

Extrait du L'univers de la truffe

<http://truffe-passion.fr/spip.php?article222>

Naissance d'une passion

- Commercialisation -



Date de mise en ligne : dimanche 13 septembre 2009

Description :

L'art d'apprécier les truffes… Faire découvrir la truffe a des amis n'est pas toujours facile. Les réactions sont complexes. Les vrais amis sont ceux avec lesquels on partage les mêmes passions, n'est-ce pas ?

L'univers de la truffe

Mes nombreuses lectures me laissent perplexe quant à l'identification exacte des truffes *uncinatum*, *aestivum*, *bellonae*, etc. Il existe une différence de prix, certes, mais l'important à mon avis est plus de savoir ce qui fait le prix : l'espèce, le parfum, la saison, le terroir ?

A supposer qu'un critère infaillible permette de déterminer ces différentes truffes : que vaudrait l'*uncinatum* sans parfum, que vaudrait *aestivum* très parfumé ? Quant à *bellonae* (et d'autres), elle est purement absente de l'accord sur la commercialisation, alors que si c'est bien cette truffe que je cave, je la proposerais, si j'étais vendeur, à un prix supérieur à *aestivum*.

J'en ai diffusé dans mon entourage : les habitués du Mac Do et du cordon bleu n'ont pas aimé, ceux ayant eu de l'*aestivum* ont montré une certaine déception alors qu'elle était parfumée. Personnellement, j'en ai consommé une quantité non négligeable, tout simplement comme cela, au petit déjeuner, comme des friandises, un petit parfum proche du caramel m'ayant incité à procéder ainsi. En revanche, ceux à qui j'ai offert des truffes du jardin, à la détermination si incertaine, se sont montrés très, très emballés. Un repas s'est même soldé par une embauche. Magie de la truffe ?

Aucun ne m'a cependant posé la question de la variété… C'étaient des truffes, de bonnes truffes, et avant la saison où on la trouve dans le commerce, voilà tout ce qui comptait ! Des truffes…, avec leur côté mystérieux, envoûtant et ce que la culture de chacun en avait assimilé. Des truffes et ce que chacun pouvait en recevoir.



J'ai pensé alors que la truffe était une spécialité à part : ce n'est pas un champignon comme les autres. C'est un peu comme vin de table et grand cru ou fromage aseptisé et fromage de la fête locale du fromage. Je récolte habituellement beaucoup de champignons, mais jamais un cèpe, une morille, une oronge, une chanterelle ne m'ont placé dans la même situation, à presque n'en pas dormir, et n'ont généré de telles retombées.

J'ai alors pensé à l'état dans lequel [Vatel](http://his.nicolas.free.fr/Personnes/PagePersonne.php?mnemo=Vatel) [http://his.nicolas.free.fr/Personnes/PagePersonne.php?mnemo=Vatel] pouvait se trouver, ne voyant pas arriver ses poissons et préférant se donner la mort plutôt que de subir le jugement de ses hôtes. J'ai pensé aux mille tourments du viticulteur lorsque la récolte est dans les cuves.

Naissance d'une passion

Les truffes que je proposais c'était un peu de moi, de mon art, de ma personnalité, que je devais dévoiler. Ce qui a compté pour moi et ce qui devrait compter sur les marchés, ce n'est pas le latin, c'est la réussite du produit.

Et ce qui fait réussir le produit, à mon avis, ce sont les points suivants : Son parfum, son goût, son rattachement à un terroir, sa préparation, celui qui l'a proposé (là, je me jette quelques fleurs au passage). C'est peut-être même ce dernier point en définitive : car pour proposer des truffes, il faut une personne de confiance, une personne de goût, une personne du terroir.

Le trufficulteur, le caveur, l'homme de la nature en somme.

