Jarnac, capitale de la truffe charentaise

jeudi 16 décembre 2010, par lpe

Ils attendent. Ils sont une trentaine à battre la semelle. Ils attendent tout en regardant les silhouettes à l'intérieur. La salle est assez grande, toute en longueur. Le long des murs les tables sont alignées, couvertes de ces tissus vichy à petits carreaux rouges, qui sont souvent la marque d'une bonne cuisine. Ils attendent. Le coup de trompe libérateur, l'ouverture des portes et cette odeur qui vous saisit aux narines et à la gorge. L'odeur de truffes fraîches et généreuses.

Nous sommes aux marché de Jarnac. Chaque mardi matin, du 30 novembre au 1er mars, les professionnels de la trufficulture s'y retrouvent pour y proposer leur production aux courtiers des restaurants et traiteurs, venus de toute la région. En moins de dix ans, le marché de Jarnac s'est imposé comme le plus important en Poitou-Charentes. On y vient même de Dordogne pour y vendre. C'est que les professionnels des deux Charentes ont trouvé là une situation relativement centrale afin de ne pénaliser personne quant aux distances à parcourir et souhaité fidéliser leurs clients en leur donnant rendez-vous très régulièrement dans un endroit fixe.

Ils sont une trentaine chaque semaine à s'installer dans la salle de l'Hôtel Renard, au bord de la Charente, dès huit heures du matin pour une estimation quantitative et qualitative de leurs productions de la semaine. En ce début de saison, après les intempéries et le froid de ces dernières semaines, les rendements sont en léger retrait et le cours s'en ressent qui ne dépasse guère en moyenne les 550 à 800 euros le kilo de truffes, selon la qualité proposée ; mais il est vrai que la pleine saison débute peu avant Noël, pour ce qui est des prix qui peuvent alors dépasser les 1200 euros.
Toutefois, il faut savoir que la truffe, elle, atteint sa pleine maturité en janvier et que c'est alors qu'elle offre ses meilleurs parfums aux cuisiniers avertis.

La Charente compte environ 300 producteurs, membres d'une association présidée depuis peu par Patricia Monteil qui a succédé à Jean-Marie Doublet. 700 ha de chênes et noisetiers mycorisés produisent les deux variétés les plus recherchées par les gourmets, la tuber Melanosporum et la Brumale. Des plantations plus marginales produisent également de la truffe d'été, moins parfumée.
En Charente –Maritime, ils sont environ 180 sur 150 Ha autour d'Alice Perron, également nouvelle élue à la présidence de l'association, succédant à Charles Lassalle.

La saison 2009-2010 du marché de Jarnac a vu s'écouler près de 400 kg de champignons noirs. Au marché du 7 décembre dernier ce sont 27 kg de Melanosporum et 2 Kg de Brumale qui ont trouvé preneurs. L'une d'elle pesait plus de 0,800 kg. En 2008 la championne pesait plus de 1,100 Kg.

On le voit, sans prétendre au niveau de certains marchés comme Carpentras, Jarnac est bien la capitale régionale de la truffe.

Patrice Fougeray

A retenir :

- Marché professionnels : chaque mardi matin à partir de 9h30, jusqu'au 1er mars 2011
- Marché des particuliers : chaque vendredi à partir de 17 heures, jusqu'au 25 février 2011
- Lieu : Hôtel Renard, quai de l'Orangerie, près du musée François Mitterrand) 16200 Jarnac

Journées de la Truffe :
- 22 janvier 2011, salle des distilleries, à Segonzac (16130)
- 29 Janvier 2011, Le Douhet (17)

La truffe fraîche, truffe noire du Périgord "Tuber Mélanosporum"