

Lalbenque

La truffe : un marché et un pèlerinage sacré

le chiffre

55

KG > De truffes. C'est la quantité présentée hier au marché de gros. Les conditions météo conditionnent quantité et qualité, mais les prévisions sont bonnes pour la truffe des prochains marchés, chaque mardi.

l'essentiel ▽ Le premier marché aux truffes de Lalbenque a tenu toutes ses promesses, hier, en présentant une quantité raisonnable (55 kg) et une qualité convenable. Marché où l'on négocie ferme pour certains, ce rendez-vous est pour d'autres un vrai pèlerinage sur la terre sacrée du diamant noir.

Un coup de sifflet, entre deux notes d'accordéon et de cabrette, a retenti hier à 14 heures, à Lalbenque, dans l'effervescence du marché aux truffes. C'est le signal de l'ouverture officielle des négociations et de toutes les tentations. Karine Marliot y a cédé pour acquérir le diamant noir de ses rêves sur le premier marché de la saison, avec une joie non dissimulée. « Je viens de Libourne, dans la région bordelaise. Je voulais vivre cet événement, mais pas seulement en tant que spectatrice. J'ai cassé ma tirelire pour acheter des truffes afin de les cuisiner à Noël », explique-t-elle ravie.

Plus de 500 connaisseurs, observateurs et restaurateurs ont assisté au spectacle. Car le marché aux truffes de Lalbenque c'est d'abord un show dans le froid, avec l'effroi, pour certains, de repartir les mains vides. « Vous imaginez, moi je viens spécialement du Limousin. J'aurai été déçu de ne pas avoir trouvé de truffes de qualité. Ce sont les produits phares de mon restaurant », lance Didier Mangieux, restaurateur comblé. Les prix grimpent sans s'affoler. 300 € le kg ici, 700 € plus loin, prix maximum sur le marché de gros où la balance affichait 55 kg et 1,2 kg sur le marché de détail, pour un prix maximum atteignant aussi 700 €.



Acheteurs et vendeurs sur les starting-blocks avant l'ouverture du marché. /Photo DDM, Marc Salvat.

« Pas encore à maturité »

Jean-Claude Ausset, maire d'Aujols présent parmi les vendeurs, ne tarit pas d'éloge sur son diamant familial. Digne descendant d'une grande lignée de trufficulteurs, il connaît la truffe de la région et peut rassurer les consommateurs. « La qualité sera au rendez-vous, car la pluie a été abondante cet été. Il faut juste craindre un trop grand froid, de l'ordre de - 15 °. Mais il faudrait en plus que cela dure une huitaine de jours pour avoir un effet néfaste sur la truffe », ajoute-t-il, tandis que l'accordéon de Sylvie Nauges distille les airs festifs d'une bourrée dans les règles de l'art. L'artiste locale se dit « attachée aux traditions,

au terroir lalbenquois et à la truffe, même si j'aime aussi beaucoup les cèpes », plaisante-t-elle.

La truffe, c'est le champion des champignons. Un champion sans concurrence pour Alain Ambialet, le président du syndicat des trufficulteurs de Lalbenque à qui revient le savoureux mot de la « faim ».

« La truffe sera très bonne cette année. Pour l'instant, elle n'est pas encore à maturité ». Ses conseils culinaires : « Un peu de truffe sur une simple tartine avec une pincée de sel ou bien en omelette », suggère-t-il. Essayez ! Avec ou sans sel. Seul ou avec l'accordéon et la cabrette.

Jean-Luc Garcia

échos du marché

COMMISSAIRES > La qualité contrôlée. Trois commissaires chargés de contrôler la qualité de la truffe ont arpenté les stands avant le coup de sifflet annonçant l'ouverture du marché. Leur job : valider chaque panier, chaque truffe. Les 44 paniers du marché de gros ont été passés au crible selon trois critères : la saveur, le parfum et la qualité globale de la truffe.

STAND > Le site remarquable du goût. Cette association, présidée par Christine Vigouroux, faisait sa promotion hier sur le marché aux truffes et annonçait des animations à venir autour de la truffe, dont des repas aux truffes dans plusieurs restaurants, ainsi que des démonstrations de cavage. Informations sur www.site-truffe-lalbenque.com

UNE PREMIÈRE POUR LE PRÉFET > « Un atout économique » Jean-Pierre Cazenave-Lacroix, préfet du Lot, a assisté à son premier marché aux truffes. « C'est un atout économique pour le territoire, au-delà de la tradition. J'apprécie la truffe. Je la conseille sur une tranche de pain avec du sel de Guérande », conclut-il. Jacques Pouget, maire de Lalbenque, conseille « un dîner accompagné d'amis. C'est aussi cela le secret d'un repas réussi. »



CI-DESSUS > Alexis Pélissou, prêt à concocter des bons plats à base de truffe.



EN HAUT À DROITE > Le contrôle très pointu des truffes avant leur vente sur le marché.



CI-CONTRE À DROITE > Sylvie Nauge et Christian Bouygues : le bon son du marché.