



Sommaire des articles du recueil 18/012

- Page C03 Une “ magie de Noël ” au style rénové
Page E05 La truffe noire sur le marché de Noël
Page F06 Carpentras : la truffe, star de la journée, bénie, cuisinée et savourée
Page H08 Aujourd'hui lundi ... Ouverture du marché aux truffes
Page I09 Hérault : le lagotto romagnolo flaire la truffe à 100 mètres
Page K11 Charente : seulement 18,2 kg de truffes ce mardi matin à Jarnac
Page M13 Marché de Lalbenque : les conseils pour bien choisir son diamant noir
Page O15 Un bijou gastronomique qui se cultive aussi en Aveyron
Page Q17 Premier marché aux truffes d'hiver
Page R18 La truffe, une passion avant tout expliquée à Gruissan
Page T20 À la découverte de la truffe
Page U21 Gastronomie et terroir
Page V22 Les secrets de la truffe noire
Page W23 La truffe, inépuisable richesse du diamant noir
Page Y25 Tarn : la truffe se cultive mais ça ne marche pas toujours
Page Z26 Le Poitou est aussi une terre de truffes
Page AA27 Échos des trufficulteurs
Page AB28 Bonne année pour les trufficulteurs
Page AC29 Le premier marché aux truffes aura lieu en février
Page AE31 Un marché aux truffes très confidentiel
Page AF32 Les Deux-Sèvres nouvelle terre à truffes
Page AH34 Loudunais : Nabilla, chercheuse de truffes
Page AJ36 Marché aux truffes de Périgueux : les dix kilos du jour ont été vendus
Page AL38 Le marché aux truffes s'est ouvert
Page AM39 Truffe blanche : la perle rare est à Alba
Page AN40 Sud-Aveyron : la fête de la truffe a attiré les gourmands à Comprégnac
Page AO41 Berry : un peu plus de 33 kilos de diamant noir au marché de la truffe d'Issoudun
Page AQ43 La culture de la truffe se développe en Suisse romande
Page AS45 La truffe pour illuminer les tables du réveillon
Page AT46 C'est une star des tables de Noël. Sur le marché de Rognes,....
Page AV48 De la truffe de Noël à 800 € le kilo sur le marché de Lalbenque dans le Lot
Page AX50 Collioure : le marché aux truffes 2018 n'aura duré que dix minutes
Page AY51 Fête de la truffe du dimanche 23 décembre à RUOMS Ardèche
Page AZ52 Un dimanche au village : truffes et bons produits
Page BB54 La saison de la truffe bien lancée à Marigny
Page BD56 La truffe du Poitou se fait rare
Page BE57 Le succès au rendez-vous avec le marché aux truffes
Page BF58 Carcassonne : près de 1 000 € le kilo de truffes
Page BG59 Des animations prévues pour janvier, mois de la truffe
Page BI61 La truffe française est au rendez-vous du Réveillon
Page BL64 Lalbenque : la truffe à plein nez au marché

Une “ magie de Noël ” au style rénové



Le marché aux truffes.

© Photo NR

La truffe point d'orgue des festivités. « *La truffe est devenue un élément d'attractivité de notre département* », explique Christian Soullard, président de l'Association des trufficulteurs des Deux-Sèvres, qui s'apprête à planter près de 2.000 chênes truffiers cet hiver. L'odyssée mothaise du tuber mélanosporum est exemplaire : des élus et des passionnés (André Beaudoin, Christian Soullard, Jean-Marie Auzanneau et Alain Delage) ont mis à l'honneur le fameux champignon il y a déjà une dizaine d'années. Dimanche 9 décembre à 9 h 30 la cloche ouvrira le marché de La Mothe sous le barnum de 128 m² en présence de personnalités (cette année Delphine Batho députée, et Nathalie Lanzi, conseillère régionale). Parallèlement l'Amicale des cuisiniers des Deux-Sèvres proposera à la dégustation ses mignardises salées le matin, sucrées l'après-midi.

Une organisation revue et rajeunie. La magie de Noël 20e édition a pris un coup de jeune à l'instar de Charles-Benjamin Chameau, Mothais emblématique qui perché sur la maison des rosières revêt cette année des habits de père Noël. Les 7, 8, 9 décembres une disposition plus aérée grâce à un barnum de 128 m² et de tivolis, 130 commerçants et artisans pourront proposer produits artisanaux et régionaux.

Vendredi 7 décembre place à la musique. Le coup d'envoi sera donné le vendredi à 20 h 30 avec un concert partagé du « Chœur de Chambrille » et de la « Bie qui chante », chorale d'Adilly, dans l'église Saint-Héray rénovée. Les deux formations interpréteront des chants de Noël du monde entier.

Samedi 8 décembre Art et commerce. A 18 h à la tombée de la nuit la traditionnelle balade aux lampions partira du Moulin l'Abbé accompagnée d'un conteur professionnel. Parallèlement Cédric Hennion, sculpteur sur glace, réalisera en public deux œuvres dont le thème a été choisi par les jeunes conseillers municipaux. De nombreuses autres animations se dérouleront dans le même temps : chorale du collège de l'orangerie, rock avec le groupe Amorock de l'atelier musical, 501e French Garison de star wars, dont les bénéfices iront aux enfants malades, sans oublier bar à huître, balades à poney, jeux en bois, orgue de barbarie, et expo photo avec « déclic du 3e œil » de Pamproux.

Dimanche 9 décembre truffes et dégustation. Ouverture du marché aux truffes à 9 h 30. Pierres & Fils, la fanfare qui fait cohabiter klaxons des boulevards, rythmes de la rue, bourdonnement des foires et timbre des cuivres, parcourra le marché. On pourra en outre admirer la chorégraphie de « danse et plaisir de Pamproux » et écouter le piano et la guitare de l'atelier musical de l'orangerie. Tout cela dans la belle ambiance verte et or, œuvre des associations : Doigts piqués, Cadre de vie d'Exoudun, P'tits bouts Mothais, pour le décor, sans oublier les agents municipaux pour la signalétique. Balade aux lampions du samedi à 18 h limitée à 80 personnes. Inscriptions au 05.49.05.01.41.



La truffe noire sur le marché de Noël

Gastronomie et terroir



Réservez dès à présent votre dimanche 23 décembre et venez au 9e marché de Noël organisé par le Syndicat des trufficulteurs du Tarn, en partenariat avec la municipalité de [Villeneuve-sur-Vère](#), de 10 heures à 18 heures, dans la salle polyvalente Jean-Louis-de-Corail. Une vingtaine d'exposants seront présents dans la salle polyvalente chauffée pour proposer des produits du terroir : ail rose de Lautrec, foie gras et produits de canard, huile de colza et tournesol, lentilles vertes, safran et produits dérivés, viande de veau, fromages et produits laitiers truffés, gâteau à la broche, glace à la truffe, miel et produits dérivés, fouace, croquants, pralines.

Des alcools locaux, bières artisanales, vins, spiritueux et eaux-de-vie seront aussi à découvrir et à consommer toutefois avec modération, car l'abus d'alcool nuit à la santé. Enfin, de l'artisanat d'art parfait pour vos petits cadeaux de dernière minute : peinture sur porcelaine, bijoux en verre et cristal, petits travaux d'aiguille, patchwork, sacs, chapeaux et vannerie, savons et bijoux Fimo. Le produit phare du marché de Noël, la truffe noire, «tuber melanosporum» ou «truffe du Périgord», sera vendu au détail après contrôle pour garantir sa qualité. Les représentants du Syndicat tarnais des trufficulteurs seront sur place avec leur président Serge Bouthonnier. En février prochain, au cœur des récoltes ou du cavage, les trufficulteurs appelleront une nouvelle fois à vérifier la qualité de leurs produits, le dimanche 3 février 2019, au cours de la 13e fête de la truffe, et toujours à Villeneuve-sur-Vère.

Pour tous renseignements, contacter Serge Bouthonnier, président des trufficulteurs du Tarn, au 06 77 04 19 07. – Site : www.villeneuvesurvere.fr La Dépêche du Midi

La Provence
com

Carpentras : la truffe, star de la journée, bénie, cuisinée et savourée

L'ouverture officielle du célèbre champignon s'est déroulée hier matin dans la cour de l'hôtel-Dieu, en présence de toutes les confréries

Mis à jour à 10h57



L'ouverture officielle de la saison de la truffe 2018-2019 a été lancée, pour la première fois, par Serge Andrieu, maire de Carpentras, devant L'Inguimbertaine.P.D.R. *PHOTO*

Elle a eu du mal à se faire place mais elle y est parvenue. Hier matin, la truffe a été fêtée et bénie comme le veut la tradition et ce malgré les perturbations générées par les manifestations des lycéens de J.H. Fabre, Victor-Hugo et Les Chênes (voir en page 7).

Hier matin, les confréries des plants de vigne, des rabassiers du Comtat Venaissin, des vins AOC Ventoux, de la Taste fougasse, de la fraise et de la cerise ainsi que la troupe folklorique

la Ruche carpentrassienne ont participé à la cérémonie d'ouverture du marché officiel de la truffe.

400 portions de brouillade aux truffes servies devant l'office de tourisme

Le maire Serge Andrieu, pour qui c'était une première, a ouvert la saison et ce marché centenaire. "La truffe, ce n'est pas qu'un marché, ce n'est pas qu'un produit de luxe, et si la mercuriale est fixée chaque semaine à Carpentras, c'est bien parce que notre territoire et notre ville réunissent tous les amoureux de la truffe, et parce que nous partageons cet esprit truffier, cette gastronomie, et cette identité locale", indiquait le maire dans son discours.

[Et aussi Avignon - "Youpi ! des brocolis" : du sel dans la vie du quartier](#)

Fabriquer ma couronne de Noël avec eBay

Qu'importe où vous l'installez, la couronne de Noël saura de toute façon rendre votre intérieur plus festif. Découvrez notre DIY facile à réaliser avec des produits neufs trouvés sur eBay.

marieclaire.fr



Le maire intronisé

Le premier magistrat a ensuite été intronisé et, au nom de Saint Antoine, patron des trufficulteurs, a été fait chevalier dans la Confrérie des Rabassiers du Comtat. Le père Gabriel a lu la prière de bénédiction en français avant de laisser la parole à André Boyer, président de la Confrérie du Taste Fougasse, pour la prière en version provençale.

Le coup de sifflet donnait ensuite le top départ des transactions sur le marché au gros qui se tenait dans la cour de L'Inguimbertaine (l'hôtel-Dieu). Après quoi, les plus fervents amoureux et surtout les plus gourmands de truffes sont allés se délecter de la brouillade, concoctée par Serge Ghoukassian et servie devant l'office de tourisme. Les organisateurs ont servi près de 400 portions de brouillades arrosées des vins de l'AOC Ventoux. Et enfin, Christian Brunet (Monteux), Michel Philibert (Le Barroux), Arnaud Nicolet (Gigondas) et la fromagerie Mercy ont régalé les papilles avec leur mets.

Toasts grillés, velouté de potiron, des accords mets et fromage, ont donné de l'idée à certains avant d'aller en acheter, quelques mètres plus loin sur le marché au détail. "La tradition est bien ancrée chez nous. Les gens aiment bien avoir un peu ou beaucoup (!) de truffes pour Noël", confiait Anne, trufficultrice à Pernes-Les-Fontaines, qui proposait deux tarifs, 75 € et 50 € les 100 grammes. "Les clients commencent à être au rendez-vous. En janvier et février, la truffe sera au top !".

LADEPECHE.fr

Aujourd'hui lundi ... Ouverture du marché aux truffes

La Dépêche du Midi



Aujourd'hui lundi ... Ouverture du marché aux truffes

Aujourd'hui lundi 3 décembre à 9 heures, démarre le marché aux truffes contrôlé de [Caussade](#), à l'espace Bonnaïs. L'association des trufficulteurs du Bas-Quercy et de Tarn-et-Garonne a édicté de nouvelles règles lors de sa dernière assemblée générale. Les truffes seront classées en quatre catégories : Extra, premier choix, morceaux et brumale. Leur origine sera contrôlée ainsi que l'identité des vendeurs. Elles devront être brossées à sec, et non plus brossées lavées comme auparavant, canifées afin de vérifier les marbrures et pour s'assurer de la qualité (maturité, gelure, pourriture, etc.), gage de garantie de bons produits. Elles seront contrôlées par l'un des deux placiers de la mairie. Le marché réservé aux producteurs de *tuber-melanosporum* et de *tuber-brumale* se poursuivra ainsi jusqu'à la fin de la production en mars 2019.

Midi Libre

Hérault : le lagotto romagnolo flaire la truffe à 100 mètres

GHISLAINE GUIBAUD



Le lagotto flaire la truffe à cent mètres. G. G.

Trufficulteurs dans l'Hérault, René et Martine Castanier élèvent cette race italienne. Excellent compagnon, ce chien, le lagotto, dont les effectifs augmentent, excelle dans les truffières.

"Sur quatre mois que dure la saison des truffes noires, on a bien besoin de nos chiens. On sort le matin avec un chien, l'après-midi avec un autre. On repasse sur la même truffière, les odeurs changent au fil des heures", raconte René Castanier, trufficulteur dans l'Hérault.

Les chiens sont les indispensables auxiliaires pour dénicher le précieux champignon souterrain. René et Martine Castanier ont choisi la crème des chiens truffiers, des lagotto romagnolo.

"J'ai découvert cette race italienne en 2004 lors d'un concours local de cavage. Notre chien, un bâtard, venait de mourir. J'ai pris Vénus, une lagotto qui est décédée à quatorze ans et cette passion ne m'a jamais quittée."

Un odorat hors du commun

Au point de créer quelques années plus tard un élevage familial, [Des Charmes de Bacchus](#). Des chiots bicolores à la robe bouclée nés de Italia et Jo jouent dans le jardin. Tous sont réservés.

Une femelle partira en Angleterre pour la compagnie mais le reste de la portée est destiné principalement au travail. Dans les acheteurs, il y a notamment un chef étoilé de Haute-Garonne qui possède des truffières. Pas besoin d'éduquer les sympathiques boules de poils.

"Dès qu'ils ont un mois, je leur présente la truffe. À partir de trois mois, ils grattent. C'est inné. Et ils repèrent toutes les variétés de truffes, précise René. Lors d'un concours en Italie, les deux sœurs Canna et Candy qui avaient à l'époque huit mois ont trouvé des truffes blanches d'Alba dans une végétation très dense, alors qu'elles n'en avaient jamais senti auparavant."

Ce qui caractérise cette race c'est son odorat hors du commun, sa précision. Un lagotto flaire la truffe à 100 mètres ! "Lorsqu'il arrive à l'entrée de la truffière, Téo a déjà son plan d'action et se dirige directement vers la truffe la plus mûre. Et quand il n'y a plus rien à gratter, il retourne à la voiture. Il ne va se fatiguer pour rien."

Proches des maîtres

Martine sort une photo de son petit-fils allongé contre un chiot lagotto "Ce sont d'excellents chiens de compagnie, très doux. En Italie, j'ai vu des élevages dans d'anciennes porcheries où les chiens ne voient quasiment pas le jour. Les femelles sont surexploitées", témoigne l'éleveuse qui, en tant que particulier, n'a droit qu'à une portée annuelle.

"À la troisième portée, nos chiennes sont opérées afin de les préserver. Pour la mise bas elles ont besoin que le maître soit à leur côté. On dit parfois que le lagotto est en symbiose avec son maître comme l'arbre avec la truffe !"

Reconnu chien de travail

En 2004, 138 lagotto étaient recensés en France ; aujourd'hui ils sont autour de 3 000 ayant un pedigree. La race est en développement. Et pourtant elle a bien failli disparaître. C'est un éleveur italien, Antonio Morsiani, qui, dès les années 70, a entrepris de la sauver de l'hybridation génétique.

Le Chien d'eau romagnol est originaire de la Romagne (Italie), une région autrefois marécageuse. Cette race au pelage imperméable était spécialisée dans la chasse au gibier d'eau. Avec l'assèchement des marais, elle a été reconvertie dans la recherche de truffes.

Le lagotto a été reconnu en 1994 chien de travail par la fédération internationale de cynophilie. Une poignée d'éleveurs appartenant au Lagotto club de France, le club officiel de la race, garantissent ses standards mais aussi que les animaux ne sont pas porteurs de maladies. Notamment d'un gène qui conduit à une grave maladie du cerveau.

Attention aux annonces alléchantes notamment sur internet ! Le prix d'un lagotto se situe autour de 1 100 € pour les mâles et de 1 400 € pour les femelles.



Charente : seulement 18,2 kg de truffes ce mardi matin à Jarnac

La corne de brume a retenti à 9h30 précises mais le marché aux truffes s'est ouvert sans tambour ni trompette, ce mardi 4 décembre 2018 à Jarnac (Charente). Seuls 18,2 kg de *Tuber melanosporum* (le nom savant de la truffe noire du Périgord) ont été proposés à la vente. On comptait 16 apporteurs.

Toute la marchandise a été écoulée en un petit quart d'heure, à des prix plutôt élevés pour la saison, jusqu'à 750 euros le kilogramme. La présence d'une dizaine de courtiers et marchand en gros qui souhaitaient trouver leur bonheur a contribué à faire monter les cours. Les particuliers qui souhaitaient acheter une truffe ou deux n'ont pas eu le temps de tergiverser et de marchander.

[L'an passé lors de l'ouverture du marché de Jarnac](#), le 5 décembre 2017, plus de 71 kg de truffes avaient été vendus.

40 kg vendus lundi soir à Saint-Jean-d'Angély (17)



Crédit photo : Anne Lacaud

La place commerciale de Jarnac, créée il y a une quinzaine d'années, a perdu son monopole en Poitou-Charentes. Les trufficulteurs de Charente-Maritime et des Deux-Sèvres l'ont récemment quittée pour créer un nouveau marché, le lundi soir, à Saint-Jean-d'Angély (17). Environ 40 kg de truffes y ont été échangés ce 4 décembre 2018.

Le marché de Jarnac se tiendra tous les mardis matins, à 9h30, jusqu'à la fin février. Il s'adresse tant aux professionnels qu'aux particuliers. Attention : la semaine précédant Noël, l'événement sera avancé au samedi 22 décembre à 9h30 ; avant le jour de l'An, il se tiendra le samedi 26, toujours à 9h30.



Crédit photo : Anne Lacaud



Marché aux truffes de Lalbenque : les conseils pour bien choisir son diamant noir



Lalbenque est un marché de gros et de détail. Ce point a son importance. [Le marché est prioritairement destiné aux professionnels](#) : courtiers, restaurateurs, trufficulteurs...

En effet, vous achetez le panier entier. Il se peut qu'à l'intérieur certaines truffes ne soient pas bonnes. Il y a donc tout intérêt à bien s'y connaître. Les particuliers ont la possibilité d'acheter en gros mais le marché de détail leur est conseillé. Celui-ci est contrôlé. Les truffes vendues sont de qualités.

Le nez et l'aspect

Jean-Marie André préside la [fédération départementale des trufficulteurs du Quercy](#) et il est contrôleur sur le marché de Lalbenque. Selon lui, deux attitudes sont déterminantes pour bien choisir une truffe.

Il faut d'abord la sentir. "La truffe doit dégager des arômes. Plus ils sont puissants, mieux c'est. Une truffe qui ne sent rien, il faut laisser tomber". L'odorat est votre meilleur ami pour reconnaître une "[forte odeur d'humus et de musc](#)", le parfum traditionnel de la truffe noire.

Puis, il faut la "canifer". C'est-à-dire donner un petit coup de couteau sur la bordure. "Elle doit être la plus noire possible avec des nervures blanches. Si les nervures sont marrons clairs, même grises, c'est que la truffe est immature."

Attention dans les paniers à bien regarder toutes les truffes. "Cela fait partie de la transaction : vous achetez le panier entier" prévient Jean-Marie André "les clients prennent un risque sauf ceux qui s'y connaissent. Vérifiez à avoir le moins possible de champignons spongieux, véreux ou sans odeur"

Le top de la saison en janvier

Le premier marché aux truffes de Lalbenque connaît chaque année le succès car il se situe avant les fêtes de Noël mais la meilleure période pour acheter de la truffe noire, c'est après, à partir du 10 janvier jusqu'à mi-février environ. "Durant cette période, la truffe est à maturité. Elle est développée, belle et odorante."

Cette année, comptez entre 350€ et 600€ le panier. Seul bémol : la quantité ne devrait pas être au rendez-vous. "L'année dernière on a démarré le marché avec plus de 100kg de truffes. Ce ne sera pas le cas cette saison car le temps a été trop sec" avertit Jean-Marie André.



Un bijou gastronomique qui se cultive aussi en Aveyron



Francis Caulet et Laurent Génola ont animé cette soirée

Un bijou gastronomique qui se cultive aussi en Aveyron

Parmi le public, on notait la présence d'un nombre non négligeable d'agriculteurs et de trufficulteurs de la région.

Après quelques mots d'introduction, Annie Martin, présidente de Culture et patrimoine, laisse la parole à Francis Caulet, président du syndicat des trufficulteurs de l'Aveyron qui précise que son association compte 200 membres, la plupart des bénévoles passionnés qui œuvrent sur des petites parcelles.

Il signale enfin la présence d'une maison de la truffe à Comprégnac, à quelques kilomètres de Millau. Laurent Génola, animateur technique dans l'Aveyron, le Tarn et même la Lozère et le Gers, prend le relais pour un exposé fort intéressant et répondre aux questions sur "le diamant noir des pierres calcaires". La truffe est un champignon caché, qui pousse sous terre, dans des terrains calcaires, très aérés, sous un climat

Parmi le public, on notait la présence d'un nombre non négligeable d'agriculteurs et de trufficulteurs de la région.

Après quelques mots d'introduction, Annie Martin, présidente de Culture et patrimoine, laisse la parole à Francis Caulet, président du syndicat des trufficulteurs de l'Aveyron qui précise que son association compte 200 membres, la plupart des bénévoles passionnés qui œuvrent sur des petites parcelles.

Il signale enfin la présence d'une maison de la truffe à Comprégnac, à quelques kilomètres de Millau. Laurent Génola, animateur technique dans l'Aveyron, le Tarn et même la Lozère et le Gers, prend le relais pour un exposé fort intéressant et répondre aux questions sur "le diamant noir des pierres calcaires". La truffe est un champignon caché, qui pousse sous terre, dans des terrains calcaires, très aérés, sous un climat tempéré.

La plus prestigieuse est la truffe noire du Périgord, à la peau granuleuse, assez résistante. On la récolte de fin novembre à début mars. Parmi les autres espèces, on peut citer la truffe d'été, la truffe musquée, la truffe d'Alba du Piémont, la truffe de Chine. On trouve des truffes noires, dans notre région, auprès des arbres truffiers, essentiellement des chênes, des noisetiers, des chênes verts et le champignon vit en symbiose avec l'arbre.

On peut en récolter au bout des 7 à 8 ans après la plantation, parfois 5. Il faut choisir et préparer un terrain adapté et l'entretenir : travailler le sol, tailler, arroser... et la sécheresse peut être fatale. La truffe permet de remettre en valeur des terrains souvent délaissés, comme les terrasses de vignes.

La formation des brûlés annonce une proche entrée en production et la récolte se fait actuellement avec l'aide d'un chien ou même de la mouche, alors que le cochon a été abandonné.

Fête de la truffe à Comprégnac

Près de 300 hectares environ sont plantés en Aveyron et produisent plus d'une tonne de truffes, notamment dans le sud du département, le Villefranchois et la région de Rodez.

On trouve quelques trufficulteurs à Espalion et Estaing et des perspectives de développement existent au niveau local. Le syndicat organise différentes manifestations, en particulier la fête de la truffe qui se tiendra le dimanche 23 décembre à Comprégnac, avec une vente de producteurs locaux, le marché de Noël et un repas à la truffe. Le verre de l'amitié, accompagné de quelques dégustations pour fêter l'approche des fêtes de fin d'année a clôturé cette rencontre.



Premier marché aux truffes d'hiver

Marchés

La Dépêche du Midi



Premier marché aux truffes noires de la saison.

Vendredi 7 décembre à 10 heures, il y avait sur les murets de la place d'Occitanie, face à l'office de tourisme Lalbenque-Limogne, le premier marché aux truffes d'hiver (*tuber melanosporum*) de la saison. S'il y avait beaucoup de monde, le précieux tubercule était plutôt rare : quatre paniers pour 1,200 kg de truffes, vendues à 600 € le kg. Et bien sûr, tout est parti à une vitesse éclair dès 10 h 30 au coup de sifflet d'un élu municipal en charge de l'organisation avec l'association des trufficulteurs du causse de Limogne. Un courtier était présent.

Petit rappel : lors du premier marché de décembre 2017, douze paniers étaient proposés pour 5 kg du précieux tubercule. L'or noir du Causse de Limogne était proposé à 350 €, 400 € et 670 € le kg.

Le prochain rendez-vous est fixé au vendredi 14 décembre à 10 heures.

L'INDEPENDANT

La truffe, une passion avant tout expliquée à Gruissan

CONFÉRENCE. Alain Bardou a expliqué, à un auditoire important, l'histoire du diamant noir, la truffe, depuis ses origines jusqu'à nos jours.

CORRESPONDANT



Hélène Filhol présente l'orateur du soir Alain Bardou.

CONFÉRENCE. Alain Bardou a expliqué, à un auditoire important, l'histoire du diamant noir, la truffe, depuis ses origines jusqu'à nos jours.

Ce jeudi soir, le Cercle d'Études Citoyennes proposait une conférence intitulée " *Et si on parlait des truffes ?*". Hélène Filhol a accueilli Alain Bardou devant un public très nombreux, les yeux brillants d'envie face à ce trésor noir des gastronomes. Alain Bardou introduisit ainsi son propos : "*La truffe c'est la passion avant tout. Après des responsabilités dans différentes associations, je suis maintenant un simple amateur de truffes*".

Dégustée dès 300 avant J.-C.

Il commence alors par un historique de la truffe reconnue depuis toujours comme une émanation divine. Il parle de Théophraste, philosophe botaniste, qui dans son "Traité des Plantes" laisse la plus ancienne trace écrite selon laquelle la truffe émoustillait les papilles de

nos ancêtres 300 ans avant Jésus-Christ. Pline l'Ancien, lui, voyait ce champignon comme "*un cadeau des dieux*" qui figurait aussi, comme un mets d'excellence, à la table de Lucullus. L'implication d'Aphrodite dans la genèse de la truffe fait qu'à cette époque, le principal intérêt qui lui était porté concernait ses propriétés dites aphrodisiaques. Un bulbe alimentaire, outre ses qualités nutritives et gustatives qui était censé disposer à la volupté. Plus tard, à la Renaissance, les cuisiniers florentins introduisirent le fameux "diamant noir" à la table de François Ier.

En France, le mont Ventoux est la réserve la plus importante du précieux champignon. L'essor de la trufficulture est dû, pour beaucoup, à la crise du phylloxéra à la fin du XIXe siècle. Les vignes françaises dévastées laissèrent des milliers d'hectares en jachère où peu à peu se développèrent les chênes et la truffe !

Les champignons du genre *Tuber* ont besoin pour se développer de s'associer aux racines d'un arbre. Une histoire d'amour en somme, et de symbiose, chacun tirant protection et avantage de son alliance avec l'autre. Les principales espèces d'arbres concernées sont le chêne vert, chêne pubescent, chêne Kermès et noisetier.

La production en France reste extrêmement variable en fonction des millésimes.

On a produit en 2009/2010 environ 40 tonnes de truffes ce qui est dix fois inférieur à la demande, d'où les prix très élevés entre 800 et 1 500 € le kilogramme et le besoin crucial de planter !

LADEPECHE.fr

À la découverte de la truffe

La Dépêche du Midi



À la découverte de la truffe

Mercredi 5 décembre 2018, Jean-Louis Ayroles, président de l'association l'Outil en main de Figeac qui permet d'initier les enfants aux métiers manuels et du patrimoine, accompagné par ses collègues André Clouet et René Larigaldie, a emmené sept jeunes enfants sur les terrains plantés d'arbres truffiers appartenant à Georges Issiot, de Ournes. Georges doté de connaissances inépuisables grâce à sa passion pour la truffe, a expliqué au groupe, le travail pour l'entretien de ses plantations et la patience avant d'atteindre une récolte pas toujours présente. Après avoir demandé de respecter le «brûlé» autour des arbres, il a réalisé une démonstration de cavage avec son adorable chienne Truffette. Grâce à son odorat, cette dernière a permis de trouver le précieux champignon devant les enfants émerveillés.

Tout le petit groupe a vécu un après-midi en plein air très enrichissant grâce à Georges.

LADEPECHE.fr

Ouverture du marché à la truffe

Gastronomie et terroir

La Dépêche du Midi



Le marché ouvre le dimanche 16 décembre.

C'est le dimanche 16 décembre, à 10h, que la cloche retentira pour ouvrir la nouvelle saison du marché contrôlé à la truffe d'hiver, sous la halle de la mairie de ce joli village de caractère.

Ce marché est le seul marché hebdomadaire du département. Les truffes sont contrôlées offrant ainsi une garantie de fraîcheur et l'assurance d'acheter des truffes de qualité.

Tout au long de la saison (jusqu'en février), les marchés sont animés par des dégustations gratuites, offertes à tous les visiteurs ; Le dimanche 16, c'est une omelette truffée géante qui sera proposée à 9h15 à tous les visiteurs. De nombreux chefs viennent participer afin de montrer aux amateurs les différentes façons d'accommoder ces belles truffes.

A noter que la boutique traiteur de «Mademoiselle Violette» proposera, à l'occasion des ces marchés à la truffe, des plats cuisinés à base de truffes. Son joli magasin gourmand est situé sur la place de la Mairie.

Midi Libre

Les secrets de la truffe noire

CORRESPONDANT



“Eva”, au travail, marque un emplacement.

- récompense d'Eva
- Le marquage d'Eva

Publié le

Dimanche 9 décembre, au Pont du Gard, Michel Tournayre, président du syndicat des trufficulteurs a révélé, à la trentaine de personnes présentes, les secrets de la truffe noire. Une occasion unique dans l’année pour tout apprendre sur ce produit aux qualités organoleptiques exceptionnelles : de sa naissance à sa production, jusqu’à sa dégustation.

La conférence qu’il a présidée permettait de comprendre les raisons d’une production, dont la demande reste supérieure à l’offre, et de connaître le savoir-faire des anciens.

Puis, les participants ont assisté à une démonstration de cavage dans l’espace Mémoires de garrigue, puis profiter d’une dégustation de truffes dans la salle pédagogique de 16 h à 17 h. Connaître l’environnement naturel et humain de la truffe, passé et présent, permet de mieux la comprendre, la maîtriser et ainsi lui assurer un avenir.

: 06 74 27 94 15

LADEPECHE.fr

La truffe, inépuisable richesse du diamant noir

Gastronomie et terroir



La truffe, inépuisable richesse du diamant noir. Jean-Michel Mazet / DDM

C'est la saison de la truffe, pilier incontournable de la gastronomie lotoise ! Elle séduit les fins becs par sa subtilité inégalée et jouit d'une renommée qui a depuis longtemps dépassé les frontières du département.

Les plus chanceux d'entre nous avons un ami originaire de Lalbenque. Un soir, il s'est présenté à la maison avec une petite truffe noire « issue d'un coin que lui avait renseigné sa grand-mère » (sic). Les fines herbes prévues pour l'omelette ont atterri dans la salade. On a découpé en lamelles le précieux joyau au-dessus d'oeufs bien jaunes et moussants (il aurait fallu idéalement mettre les oeufs et la truffe dans un bocal hermétique pendant toute une nuit) et mangé la meilleure omelette de notre vie. Les éloges ont fusé avec une belle spontanéité autour de ce diamant noir, fleuron de la gastronomie du Lot qui fait saliver les gourmands du monde entier. La « *tuber melanosporum* » a élu domicile en terre lotoise depuis bien longtemps. Le département réunit en effet trois atouts nécessaires à son développement : un climat à tendance méditerranéenne, un terrain calcaire et... bien sûr des arbres truffiers. Comme toute denrée précieuse, la truffe fait les coquettes. Elle se terre dans les sols pauvres et calcaires du Causse, et pousse quand bon lui semble. On la retrouvera au

pied d'un chêne pubescent ou d'un chêne vert. Mais elle ne dédaigne pas non plus la compagnie d'autres essences.

LA STAR DE L'HIVER

Traquée par des chiens ou des cochons truffiers, courtisée par l'homme qui fait pousser des truffières et attend sa venue au bout d'au moins quinze ans, elle reste la star incontestable de l'hiver. De décembre à mars, la chasse est ouverte. Il ne faut pas manquer de parcourir les célèbrissimes marchés de Lalbenque et de Limogne. Le joyau s'y négocie à des prix astronomiques. « Les cours dépendent de la qualité et de la quantité des produits, et obéissent logiquement aux lois de l'offre et de la demande », commente sobrement Alain Ambialet, président du syndicat des trufficulteurs de Lalbenque.

Qu'il est difficile de résister à l'appel de la truffe ! On la retrouvera exquisément préparée sur les meilleures tables du Lot ou on la cuisinera soi-même pour une dizaine d'euros en respectant quelques règles d'or. La première est de la servir toujours fraîche et crue. Par exemple en copeaux sur une salade, du poisson ou de la viande. En apéritif avec du beurre, sur des toasts ou en omelette si l'ami de Lalbenque revient vous voir.

A vos marques, prêts, paniers !

Marché aux truffes de Lalbenque

Le mardi après-midi coup de sifflet à 14h30 pour le marché de gros, toujours précédé d'un marché de détail. Attention ! les marchés du 25 décembre et 1er janvier sont décalés aux lundis 24 et 31 décembre.

Marché aux truffes de Limogne

Le vendredi matin coup de sifflet à 10 h 30. Il est conseillé d'arriver avant pour « humer » l'ambiance du marché car les paniers partent très très vite. De décembre jusqu'à la mi-mars.



Tarn : la truffe se cultive mais ça ne marche pas toujours



Pour récolter des truffes sous un chêne, cet arbre doit être mycorhizé

Plusieurs techniques pour mycorhizer

Certains récoltent les glands de chêne qui produisent déjà des truffes. D'autres encore râpent un peu de truffe autour des chênes et l'enfouissent en grattant la terre autour de l'arbre. D'autres, enfin, inoculent la mycorhize dans les racines de l'arbre. Cela permet de reproduire ce que la nature réalise depuis des millénaires, mais en optimisant et en accélérant le processus.

Le ciel doit être favorable

Une fois mycorhizés, c'est à dire « infectés » par les mycorhizes qui permettront la symbiose avec l'arbre, et donc l'apparition de truffes, il faut compter sur le facteur météo. Un été chaud et ensoleillé suivi de précipitations entre la mi-août et la mi-septembre favorisent la croissance de la truffe.

Vidéo : le reportage à Cestayrols de Saloua Taourda et Valérian Morzadec.

