

## L'empire des truffes

**La truffe, dont « les gourmands de toutes les époques n'ont jamais prononcé le nom sans porter la main à leur chapeau », disait Alexandre Dumas, occupe une place de choix dans la gastronomie du Sud-Ouest. Marchés réglementés, accueil à la ferme, les trufficulteurs de Dordogne, du Lot et du Lot-et-Garonne sont de mieux en mieux organisés pour partager leur passion, et briser quelques préjugés qui nuisent à la réputation du champignon légendaire.**

Sa queue frétille, elle lève de grands yeux affectueux en attendant sa récompense. Farah, border collie de son état, sait qu'à Péchalifour les chiens coulent une vie de cocagne, à la seule condition de donner de temps en temps un petit coup de main, ou plutôt de truffe. De truffe à truffe, pourrait-on même insister, puisque c'est leur odorat qui préside à la plupart des découvertes mycologiques de la propriété.

D'autres procédés de détection traditionnels de la noire pépète existent, comme l'utilisation de la truie. Truie et non pas cochon, puisque la truffe produit des phéromones similaires à celles du grouinant concubin. Mais l'attention de l'agriculteur ne doit pas se relâcher, car la truie se régale elle aussi de ses trouvailles. Plus discrète spécialiste de l'approche, une petite mouche pond des œufs à l'aplomb de la truffe. Repérer les stations de l'insecte est un moyen sûr de déceler les richesses du sous-sol. Inconvénient majeur, il est assez ardu de maintenir une mouche en laisse.

Solidaire de ses chiens dans un ballet bien réglé, Édouard Aynaud repère les protubérances tant espérées qui affleurent au cœur du « brûlé », cette zone circulaire de terre et de calcaire, naturellement désherbée, dont l'arbre est cerné comme par une auréole miraculeuse. Dans ce hameau idyllique du XVII<sup>e</sup> siècle, aux toits pentus et aux lucarnes finement ciselées, Édouard n'a de cesse, avec son épouse Carole, d'accueillir des épicuriens accourus de tous les horizons, alléchés par la réputation de leur production certifiée « bio ».

« Mon travail, c'est de démocratiser la truffe, » témoigne Édouard, qui vitupère les clichés véhiculés par certains médias. La chasse au pittoresque conduit souvent à montrer les trufficulteurs comme des vieillards à béret surgis d'un autre siècle. Surtout, les reportages culminent de plaisir en annonçant qu'un kilo de truffes se négocie jusqu'à 1 000 euros. « Il serait probablement plus bénéfique à tout le monde de convaincre le consommateur qu'une petite truffe de 20 grammes, soit 20 euros, est suffisante pour sublimer une omelette. » Ou une brouillade, comme celles que Carole mitonne amoureusement en public.

### La trufficulture conserve une part de mystère

Édouard a reçu en héritage le goût de la recherche, et, à l'appui de quelques démonstrations scientifiques, il s'échine à convaincre que la trufficulture n'est pas encore une science exacte, que les déceptions côtoient les grandes joies. Ce discours bien compris devrait faire réfléchir certains planteurs un peu trop pressés, qui ne voient dans la princesse souterraine qu'une source de profit. Malgré les progrès des pépiniéristes, on ne peut prédire infailliblement qu'un arbre produira la glorieuse *Tuber melanosporum*, autrement dénommée Truffe noire du Périgord, ou la brumale qui lui succède dans la hiérarchie des gourmets. Ou bien encore l'Æstivum, la truffe blanche d'été, à la saveur nettement moins estimable que celle de la « melano », mais qui s'immisce aujourd'hui dans des préparations culinaires.

La rebelle du terroir garde jalousement ses incertitudes, nées de l'interdépendance d'une multitude de paramètres qui structurent la truffière et contraignent à la modestie. La truffe, champignon hypogé (qui se développe sous la terre), est tributaire d'un arbre pour naître et croître. Le chêne, qu'il soit vert, pubescent ou pédonculé, le noisetier, le charme, sont ses hôtes privilégiés mais pas exclusifs. Des filaments de mycélium s'accrochent aux racines de l'arbre pour le processus de mycorhize à l'origine de l'apparition des truffes.

