

Photo Bruno MORANDI



A chaque truffe,
sa récompense :
un biscuit
pour une noire,
du chocolat
pour une blanche !

Samantha récolte les olives dans de grands filets.
Une habitude prise après la guerre avec les parachutes des soldats.

Saveurs toscanes à Montbéliard

Des truffes, de l'huile d'olive et bien d'autres
merveilles pour les papilles...
Décembre à Montbéliard prend un air
de dolce vita.

Elle court, elle bouge, truffe à terre et oreilles dressées. Brina, la chienne de 3 ans, est particulièrement agitée en cet après-midi d'automne. Son maître a lâché sa laisse ; il l'encourage dans un langage fait d'ordres et d'onomatopées qu'elle seule semble comprendre : « Si, si... no, no Brina. Su, su ». Brina cherche la truffe, le diamant noir qu'elle a appris à renifler depuis qu'elle est toute petite. Elle rentre dans les bosquets, tourne autour du chêne, s'arrête sous le noisetier, revient, prise d'un doute, à l'ombre du charme. Et elle trouve, évidemment, la première truffe d'une belle série. Ricardo, le maître-truffier se réjouit. Quelques-uns de ces diamants seront mis en vente, dès le 29 novembre sur le marché de Montbéliard. Venus directement des collines toscanes où s'étend le domaine d'une quarantaine d'hectares. « L'année a, hélas, été moyenne », regrette-t-il dans la belle langue de Dante. « Pas assez de pluie en juillet, août... » Il sait de quoi il parle Ricardo. La propriété, en pleine vallée du Casentino, à proximité des collines de la belle Florence, est dans sa famille depuis 1600. Ramasser la truffe, la vendre fraîche ou l'accommoder en bocal de « tartuffa » à réchauffer, voilà son beau métier. Il connaît le moindre spore de ce drôle de tubercule qui se la joue diva, au point de naître sous la terre.

Une conférence sur un autre thème est prévue lors de ce marché de Noël consacré à la Toscane. Avec Samantha, productrice d'huile d'olive mais aussi docteur en biologie, docteur en nutrition, chercheuse à l'université de Florence et, accessoirement, joueuse de football. Un personnage cette Samantha qui tiendra aussi un stand au pied du temple Saint-Martin. On pourra y déguster son huile « primeur » issue d'olives ramassées et pressées dans les derniers jours d'octobre. Elle est verte, à l'odeur d'artichaut et à la saveur d'herbe fraîche, un poil piquante, un poil amère. Un prodigieux bouquet qui explose en bouche et n'a rien à voir avec ce que l'on connaît. « Plus elle vieillira, plus elle jaunira, plus son goût d'olives ressortira », vous expliquera la jeune femme qui vous livrera aussi quelques recettes pour l'accommoder. La meilleure selon elle étant de simplement verser le liquide doré sur un croûton à peine aillé.

Blandine SAUTER

► Le marché de Noël se tient au cœur de Montbéliard jusqu'au 24 décembre. Renseignements sur www.lumieres-de-noel.fr ou à l'office de tourisme 03.81.94.45.60. Conférence sur l'huile d'olive le 16 décembre à 20 h.

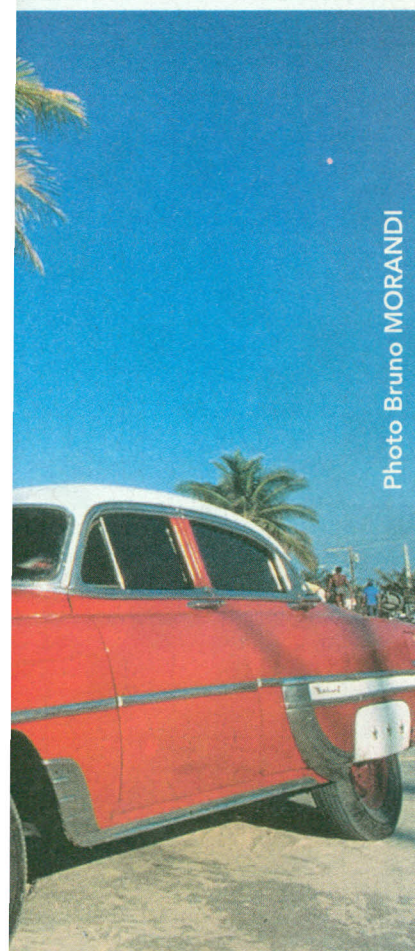


Photo Sébastien DUFOUR

me, obsédé par l'idée de vieillir,
onnait son poids, jour après jour.
que pièce raconte la vie d'Hemin-
y, y compris la tour que son épouse
fait ériger pour y installer le
au de son mari et l'isoler, pensait-
de ses trop nombreuses visites.
endroit que l'écrivain dédia à...
55 chats.

balade dans le parc aux essences
cales permet d'apprécier combien
ingway était attaché à ses chiens.
de leurs quatre tombes, aux
ds de la piscine, le visiteur aperçoit
bateau. C'est par la mer qu'Hemin-
y avait découvert La Havane. Dont
it tombé éperdument amoureux.
de, il quitte Cuba pour l'Espagne,
1961, dans l'espoir d'un retour. Qui
jamais eu lieu.