

■ SORGES-ET-LIGUEUX-EN-PÉRIGORD

L'Écomusée de la truffe a soufflé ses 40 bougies

Samedi 24 septembre, l'Écomusée de la truffe a soufflé ses 40 bougies. Pour cette occasion, l'office de tourisme du Grand Périgueux l'a voulu festif et diversifier les animations.

Dès 13h30, de nombreux invités étaient présents, dont la population sorgeoise-liguriennne, étaient conviés à participer aux différents ateliers.

Deux conférences ont eu lieu : la première sur le thème « Arôme et saveurs » pilotée par Jean-Claude Pargney, professeur des universités de Nancy en biologie végétale, chercheur, membre de l'Académie des sciences de Lorraine. Il vient de sortir un ouvrage remarquable, servi par une belle illustration, *La truffe au cœur de nos sens*.

La deuxième portait sur le thème de l'irrigation, la gestion de l'eau, le réchauffement climatique, et était animée par Julien Bosselut et Patrick Rejou, techniciens de la Fédération départementale des trufficulteurs de Dordogne.



Le chef Damien Réveiller et son dessert tiramisu. Photo office de tourisme du Grand Périgueux

contée par Pierre Delaire. Jean-Claude Martegoute, professeur certifié de biologie, écologie et botaniste, a conduit une découverte de plantes du Causse sur le sentier des truffières, donnant des explications ludiques pour comprendre cette flore qui indique la prédisposition du terrain.

Une naissance difficile

Pour clôturer la journée, Philippe Ducène, président de l'office de tourisme du Grand Périgueux, a donné la parole à Jean-Charles Savignac, fondateur en 1982 du musée de la truffe. Celui-ci a évoqué cette naissance difficile, « un pari sur l'avenir ». Ce musée, le premier dans le monde consacré à la truffe, est aujourd'hui imité (une dizaine en France). Il a renforcé l'attrait touristique du territoire où a vu le jour une des premières fêtes de la truffe. 200 000 personnes ont visité le musée.

Le maire, Jean-Jacques, a souligné le rôle capital de cet outil, « vé-

ritable totem de l'identité périgourdine », puis évoqué la création du deuxième musée ouvert en 2010. Il a également rendu hommage à Jean-Marie Duprat et à Didier Frerebeau qui ont œuvré pour son ouverture et sa muséographie avec de nombreux bénévoles.

« Ce site revêt un réel intérêt, bien que pas toujours perçu par certains élus du Grand Périgueux, a insisté Philippe Ducène. Pourtant, Sorges et Sainte-Alvère sont les deux pôles capitaux de la truffe dans la communauté. »

« Je félicite le maire pour son action remarquable de transformation du bourg que l'on constate en traversant, souligne Jacques Auzou, président de l'Agglo. Nous continuerons de soutenir cette maison de la truffe dans l'avenir. » Pour terminer en beauté, tout le public a été invité pour partager cocktail et buffet, dans une ambiance musicale avec le duo Jazz'azimut.

Nicole Robert

Quelques démonstrations culinaires avec dégustations, étaient également proposées par deux chefs.

Quelques démonstrations culinaires avec dégustations, étaient également proposées par deux chefs : Damien Réveiller, du château des Reynats, avec son risotto de pommes de terre et tiramisu à la truffe, et Pierre Corre de l'Auberge de la truffe, qui lui, avait préparé une brouillade et îles flottantes à la truffe.

Annie, Huguette et Francine, ont fait des lectures tirées d'auteurs célèbres magnifiant la truffe dans la bonne cuisine de Colette et Michel Testut, pour terminer une histoire du temps jadis, dont les anciens de Sorges se souviennent,