

## ■ Pays de Lozère

# La truffe, star de la fête



▲ 800 €/kilo

C'était le cours de la truffe lozérienne, hier à La Canourgue. Un chiffre qui peut effrayer mais « nous faisons en sorte de rassurer le consommateur en donnant des exemples raisonnables », expliquait Didier Perségol, le président du syndicat des trufficulteurs lozériens. Ainsi, les visiteurs pouvaient accueillir de quoi se faire une bonne omelette pour une somme modique. Au total, ce sont une vingtaine de kilos qui étaient à la vente hier. Pour une saison mitigée qui a vu, la semaine passée, une heureuse sortie. Très parfumée ! Hors fête, la truffe de Lozère est en vente sur [bienmanger.com](http://bienmanger.com).



## ▲ Papilles

Les chefs lozériens ont su régaler le public de leurs inventions. Chaque année, les recettes viennent s'ajouter dans un petit livret disponible auprès du syndicat et qui devient de plus en plus conséquent. Hier, les personnalités comme le maire et le conseiller général de La Canourgue, Jacques et Henri Blanc, le président du conseil général Jean-Paul Pourquoier, la vice-présidente de la Région Sophie Pantel et le préfet Guillaume Lambert, comme les quidams, ont pu savourer les subtilités du "diamant noir" dans les différentes recettes.

## ◀ Producteurs

Outre des plants truffiers, les visiteurs pouvaient acheter quelques produits du terroir plein de charme. Et la médiathèque n'a d'ailleurs pas désempé, à part à l'heure du déjeuner, pour cette 7<sup>e</sup> édition animée par le Pot'Poète.

**REPORTAGE C. GAILLARD**

1371d51b52202601521f42e4e301e5410193e447d13f4e9

## **Terroir** | La septième fête organisée par le syndicat des trufficulteurs de la Lozère a connu un joli succès, hier, à La Canourgue. Le public a dégusté et acheté, ravi.

« Nous avons la chance, dans notre petit département, d'avoir des produits qui ont une certaine élégance », disait hier matin au micro, le chef étoilé Cyril Attrazic, lors d'un des ateliers culinaires de cette septième fête de la truffe, à La Canourgue. Et le marché de producteurs, dans la médiathèque ne le démentait pas proposant quelques richesses locales,

lozériennes ou voisines : truite du Legta Pasteur, pommes du Vigan, escargots aveyronnais, fromages lozériens...

Le public a fait désormais de cette fête un rendez-vous incontournable et dès l'ouverture, il se pressait dans les allées, pour découvrir, déguster et même acheter le fameux diamant noir des gorges du Tarn et des plateaux calcaires



1371d51b52202601521f42e4e301e5410193e447d13f4e9

## ▲ En vedettes: Paul et Kiki le cochon

Paul Pinsard est trufficulteur dans Lalbenque, dans le Lot. Il était hier à La Canourgue pour des démonstrations, très appréciées du public, de cavage (recherche) de la truffe avec son cochon Kiki, un jeune porcelet de trois mois déjà

très doué ! Et récompensé au mois.  
« Dès qu'ils sont sevrés, il faut leur apprendre On leur fait goûter, puis on cache la truffe et on la cherche. Et il faut les récompenser avec ce qu'ils aiment le plus Le précédent adorait la pomme de terre cuite. »



## ▲ Du monde pour régaler le public

Quatre chefs aux ateliers culinaires qui se sont succédé tout au long de la journée : Cyril Attrazic, Martial Paulet, Frédéric Boutet et le chef du Rocher Blanc accompagnés des deux lycéens lauréats du premier concours, organisé courant janvier à

Peytavin. À découvrir des biscuits façon Oréo, des sushis façon makis, de la truite à la truffe, un velouté de potimarron... On se pressait pour déguster ! Et les visiteurs pouvaient également repartir avec un litre de soupe truffée.