Il y a certainement une question de feeling, de convivialité : je vous le donne en mille, ceux qui n'ont pas apprécié me connaissaient peu et ne veulent pas plus me connaître. Ils refuseraient une ballade en forêt avec moi, ou même une simple bière en terrasse. Ceux qui ont moyennement apprécié sont de bonnes connaissances, nous passons des moments agréables, mais jamais nous n'avons projeté un week-end, et tous nos centres d'intérêts ne convergent pas, enfin, ceux qui ont le plus apprécié sont des gens avec qui je ne compte pas les repas, les bouteilles de vins, des personnes qui m'accompagneraient tous les dimanches s'ils le pouvaient, au fil de mes ballades, et réciproquement.

Et dans ce dernier groupe, ce n'est pas le prix qui freine, c'est la confiance : beaucoup m'ont avoué qu'ils n'avaient jamais osé acheter une truffe, parce qu'ils avaient peur de se faire rouler. Cela, s'est même produit pour mon caviste, qui a acheté des *uncinatum* au prix fort à un caveur. Alors, ce caviste roulé par un caveur de la Marne était plutôt surpris du parfum de ces simples truffes d'été du jardin et très surpris de les voir... brossées !

Le caveur n'avait pas hésité à vendre des truffes provenant de Champagne au prix fort mais pleines de terre (pour faire plus vrai ou pour faire plus lourd ?) et probablement pas assez mûres.

Voilà ce qui peut détourner des truffes.

Ce qui peut y ramener, c'est la personne de confiance qui a une éthique. Il faut communiquer, sur le segment réceptif évidemment, comme pour un bon vin.

On m'a contacté en me disant : vos truffes sont excellentes, nous aimons les producteurs qui privilégient la qualité, si vous en produisez de nouveau, nous sommes acheteurs ! Je ne suis même pas producteur ! Ces gens-là recherchent des produits de qualité, et pas le moins bon. Ils se fournissent régulièrement en melano dans le Lubéron ! Là encore, jamais la question de savoir si mes truffes étaient des melanos, des *uncinatum*, des *aestivum* ou des *mesentericum* ne leur a effleuré l'esprit.

Il y a encore mieux : mon kinesithérapeute jardine. Je lui ai offert une truffe du jardin. Deux jours après, à l'aube, j'avais devant ma porte deux cagettes contenant bien 10 kilos de légumes en tout genres et le lendemain, 10 kilos de mirabelles du verger. C'est la quantité et l'expérience du labeur que représentent un jardin et un verger (labeur, mais art et passion également) qui m'ont fait penser qu'une telle quantité de légumes devait correspondre à la quantité de plaisir reçue lors de la dégustation de ma truffe, bien modeste : 40 grammes de ma truffe, dont l'espèce n'est pas déterminée, valent 10 kilogrammes de légumes frais cultivés manuellement, sans produits phytos + 10 kilogrammes de mirabelles ! Bel échange de terroir : mon jardin a son trésor, le sien également.

J'ajoute à cela une commande pour d'autres espèces de champignons : trompettes en particulier.

Naissance d'une passion

Je pense que ce sujet vous le connaissez tous et que cette idée vous la partagez bien un petit peu : c'est ce qui est en jeu dans le folklore des marchés, des confréries, etc. Avec un produit de qualité, un produit terroir, un folklore et un prix juste, les truffes auront toujours de beaux jours devant eux. Une réglementation en latin, une fiche mentionnant l'identité génétique du produit, je ne pense pas que ce soit suffisamment parlant pour le public.

La truffe est peut-être comme les vins, les fromages et les gibiers : partout dans le monde il s'en échange, mais rien ne remplace le cru proposé chez le caviste, le fromage (éventuellement truffé) du fromager et le lièvre ou le faisan offert par le voisin chasseur ou acheté tôt le samedi au Marché local chez la petite dame à lunettes… Pourtant, on trouve des produits de même appellation bien moins chers en grande surface : en latin, ce sont les mêmes espèces, mais dans avec des personnes qui connaissent, savent en parler, les choisir tout est différent.

La confiance est irremplaçable.

OD