

Signé
PAYS CATHARE

ORIGINE & PASSION



LA TRUFFE

PAYS CATHARE®



La marque Pays Cathare® vous offre le meilleur !

Si la truffe noire est l'un des mets les plus recherchés au monde, c'est aussi un pur trésor enfoui dans les terres audoises, fruit de secrets bien gardés. Issue d'une longue tradition de culture et de savoir-faire uniques, la truffe noire marquée Pays Cathare® est un produit aussi rare qu'exceptionnel. Elle est devenue une référence culinaire prisée aux quatre coins de la planète, grâce à des chefs qui ont su la sublimer et la faire connaître.

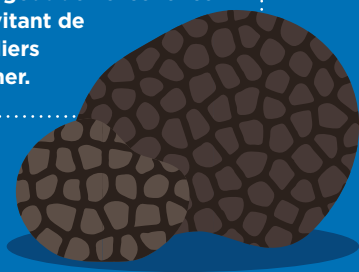
Sous les chênes majestueux, enracinés dans les sols argilo-calcaires, ce trésor de la nature, bénéficiant à la fois de l'ensoleillement idéal et d'un taux d'humidité optimal, puise son parfum et ses saveurs intenses, qui en font un mets unique tant recherché.

Grâce à la collaboration entre l'association des trufficulteurs audois, du Département de l'Aude et de la Chambre d'agriculture, la production de truffes sur l'ensemble du territoire a été élevée à un niveau d'excellence avec la marque Pays Cathare®. Ainsi, le diamant noir de l'Aude porte plus que jamais son nom et rayonne bien au-delà de nos frontières. Cet engouement s'explique par son prix, qui reste relativement avantageux par rapport à celui de ses consoeurs des départements voisins, tout en rivalisant généreusement par sa qualité.

Découvrez tous les mystères et les secrets de la truffe Pays Cathare®, ce joyau de la gastronomie.

Dans l'Aude, pays de culture et de traditions, de nombreux produits authentiques et savoureux font frétiller vos papilles. Et dans tout le département, ce ne sont pas les occasions qui manquent d'y goûter ! 900 professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de l'artisanat d'art, de la boucherie et de la charcuterie, de la boulangerie, de la viticulture et de l'agriculture affichent leurs savoir-faire et leur engagement pour la qualité sous la bannière de la marque Pays Cathare®, reconnaissable à son étiquette bleue.

Préférer la marque Pays Cathare® c'est soutenir une ambition locale et des produits authentiques, c'est aussi avoir le goût de l'excellence et du vrai, c'est prendre soin de la planète, en évitant de consommer des denrées ayant parcouru des milliers de kilomètres... et ce n'est pas forcément plus cher.



LA TRUFFE PAYS CATHARE®

Le diamant noir de l'Aude!

Jaillie d'un terroir riche de ses traditions, la truffe Pays Cathare® bénéficie d'un engouement unique depuis des décennies. Ce champignon exceptionnel fait l'objet de toutes les passions et de toutes les attentions pour le plus grand plaisir des fins palais.

750 HA

dévolus à la culture de la truffe dans l'Aude: une production qui d'année en année gagne en excellence grâce à un cahier des charges très précis.

2015

L'essor de la production dans l'Aude de truffes Pays Cathare® encourage la filière à évoluer vers des produits transformés tels que le miel, les glaces, le risotto, le sel... qui rencontrent déjà un franc succès.

2^e

La melanosporum est la deuxième espèce la plus chère au monde derrière la truffe blanche d'Alba en Italie. La truffe Pays Cathare reste l'une des plus abordables pour une qualité optimale

QUELQUES TONNES SEULEMENT

La récolte de la truffe audoise demeure exceptionnelle tant par sa rareté que par sa qualité. Elle est en constante évolution grâce au travail des trufficulteurs regroupés sous le label Pays Cathare®.

45 HA

de truffières plantées ou réhabilitées par an par des professionnels investis dans l'amélioration constante d'un produit de très haute qualité et à forte valeur ajoutée.

600

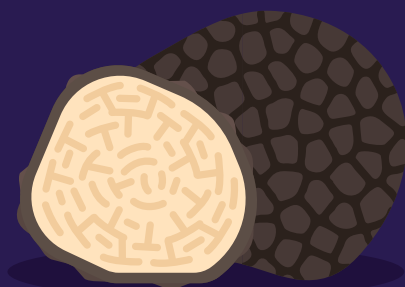
trufficulteurs audois la cultivent et combinent savoir-faire ancestraux et innovation: travail des sols, irrigation, choix des chênes...



TRUFFÉE DE SAVEURS ET... DE VERTUS !

25% de fibres

Un quart du poids de la truffe est constitué de fibres alimentaires indispensables pour le bon fonctionnement de l'organisme.



92 calories pour 100 g

Utilisée le plus souvent avec parcimonie (quelques grammes suffisent pour parfumer tout un plat), la truffe noire correspond plus à un assaisonnement qui va rehausser les plats qu'à un véritable met. Donc aucune menace pour la ligne!

Des nutriments essentiels

La truffe contient des quantités importantes de vitamines B2, B3, B5, D et K, indispensables au bon fonctionnement du métabolisme.



UN CHAMPIGNON

Il existe plusieurs variétés de truffes, dont la *Tuber melanosporum*, le nom scientifique de la truffe noire. La truffe vit en symbiose avec un arbre, en l'occurrence le chêne. Elle se nourrit de matières organiques issues de végétaux en décomposition.

Ses vertus anciennes

La truffe ferait migrer les cellules de l'épiderme vers la surface ce qui contribuerait à combattre le vieillissement et à réduire les rides. Elle aurait également la faculté de réduire la pilosité en ralentissant la repousse des poils!

LE MYSTÈRE DE SES ARÔMES

La génétique participe largement aux variations détectées dans le bouquet de la truffe. Cependant, le terroir joue aussi son rôle et en module les effets... Voilà pourquoi chaque truffe est unique.

CHOISIR LA TRUFFE NOIRE PAYS CATHARE®

CONSEILS POUR NE PAS ÊTRE PRIS POUR UNE TRUFFE !



À la couleur

Le péridium (son enveloppe extérieure) doit présenter une multitude de petites pyramides et être teintée d'une couleur allant du marron foncé au noir.



Au nez!

La truffe fraîche doit présenter de forts arômes aussi subtils qu'indescriptibles ! Son parfum doit être intense avec des connotations de sous-bois humide et même parfois des accents de chocolat et de noisette. Si elle ne dégage aucun arôme, la truffe est immature et a été récoltée trop tôt.



Au toucher

Tâtez votre truffe, elle doit être ferme et ne pas s'écraser entre vos doigts. Une truffe molle ou qui suinte aura gelé... tandis qu'une truffe trop légère et sèche se sera déshydratée à l'air ou au soleil.



Le canifage

Méthode de « pros », il s'agit d'inciser légèrement la truffe avec un canif bien aiguisé pour vérifier la couleur de la chair et déterminer la qualité de la texture de la truffe.



Attention à la truffe de Chine

Son apparence est trompeuse et parfois difficile à détecter sur des étales. Sans étiquetage, elle est produite en grande quantité et affiche des prix bien moins élevés. C'est la déception assurée...! La truffe Pays Cathare®, dont la qualité est contrôlée avant sa mise en marché, est étiquetée et garantie d'origine. Et inutile de vous ruiner : quelques grammes suffisent pour enivrer vos plats et régaler vos convives.



Peu importe que la truffe soit en morceaux ou pas, tout est bon dans la truffe! Ce qui compte avant tout c'est la qualité. Avec la truffe Pays Cathare®, vous pouvez plonger dans un océan de saveurs les yeux fermés. Véritables diamants noirs, leurs saveurs explosent littéralement en bouche, même les plus simples plats deviendront des odes aux saveurs gourmandes.

Christophe, cuisinier

OÙ LA TROUVER ?

Amateurs de saveurs culinaires des plus subtiles, la truffe Pays Cathare® vous invite. Sous la bannière bleue de la marque Pays Cathare®, retrouvez-la à la Maison de la Truffe, aux points de vente directe marqués Pays Cathare® des trufficulteurs qui la produisent : de Moussoulens, Talairan et Villeneuve qui se déroulent de décembre à février... Une tradition et haute gastronomie.

