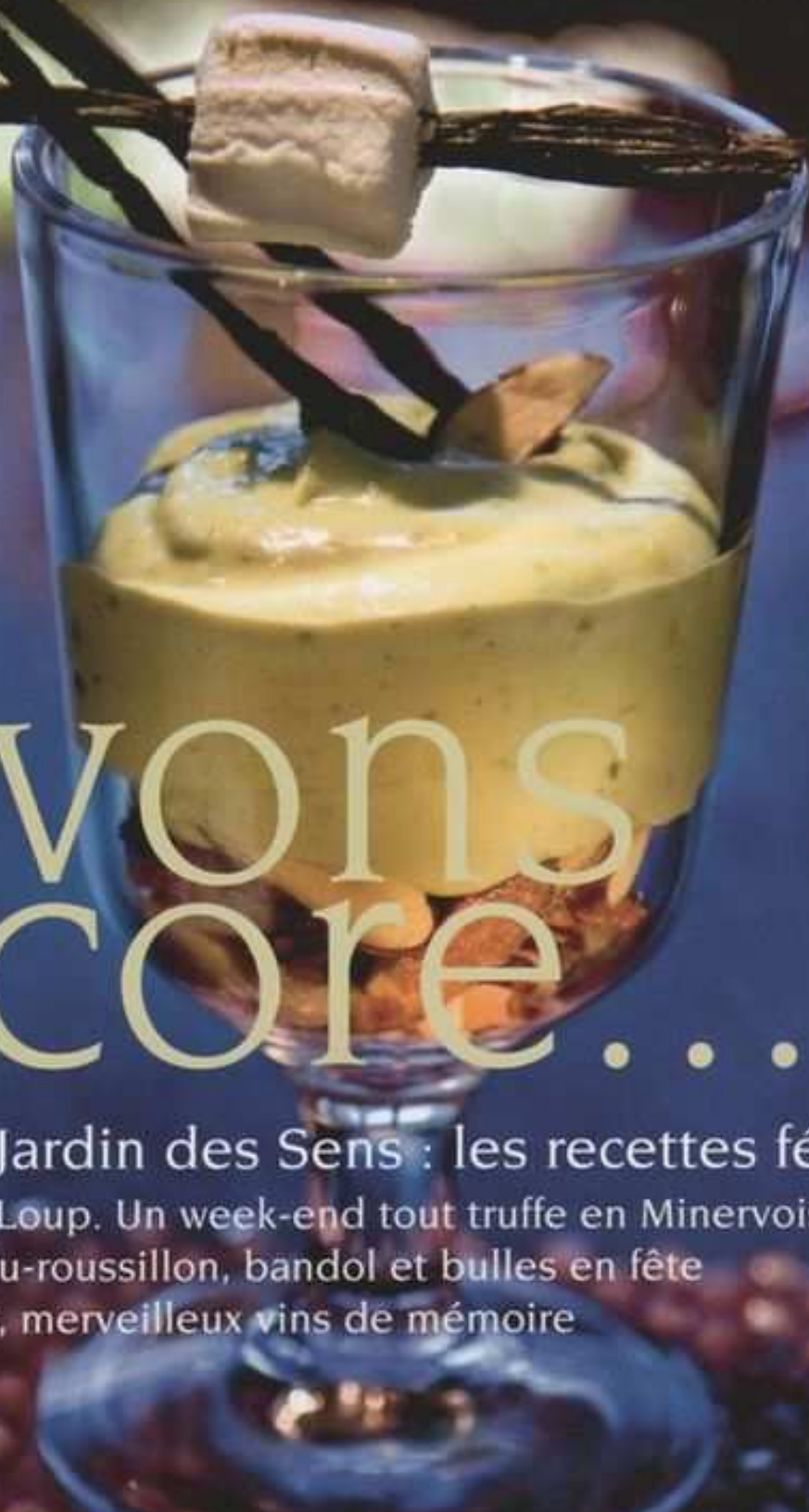


# Terre de Vins

Saveurs des Terroirs du Sud



## Rêvons encore...

Les 20 ans du Jardin des Sens : les recettes fétiches

Retour en pic Saint-Loup. Un week-end tout truffe en Minervois

Sélections : côtes-du-roussillon, bandol et bulles en fête