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/gers/auch/tarn-truffe-se-cultive-ca-ne-marche-pas-toujours-1591883.html>



Le Poitou est aussi une terre de truffes

Deux grands chefs parisiens sont venus cuisiner la truffe du Poitou il y a quelque jours. Pour Yves Camdeborde, sur un carpaccio de Saint-Jacques, c'est l'accompagnement parfait. On verse un filet d'huile d'olive, on râpe une truffe et on parsème le tout d'un peu de parmesan.

Si tout le monde connaît la truffe du Périgord, le Poitou est aussi une terre fertile pour ce champignon.

Justin Raimbault ne dira pas le contraire, il est maraîcher et il ramasse les truffes avec des chiens ou avec son cochon sur des terrains de chênes mycorhizés. Après 7 ans de travail, les arbres fournissent le précieux champignon que l'on récolte à l'automne. En mai, la truffe a la taille d'une bille, elle mûrit à partir de la mi-août et peut atteindre plusieurs centaines de grammes, voire un kilo.

Mais à 1000 euros le kilo parfois, la truffe reste un produit de luxe que tout le monde ne peut pas s'offrir.

Reportage d'Asma Mehnana, Laurent Gautier et Nicolas Colombeau. Intervenants : Justin Raimbault, maraîcher. Yves Camdeborde, chef cuisinier.

Accéder à la vidéo :

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/vienne/poitiers/poitou-est-terre-truffes-1591885.html>

Le Poitou est aussi une terre de truffes

Asma Mehnana, Laurent Gautier et Nicolas Colombeau.

LADEPECHE.fr

Échos des trufficulteurs

Agriculture

La Dépêche du Midi



Échos des trufficulteurs

Le deuxième marché aux truffes de la saison s'est tenu mardi 11 décembre à [Lalbenque](#). L'ouverture du 4 décembre dernier n'avait pas été particulièrement faste en termes d'apports, avec seulement 30 kg disponibles sur le marché de gros. Cette semaine, la quantité est en nette progression : 51 kg répartis dans 55 paniers, avec un cours moyen de 580 €.

La truffe va-t-elle se trouver de façon plus conséquente à l'approche des fêtes de fin d'année ? Si ce n'est pas le cas, il est possible que son cours soit à la hausse pour terminer l'année civile.

La Dépêche du Midi

Bonne année pour les trufficulteurs



Le Syndicat des producteurs de truffes de l'Indre s'est réuni vendredi 7 décembre.

© Photo NR

Xavier Bernard, président du Syndicat des producteurs de truffes de l'Indre, au côté de Claudine Gillet, secrétaire, a ouvert la séance de l'assemblée générale du syndicat, vendredi 7 décembre, dans la salle du conseil de la mairie de Saint-Aigny.

L'assemblée était constituée de trufficulteurs du territoire. Le syndicat rassemble vingt-cinq adhérents. Dans son rapport d'activité, le président est revenu sur le marché aux truffes du 21 janvier 2018. *« Un total de 15,320 kg de truffes a été enregistré ; cela s'est bien vendu. L'année a été bonne dans l'ensemble. L'année qui vient devrait être tout aussi bonne. Cent vingt-six personnes ont partagé le repas après le marché, dont six enfants. Il a été offert à onze personnes faisant le service. La participation au marché gourmand du Blanc, en juillet et en août, a été positive. Le 15e Marché de la truffe et produits régionaux est fixé à dimanche 20 janvier, en matinée, à Saint-Aigny. La nouveauté : tout le monde sera dehors ; deux tentes seront montées, en longueur, avec une troisième latéralement. Le contrôleur sera Christian Coffy, qui suit des stages régulièrement. Le stand du syndicat proposera du vin chaud et du café. Douze ou quinze stands proposeront truffes, produits régionaux, miel, fromage, huîtres, escargots, pain, vin, viande bovine... »*

Le rapport financier, préparé par Mme Gillet, fait preuve d'une trésorerie saine. La cotisation, inchangée, est de 20 € par saison ; de 40 € à la première saison d'inscription. Le syndicat tiendra un stand lors du marché de Noël, dimanche 23 décembre, au Blanc. On y trouvera truffes et brisures. Les commandes de plants truffiés ont été faites. Les chiens truffiers sont des labradors, lagotto romagnolos, beaucerons, boxers, teckels...

Participation au marché de Noël du Blanc, dimanche 23 décembre, de 10 à 18 h, à la salle des fêtes. Marché aux truffes et produits régionaux, dimanche 20 janvier, de 9 h 30 à 12 h 30, salle des fêtes de Saint-Aigny. Entrée gratuite.

LADEPECHE.fr

Le premier marché aux truffes aura lieu en février

Marchés

Gladys Kichkoff

Le 17/02/2019



Lors de la présentation à la médiathèque./ Photo DDM, Gladys

C'est un bel événement qui vient d'être annoncé : [Castelnaudary](#) aura son premier marché aux truffes, le 17 février prochain. «Un événement en lien avec le terroir et dans le prolongement de la valorisation de nos trésors. Nous souhaitons nous diversifier. Après la foire au gras, nous aurons notre premier marché aux truffes ; nous avons des trufficulteurs sur le territoire de la communauté de communes ; il est important de mettre la truffe en avant, de faire la part belle aux producteurs et à ceux qui la transforment», relève Philippe Greffier, président de la communauté de communes, soulignant que ce sera la première manifestation à Verdun, «sur une place qui est en train d'être refaite, dont les travaux se terminent et qui, historiquement, abritait le marché aux herbes».

Le premier grand événement sous la halle de Verdun rénovée

Et d'annoncer le marché aux truffes, sous la halle et, tout autour, un marché gourmand, des animations, avec notamment, des démonstrations par des chefs Taffarello et Paraire, et pour couronner le tout, un repas, à la Halle aux grains, avec, au menu, entrée et dessert truffés et un cassoulet.

Pour parler de la truffe, qui mieux qu'Alain Giniès, président des trufficulteurs audois, qui en présente un magnifique spécimen de 600 g pour appuyer son propos : «Il n'y en aura peut-être pas beaucoup, cette année, mais elles seront énormes. C'est un travail qui a commencé il y a vingt ans, avec l'ex-région Languedoc-Roussillon, qui nous a accompagnés pour la plantation, explique-t-il à propos de la production. C'est vrai que nous avons quelques places fortes où, naturellement, dans le sauvage, des truffes apparaissaient, qui se sont perdus avec la déprise agricole. Il y a vingt ans, nous avons décidé de replanter. Mais il faut de la patience et attendre sept, huit, dix ans pour avoir des truffes. Il s'est donc planté des truffes un peu partout, et même chez vous», poursuit M. Giniès, qui confie sa satisfaction de couvrir, aujourd'hui, tout le département de l'Aude.

Un cassoulet à la truffe ?

«Je vous sais très attaché à votre cassoulet, mais quand un joyau comme ça arrive sur une table, sans renier votre cassoulet, on ne peut s'empêcher de penser comment marier les deux. Mais cela, ce sera pour la prochaine édition. Pourquoi pas ? Ce peut être sympathique, original... Nous avons, dans ce département, le plus de chefs étoilés – ce n'est pas le fait du hasard – c'est bien la preuve que nous avons des produits de qualité. On ne peut faire du bon qu'avec du très bon».

Il revient sur la dynamique de la filière : «Nous faisons tout pour que les planteurs, les trufficulteurs, deviennent des producteurs. Il y a eu beaucoup d'échecs, parce qu'il y a de la recherche, de l'expérimentation. Et puis, si vous avez de la chance d'avoir de l'irrigation dans l'Ouest, l'Est du département n'a pas la même chance. La truffe, c'est un champignon, et s'il ne pleut pas au moment voulu, il n'y a pas de champignon, et la truffe, c'est pareil. La complexité dans l'Aude, c'est sa géographie, et chaque fois il faut s'adapter à des territoires et des terroirs complètement différents. La truffe, ça s'imagine, ça se pense».

Le mot de la fin, c'est Hélène Giral, conseillère régionale, qui souligne que «la région accompagne cette filière au cours de plusieurs étapes : lors de la plantation et la rénovation des truffières, dans la recherche et l'expérimentation, l'événementiel. C'est une production importante, porteuse de valeur ajoutée, marqueur identitaire très fort pour notre région».

Gladys Kichkoff

LADEPECHE.fr

Un marché aux truffes très confidentiel

Marchés

La Dépêche du Midi



Beaucoup de monde, mais pas de truffe.

Vendredi 14 décembre à 10 heures avait lieu le second marché aux truffes d'hiver de la saison. Marché plus que confidentiel. 120 grammes du précieux tubercule ont été vendus 600 € le kg pour deux trufficulteurs. Il y avait plus de monde autour des murets de la place d'Occitanie que de truffes. Les touristes et acheteurs, dont un restaurateur, ont donc fait chou blanc. Petit rappel : le 15 décembre 2017, pour le second marché de la tuber melanosporum, 21 trufficulteurs étaient présents et 15,3 kg d'or noir du causse de Limogne avaient été présentés et vendus entre 600 et 700 € le kg.

Les Deux-Sèvres nouvelle terre à truffes



La trufficulture prend de l'ampleur en Deux-Sèvres. Grâce à l'association qui fédère ses adeptes, 1.800 nouveaux arbres truffiers viennent d'être plantés.

D'une pression du pouce, il ouvre la boîte conservée au frigo. Aussitôt éclate ce parfum, odeur froide chargée d'humus et de calcaire qui raconte la rosée, le brouillard et les feuilles mortes, annonce les réveillons, l'omelette et les marchés du Sud-Ouest...

Christian Soullard jubile, ravi de l'immédiat appétit que réveillent ses truffes ramassées quelques jours plus tôt dans sa truffière de La Mothe-Saint-Héray. Alors que la saison de récolte vient de démarrer, le président de l'Association des trufficulteurs des Deux-Sèvres le répète : la truffe made in 79 n'a rien à envier à sa fameuse voisine périgourdine. « *Les courtiers viennent jusqu'à nous, maintenant* », applaudit-il.

“ Une truffière bien installée commence à produire au bout de sept ou huit ans.

” Il en saisit une, la plus petite, à peine plus grosse qu'une noix, à la forme parfaite, sans boursoufflures ni marque de crocs. Brossée avec soin, lavée à l'eau claire, « canifée » pour laisser apparaître un extrait de sa chair nervurée. Sur un marché, cette perle serait vendue en catégorie « Extra » autour de 900 € le kilo, une cote qui forcément va grimper à l'approche de Noël...

La mélanosporum retrouve du tonus dans les Deux-Sèvres. Il y a quelques semaines,

l'association a fait venir plus de 1.800 plants commandés pour une quinzaine de propriétaires adhérents. De jeunes pousses à une douzaine d'euros pièce, chênes verts pour la plupart, tous certifiés prometteurs car préparés selon les méthodes modernes : arrosés depuis les premières heures... au « jus de truffe ».

Deux cent cinquante kilos

Difficile de savoir combien les Deux-Sèvres comptent d'arbres « à vocation truffières ». Christian Soullard estime que ses cent trente adhérents veillent sur environ trois cent cinquante hectares de truffières. « *Si on compte deux cent cinquante arbres à l'hectare, ça fait... (il sort sa calculette)... 87.500 arbres !* » Mais il doit y en avoir bien plus : « *Parce que tous les trufficulteurs des Deux-Sèvres ne sont pas adhérents...* »

Pour la même raison, il n'est pas plus facile de dire combien les Deux-Sèvres produisent de truffes... même si le marché de Jarnac, en Charente, constitue un bon baromètre : « *L'année dernière, sept cent cinquante kilos y ont été vendus. Dont deux cent cinquante venaient de chez nous...* »

“ Ce n'est pas si compliqué ”

Christian Soullard ne lâche pas son bâton de pèlerin, décidé à ce que la trufficulture deux-sévrienne gagne encore en envergure : « *Créer une truffière n'est jamais gagné mais ce n'est pas si compliqué. Et on propose des formations pour préparer les terrains, tailler et arroser les arbres...* » Il aspire surtout à une juste reconnaissance. Autant dire qu'il n'apprécie guère la sourde oreille de la chambre d'agriculture : « *Je les invite tout le temps à nos assemblées générales : non seulement ils ne viennent jamais, mais ils ne prennent même pas la peine de me répondre !* »

Il constate pourtant que dans ce département de terres calcaires, les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à planter sur leurs parcelles des arbres truffiers, surtout dans le sud et le Thouarsais qui présentent les conditions les plus propices (*) : « *Pour eux, c'est un très bon complément de revenus, insiste-t-il. Une truffière bien installée commence à produire au bout de sept ou huit ans. Et le calcul est vite fait : le blé rapporte 700 € l'hectare. La truffe, c'est dix fois plus ! Y a de quoi se poser la question, non ?...* »

(*) La plupart des arbres « à vocation » truffière sont des chênes (verts généralement, mais aussi pubescents, cerris ou pédonculés) mais les charmes, noisetiers ou tilleuls peuvent aussi s'acoquiner du précieux champignon. > Prochains marchés aux truffes dimanche 23 décembre à Prin-Deyrançon, samedi 29 décembre aux halles de Niort (puis les samedis 19 et 26 janvier, 2 et 9 février), samedi 12 janvier à Availles-Thouarsais. > Association des trufficulteurs des Deux-Sèvres, Christian Soullard au 05.49.05.02.43.

Loudunais : Nabilla, chercheuse de truffes



Nabilla, cochon truffier, à la recherche de la truffe.

© Photo NR

C'est parti pour la truffe. Il était temps que le froid arrive car « *c'est le froid qui fait mûrir le précieux champignon* », explique Justin Raimbault, venu caver à l'invitation de Jacky Mercier. La tuber-melanosporum se trouve dans les sols calcaires, souvent enfouie jusqu'à 10 ou 15 cm. C'est la raison pour laquelle on fait souvent appel à Justin Raimbault, propriétaire de chiens et cochons qu'ils dressent à les chercher.

Une truie de 18 mois et 100 kg Mercredi, il est arrivé avec Nabilla. Une jeune truie de 18 mois et d'une centaine de kilos. En général, il la laisse en liberté mais toute une équipe a suivi le travail de la petite bête. Une corde l'empêchait d'aller compter fleurette à d'autres spécimens que le diamant noir. Justin lui a appris à chercher grâce à un régime spécial de pâtes ou d'omelettes à base de truffes. « *Maintenant elle ne mange plus de truffe, elle préfère les récompenses : des croquettes pour chien.* » Pour caver, il utilise aussi ses deux chiennes Coffee et Naïa. Cette dernière commence tout juste mais elle est prometteuse.

Pour l'instant c'est Nabilla qui travaille et suit son maître. Elle avance, elle sent, elle s'arrête, elle marque l'emplacement, le groin à fleur terre. Son maître s'empresse de sortir sa petite pioche. Il gratte doucement avant de déterrer une belle pièce. C'est là

qu'elle reçoit sa récompense. De son côté, Justin nettoie un peu la truffe avant de la faire sentir aux personnes présentes. Couleur bien noire, veinée de blanc. C'est surtout l'odeur qui prime pour choisir la truffe à cuisiner.

Produit d'excellence pour les chefs parisiens La truffe est très prisée par les restaurateurs en période de fêtes de fin d'années. Autour de Justin et Nabilla, on trouve Yves Camdeborde, Iñaki Aizpitarte, ces chefs parisiens renommés qui se fournissent déjà chez Jacky Mercier - via Terroirs d'Avenir - pour ses légumes bio et anciens. Cédric Ravaud, chef au Clos de la Ribaudière (Chasseneuil-du-Poitou) et Romain Thévenond, chef au château de Marçay, près de Beuxes, mais côté Indre-et-Loire.

Les deux chefs parisiens ont ensuite préparé en plein air deux plats. Justin Raimbault avait amené de beaux spécimens ramassés la veille. Iñaki Aizpitarte a choisi une brunoise de légumes, céleri, pomme crue, échalotes et rhubarbe coupés en brunoise sur lesquels il a ajouté la truffe découpée en fines lamelles.

De son côté, Yves Camdeborde a fait chauffer des pieds veau avec une sauce à base de mascarpone et une macédoine de légumes sur lesquels il a râpé la truffe. Papilles en ébullition pour tout le monde. Hum...

Rappel : Marché aux truffes à la Maison de Pays de Chalais (près de Loudun) les samedis 22 et 29 décembre de 10 h à 12 h 30.



Vidéo. Marché aux truffes de Périgueux : les dix kilos du jour ont été vendus

Publié le . Mis à jour par Tiphany Naud.



Les neuf trufficulteurs du marché contrôlé de Périgueux sont repartis les mains vides, mercredi 19 décembre au matin. Installés place Saint-Louis, au cœur du quartier Renaissance, ils ont apporté au total 10,266 kg de champignons noirs, essentiellement de catégorie 2.

Une production moyenne qui s'est vendue entre 800 et 1000 euros le kilo en deux vagues, entre 8 h 30 et 11 h 30.

Dès 9 h 15, les truffes de catégorie 1 n'étaient plus disponibles.

Le plus gros apporteur a amené 2,6 kg de tuber melanosporum dont environ 200 grammes de catégorie 1. La plus petite production s'élevait à 227 grammes de truffes de catégorie 2.

"Plutôt un bon marché"

"C'était plutôt un bon marché, juge Christian Pratique, le président des trufficulteurs pérocoriens, puisque tout est parti. D'habitude, on a plus de passage. Mais il faut faire ce marché, ne serait-ce que parce que certains clients veulent faire leurs préparatifs de Noël."

Comme Christine, qui a acheté quelque 60 grammes pour clouter un rôti et agrémenter son écrasé de pommes de terre. D'autres en font cadeau, comme Fernande, 91 ans, qui a acheté pour 115 euros de melanosporum : "Ma fille le sait et compte bien dessus", affirme la Périgourdine.

>> Ambiance sur le marché aux truffes de Périgueux, mercredi 19 décembre 2018 :

<https://www.sudouest.fr/2018/12/19/marche-aux-truffes-de-perigueux-les-dix-kilos-du-jour-ont-ete-vendus-5669858-708.php>

LADEPECHE.fr

Le marché aux truffes s'est ouvert

Marchés

La Dépêche du Midi



Un bon score pour le premier marché contrôlé aux truffes fraîches, dimanche dernier. Une meilleure récolte que celle prévue, 3,300 kg pour l'ouverture de cette saison. Pas encore de catégorie extra mais des truffes de catégorie 1 (900 €/kg) et de catégorie 2 (800 €/kg) avec un parfum un peu faible qui devrait déjà être plus fort dès dimanche prochain car nous entrerons vraiment dans la saison. La truffe la plus grosse venait de chez M. Bounichou, de Lacaussade, avec un poids de 151 grammes. Tous les visiteurs ont pu déguster une omelette géante à la truffe, offerte par la municipalité et servie par des élus (voir photo) dans une atmosphère gourmande et conviviale.

Un vrai régal de l'avis des nombreux testeurs ! Dimanche prochain c'est «Mademoiselle Violette», traiteur à [Prayssas](#), qui offrira une dégustation de pâtes fraîches aux truffes à tous les visiteurs qui seront là à 9 h 30 avant que la cloche ne retentisse à 10 h. Une animation qui complète le marché dominical où les commerçants accueillent les clients tout au long de l'année.

franceinfo:

Truffe blanche : la perle rare est à Alba

Publié le 22/12/2018



Dans la petite commune d'Alba, lovée dans les vignobles du sud du Piémont, les secrets menant à la truffe blanche sont chasse gardée. Ce diamant de la gastronomie italienne que l'on ne trouve que dans la forêt des Langhe représente à lui seul 2% de toutes les truffes du pays. Sa rareté n'a pas tardé à créer des émules au sein d'un marché de luxe qui se l'arrache aujourd'hui jusqu'à 7000 euros le kilo.

Dès les prémices de l'automne, la concurrence fait rage entre les chasseurs de truffes, les trifulau. Triés sur le volet en fonction de leur vitesse et de leur flair, les épagneuls et chiens d'eau romagnols sont aux abois d'octobre à décembre, de jour comme de nuit, jusqu'à 9 heures par jour. Chaque année, leurs maîtres récoltent environ 80 kilos de truffes noires piémontaises pour 2 à 4 kilos de truffe blanche d'Alba.

Avant que les plus grands chefs ne la saupoudrent sur un risotto, des pâtes fraîches ou un œuf sauté assortis d'un Nebbiolo local, la truffe d'Alba est appréciée pour sa fermeté, sa chair veinée de blanc et le puissant arôme aillé et entêtant qui la caractérisent. Attention cependant : elle doit être consommée le plus vite possible, idéalement dans les 4 ou 5 jours qui suivent sa récolte ! Reportage d'Alban Mikoczy, Manuel Chiarello, Anne Donadini et Florence Crimon.

L'info en + : le changement climatique menace la truffe. Des chercheurs prédisent un déclin de 78% à 100% de la production d'ici 2100. En 2017, la truffe noire du Périgord a ainsi pu être cultivée pour la première fois au Royaume-Uni, où le temps est idoine pour sa production.

Truffe blanche, le trésor de l'Italie

<https://blog.francetvinfo.fr/bureau-rome/2018/12/22/truffe-blanche-la-perle-rare-est-a-alba.html>

Midi Libre

Sud-Aveyron : la fête de la truffe a attiré les gourmands à Comprégnac

Midi libre



truffe L. L.

Le public a été au rendez-vous de la 18^e édition de la fête de la truffe, dimanche, à Comprégnac. Avec 17kg de récolte, les producteurs sont contents cette année.

Les membres du syndicat des trufficulteurs de l'Aveyron ont fêté la truffe, dimanche, à Comprégnac. Pour la 18^e édition, organisée dimanche, ce sont dix-sept kilos qui ont été proposés au public, au prix de 900 € le kilo. "C'est une bonne année, on en a ramassé plus que l'année dernière, on en avait 12 kg", précise Bruno Jalebert, producteur de truffes. Malgré la sécheresse des mois de mai et juin, "on a dû arroser", concède ce dernier, ils ont réussi à avoir une bonne récolte, que le syndicat met ensuite en vente.

Le public a aussi été au rendez-vous, en venant acheter le précieux produit qui va agrémenter quelques plats de Noël. A midi, les spécialités à base de truffe ont attiré de nombreux gourmands. Trois cents aligots truffés ont notamment été servis.



Berry : un peu plus de 33 kilos de diamant noir au marché de la truffe d'Issoudun



La vente a duré trois heures, ce dimanche 23 décembre à Issoudun. © Radio France - Aurore Richard

Issoudun, France

Le 16e marché de la truffe berrichonne s'est tenu ce dimanche 23 décembre, au PEPSI d'Issoudun. Sur place, une quinzaine de producteurs proposait 33 kilos de truffe noire. Cela fait trois kilos de plus que l'an dernier. En revanche, la qualité est un peu moins bonne cette année, à cause de la sécheresse et des insectes qui ont rongé la truffe. Une petite dizaine de kilos a donc été mise de côté par les contrôleurs, avant même l'ouverture au public, prévue à 9h30.

La vente ne débute qu'à 10 heures, cela laisse donc une demie-heure aux clients pour renifler, toucher, peser et se renseigner sur le prix. Les prix restent stables, entre 750 et 1 000 euros le kilo.

Dès que la cloche sonne, les ventes sont lancées. Chacun cherche la perle rare : une petite truffe à râper sur les pâtes, une plus grosse pour assaisonner une brouillade, etc. Les paniers se vident et même les truffes "extra" à 1 000 euros le kilo trouvent preneurs.

