

Un diamant

HUBERT HEYRENDT

À CAHORS

En plein cœur du Sud-Ouest, à une poignée de kilomètres de Cahors, Lalbenque est un petit village lotois paisible de quinze cents âmes. Sa réputation, il la doit à son célèbre marché aux truffes, organisé tous les mardis de début décembre à mi-mars.

À Lalbenque, il ne reste que cinq caveurs travaillant toujours avec un cochon. Leur doyenne, Marthe Delon, est née en 1928 et cave depuis soixante ans. Historiquement, dans les fermes, la truffe était en effet le travail des femmes. Si, aujourd'hui, les chiens truffiers sont majoritaires parmi les caveurs, Marthe perpétue donc la tradition. La raison ? Les chiens ont trop de flair et déterrent des truffes non encore arrivées à maturité.

Chaque année, elle achète donc un cochon de deux mois, choisissant soigneusement celui qui mangera la truffe qu'elle lui présente. Elle l'appelle Kiki, l'entraîne, cave avec lui jusqu'à la fin mars – en lui offrant, en récompense pour chaque truffe trouvée, des croquettes pour chat ! –, avant de le transformer... en pâtés et saucisses !

Sous un linge, de l'or noir

En cette mi-mars 2007, la saison touche à sa fin et la récolte a été mauvaise. Marthe n'a rien vendu au marché, gardant les précieuses billes noires pour ses omelettes et ses salades d'endives. Elle se souvient pourtant d'un temps où la truffe ne s'appelait pas encore "diamant noir".

Quand elle s'est mariée en 1947, Marthe vendait ses truffes à 8 francs le kilo. Elles étaient alors abondantes et, paradoxalement, les paysans n'en mangeaient quasiment pas. Aujourd'hui, au marché, les prix de la fameuse *tuber melanosporum* oscillent entre 500 et

RARETÉ La truffe trouvera certainement sa place à la table des fêtes. Mais quel est l'avenir du "diamant noir" ? Reportage dans le Périgord.

600 euros le kilo. Au détail, on dépassera facilement les 1 000 euros – en cette fin d'année, on n'est pas loin des 2 000 chez nous...

À Lalbenque, la rue principale est flanquée d'une rangée de bancs vides devant l'auberge "Le Lion d'or". En ce 13 mars, il s'agit de l'un des tout derniers marchés de la saison car on ne trouve pratiquement plus de truffes. Ce qui surprend, c'est le folklore qui entoure l'événement. À 14 heures, le marché s'ouvre mais il faut encore attendre une demi-heure pour que tombe le drapeau rouge et que la vente puisse débuter. Badeaux et touristes arrivés en cars se pressent alors pour soulever le linge qui recouvre les petits paniers disposés sur les étales. Ça parle, ça négocie. Car il ne s'agit pas ici d'acheter une truffe mais bien tout le panier, sans jamais être réellement assuré de la qualité et de l'authenticité de la marchandise ! À Lalbenque, on a en effet déjà trouvé de la truffe d'Aude ou d'Espagne. Et, il y a quelques semaines, "La Dépêche du Midi" faisait sa Une sur un scandale : de la truffe chinoise (infiniment moins chère et sans goût) s'est glissée à Lalbenque !

Au marché comme chez Marthe, on entretient savamment le mystère, la petite vieille affirmant qu'il faut laisser faire la nature car la truffe, c'est "mystérieux et capricieux". À Cahors, Pierre-Jean Pébeyre est d'un tout autre avis. Avec son père Jacques, il dirige la seule entreprise française exclusivement spécialisée dans la truffe. Conser-

verie lancée en 1897 par l'arrière-grand-père, la maison Pébeyre s'est spécialisée dans la *melano* en 1920. Aujourd'hui, sa réputation est internationale et les plus grands chefs viennent s'y fournir : Alain Ducasse, Alain Passard, Joël Robuchon, Marc Haeblerlin...

"La truffe est morte!"

D'un abord bourru, M. Pébeyre fait visiter son petit atelier l'air dépité. C'est que la truffe est en voie d'extinction; alors il faut se diversifier avec des foies gras truffés, des sauces aux brisures de truffes... Le bonhomme affirme en effet sans détour : "La truffe est morte." Et il n'est pas tendre avec les vieux, responsables selon lui de la situation actuelle, ayant épuisé les truffières sans les entretenir : "Ils ont cassé le jouet."

En cause également, l'exode rural. Aujourd'hui, 80 pc des truffes ont disparu car il n'y a plus de bergers pour les ramasser et pour effectuer les petits travaux d'entretien des truffières sauvages – qui représentaient autrefois 70 pc de la production. Après guerre, on n'a pas replanté, ou on l'a mal fait, les



JEAN MAURELLECOIT

Et l'huile de truffe ?

Le procédé a été mis au point par Pébeyre en 1987. Il s'agit simplement d'un arôme de synthèse... En effet, placées dans l'huile, les truffes pourraient.

chênes truffiers. D'une production française de 800 tonnes par an au début du XX^e siècle, on est ainsi passé à 15 tonnes en 2007, dont 50 pc partent à l'exportation.

