


De: La Boutique du Champignon info@laboutiqueduchampignon.com 
Objet:
Date: 31 octobre 2024 à 07:56
À:

CC

▼ Détails

EGUISHEIM

La truffe alsacienne fait son marché à la fête du champignon

▼ Détails

Ph. V



Après des années de truffes maigres, la perle noire retrouve de l'allant, portée par une météo enfin favorable. On peut l'admirer, la humer, l'acheter, ce week-end à la 17^e fête du champignon d'Eguisheim.

C'est le rendez-vous dans le rendez-vous. Pour la 7^e fois, la grand-messe du champignon accueille aussi son marché officiel de la truffe fraîche. Cet automne, il vaudra le détour, promet Bernard Vonflie, le président de l'association Truffes d'Alsace. « Après les périodes de sécheresse, il a fait bien moins chaud, il a même plu. Alors je ne sais pas encore combien on en aura, probablement une dizaine de kilos, mais ce sera certainement un bon millésime ». À entendre le caveur de la Hardt, il y aurait de bonnes affaires à réaliser à Eguisheim. « Le cours n'est pas encore arrêté, mais je pense que le kilo devrait s'arracher entre 500 et 550 euros. Il faut être clair, nous sommes dans une région où la consommation de truffes n'est pas acquise, sauf par quelques initiés qui la connaissent et savent l'apprécier. Donc c'est un marché à conquérir, avec un prix d'appel, pour donner envie et surtout pas pour rebuter ».

Pour ce premier grand marché de l'automne, qui bénéficie du label ATGE (association des trufficulteurs du Grand Est) les trufficulteurs viendront du Haut-Rhin et de la Meuse. Toute leur production sera contrôlée, truffe par truffe, garantie de la bonne espèce et à la bonne maturité, avec la provenance pour la traçabilité. Les années précédentes, les acheteurs recevaient un livret avec des conseils d'utilisation et de conservation.

Ce contrôle sera réalisé en public sur la place du Château samedi et dimanche à l'ouverture. Ce sera l'occasion de récolter de précieux conseils. « Ce qui est primordial, c'est de savoir si ce qu'on a devant soi est de qualité ou pas, de connaître pour acheter et surtout pour ne pas acheter parce que tout ne se vaut pas », insiste Bernard Vonflie. Lui déconseille « les produits truffés, souvent importés d'Asie avec juste un peu d'arômes de truffes et parfois rien de plus ».

Ce spécialiste, qui a mis le nez et les doigts dans le diamant parfumé il y a trente ans chez lui à Munchhouse, animera des petites conférences thématiques sur la « truffe dans l'assiette ». Elles prendront place dans la cave de Jean-Luc Freudenreich, les deux jours à 11 h, en plus d'une exposition sur les différentes variétés locales. Chaque conférence sera suivie d'un débat pour répondre à toutes les questions sur le mythe de la truffe, et peut-être même en gagner une.

Pour s'initier à son goût, Bernard Vonflie a un conseil : « Le mieux, ce sont les œufs à la truffe. Une omelette par exemple, mais c'est délicat, il faut qu'elle

soit baveuse, qu'elle ne dépasse pas 55 degrés. Le plus facile, ce sont les œufs à la coque. Il faut placer les œufs entiers avec les truffes pendant 24 ou 48 heures. Et ensuite à la coque à feu très doux pendant quatre minutes. Il faut que le jaune d'œuf reste liquide, il doit à peine se figer, s'il durcit c'est foutu ».

C'est à la fête du champignon d'Eguisheim qu'est née l'association truffes d'Alsace en 2019. Elle a toute sa légitimité sur ces terres. Le président rappelle souvent que la région était une « terre à truffes » il y a à peine un siècle. Après les guerres, les priorités ont changé et ces connaissances se sont perdues. Cinq ans après ce retour de flamme, et malgré la sécheresse, la filière rassemble une trentaine de caveurs.

Samedi 26 et dimanche 27 octobre de 9 h à 18 h, à Eguisheim. Accès gratuit.