Les diamants noirs se conservent au frigo

Les truffes peuvent ensuite être conservées pendant huit à dix jours, dans certaines conditions. "Vous les rangez au frigo, dans une boîte étanche pour l'odeur. Il faut mettre un sopalin avec, parce qu'elles vont suinter. Quand le sopalin est humide, vous le changez pour éviter que les truffes moisissent", conseille Isabelle, productrice à Farges-en-Septaine, dans le Cher.

La saison se poursuit en Berry avec le marché de la truffe de Lapan le 12 janvier prochain, et avec celui de Bourges le 27 janvier.



La culture de la truffe se développe en Suisse romande

François Blondel est pépiniériste à Genolier. Il y a 15 ans, il se prend de passion pour les truffes, et décide d'apprendre comment les cultiver. A l'époque la pratique est courante en France et en Italie mais totalement méconnue en Suisse, bien que le pays présente d'excellentes conditions pour le champignon. "Le pied du Jura, les régions de Bienne et de Fribourg ont d'excellents lieux de production, assure le pépiniériste. Les terres sont vraiment propices."

Il part donc se former à l'étranger et rapporte le savoir-faire dans le pays. "On prend une truffe mûre, nous détaille-t-il, on la broie, on la mélange à une terre spécifique et on y plante la graine de l'arbre. L'association va se faire naturellement au sein du développement de la plante." La terre de Suisse romande convient généralement à la truffe dite de Bourgogne, mais toutes les variétés peuvent être obtenues par ce procédé, y compris la célèbre truffe blanche d'Alba.

Phase de diversification

Depuis 2008 François Blondel a planté une quarantaine d'hectares de vergers dans une cinquantaine d'exploitations. Une douzaine seulement sont en production puisqu'il faut attendre en moyenne huit ans avant que l'arbre produise ses premières truffes. "Sous réserve que le sol soit propice, tout le monde peut avoir un plant truffier. Maintenant ça demande quand même pas mal de travail, ça fait appel à pas mal de connaissances. Notre clientèle est donc essentiellement composée de viticulteurs et d'agriculteurs en phase de diversification."

François Blondel est aujourd'hui l'un des seuls à fournir des plants truffiers en Suisse. Mais le développement de cette branche est appelé à se prolonger. Dans le canton de Vaud, l'Etat a décidé de soutenir financièrement la trufficulture et dépense chaque année près de 20'000 francs pour aider des agriculteurs à planter leur verger.

"Le canton soutient les cultures innovantes, explique Pascal Mayor, de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires. C'est une culture qui est intéressante à plusieurs niveaux, puisqu'elle peut amener une diversification en termes de production et de revenu pour l'agriculteur. Ce soutien est venu de là."

Intérêt financier

Fabien Chappuis est l'un de ceux qui en ont bénéficié. Agriculteur à Cuarnens, au pied du Jura, il cultive déjà des céréales et voit dans la truffe un moyen de se diversifier. En 2011, il contacte la pépinière de Genolier et plante un verger, mais depuis, il attend l'arrivée de sa première récolte. Cet automne, toujours rien au pied de ses arbres. Il constate néanmoins un véritable intérêt des consommateurs pour ce produit de luxe. "Quand mes amis me croisent, ils ne me disent plus 'salut Fabien' mais 'Salut Fabien t'as de la truffe?'. Donc c'est intéressant de voir que les gens s'intéressent à cette culture plus qu'à du blé ou du colza."

Il y a aussi un intérêt évident au niveau financier. "C'est moi qui vais plus ou moins décider du prix de vente de mes truffes et à qui je les commercialise. On n'a pas les gros distributeurs qui nous tapent sur la tête." Fabien Chappuis espère une production annuelle de 20 à 30 kilos. De quoi rentabiliser son investissement. En Suisse les truffes se vendent, suivant la variété, entre 600 et 1800 francs le kilo.

Céine Brichet



La truffe pour illuminer les tables du réveillon

Gastronomie et terroir

La Dépêche du Midi



À l'occasion des fêtes, les deux prochains marchés aux truffes sont décalés aux lundis 24 et 31 décembre.

La saison trufficole se poursuit avec le troisième marché qui s'est déroulé mardi 18 décembre. Les apports restent relativement faibles pour un début de saison.

Sur le marché de gros de mardi dernier, seulement 42 kg (répartis dans 42 paniers) se sont négociés au prix moyen de 720 € le kg, tandis que les plus belles truffes ont atteint 800 € le kg.

À titre de comparaison, à la même période l'an passé, pas moins de 115 paniers étaient proposés à la vente, pour un poids total de 99 kg ; soit plus de double des apports actuels.

À noter qu'à l'occasion des fêtes de fin d'année, les marchés du mardi seront exceptionnellement décalés aux lundis 24 et 31 décembre. La truffe, toujours très recherchée pour les fêtes de fin d'année, verra-t-elle son cours s'envoler en cette fin d'année ? Réponse tout à l'heure à [Lalbenque](#).

ledauphine.com

C'est une star des tables de Noël. Sur le marché de Rognes, dans les Bouches-du-Rhône, la truffe se négocie 1 000 euros le kilo. A ce prix-là, elle a ses contrôleurs, qui veillent sur la qualité du noble champignon.



Qualité, poids et prix sont contrôlés sur le marché aux truffes de Rognes, tant par les autorités préfectorales que par la profession. Photo Gérard JULIEN / AFP

Il les pèsent, les brossent, en prélèvent une fine lamelle pour en vérifier la qualité. Quelques heures avant Noël, des contrôleurs de truffes, le fameux «diamant noir», s'activent sur le marché de Rognes (Bouches-du-Rhône) pour «offrir le meilleur au consommateur».

Pour sa 30e édition, le marché de Rognes a adhéré à la charte de la Fédération française de trufficulture. Régine Barcelo, une de ses responsables depuis 10 ans, a suivi une formation «contrôleur de truffes» qui vient d'être mise en place à Forcalquier, dans les Alpes-de-Haute-Provence, le département qui, avec le Vaucluse, tient en France le haut du pavé pour la production du champignon. «Je veux le top sur mon marché», reconnaît Régine Barcelo. Les truffes doivent être «fraîches, bien brossées» et, bien sûr, de la meilleure qualité, la fameuse «tuber melanosporum».

Les contrôleurs chassent les truffes de mauvaise qualité et surtout la truffe chinoise, la «tuber indicum» qui ne vaut pas plus de 50 euros le kilo

Rare malgré de meilleures conditions climatiques que les années précédentes, la «melanosporum» se négocie cette année à Rognes à 1 000 euros le kilo. «A ce prix-là, on ne doit pas tromper le client», souligne Michel Santinelli, président de la fédération régionale des trufficulteurs de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, qui compte 3 000 trufficulteurs sur 7 500 hectares de truffières et concentre 50% de la production nationale.

En adhérant à la charte, les marchés au détail s'engagent à n'accueillir que des truffes fraîches, exclusivement produites et récoltées en France, à les faire vérifier par des contrôleurs agréés, à étiqueter le prix, et enfin à interdire les produits dérivés comportant des arômes de synthèses.

«Mettre en confiance»

Trois contrôleurs sont présents ce dimanche à Rognes, chassant les truffes de mauvaise qualité, notamment l'autre espèce locale, la «brumale», beaucoup moins savoureuse, et surtout la truffe chinoise, la «tuber indicum» qui ne vaut pas plus de 50 euros le kilo et avait envahi les marchés il y a quelques années... vendue au même prix que le diamant noir.

Leur veinage est plus fin, leur parfum est différent, mais il reste parfois difficile de les distinguer. S'ils ont un doute, les contrôleurs ont recours au microscope.

«Si quelqu'un triche, il est éjecté immédiatement», rappelle Michel Santinelli. L'accès au marché lui sera refusé les années suivantes et il peut être en outre signalé aux services de répression des fraudes qui mènent de leur côté leur propre inspection.

La DGCCRF aussi présente

«On fait des prélèvements par sondage», expliquent deux inspecteurs de la DGCCRF, Jean-Luc Gomis et Christophe Lévi, en plein contrôle à Rognes. Les sanctions peuvent être lourdes: jusqu'à 3 000 euros, voire 15 000 euros pour une personne morale, si le prix n'est pas affiché, 1 500 euros pour un problème d'hygiène.

Devant eux, un «kit brouillade» à 15 euros avec six oeufs et «12 à 14 grammes de truffe», selon l'étiquetage. Les deux inspecteurs font ouvrir le paquet, mettent la truffe sur la balance...10 grammes. Ils font rectifier l'étiquetage. Dans le «kit» suivant, l'erreur profite au client, la truffe pèse 16 grammes. «Nous sommes conscients que ce n'est pas évident, mais soyez vigilant...», fait remarquer le contrôleur au vendeur.

Président de la fédération des trufficulteurs des Alpes-de-Haute-Provence, Jean-Baptiste Bondil contrôle avec deux collègues les marchés des Bouches-du-Rhône et ce sont des buccorhodaniens qui contrôlent les marchés bas-alpins: «Comme ça, il n'y a pas de suspicion».

La pollution agricole touche la production de truffes

Son rôle? «Mettre les gens en confiance». Sa matinée n'a pas été mauvaise : «On a enlevé des deuxièmes choix», mais pas de truffe chinoise. Elle n'est d'ailleurs pas pour lui le seul danger, d'autres pays s'y sont mis: «La Hongrie en produit et même l'Australie, ils ont de belles terres. Ici, nos agriculteurs ont abîmé les terres».

La pollution agricole est selon lui le principal facteur, avec le changement climatique, de la chute vertigineuse de la production truffière en France. Et la concurrence espagnole est rude. «Quand on plante deux hectares, les Espagnols en plantent 80, ils s'appuient sur les fonds européens pour l'irrigation»: «Dans 15 ou 20 ans, on ne saura plus ce que c'est».

Par AFP | Publié le 24/12/2018 à 09:37 |

LADEPECHE.fr

De la truffe de Noël à 800 € le kilo sur le marché de Lalbenque dans le Lot

Gastronomie et terroir

JEAN-MICHEL FABRE



Cet après-midi à Lalbenque, quelques minutes avant le début des tractations./A.M.

Pour le prix d'une belle montre, d'un bracelet de joaillerie, vous pouvez glisser sous le sapin, un kilo de truffes. Sur le marché de [Lalbenque](#) dans le Lot, le diamant noir qui porte bien son nom s'est négocié, ce lundi après-midi entre 500 et 800 € sur le marché de gros. Au détail, lorsque la truffe est présentée brossée dans son étui comme un objet précieux, les cours se sont envolés jusqu'à atteindre 1100€ le kg.

Une truffe bien calibrée

Les producteurs dont les truffières sont installées dans les communes proches de Lalbenque, sont arrivés au marché avec 55 paniers. Sous les torchons à carreaux rouges, de la truffe bien calibrée, 44 kg au total sur le marché en gros là où se jouent les tractations dans la grand rue du marché face à la mairie. Les cours se sont situés dans une fourchette comprise entre 500 et 800 €, avec une moyenne à 550 €. Sur le marché au détail, où les prix logiquement sont plus élevés, les producteurs avaient à vendre 3 kg de truffes, soit 47 poches, pour un prix compris entre 900 et 1100 € et une moyenne à 1000 €.

De la mélanosporum parfumée enfin

Le marché organisé la veille de Noël ne pouvait qu'avoir un air de fête. En plus des producteurs, des professionnels et conserveurs venus faire leurs emplettes, il y avait ce lundi après-midi, une foule curieuse et ravie d'assister à ces tractations, les mêmes depuis des décennies. "Et puis pour la première fois depuis le début de la saison, flottait un parfum de truffe" fait remarquer Alain Ambialet, le président du syndicat des trufficulteurs de Lalbenque. Les averses de ces dernières semaines avaient noyé l'odeur du précieux champignon. Les effluves de la truffe sont enfin perceptibles et c'est plutôt bon signe pour la suite de la saison. Alain Ambialet est formel : "le parfum de la tuber on le retrouvera à la mi-janvier".

La fête de la truffe 2019, les 26 et 27 janvier

La Fête de la truffe 2019 qui se déroulera à Lalbenque le samedi 26 et le dimanche 27 janvier promet. Elle a été mitonnée aux petits oignons par le Syndicat des trufficulteurs qui a savamment mélangé dans le programme des animations, le traditionnel marché, les ateliers culinaires, le concours de cavage et des repas truffe.

Samedi 26, au menu du jour : marché truffier, expo photos à la halle de la mairie, concours de chiens truffiers de 10 heures à 16 heures, atelier «Découvrir et reconnaître la truffe», conférence «la truffe» à l'auditorium, repas découverte de la truffe au Parc des expositions de Cahors-Lalbenque.

Dimanche : soupe truffée toute la matinée, artisanat et produits régionaux, atelier culinaire à partir de 9 h 30 avec Pascal Bardet, le chef 2 étoiles du Gindreau et Monique Valette de l'auberge du Bourdié à Bach, marché aux truffes (10 h 30), bar tapas autour de la truffe à 11 heures par Julie et Cédric Loubradou (Le Lion d'Or), omelette truffée à 13 heures, repas gastronomique «farandoles de truffes» au parc des expositions de Cahors-Lalbenque à 13 heures.



Collioure : le marché aux truffes 2018 n'aura duré que dix minutes



Chaque année, les amateurs de truffes sont de plus en plus nombreux au marché de Collioure. / © F3

Depuis 7 ans, dans le village de Collioure dans les Pyrénées-Orientales est organisé un mini marché aux truffes deux jours avant Noël. Dimanche matin, ce marché éphémère n'aura duré que 10 minutes : le temps de vendre trois kilos de ce précieux diamant noir.

Les gourmands étaient nombreux à s'être donné rendez-vous à 11 heures ce dimanche 23 décembre à Collioure. Tous à la recherche du plus beau champignon.

La truffe se soupèse, se respire et se renifle...

Beaucoup s'imagine déjà la déguster en chapon pour les fêtes de Noël ou pour agrémenter les pâtes fraîches pendant le reste de l'année.

Cette année la récolte est un peu retard à cause des températures très douces...

Dans les Pyrénées-Orientales la production de *Tuber Melanosporum* ne devrait atteindre qu'une trentaine de kilos ce qui justifie son prix : 1,20 €: le gramme.

Le reportage vidéo de notre équipe sur place

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/pyrenees-orientales/collioure/collioure-marche-aux-truffes-2018-n-aura-dure-que-dix-minutes-1597511.html>

Un reportage de Alain Sabatier et de Christian Bestard

Presse trufficole du net | 24/12/2018 | Source : G. MIALON /Syndicat des trufficulteurs Ardèche

Fête de la truffe du dimanche 23 décembre à RUOMS Ardèche



Une très belle journée pour cette rencontre entre trufficulteurs et acheteurs. Après un début de matinée assez frais et humide le soleil et le ciel bleu sont apparus.

Chaude ambiance avec beaucoup de monde se pressant près des étals des apporteurs.

Environ 8 kg de truffes ont été contrôlées par le syndicat avant leur mise à la vente pour cette matinée.

Les truffes ont été toutes vendues avant 12 h. Un succès.



LADEPECHE.fr

Un dimanche au village : truffes et bons produits

Noël et Nouvel an

La Dépêche du Midi



«Mademoiselle Violette», traiteur, offrait une dégustation de gnocchis aux truffes.

Bien avant que l'aube n'apparaisse, les commerçants du village et ceux qui viennent enrichir l'offre commerciale tous les dimanches en participant au marché dominical, préparaient leurs boutiques ou leurs étals afin d'offrir les meilleurs produits aux nombreux visiteurs, ce dimanche 23 décembre, avant-veille de Noël.

Point fort de cette matinée, à 10h, la cloche retentissait, ouvrant le deuxième marché aux truffes de la saison. Une récolte proche de celle de la semaine dernière, 3,4 kg, proposés par cinq apporteurs du département. De nouveau des 1^{re} et 2^e catégories qui se sont négociées entre 800 et 900 € le kg comme la semaine dernière. La plus belle truffe offerte à la gourmandise des amateurs pesait 360 grammes, apportée par M. Bounichou, de Lacaussade. Devant les étals de truffes «Mademoiselle Violette», traiteur établi à [Prayssas](#), offrait une dégustation de gnocchis au parmesan et aux truffes qui a régalé tous les visiteurs. Formée à la cuisine dans des restaurants étoilés, cetteoureuse de la gastronomie propose chaque dimanche, dans sa jolie boutique de la place de la Mairie, des bons plats à emporter et cuisinés avec passion. Ce dimanche, les gourmands pouvaient acheter de la terrine maison, des coquilles Saint-

Jacques à gratiner, du foie gras mi-cuit nature ou truffé, du bœuf bourguignon et des poulets qui rôtaient lentement avec des petites pommes de terre rissolées. Les commerçants du marché n'étaient pas en reste pour offrir des produits de première qualité comme les excellentes viandes d'André Coudert avec des produits de fête (chapons, rôtis de porcs gascons, viandes labellisées, etc..) les magnifiques fruits et légumes de la «Maison Deloustal» de Lusignan-Petit, les fleurs, plantes et légumes du producteur «Monsieur Spano» de Prayssas, de magnifiques produits de l'élevage de porcs gascons des «Ets Richasse» de Bourran, des plats cuisinés aux saveurs exotiques du traiteur ambulant «A table» de Bruch (paella, lapin à la moutarde, brochettes à la chinoise, nouilles sautées Thaï, etc..) une sélection de vins de Bordeaux et de champagnes de chez «Nectars divins» de La Croix-Blanche (à ne pas manquer leurs confitures de prunes du Lot-et-Garonne faites maison !). Une odeur de viennoiseries nous attirait dans la boulangerie. Le multiservices «L'Orange», fidèle au rendez-vous, accueillait les clients habituels et de passage.

La saison de la truffe bien lancée à Marigny



De quoi sublimer les plats des fêtes. *Phoro NR*

Vendredi dernier, le premier marché aux truffes de la saison a connu un beau succès à Marigny-Marmande. On remet le couvert ce vendredi, grâce aux bénévoles de l'association du marché et à ceux des trufficulteurs d'Indre-et-Loire. Les huit producteurs présents la semaine dernière ont proposé 21 kilogrammes de tuber melanosporum, unique variété à être autorisée sur les étals marignois.

Les prix étaient à la hauteur de ceux de 2017. La qualité aussi. « *Nous ne retenons que les truffes sans défaut et à parfaite maturité. Les vendeurs doivent être adhérents de l'association départementale et cultiver dans le secteur. Toutes les truffes sont canifées une à une. Cette année s'annonce comme étant dans la norme, avec des truffes qui commencent juste à mûrir* », expliquait Jean Thomas, cheville ouvrière de l'opération.

Une vitrine de la gastronomie « *En une semaine, l'évolution est bien perceptible* », En Richelais, le summum de la qualité se situe habituellement vers la mi-janvier. »

Les personnalités le notaient, à l'heure des allocutions, vendredi dernier : « *Certes, les cinq marchés marignois mettent en avant le diamant noir, mais la trentaine d'exposants, présents*

hors de la salle, sont une belle vitrine de ce qui se fait de bon dans la région et de la variété des productions. On y trouve tout le nécessaire pour composer un menu exceptionnel, grâce à des savoir-faire ancestraux ou plus actuels », indiquait un intervenant.

Pour l'exemple, on citera le charcutier saumurois Sébastien Girardeau, qui vient de remporter le prix national du meilleur boudin blanc truffé, avec des truffes de Marigny-Marmande, bien évidemment. Le public ne s'y trompe pas, venu de tout le département, mais aussi de la capitale.

Vendredi dernier, il fallait être patient pour accéder à la salle des truffes. Ce vendredi, comme la semaine dernière, le restaurant temporaire jouera à guichets fermés, pour un menu « tout à la truffe », les 250 places ayant été prises d'assaut. Il faudra attendre le deuxième samedi de février pour pouvoir goûter aux spécialités de Janny et de son équipe.

Marché ouvert vendredi de 9 h à 13 h. Entrée libre et gratuite.



La truffe du Poitou se fait rare

28/12/2018 05:05 | [Poitiers](#) | [VIVONNE](#)

Une fois de plus, la truffe du poitou s'est faite rare sur l'étal du marché de Vivonne. Seulement un kilo était mis en vente. Autant dire qu'il fallait se contenter de peu et surtout ne pas arriver en retard si on voulait se faire plaisir à 80€ les 100 grammes.

Ce qui expliquait la file d'attente un peu avant l'ouverture des portes car, c'est bien connu, premiers arrivés, premiers servis. A qui la faute?

A la météo capricieuse, pas du tout favorable aux trufficulteurs de la Vienne. Leur récolte inquiète déjà la prochaine vente. Ce sera ce samedi 29 décembre, à 9h30, toujours à l'office de tourisme. Toutefois, l'Association des trufficulteurs de la Vienne peut annuler à tout moment ce rendez-vous par manque de production.

Marché des trufficulteurs de la Vienne, ce samedi 29 décembre, à 9h30, à l'office de tourisme.



Seul un kilo était mis en vente sur le dernier marché de Vivonne.

DEJEAN BERNARD

Le succès au rendez-vous avec le marché aux truffes

Publié le 28/12/2018



Jacques Morisset sonne la cloche pour l'ouverture du marché avec Soizic Ovide et Christian Soullard.
© Photo NR

Dimanche s'est tenu le 5e marché aux truffes dans la salle du foyer Rural. Cette année, selon Christian Soullard, président de l'Association départementale des trufficulteurs (ATDS), « *la récolte est plus tardive faute de maturité suffisante, accusant 15 jours de retard en raison principalement d'un printemps très pluvieux. Durant les chaleurs estivales, les trufficulteurs ayant arrosé enregistrent une année correcte. Par contre, satisfaction au niveau de la qualité qui est au rendez-vous* ».

Au son de la cloche, Jacques Morisset, maire, a donné le coup d'envoi des ventes à 9 h 30. De nombreux acheteurs se sont dirigés vers les neuf apporteurs qui présentaient 7.5 kg du diamant noir avec quelques beaux spécimen de plus de 150g pour des prix aux environs de 900 € le kg. Les dégustations à base de truffes proposées – environ 500 – ont suscité, comme de coutume, l'engouement, servies par Jean-Jacques Sauvaget un habitué et cette année avec la présence bénévole de David Tranchaud, chef cuisinier tenté lui-aussi par la culture de la truffe. Outre la truffe, les visiteurs pouvaient effectuer et compléter leurs achats de Noël avec les autres commerçants présents pour des produits festifs.

Un marché aux truffes qui sera le dernier dans cette salle ouverte en 1960. Pour 2019 il intégrera de nouveaux et plus vastes espaces au sein de la nouvelle salle des fêtes dont les travaux sont en cours d'achèvement.

LADEPECHE.fr

Carcassonne : près de 1 000 € le kilo de truffes

L. C.



Cet

te saison, la truffe se négocie autour de 1 000 €/kg au détail. C. B.

Sur les premiers marchés de la saison, la truffe s'est échangée autour de 1 000 €/kg.

Sur le premier marché de la saison à Moussoulens, près de 5 kg de truffes se sont échangés autour de 1 000 €/kg. A Talairan, près de 6 kg ont été commercialisés autour du même prix.

A Villeneuve, ce samedi, près de 7 kg sont attendus.

Sur les marchés au gros du lundi matin, les prix avoisinent 600 €/kg.

Selon Alain Giniès, président de l'association des trufficulteurs de l'Aude, cette filière drainerait par an près de 10 M€ dans l'économie audoise ; notamment par le biais des transformations de cette production, dans la restauration, entre autres.

