



AU PAYS DES TRUFFES

# de Gotland

Texte : Pierre-Brice LEBRUN

Photos : Alen MEAULLE

Ce petit bout d'Australie a dérivé pendant des millions d'années, têtu et déterminé, pour s'en venir produire des truffes au cœur de la Baltique, à quelques encablures de Stockholm et de Riga : l'histoire incroyable de cette île incroyable peuplée de gens incroyables est vraiment incroyable...





J

Il faut visiter le Länsmuseet de Visby, la capitale de l'île, pour comprendre la course folle menée par cette formation calcaire de 3 000 km<sup>2</sup> (autant que la Martinique et la Guadeloupe réunies) : née il y a 400 millions d'années au Sud de l'Équateur, elle progresse, depuis, de 2 millimètres par an vers le Nord, à tel point que, dans un million d'années, si tout va bien, elle devrait atteindre le pôle. Il sera alors plus difficile d'aller la visiter : raison de plus pour ne pas tarder, surtout qu'elle est actuellement de passage à trois heures de bateau de Stockholm. Gotland est une île attachante, peuplée de gens attachants, et truffée, le mot est faible, d'une quantité incroyable de *tuber uncinatum*, la truffe noire de Bourgogne : elle y fait, on s'en doute, le bonheur des gourmands, des restaurateurs, des truffiers et de leurs Lagotto Romagnolo, ces fabuleux chiens italiens chasseurs de truffes...

### Visby la Magnifique

On ne touche pas à Visby : depuis le 9 décembre 1995, elle est inscrite sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Une stèle le rappelle à l'entrée du Parc Almedalen : au V<sup>ème</sup> siècle, le parc était un port, à l'abri duquel, déjà, à deux mètres cinquante de là, les Vikings venaient s'abriter. Plus tard, les bourgeois ont fait construire des remparts en pierre et un débarcadère en bois, pour accueillir les bateaux des marchands de la Ligue Hanséatique, qui leur ont ouvert les portes du commerce mondial. Visby était alors une plaque tournante où s'échangeaient les cargaisons venues de Russie, de Scandinavie et d'Allemagne, les peaux d'ours et de loup contre le sel, la morue, la viande de mouton et la cire d'abeille...

Ensablé, le port a été déplacé de quelques centaines de mètres, pour que les ferries puissent y accoster, mais Visby, cernée par une agréable ville moderne, n'a pas beaucoup changé : ses tours et ses églises sont toujours là, ses ruelles pavées et ses maisons médiévales aussi, ses petites places enchâssées et ses terrasses de café, ses ateliers d'artistes, d'artisans, de créateurs de mode... Il est agréable de s'y promener, de profiter du paisible jardin botanique, des plages colonisées par les cygnes, que l'on peut longer pendant des heures, à pied ou en vélo.

### Les Caraïbes de la Baltique

Gotland mérite, c'est une évidence, son surnom de Caraïbes de la Baltique : il y pleut moins, nettement moins, que sur le continent (du simple au double en été), le thermomètre ne descend sous zéro qu'en février, et encore, à peine, alors que des moins quinze se trouvent facilement dans le Royaume, il se rapproche même, en juillet et en août, des vingt degrés ! Il ne les dépasse jamais, c'est vrai, pourtant, le soleil brille à Gotland beaucoup plus qu'à Stockholm, dès le mois de mars ! Il faut prendre, au Nord de l'île, le traversier (gratuit) pour Fårö, l'île d'Ingmar Bergman et de Fifi Brindacier. On y admire de curieux rochers sculptés par l'érosion (un peu comme si Gotland s'était offert un crochet par l'île de Pâques, et y avait acheté des souvenirs). On y randonne en pleine nature, on y profite des plages, de galets ou de sable, et on s'arrête, pour manger, au Kuten bensincafé et à la crêperie Tati, qui valent franchement le détour.

### Carrés de laine

Les moutons sont, de Gotland, les véritables maîtres : nul kangourou n'a survécu à la traversée des Océans. On compte 50 000 moutons pour 50 000 habitants : les cartes de tous les restaurants proposent donc de l'agneau, et les boutiques, une multitude d'objets recouverts de leur laine sombre aux reflets d'argent, vêtements, coussins, chaussons ou hérissons de décoration. Le hérisson est, de Gotland, l'animal fétiche. Mais revenons à nos truffes...

