

VEYSSILIEU

La truffe, sa récolte et ses saveurs s'imposent à l'école



Quand les leçons s'attardent sur les richesses locales, les enfants demandent et en redemandent...

Vendredi, Serge Varandon et son collègue Gilles Randy, tous deux trufficulteurs affiliés à l'association des trufficulteurs de l'Isle-Crémieu, étaient de passage dans la petite école de Veyssilieu (petite est bien le mot, Veyssilieu étant la plus petite commune du secteur), afin de faire découvrir aux jeunes élèves ce qu'est la truffe.

De plus, si la truffe est bien présente, ici même, en Nord-Isère, elle est aussi de qualité et mérite que l'on attarde sur elle. En effet, cet étrange champignon ressemblant plutôt à une éponge noire, est de plus en plus demandé, mais attention, il ne faut pas s'y tromper ! Il y a truffe et truffe. La truffe locale est

bonne, il est même difficile de la différencier de la truffe du Sud-Ouest, tant elle est gustative...

De la qualité du sol au cavage, en passant par les conditions climatiques, les différentes techniques, du beurre à la truffe à la brouillade, tous les secrets de la truffe et des trufficulteurs étaient présentés aux enfants, tout aussi attentifs à l'exposé que surpris par la puissance des arômes de celle que l'on surnomme "l'or noir" ! La directrice de l'école, Stéphanie Charnay et la professeure des écoles, Lise Rabillaud, étaient ravies de voir ces écoliers aussi attentifs, presque fascinés par ce qu'ils venaient d'apprendre.