

# A la poursuite du «diamant gris»

**GASTRONOMIE** • La truffe blanche d'Alba est à la fête en fin d'année. Et pour cause, c'est un produit saisonnier et à durée limitée. Reportage au Piémont, et mise en bouche.



Fille du «trifolao» Lidio Trucco (en photo dans le fond), Luciana vend des truffes tout l'hiver à la via Pertinace 12 à l'enseigne de Tartufi & Co. PIERRE THOMAS

## PIERRE THOMAS, DE RETOUR D'ALBA

Au cœur d'Alba, deux «monuments» symbolisent cette ville animée du Piémont, à une demi-heure d'autoroute de Turin, au sud-est. La cathédrale, gothique, dédiée à Saint-Laurent, avec, sur sa façade en briques, les symboles des évangélistes, qui forment, de gauche à droite, en latin — et en italien comme en français — l'acronyme de la ville: l'(A) nge de Matthieu, le (L) ion de Marc, le (B) œuf de Luc et l'(A) igle de Jean. Et, depuis peu, en diagonale et à la même hauteur que les statues, soit au premier étage, un «temple» dédié à la cuisine locale réinterprétée, le restaurant Piazza Duomo, où le chef Enrico Crippa, disciple du Milanais Gualtiero Marchesi, le Girardet italien, a obtenu trois étoiles au Guide Michelin.

## Magnifier la truffe

Ce samedi d'automne, un des six week-ends consacrés à la «83<sup>e</sup> Foire internationale de la truffe blanche d'Alba», a préludé à trois étapes gourmandes, sous la conduite du président de la manifestation et fin gourmet Antonio de Giacomi. Ce retraité, fils du fondateur de l'Ordre des cavaliers de la truffe et des vins d'Alba, nous a emmenés dans les environs de la ville, à La Ciaù (la clef) de Tornavento, chez Maurilio Garola, au décorum entre Mussolini — l'ancienne école date de 1931 — et Fellini. Mais aussi à la très familiale La Torre, au centre de Barbaresco, bourg dédié à une des grandes expressions vineuses du cépage nebbiolo. Enfin, chez un jeune chef montant, de l'autre côté du Tanaro, Alla corte degli Alfieri.

A chaque fois, on nous a servi un plat local, simple, pour mieux mettre en valeur la fameuse «truffe blanche d'Alba», qui ne se consomme que crue, en fines lamelles. Ce sera d'abord un œuf en cocotte au parmesan dans une boîte, à Treiso. Puis, dans un repas de midi dominical, réglé comme du Vivaldi, de la «carne cruda» (tartare fin de veau) au divin «bonèt» (une sorte de pudding), avec la traditionnelle «fonduta» (recette ci-contre), à Barbaresco. Enfin, un parfait risotto blanc, al dente et moelleux à la fois, grâce à un riz carnaroli de grande qualité, apprêté par le jeune Stefano Pa-

ganini, virtuose de la cuisine locale réinterprétée, sous les hauts plafonds du château de Magliano Alfieri.

## Une loterie annuelle

Mais revenons à notre champignon, «tuber magnatum pico». Au contraire de la noire du Périgord («tuber melanosporum»), qui se laisse apprivoiser, la blanche est sauvage et saisonnière, de fin septembre à fin janvier. Sa recherche, au Piémont, mais aussi dans d'autres régions d'Italie, en Croatie et en Roumanie, se fait avec un chien: les bâtards d'Alba passent par... l'Université canine de Roddi, où on les dresse à renifler le champignon souterrain, dissimulé jusqu'à un mètre sous le sol recouvert de feuille mortes.

La truffe est une affaire sérieuse, suivie à la trace par 4000 «trifolao» (chercheurs de truffes), qui doivent avoir 14 ans au moins et payer un permis annuel de 150 euros. Un Centre national d'études de la truffe, avec les régions des Langhe, du Roero et du Monferrato, s'applique à créer des conditions idéales pour que le champignon puisse se développer librement, dans un environnement ni trop boisé, ni trop humide.

