

Michel Benchabi décline le diamant noir de A à Z

L'artisan trufficulteur propose plus d'une quinzaine de produits pour la saison

Habituellement, c'est à partir du 20 novembre que la saison de la truffe démarre mais, avec le Covid, elle a été reportée au 4 décembre. Quoi qu'il en soit, Michel Benchabi est prêt! Ce trufficulteur de 52 ans a transformé sa passion pour l'élite du champignon en activité professionnelle il y a un an, lorsqu'il a créé Amuseti. "En provençal ça signifie musette, avec laquelle on ramasse les truffes", précise-t-il. Parce que cet ancien chef de cuisine tient à le rappeler: c'est en Paca, et particulièrement en Provence, que l'on en produit le plus.

Pour lui, tout commence il y a dix ans environ, lorsqu'il se met à établir des recettes à base du diamant noir: "Pendant les fêtes je faisais mon petit treizième mois avec des produits agrémentés à la truffe avec mon stérilisateur à la maison. Et puis un jour, avec la demande, j'ai décidé d'ouvrir cette porte en grand avec des produits sains et simples." C'est ainsi qu'il se lance et parvient à concocter 16 recettes, toutes sans conservateur, colorant, allergène ou sulfite. Tous ses produits sont des "tartifables", de la tartuffade (sorte de tapenade revisitée façon Amuseti) au pâté de veau ou de porc en passant par le truffail (ail confit avec truffe fraîche), le miel, la moutarde ou l'huile d'olive bio. Et tout est fait de manière artisanale afin de pouvoir maîtriser chaque étape.

À l'origine, il y a évidemment la récolte que Michel fait lui-même avec ses chiens dans les trois truffières qu'il possède (deux à Montagnac et une à Jouques). Ensuite il part dans le laboratoire avec lequel il travaille (dans la Drôme) pour préparer ses recettes ou "si je n'y vais pas directement, je brosse la truffe et la congèle." Après la mise en bocaux et les colis ré-



Avec sa femme Élodie, Michel Benchabi travaille un produit qui l'a toujours passionné. Ses recettes sont sans conservateur, colorant, allergène ou sulfite.

/PHOTO SERGE MERCIER

ceptionnés à domicile, il pose les étiquettes de sa marque lui-même, avec l'aide de sa femme Élodie. Cette dernière gère tout ce qui touche à l'administratif et au relationnel. Enfin, la livraison... Ça aussi c'est le chef qui s'y colle!

De la terre à la terre

La truffe dans tous ses états et de A à Z, c'est un peu ce qui fait l'ADN d'Amuseti et Michel Benchabi ne compte pas changer ça de sitôt. "Il y a tellement de supercheries autour de la truffe, argue-t-il, et nous sommes dans une simplicité absolue avec des produits de qualité, de la terre à la terre si on peut

Récolte, confection des recettes et même livraison, Michel fait tout lui-même.

dire". Pour mettre en avant son propos, le chef d'entreprise organise également des sorties ouvertes au public. S'il ne gagne pas encore sa vie avec son activité, l'ancien chef de cuisine entend bien la conserver "à taille humaine". C'est d'ailleurs l'une des raisons pour lesquelles il a choisi de se déplacer jusqu'à Valence car "c'est un laboratoire

qui ne fait pas que du gros débit. On ne saurait faire autrement de toute façon parce que, de cette manière, les recettes ne sont pas maîtrisées par des machines mais bien par nous-mêmes!"

À l'approche de Noël, les gourmands auront de quoi saliver et les gourmets derrière leurs fourneaux de quoi piocher dans une panoplie de produits faits pour "mettre en valeur leurs recettes". **Carine PALMI**

Vous pouvez retrouver les produits d'Amuseti à Aix: La cave du Cours, Bottega Da Verri, Inter caves, les Voûtes. Et à Venelles: le Millefeuille et Terroir Cave à vin.