

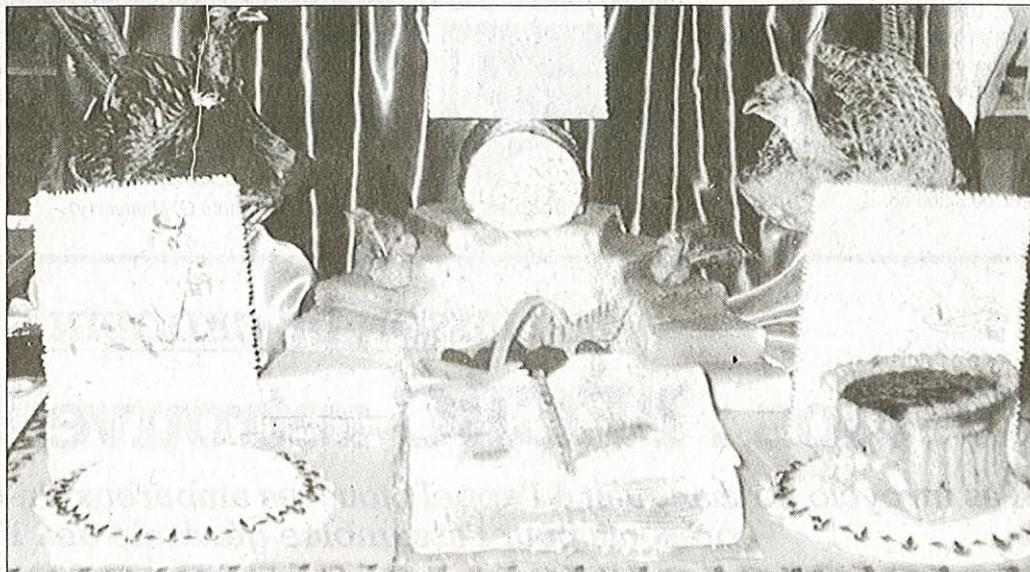
Sainte-Alvère soigne sa différence

Afin d'assurer son développement économique, cette petite commune du Bergeracois a notamment misé sur la trufficulture. Pari gagné ! Aujourd'hui, Sainte-Alvère est reconnue dans le monde entier

Voilà sept ans que cette petite commune du Bergeracois s'est investie, à l'initiative de son maire et conseiller général, M. Philippe Ducène, dans la promotion de la truffe du Périgord, bien connue des spécialistes sous le nom de « *tuber mélanosporum vitt* ». Ainsi, chaque hiver, au cours des mois de janvier et février, la commune accueille tous les lundis un marché aux truffes qui, au fil des années, s'est taillé une réputation internationale. Ainsi, les célèbres « perles noires », vendues au cœur du Périgord pourpre, sont vendues à près de 80 % pour l'exportation, notamment à destination du Japon et des Etats-Unis (lire « Sud Ouest » du 29 novembre).

Sainte-Alvère a donc réussi le tour de force de relever un défi basé sur la qualité des produits offerts à la clientèle dans un secteur où la concurrence fait rage. Une initiative qui, aujourd'hui, porte ses fruits. En effet, régulièrement, des acheteurs venus de toute la France descendent à Sainte-Alvère pour y acquérir le célèbre « diamant noir ». Au fil des années, la petite commune du Bergeracois a su se tailler une solide réputation. A tel point que la majorité des truffes vendues sont, dans les vingt-quatre heures, exportées au Japon ou aux Etats-Unis. Témoin de cet engouement pour le produit du terroir, depuis cette année, les acheteurs nippons ont insisté pour que les truffes du Périgord portent une mention signalant leur origine.

Une démarche qui, à elle seule, illustre le souci de qualité du marché de Sainte-Alvère. Lequel, dans son domaine, fait figure d'exemple. Ainsi, l'an dernier, 180 kilos de truffes du Périgord ont été vendus sur cette place qui est désormais reconnue comme la première de Dordogne pour la qualité de ses produits. Dé-



Des créations qui mettent l'eau à la bouche (Photo Michel Dupont)

sormais, Sainte-Alvère figure parmi les places de référence sur le marché de la truffe à travers l'Hexagone.

