

Le diamant noir hongrois



18 - 02:09

Le marché de la truffe a également été affecté par la crise

économique : en octobre, une belle pièce de 850 grammes ne valait guère plus que 24 000 euros lors d'une vente publique à Tokyo. En Hongrie, ce champignon légendaire reste toutefois très rare et sa consommation n'en est qu'à ses débuts.

Le type périgourdin de la truffe - ce qui passe pour la truffe classique en France - ne pousse pas du tout en Hongrie. Cependant, la palette est en train de se diversifier puisque pour la première fois, à Hôgyész, village à une soixantaine de kilomètres de Siófok, on a réussi à créer un milieu approprié pour la production de la truffe. Après examen de la terre, de son exposition et de son microclimat, le propriétaire a bénéficié d'une subvention de la part de l'Union européenne pour planter une forêt sur son terrain. Sans une telle aide il aurait été très difficile d'entamer la production du "diamant noir" : ce n'est pas par hasard si l'on doit déboursier un prix aussi élevé pour jouir de sa saveur... Récemment, sur le territoire en question, a été organisée une «Journée de la truffe», à laquelle tous les représentants du métier - sans oublier de nombreux gourmands - ont participé.

L'entreprise et la marque Aranyszarvas, fondée en Hongrie avant Noël en 2006, propose une douzaine de produits à base de truffe, ainsi que la diffusion d'une centaine de produits importés sur le marché hongrois. On peut par ailleurs trouver d'autres gammes très variées, qui sauront satisfaire les gourmets, allant des

confitures aux moutardes en passant par les huiles végétales ou le pesto. A l'occasion de Noël, la marque propose des coffrets-cadeaux et dans certains magasins et épiceries fines de Budapest on peut trouver leurs produits en petites quantités. Il est également possible de passer commande via internet.

Piroska Kucs, assistante de direction dans l'entreprise, nous a confié que le produit le plus populaire reste le pesto à la truffe - c'est d'ailleurs le premier produit que l'entreprise a commencé à diffuser, et juste après viennent les confitures. Les statistiques le prouvent : les Hongrois se montrent ouverts aux nouvelles saveurs et la vente ne dépend pas de la saison de la truffe, elle est au contraire stable tout au long de l'année, avec un pic au moment des fêtes bien sûr... Détail intéressant : c'est essentiellement à Budapest que sont vendus la plus grande part de leurs produits. Ceci n'est toutefois pas dû au traditionalisme gastronomique des campagnes, mais tout simplement au fait que la plupart des épiceries fines se trouvent dans la capitale...

- 3 vues

Catégorie

Agenda Culturel