

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Band: - (2011)
Heft: 24

Artikel: La terre d'Alba recèle des pépites d'or blanc
Autor: J.-M.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-831929>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La terre d'Alba recèle des pépites d'or blanc

Cette petite ville du Piémont doit sa renommée à un champignon très rare qui pousse uniquement dans cette région. Une merveille encensée par les gastronomes mais qui a son prix. Autour de 3300 francs le kilo de truffes. Pas de quoi dissuader les fins palais.

La truffe blanche vaut de l'or. Tapisée dans le sol de la région d'Alba et nulle part ailleurs, elle ne se laisse trouver, ou plutôt déterrer, que par des chercheurs d'élite et leur chien. A plusieurs milliers de francs le kilo, elle suscite la convoitise des gastronomes qui se réunissent une fois par année dans cette petite ville du Piémont. Une bourgade qui a su tirer le meilleur profit de cette rareté culinaire, appelée par Rossini «le Mozart des champignons».

Histoire d'attirer un peu plus le feu des projecteurs sur elle, l'organisation de la foire offre toujours le plus beau spécimen de la saison à une personnalité planétaire. Le roi Victor Emmanuel III, l'actrice Rita Hayworth, Winston Churchill, Marylin Monroe, le général de Gaulle, les présidents Nixon et Reagan: ils ont tous reçu leur pépite. Le plus gros exemplaire jamais offert pesait 2,5 kilos et fut envoyé au président américain Harry Truman. On comprend mieux pourquoi le pantagruétique Gérard Depardieu a exigé en 2005 de recevoir son poids en truffe et en Nutella pour jouer le jeu. Pourquoi du Nutella? Tout simplement parce qu'Alba abrite aussi le siège mondial de l'entreprise qui commercialise la fameuse pâte à tartiner.

A boire et à manger

Au chapitre des records toujours, le prix de cet or blanc est monté jusqu'à 4000 euros le kilo en 2005 (soit quelque 6200 francs à l'époque), année où les caveurs (les chercheurs de truffe) ont connu une très mauvaise saison.



Considérée comme la capitale de la zone de collines des Langhe, à une quarantaine de kilomètres de Turin, Alba (la blanche en latin) a su conserver le caractère paisible d'une cité où il fait bon vivre.

Mais le tarif varie en fait selon la taille et la qualité de cette délicate à l'odeur d'ail sauvage avec une empreinte minérale «rappelant les hydrocarbures». Une belle pièce de 900 grammes a ainsi été vendue aux enchères pour un montant de près de 160 000 francs l'an passé. Petit rappel, la truffe ne se cuit pas, elle est utilisée crue et délicatement râpée.

Vous avez faim? En dehors de la truffe, de la pâte à tartiner et des chocolats de l'ambassadeur, à en croire la pub en tout cas, la région regorge d'autres trésors gastronomiques comme la pêche et des divins nectars aptes à séduire les plus fins palais. Les collines des Langhe offrent une grande

variété de cépages rouges tels que le nebbiolo, le barbera, le dolcetto, le freisa ou encore le syrah, sans oublier du côté des blancs, des spécialités comme l'arneiis, le favorita ou le chardonnay.

Bénie des dieux, la contrée ravit aussi les yeux. C'est qu'on a le sens de l'humour, à Alba. Pour parodier le Palio de la voisine Asti (le plus vieux d'Italie), elle organise toujours à l'automne sa propre course, en remplaçant les chevaux par des ânes qui parcourent les rues de la cité.

Alba a plus d'un atout dans son jeu et possède de surcroît un écrin splendide. A tel point qu'on ne sait plus sur quel site jeter son dévolu. Au hasard, on peut pou-



Le Club *Plus*

Vous rêvez de découvrir la foire mondiale de la truffe à Alba. Profitez de notre offre en page 88.

ser jusqu'à Govone qui abrite le très beau château royal de Carlo Felice, aujourd'hui propriété de l'Etat. Il fait tout simplement partie du circuit classique des résidences de la dynastie de Savoie dans le Piémont, que l'UNESCO a inscrit au patrimoine artistique mondial. Un édifice où l'on trouve des décorations en bois du plus grand raffinement, sans oublier de précieuses tapisseries chinoises. Et à la sortie, ô merveille, des jardins à l'italienne et des allées d'un parc dont les plans remontent au XVII^e siècle.

Un plaisir en appelant un autre, vous pouvez pousser jusqu'à Asti et admirer des sections substantives des fortifica-

tions de la ville médiévale, ainsi que des palais et des maisons marchandes de la même époque, dont plusieurs tours monumentales. Asti était d'ailleurs connue loin à la ronde comme la ville des cent tours, quand bien même elle en comptait 120. Et avant de retourner dans la capitale de la truffe, les visiteurs profiteront de la magnifique lumière et des paysages pleins de charme de la région du Monferrato, avec ses villages perchés sur les collines. Histoire de digérer une journée belle en émotions, un dernier arrêt au village de Mombaruzzo offre l'opportunité de visiter une distillerie de grappa et, évidemment, de déguster avec modération cette eau-

de-vie. Pas de doute, le Piémont est une région où il fait bon vivre!
J.-M. R.



Une quête difficile: chaque truffe a été dénichée par un caveur aidé par un chien. D'où la valeur accordée à ces délicatesses culinaires.