Afin de promouvoir cette image, la commune organisait lundi, en partenariat avec la CCI de Bergerac, une journée de la truffe. Outre le traditionnel marché qui a réuni une vingtaine de trufficulteurs venus des quatre coins du département, mais également de Charente, cette manifestation comprenait une exposition-vente et un concours culinaire. Ce dernier réunissait des écoles hôtelières (lire ci-contre). En outre, cette journée comprenait la visite de la truffière de M. Raymond Pailler. Ce Parisien d'origine est installé depuis une vingtaine d'années sur les hauteurs de Sainte-Foy-de-Longas où il produit, sur 7 hectares, environ 170 kilos de truffes.

Le maire et conseiller général, Philippe Ducène, s'est félicité de cette opération menée conjointement avec la CCI de Bergerac, les

producteurs de Dordogne de gibiers, les écoles hôtelières et les viticulteurs du Bergeracois. « Il s'agit d'une opération cohérente qui ne peut que favoriser l'image de marque et la promotion de la Dordogne », estima-t-il.

De son côté, le président de la CCI de Bergerac, M. Serge Rozza, se félicita d'être associé à ce type d'opération « qui permet de promouvoir l'un des fleurons de la Dordogne et permet d'accroître le renom du Périgord ».

De son côté, le député, M. Jean-Jacques de Peretti, plaida en faveur de la qualité, « qui seule, à terme, s'avérera bénéfique et permettra au Périgord de jouer sa spécificité ». Le député du Sarladais a ensuite souhaité que Bruxelles adopte une réglementation européenne basée sur

le souci de la qualité en matière de trufficulture.

De son côté, le délégué régional au commerce et à l'artisanat, M. Aren, se félicita de cette initiative. « C'est l'exemple de communes qui cherchent un vecteur porteur pour se développer », affirma-t-il avant d'estimer que ce secteur, à forte valeur ajoutée, offrait d'intéressantes perspectives de développement.

A travers cette journée de la truffe, Sainte-Alvère aura prouvé, une nouvelle fois, son dynamisme et sa volonté de figurer, en dépit de sa situation géographique, parmi les grandes places hexagonales, voire internationales, sur un marché spécifique.

JÉRÔME SOUFFRICE

Le palmarès

Dans le cadre de la journée de la truffe du Périgord se déroulait, lundi à Sainte-Alvère, un concours culinaire. Ce dernier réunissait la Chambre de métiers de Périgueux, le CFA de Périgueux et son homologue de Bergerac. Lesquels devaient confectionner des mets basés sur la truffe, le gibier et le vin.

Le jury, présidé par M. Bernard Giraudel, le célèbre restaurateur du Vieux Logis à Trémolat, regroupait des professionnels de renom. Ainsi, regroupait-il M^{me} Jacqueline Leymarie (restaurant la Truffe à Sorges) et MM. Jean Rolland (restaurant l'Imparfait à Bergerac), Charbonnel (restaurant le Chabrol à Brantôme), Pierre-Henri Cougnaud (Fédération des vins de la région de Bergerac), André

Goustat (président de la Fédération de chasse) et Alain Guilloton, ancien restaurateur.

Le jury devait à la fois sanctionner la présentation globale, l'originalité, la qualité de travail et la qualité gustative des buffets froids réalisés, comme il se doit, à base de truffes du Périgord.

Ce concours a été remporté haut la main par la Chambre de métiers de Périgueux qui décroche les deux premiers prix, suivie des CAP de deuxième année du CFA de Périgueux. Viennent ensuite respectivement les BEP et les bac professionnels du CFA de Bergerac, qui de l'avis même du président du jury, « ont des efforts à faire ».



Le concours culinaire a attiré une foule nombreuse de connaisseurs (Photo Michel Dupont)