LIEUX DE VENTE DE LA TRUFFE PAYS CATHARE®

LA MAISON DE LA TRUFFE

VILLENEUVE-MINERVOIS

32 Av. du jeu de Mail

À Villeneuve-Minervois, la Maison de la Truffe vous emmène à la découverte de ce joyau de la nature. Sur 300 m², à travers 5 salles thématiques bénéficiant d'équipements à la pointe de la technologie, vous vivrez une expérience inédite. Durant ce parcours ludique et varié vous découvrirez l'histoire de ce mystérieux champignon à travers les époques, son environnement, sa culture, sa récolte, sa commercialisation, sa valorisation, sa gastronomie... Et pour prolonger ce régal, passez par la boutique entièrement dédiée à la truffe.

SUR CES MARCHÉS
UNIQUEMENT

**LES MARCHÉS
AUX TRUFFES
DE DÉCEMBRE
À FÉVRIER**

MOUSSOULENS

TALAIRAN

VILLENEUVE-MINERVOIS

Retrouvez toutes
les dates des marchés
aux truffes sur

www.audetourisme.com

CHEZ LES PRODUCTEURS

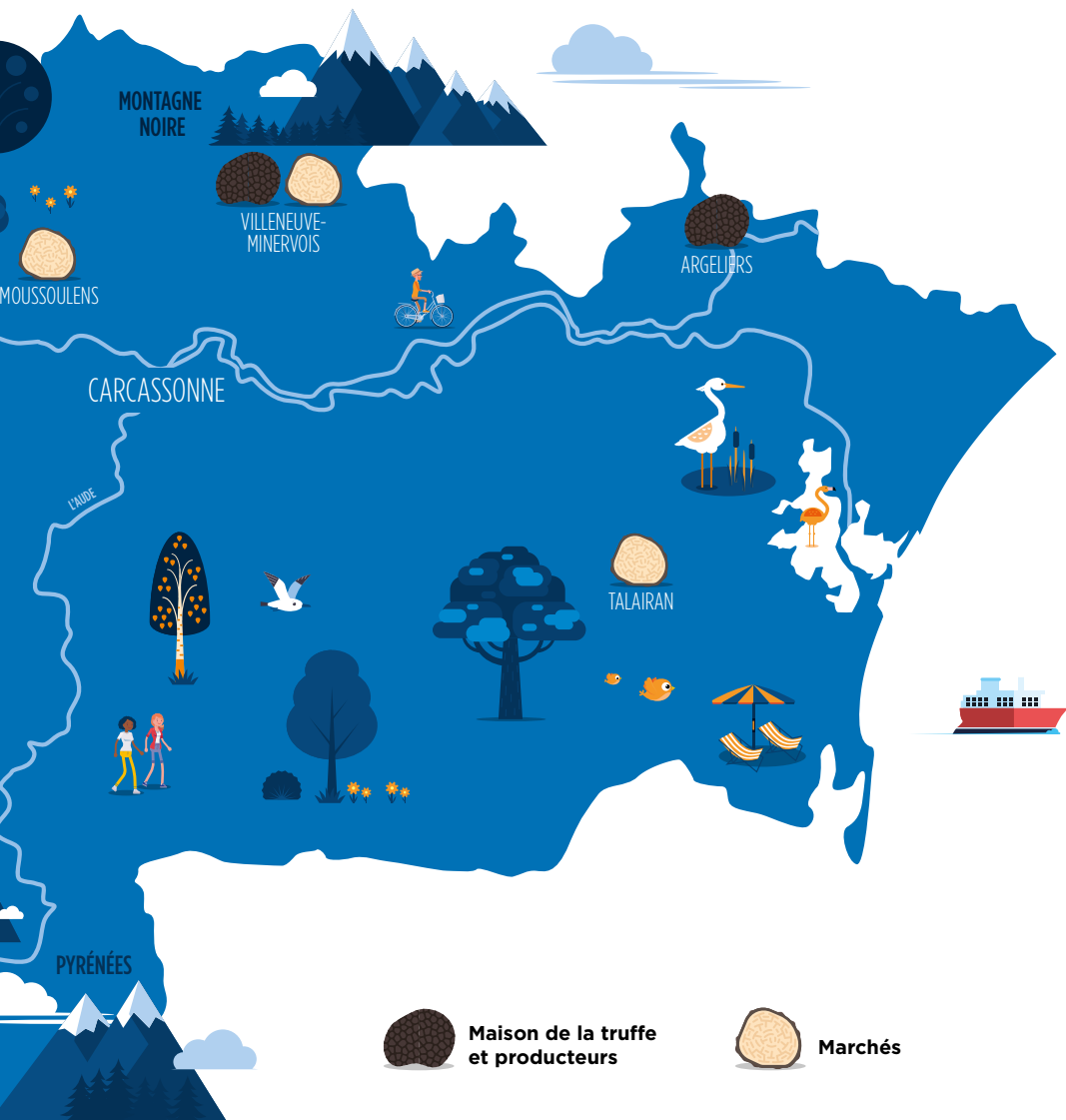
LE MAS D'ANTOLIN

ARGELIERS

22 rue Delpy



re à une balade gustative d'exception.
truffe à Villeneuve-Minervois, dans
sent et sur les marchés aux truffes
ne fête gustative d'exception qui allie



 **Maison de la truffe
et producteurs**

 **Marchés**

DU CHÊNE AU FESTIN...

La truffe noire de l'Aude, marquée Pays Cathare®, elle est exceptionnelle, non seulement par ses qualités gustatives, contrôlées avant sa mise en marché, mais aussi par ses méthodes très rigoureuses de culture et de récolte. Les trufficulteurs de l'Aude, cultivateurs experts de la truffe, développent depuis des décennies des critères de culture et de sélection très rigoureux pour élever ce met d'exception au plus haut niveau de qualité.



PLANTATION DE LA TRUFFIÈRE

La truffe ne se plante pas ou ne se sème pas comme un autre végétal...

