

Dans le Sichuan, un gersois à la recherche de l' « or noir chinois »



Dans le Sichuan, un gersois à la recherche de l' « or noir chinois »

On a pu voir le 27 décembre dans les journaux télévisés de France 2 et de France Info un reportage qualifié par le présentateur « d'étonnant » sur la truffe chinoise.

Les images avaient été filmées dans la province du Sichuan, au sud-ouest de la Chine, là où coule le Yang-TséKiang et où habitent les pandas géants, bordée à l'ouest par le Tibet avec, à l'est des montagnes culminant à 6000 m et l'Himalaya non loin. C'est le plus gros marché de champignons au monde (plus de 600 espèces comestibles).

On y voyait un occidental explorant les contrées pentues où pousse à foison la truffe sauvage (donc naturelle) de l'espèce « tuber indicum » en compagnie de paysans locaux, puis au marché de Panzhuhua repérer et choisir les spécimens les plus parfumés. Il dégustait ensuite un plat typique à la table d'un chef réputé : le blanc de poulet à la sauce aux truffes.

Ce Français a sa résidence secondaire dans le Gers, à Monclar-sur-l'Osse où habitent ses parents et sa belle-famille. Elyan Calhiol est le directeur des opérations du groupe chinois Mercury Beijing, spécialisé dans l'agro-alimentaire de luxe : caviar, bœuf Wagyu, foie gras d'oie à partir de l'oie de la souche « oie grise de Toulouse » bien connue dans le Gers (188 000 bêtes abattues chaque année pour une clientèle asiatique fortunée, activité en expansion). Il est par ailleurs président de la société Sinamerch, filiale française à Paris de cette holding chinoise.

Les cadres dirigeants de ce groupe séjournent régulièrement dans notre département, dans les environs de Mirande et ont tissé des liens affectifs avec la Gascogne. Leur grand patron, le financier chinois Yang Yubin était au mois d'août dernier reçu en VIP par Jean-Louis Guilhaumon lors du festival de jazz de Marciac, de même que par le « Club des Marques » d'eau-de-vie d'armagnac à Eauze et à Lannepax. En février, ils avaient rencontré André Daguin sur le stand du Gers au Salon de l'agriculture à Paris.

On a appris grâce à ce reportage télévisé vraiment « étonnant » que c'étaient les cochons d'élevage en liberté qui se régalaient de ces truffes jusqu'à il y a peu et que désormais, les habitants la mangent comme des champignons mais sans considération de maturité et sans en rechercher le parfum d'aromate qui existe pourtant à une certaine époque, comme pour la plupart des variétés de truffes. Tout au plus ont-elles un prix très élevé quand elles sont grosses. Les Chinois attribuent à la truffe un pouvoir aphrodisiaque.

Le reportage se terminait sur cette remarque du commentateur au sujet du marché français : « la truffe chinoise commence à séduire ». Comme le foie gras, le saumon et le caviar avant elle, la truffe sauvage et donc naturelle, se démocratisera-t-elle un jour grâce à un prix enfin abordable ?