"Nous allons lancer une étude en Occitanie pour démontrer le poids de la filière et évaluer la part des plantations", indique Alain Giniès, par ailleurs co-président de l'association régionale des producteurs depuis un an et demi. L'Aude se hisserait à la deuxième ou troisième marche régionale, derrière le Lot et l'Hérault ou le Gard.

Midi Libre

Des animations prévues pour janvier, mois de la truffe

CORRESPONDANT



Les élus ont inauguré la Cabane de la truffe.

Publié le 29/12/2018

Gastronomie. Le mois sera rythmé par le champignon.

Nostradamus, en 1565, pensait, en venant à Uzès, y découvrir la terre de Zeus, dont elle est l'anagramme. Ce séjour, à la base, était effectué pour fuir la peste qui sévissait à Salon. Mais, ce qui est moins connu, c'est qu'il écrivit à un ami, à propos d'une de ses découvertes.

"Sur mon palais, truffe divine, où l'Éden se devine. Si le Paradis a existé, en Uzège, il a persisté." Il venait de découvrir, dans une petite auberge uzétienne, un plat préparé à la truffe noire du pays.

C'est cette truffe noire qui est fêtée en ce moment par le comité de promotion agricole d'Uzès et le syndicat des producteurs de truffes du Gard.

Le marché au gros qui se tient tous les vendredis après midis dans la cour de l'évêché est encore méconnu du grand public. Pour autant, l'installation de la Cabane de la truffe, sur la place aux Herbes, va être de notoriété publique.

Les élus, M. Bouad, Verdier, Chapon, ont procédé à son inauguration samedi 22 décembre.

Plusieurs rendez-vous

Cette cabane, où sont vendues des truffes fraîches, se tient le mercredi et le samedi.

Tout au long du mois de janvier, le précieux tubercule noir est l'objet de bon nombre d'animations.

Des visites guidées sont proposées. "La truffe dans l'histoire d'Uzès", par le service du patrimoine, "Truffières d'Uzès", par les Truffières d'Uzès, "Truffe insolite : nos visites ont du goût", par Destination pays d'Uzès Pont-du-Gard.

Une exposition "Noir sur Blanc" est également proposée à la galerie des Capucins, par l'office municipal de la culture. Une découverte de l'Uzège à vélo tous-terrains est mise en place : "La VT'TRUFFE", avec soupe truffée et repas à la truffe, avec la participation du Domaine de Saint-Firmin.

Mais le grand rendez-vous du mois est le week-end de la truffe, qui s'étendra sur trois jours, les 18, 19 et 20 janvier. Vendredi, dans la salle polyvalente, aura lieu la soirée vigneronne où le vin et la truffe s'uniront pour faire découvrir au cours de l'hiver la richesse du terroir ; le samedi, à l'évêché, se tiendront la soirée de gala "La nuit de la truffe" et un rendez-vous convivial, sur la place aux Herbes "Truffes, tapas et vins".

Le dimanche, sur la place aux Herbes, une journée festive et populaire de la truffe se tiendra.

Contact : 04 66 01 60 04, comité de promotion agricole, ou 04 66 22 68 88, ville d'Uzès.



La truffe française est au rendez-vous du Réveillon

Après une année 2017 catastrophique, la récolte de la variété française de « tuber melanosporum » s'annonce « correcte » cette année, selon les professionnels.

Michel Santinelli ne dort pas beaucoup en ce moment. Chaque matin, le président de la Fédération française des trufficulteurs (FFT) pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur se lève à cinq heures pour aller « caver » jusqu'au soir. Caver signifiant : creuser pour ramasser des truffes. De la variété « tuber melanosporum », pour être précis. À raison d'1,5 ou 2 kg par jour, la récolte est correcte cette année, estime celui qui compte bien faire le maximum de ventes d'ici au Nouvel An.

Correct, tel est le mot qui revient à la bouche des professionnels quand on leur demande si les truffes seront au rendez-vous cet hiver. 2017 fut catastrophique du fait de la sécheresse. Cette année, la météo de septembre-octobre a encore pénalisé certaines régions, et le climat pluvieux de ces dernières semaines n'a pas été très bon non plus pour le développement de ces champignons de luxe, mais les truffes sont bel et bien là - « un peu en avance même, et manquant parfois de maturité », pointe Jean-Charles Savignac, le président d'honneur de la FFT. « On en jette pas mal », confirme Alain Ambialet, le Monsieur Midi-Pyrénées de la fédération.



Truffes noires entières et coupées en deux./Biosphoto/Thierry Le Quay

Sans surprise, face à une certaine rareté, les prix avoisinent entre 600 et 750 euros le kilo dans les marchés de gros (réservés aux professionnels), et aux alentours de 700 ou 950 euros le kilo pour la vente au détail.

Menace chinoise

Produits de luxe prisés dans l'Hexagone comme à l'étranger, les « diamants noirs » ont vu leur production régulièrement baisser ces dernières années, notamment du fait d'un climat de plus en plus sec. « En France, nous en consommons 80 t par an, mais n'en produisons que 30. Les 40 autres tonnes viennent de l'Espagne, mais il en manque encore structurellement », décrypte Alain Ambialet.

De quoi aiguïser les appétits de redoutables compétiteurs. Pendant un temps, la menace fut chinoise : il y a encore quelques années, la Chine exportait dans le monde 1000 tonnes de « tuber indicum » par an, des truffes certes noires mais de peu de goût. Las ! À force de trop exploiter ses sols, elle les a épuisés et sa production a chuté à 300 t par an environ. Surtout, comme son nom l'indique, la truffe chinoise n'a rien à voir avec la truffe française. « C'est comme si vous compariez une Ferrari avec une deux-chevaux », tonne Michel Santinelli. Les prix sont à l'avenant : au rabais. « La truffe chinoise se monnaie entre 80 et 120 euros le kilo », estime Nicolas Rouhier, le directeur général de la maison de négoce Plantin.

Pour éviter les amalgames et les tricheries, la profession s'est protégée, d'abord en formant certains producteurs pour qu'ils fassent des vérifications sur les marchés. Les agents de la répression des fraudes au ministère de l'Économie (la DGCCRF), eux aussi, font ici ou là [des contrôles ponctuels](#). Surtout, un décret de 2012 puis une charte édictée par la Fédération française de la truffe obligent désormais les producteurs à identifier clairement les truffes produites (variété, poids, etc.). Le risque de confusion avec la truffe chinoise semble écarté.

Arômes artificiels

Ces derniers temps, la concurrence est plutôt espagnole : le pays, qui ne consomme pas ses truffes, les exporte en quantité vers la France. « Ce sont de très bons produits, vendus au même prix que les nôtres », reconnaît un trufficulteur anonyme.

L'autre menace, bien plus sérieuse encore, vient des arômes, ces huiles parfumées à la truffe que les chimistes ont réussi à reconstituer, et qui sévissent dans les plats de pâtes, huiles et autres « chips à la truffe ». Bien que la législation oblige à spécifier qu'il s'agit d'arômes artificiels, cette réglementation n'est pas vraiment appliquée.

Quand il regarde devant lui, Jean-Charles Savignac est néanmoins optimiste. D'abord, on manque toujours structurellement de truffes dans le monde entier. Pour répondre à cette demande, la France replante chaque année l'équivalent de [1000 hectares de chênes truffiers](#) (qui donnent au bout de six à dix ans). Ensuite, beaucoup de producteurs ont investi - avec ou sans aides publiques - dans des systèmes d'« arrosage mesuré ». Enfin, il y a l'histoire : « notre savoir-faire est plusieurs fois centenaire, et nous avons le capital humain. Tout cela

nous donne un avantage concurrentiel », positive cet amoureux du Périgord, qui cave la truffe comme, avant lui, son père et son grand-père.

Vraies truffes ou arômes ?

Vraie ou fausse truffe noire, truffe de Chine aromatisée avec des huiles chimiques... La transparence n'étant pas toujours au rendez-vous, voici quelques conseils pour s'y retrouver.

Privilégiez l'achat d'une truffe fraîche sur un marché de détail ou auprès d'un commerce spécialisé. Lisez attentivement l'étiquette : la truffe noire doit notamment porter son nom en latin : *tuber melanosporum*

Pâtes à la truffe, chips, sel, chocolat, vinaigre, etc. à la truffe. La plupart de ces produits ne contiennent en général pas ou peu de truffes. « Si le fabricant évoque un goût truffe, un arôme truffe, une saveur truffe ou encore un parfum truffe, cela veut dire qu'il n'y a pas de vraie truffe dedans mais des arômes, décrypte Jean-Charles Savignac, coauteur du livre « Truffe et trufficulture » (Ed. Fanlac). En revanche, poursuit-il, s'il y a un *de* (exemple : arôme de truffe) ou un *à* (exemple : saveur à la truffe), l'obligation légale est de mettre au moins 3 % de truffe dans le produit. » Reste encore à savoir quelle variété de truffe a été choisie, ce qui est rarement indiqué sur l'étiquette...

Au restaurant, sachez, si vous prenez par exemple une pizza à la truffe, qu'il n'est pas possible que cela soit de la vraie truffe, vu le prix d'achat de ce mets délicat. Le restaurateur est alors tenu d'indiquer le composant chimique qu'il rajoute. Les grands restaurants, qui utilisent de vraies truffes, sont tenus d'indiquer la variété cuisinée ainsi que la provenance géographique.



Lalbenque : la truffe à plein nez au marché

Publié le 01/01/19

Gastronomie et terroir

Mathieu Delaunay



Avant qu'ils ne se décident à acheter, le parfum de la truffe est un élément apprécié des clients./ DDM, M. Delaunay.

Un marché des professionnels de la truffe s'est tenu, hier devant la mairie de Lalbenque. L'occasion de négocier les prix face aux clients avec l'argument du parfum et du terroir d'origine des champignons proposés.

Concernant la truffe, tout réside dans le parfum si l'on en croit les producteurs. «Je peux sentir ?» était d'ailleurs la question que l'on pouvait entendre de la bouche des curieux visiteurs du marché de Lalbenque qui ont surtout sollicité leur nez, hier après-midi dès 14 heures.

Entre les bancs en bois, où sont disposés les paniers remplis de ce champignon sombre si convoité, le président du syndicat des trufficulteurs de Lalbenque décrit l'état actuel du fruit après une météo peu favorable. «C'était assez compliqué au niveau du parfum et avec les récentes pluies mais là nous avons enfin un fruit mûr», rassure Alain Ambialet.

Sentir les bonnes affaires

Vers 14 h 30, un homme sonne le lancement des négociations entre les producteurs. La truffe se vend entre 600 et 800 € le kg, et chaque producteur a le droit d'exposer deux lots de truffes. Les produits sont décrits, le prix se négocie et les mains se serrent une fois l'affaire conclue. Chaque client recevra une fiche détaillant l'origine et certifiant la qualité du produit (lire encadré).

Nous croisons Mélanie*, originaire de Sauzet. Elle vient pour la deuxième fois au marché de Lalbenque et récolte ses champignons sur un terrain d'un demi-hectare, à l'aide d'un chien truffier. «Le froid sec c'est pas mal», lance-t-elle quand on lui demande le climat idéal du développement de la truffe. Un peu plus loin, Annie Bordes s'est déplacée, elle, pour la première fois en provenance de Vazerac dans le Tarn-et-Garonne. Chez elle, chasser la truffe n'est au contraire pas l'œuvre d'un animal. «Le mari de ma fille a du nez», assure-t-elle. La récolte se poursuivra en ce début d'année et pourrait se prolonger «jusqu'à fin mars, si tout va bien», espère Alain Ambialet.

* Prénom changé.

Les origines certifiées

Pour pouvoir participer au marché de Lalbenque, les producteurs présents ont dû préalablement remplir une fiche qu'ils remettent ensuite à l'acheteur pour certifier l'origine du produit.

Celle-ci indique notamment l'espèce de la truffe, *Tuber melanosporum* ou bien *Tuber brumale*, que l'on retrouve dans les lots.