## Au bon moment

L'automne venu, c'est un peu la loterie annuelle. Paradoxalement, une «bonne année» pour le consommateur, où les truffes sont abondantes, comme en 2013, au contraire de 2012, influence le cours à la baisse. En début de saison, il était de 300 euros (360 francs) les 100 grammes au marché d'Alba. Dans la cour d'un ancien monastère, ce marché se déroule le week-end, du samedi au dimanche, de 9h à 20h, de mi-octobre à mi-novembre (cette année: jusqu'au 17!). Une trentaine de «trifolao» proposent leur cueillette de la semaine. Leurs pépites sont examinées et contrôlées par des experts et proposées au tarif du marché. Il s'en vend 50 kg par week-end. Les cours peuvent être suivis en ligne sur [www.tuber.it](http://www.tuber.it). On y voit que l'an passé, «magnatum pico» avait atteint le pic maximum de 520 euros (620 francs), début novembre.

Le prix varie en fonction de l'offre et de la demande, qui s'accroît à l'approche de Noël. C'est aussi là que les truffes blanches sont les meilleures. C'est le seul produit alimentaire dont la qualité est jugée non pas en le goûtant, mais en le palpant — la truffe doit être légèrement élastique: si elle est dure, c'est qu'elle n'est pas à point et si elle est tendre, c'est qu'elle a dépassé son apogée — et en la humant — son odeur, entêtante, ne doit pas être trop alliée.

Si les amateurs se pressent à Alba — un quart d'étrangers, Suisses, Allemands, Français —, c'est que la truffe doit se manger fraîche, dans la semaine après sa découverte. Impossible de la congeler, car elle est faite de 82% d'eau et perd alors tous ses arômes. Délicat, aussi, de la garder dans du riz, car elle sèche... Et évitez les huiles de truffes et autres produits dérivés: ils sont tous «arrangés» avec un arôme de synthèse,

explique «Alla scoperto del tartufo», un manuel qui vient de paraître sous l'égide de Slowfood.

Produit rare et de saison: voilà qui explique son prix. Et met en valeur son écri, Alba et sa région, riche en produits du terroir, comme les noisettes, en confiserie et en chocolats (Ferrero) ou le fromage castelmagno, une pâte pressée, donc non cuite. Enfin, les vins, les grandissimes barolos et barbarescos, mais aussi les dolcettos, barberas, freisas et les DOC locales, plus abordables, au palais comme au porte-monnaie. I

> Un guide avec 280 bonnes adresses: Langhe e Roero, édité par Touring Club italiano et Slow Food, en italien.

> Dès le 17 novembre, d'autres marchés et expositions de truffes prennent le relais de celui d'Alba: à Asti, le 17, à Zezza d'Alba, le 17 et le 24, à Cortazzone, le 30 novembre et le 1<sup>er</sup> décembre et ce même 1<sup>er</sup> décembre, à Santo Stefano Belbo, puis, dernier de la saison, les 9 et 10 mars 2014, à Scagnello, près de Cuneo, un marché de la truffe noire.

## RECETTE

### La traditionnelle «fonduta»



Recette tirée de «Alla scoperta del tartufo», Slow Food Editore (2013).

## Ingédients (4 personnes)

- > 400 g de fromage fontina de la vallée d'Aoste, jeune, au goût peu marqué
- > 40 à 60 g de truffe blanche d'Alba
- > 4 jaunes d'œufs
- > ¾ de litre de lait
- > 50 g de beurre
- > du poivre
- > croûtons de pain

## Préparation:

> Tailler le fromage en cubes ou en petits morceaux. Le mettre dans un récipient et recouvrir avec du lait. Placer ce mélange dans un lieu frais pendant 5 ou 6 heures (ou préparer cet appareil la veille).

> Ensuite (ou le lendemain), dans une petite casserole, placer le beurre, les jaunes d'œufs, le fromage et une partie du lait de la préparation; poivrez à volonté, mais pas trop.

