

CARCASSONNE

Truffes. La saison des marchés démarre samedi. Une autre date à ne pas manquer: le 31 décembre.

Le Noël du diamant noir à Moussoulens

Sa forme arrondie, son allure bosselée et sa couleur noirâtre ne laissent personne indifférent. Avec une odeur singulière et inimitable, la truffe continue d'aiguiller la curiosité. Et d'attirer amateurs et acheteurs qui pourront s'en donner à cœur joie lors des marchés saisonniers de Moussoulens. À vos agendas ! La mise en bouche du champignon et de produits du terroir commence samedi 12 décembre de 9h à 12h30, place du Calcadis. Autre date à ne pas manquer : le jeudi 31 décembre. Ce nouveau rendez-vous, placé sous le signe de la richesse gastronomique, débute par une visite commentée d'une planta-

Ces dernières semaines, des truffes se sont vendues, ici ou là, à 500 € le kilo. Une « arnaque » quand on observe les récentes températures: pour être mature, le champignon noir a surtout besoin de froid.

tion de chênes truffiers. À 10h, à vos stylos pour une démonstration de recette truffée. À 11h, à votre flair de truffier lors de l'ouverture du marché.

SECRETS DES TRUFFIÈRES
Pour cet événement, quelques vendeurs locaux parmi lesquels les Ampéfolies du Cabardès. Producteur de vin, l'association comporté également des trufficulteurs. À quelques jours de la vente du tuber melanosporum, petit détour du côté des truffi-



Yann Galy explique le fonctionnement d'une truffière. PhotoDDM. Jean-Luc Bibal.

res sur les hauteurs du village de Moussoulens. Sur cette zone maigre de garrigue, le champignon souterrain se développe aux côtés du chêne vert. Cette parcelle de cinq hectares de plantation appartient à la famille Galy et plus précisément à Yann Galy, l'adjoint des Ampéfolies et responsable de la filière trufficulture. Une truffe audoise du terroir aux « arômes puissants ». Sur le Cabardès, le sol se prépare en août. La plantation, dirigée en

fonction de l'irrigation, s'étend de novembre à fin avril. À la période hivernale, des dizaines de litres d'eau gagnent les terres, permettant une production active du chêne vert, qui prend forme au bout de sept-huit ans. À sa quatrième année, cet arbuste émet ses premières pousses, puis sa première couronne, laissant venir la végétation environnante. Entre le début du mois de décembre et la mi-mars, Yann Galy procède à la récolte où chiens et

mouches cavent les abords du chêne. En mai et avril, pas de travail de sol ni de passage de tracteurs: les truffettes prennent naissance.

Actuellement, les passionnés du diamant noir passent tous les deux jours sur les truffières. Mais comme le précise Yann Galy: « Les meilleures truffes du Cabardès, les plus odorantes, on les trouve à la fin du mois de janvier ».

Jessica Périssé