

## Canton de Martel

**CUZANCE** Journée non stop samedi 14 décembre pour l'or noir du Quercy-Périgord.

# Le rendez-vous incontournable du marché aux truffes de Cuzance !

JEAN-CLAUDE BONNEMÈRE

**Samedi 14 décembre**, plus de 3 000 personnes sont attendues au marché aux truffes de Cuzance, l'un des plus importants de la région !

« Cuzance a toujours été un pays où fleurit bon la truffe ! » déclare d'emblée Jean-Luc Laborie, maire de Cuzance. À ses côtés, Serge Delbut, propriétaire du site trufficole de Cuzance et Jacques Celier, président de l'association « Les amis de la Maison de la truffe ».

### Jusqu'à 850 hectares de truffières et 10 tonnes de production

Après la dévastation des vignes par le phylloxera, à compter de 1877, les Lotois se tournèrent en grand nombre vers la truffe. Tant et si bien qu'au début du siècle dernier la commune de Cuzance comptait jusqu'à 850 hectares de truffières. « Nous devons ce développement de la truffe à Henri Masalve, pionnier en matière de truffières cultivées », souligne Jean-Luc Laborie. Et Serge Delbut de préciser : « En 1912, à Cuzance, lors de la foire du 7 décembre, la production de truffes a atteint les 10 tonnes ! » Jacques Celier ajoute : « Figurez-vous qu'on transportait les truffes, à pleines brouettes ! »

Époque florissante s'il en fut, cette période s'est traduite à Cuzance par un enrichissement du patrimoine immobilier. Sur les linteaux des granges ou des maisons, il n'est pas rare de retrouver mention de ces années fastes. La date inscrite correspondant à l'année dont le bénéfice de la vente des truffes avait permis de se lancer dans la construction dudit bâtiment. Deux à trois générations ont vécu sur l'apport de cette manne. Les truffes étaient acheminées vers Paris et l'étranger, par voie de chemin de fer, à partir du célèbre « Truffadou », dont le nom est toujours fièrement porté par le train vapeur assurant la liaison touristique Martel/Saint-Denis-près-Martel.

Autre nom cité par les trois promoteurs de la truffe : Pierre Tuvé, l'un des principaux courtiers de la région, qui a pu négocier à Dunkerque, « la meilleure truffe du monde » issue de Cuzance, comme de bien entendu !

« À l'époque, Lalbenque n'existait pas ! » lance l'un des mousquetaires, non sans une pointe de malice. À Cuzance, avant la première guerre mondiale, on faisait des semis de glands et se multipliaient ainsi les chênes truffiers.

Premier coup dur : la guerre de 14-18, qui décima les familles, laissant moins de temps aux femmes seules pour assurer l'entretien des truffières. Les années 30 connurent une timide reprise avant qu'un coup fatal soit porté à la truffe avec l'apparition de la modernisation agricole et le choc de la 2<sup>e</sup> guerre mondiale.

Il faut attendre les années 1970, pour que sous l'impulsion de Jean-Baptiste Champagnac et du Dr Louis Muzac, soufflé le vent du renouveau. La tuber melano-



De gauche à droite : Serge Delbut, propriétaire du site trufficole de Cuzance, Jean-Luc Laborie maire de Cuzance et Jacques Celier, président de l'association « Les amis de la Maison de la truffe ».



La truffe de «Cuzance» : vue d'un des stands de la foire 2012. © archives

nosporum revient au goût du jour, grâce à la mise au point de la technique de mycorhisation. Ainsi renaît la culture de la truffe avec la reprise de plantations un peu partout à travers la commune, principalement autour du chêne pubescent. On compte aujourd'hui 35 ha de plantations avec l'objectif d'arriver à 50 ha dans les prochaines années. Précieuses interventions de Pierre Sourzat, directeur de la station expérimentale de la truffe du lycée agricole du Montat. Autant d'éléments qui vont conduire à la création de la station trufficole de Cuzance. Cinq hectares sont consacrés à la recherche. Placée sous la direction de Jean-Michel Ricard, la station trufficole a vu le jour en partenariat avec le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL), le lycée agricole du Montat, le lycée hôtelier de Souillac, l'association des trufficulteurs de la région de Martel, la station de Creysse et Daniel Bourrière, chargé du suivi de l'expérimentation.

### 3 000 personnes attendues à la foire du 14 décembre

Après les plantations et des premières récoltes encourageantes, la foire aux truffes de Cuzance a revu le jour en 2006 et cette année affiche la 7<sup>e</sup> édition. Pour le repas gastronomique servi à la Maison de la truffe, 650 couverts ont été retenus. Au repas sur foire, les organisateurs prévoient plus de 500 places.

« Cette montée en puissance de la foire aux truffes de Cuzance a permis d'aboutir à la construction de la Maison de la truffe, grâce à un volant d'aides départementales, régionales, nationales et même européennes ! » indique Jean-Luc Laborie. Durant la saison de la truffe, ce superbe établissement permettra d'assurer des marchés, dont la fréquence n'a pas encore été arrêtée. Il est question également d'organiser un marché nocturne, avec la participation de grands chefs de la gastronomie nationale. À Cuzance, ainsi va la truffe, ainsi va la vie ! ■

## Programme de la 7<sup>e</sup> Foire aux truffes et Produits régionaux

- 9 h, Contrôle des truffes
- 10 h, Ouverture du marché
- 12 h 30, Repas Gastronomique. Menu à 50 euros sur le thème du diamant noir. Réservation au 05 65 37 84 10 ou au 05 65 97 45 71. Possibilité de restauration sur place avec omelette aux truffes par le Lycée Hôtelier de Souillac et produits régionaux.
- 15 h à 17 h, Cavage (recherche de truffes) : Sur le site expérimental de Cuzance (Serge Delbut) accès à pied / Sur la truffière de René Barre à « Négèle », exceptionnelle par son association de chênes et de vigne. Accès en navette gratuite toutes les 30 minutes.
- Toute la journée de 9 h à 17 h : Marché de la truffe et produits régionaux sous chapiteau chauffé / Dégustation et vente de produits truffés confectionnés par le Lycée Hôtelier de Souillac / Et comme chaque année depuis la création de la Foire, la présence du sympathique et compétent technicien de la truffe, M. Pierre Sourzat / Découverte du village en calèche.

Pour en savoir plus, contacter :

- Jacques Celier au 06 70 31 01 05
- Delphine Vigne au 06 89 97 84 39
- Mairie de Cuzance au 05 65 37 84 10 / mairie.cuzance@wanadoo.fr