> Mettre la casserole au bain-marie dans de l'eau bouillante et, à feu bas, mélanger énergiquement les ingrédients avec une cuillère en bois ou un fouet. Le fromage se dissoudra d'abord en faisant des fils, puis s'épaissira: à ce moment précis, enlevez-le du feu et servez la «fonduta» chaude, avec les lamelles de truffe fraîchement coupées et des croûtons de pain. I

## TROU DU FÛT

### Pénurie

#### THIERRY SOZO

Annonçant, dans un récent rapport, une prochaine pénurie de vin, la banque Morgan Stanley a créé le buzz dans les médias mais a aussi fait sourire. Un peu trop vite. La demande de vin qualitatif, issu de terroir noble et de domaines réputés, n'a jamais été aussi forte avec la mondialisation et le développement des économies.

**Symbole de culture** «à l'occidentale», les vigneronnés réputés ont pris leurs marques dans le dernier restaurant à la mode de Pékin à Rio. Pas question ici de crus hyperspécultatifs et hors de prix réservés à une nomenclatura locale, mais bel et bien des beaux vins que l'on peut trouver chez un bon caviste. D'un côté, le Nouveau-Monde va pouvoir augmenter ses cadences de productions industrielles, de l'autre, un monde nouveau s'ouvre à la culture du vin de qualité. Au vu des récoltes très faibles de ces dernières années, la pénurie s'annonce probable. Un schisme va se créer entre ces vins et les autres. C'est-à-dire les boisons industrielles s'arrogeant le même nom. Le buveur lambda n'a pas fini de voir du carton à «demi-prix» fabriqué en «maxi-volume» dans les usines à pinard. Pour les autres, parions que leur marchand de vin aura su pérenniser une relation de confiance avec ses fournisseurs pour assurer ses arrières. Sinon, il est temps d'écrire sa lettre: Cher Père Noël, pour ma cave j'aimerais quelques caisses de bons vins... I

## EN BREF

### MENUS

#### Une pincée de fantaisie en cuisine

«Cuisine avec vue» surprend agréablement dans le foisonnement des livres de cuisine actuels. Rédigé par Catherine Fattebert, animatrice productrice à la RTS, et illustré par Denis Kormann, enseignant dans une école d'art, ce recueil de recettes cousues main met en scène beaucoup d'ingrédients d'ici et un peu d'ailleurs. Pour des plats uniques: rôti de porc au Cenovis, salade de bœuf au citron vert ou encore brick à la courge et au poireau... des recettes goûteuses et pas compliquées. CDB

> Catherine Fattebert, Denis Kormann, «Cuisine avec vue», Helvetiq, 184 pp.

### FROMAGES

#### Goûteux tour de France et d'Europe

C'est peu dire que Marie-Anne Canton, fromagère affineuse et détaillante à Paris, connaît son sujet. Son guide de l'amateur de fromages en témoigne. «Après tant d'années, je m'émerveille toujours de penser que l'on puisse, seulement avec du lait, obtenir autant de variétés de pâtes, ayant des consistances et des goûts aussi différents», écrit-elle en préface de son ouvrage. Outre des fiches détaillées et documentées sur les fromages du terroir français, suisses et européens, elle livre des conseils et des recettes.

> Marie-Anne Canton, «Guide de l'amateur de fromages», Albin Michel, 317 pp.

### DESSERTS

#### Balade gourmande avec des écrivains

Certains desserts ont le goût de l'amour, d'autres celui de l'adultère. Dans une nouvelle publiée en 1882 sous pseudonyme, Guy de Maupassant raconte la vie amoureuse de l'infidèle Madame Anserre à travers la brioche qu'elle sert dans son salon. Dans «Le goût des desserts», on découvre aussi le pain aux ananas de Nicolas, le cuisinier de Boris Vian dans «L'écume des jours» et, bien sûr, la madeleine de Proust. CDB

> Fabienne Gambrelle, «Le goût des desserts», Mercure de France, 115 pp.