

SUD OUEST

GRAND QUOTIDIEN REPUBLICAIN REGIONAL D'INFORMATION

DORDOGNE

SAMEDI 13 JANVIER 1996 - 4,50 F

SAINTE-ALVÈRE

La truffe dans tous ses états

La célèbre perle noire sera la vedette, lundi, de la Truffe. Une manifestation qui scellera l'alliance du terroir et de la gastronomie

En quelques années, le marché aux truffes de Sainte-Alvère a su se tailler une indéniable réputation, en raison notamment de la qualité des produits qui y sont proposés aux fins gourmets.

Lundi matin, la petite commune du Bergeracois rendra hommage à la célèbre tuber mélanosporu vitt sous ses aspects les plus variés. En effet « la Truffe, perle noire du Périgord », scellera l'alliance du terroir et de la gastronomie locale (lire le programme détaillé ci-dessous).

Cette manifestation, organisée conjointement pour la deuxième année consécutive par la municipalité de Sainte-Alvère et la Chambre de commerce et d'industrie de Bergerac, vise à promouvoir et valoriser la trufficulture, le secteur du gras, ainsi que les métiers de bouche.

Ainsi, au côté du traditionnel marché aux truffes se tiendra une exposition-vente de produits fermiers artisanaux ou industriels (canards gras, foies gras et conserves). Par ailleurs, des restaurateurs et traiteurs, ainsi que les futurs cuisiniers des différents centres de formation de la Dordogne proposeront des plats mêlant subtilement canards, foies et truffes. Une dégustation qui sera accompagnée,



La truffe se déclinera sous ses aspects les plus appétissants, lundi matin à Sainte-Alvère

(Photo Michel Dupont)

comme il se doit, de vins de Bergerac, la Fédération des syndicats des vins de Bergerac s'associe à cette manifestation. Laquelle s'achèvera sous le signe de la convivialité, par un buffet, vers 13 heures.

Le menu

Voici le programme de « La Truffe, perle noire du Périgord ». Cette manifestation qui se déroulera lundi matin à Sainte-Alvère se déclinera en trois rendez-vous successifs.

9 heures: « La truffe fraîche » avec le traditionnel marché aux truffes du Périgord

sanoux ou industriel proposés en dégustation-vente avec les vins de Bergerac.

10 heures: « La truffe révélée ». Les futurs cuisiniers ou charcutiers-traiteurs des centres de formation de la Dordogne ainsi que des professionnels des métiers de bouche proposeront une dégustation

■ La truffe bergeracoise, désormais présente tous les samedis sur le marché derrière Notre-Dame, a fait tordre le nez à Philippe Ducène. Vendredi dernier, la veille de la « première », le maire de Sainte-Alvère a téléphoné à son collègue Daniel Garrigue pour lui signifier (sans toutefois s'emporter) sa façon de penser. Le premier magistrat bergeracois, n'ayant pas oublié qu'il était aussi député, envisage maintenant de réunir Roger Cipierre — son adjoint à l'origine de l'instauration du marché — et Philippe Ducène. « J'ai besoin d'y voir clair », souligne Daniel Garrigue.