

Un met unique présenté sur le marché de Saint-Clar ce jeudi.

Une ambiance fantastique pour le premier marché de truffes préparé par les trufficulteurs du Gers !



Un met unique présenté sur le marché de Saint-Clar ce jeudi.

Photo : C'était la dernière.....

Pour un coup d'essai, c'était un coup de maître...En effet, une des reines des plats culinaires était à l'honneur ce jeudi sur le marché de Saint-Clar. Petite précision, le marché a lieu d'ailleurs tous les jeudis toute l'année, orchestré par Marie-Hélène, la régisseuse de l'installation des exposants.

L'information a bien circulé, la halle était bondée, qu'ils soient Gersois ou d'ailleurs, les amateurs ou curieux se pressaient autour des tables où quelques truffes, une soixantaine pour 4 kg, trônaient encore...le prix de vente n'a pas retenu les restaurateurs et quelques vrais amateurs, entre 800 et 1000 euros, avec 4 producteurs Gersois, et 1 du Tarn.

Dès 9 h 30, un technicien venu tout spécialement de Cahors, Laurent Genola a « canifé » les truffes, en enlevant un petit morceau afin de voir si les veines étaient biens, ainsi il y a eu donc 4 kg évalués en première classe, plus 1 kg déclassé à moitié.

Comme le confie Eric Ballester (maire de Saint-Clar) : « c'est une richesse d'avoir des terres riches et arides sur lesquelles poussent ce fameux et rare champignon...c'est une valorisation, notamment à Saint-Clar, qui est bien lôtie de ce côté là, mais aussi Magnas, l'Isle Bouzon, Encausse, Marsolan, Condom, Lectoure... ».

Petite info : appelé Tuber melanosporum se développe aux pieds d'arbres tels que la chêne pubescent, le chêne vert ou encore le noisetier commun. C'est un champignon hypogé, il naît au printemps entre avril et juin. Il a à sa naissance la forme d'une minuscule coupe (stade apothécoïde), dont les bords vont se refermer et former le Tuber...l'intérieur du Tuber va s'organiser en veines stériles puis en veines fertiles....Tout cela apporte un goût particulier, indéfinissable, que l'on cuisine avec parcimonie !!!

Le président des trufficulteurs du Gers Philippe de Galard, aidé de Guillaume Rouillès pour la communication, ont devant un tel succès, décidé de réitérer cette première initiative, par un autre marché dont la date n'est encore connue... en fin d'animation, un moment sympathique, quelques toast ont été proposés aux visiteurs !!

Photo : Le public, un coin du marché hebdomadaire.



000_0124.JPG



000_0120.JPG



000_0127.JPG



000_0121.JPG



000_0125.JPG