


De: La Boutique du Champignon info@laboutiqueduchampignon.com 
Objet:
Date: 31 octobre 2024 à 07:58
À:

CC

▼ Détails

BOUXWILLER

Le marché de Noël sera rehaussé par le premier marché aux truffes du Bas-Rhin

▼ Détails

Arnaud Rossignon



Laurent Mathia ont planté il y a cinq ans leurs truffières en Alsace du Nord. Des plantations qui sont à maturité, comme le suggère le « brûlé » autour des arbres de l'exploitation de Pierre Saam, du champignon. Photo A. R.

Les adhérents des associations des Trufficulteurs du Grand Est et Truffes d'Alsace proposeront lors du marché de Noël de Bouxwiller, prévu du 6 au 8 décembre, leur premier marché labellisé de la truffe fraîche dans le Bas-Rhin. L'occasion pour leurs membres, tels les locaux de l'étape Laurent Mathia et Pierre Saam, de partager avec le public leur passion pour la culture du diamant noir.

Ce sera une saveur de plus à découvrir dans les allées d'un marché de Noël qui n'en manquait pas. Et une recherche, qui plus est ! Lors du prochain Christkindelsmärik de Bouxwiller, du vendredi 6 au dimanche 8 décembre, les gastronomes seront en effet à la fête avec l'installation d'un marché de la truffe fraîche sur le parvis du Musée judéo-alsacien. Une première dans le Bas-Rhin pour les trufficulteurs du Grand-Est (ATGE) à l'origine de l'initiative, labellisée par la Fédération française des trufficulteurs. Soit une garantie de qualité pour le consommateur : les champignons à la vente, récoltés – « cavés », dans le jargon – par des membres de l'association régionale et les adhérents de sa petite sœur Truffes d'Alsace seront pesés et passés au crible par des contrôleurs agréés.

« Ce marché était un souhait de l'ATGE : il y avait déjà des marchés labellisés en Meurthe-et-Moselle [à Pulnoy, les 9 et 10 novembre, ndlr], Moselle [à Bertrange, le 24 novembre] et dans le Haut-Rhin [Eguisheim, ce week-end du 26-27 octobre]. Mais il n'y avait rien dans le Bas-Rhin ! » raconte Laurent Mathia, cheville ouvrière du rendez-vous bouxwillerois, destiné à apporter sa pierre au développement de la petite filière truffe alsacienne. Une production encore assez méconnue, guère aidée il est vrai par les noms des truffes les plus courues, dites du Périgord (*Tuber melanosporum*), de Bourgogne (*Tuber uncinatum*) ou de Lorraine (*Tuber mesentericum*)... Mais il n'en a pas toujours été ainsi.

« Louis XIV faisait déjà venir des truffes d'Alsace ! », souligne Laurent Mathia. « Motivé » par l'Otterswillerois Hubert Meyer, pionnier « passionné et passionnant » du renouveau de la trufficulture dans la région de Saverne, cet agent immobilier dans le civil s'est lancé il y a cinq ans dans la culture du diamant noir. Pour le plaisir, sur une petite parcelle. Il rêve désormais de voir son chien, de race Lagotto Romagnolo réputée bonne truffière, s'arrêter net pour caver enfin son premier champignon. C'est que pour se faire désirer, les truffes ont du métier. « Ce n'est que maintenant que je peux commencer à espérer en trouver. »

Le bonheur de la découverte. Pierre Saam l'a déjà connu une fois. Un an

LE BONHEUR DE LA DÉCOUVERTE, PIERRE SAAM L'A DÉJÀ COMME UNE FOIS. EN UN après, l'émotion reste intacte, sonore. « Oh yé, c'était quelque chose ! Même si elle était immature ! » rigole ce solide gaillard du Kochersberg, titillé par la truffe depuis près de vingt ans, depuis une visite dans un musée périgourdin. « Il parlait de sa culture, des sols... Je m'étais dit "tiens, on a les mêmes ici !" » continue celui qui a mis quelques années pour dénicher le terrain idoine et investir les montants nécessaires pour se lancer, de l'ordre « d'environ 15 000 euros de l'hectare ».

En 2018, après presque « une année de travail du sol », il a ainsi planté près de 300 arbres – des chênes, des charmes, des tilleuls, du noisetier, des figuiers, des mélèzes... – aux racines mycorhisés en pépinière. Des racinesensemencées, en l'occurrence par des spores de truffes du Périgord et de Bourgogne, qui marqueront ensuite le début d'une symbiose entre l'arbre et le champignon. « Il n'y a que quelques pépiniéristes qui font cela... Ils sont contrôlés par l'Institut national pour la recherche agronomique (Inra), qui vérifie au microscope si le bon nombre de spores est là », glisse Pierre Saam. « Quand j'ai planté les arbres, les spores étaient là... Mais je ne sais pas s'ils le sont encore aujourd'hui », continue le trufficulteur, contraint de faire des prélèvements pour en avoir le cœur net. Ou de scruter les « brûlés ». Ces auréoles en expansion de végétation pauvre, autour de chaque arbre, constituent en effet le principal indice tangible et extérieur d'un début d'activité des truffes.

« Dans une truffière, on travaille vraiment au mois de mars. C'est le moment de la taille des arbres et du travail du sol, sans descendre trop profond. On remet ensuite des spores dans le sol pour stimuler les mycorhizes », détaille Pierre Saam. « En mai, les truffettes commencent ensuite à apparaître. Les truffes de Bourgogne sortent ensuite entre octobre et décembre, les truffes du Périgord de décembre à mars. » Voilà qui commence à sentir définitivement bon pour le marché de Bouxwiller !

Plus de renseignements sur les activités et formations de l'association des trufficulteurs du Grand Est via <https://truffe-grand-est.com>.