### Truffles Safari

Okra et Duchesse, les Lagotto Romagnolo d'Ulla et de Karina, la truffe au ras du sol, trottinent entre les noisetiers centenaires, sous un beau ciel d'automne. La terre est humide, les arbres sont encore verts, et la saison loin d'être terminée : en janvier, normalement, juste avant les premières gelées, on en ramasse encore, des truffes. Il faut à peine quelques minutes pour que plusieurs spécimens





“Il faut à peine quelques minutes pour que plusieurs spécimens de belle taille emplissent les sacs.”



de belle taille emplissent les sacs. Les chiens les reluquent d'un œil gourmand : le Lagotto déniche les truffes parce qu'il les adore, et qu'il rêve de les croquer. Il faut intervenir vite : d'abord, en grand professionnel, le chien renifle, puis il gratte, pour indiquer où se trouve la truffe, mais ensuite, penaud parce qu'il sait qu'il n'a pas le droit, il ne se prive pas du plaisir de la dégustation !

Au détour du chemin, apparaissent les vestiges d'une villa viking, pour rappeler que non, la scène ne se passe pas dans le Gard ou dans le Périgord : sur les murs de pierre, hauts d'une cinquantaine de centimètres, reposait un toit de branches et de paille, percé d'une cheminée, soutenu par des madriers. La mer n'est pas loin : le propriétaire des lieux amarrait sans doute son drakkar au creux du fjord qui borde la propriété.

Ulla et Karina courent dans tous les sens, un couteau à la main, pour déterrer les truffes repérées par les chiens qui ne chôment pas, une petite brosse pour les nettoyer : en trente minutes, elles en récoltent un demi-kilo. Coup de chance ? Non. Le lendemain, à cinquante kilomètres au Nord, Ragnar, Camilla, Lizzy et Java en ramèneront une demi-livre en moins de vingt minutes, ce qui permettra à Rickard, le Chef du Smakrike, de préparer le repas du soir : ouf ! à 250 grammes près, les clients du restaurant auraient dû se contenter de hareng aux betteraves, ou de turbot, l'autre spécialité locale.

### En faire tout un fromage

La fromagerie Stafva Gård, installée à Stafva, entre Ljugarn et Visby, produit du fromage aux truffes (et aussi du miel), grâce à sa petite centaine de vaches normandes et à Sassa, son Lagotto né à Risungs, chez Ulla.

La meule de pâte dure, comparable à une sorte de Gouda crémeux, fait 12 kilos : il n'y a même pas besoin de quitter la propriété pour ramasser les truffes nécessaires à la production annuelle, et Inger, la fromagère, n'en achète jamais ! Il lui suffit de sortir Sassa : en moins de dix minutes, elle ramène, du jardin, les 150 grammes de truffes qui permettent la confection d'une meule, à la grande satisfaction de Sassa, récompensée, à chaque truffe, d'une petite friandise, ce qui lui fait autant guetter la poche d'Inger que le pied des charmes et des tilleuls.

La truffe, de Gotland s'exporte à Stockholm, à Oslo et au Danemark, elle coûte en moyenne 5 000 couronnes le kilo (environ 500 euros) : pas étonnant, donc, qu'une centaine de chasseurs de truffes, tous amateurs, profitent depuis peu de leurs balades pour arrondir leurs fins de mois ! Les premières truffes ont été trouvées par hasard, en 1977, mais elles n'ont pas tout de suite intéressé les paysans, éleveurs de moutons : il a fallu près de vingt ans pour que l'on commence à s'équiper de chiens et à se former...

### En faire aussi tout un plat

On a, alors, rencontré un petit problème : les Chefs suédois ne savent pas cuisiner la truffe. Elle ne fait pas partie de leur culture, même si leur cuisine, sur les traces de Tore Wretman, le Bocuse suédois, s'inspire beaucoup de la gastronomie française. Certains tentent néanmoins de s'y mettre, avec, avouons-le, plus ou moins de succès : rares, sur l'île, sont encore ceux qui, comme Rickard Hasselblad, ont su l'amadouer. La truffe, de Gotland ou d'ailleurs, n'a, en fait, aucun goût : la gageure, la difficulté, est de transformer son parfum, merveilleux, en goût, de la râper, de l'incorporer le plus tard possible, au dernier moment, à des préparations chaudes, qui vont révéler, exhiler, ses qualités. Le plus merveilleux festin reste le bout de truffe frotté au-dessus du plat le plus simple qui soit de pâtes fumantes, d'une onctueuse purée de rates ou d'une omelette baveuse qui clapote dans sa poêle... On peut aussi parsemer de miettes de truffes une assiette de bisque d'écrevisses, ou de soupe d'artichaut : la truffe adore l'artichaut !

Gotland n'aurait pas de truffes qu'elle mériterait tout de même que l'on s'intéresse à elle, mais elle en a, alors, autant en profiter, en associant le week-end découverte de cette île attachante et reposante avec un tryffel safari et un festin de Rois.

C'est aussi, de chez nous, le plus proche bout d'Australie ! ●