

Sur la route du diamant noir ...

le 1^{er} février 2019



Tu crois qu'ils vont nous en laisser ?



Pourquoi Venise du Périgord ?

Quand le marin pose son sac à terre, c'est pas pour rien ! comme dirait Tintin !

A terre il va, à la terre il colle, le nez au vent comme le chien, il a flairé le bon plan ...

Une meute de 42 marins et marinettes chauds comme la braise par ce premier matin réfrigéré de février se retrouve avec les 25 épcuriens du Club Thieuley(*) pour rencontrer les trufficulteurs de Brantôme-Mareuil et un accueil chaleureux et non moins folklorique !

Pour une fois, ce vendredi n'est pas « jour du poisson » et les marins/marinettes ont l'air de bien s'en accommoder.

L'ouverture au marché à la truffe, c'est un peu comme une symphonie aux effluves subtiles ... du brouhaha, des discussions autour de tel ou tel, un marchandage discret entre les vendeurs et les acheteurs, des sourires entendus, des « zeuros » qui passent de mains en mains ... et la satisfaction est générale ... tout le monde est gagnant !... l'ambiance est positive



Des diamants qu'elle disait ...

Tu as encore de la monnaie ?
J'ai plus une tune ...

....J'en ai trouvé des grosses ... ça va sentir bon dans l'auto
.....hummmm!....

(*) Club Thieuley : association d'épcuriens bienfaiteurs de l'humanité et accros aux vins du Château Thieuley à La Sauve Majeure dont le rédacteur assure la Présidence.

Il faut dire que le Groupement des Trufficulteurs de Brantôme-Mareuil a fait les choses bien pour nous accueillir; le café, le casse-croute, les musiciens... et la tombola truffière pour ouvrir les espoirs et les appétits.....

Tu en veux ?



T'a pas un p'tit blanc ?



...le gagnant est le marron numéro !

Maryse fait tirer au sort les gagnantes des deux truffes ah ! les veinardes !...

alors que le chef de l'Auberge de la Truffe à Sorges - Pierre Corre- sous un marabout près du marché nous explique comment cuisiner le diamant noir... chacun se presse pour voir, écouter, flairer et finalement déguster ! ah ! la truffe !...en brouillade ou dans la farce de jambonnette de volaille au jus de truffes .. mes aïeux quelle farce !

C'est à tribord....



Regarde bien , je lui mets là !....



Les « ouin ouin » des accordéons et de la vielle emplissent l'Office de Tourisme de leurs airs folkloriques et bien connus... certains reprennent en cœur les chants pas marins du tout mais qu'importe ..



Ouin... ouin
ouin..

Ouin... ouin
ouin..



C'est le béret,
qui fait
l'homme !..

Allez !
Tourneli !



Loin des océans, marins et marinettes baignent dans le folklore du vert Périgord avec délice ! Jean-Claude Faucoulanche le maître de cérémonie nous présente « tourneli » la cochonne truffière sculptée par un trufficulteur inspiré et avec force explications sur le marché du précieux diamant nous rappelle que la production a encore de belles perspectives de développement, pourvu que la météo le veuille ... comme pour les navigateurs !!



Bruce...
pas la
langue !

... et le diamant
avec Hydromel
c'est fusionnel !



La vice Présidente du Groupement , Josiane Mallefond honore notre Président Alain Garcia et notre vice-président Bruce Jenner en les coiffant du chapeau traditionnel des trufficulteurs, marque de reconnaissance suprême ! ... quelle allure !.. chapeau !

Jean-Claude Pargney - enseignant chercheur de truffes pendant 25 ans – nous fait un point à date de l'état de la connaissance sur le diamant noir dans la salle du Conseil, une annexe historique de l'Abbaye. Il nous gratifie d'un enseignement scientifique avec clarté et humour (les fameux sacs de spores... !..vous connaissez ?)



Ça fait 25 ans que je la cherche ... vous l'auriez pas vue par là ?..

Après la nourriture de l'esprit, le corps à ses envies ... qui nous poussent vers la Ferme Auberge de Faye, à une encablure de l'Abbaye. Il faut grimper sur la colline pour s'approcher du paradis de la cuisine truffière ; Marie Dubuisson la maîtresse de maison nous met en jambe avec des toasts au beurre de truffe et une brouillade de truffes, accompagnés divinement d'un Château Thieuley blanc Cuvée Francis Courselle 2015 offert et commenté par Francis Courselle « himself »... ,suit le consommé de potimarrons au foie gras et à la truffe pour réchauffer les cœurs ... le mijoté de canard et légumes du jardin nappés d'une sauce mousseline à la truffe sont dignement accompagnés par le Clos Sainte Anne rouge 2015 - 1^{ère} côte de Bordeaux commenté par Francis Courselle ; jeune il nous révèle ses potentiels...(de qui tu parles ?)

mais où est passée la Truffe de JC Pargney ?



Je la voit Elle est passée là !!

Non ! Je ne l'ai pas vue !



Je sais où elle est, na !...



.. et pour clore de débat, arrive la tarte Tatin au caramel de truffes ... marins et marinettes approchent les anges de l'Abbaye..

Et pour aller au bout du folklore, Jean-Claude nous fait reprendre en chœur:



Avant de se quitter,... qui fait ses emplettes à la boutique de la ferme Auberge,... qui laisse à Francis Courselle un petit mot d'amour déguisé en bon de commande, pour le bonheur de tous.

Nous remercions chaleureusement les acteurs de cette belle sortie :

Le groupement des trufficulteurs Brantôme Mareuil, ses bénévoles et sa vice Présidente Mme Josiane Mallefond
Jean-Claude Faucoulanche et sa faconde unique, maitre des cérémonies
Jean-Claude Pargney, enseignant-chercheur qui cherche encore pour son plaisir
Pierre Corre, chef de l'Auberge de la truffe à Sorges
Francis Courselle compositeur des vins accordés du Château Thieuley
Marie Dubuisson qui a enchanté nos papilles à l'Auberge de Faye

Patrick Giré - Tibrem'

Brantôme en Périgord
marché aux truffes tous les vendredis matin de décembre à février

