

La truffe du Quercy

A la conquête de l'Amérique !

L'Oregon Truffle Festival ou festival de la truffe de l'Oregon a accueilli la semaine passée deux ambassadeurs de la cuisine du Lot et de la truffe noire du Quercy.

Jacques Ratier, chef du restaurant « La Récréation » et membre des « Bonnes tables du Lot » a préparé à l'occasion d'un repas de gala des plats truffés au fameux *Tuber melanosporum* ou diamant noir du Quercy. Son talent culinaire et notre bonne truffe noire ont fait l'objet d'une compétition avec celui de Rocky Maseli, chef du restaurant « Le Marché » à Eugène, qui a servi des plats à base de truffes blanches de l'Oregon.

Ce repas a également été l'occasion de découvrir notre fameux vin de Cahors sous l'étiquette « Vin Noir » par Rigal dont l'intensité et les arômes de fruits noirs ont surpris les convives plus habitués au Pinot noir, cépage très prisé par les Américains en Oregon. Le repas de gala dans une école culinaire a réuni de nombreux participants et offert à ses élèves la découverte de la gastronomie française.

Au terme d'une soirée baptisée « Grand Truffle Diner », le chef Jacques Ratier a reçu les compliments du Sénateur de l'Oregon, Floyd Prozanski, pour la qualité de ses mets raffinés.

Par ailleurs, Pierre Sourzat, res-



Le chef Jacques Ratier (La Récréation) avec le Sénateur de l'Oregon, Floyd Prozanski

ponsable de la Station d'expérimentation sur la truffe du Montat, a présenté la trufficulture en France en soulignant ses points forts et les difficultés sur lesquelles les techniciens et les scientifiques travaillent de nos jours.

Ses deux prestations ont été l'occasion de nombreux échanges sur les possibilités d'implanter une production de truffes noires en Oregon malgré des sols lourds et acides pouvant être amendés. Sur le terrain, on a pu voir la récolte au râteau et au chien des truffes blanches de l'Oregon, *Tuber oregonense* et *Tuber gibbosum*. Au cours des

conférences, Michael Sanders, auteur d'un best seller mettant en scène le terroir lotois, a relaté quelques pages d'anthologie de son livre « From here, you can't see Paris », soit depuis le village des Arques, on ne peut voir Paris. « L'Oregon Truffle Festival » organisé par Charles Lefevre, un jeune américain au nom bien français, a permis de mesurer tout l'intérêt que le nom de la truffe, dans ses différentes espèces et fabrications, suscite de rêve, d'expériences et aussi d'investissements avec une finalité économique.

**Oregon, état côtier de l'Ouest américain*