Revue de Presse hebdomadaire

radiofrance

Terre de Truffes : préserver et valoriser l'or noir du Périgord



La saison des truffes est ouverte ©Getty

Publié le 29/11/2024

À Brantôme, sainte-Croix de Mareuil et Mareuil, les amateurs de truffes se retrouvent autour d'un week-end festif organisé par Terre de Truffes. Dégustations, randonnées et gastronomie locale mettent à l'honneur ce trésor du Périgord.

Chaque année, Terre de Truffes organise un marché contrôlé à Brantôme, une des 14 initiatives similaires en Dordogne. Ce rendez-vous garantit la qualité des truffes grâce à des inspections rigoureuses. Le président de l'association, Alain Chasteau de Baylon, insiste : ***"Notre rôle est aussi de valoriser cette richesse auprès du public, tout en formant nos membres et en soutenant des actions pédagogiques."***

Défis et innovations climatiques agricoles

L'association anticipe les effets du dérèglement climatique sur la production de truffes. Des solutions sont explorées pour optimiser l'irrigation et surveiller l'hygrométrie. ***"Nous travaillons avec des techniciens pour maîtriser les techniques comme la taille et la mycorhization"***, précise Alain Chasteau de Baylon

Un menu truffé pour les gourmets

Le week-end du 6,7et 8 décembre 2024, la truffe sera à l'honneur avec un repas gastronomique qui affiche complet. Les convives se régaleront de toasts truffés, velouté d'asperges, foie gras, pintade en sauce suprême et risotto à la truffe. "Nous finirons par un

Brillat-Savarin et une glace à la truffe, des associations uniques pour sublimer ses saveurs", détaille Alain Chasteau.de Baylon

Source :
https://www.radiofrance.fr/francebleu/podcasts/bienvenue-chez-vous-dans-le-perigord/terre-de-truffes-preserver-et-valoriser-l-or-noir-du-perigord-3553791