

Autour de la table, Jacques Chibois bien sûr grand amateur des plats truffés, mais aussi le maire de Grasse, Jérôme Viaud, qui n'a jamais raté ce rendez-vous, Michel Santinelli, président régional du Syndicat des Trufficulteurs, Jean-Philippe Greco, président du Syndicat des Trufficulteurs 06, et Henri Baviera, l'artiste qui a réalisé l'affiche de l'édition 2024.

Eloge de la Truffe

Comme d'habitude, il est revenu à Michel Santinelli la responsabilité de faire l'état de la Truffe en Provence Alpes Côte d'Azur. Il a insisté sur la vertu essentielle quand on se lance dans cette démarche : la patience. En effet, il faut 10 à 12 ans avant de pouvoir « caver » sa première truffe. Il s'est réjoui que depuis 20 ans, 400 ha de chênes truffiers aient été plantés dans la région Sud : « Chaque année, on continue d'en planter 5 à 10 ha ». La Région comme le Département apportent leur aide aux nouvelles plantations mais Michel Santinelli regrette néanmoins « que les demandes doivent être uniquement formulées sur Internet, rebutant trop souvent les futurs exploitants par leur complexité ». Mais optimiste par nature, il a la certitude que la saison 2023-2024 sera meilleure à cause de petites pluies qui ont su compenser les restrictions d'arrosage imposées par la sécheresse en juillet, août et septembre. « Il fallait absolument de l'eau pour éviter que les truffes en train de pousser disparaissent alors nous avons irrigué par aspersion juste ce qu'il fallait ».

Halte aux arômes chimiques !

S'il est toujours prêt à défendre le travail de patience des trufficulteurs, Michel Santinelli s'est une nouvelle fois énergiquement insurgé contre les trop nombreuses commercialisations de produits prétendus à la truffe mais dont les arômes ne sont que chimiques et contribuent ainsi à faire oublier le goût naturel de la truffe. « Trop de monde n'a pas encore compris que l'huile de truffe n'est pas naturelle. Comment peut-on oser proposer dans les restaurants de prétendues pizzas à la truffe ! ». Alors, plus que jamais, « le but est d'inciter les collectivités et les propriétaires terriens à planter ». Le vice-président du Conseil Départemental, Jérôme Viaud, a rappelé que « cela fait 14 ans que nous collaborons depuis 2009 avec des aides départementales ». Quelques conseils : sable sablonneux calcaire, irrigation (on l'a dit) et surtout pas au-dessus de 1200m. La première journée de la tournée des marchés de la Truffe, se déroulera bien sûr à Grasse, à la Bastide St Antoine ce qui a permis à l'édile de faire l'éloge du maître des lieux, son ami Jacques Chibois. Il a remercié aussi l'artiste Henri Baviera, spécialement venu de Lorgues pour l'occasion.

Rendez-vous à Grasse, le samedi 6 janvier 2024

Lors de cette « ouverture » à 9h30, le samedi 6 janvier prochain, il y aura le marché ouvert au public avec vente de truffes et de produits agricoles locaux. A 10h, les démonstrations de chiens truffiers débuteront avec d'autres sessions à 11h30, à 12h, et une dernière à 15h. La dégustation tant attendue de mets truffés préparés par Jacques Chibois commencera à 11h... La journée se clôturera à 17h par le tirage au sort du concours organisé dans la journée afin de gagner un panier garni de tous les produits présents sur le marché avec 250 gr de truffe Tuber Melanosporum. Sans oublier à midi, un repas gastronomique en réservant au : 04 93 70 94 94.

Rendez-vous au Rouret, le dimanche 14 janvier 2024

Dans l'autre grand rendez-vous des incontournables qui débutent la saison de la truffe et des marchés, il y a celui du Rouret. Quelle différence et pourquoi ici plutôt qu'ailleurs ? Parce que très tôt, le maire, Gérald Lombardo, a cru au diamant noir et a ouvert un champ expérimental truffier qui sera en visite commentée de 9h à 12h30. Les départs en bus auront lieu devant la mairie à partir de 9h. Quant au Marché Provençal du même type que celui de Grasse, ce sera de 9h à 17h. De 10h à 16h, les démonstrations de chiens truffiers se succéderont. A 11h, autre particularité du village, il y aura des intronisations de chevaliers de la confrérie des Rabassiers du Rouret, présidée par le maire lui-même, Gérald Lombardo. Dans l'après-midi, de 15h30 à 16h30, une conférence sur la production truffière et la présentation de la Charte de la Fédération des Trufficulteurs sera donné par un membre du Syndicat des Trufficulteurs des Alpes-Maritimes. Parce que les papilles gustatives doivent aussi être sollicitées, à 16h30, le chef étoilé du restaurant Le Clos St Pierre (1 étoile), Daniel Ettliger, proposera un plat truffé aux présents, suivi de dégustation de mets truffés au Clos St Pierre. Alors si vous voulez vous procurer de bonnes truffes, vous savez ce qu'il vous reste à faire... Pour les retardataires, devant la Maison du Terroir, il y aura toujours la possibilité les semaines suivantes de se procurer une bonne et vraie truffe de chez nous (et pas de Chine...).

Pascal Gaymard et Thierry Ollive

Partager :

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

Prénom ou nom complet

Email

En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité