



SOMMAIRE

P. 2 Thierry Renou comme un poisson dans l'eau au Patio, à Arcachon

P. 3 Déco bohème à Mugron (40), 90 créateurs s'exposent à Bordeaux et 50 artisans d'art à Angoulême, L'Espace s'efface dans toute la région avec Cécile Léna

Édouard Aynaud prend le temps de faire découvrir aux visiteurs le milieu naturel de la truffe... avant de la déguster

Truffière en Périgord

C'est la saison du diamant noir ! Visite d'une truffière pour tout comprendre du précieux champignon

Au milieu de la truffière plantée de chênes, sur un sol calcaire, dur et rocaillieux, Titeuf s'en donne à cœur joie. Museau à ras du sol, batifolant au milieu des chênes nimbés d'une brume dorée par le soleil timide qui tarde à percer, le labrador stoppe net sa course au pied d'un arbre. Il enfouit la tête dans le sol, bat de la queue, gémit de plaisir. Rapide et ferme, son maître l'immobilise et sort de sa poche une trouvaille gourmande pour le récompenser. De son panier d'osier, il extrait un petit râteau fin, gratouille doucement la terre et sourit pour lui-même : « Elle est là ». La truffe est enfouie peu profondément. Couverte de terre, elle embaume soudain l'air froid. Une odeur à la fois violente et subtile. Typique.

Hasard et caprice

Chaque année, au cœur de l'hiver, Édouard Aynaud travaille dans sa truffière pour extraire de la terre quelques kilos de truffes. En 1997, il a repris la plantation de son père dans le ravissant hameau de Pèchalifour, en Sarladais. Et, depuis, consacre sa vie à sa passion, le tuber melanosporum. Grand connaisseur, il sait tout du champignon : sa biologie si mystérieuse, sa gestation de neuf mois, l'interac-

tion si fragile et si complexe entre le sol, le chêne et les spores ; le mycélium qui s'étend comme une toile d'araignée dans le sol, le très lent grossissement des truffettes, l'action bienfaisante des orages d'été, la nécessité d'une terre calcaire et bien drainée... Édouard sait surtout que le hasard est roi et la truffe capricieuse. Et que rien n'est gagné d'avance. Il n'en est que plus ému lorsque la terre daigne lui offrir un tubercule noir et granuleux. Émerveillé par ce champignon compliqué, il n'a de cesse de faire partager sa passion avec une pédagogie exemplaire, en mêlant contes, histoires, leçons de choses et de la vie. Il est un des

rare producteurs à accueillir des visiteurs auxquels il consacre de longs moments, de la boutique à la plantation de chênes, sans oublier de faire déguster le précieux tubercule, de donner des recettes toutes simples, de peser contre les précieux ridicules qui sacralisent la truffe sans oser la manger, d'organiser des repas de roi et d'ouvrir ses superbes maisons pour un week-end de découverte. Et à bout de souffle et d'arguments, lâche comme un sésame : « 10 g de truffe par personne, c'est largement suffisant. » Une poignée d'euros pour un plaisir de roi, comment résister ?

HÉLÈNE LAGARDÈRE

CARNET PRATIQUE

Office de tourisme :
www.ot-sarlait-perigord.fr
Édouard Aynaud
et Catherine Humblet,
24220 Pèchalifour.
05 53 29 20 44
et 06 82 50 28 62.
www.truffe-
perigord.com ;

pechalifour@gmail.com
Accès : de Sarlat, direction
Bergerac. Suivre la D 25
puis la D 35 en passant
par Meyral. 10 km.
Les visites : toute l'année
sur rendez-vous. 2 h, 10 €,
gratuit jusqu'à 16 ans.
Horaires différents l'été.

Week-end : visite, dîner,
marché, hôtel. Forfait
1 journée, 2 nuits : 560 à
715 €/couple. Forfait
1 journée : 94 €/pers.
Repas gastronomique sur
réservation. Repas
et visite, hors boisson :
120 €/personne.

Boutique : vente de Tuber
melanosporum entre 800
et 1100 €/le kg. Tuber
aestivum autour de 150 €.
Envois de truffes fraîches.
Gîtes : deux maisons.
Noël, Printemps,
Toussaint et mois de mai :
350 € (une maison).