Revue de Presse hebdomadaire

Midi Libre

VIDÉO. Bien consommer la truffe noire : les astuces d'un trufficulteur pour ne pas se faire avoir



Publié le 26/12/2024

C'est un produit luxueux, subtil et exigeant, qui pourtant, lorsque l'on sait l'accommoder, sublime de nombreux plats. La truffe

noire, tuber melanosporum, aussi cultivée en Occitanie, est de saison. Marc Goemine, trufficulteur dans l'Hérault, nous a ouvert les portes de sa truffière et nous donne quelques conseils.

Difficile à cuisiner, trop chère… La truffe noire, ou truffe d'hiver, peut souffrir de certains préjugés pourtant infondés. Comme tout produit de luxe, c'est la simplicité qui lui sied le mieux. Et ça, Marc Goemine, trufficulteur dans l'Hérault, le martèle.

Pour lui, cuisiner la truffe, c'est simple : on ne la fait pas chauffer et on l'associe à un corps gras. Si vous respectez ces deux préceptes, vous êtes à peu près sûrs de vous régaler.

Dans sa truffière, il rappelle les raisons qui font de ce champignon, ou plutôt de la fructification du champignon, un produit d'exception. "La truffe passe neuf mois sous terre, elle a le temps de rencontrer de nombreux aléas", de la sécheresse au passage des sangliers, sa croissance est semée d'embûches.

Combien coûtent les truffes ?

Pour la trouver, le flair de Myrtille, sa chienne truffière est indispensable et il reste encore à vérifier que la truffe en question n'est pas abîmée et qu'elle est bien à maturité. Une fois tous ces critères cochés, le "diamant noir" peut être commercialisé.

Pour rappel, le cours de la truffe est variable. Selon les informations collectées auprès des marchés qui déterminent le prix annuel, par France Agri-mer, cette année, le prix s'établit entre 600 et 1 000 euros le kilo.

"Il faut compter entre 7 et 10 grammes par personne dans un plat pour se faire plaisir", précise Marc Goemine, qui déconseille fortement de tomber dans le piège des produits "truffés", souvent vendus très cher, et généralement bourrés d'arômes artificiels, quand la teneur en truffe est minime, voire inexistante.

Les dates des marchés aux truffes

Pour acheter des truffes, rendez-vous sur les nombreux marchés aux truffes organisés de janvier à mars dans l'Hérault par le syndicat des trufficulteurs du département.

Samedi 4 janvier : Laurens

Dimanche 12 janvier : Saint-Géniès-des-Mourgues

Dimanche 19 janvier : Saint-Guilhem-le-Désert

Dimanche 26 janvier : Clarert

Samedi 1er février : Villeveyrac

Dimanche 2 février : Lattes (Mas Saporta)

Dimanche 9 février : Saint-Jean-de-Buèges

Source :
https://www.midilibre.fr/2024/12/26/video-bien-consommer-la-truffe-noire-les-astuces-dun-trufficulteur-pour-ne-pas-se-faire-avoir-12399381.php