

Une journée pour se délecter de truffes à Saint-Médard-d'Excideuil

Samedi 24 janvier, les amateurs de truffes se sont retrouvés pour la 14e édition de Truffes en fête au Domaine d'Essendiéras au profit de l'Institut Bergonié de Bordeaux, centre régional de lutte et de recherche contre le cancer.



Le marché des saveurs avec la Noix Patiente. Photo Louissette Joudinaud

Cette manifestation, organisée par le Rotary Club, est destinée à promouvoir le groupement des trufficulteurs de Saint-Pantaly-d'Excideuil et à mettre en valeur la truffe, produit d'excellence du terroir périgourdin. L'ouverture de cette journée a eu lieu dans la salle du Carrousel pour la présentation du marché des saveurs où se sont retrouvés des producteurs locaux et voisins. On pouvait rencontrer : La Noix Patiente de Granges-d'Ans, producteur de noix et de cerneaux ; le miel de Gaëtan Mauveau, apiculteur de Saint-Pantaly-d'Excideuil ; la Brasserie du

dégustation de chocolats noirs au curry, à la ciboulette, aux herbes de Provence ; des pâtes fraîches aux noix, cèpes, châtaignes ou orties et des confitures et gelées aux parfums divers.

Un conférencier passionné le public

Une conférence a été présentée par Julien Bosselut, ingénieur agronome, spécialiste de la truffe, intarissable, qui accompagne les producteurs dans l'histoire de la truffe. Avec son questionnaire, il a passionné le public. Animateur technique de la fédération départementale



L'atelier cuisine et dégustation a ravi les visiteurs. Photo Louissette Joudinaud

pagne les trufficulteurs lors de la plantation des truffières afin de mieux maîtriser la culture de la truffe.

Pour transmettre les savoir-faire et échanger entre trufficulteurs, Julien Bosselut anime un réseau local. « La truffe noire du Périgord, la tuber melanosporum, est célèbre pour son parfum et son goût d'exception, façonnée par la diversité des sols locaux », précise-t-il.

Les quatorze marchés des truffes contrôlées, triées et clari-

de trouver des truffes. Ils garantissent une qualité optimale grâce à des contrôles rigoureux. Sous l'œil du public enthousiaste, les ateliers culinaires ont été pris d'assaut et ont connu un véritable succès, où les gourmets ont salivé devant deux recettes. Tradition oblige : les démonstrations ont su embellir les ateliers culinaires avec dégustation. Le chef, Jean-Pierre-Nicot, retraité de Lanouaille, a proposé une île flottante au caramel et beurre salé, et Philippe Mesu-

délicieux croustis au canard et au foie gras. Pierre Bonte a dédié son dernier ouvrage, « La belle France : à la rencontre de nos villages ».

Quand la truffe se met sur son 31, les papilles sont à la fête. Au dîner gastronomique, les convives se sont régalés autour de plats où la truffe était présente dans chaque plat élaboré par le chef Guillaume Filippi du Domaine d'Essendiéras, et servi par les membres du Rotary Club d'Excideuil.