



Une journée truffe dans le causse corrézien, le 10 février 2017

Nos amis corréziens avaient déployé leur drapeau à l'entrée du village de Larche quand nous sommes arrivés sous un beau soleil.

Sans plus tarder, nous partons à la ferme de Coudonnet où nous attend un bon café. Direction la truffière dans un petit bois au terrain caillouteux. Hervé Coves, ingénieur agronome et moine franciscain, nous décrit tout le petit monde animal et végétal qui permet la croissance du fameux champignon. Lombrics, limaces, fourmis et sangliers contribuent au développement du mycélium. La truffe absorbe 40% de la nourriture de l'arbre qui l'abrite au lieu de 20% pour les autres espèces, mais les arbres, en contrepartie, se révèlent plus résistants ! Les arbres savent aussi repérer les parasites, ils développent des anticorps et leur système de ramifications souterraines donne l'alerte aux alentours. Quand ils ont reçu assez de nourriture, le surplus est redistribué autour d'eux. La nature fait bien les choses... si les pesticides ne s'en mêlent pas ! On écouterait des heures ce discours de bon sens qui fait allusion au genre humain qui ferait bien de s'en inspirer.



Le chien Galicia fait les cent pas, il ronge son frein... et un bout de bois ! C'est à son tour de nous montrer ses talents avec son maître Alain Champagnac. En l'espace de quelques minutes, il a flairé deux ou trois truffes sous les cailloux. Mais la brouillade, oeufs brouillés aux truffes, nous attend avec les toasts au pâté truffé et les produits de la ferme. Christian Gramond sonne l'heure du départ pour le restaurant La Terrasse à Larche. C'est un festival de plats à base de truffe, de l'entrée au fromage. Nous sortons repus à 15h. L'adresse est à recommander si vous passez par là, ça vaut le détour.

Après une halte digestive à l'église romane de Larche, notre programme nous amène dans une entreprise familiale du XIXème siècle, au centre de Brive-la-Gaillarde, la distillerie Denoix, récompensée par un label qualité « Entreprise du Patrimoine Vivant » au même titre que Dior ou Repetto. La petite-fille du fondateur nous explique les étapes de fabrication de leurs liqueurs aux vertus médicinales: la noix verte en particulier aiderait à la digestion. Au milieu des alambics et des chaudrons en cuivre, la dégustation confirme que ce breuvage ne peut pas faire de mal... même si l'on peut avoir des doutes sur son efficacité contre la choléra comme le prétendait la maison à l'époque !



Notre prochaine étape nous emmène à la sortie de Brive, au Moulin de Maneyrol, à Payzac. Nous sommes dans une entreprise artisanale qui produit de l'huile de noix naturelle (médaille d'argent 2016). Les étapes de fabrication sont bien expliquées, de la cueillette à l'extraction, en passant par le pressage sous une meule, suivie de la torréfaction. Mais les noyers sont menacés par une mouche qui détruit actuellement les arbres autour de Grenoble. Tous les traitements ont échoué. Pourvu que la Corrèze soit épargnée ! Peut-être aurons-nous bientôt des noix du Chili ?



Il fait nuit, c'est le retour vers Bordeaux après une belle journée bien remplie.

Hip Hip Hip Hourra, Annie, Christian et merci pour l'accueil corrézien !

Bernadette