

Villeneuve-sur-Lot

De la truffe à la cantine en guise de leçon de goût

INITIATIVE Des écoliers de Penne-d'Agenais ont dégusté, hier, trois plats à base de truffe. Et servis à l'assiette

JULIEN PELLICIER
j.pellicier@sudouest.fr

«**M**oi, je sais que ça pousse sous la terre et qu'il faut un cochon pour les trouver. » « Moi, mon papa m'a dit que ça coûtait très cher. » A la cantine de l'école Jean-Moulin de Penne-d'Agenais, chacun des 200 élèves de maternelle ou de primaire a sa petite idée sur la truffe. Apparemment, aucun n'avait encore eu la chance ou l'occasion d'en goûter. Depuis hier midi, ils en ont le palais imprégné.

Au village, les plaisirs de l'assiette sont pris très au sérieux. Dès le plus jeune âge. Ainsi, à l'année, les deux cantiniers Martine Fraysse et Julien Ricard travaillent des produits frais, parfois bio, achetés en circuits courts à des producteurs de la vallée. « A l'année, ce système nous a permis de réaliser 7 000 euros d'économie, rappelle Arnaud Devilliers, signe que qualité et économie peuvent faire bon ménage. » Le maire de la commune, à l'origine du projet de ce repas 100 % à base de truffe, n'a pas sourcillé une seconde à l'idée de doubler le prix d'élaboration du repas, servi hier midi, sans répercuter la différence sur l'addition des parents d'élèves.

500g de melanosporum

En plus, admet-il, « tout le monde a joué le jeu ». A commencer par Ber-



Une seule consigne donnée aux enfants : « Goûtez avant de dire que vous n'aimez pas. » PHOTO J.P.

« Ça permet d'accompagner les élèves dans la découverte des métiers, en voyant ceux de la MFR en plein travail »

Maison familiale et rurale (MFR) de Pujols qui a dépêché dix élèves en cuisine et autant en salle pour un service, s'il vous plaît, à l'assiette.

nard Rosa, ancien président de l'association départementale des trufficulteurs qui produit au village, au lieu dit Bousquet...

L'initiative, aussi, n'aurait pu se concrétiser sans les élèves de

« L'objectif est triple, décrypte Arnaud Devilliers. Ça permet d'abord d'accompagner les élèves dans la découverte des métiers en voyant ceux de la MFR en plein travail, à l'heure du coup de feu. Cela vise aussi à faire la promotion de notre terre de gastronomie et le savoir-faire de nos deux cantiniers municipaux. Enfin, c'est un moyen de valoriser la truffe en offrant aux élèves une occasion de découvrir une autre approche du bien manger. »

Pour le coup, le menu (lire ci-contre), n'avait rien de pompeux puisque 500 grammes de melanosporum, 240 de brumale et deux kilos de bor-

chii ont été nécessaires pour préparer les assiettes. En plus des élèves, le maire avait convié trufficulteurs, représentants de la MFR, le député Jean-Louis Costes satisfait de cette « valorisation de la ruralité », d'autres élus ou encore Michel Trama, chef deux étoiles de l'Aubergade de Puymirol et fin connaisseur du diamant noir.

Entrée : brouillade d'œufs truffée sur canapé et mesclun. Plat : suprême de volailles clouté et fricassée de légumes racines au miel de truffe. Dessert : riz au lait à la noix de coco et truffes, accompagnée d'un coulis de gariguettes au poivre de Sichuan. Mignardise : truffe blanche à la truffe noire.