C'est un champignon qui ne pousse qu'en symbiose avec un arbre et qui se développe entre les racines à 15 ou 20 cm sous la surface du sol. Les plants truffiers, sont principalement des chênes ou des noisetiers. Ils sont plantés soit en novembre-décembre soit en février-mars-avril. Le terrain doit être minutieusement préparé et labouré, à la manière d'un verger fruitier.



CULTURE

Les arbres sont arrosés la première année ce qui favorise leur développement. Ils sont taillés la deuxième ou la troisième année afin d'offrir un meilleur ensoleillement des pieds. Il faut s'assurer que les terrains et les

arbres effectuent un travail naturel propice à la production des champignons. Le travail des trufficulteurs consiste également à permettre l'émergence des truffes dans les bois anciens ou dans de nouvelles terres et de les régénérer.



RÉCOLTE

Les truffières commencent à produire vers la sixième année quand il s'agit de noisetiers, et deux ans plus tard pour les chênes. C'est un travail de longue haleine qui nécessite un soin particulier concernant l'irrigation et l'aération afin de maintenir un sol frais. Enfin, la récolte de la truffe est manuelle. Le soin apporté au cavage, « la cueillette », est effectué aujourd'hui le plus souvent à l'aide de chiens dressés.



AU MARCHÉ

Le marché de la truffe étant très réglementé, on ne peut vendre une truffe comme un simple champignon. Les normes exigeantes sur bien des critères, imposées par la marque Pays Cathare®, supposent des champignons très haut de gamme et donc rares. Vous retrouverez la truffe Pays Cathare® sur les marchés audois en morceaux ou entière pour votre plus grand plaisir gustatif.



Potage butternut truffé



Riz au lait truffé

POTAGE BUTTERNUT TRUFFÉ

- RECETTE POUR DÉLICE SALÉ -



DIFFICULTÉ
SIMPLE



PRÉPARATION
30 min.



NOMBRE
8 PERS.