Malvoisie, vins cuits, merveilleux vins de mémoire

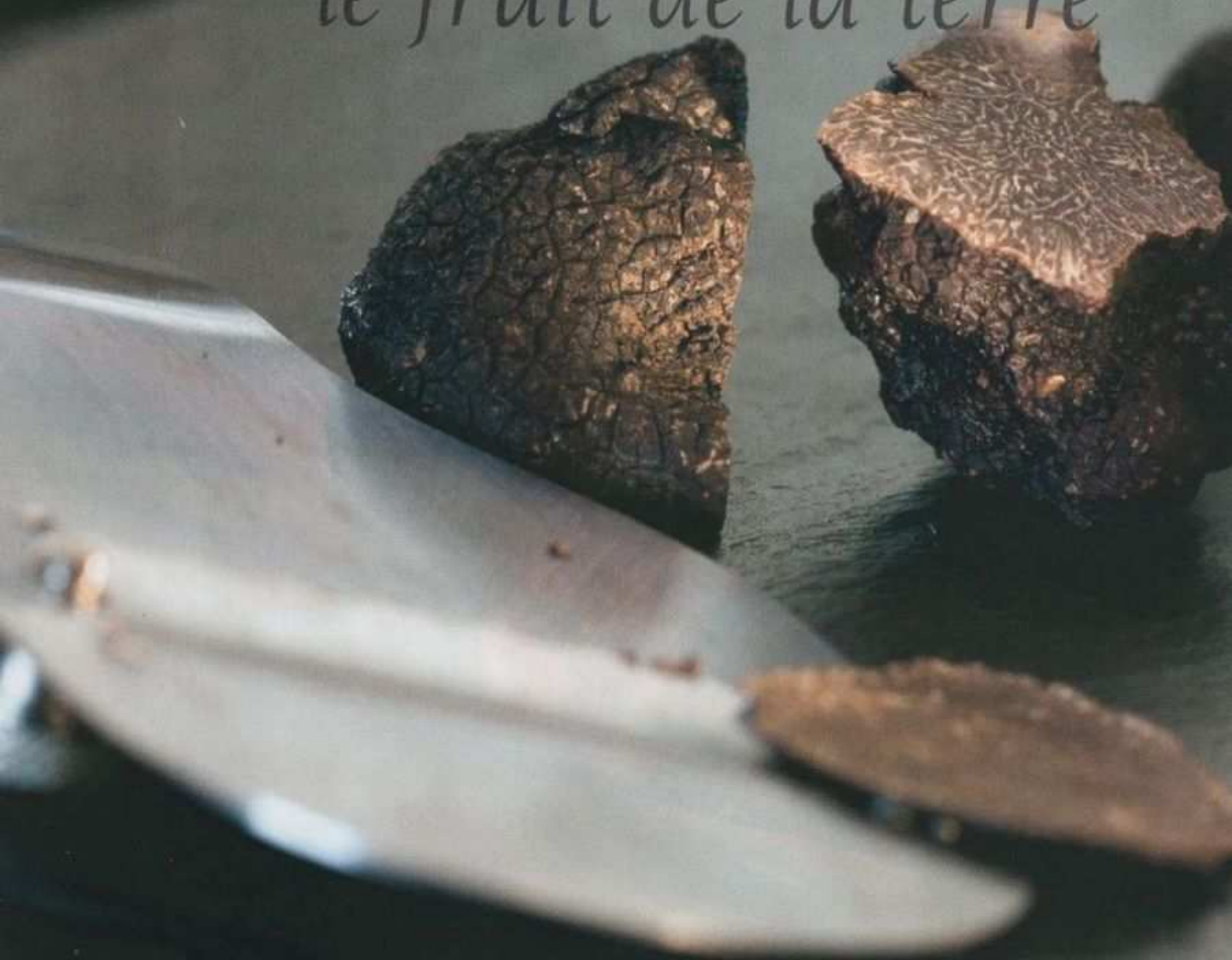
L 19311 - 41 - F; 6,00 € - RD



Trimestriel - Décembre 2008, Janvier-Février 2009 - N°41. Fr-And 6 €  
DOM 6,80 €. CH 10,40 FS. Can 9,25 \$Can. A 6,90 €. Ita-Gr 6,60 €.  
Bel-Lux 6,40 €. D 6,90 €. May 8,50 €.

*truffe*

*le fruit de la terre*





Jour de fête à Villeneuve-Minervois. Depuis six ans, ce village audois célèbre les noces de la truffe et des gourmets.

Son marché est un vrai spectacle où l'on ne veut surtout pas être figurant. En quelques minutes, les truffes trouvent preneurs, promises à de goûteuses recettes comme celles du Clos du Moulin qui régale ses hôtes d'un dîner tout truffe !

Reportage Caroline Lemaître,  
Photos Olivier Maynard

*Elle naît en mai*, grandit tout en douceur et en bosse, attend patiemment l'orage du 15 août pour atteindre sa taille adulte, puis passe l'automne à mûrir. En décembre, elle est mature, mais c'est vers la deuxième quinzaine de janvier que les arômes atteignent leur qualité optimale. En théorie... Après c'est une histoire de flair et pas seulement celui du chien ! Bien malin celui qui saura dire comment avoir de belles truffes, de toute façon, il ne le dira pas...

Ni méthode, ni science, la "tuber melanosporum", la truffe d'hiver, réputée pour son arôme prononcé, ne se plie à aucune règle et déteste les habitudes. "On sait à peu près ce qu'il ne faut pas faire, mais on ne sait pas ce qu'il faut faire", résume Jacques Buffière qui, avec son épouse Frédérique, proposent à leur table d'hôte des soirées autour de la truffe, de l'apéro au dessert. "Ce produit est extraordinaire, on peut faire des choses très simples, délicieuses, comme une tartine au beurre truffé ou la brouillade,

>>

mais l'on peut aussi s'amuser à des associations surprenantes", confie-t-il derrière son fourneau muni de sa mandoline préférée, l'arme absolue. Un coup de râpe et voilà ce drôle de tubercule qui livre ses entrailles tortueuses aux méandres complexes veinés de blanc. Il la fait humer au creux de la main, l'œil complice, un brin rieur, sûr de son effet.

La terre est bien là, l'humidité du sous-bois, la chaleur féconde de l'humus. Un second coup de râpe invite les papilles à approfondir le voyage. La rondelle croque sous la dent, c'est frais et dense, tendre et enveloppant. Voilà le palais habité d'un goût unique, indéfinissable, inoubliable.

#### Flair et mystère

Mystérieuse à souhait, la truffe répond à une foule de paramètres dont certains restent complexes à appréhender. Il faut du froid, mais pas trop, de l'eau, juste au bon moment et du calcaire pour une question capitale de pH, mais pas que !

Ensuite, beaucoup de nez et de patience. Et puis de la mémoire, pour se rappeler les expériences des uns et des autres, les indications des anciens et quelques trucs et astuces glanés au passage: "Ici, tout le monde est mycorhizé, la truffe est présente depuis très longtemps, tout le monde en avait, mais personne n'en parlait, ni n'en mangeait, on en mettait une dans le pâté, voilà tout", raconte Jacques Buffière qui s'est passionné pour le sujet dès son arrivée dans la région. Aujourd'hui, tout le village s'y est mis et même la pizzeria propose des pizzas à la truffe...

Depuis six ans, durant trois dimanches d'hiver, Villeneuve vibre pour elle. Les produits locaux sont

>>



## Un terroir propice

Situé entre la plaine calcaire du Minervois et les premiers contreforts de la Montagne Noire, Villeneuve-Minervois jouit d'un climat propice à l'épanouissement du précieux tubercule. Les premiers plants truffiers y ont été implantés, il y a trente ans. La commune et ses environs dénombrent plus de 40 hectares de plantations en chênes truffiers. La récolte, qui s'échelonne de fin décembre à mi-février, reste entourée de mystères, tout comme la production totale estimée à plusieurs dizaines de kilos.



## SANDWICH CHAUD À LA TRUFFE FRAÎCHE

Pour 6 personnes :  
30 g de truffes fraîches "melanosporum",  
80 g de beurre truffé,  
1 pain de campagne au levain tranché,  
10 g de fleur de sel de Grisson

Pour le beurre truffé : utiliser du beurre demi-sel de Noirmoutier. Laisser ramollir à température ambiante, puis travailler à la fourchette en incorporant généreusement de la truffe râpée. On peut le congeler.

Couper les truffes en tranches fines à la mandoline. Tartiner généreusement de beurre truffé chaque tranche de pain, ajouter un peu de fleur de sel, puis étaler les truffes de manière à recouvrir la première tranche de pain. Relever le sandwich, la partie beurrée à l'intérieur. Envelopper chaque sandwich de film alimentaire et conserver au frais 24 heures. Passer au grill les deux côtés du sandwich. Servir chaud à l'apéro ou en entrée avec une petite salade d'hiver et une vinaigrette aux truffes.

Accord : raffiné avec l'AOC minervois Les Clots 1999 de Luc Lapeyre qui déploie une palette aromatique d'une grande complexité... Senteurs fruitées d'oranges confites et de raisins surmûrs se marient délicatement à des notes de cuir, de torréfaction avec, en plus, une touche de rancio ! La bouche riche, enrobée, est portée par une belle présence tannique responsable d'une telle longévité.

Le vin est servi à l'apéritif, accompagné d'un sandwich chaud à la truffe fraîche. Le vin est servi à l'apéritif, accompagné d'un sandwich chaud à la truffe fraîche. Le vin est servi à l'apéritif, accompagné d'un sandwich chaud à la truffe fraîche.



Alain Ginies (à gauche) et Philippe Clergue (à droite), tous deux trufficulteurs, suivent les conseils avisés de Philippe Barrière (au centre) qui effectue les contrôles sur les marchés.

SAUVIGNON CHARD  
A LA TRUFFE FRAICHE

>>

de sortie, les hommes en cape et chapeau de la confrérie guettent le verdict du Monsieur Loyal du jour. Philippe Barrière a son canif bien en main pour voir un peu ce que ces truffes ont dans les tripes. Les producteurs fébriles lui présentent leur moisson, d'un geste rapide, il écarte, soupèse, renifle et triture. Les élus ont droit à leur serviette à petits carreaux rouges pour se pavaner un bref instant au nez et à la barbe d'acheteurs dans les starting-blocks. Monsieur le Maire tire un coup de fusil, c'est parti, la corde tombe. Balance et calculette n'ont que quelques minutes pour sceller l'affaire. Il n'en restera pas une miette. Place à la fête, tous à l'auberge pour un menu truffé de bonnes choses et de chansonnettes...

Deux méthodes,  
la douce et la roots

Face à l'arrachage galopant, les truffières ont fleuri dans l'Aude, qui est en passe de devenir le premier département producteur du Languedoc. En 2007, près de 100 hectares ont ainsi été plantés. L'alternative à la vigne est intéressante d'un double point de vue - en matière de revenu, en assurant un appoint, mais aussi pour la sauvegarde du paysage et la lutte contre la multiplication des friches.

Deux méthodes ont cours, la truffière plantée de chênes mycorhizés, en rangs pas trop serrés avec goutte-à-goutte, où, "sur 100 arbres plantés, si 20 produisent au bout de 10 ans, on peut s'estimer heureux", assure Alain Giniès, vice-président du syndicat départemental, qui a choisi cette méthode. D'autres optent pour une technique beaucoup plus "roots", un brin aléatoire et pleine de surprises, la sylviculture truffière

>>



## La corde et la bourse

Sagement rangés derrière une corde, les particuliers attendent le coup de feu qui marque l'ouverture du marché. Chaque producteur a au préalable fait contrôler sa récolte par un technicien. Les truffes sont brosées, ce qui évite de payer en sus le poids de la terre, et conifées pour s'assurer d'une qualité irréprochable. Le cours du jour est déterminé en fonction de l'ensemble de la récolte.





