniers jugent la qualité. Couleur, parfum, forme, poids : rien ne leur échappe et le verdict est sans appel. « Ça n'a pas de nez », « Elle est gelée », « Celle-ci est boisée jusqu'au cœur », « Elle n'est pas assez mûre », lancent-ils aux producteurs en éliminant les morceaux non vendables.

« Ce n'est pas facile d'arbitrer. C'est de la tension pour tout le monde. Les commissaires doivent classer chaque truffe de chaque producteur dans une catégorie : l'extra (rare car parfaite) ou les catégories 1 et 2. Le prix varie en fonction de la catégorie », explique Hugues Martin, président du Grou-

Le marché sur Internet

**Un second marché.** Des acheteurs de l'hexagone et du monde entier peuvent déjà passer commande sur [www.truffe-perigord-noir.com](http://www.truffe-perigord-noir.com). À partir du lundi 10 décembre, chaque marché sera visible en direct sur ce même site grâce à des webcams. À terme, l'objectif est de créer un second marché aux truffes réservé à la vente en direct par Internet.

peuvent des trufficulteurs du Périgord centre, commissaire principal du marché et producteur.

Au bout d'une heure et demie, chaque truffe a été auscultée. Au total, 57 kg ont été proposés à la vente et presque autant refusés. Il y avait surtout des catégories 2, mais une truffe de Patrick de Beaumont-du-Périgord, a tout de même été classée en extra. C'était la seule hier. « Il y a beaucoup de déchets, mais c'est fréquent pour un premier marché », souligne Hugues Martin.

En se basant sur les prix pratiqués lors des marchés de la région et ceux du Sudest, le commissaire principal a ensuite pris le micro pour annoncer une fourchette de prix pour chaque catégorie. Hier,

l'extra était estimée entre 800 et 900 euros le kilo, la catégorie 1 entre 650 et 850 euros, la catégorie 2 entre 500 et 650 euros et la Brumale entre 400 et 450 euros. Chaque producteur a ainsi pu afficher ses prix en tenant compte des tendances.

Vers 10 heures, les acheteurs ont enfin pu entrer. Une course s'engage alors : tous veulent repartir avec le meilleur produit. L'heure des négociations est venue. Traiteurs, restaurateurs, conservateurs et autres grossistes font le tour des tables, observent, sentent. Les affaires se font rapidement. « Elles sont belles, mais pas encore très parfumées », souligne Vincent Arnould, le chef du Vieux Logis de Trémolat, qui est tout de même reparti avec un petit lot.

De l'avis de tous, ce marché de reprise annonce une bonne saison. La pluie du mois d'août a été bénéfique et devrait assurer de belles récoltes. Les producteurs pensent même que le volume sera plus important qu'en 2006. La qualité des truffes s'améliorera de semaine en semaine, pour atteindre son summum au moment des fêtes.

(1) Tous les lundis de décembre, janvier et février, sous la halle. Ouverture au public à 10 heures.