

Autour de la table, Jacques Chibois était excusé pour cause de préparation du service (en l'absence de deux membres éminents de son équipe). Par contre, le maire de Grasse, Jérôme Viaud, était bien là accompagné de son homologue maire du Rouret, Gérald Lombardo, de Michel Santinelli, président régional du Syndicat des Trufficulteurs, de Jean-Philippe Greco, président du Syndicat des Trufficulteurs 06, et de Moya, l'artiste qui a réalisé l'affiche de l'édition 2025. Etait présente pour la première fois, une représentante du conseil régional PACA, Mme Pastor, représentant le président Renaud Muselier.

Vers une très belle saison ?

Par rapport à l'an passé, la préoccupation n'est pas la même. A la sécheresse a succédé des pluies abondantes qui menacent aujourd'hui les récoltes à venir de truffes. C'est ce qu'a rappelé Michel Santinelli qui a prédit : « Nous allons avoir une saison très bonne si les dieux arrêtent la pluie. Pour la truffe, il faut de l'eau en mai/juin, un peu en été, très peu à l'automne ». La question demeure : « Mûrir ou pourrir, voilà notre dilemme actuel »... Il a insisté sur la vertu essentielle quand on se lance dans cette démarche de trufficulture : 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 ».

Deux nouveaux programmes : SPORTRUF et REFOUD

Les nouveautés de cette saison 2024-2025, ce sont deux programmes nationaux : SPORTRUF et REFOUD. Le 1^{er} consiste « à développer la trufficulture dans le contexte de changements globaux ». Il étudie le rôle des spores dans la reproduction sexuée des truffes et l'expérimentation sur les apports de spores. Le 2^{ème} travaille sur la biodiversité des truffières et notamment, sur les plantes associées à la truffe. Selon Michel Santinelli : « L'ensemble de ces recherches sont menées en collaboration avec la Fédération Française des Trufficulteurs et en partie par la Fédération Sud PACA des Trufficulteurs de Provence, en liaison étroite avec l'INRAE, le CNRS et le Muséum d'Histoire Naturelle de Paris ».

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 15 ans que nous collaborons depuis 2009 avec des aides départementales... L'aide départementale axe son action sur 5 chapitres sur la truffe : participation à la dizaine de marchés, aides à l'achat de plans truffiers, aides au fonctionnement des associations, l'organisation de la truffe en champs expérimentaux, et la promotion de la truffe départementale ». 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.

MOYA et difficulté de représenter la truffe

L'authenticité de ce produit du terroir, l'association trufficulteur et son chien, chênes truffiers indispensables au développement du précieux champignon, autant de valeurs qui ont inspiré l'artiste Niçois, Moya, qui a signé l'affiche de cette 29^e édition... L'artiste a souligné la difficulté de retranscrire la truffe : « Personne n'a travaillé la truffe, pas même à la Renaissance... même Dali ne l'a pas fait... ». Pour les 30 ans du Marché de la Truffe, pourquoi ne pas envisager « une exposition des affiches de ces 30 éditions ? ». En attendant, celle de Moya fera l'objet d'un tirage à part sur papier vélin et signé de l'artiste. Ces exemplaires seront distribués au Marché de Grasse, le samedi 4 janvier 2025.

Rendez-vous à Grasse, le samedi 4 janvier 2025

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 12 janvier 2025

Dans l'autre grand rendez-vous des incontournables qui débute 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 donnée 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 Ettlinger, 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. Après ces rendez-vous, les Rabassiers ont décidé de se rendre au Salon de l'Agriculture du 22 février au 2 mars 2025 pour présenter la truffe provençale...

Pascal Gaymard

Partager :

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

Prénom ou nom complet

Email

En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité