

**Terroir.** Les trufficulteurs audois se rapprochent des chefs cuisiniers.

# 30 ans dédiés à la truffe noire

L'association des trufficulteurs audois (ATA) a 30 ans et compte bien mettre les petits plats dans les grands. Réunis en assemblée générale samedi 18 février, dans les caves de Sieur d'Arques à Limoux, les 465 adhérents se délecteront d'un menu forcément gastronomique, élaboré par quatre chefs cuisiniers (1) du département.

Sans toutefois omettre de porter un toast à Marcel Despoux et ses écrits qui, il y a trente ans, vantaient déjà le potentiel de l'Aude en la matière. Désormais, la truffe de l'Aude «doit s'affirmer», estime Michel Escande, président de l'ATA. Les surfaces et densités de plantations connaissent une évolution identique au nombre

d'adhérent, un signe des temps qui ne trompe pas. «Les marchés sont jeunes mais se portent bien, la mécanique est lancée», poursuit l'épicurien. La présence des chefs est quant à elle perçue comme «la reconnaissance du travail accompli» et probablement le meilleur vecteur pour vanter les qualités de ce produit d'exception. Ces derniers, eux, ne semblent pas peu fiers d'agir pour la promotion d'un produit en passe de devenir emblématique.

«Un secret existait autour de la truffe; ce n'est pas pour rien qu'elle pousse silencieusement sous la terre... Mais maintenant, le voile est levé», glisse Jean-Claude Martinez. Pas question cependant de «galvauder le produit». La *Tuber Melanosporum*, dite «truffe noire», est reine et a un coût (800€ le kilo). Consommateurs comme restaurateurs doivent donc «jouer le jeu». Pour que la truffe audoise, qui n'a apparemment rien à envier à sa cousine périgourdine puisqu'étant de la même variété, décroche ses

lettres de noblesse, gare à ceux tentés de s'acoquiner avec la truffe chinoise, véritable fléau de la profession, en rien comparable à la truffe audoise. *Tuber Indicum* est dépourvue de goût et se vend aux alentours de 32€ le kilo, «ce qui est déjà trop...» Reste qu'il est quasi impossible de trouver l'intruse au milieu d'un panier de truffes noires.

Il paraîtrait même qu'il est possible d'en trouver en plein cœur de la Bastide...

Les gastronomes au budget plus modeste peuvent cependant opter pour la *Tuber Aestivum*, dite «truffe d'été» qui, vendue aux alentours de 100€ le kilo, est certes moins goûteuse que la truffe noire mais permet néanmoins d'être travaillée...

**Julien Pellicier**

(1) Philippe Duclos pour le poisson, Emmanuel et Jean-Claude Rodriguez pour la viande, Franck Putelat pour le dessert et Pierre Hille «à la mise en scène». Le tout, bien sûr truffé à souhait.



**Les membres de l'ATA et les chefs cuisiniers ayant participé à l'élaboration du menu du 18 février, date de l'assemblée générale de l'association, réunis pour une photo souvenir.** Photo DDM, Alain Machelidon.