



SOMMAIRE

P.2 Pascal Pressac et Patrice Vevaine ont fait de la Grange aux Oies à Nieuil (16) un lieu actuel.

P.3 Le bonnet est l'accessoire de cet hiver. Il réchauffe et stylise.

P.4 Sandrine Chastaignet présente la luxopuncture. Un nouveau bien-être ?

À Sorges (24), un terroir fou de truffes. Invitation à la découverte de ces champignons mystérieux.



Sorges, capitale de la truffe

En Périgord blanc, Sorges vit pour et autour de la truffe en hiver. Itinéraire gourmand

Son odeur ensorcelle. Son goût enchante. Sa quête confine à la chasse au trésor... et son prix enflamme. C'est une princesse rustique qui pousse dans le froid glacial de l'hiver et se retrouve sublimée en déesse culinaire. Déclarée « capitale » de la truffe grâce à son terroir exceptionnel, Sorges offre un week-end truffier très complet. L'écomusée, installé dans une belle ferme du XVII^e siècle, est dédié au diamant noir. Pédagogique et ludique, il raconte les facettes du champignon mystérieux qui s'épanouit dans la symbiose avec les arbres nourriciers. Histoire à travers les âges, terroir, mycorhization, objets utilitaires et culinaires, vidéos de cavage (recherche) dans les truffières, explications scientifiques, le visiteur passe de découvertes en révélations pour tout savoir sur le « *Tuber melanosporum* ».

Le sentier des truffières, à quelques kilomètres, permet de comprendre in situ la « culture » de la truffe. Les hommes l'aident à se développer en plantant

chênes et noisetiers dans un sol bien calcaire.

Parfois, de grands cercles de végétation rase, les « brûlés », signalent autour des arbres sa présence.

Tapis rouge pour diamant noir

L'étonnante église Saint-Germain mérite le coup d'œil pour son portail Renaissance, la litre peinte et le chemin de croix ultramoderne.

Côté dégustation, l'Auberge de la Truffe

déroule le tapis rouge au diamant noir et décline un repas entier aux arômes puissants, dessert compris ! Pierre Corre, le chef, organise des stages consacrés au champignon. Après une belle nuit dans l'une des maisons écolo du Domaine des Bories, direction le marché du dimanche matin, qui jusqu'en février vend des truffes expertisées. Et que les plus gourmands n'oublient pas de prendre date pour le dernier week-end de janvier !

HÉLÈNE LAGARDÈRE

CARNET PRATIQUE

Écomusée, le Bourg, Sorges, 05 53 05 90 11.
ecomusee-truffe-sorges.com. Horaires d'hiver : 10 à 12 heures et de 14 à 17 heures tous les jours sauf le lundi. Visite : 5 €, sentier des truffières gratuit, visite

guidée : 4 euros. Dégustation : 3,50 €. **Fête de la truffe, 29 et 30 janvier :** démonstrations culinaires, conférence, marché aux truffes et au gras, banquet populaire.



Auberge de la Truffe, RN 21, 24420 Sorges.
05 53 05 02 05.
www.auberge-de-la-truffe.com. Marché,

visite d'élevage d'oies, cours de cuisine avec Pierre Corre, visite de truffière, visite de l'écomusée. 350 euros par personne. **Le Domaine des Bories, Sorges, 05 53 13 29 29.**
domainedesbories.fr.