Revue de Presse hebdomadaire

Démonstrations, dégustations, marché : La Canourgue célèbre la truffe



Truffes. © Getty

Publié le 04/02/2025

La Canourgue accueille ce dimanche la traditionnelle Fête de la truffe et des produits du terroir. Un marché gourmand, des démonstrations de cavage et des ateliers culinaires rythmeront cette journée placée sous le signe de la gastronomie lozérienne.

Revue de Presse hebdomadaire

Chaque premier dimanche de février, La Canourgue célèbre son produit phare : la truffe. Un événement incontournable organisé par le syndicat des trufficulteurs lozériens, mettant en avant ce trésor du terroir à travers un marché truffier, des ateliers culinaires et des démonstrations de cavage.

Une saison exceptionnelle pour la truffe en Lozère

La saison touche à sa fin, mais les trufficulteurs lozériens se réjouissent d'une belle récolte grâce aux conditions climatiques favorables. Didier Perségol, membre du syndicat, explique :

« En Lozère, grâce à notre altitude et aux orages estivaux, nous avons des truffes d'excellente qualité cette année. »

Le prix reste attractif : 900 euros le kilo, bien en dessous des 2000 euros parfois pratiqués. Et bonne nouvelle pour les gourmands : pour moins de 20 euros, on peut déjà se faire plaisir avec une belle truffe !

Ateliers culinaires et dégustations gourmandes

Olivier Rieux, agriculteur et producteur de glaces à Barjac, proposera un atelier culinaire original autour de la truffe. Il dévoile son secret pour une glace parfumée à la truffe :

« L'astuce, c'est de ne pas la cuire ! Je l'ajoute en fin de maturation pour préserver tous ses arômes. »

Sur place, de nombreux producteurs feront découvrir leurs spécialités locales : fromages, charcuteries, vins et autres gourmandises du terroir lozérien.

La star du cavage : Margotte, une chienne pas comme les autres

L'événement sera aussi l'occasion d'assister à des démonstrations de cavage. Parmi les chiens truffiers présents, une vedette se démarque : Margotte, une épagneule capable de chasser et de trouver des truffes avec un flair hors du commun. Son maître, Abilio Marquès, raconte :

« Elle a appris en quelques minutes ! Un jour, on lui a fait sentir des truffes à la maison… et depuis, elle ne s'arrête plus ! »

Le public pourra la voir en action tout au long de la journée.

Source :
https://www.francebleu.fr/emissions/bienvenue-chez-vous-la-question/demonstrations-degustations-marche-la-canourgue-celebre-la-truffe-9805899