

Chien, mouche, cochon, truffes et transactions

*S'il est une production qui emprunte au mystère et au non-dit économique, il s'agit certainement de celle qui concerne la truffe. Comprenez *Tuber melanosporum*, qui bénéficie à la fois d'une belle réputation gastronomique célébrée en son temps par Brillat Savarin et d'une connotation identitaire indéniable.*

Et ce, que ce soit en Provence, dans le Périgord et bien sûr en Languedoc-Roussillon où les départements de l'Aude et des Pyrénées-Orientales ont eux aussi leurs marchés respectifs avec, désormais, une belle bordée de trufficulteurs rompus aux mystères des chiffres et du mycélium réunis.

Quand, pour évoquer les quantités récoltées, les flux commerciaux, le montant des transactions, la pesée prodiguée au cul de la camionnette et la mercuriale de la dite production, nous nous contenterons, dans les reportages ci-contre, de quelques approximations données empruntées au flair du goret et à celui d'une mouche de circonstance baptisée suilla tuberiperda.

En revanche, ce qui ne remplacera jamais, vous en conviendrez, une bonne omelette, nous pouvons vous fournir quelques informations

sur l'origine du mot "truffe". Et ce même si, là encore, l'enquête s'avère ardue. En effet, si l'on ne retrouve aucune trace des mots "tuber" et "tubera" dans la Bible, sauf peut-être en les assimilant aux pommes d'amour que Léa, femme de Jacob, disputait à Rachel, on n'en retrouve pas davantage du temps des égyptiens, pourtant amateurs de somptueux festins.

Servies aux tables de Lucullus

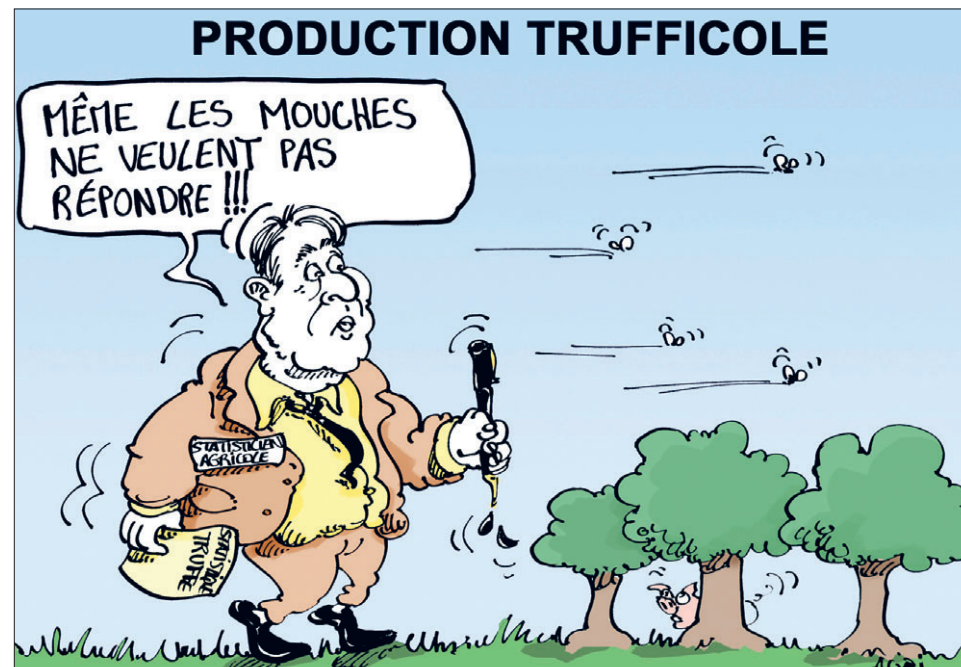
Alors que, plus près de nous, voici environ 23 siècles, Théophraste parlait pourtant de "végétaux engendrés par les pluies d'automne accompagnées de coups de tonnerre". Cicéron, Pline et Juvénal prétendaient de leur côté que la spontanéité des champignons en faisait des enfants de Dieu. Notons que, dans la

foulée, la truffe figurait tout de même au menu sur les tables de Lucullus et sur celle d'Apicius, maître de bouche réputé à Rome.

Aphrodisiaque pour Napoléon

C'est au 14^e siècle que la truffe fit réellement son apparition chez nos gastronomes plébiscités, entre autres, par François 1^{er} qui avait repéré dans ce champignon quelques judicieuses vertus aphrodisiaques.

PRODUCTION TRUFFICOLE



On dit même que Marie-Louise mit au monde le Roi de Rome après que Napoléon ait retrouvé quelques vigueurs suite à une importante dégustation de truffes.

Enfin il est intéressant de constater que, loin de succomber aux péchés de chair, bon nombre de déclésiastiques réservaient à la truffe une place de

choix dans leur potager ou dans l'ombre de quelques œcuméniques guérets. Citons, pour finir, Alexandre Dumas qui écrivait "Les gourmands de toutes les époques n'ont jamais prononcé le nom de la truffe sans porter la main à leur chapeau".