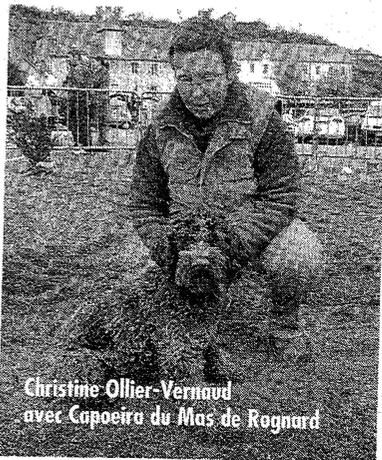


La Canourgue

Succès de la fête de la truffe, 1^{ère} édition

Les truffes sont partis comme des petits pains ! En effet le diamant noir a attiré bon nombre de personnes dimanche à la Canourgue. Une fête qui a été l'occasion d'aller à la rencontre de trufficulteurs, de découvrir ou d'acheter des plants, de voir une démonstration de recherche de truffes par des chiens truffiers mais aussi et surtout de sentir, de regarder et d'acheter la célèbre et fameuse truffe.

"C'était important d'organiser cette manifestation parce qu'il y a un gros potentiel de production et l'objectif était de faire savoir à des propriétaires de terrain que ça peut être intéressant de s'orienter vers cette production. Le deuxième intérêt était de faire savoir au potentiel client qu'il y avait de la bonne truffe en Lozère et que ce n'est pas la peine d'aller la chercher ailleurs. Nous avons récolté des truffes pour les vendre sur ce premier marché et elle sont toutes parties très rapidement"

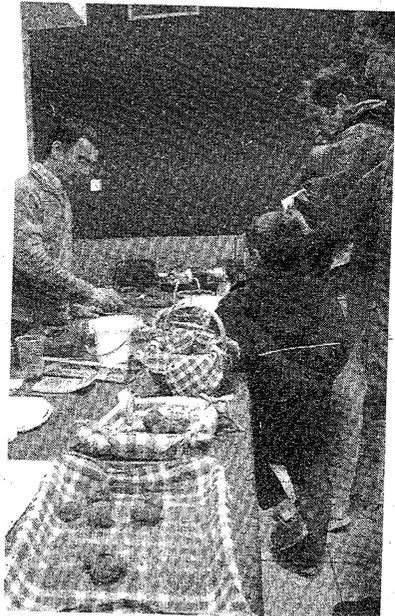


Christine Ollier-Vernaud
avec Capocira du Mas de Roynard

nous a confié Christian Pratlong, responsable du syndicat des trufficulteurs lozériens. Il a souhaité préciser : *"Nous voulions faire savoir que pour devenir trufficulteur, il faut d'abord être propriétaire de terrain, il est ensuite possible de planter des arbres truffiers et là il faut attendre une dizaine d'années mais aussi faire de la restauration lorsque l'on a un terrain bien exposé pas au dessus de 800 mètres et où il y a des chênes. Dans ce cas il y a un potentiel naturel et il suffit de remuer le terrain et de remettre une production en route"*.

Autre aspect de la trufficulture, l'élevage de chiens mais pas n'importe quel chien : le lagotto romagnolo. Un ancien chien de chasse italien désormais utilisé pour les truffes et que Christine Ollier-Vernaud, éleveuse à Mauroux dans le Lot définit comme : *"le chien de chasse des truffes, c'est la seule race qui est vraiment reconnue comme truffière. Il y a des bergers allemands qui peuvent chercher des truffes ou des cockers mais il n'y en a qu'un petit pourcentage qui sont de bons chiens truffiers alors que chez le lagotto romagnolo c'est 98% des chiens qui sont cinglés de la truffe"*. Chaque éleveur a son secret de "fabrication" et surtout d'éducation, une technique que les éducateurs canins ne devaient pas, malgré tout Christine nous a confié : *"c'est à force d'observation que nous avons mis au point notre technique, mon mari est dans la truffe depuis 17 ans et il a appris à connaître les chiens"*.

Christine et son mari élèvent 19 lagotto dont 14 femelles qui reproduisent régulièrement pour donner naissance à de futurs chercheurs de truffes.



Des démonstrations ont été organisées permettant d'observer la rapidité et la détermination de ces chiens qui ont une idée fixe : la truffe.

Ce champignon sous-terrain fait aussi des émules auprès des fins gourmets et sur la marche d'un jour, Olivier Mirmand vendait ce diamant de la cuisine en donnant justement quelques conseils : *"moins les truffes sont cuisinées meilleure elles sont, par exemple on peut laisser une truffe avec des oeufs dans un bocal au frigo pendant quelques jours, ça permet à la truffe de diffuser son parfum"*.

Purée à la truffe, noix de Saint-Jacques à la truffe ou bien encore tournedos aux truffes, autant de recettes à tester.

Celine Rambeau