La science avance, mais paradoxalement ne s'interdit pas de prêcher des retours en arrière. Elle prône par exemple aujourd'hui la limitation des plantations à outrance de noisetiers, dont on se rend compte qu'ils affichent une longévité de production nettement plus courte que celle des chênes. « Les anciens avaient raison, martèle Édouard en leitmotiv. Depuis que je suis revenu aux gestes simples d'antan, ma production ne s'en porte que mieux. On s'est trop longtemps trop peu soucie de l'environnement de la truffe. »

Édouard est aussi contrôleur sur le marché de Sarlat. Le Périgord a la particularité de posséder 12 marchés truffiers contrôlés, soit autant que de groupements de producteurs, ce qui représente un gage de transparence pour l'acheteur. Celui de Sainte-Alvère, avec ses « commissaires qualité », est probablement le plus connu d'entre eux. On ne risque pas d'y croiser, par exemple, l'invasive et trompeuse truffe de Chine, aux piètres qualités olfactives et gustatives.

### **Sorges, gardien du temple**

Un autre pôle historique de la truffe s'est développé dans le nord de la Dordogne. Pour asseoir sa légitimité gastronomique, la commune de Sorges a fondé en 1982 l'Écomusée de la Truffe, premier représentant au monde de ce genre d'établissement. Le projet avait été porté avec conviction par le maire de l'époque, Jean-Charles Savignac, alors également président de la fédération française. « Raymond Poincaré rapporte que lors d'un repas à Sarlat, on lui avait conseillé d'acheter des truffes de Sorges, les meilleures », évoque avec malice Dominique Delage, directrice du site.

Dominique a un secret pour exalter le parfum de la truffe noire. Ses yeux brillent et elle sourit généreusement en déclinant sa recette, c'est bon signe. Elle préconise de prendre une petite truffe avec un peu de cognac au bout des doigts, de la saler très légèrement, de l'entourer d'une barde de lard, de l'envelopper dans du papier sulfurisé, puis de la glisser sous la cendre chaude une vingtaine de minutes. « Quand on ouvre le papier, tous les arômes arrivent à la fois, et la sensation de croquant est préservée. »

Dans la ferme agréablement restaurée de l'écomusée, on éprouve la sensation d'entrer dans le Saint des Saints. À quelques hectomètres, le Sentier des Truffières chemine à travers le causse. Ateliers pédagogiques, démonstrations de cavage, les parcelles de l'écomusée sont vivantes toute l'année, et accueillent même une truffière expérimentale de l'INRA.

Dans la partie musée, on apprend absolument tout sur la truffe, « de la spore à l'assiette », en passant par son histoire, son cycle végétatif et la richesse de son biotope. La consommation de la truffe n'est pas toujours allée de soi, et le champignon lui-même a suscité bien des incompréhensions méfiantes. L'Église, jamais à court d'imagination pour frustrer les bons vivants, rapprochait au Moyen Âge la croissance de la truffe, « noire comme l'âme d'un damné », à l'apparition des éclairs. Associés à son domicile souterrain, ils démontraient une proximité avec le diable particulièrement condamnable. La consommation du champignon en pâtira durant des siècles. À la

Renaissance, les truffes, principalement celles de Bourgogne et du Périgord, reviennent en grâce sur les tables royales, en France comme dans les principautés italiennes. Jusqu'en 1815, les truffes récoltées le sont spontanément. En 1835, une première truffière est créée à Sorges. La crise du phylloxéra, en ravageant les vignobles, libère des espaces pour les cultures alternatives, et donc la plantation de truffières. La production périgourdine atteint une centaine de tonnes par an au début du XX<sup>e</sup> siècle, soit quasiment le double de la production française actuelle !

Dès 1999, la France, l'Italie et l'Espagne, rejoints par la Hongrie, unissent leurs efforts et les résultats de leurs recherches dans un groupement européen. La trufficulture ne cesse d'évoluer concomitamment à d'autres domaines scientifiques, et surprise, en 2010 on s'aperçoit qu'il est désormais permis de parler de monsieur et madame Truffe. Le décryptage de l'ADN de la truffe a permis de mettre au jour des souches mâle et femelle.

### **Le Sud-Ouest, un berceau en trompe-l'œil**

Dans le département du Lot, la production varie de 2 à 5 tonnes selon les années. Elle se concentre dans les zones calcaires, surtout au sud, autour de Lalbenque, dont le marché s'octroie la plus belle réputation, et de Limogne, qui propose aussi un marché régulier. « La production lotoise de truffes noires *Tuber melanosporum* a connu une forte chute à partir des années 1950, avec le passage d'une agriculture vivrière à une agriculture spécialisée, qui a introduit la mécanisation du travail du sol des plantations truffières », analyse Pierre Sourzat, auteur de nombreux ouvrages de référence sur la truffe. Il est responsable technique de la Station trufficole du Montat, qui étudie l'écologie de la truffe en milieu naturel et en plantation, pour mieux conseiller les trufficulteurs.

