Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge

Herausgeber: Générations

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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 19.11.2025

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.

a truffe blanche vaut de l'or. Tapie 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 pantagruélique Gérard Deparpour 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. lisée crue et délicatement râpée.

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







Vous rêvez de découvrir la foire mondiale de la truffe à Alba, Profitez de notre offre

Considérée comme la capitale de la zone de collines des Langhe, à une quarantaine de kilomètres de la lanche 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 délicatesse à l'odeur d'ail sauvage avec une empreinte minérale «rappe- sans oublier du côté des blancs, dieu a exigé en 2005 de recevoir lant les hydrocarbures». Une belle des spécialités comme l'arneis, le son poids en truffe et en Nutella 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 uti-

> 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 gas-

variété de cépages rouges tels que le nebbiolo, le barbera, le dolcetto, le freisa ou encore le syrah, 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 tronomiques comme la pêche et son jeu et possède de surcroît un des divins nectars aptes à séduire écrin splendide. A tel point qu'on les plus fins palais. Les collines ne sait plus sur quel site jeter son connu une très mauvaise saison. des Langhe offrent une grande dévolu. Au hasard, on peut pousser jusqu'à Govone qui abrite le tions de la ville médiévale, ainsi très beau château royal de Carlo l'Etat. Il fait tout simplement partie du circuit classique des résidences de la dynastie de Savoie dans le Piémont, que l'UNESCO trouve des décorations en bois du plus grand raffinement, sans oublier de précieuses tapisseries remontent au XVIIe siècle.

Un plaisir en appelant un autre, vous pouvez pousser tions subsistantes des fortifica-

mai 2011

que des palais et des maisons est une région où il fait bon vivre! Felice, aujourd'hui propriété de 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 a inscrit au patrimoine artis- elle en comptait 120. Et avant de tique mondial. Un édifice où l'on retourner dans la capitale de la truffe, les visiteurs profiteront de la magnifique lumière et des paysages pleins de charme de la région chinoises. Et à la sortie, ô mer- du Monferrato, avec ses villages veille, des jardins à l'italienne et perchés sur les collines. Histoire des allées d'un parc dont les plans de digérer une journée belle en émotions, un dernier arrêt au village de Mombaruzzo offre l'opportunité de visiter une distillerie jusqu'à Asti et admirer des sec- de grappa et, évidemment, de déguster avec modération cette eau-

de-vie. Pas de doute, le Piémont 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.



