Revue de Presse hebdomadaire

LA DÉPÊCHE

Cavage, repas trois étoiles, activités culinaires… Découvrez les temps forts de la fête de la truffe à Lalbenque



© LA DÉPÊCHE

Publié le 31/01/2025

La fête de la truffe revient à Lalbenque pour une nouvelle édition. L'heure est à la découverte du diamant noir et toutes les cultures qui émanent de ce produit star du Lot. Au programme : des repas

de chef, des initiations culinaires, sans oublier le traditionnel marché.

Les truffes sont en fête à Lalbenque ce week-end ! Fins connaisseurs et simples amateurs sont attendus pour les festivités qui se dérouleront du 24 au 26 janvier prochains au cœur de la capitale du diamant noir. "On voulait renouveler et redynamiser cette fête, avec plus de consistance", explique Kévin Delon, adjoint au maire du village. Voici quatre temps forts de la fête, sous l'œil aguerri des deux parrains, le journaliste Claude Sérillon qui a notamment présenté le JT sur TF1 et France 2, et Pascal Bardet, chef étoilé lotois.

Des repas d'exception

Au-delà des nombreux repas organisés tout au long du week-end, les amateurs de truffes pourront participer à la nouveauté de cette édition : la soirée "Quand la truffe rencontre le vin". "On voulait proposer un repas en impliquant tous les restaurateurs de Lalbenque", explique Kévin Delon.

Les visiteurs pourront aussi participer au repas gastronomique “Le Gindreau à Lalbenque”, imaginé, cuisiné et servi par Pascal Bardet. Pour offrir la plus succulente des expériences à ses convives, le chef a mis les petits plats dans les grands avec un menu riche invitant chacun des convives à un voyage au cœur du terroir et du savoir-faire culinaires…

Des animations pour bien comprendre le métier

Les novices du diamant noir pour découvrir un peu plus en détail cette culture ancrée dans le patrimoine lotois. Des démonstrations de cavage, avec Albin Roudayre et son chien, une balade commentée autour de la truffe, une visite guidée par Graziella Houzeau ou encore une conférence “Histoire et Évolution de la production truffière” avec la station trufficole du Lycée agricole du Montat.

Deux marchés aux truffes

Traditionnellement organisé le mardi, le marché aux truffes s’invitera à deux reprises le samedi et le dimanche matin pour que

les visiteurs puissent se plonger au cœur de l'ambiance unique de cet évènement.

Un marché artisanal réunissant plus de 20 artisans d'arts et de produits locaux sera organisé le dimanche dès 9 h 30. Le grand public pourra aussi échanger avec des professionnels pour échanger autour du diamant noir : Comment dresser un chien truffier ? Comment planter un chêne truffier ? Comment réhabiliter des truffières ? Comment conserver la truffe ?

Cuisiner avec les chefs

Les cordons-bleus pourront aussi participer à des ateliers culinaires en compagnie d'Anne-Lise Delort de Saison Pâtisserie pour découvrir les secrets de ses trompe-l'œil truffés, et pourquoi pas le reproduire à la maison pour les plus motivés. De son côté, le parrain de l'édition, Pascal Bardet, et chef étoilé émérite du Gindreau, proposera également de passer derrière les fourneaux à l'occasion d'une démonstration culinaire de haute voltige.

Les chiffres du marché de Lalbenque

C'est une autre tradition inratable pour les amateurs de truffes : le marché de Lalbenque. Le coup d'envoi de la nouvelle saison a été donné le mardi 3 décembre.

Cet évènement est organisé par l'association des Trufficulteurs du Canton de Lalbenque et des Causses du Quercy. Cette année, la récolte a été annoncée comme très fructueuse grâce aux conditions météorologiques favorables au développement de ce diamant noir. Cette dernière semble être de bonne qualité, et en quantité, une bonne nouvelle pour les professionnels du secteur.

Le marché du 21 janvier a été bénéfique pour les producteurs. 70 paniers étaient disposés pour un total de 22 kg. Pour le marché de gros (principalement destiné aux professionnels comme les restaurateurs par exemple), le prix minimum était de 500 € le kilo quand le plus cher est parti à 800 €. Du côté du marché au détail (pour les particuliers), 2 kilos de truffes coûtaient en moyenne 1000 €.

Revue de Presse hebdomadaire

Source :

https://www.ladepeche.fr/2025/01/22/cavage-repas-trois-etoiles-activites-culinaires-decouvrez-les-temps-forts-de-la-fete-de-la-truffe-a-lalbenque-12459873.php