## VERRINES DE QUEUE DE BŒUF EN GELÉE DE TRUFFE

Pour 10 verrines :  
1 kg de queue de bœuf, 1 truffe de 30 g,  
1/2 pied de veau, 1 bouquet garni,  
1 branche de céleri, 1 carotte, 1 oignon,  
1 gousse d'ail, 2 clous de girofle, gros sel, poivre,  
200 g de jus de truffe, 1 feuille de gélatine (2 g)

Blanchir les viandes dans une marmite d'eau fraîche en portant à ébullition. Égoutter, rincer, et replacer dans une marmite propre.

Rajouter le bouquet garni, les légumes aromatiques, l'oignon planté de clous de girofle, sel et poivre.

Recouvrir d'eau froide et cuire à petit bouillon pendant 5 heures.

Récupérer la queue de bœuf. Filtrer le bouillon. Jeter le reste. Une fois refroidie, désosser la queue de bœuf. Râper la truffe et la mélanger à la viande. Rectifier l'assaisonnement.

Monter les verrines en rajoutant le bouillon légèrement tiédi. Laisser prendre au froid. Chauffer la moitié du jus de truffe. Faire tremper la feuille de gélatine, la rajouter à l'autre moitié de jus de truffe. Répartir la gelée délicatement sur les verrines refroidies et faire prendre de nouveau au froid 4 heures.

Accord : vivifiant avec l'AOC minervois rouge 2003 du château Bouchat-Alaux exprime de subtiles saveurs de bourgeons de cassis et de pruneau sec mêlées à un toastage d'une belle élégance... L'attaque en bouche reste fraîche et l'expression de la minéralité du vin se fond bien avec la verrine. Un caralage est tout de même souhaité...



Au signal du coup de feu, les acheteurs se ruent sur les truffes achetées au poids. En quelques minutes, billets et diamants noirs changent de mains.

>>

grâce à la réhabilitation d'anciennes zones de garrigue. C'est la voie qu'a choisie Philippe Clergue à Cabrespine. Sur d'anciennes terrasses d'oliviers laissées à l'abandon, il a accompli un travail de titan pour nettoyer le site en conservant les chênes. Il a aéré l'espace pour laisser entrer la lumière et installé un système de récupération d'eau pour arroser un minimum. Ensuite, il travaille par association d'essences. Cerisier sauvage, figuier, cognassier, mais aussi cade, ciste, buplèvre veillent chacun sur un chêne. *"Dès que l'on réouvre le milieu et que l'on arrose un peu, la truffe revient, c'est plus rapide que pour une plantation, mais il faut faire attention à ne pas épuiser le filon"*, confie-t-il.

En période de ramassage, la cueillette a lieu chaque semaine. Le cavage se fait en compagnie d'un chien, celui-ci marque la truffe seulement quand elle est mûre. Mais il existe de nombreux indices que les amateurs savent décoder comme le "brûlé" sous les arbres, *"une condition nécessaire mais pas suffisante"*, prévient Alain Giniès. D'autres, à l'œil sacrément exercé, qu'il ne faut pas prendre pour des distraits, regardent les mouches voler. L'insecte est réputé se poser juste là où il faut. *"Elles volent à 10-20 cm du sol et leur mouvement brille dans les airs"*, raconte un assidu du miroitement des ailes. Dubitatif ? Essayez un peu pour voir...

Prochains marchés aux truffes à Villeneuve-Minervois, le 27 décembre 2008, le 17 janvier et le 7 février 2009.

Dans l'Aude, il existe également un marché à Talairan et à Moussoulins. Séjour truffe, en chambre et table d'hôtes, au Clos du Moulin, 04 68 26 37 16. Syndicat d'initiative de Villeneuve-Minervois 04 68 71 20 14, [www.villeneuve-minervois.com](http://www.villeneuve-minervois.com)



## BROUILLADE AUX TRUFFES

Pour 4 personnes :  
8 œufs, 20 g de beurre, 4 cuillères à soupe de crème fraîche,  
20 g de truffes noires (fraîches de préférence), sel, poivre

La veille ou quelques heures avant, casser les œufs dans un saladier. Râper la peau de la truffe puis incorporer la truffe entière aux œufs, saler, poivrer, filmer et laisser reposer au frais. Le jour même, "récupérer" la truffe, puis la laver. Faire cuire doucement au bain-marie sans cesser de remuer avec un fouet. Saler et poivrer. Lorsque les œufs "accrochent" au fouet et s'épaississent, incorporer le beurre, la crème et la truffe râpée, puis remuer quelques instants de plus.