CUISSON
1H

INGRÉDIENTS

- 200 g de pommes de terre Pays Cathare®
- 30 g de truffe noire Pays Cathare®
- 100 g d'oignon
- 2 courges butternut
- 500 cl de crème fraîche liquide
- 1 l de bouillon de poule
- Sel
- Poivre du moulin

- 1 Éplucher les pommes de terre et les butternuts. Les couper en dés et les faire revenir dans une poêle avec l'oignon. Dans une casserole, disposer les pommes de terre, rajouter le bouillon de poule. Laisser cuire une 1 heure.
- 2 Pendant ce temps, mettre à infuser les truffes râpées dans la crème liquide.
- 3 Après cuisson des pommes de terre, mixer de sorte à obtenir une purée. Saler, poivrer. Servir dans des assiette creuses.



L'ASTUCE
DU CHEF

*Le fin du fin :
rajoutez une mince
tranche de truffe
au-dessus de
chaque assiette
de potage!*

RIZ AU LAIT TRUFFÉ

- RECETTE POUR DÉGUSTATION SUCRÉE -



DIFFICULTÉ
FACILE



PRÉPARATION
20 min.



NOMBRE
4 PERS.



CUISSON
1H

INGRÉDIENTS

- 15 à 20 g de truffes noires Pays Cathare®
- 150 g de riz rond (le riz à risotto)
- 75 cl de lait entier
- 30 g de sucre semoule fin
- 2 cuillères à soupe de mascarpone
- 1 gousse de vanille

- 1 Verser le lait dans un poêlon et le porter à ébullition sur feu très doux.
- 2 Dès le premier point d'ébullition, baisser le feu et ajouter au poêlon le riz rond et la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
- 3 Mélanger, puis laisser cuire à feu très doux pendant 45 mn à 1 heure, en remuant régulièrement la préparation.
- 4 Si celle-ci se dessèche, ajouter régulièrement un supplément de lait.
- 5 Après cuisson, retirer le poêlon du feu. Retirer la gousse de vanille et laisser refroidir un peu puis y ajouter le sucre, la truffe râpée et le mascarpone.
- 6 Mélanger délicatement, puis couvrir le poêlon afin que le parfum de truffe imprègne bien le riz pendant quelques minutes.
- 7 Répartir le riz au lait dans des petits ramequins individuels ou des verres. Servir tiède ou froid.



L'ASTUCE
DU CHEF

*Ajoutez quelques
gouttes d'une bonne
huile de truffe avant
dégustation.*

LA TRUFFE ET MOI...

Mon péché perso

FÊTE

« Chaque année je me rends au marché aux truffes de Talairan, Moussoulens ou Villeneuve-Minervois. En décembre j'y choisis une truffe pour l'un des plats de Noël. Ce sont des produits sélectionnés pour leur qualité optimale. J'en profite pour acheter des produits du terroir de l'Aude, marqués Pays Cathare®. C'est un moment de fête avec une multitude d'animations que j'apprécie particulièrement. »

Garance, Carcassonne

DÉCOUVERTE

« Je n'avais jamais mangé de truffe en pensant que c'était beaucoup trop cher pour moi mais en réalité, des brisures de quelques grammes suffisent pour faire valser les papilles dans une soupe ou sur des pâtes. Et ça change tout ! »

Beatrice, Cuxac-d'Aude

Festin

« Parisienne, je n'avais goûté la truffe qu'en bocal et n'en avais jamais goûté de fraîche. C'est au hasard d'un week-end gastronomique dans l'Aude que j'ai fait une halte directement chez un producteur. J'y ai acheté ma première truffe. Et quel festin avec mes enfants de retour à Paris ! »

Maud, Lagrasse

ET VOUS ?

Vous l'aimez comment votre truffe Pays Cathare®? Partagez vos meilleurs moments de dégustation... Envoyez vos astuces, recettes, photos sur la page Facebook de la marque Pays Cathare®.



Simplement

« Un œuf cocotte cuit avec de la crème fraîche et de la ciboulette... du sel... du poivre et hop quelques grammes de truffe après cuisson. Un pur régal avec de petits toasts grillés. »

Franck, Bram

INITIATION

« Je suis un grand amateur de champignons alors des amis m'ont offert un stage d'initiation à la truffe noire dans une truffière de l'Aude. Un week-end fabuleux où j'ai appris la recherche des truffes avec un chien. À refaire ! »

Louis, Castovis

