

Pour sa 24^{ème} édition, c'est l'artiste Ra'anane Lévy qui a réalisé l'affiche où la truffe s'étale dans une main ouverte « comme une invitation au partage, au plaisir de recevoir, au bonheur du goût » dixit Jacques Chibois.

Le 4 janvier à Grasse, le 12 janvier au Rouret

C'est l'esprit même de cette manifestation qui se décline aujourd'hui dans une douzaine de villes et villages. A chaque fois, les truffes proposées sont vérifiées le matin par les membres du Syndicat 06. Le maire de Grasse, Jérôme Viaud, vice-président du conseil départemental, a transmis le message du président Charles-Ange Ginésy avec la volonté de poursuivre la politique agricole d'aide à la trufficulture. « Depuis 2009, nous avons planté 4 504 chênes truffiers subventionnés par le Département dans le cadre du programme « Objectif Truffe 1000 » (NDLR : Planter 1000 chênes truffiers/an). Une action que nous coordonnons avec le maire du Rouret et Conseiller Départemental, Gérald Lombardo ». A Grasse, c'est plus de 70 ha à la sortie de la Pénétrante qui ont été inscrits au Plan Local d'Urbanisme (PLU)... Et Jérôme Viaud d'insister en s'adressant au président du Syndicat des Trufficulteurs de la Région Sud, Michel Santinelli : « Vous m'avez interpellé en 2009 et nous avons décidé de faire de la Truffe, l'une des emblèmes des Alpes-Maritimes. Un chêne truffier chinois coûte 7 euros, un chêne truffier de Provence, 15 euros. Sans aide, pas de politique durable d'implantation de la Tuber Melanosporum, la seule vraie truffe ». Mais pour cet investissement, il faut être patient car il faudra attendre 10 ans pour récolter éventuellement une première truffe...

Animations, Marchés, Visites, Plats, Conseils...

Pour garantir le succès de la première Fête de la Truffe à la Bastide Saint Antoine, la mairie de Grasse mettra en place des navettes avec des parkings de délestage à Jean Girard et au Carrefour de l'Alambic. La police municipale sera chargée de fluidifier la circulation. Mais est-ce qu'il y aura des truffes ? Selon Michel Santinelli, la saison ne devrait pas être trop mauvaise dans les Alpes-Maritimes. L'irrigation est de plus en plus généralisée. Son combat actuel et éternel : les arômes chimiques « dans lesquels il n'y a pas un gramme de truffe. Il n'existe aucune huile parfumée à la truffe ». C'est fin novembre que l'on saura la quantité et le prix correspondant. Pour les vendre, il faut broser les truffes à sec et les trier. Michel Santinelli est optimiste : « J'ai déjà trouvé des truffes sur mes champs que j'ai dû irriguer 14 fois ». Tous les vendredis, au Rouret, devant la Maison du Terroir du Rouret, de 9h à 17h, les membres du Syndicat des Trufficulteurs 06 vendent des truffes certifiées et prodiguent leurs conseils. Alors, encore une fois, ce sera Grasse qui donnera le « la » le samedi 4 janvier 2020 à partir de 9h30, puis le dimanche 12 janvier 2020 au Rouret, à partir de 9h. A Grasse, place au glamour de la Bastide, au repas truffé concocté par Jacques Chibois, aux

petits plats truffés à 4,50 euros, à des conférences et rencontres. Au Rouret, la visite du champ expérimental qui a servi de modèle aux trufficulteurs amateurs des Alpes-Maritimes. Pour finir, le conseil de Michel Santinelli : « On peut congeler les truffes mais il ne faut pas les décongeler quand on les utilise, il faut les râper en les gardant toujours congelées ». Reste à les déguster avec un plat de pâtes ou en omelette.

Pascal Gaymard

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)