

Les truffes noires sont à nouveau présentes sur le marché

De beaux spécimens pour les gourmets



Les truffes noires sont à nouveau présentes sur le marché

Cela a commencé avant les fêtes : chaque vendredi matin sur la place Carnot, un tout petit étal, une petite balance, quelques petits échantillons de taille variable soigneusement posés sur des coupelles avec une étiquette individuelle indiquant le prix, il y avait de quoi inciter la curiosité, surtout pour les non initiés ! Ce qu'on aurait pu prendre à première vue par un vulgaire morceau de lave volcanique n'était autre que la truffe noire, la célèbre tuber melanosporum, la reine des truffes. Certes, il y a quelques années, Seissan a failli avoir son marché aux truffes organisé qui hélas n'a perduré que deux ou trois années, le champignon provenant alors principalement du Tarn et Garonne. Cette fois-ci, il s'agit de la récolte d'un trufficulteur amateur du Comminges, proche de l'Isle en Dodon qui a eu l'idée de planter en mars 2023, sur les conseils d'un ami de la Drôme, région réputée pour ses truffes, une centaine de chênes mycorhizés, c'est-à-dire dont les racines avaient été colonisées de manière certifiée par des spores de la tuber melanosporum. Durant une dizaine d'années, le sol calcaire de la parcelle a été soigneusement entretenu selon certaines règles bien appropriées, amendé, les arbres demandant avant tout chaleur et soleil mais il a fallu attendre décembre 2021 pour qu'apparaissent enfin les premiers fruits de cette précieuse « récolte ». Fort de cette réussite, le trufficulteur amateur est devenu depuis un passionné. De début décembre à fin février, les truffes sont cavées (cherchées) avec un petit chien dressé à cet effet. Pour le client, l'avantage de s'approvisionner sur un tel marché, c'est d'être sûr d'avoir des truffes très fraîches, brossées et de qualité irréprochable puisqu'elles présentent toutes un canifage, c'est-à-dire une légère entaille à leur surface qui révèle leur qualité.



IMG_20250103_104049 (Copier).jpg