

Saveurs



Le chef de la semaine

Michel Latrille est de retour à Agen, où il vient d'ouvrir la brasserie Le 6 de Michel Latrille, 6, rue Albert-Ferrasse. Ambition : servir une cuisine simple et accessible.

Sur les traces de la truffe

RENCONTRE Édouard Aynaud, trufficulteur à Saint-Cyprien (24), transmet sa passion du diamant noir en organisant des visites sur mesure. Cela commence à la truffière et se termine à table

JACQUES BALLARIN

j.ballarin@sudouest.fr

« Cherche, cherche, elle est là, je la sens d'ici. Stop, on la voit, elle n'est pas si grosse que ça, mais elle est jolie, je la ramasse. » Nous sommes dans la truffière de Pèchalifour, un hameau de la commune de Saint-Cyprien, dans le Périgord noir. Édouard Aynaud, accroupi, prend le relais de Titeuf, le chien truffier. Il gratte et dégage la terre à l'aide d'un petit outil qu'il appelle le « picadou ». Ça y est, la truffe est sortie, elle n'est pas gelée, alors que le thermomètre à l'extérieur affiche -2 degrés.

Le cavage avec Titeuf

« Elles ne peuvent pas geler car elles sont enfouies assez profondément, elles ne sont pas en surface », explique le trufficulteur qui complimente Titeuf et loue sa discipline. « Le plus souvent, je le laisse faire. Il prend la truffe dans la gueule et me la ramène. »

Michel, le père d'Édouard Aynaud, planta les premiers arbres de la truffière en 1968. Quand il disparut, en 1997, Édouard, qui fréquenta l'école communale de Saint-Cyprien avant de se vouer à l'agriculture – il célébra le foie gras d'ole pendant vingt ans – et de voyager sur le continent africain, décida de se consacrer à la truffe.

La passion rapidement l'habita. Carole, sa femme, devint sa meilleure alliée quand il entreprit de faire partager la vie de la truffière et du diamant noir en organisant à Pèchalifour des visites sur mesure.

« La truffe est mal connue et les gens n'ont pas toujours une bonne opinion », regrette Édouard, qui milite pour que cela change. Le public qu'il reçoit est initié à son histoire et à ses se-



Édouard Aynaud et son chien truffier : « Le plus souvent, je le laisse faire. Il prend la truffe dans la gueule et me la ramène. » PHOTO ARNALDILOTH

crets. L'expérience du cavage dans la truffière de 6 hectares dure entre une heure et demie et deux heures, la recherche à lieu avec Titeuf. Son maître raconte les arbres, les noisetiers, les chênes verts, les chênes pubescent, l'entretien quotidien de la truffière : « Je taille tout le temps, je coupe les branches verticales, je les empêche de monter pour

avoir des racines horizontales. » Il pointe les bons choix : « Il faut écarter les arbres pour qu'il y ait du soleil. » Édouard parle également de la biologie des truffes, de leur cycle de développement, de la relation avec l'arbre, le sol, le climat. « Nous cherchons ensemble. Parfois, je tends l'outil et ils ramassent », indique-t-il.

dit pas, elle a une odeur et une saveur très puissantes. »

Carole, elle, au même moment, grille une tranche de pain, y verse un filet d'huile d'olive, pose dessus de fines lamelles de truffes et parseme de quelques grains de sel de Guérande.

Ensuite, on passe à table dans le salon où est servi le repas truffe : le toast avec les lamelles de truffes, la brouillade de truffes, la purée de pommes de terre truffées avec l'enchaud (confit de porc) et le dessert maison.

Le forfait pour la demi-journée découverte (le cavage dans la truffière et le repas truffe, vin et café compris) est de 60 euros par personne.

« Les gens n'ont pas toujours une bonne opinion de la truffe »

Il existe également le forfait journée entière (90 euros par personne). Le plus est la visite guidée proposée par Édouard Aynaud sur le marché de Sarlat. Le trufficulteur de Saint-Cyprien en profite pour montrer comment distinguer les « bonnes » truffes des « mauvaises » et repérer la truffe de Chine, sans intérêt gustatif. Elle est vendue 85-90 euros le kilo, alors que la truffe noire du Périgord, la Tuber melanosporum, se négocie actuellement entre 400 et 600 euros le kilo.

Carole et Édouard Aynaud, Pèchalifour, 24220, Saint-Cyprien. 05 53 29 20 44 et 06 82 50 28 62.

Pour les visites, réservation obligatoire, sauf en juillet et août.

LES GLYCINES

Le plan gourmand des Eyziez

L'hôtel-restaurant Les Glycines, aux Eyziez (24), rouvre ses portes à partir de demain, vendredi, et jusqu'au 23 janvier prochain. Ambition : rendre aimable la truffe du Périgord.

Pendant cette période, deux menus truffe sont proposés : en cinq services (95 euros) et en quatre services (80 euros).

Il en coûte 140 euros (menu cinq services) et 120 euros (menu quatre services) avec l'accord mets et vins.

Possibilité également de séjours organisés avec visite du marché de Sarlat et cours de cuisine avec le chef, Eric Jung.

Renseignements et réservations : 05 53 06 97 07.

Retrouvez les recettes autour des produits d'Aquitaine sur www.sudouest.fr, cliquez sur **Recettes d'Aquitaine** et sur le site www.gastronomie.aquitaine.fr



Le plus de savoir
la terre et le goût

AQUITAINE



La truffe noire. PHOTO ARNALDILOTH



Carole Aynaud prépare les toasts. PHOTO ARNALDILOTH