Revue de Presse hebdomadaire

mesinfos.

Nîmes à la découverte de la truffe : un festival de saveurs



Aletheia Press / AnnaSchütz - La fête de la truffe est un rendez-vous incontournable à Nîmes.

Publié le 17/02/2025

La Fête de la truffe de Nîmes, organisée par le syndicat des producteurs de truffes, s'est déroulée du 31 janvier au 2 février 2025 sur la place du Marché. Cet événement a rassemblé les passionnés de gastronomie autour ce produit emblématique de la région Occitanie.

Les visiteurs ont eu l'opportunité de découvrir la culture de ce champignon précieux, d'échanger avec des producteurs locaux et de déguster des truffes dans des recettes élaborées par des chefs.

Truffes à Nîmes : 800 à 1 000 euros le kilogramme

Le "diamant noir", cultivé dans la région grâce à un climat et des sols particulièrement propices, a connu des conditions idéales pour cette récolte "abondante et de qualité" selon les producteurs. Printemps humide, été pluvieux, hiver avec peu de gel et absence de parasites… impossible de rêver mieux.

Si les premiers champignons sont récoltés en décembre, "Les truffes n'atteignent leur pleine maturité et leur arôme incomparable qu'en janvier" expliquent les spécialistes qui encouragent vivement à le savourer frais.

Après une saison 2024 marquée par une récolte plus rare, les prix se sont stabilisés, cette année, autour de 800 à 1 000 € le

kilogramme. Un prix qui reste abordable pour une production de qualité qui n'est achetée qu'en petite quantité, quelques dizaines de grammes. L'année dernière, le kilogramme avait, en revanche, atteint 1 200 €.

Récolte avec un chien ou un drone

Ce champignon souterrain pousse en symbiose avec les racines de certains arbres, principalement les chênes et les noisetiers. Il se distingue par son arôme puissant et sa rareté, en particulier la truffe noire du Périgord, qui est la plus recherchée. Outre la récolte dans les forêts, les producteurs locaux ont aménagé des truffières spécifiques.

La méthode traditionnelle de récolte, appelée cavage, utilise le flair des chiens. Des démonstrations ont d'ailleurs été organisées ce week-end. Mais les nouvelles technologies font également leur apparition avec l'utilisation des drones équipés de caméras infrarouges.

Les visiteurs de la fête de la truffe ont également profité d'un large éventail de produits locaux : des plats traditionnels tels que les beignets d'oignons, l'aligot ou encore les saucisses, des spécialités sucrées comme le nougat et le miel, sans oublier les vins et les olives, offrant une palette complète des saveurs de la région. Malgré la pluie, les visiteurs étaient au rendez-vous pour cette édition 2025. De quoi donner le sourire aux truffiers locaux.

Source :
https://mesinfos.fr/30000-nimes/nimes-a-la-decouverte-de-la-truffe-un-festival-de-saveurs-215655.html