

Coup d'envoi le 26 décembre à Villeneuve-Minervoises.

Nouvelle édition des marchés aux truffes

Cette année, les marchés aux truffes de Villeneuve-Minervoises se déroulent les samedis 26 décembre, 16 janvier et 6 février 2010 et ont pour invité M. Franck Putelat, une étoile Michelin, chef du restaurant Le Parc à Carcassonne, accompagné des élèves de Charles-Cros. Ce vendredi 18 décembre, en salle du conseil de la mairie, avait lieu la conférence de presse lançant la nouvelle édition des marchés. En préambule à cette réunion, les quatre chefs Pierre Augé, Jean-Marc Boyer, Pascal Ledroit, parrains des marchés aux truffes villeneuvoises les saisons précédentes, et Franck Putelat, parrain pour cette année, ont planté symboliquement un chêne truffier à la truffière expérimentale et une rangée de cette plantation leur est également dédiée. Le premier marché aux truffes se tiendra le samedi 26 décembre avec, à partir de 9 heures, un marché de produits du terroir (vin, gras, miel, produits du Pays cathare, coutaux, chênes truffiers...); à 10 heures et à 11 h 30, sous le chapiteau, Franck Putelat animera un atelier cuisine et initiera aux recettes à base de truffes, il sera assisté par des élèves de la section hôtellerie du lycée Charles-Cros. Au préalable, un technicien aura procédé à un contrôle de la qualité des truffes



Plantation des chênes truffiers par les grands chefs

proposées sur les étals. Pour les gourmands, possibilité de vin chaud, d'assiettes d'huîtres, de produits truffés (kit brouillade) avec la confrérie de Los Trufaires de Villeneuve. A 11 heures, le coup de fusil annoncera l'ouverture de la vente des truffes. La première demi-heure étant réservée aux particuliers. À midi, possibilité de déjeuner sur place avec un repas à la truffe à l'auberge de la Clamoux, des assiettes truffées au café Chez Kéké, des pizzas truffées chez Tine, plan de Milhau. Ce marché peut être associé à diverses visites et démonstrations en rapport avec l'art de la récolte (cavage) commentées par des trufficulteurs locaux.

TERROIR

Marché aux truffes de Moussoulens : 1 000 euros le kg

Le premier marché aux truffes de la saison audoise s'est tenu, samedi dernier, à Moussoulens. Seulement trois kilos et demi du champignon souterrain, si convoité, ont été mis à la vente. Et comme tout ce qui est rare est cher, le prix au kilo a atteint les sommets : 1 000 euros. Eu égard à la faible quantité de truffes mises à l'encan, les transactions ont donc été rapidement menées.

Le cru truffier 2009-2010 ne s'annonce pas sous les meilleurs auspices. En raison d'un été particulièrement sec, les truffes sont relativement peu nombreuses, et de petite taille. Seuls les trufficulteurs disposant d'un système d'irrigation automatisé ou traditionnel, pourront donc tirer leur épingle du jeu. Il reste que la qualité est au rendez-vous. Manquerait plus que ça ! A noter que le marché aux truffes de Moussoulens offre cette année une particularité. Le public était convié à la visite d'une truffière, située à la périphérie du village. Il est vrai qu'aux portes de la Montagne Noire, les chênes truffiers ne sont qu'à quelques centaines de mètres des habitations. Le prochain marché aux truffes aura lieu à Talairan, samedi 19 décembre.

R. L.