Accord : contrasté avec le crémant-de-limoux brut cuvée Clos des Demoiselles 2006 du domaine Laurens, aux bulles fines, dansantes et légères, mêlant senteurs fruitées assez intenses (reinettes du Canada, coing mûr) et une note minérale tout en subtilité ! La bouche est aérienne, au bel équilibre soutenu par des arômes de miel de fleurs blanches... Jeu tonique entre le fondu de l'œuf et la vivacité de cet effervescent !



## CAPPUCCINO DE VELOUTÉ DE POTIRON ET CHÂTAIGNES AUX TRUFFES

Pour 4 personnes

Pour le velouté :

500 g de potiron coupé en morceaux,  
100 g de marrons cuits en bocaux,  
1 petite branche de céleri,  
50 cl de bouillon de volaille, 20 cl de lait,  
25 cl de crème fraîche

Pour la mousse de truffe :

110 g de jus de truffe, 100 g de crème fraîche 35 %,  
2 feuilles de gélatine de 2 g

Cuire le potiron dans le mélange bouillon + lait.  
En fin de cuisson, rajouter les marrons.  
Mixer. Ajouter la crème fraîche jusqu'à consistance onctueuse. Assaisonner, sel, poivre, muscade.  
Réserver. Chauffer 1/4 de jus de truffe, rajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau fraîche, puis le reste de jus de truffe. Refroidir.  
Monter la crème fraîche bien froide et y incorporer le jus de truffe refroidi. Laisser prendre au frais quelques heures. Au moment, réchauffer le velouté et déposer dans chaque assiette une belle quenelle de mousse de truffe.  
Râper un peu de truffe sur l'assiette.

Accord : langoureux, avec l'AOC limoux cuvée La Butinière 2006 de la Cave Anne de Joyeuse, un pur chardonnay à la bouche ample et soyeuse. Le nez offre des notes toastées et briochées, mariées à un soupçon anisé et vanillé... avec une pointe exotique de noix de coco ! Un bouquet intense que l'on retrouve en bouche, jusqu'à la finale persistante soutenue par la saveur du cappuccino.



Après le marché, ambiance truffe et guinguette à l'auberge du village en compagnie de la confrérie des trufficulteurs.

saveurs | truffe

CARROCCINO  
DE VELOUTE  
DE POTIRON  
ET CHATAIGNES  
AUX TRUFFES

## RÔTIE DE ROCAMADOUR

Pour 4 personnes :  
4 cabécous de Rocamadour,  
4 tranches de pain de campagne,  
8 rondelles de truffes, huile d'olive aux truffes

La veille, ouvrir les cabécous en deux horizontalement. Y glisser 2 lamelles de truffes. Filmer. Au moment de servir disposer les cabécous sur les toasts de pain de campagne, passer sous le grill jusqu'à coloration du pain. À la sortie du four, rajouter un filet d'huile d'olive et servir avec une salade à la roquette.

Accord : terrien avec l'AOC minervois-la livinière Les Vignes Oubliées 2003 du domaine Ancely aux senteurs complexes de cerises noires confiturées, de cuir et d'amandes grillées subtilement mariées à un zeste d'orange, un soupçon de cacao et aussi, de pruneau! Concentré, la puissance de la matière est parfaitement maîtrisée en exprimant les profondeurs de la terre... Un beau mariage !

Coordonnées  
en pages carnet



Eugène Sanchez, œnologue, est venu piloter les accords mets et vins autour de la truffe de ce beau dîner, en compagnie d'Alain Giniès, maire de Villeneuve et vice-président de l'association des trufficulteurs audois.