

## Champignon capricieux

La truffe que l'on récolte le plus fréquemment dans l'Est est dite de Bourgogne (ou de Lorraine).

On la trouve dans des haies, des taillis ou en plein bois, sur des sols calcaires, argileux et peu acides, ayant une forte activité biologique : l'aération du sol et la circulation en eau sont très importantes.

De nombreuses espèces d'arbres susceptibles de cohabiter avec la truffe poussent en Lorraine : chêne, noisetier, charme, pin...

Une pluviométrie importante est bénéfique, de fortes gelées hivernales, surtout si elles sont précoces, très défavorables.

Une truffe fraîche doit être ferme entre les doigts, ne pas s'effriter, l'intérieur quand on la coupe doit être d'un brun très foncé.

Les truffes fraîches ne se conservent bien, au frais, que deux semaines environ, dans un récipient hermétiquement clos.

■ **À peine la saison ouverte, les premières truffes dites de Bourgogne ont débarqué sur les étals en Alsace. En provenance de Lorraine, où une fillière tente de s'organiser autour de l'or noir.**

Les premières viennent de Meurthe-et-Moselle. Mais Vincent Lang, qui s'est spécialisé en Alsace dans la commercialisation sur les marchés de champignons sauvages, notamment, assure qu'on lui en a déjà proposé, par le passé, du côté de Saverne ou d'Altkirch.

Cette fois, c'est un « ca-



La variété dite de Bourgogne se trouve jusqu'en Alsace, mais plus rarement. (Photos DNA - Alain Destouches)

## Les premières truffes

veur» (chercheur) amateur qui l'a prévenu : son chien a sorti les premiers champignons, après la date officielle du 15 septembre.

La variété est dite de Bourgogne (*tuber uncinctum*), différente de sa célèbre cousine du Périgord. Pas moins goûteuse, assurent les trufficulteurs lorrains, qui mettent sur le marché près de trois tonnes de truffes par an, dont la moitié issue du seul département de la Meuse.

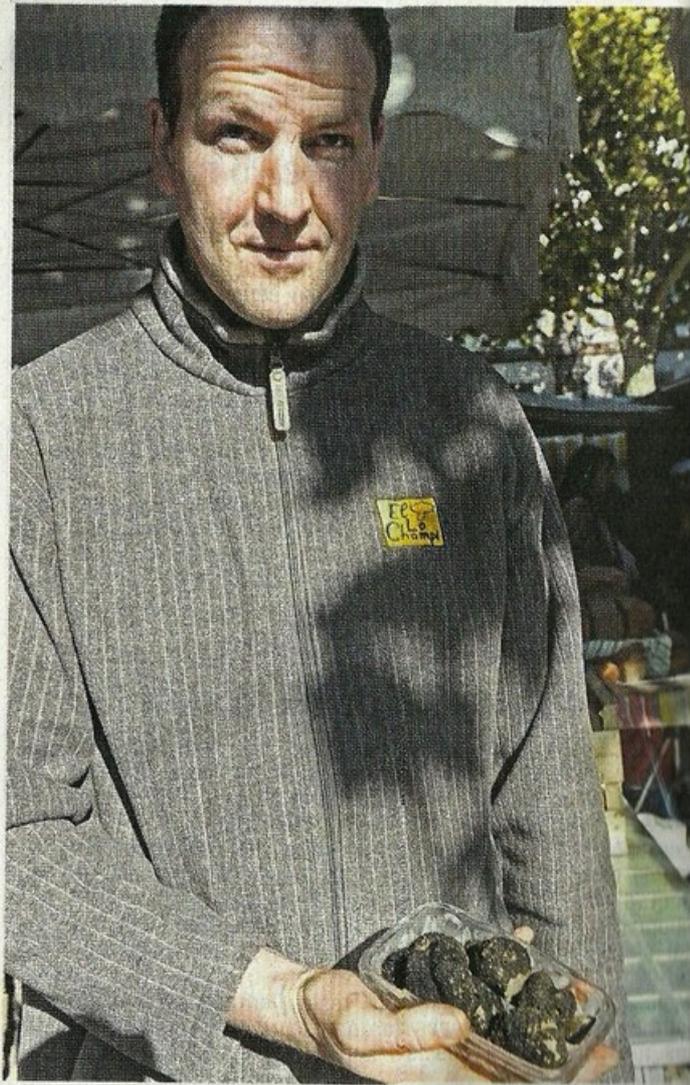
Les caveurs, qui traquent la truffe en forêt, assurent 80 % de cette production. Au point que certai-

nes communes songent à demander un loyer aux ramasseurs travaillant avec leur chien. En Haute-Marne, c'est déjà le cas : quatre communes louent leur forêt entre 50 centimes et 7 euros de l'hectare à des caveurs.

### Pour l'heure, on vend plus facilement des girolles que des truffes...

En Alsace, on est loin encore d'une telle pression. D'ailleurs, précise Vincent Lang, si la saison a connu un bon début selon les spécialistes, la demande reste encore timide. La truffe n'est pas chevillée comme dans le sud-ouest à la gastronomie locale. Et le produit passe, non sans raison, pour relever du grand luxe : les premières truffes ont été commercialisées par Vincent Lang à 40 euros les 100 grammes, ses clients prenant habituellement entre 20 et 40 grammes.

En marchand avisé, Vincent Lang le sait bien : « Pour l'heure, alors que les fêtes sont encore loin, on me prendra plus facilement 500 grammes de girolles »... Mais la saison est partie pour durer, du côté de la Lorraine, jusqu'à la mi-décembre.



Sur un marché de Strasbourg, Vincent Lang avec les truffes livrées par un « caveur » lorrain.

DiR