Le Lot-et-Garonne s'évertue lui aussi à apparaître dans la liste des grands départements producteurs. L'Association des Trufficulteurs du Lot-et-Garonne cherche à renouer avec le passé glorieux du département, quand au XIX<sup>e</sup> siècle la truffe sauvage se cachait dans les sous-bois, et que des marchés spécialisés, comme ceux de Nérac ou du Pays de Serres faisaient florès. Pendant une saison hivernale, ce sont aujourd'hui une vingtaine de marchés qui sont organisés, ainsi que des manifestations à thème. La truffe d'été semble aussi recéler un potentiel touristique d'avenir, avec de nouveaux marchés contrôlés, tels ceux de Monpezat-d'Agenais, de Puymirol ou de Penne-d'Agenais.

Le Lot-et-Garonne, le Lot ou la Dordogne, contribuent à maintenir le Sud-Ouest au rang de deuxième zone, loin derrière le Sud-Est, de production de la Truffe du Périgord. La prééminence du Sud-Ouest en tant que refuge privilégié de la *Tuber melanosporum* est donc davantage une affaire de sémantique que de réalité. C'est grâce au pape Jean XXII que la Truffe du Périgord est devenue une appellation botanique. Installé en Avignon, le souverain pontife avait demandé qu'on y plantât des plants de truffe venus du Périgord, où il avait été entre autres archiprêtre de Sarlat. L'image des truffes du Sud-Ouest bénéficiera à jamais de cette inclination papale. Par ces temps de communication exacerbée, c'est une bénédiction inaltérable pour nos producteurs !

### **Encadré 1**

**Francis Delpy, ambassadeur de la truffe**

Francis Delpy, figure respectée de la gastronomie périgourdine, ouvre en 2003 « L'Espace du sixième Sens », à mi-chemin entre bistrot-restaurant et épicerie fine de trésors régionaux de saison. La truffe tient un haut rang dans sa promotion inlassable des produits du terroir, comme dans le fameux pâté truffé de Périgueux, ou le très tendance beurre truffé. Sa quête d'authenticité, Francis l'a toujours conjuguée avec un iconoclasme créatif. Il est ainsi le précurseur de la mise en valeur de la modeste truffe blanche d'été, à une époque où il était de bon ton de ne jurer que par la truffe noire. Même si la partition n'est pas musicale, et qu'une blanche est bien loin de valoir deux noires, Francis invente de nouveaux goûts, de nouvelles alliances, telles ses « coquillettes à la française à la truffe d'été ». Ces fantaisies gourmandes ne l'empêchent pas de célébrer la « melano » sous toutes ses formes. Lui aussi s'insurge contre l'image de produit inaccessible qui colle aux basques de la truffe noire. « Il en suffit de très peu pour parfumer un plat. Le rapport constant à l'argent fausse tout. » Voici donc la recette simple et abordable qu'il en propose, pour quatre personnes.

La truffasse :

Faire cuire à l'eau 400 grammes de pommes de terre en robe de chambre. Les mélanger à une sauce mousseline enrichie de 20 grammes de Truffe noire du Périgord (soit environ 20 euros) broyés, et agrémentée d'une pincée de sel, et de poivre fraîchement moulu.

L'Espace du sixième Sens  
Place Saint-Silain  
24000 Périgueux  
05 53 05 24 29

## **Encadré 2**

### **Bulles de truffe**

La truffe est aussi devenue une star de la BD, sous la plume alerte d'Alain Bernard et le trait inspiré de Francis Pralong. Quand une boîte de truffes du Lot est remontée de l'épave du Titanic, c'est le début d'une aventure savoureuse et pleine de tendresse pour le terroir du sud de la France.

*À la poursuite du diamant noir*, par Alain Bernard et Francis Pralong, éditions IFIE Périgord.

**Hervé Brunaux**

La truffière de Péchalifour  
24220 Saint-Cyprien  
[www.truffe-perigord.com](http://www.truffe-perigord.com)

L'Écomusée de la Truffe  
24420 Sorges  
[www.ecomusee-truffe-sorges.com](http://www.ecomusee-truffe-sorges.com)