L'avenir de la truffe passera-t-il dès lors par la science ? Dans le Sud-Ouest, ça fait vingt-sept ans que les recherches ont été lancées. Mais, selon Pébeyre, l'Inra (Institut national de recherche agronomique) fait fausse route en travaillant essentiellement sur les arbres mycorhizés. "C'est de l'esbroufe. Aujourd'hui, on plante simplement une possibilité de la champignon, entrant en symbiose avec l'arbre, développe sa truffe." Il se fait même accusateur : si on travaille en ce sens, c'est parce que ces arbres se vendent 10-15 €, dont des royalties pour l'Inra. Lequel institut "se désintéresse de la recherche fondamentale, qui ne rapporte rien".

Un programme de survie

Si Pierre-Jean Pébeyre semble scier la branche sur laquelle il est assis en affirmant que "la truffe, c'est trop cher pour ce que c'est; c'est 80 pc d'eau et ça ne sert à rien", il n'en reste pas moins un passionné. Ainsi, avec quelques amis, il a lancé un programme de recherche consacré à la truffe elle-même, laquelle ne recèle pas pour lui de mystère mais simplement un manque de connaissances. Une recherche nécessaire pour mettre en place un mode de production intensive qui permette la survie commerciale de la fierté du Périgord. Ce que l'Espagne a compris, où les producteurs ont choisi d'en vivre et se sont mis à la trufficulture sans a priori, de manière rationnelle.

Une démarche à l'opposé de celle de ces nouveaux planteurs de chênes mycorhizés qui débarquent dans le Sud-Ouest. "Ce sont des gens de la ville, pas des agriculteurs : leur récolte est perdue. C'est de la trufficulture mondaine, comme d'autres font du jardinage." Pébeyre ne se fait pas plus tendre avec la notion de terroir... "Le terrain compte évidemment mais n'influe pas sur le goût. Ce dont on a besoin, c'est simplement d'un sol au PH 8 et d'un climat méditerranéen." Et les démarches de demande d'une AOC "Truffes du Périgord" alors ? "Impossible. Ce serait une escroquerie !"

Profitons donc bien des parfums enivrants de la truffe à Noël... tant qu'il est encore temps. ■

SORTEZ COUVERTS UN SAVOUREUX RENDEZ-VOUS par Marie Liégeois

■ **TONS BRUNS ET FUSHIA**, lampes tamisées et bougies : une fois passé le rideau de l'entrée, qui empêche le froid de s'engouffrer, "Le Rendez-vous de Léa" laisse planer une atmosphère cosy et réconfortante. On sent qu'on peut passer, ici, une soirée tout en douceur. Et c'était bien l'objectif de Véronique et Sylvain Boniver qui, après des carrières plus "classiques", se sont tournés vers la restauration. Avec passion et chaleur.

■ **APRÈS AVOIR OUVERT** "La Table de Léa" en mai 2006 dans le zoning de Chainoux, le couple a l'opportunité de reprendre un snack-restaurant à Herstal, également dans un... zoning ! À gauche, l'enseigne propose sandwiches, encas et frites. À droite, le restaurant à proprement parler offre une cuisine qui se situe, selon les dires du chef Frédéric Hennard, "à mi-chemin de la brasserie et de la cuisine gastronomique".

"Notre envie : une bonne cuisine, simple et raffinée à la fois, dans un rapport qualité-prix attrayant", explique d'emblée Véronique Boniver. Sur la carte, qui devrait compléter une foule d'appétits et d'envies, se côtoient donc des mets fins et originaux ainsi que des grands classiques, de l'américain haché minute au jambonneau à la moutarde, du filet pur argentin au boulet à la liégeoise.

■ **QUELQUES IDÉES** pour se donner l'eau à la bouche ? Sashimi de thon rouge au lemongrass et mayonnaise au wasabi, cannelloni aux légumes cuits à la vapeur de gingembre, chair de

crabe et émulsion d'épices, cuisses de grenouilles, poêlée de coquilles Saint-Jacques, blanc de poireaux étuvé, giroles sautées et émulsion iodée, filet de biche cuit à basse température, tombée de chou vert, mousseline onctueuse de cerfeuil et sauce à la fève tonka ou encore darne de saumon grillé, purée de pommes de terre au citron confit et coriandre et jus tannique. De ces appellations alambiquées émanent de délicieux parfums et des saveurs inattendues. Avec une attention particulière portée à la présentation, le chef étant convaincu que l'on mange d'abord avec les yeux.

■ **POUR LE PORTEFEUILLE**, la note reste raisonnable. Chaque entrée, froide ou chaude (9,9 à 14,5 euros) peut être convertie en plat (8,9 à 23,9 euros) tandis que le "Menu Léa" s'affiche à 28 euros. Grillades, gibiers et poissons rythment la cuisine avec une forte présence des produits de la région. Quelques plats pour enfants et une brochette de desserts maisons complètent une carte arrosée de vins français choisis par le couple (21 à 35 euros en majorité). Ce- rise sur le gâteau : un service charmant, non dénué d'une pointe d'humour. La recette, sans doute, d'une passion vécue à deux.

"Le Rendez-vous de Léa", rue de Hermée, 226, zoning des Hauts-Sarts à 4040 Herstal. Ouvert tous les jours, midi et soir. Tél. : 04/264.53.50.

"La Table de Léa", avenue du Parc, 32b à 4650 Chainoux. Ouvert tous les jours sauf lundi soir et samedi midi. Tél. : 087/33.27.15. Infos : www.latabledelea.be



RENDEZ-VOUS DE LÉA