

**ANIMATIONS
GRATUITES**

À partir de 8h30

• Contrôle de qualité sur les truffes mises en vente

10h

• Atelier de cuisine « Apprendre à cuisiner la truffe »

• Démonstration de cavage* avec la truie « Pépette »

10h30

• Démonstration de cavage* avec la chienne « Syrah »

• Conférence « Améliorer la culture de la truffe grâce à la génomique » par Dominique Barry-Étienne, Docteur en Sciences agronomiques

11h

• Inauguration précédée de la signature d'une convention entre la Chambre d'Agriculture de l'Hérault et le Syndicat des producteurs de truffes de l'Hérault, sous l'égide de Montpellier Agglomération

12h

• Démonstration de cavage* avec la truie « Pépette »

12h30

• Démonstration de cavage* avec la chienne « Syrah »

14h30

• Animation « Les chiens skaters de Montpellier » (démonstrations de skateboard pratiqué par des chiens)

15h

• Atelier de cuisine « Apprendre à cuisiner la truffe »

• Démonstration de cavage* avec la truie « Pépette »

15h30

• Démonstration de cavage* avec la chienne « Syrah »

* Recherche de truffes

**Tout au long
de la journée**

• Vente de truffes dès la sonnerie des cloches de l'église (dès 9h)

• Testez les capacités de votre chien à la recherche de la truffe (inscription à l'Espace Trufficulteurs, sur le stand du Syndicat des Producteurs de Truffes de l'Hérault). Vous pourrez également y faire évaluer la qualité de vos truffes.

• Visitez la crèche provençale animée, installée dans l'église médiévale.

Cabiron Traiteur vous propose un déjeuner sur le thème de la truffe.

Réservation obligatoire au 04 67 86 21 22 (avec paiement préalable par chèque à l'ordre de Cabiron Traiteur) au plus tard le 10 janvier 2014, à 12h.

Montpellier Agglomération - Direction de la Communication - 01/14 - imprimé sur papier recyclé - Valeurs : MTP AGGLO - Fotolia

8^e

FÊTE DE LA

Truffe

DE MONTPELLIER AGGLOMÉRATION

SAINT GENIÈS
DES MOURGUES
CŒUR DE VILLAGE

DIMANCHE
12 JANVIER 2014
DE 9H À 17H

PROGRAMME

Entrée
libre

Tombola | Tentez votre chance...

Gagnez des lots de truffes et des bouteilles de vin mis en jeu lors des 2 tirages au sort organisés à 12h30 et 16h.

- Remplissez votre bulletin de participation
- et déposez-le dans l'urne prévue à cet effet,
- dans l'Espace Trufficulteurs.



Promouvoir les produits du terroir et aider les producteurs locaux font partie des objectifs majeurs de Montpellier Agglomération qui multiplie les initiatives pour soutenir les professionnels du secteur, dans le cadre d'une démarche de dynamisation de l'économie locale : La Fête de la Tomate à Clapiers, la Fête du Miel à Cournonsec, la Fête de l'Olive à Pignan et la Fête des Vignes à Montpellier et d'autres communes de l'agglomération, sont devenues des rendez-vous incontournables.

« L'agriculture et la viticulture ne sont pas seulement des facteurs de développement économique, ce sont aussi des éléments culturels, le reflet d'un certain art de vivre que Montpellier Agglomération revendique et entend défendre. »

Cette 8^e édition de la Fête de la Truffe devrait être à l'image de ces valeurs, puisqu'au-delà de la vente, plusieurs animations gratuites égaieront la journée: dégustations, ateliers de cuisine, démonstrations de cavage (recherche de la truffe). L'occasion de se faire plaisir en s'offrant ce produit-phare du territoire, à savourer sans modération !

Toutes les truffes vendues sont contrôlées par le Syndicat des Producteurs de Truffes de l'Hérault.

Nous vous présentons tous nos vœux et vous invitons à la poursuite du diamant noir !

La Communauté d'Agglomération de Montpellier



La truffe

est la fructification souterraine de champignons qui vivent en symbiose avec les racines de végétaux-hôtes. Elle se développe dans des terrains contenant du calcaire, notamment en Espagne, en Italie et en France où la mieux appréciée est la « truffe noire du Périgord ». Sa chair, ferme, est marbrée de fines veines blanches ramifiées qui rougissent à l'air et noircissent à la cuisson.

Dans l'Hérault, quelque 200 passionnés essaient de conserver ce prestigieux patrimoine. La plupart des « producteurs » se regroupent en syndicats départementaux, fédérés au niveau régional, puis national au sein de la Fédération Française des Trufficulteurs.

Production et récolte

On plante en terrain drainant des arbres généralement « mycorhizés », c'est à dire dont les jeunes racines ramifiées ont, avec les filaments du champignon (mycélium), constitué des organes mixtes appelés mycorhizes. Ces dernières permettent les échanges alimentaires entre l'arbre et le champignon. Les conditions de fructification dépendent des conditions de milieu environnant. Grâce aux soins attentifs apportés aux arbres et à l'entretien du sol, les premières truffes apparaissent quelques années après la plantation des arbres-hôtes. La truffe a besoin d'eau en été, et exige du soleil.



Dans l'Hérault, on récolte la truffe noire de la mi-novembre à la mi-mars, mais c'est en janvier et février que l'on trouve les truffes les plus savoureuses. La plupart des trufficulteurs récoltent les truffes avec l'aide d'un chien dressé.

Vous avez fait l'acquisition d'une truffe

Conservation

Pendant une semaine environ : au réfrigérateur ni brossée, ni lavée, dans un bocal étanche avec du papier absorbant. Pour l'utiliser, au-delà d'une semaine, vous pouvez, après l'avoir brossée à l'eau froide puis séchée, soit la stériliser, soit la congeler (découpée en lamelles ou râpée) entourée de papier aluminium.

Nettoyage

Pour éliminer la terre, brosser la truffe sous un filet d'eau froide ; il faut ensuite soigneusement la sécher avec du papier absorbant.

Préparation

La plupart des gourmets préparent la truffe sans l'éplucher. De multiples recettes existent pour valoriser ce « diamant noir » de la cuisine Française qui peut se consommer cuit ou cru.

Cuite : la recette la plus simple est la brouillade aux truffes. On met dans un récipient hermétique, 5 jours à l'avance, les œufs et le champignon ; de cette façon, les arômes de la truffe se diffusent dans les œufs. Mélanger ensuite la truffe coupée en lamelles avec les œufs battus. Pour une omelette, la faire plutôt baveuse et, après cuisson, « saupoudrer » de truffe râpée. On peut aussi utiliser cette truffe dans une autre préparation (purée, aligot...) introduite en petits morceaux.

Il faut prévoir 10 g de truffe par personne. S'il reste quelques truffes entamées, on peut les congeler pour les déguster plus tard. En règle générale, il faut éviter de trop cuire ce champignon pour lui conserver au maximum son goût et son parfum.

Crue : sur une tranche de pain beurré (beurre demi-sel). Dans de l'huile, sur une salade (mettre vos lamelles de truffes dans l'huile la veille).



(Avec l'aimable autorisation du Syndicat des Producteurs de Truffes de l'Hérault)