

Ouverture de la cabane à truffes sur le marché d'Uzès depuis le 9 décembre

La cabane à truffes réouvre et rencontre un franc succès. Rendez-vous les jours de marché sur la place aux Herbes pour la vente de truffes noires par les trufficulteurs gardois du syndicat des producteurs de truffe. A vos agendas : deux journées spéciales truffes noires sont organisées les 17 et 31 janvier 2021 sur Uzès. Publié le 19/12/2020 | Mis à jour le 23/12/2020

Publié le 19 décembre 2020



Paul Stengel, un des dix trufficulteurs présents dans la cabane à truffes au marché d'Uzès, tous les mercredis et samedis matins.

La cabane à truffe est ouverte tous les mercredis et samedis matins de décembre à mars, dès la première récolte de la saison. Elle vient à peine d'ouvrir, ce samedi 12 décembre 2020 sur le marché d'Uzès sur la place aux Herbes. Elle regroupe une dizaine de trufficulteurs faisant partie du syndicat des producteurs de truffes du Gard qui se relaient pour proposer leurs récoltes à la vente. Deux kilos et cinq cent grammes de truffes ont été vendus en deux heures ce mercredi 16 décembre.

Truffe noire locale et naturelle

Paul Stengel, trufficulteur à Montaren insiste sur le fait que les produits sont 100% naturels et locaux. Il explique "ce que l'on vend, c'est ce que l'on a récolté dans nos truffières et non de la revente". Il ajoute, "la récolte c'est le grand mystère" et complète "c'est un bon début cette année par rapport à l'an dernier où les sols étaient plus secs." Cette année, "la truffe noire est plus précoce au niveau de la maturité, plus odorante et goutteuse."

Ce champignon d'exception est aussi connu sous le nom de diamant noir, de son vrai nom, *tuber melanosporum*. La crise sanitaire ayant entraîné la fermeture des restaurants, le prix de la truffe a chuté.

<https://www.uzes.fr/actualites/ouverture-de-la-cabane-a-truffes-sur-le-marche-duzes-depuis-le-9-decembre?>

Elle se vend actuellement à 800 euros le kilogramme. Elle devient donc plus accessible au grand public. Ce serait donc une bonne année pour la truffe d'où son succès.

Conseils avisés

Le syndicat des producteurs de truffes du Gard explique dans le document qu'il remet au consommateur, "Comment conserver, nettoyer, déguster et cuisiner la truffe" :

- **Conserver** : pendant une semaine environ au réfrigérateur, ni brossée, ni lavée, dans un bocal étanche avec du papier absorbant. Au-delà d'une huitaine de jours, après l'avoir brossée à l'eau froide, je la stérilise ou je la congèle,
- **Nettoyer** : pour éliminer la terre adhérente, je la brosse sous un filet d'eau froide (avec une brosse de type brosse à dents) ; je l'essore soigneusement avec du papier absorbant,
- **Déguster** : crue sur une tranche de pain beurré (beurre salé). Dans de l'huile sur une salade (déposer les lamelles dans l'huile la veille). La plupart des gourmets préparent la truffe sans l'éplucher. S'il reste quelques truffes entamées, on peut les congeler pour les déguster plus tard.

Petit recette qui fait saliver : brouillade de truffes



Pour 4 personnes : 6 oeufs, 40g de truffes, beurre, sel, poivre, crème fraîche épaisse.

La veille : mettre dans un bocal vos oeufs avec la truffe, fermer hermétiquement.

1 - Préparer un bain marie

2 - Dans une casserole, casser vos oeufs, ajouter deux pépites de beurre par oeuf. La poser sur feu doux au bain marie et fouetter jusqu'à épaississement.

Saler, poivrer

3 - Détendre la brouillade avec deux cuillères à soupe de crème fraîche

4 - Finir en déposant les lamelles de truffe dessus. Servir chaud.

Rendez-vous aux journées de la truffe

Sans oublier que l'on se rapproche **des dimanches de la truffe** en lieu et place du traditionnel week-end de la truffe d'Uzès. Pour sa **28ème édition**, ne sont plus prévus les trois jours de fête, mais seulement **deux dimanches de la truffe, les 17 et 31 janvier 2021**, sur la place aux Herbes. Ceci est dû à la COVID-19 et aux règles sanitaires qui imposent une limite de brassage. La cabane à truffes est également présente sur **le marché de Noël ce dimanche 20 et lundi 21 décembre 2020. A vos papilles...**

CABANE À TRUFFE SUR LA MARCHÉ D'UZÈS - TOUS LES MERCREDIS ET SAMEDIS MATINS DÈS 8H



VILLE
& PAYS
D'ART &
D'HISTO-
RIQUE

MAIRIE D'UZÈS

Adresse postale : BP 71103 - 30701 Uzès cedex

Deux entrées possibles :

1, place du Duché

1, place Albert 1er

30700 Uzès

Tél. : +33 (0)4 66 03 48 48

HORAIRES:

Lun - Jeu : 8h > 12h, 13h30 > 16h45

Ven : 8h > 12h, 13h30 > 16h15

1er et 3e Sam : 8h > 12h (Etat civil)