Revue de Presse hebdomadaire

ici PAR FRANCE BLEU ET FRANCE 3

Un agriculteur ambitieux se lance dans la culture de truffes : un produit de qualité, très rentable



Lloyd, chien truffier © France Télévisions

Publié le 20/11/2024

Près de Metz, il y a douze ans, un agriculteur céréalier s'est lancé dans la culture de truffes. Ambitieux, Franck Denis souhaite se consacrer à un produit de qualité, très rentable. Et

c'est réussi. Il vend son "or noir" à de grands chefs restaurateurs.

Lloyd a le museau plongé dans les feuilles d'un sous-bois. Ce chien truffier ne manque pas de flair. Et il en faut. Il est le fidèle compagnon de Franck Denis, trufficulteur : ***"Celle-ci a un beau calibre. On sent qu'elle est vraiment parfumée, et mature à point. On aperçoit la chair. On voit qu'elle est bien colorée."***

Une belle trouvaille, loin d'être la première. Il y a douze ans, Frank Denis, agriculteur céréalier, a transformé un terrain d'un hectare en truffière. Il a planté 850 arbres, essentiellement des noisetiers, mais aussi des pins, des charmes, des chênes et quelques cèdres. Ainsi créé de toutes pièces, ce sous-bois lui permet d'expérimenter cette nouvelle culture en Moselle, avec son lot d'aléas.

"Celle-ci est trop mûre, explique-t-il***. Mais elle n'est pas perdue. Je vais m'en servir pour réensemencer la truffière. Je vais la broyer et puis la réincorporer à la terre et elle servira à faire d'autres truffes. "***

Conseils solidaires entre trufficulteurs

La terre, c'est son métier. Frank sait la travailler. Mais au quotidien, il peut bénéficier des conseils de Norbert Cebe, président de la trufficulture en Moselle : ***"quand on a nettoyé la truffe comme il faut, on scrute toutes les marques,*** explique-t-il, ***Ici par exemple, il y a un petit trou de limace. Avec un petit couteau pointu, on regarde s'il y a quelque chose. Et pour pouvoir vendre la truffe, on fait une coupe propre et nette. "***

Avec son association, Norbert Cebe aide aussi les producteurs à se faire connaître auprès des restaurateurs comme Julien Martinet. Ce chef l'utilise la truffe noire pour agrémenter certains plats comme le risotto : ***"cela permet aux gens de découvrir ce produit. Et d'accéder à des mets qu'ils n'achèteraient pas forcément. Car les tarifs sont un peu plus élevés pour le particulier"***

Un produit qui se vend à prix d'or

Actuellement, cette variété de truffes se négocie entre 400 et 500 euros le kilo. Pour ce plat, le client devrait débourser vingt-deux euros au lieu de quinze. Et pour ce chef, elle est surtout facile à cuisine : ***"On n'a pas besoin d'un long temps de cuisson. Sinon, cela aurait même tendance à altérer le goût."***



Un dessert truffé © France Télévisions

À la fin de ses préparations, Julien Martinet va juste faire infuser la truffe, et la râper. Avant de l'incorporer dans un plat ou même un dessert. Une belle mise en valeur des productions de Franck Denis.

Revue de Presse hebdomadaire

Source :

https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/video-un-agriculteur-ambitieux-se-lance-dans-la-culture-de-truffes-un-produit-de-qualite-tres-rentable-7047204