

30 ans déjà...

Pour présenter un tel événement, ainsi que l’affiche 2026 réalisée par Vincent Gevin, face à la presse, 4 ardents défenseurs de la truffe étaient réunis : Jérôme Viaud, maire de Grasse, Gérald Lombardo, maire du Rouret, Michel Santinelli, président du Syndicat des Trufficulteurs de la Région Provence-Alpes-Côte d’Azur (PACA), et bien sûr, le grand maître des lieux, Jacques Chibois. En prenant la parole le premier, Michel Santinelli a tenu à rappeler qu’il y a tout juste 30 ans, il a rencontré un certain Jacques Chibois qui était à l’époque, chef de cuisine à l’hôtel Gray d’Albion de Cannes. D’une telle rencontre devait naître le projet d’un marché de la truffe qui depuis connaît un succès grandissant, tout comme la surface désormais consacrée dans notre région à la culture de la Tuber Melanosporum. « *Grâce à la compréhension de nombreux élus, on en est désormais à 350 ha et les 400 ha seront bientôt atteints* ».

« Une belle aventure collective »

En lui succédant, Gérald Lombardo et Jérôme Viaud ont salué « *une belle aventure collective* », « *des consommateurs qui veulent consommer moins, mais mieux* », et « *qui viennent de plus en plus nombreux à ce Marché de la Truffe* ». Ils ont aussi affiché un exemplaire unité « *pour lutter contre les importations étrangères et continuer à défendre la truffe de Provence, nos producteurs et nos paysages* ». Jacques Chibois devait quant à lui, souligner : « *Notre région est la seule en France a présenté une telle diversité de produits qui sont beaucoup plus parfumés et goûteux. La truffe et l’huile d’olive sont un mariage parfait, l’huile d’olive est une richesse pour la truffe et on réalise ainsi une cuisine pure dont on se souvient* ». Pour Michel Santinelli, le secret c’est l’eau et la nécessité d’avoir un bon chien truffier tout en se méfiant des ravages causés par les blaireaux, sangliers, chevreuils, cerfs. Mais ce ne sont pas les seuls fléaux : « *il faut également craindre les voleurs qui viennent piller certains terrains* ».

Le 10 janvier à Grasse puis le 18 janvier 2026 au Rouret

Ce dimanche 10 janvier, c’est à la Bastide St Antoine que se déroulera la 1^{ère} journée de ce 30^{ème} Marché de la Truffe avec de 9h30 à 17h30, vente de truffes et de produits agricoles locaux. A 10h30, 11h30, 12h et 15h, démonstrations de chiens truffiers ; des propriétaires de chiens pourront même venir initier leurs animaux à la truffe. La journée sera aussi celle de la dégustation de mets truffés à 11h, puis à 12h15, un apéritif d’honneur, avant le tirage au sort du Grand Concours à 17h, organisé durant la journée avec un panier garni composé

des divers produits présents sur le Marché et 250 gr de truffe à gagner... Cette 2^{ème} journée du dimanche 18 janvier sera dans le même esprit avec de 9h à 17h, un grand marché provençal sur la place des Platanes. En plus, il y aura les traditionnelles visites commentées de 9h à 12h, du champ truffier expérimental (départs en bus à partir de 9h à 12h30 devant la mairie). De 10h à 16h, démonstrations du travail des chiens truffiers ; là aussi les propriétaires de chiens pourront venir les initier à la truffe. A 11h, il y aura l'intronisation des chevaliers de la confrérie des Rabassiers du Rouret. De 15h30 à 16h30, une conférence sur la production truffière sera suivie de la présentation de la charte de la Fédération pour garantir la bonne truffe aux consommateurs, puis de celle sur des expérimentations nationales en cours. A 16h30, la démonstration d'un plat truffé sera préparée par le chef étoilé, Daniel Ettlinger du restaurant du Clos St Pierre, accompagné de ses chefs. Deux rendez-vous à ne pas manquer !

Thierry Ollive

Partager :

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

Prénom ou nom complet

Email

☐ En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité