

---

---

*Dossier de Presse*

---

---

# LA TRUFFE NOIRE

# ICI

Le diamant noir de Haute-Provence



*Destination*

**HAUTE-PROVENCE**

**DURANCE LUBERON VERDON**

[durance-luberon-verdon.com](http://durance-luberon-verdon.com)



## SOMMAIRE

### **Un produit historiquement associé à la Haute-Provence**

- Montagnac, village légendaire L'histoire de Montagnac-les-truffes
- Comment ce champignon est-il devenu exceptionnel ? Le développement d'un produit d'abord délaissé
  - La truffe aujourd'hui De la Haute-Provence à l'Espagne, en passant par le Périgord
- Gros plan sur le Syndicat des trufficulteurs Interview du président et du vice-président

### **Un produit qui ne ressemble à aucun autre**

- De la mycorhization à la récolte Pourquoi est-ce si compliqué d'obtenir des truffes ?
  - Rencontre avec un trufficulteur : Reportage avec la famille Barbe
- Où et comment en acheter ? Les principaux lieux de vente et l'évolution des prix

### **Un produit d'exception**

- Savoir « parler » la truffe Décryptage des mots et expression propres au secteur et au produit
  - Savoir conserver la truffe Comment apprécier les truffes toute l'année
  - Savoir apprécier la truffe Recettes, conseils et adresses

### **Visite guidée d'une truffière et démonstration de cavage**

- L'Office de Tourisme organise pendant l'hiver des visites de truffières avec la truffe noire de Villedieu à Manosque.

Crédits photos : Damien Frossard - OTC DLVA ; François-Xavier Emery

# Un produit historiquement associé à la Haute-Provence

## 1. Montagnac, village légendaire



C'est d'abord l'histoire d'un village perché de Haute-Provence, niché entre le Verdon et le plateau de Valensole. Idéalement situé à proximité des lacs de Quinson et Sainte-Croix, il fait le bonheur des touristes pendant la saison estivale. Depuis Allemagne-en-Provence, une petite route serpente jusqu'au pied des premières maisons. C'est là, en lisant les panneaux communaux, que l'on trouve les premières traces d'un passé glorieux. Parce que le village ne s'est pas toujours appelé Montagnac-Montpezat... Avant 1974 et la fusion avec Montpezat, c'est bien « Montagnac-les-truffes » qui trônait sur l'ensemble des panneaux et documents administratifs. Un nom que beaucoup regrettent encore, expliquant que dans les années 70, le préfet avait refusé l'appellation « Montagnac-Montpezat-les-truffes », jugée beaucoup trop longue. Pour autant, si le nom a officiellement disparu, il est gravé dans la mémoire collective. A l'image d'une tradition qui reste omniprésente. Car la plupart des Montagnacais sont trufficulteurs de pères en fils ; et ce, depuis plusieurs générations. Sans doute depuis l'essor d'un champignon qui, pourtant, il y a encore deux siècles, n'était que moyennement apprécié. Au début du 19e siècle, il suffisait presque de se baisser pour trouver des truffes ! L'activité n'était pas considérée comme un vrai métier ; tout juste un passe-temps, réservé à quelques « traîne-savates ». Accompagnés d'un cochon, ils n'avaient guère d'efforts à fournir pour remplir leurs besaces. Au point que beaucoup se moquaient d'eux, affirmant que le cochon était bien plus intelligent que le truffier... Ce n'est qu'au milieu du 19e que la truffe a été officiellement « exploitée » à Montagnac. Un formidable essor qui, à la fin du siècle, permettait aux 70 familles du village (qui comptait alors 600 habitants) d'en vivre. A cette époque, la truffe de Montagnac était très largement exportée... On la retrouvait sur quasiment tous les marchés, y compris dans le Vaucluse ou le Périgord avec, au passage, un changement d'appellation qui semblait arranger tout le monde. Beaucoup sont d'ailleurs fiers d'expliquer que Montagnac, « nouveau centre du monde de la truffe », garnissait certaines tables à Saint-Pétersbourg et alimentait même la couronne britannique. En pleine saison, au moins 500 kilos de truffes sortaient du village chaque semaine ! On parle d'une époque où la production nationale annuelle devait sans doute être de l'ordre de 2000 tonnes, contre à peine 40 aujourd'hui. Montagnac était également réputé pour le très bon goût de sa viande de porc, sans doute dû au fait qu'ici, on mettait de la truffe quasiment partout... y compris dans la nourriture des cochons ! Aujourd'hui, la production a considérablement baissé : elle est estimée à 3 tonnes environ pour l'ensemble du département des Alpes-de-Haute-Provence. Montagnac reste

cependant un lieu symbolique avec, de mi-novembre à mi-mars, le traditionnel marché aux truffes (les dimanches matins, dans la salle des fêtes). Le 3e dimanche du mois de janvier est également célébrée la Saint-Antoine (lire également ci-dessous): une grande fête organisée en l'honneur du Saint-Patron des trufficulteurs avec messe, procession, bénédiction des chiens truffiers et, bien sûr, dégustation du fameux diamant noir. Située 1 au milieu de la saison de la truffe, cette fête est également l'occasion de faire le point sur une production qui, le plus souvent, reste assez secrète. Car, comme le rappellent les Montagnacais, « Il s'en vend beaucoup mais personne n'en a jamais ! ».

### **Saint-Antoine : un Egyptien qui n'a sans doute jamais vu un cochon**

Antoine serait né vers 251, dans une famille chrétienne, en Egypte. Habité par le démon, il est parti dans le désert afin de trouver Dieu : il vit en ermite et la légende lui prêt des pouvoirs de guérisseur. Au 11e siècle, ses reliques arrivent en France, en Isère, par le biais des croisades. Le village de Motte-aux-Bois est rebaptisé Saint-Antoine-de-Viennois et une abbaye est construite. Elle abrite un ordre hospitalier, les Antonins (ou Saint-Antonins) qui, au 16e siècle compte plus de 650 établissements et pas moins de 10 000 moines. Les Antonins sont notamment parvenus à soigner l'ergot : une maladie similaire à la lèpre et transmise par la farine de seigle. Pour se protéger de cette maladie, il fallait utiliser des onguents à base de graisse de porc, fabriqués à proximité des reliques de Saint-Antoine. Depuis, Saint-Antoine est toujours représenté avec un cochon à ses pieds. Il est le saint patron des trufficulteurs qui, au 19e siècle et au début du 20e, se servaient de l'odorat très fin des cochons pour trouver les truffes.

## **2. Comment ce champignon est-il devenu exceptionnel ?**



« Mange beaucoup de truffes cuites sous la cendre, et bien imprégnées de sauce ; rien de meilleur pour les ébats amoureux ». La citation est extraite du « Banquet des sophistes », écrit au 3e siècle par Athénée de Naucratis. Déjà, à cette époque, la truffe renfermait une part de mystère. Mais il a fallu attendre le milieu du 19e siècle pour que la truffe acquiert ses lettres de noblesse, grâce à un certain « Martin Ravel ». Ce natif de Montagnac, particulièrement érudit, a beaucoup travaillé sur les différentes méthodes de conservation des légumes. Deux ouvrages, qu'il a lui-même écrits, retracent d'ailleurs ses expérimentations sur la truffe avec, à la clé, « la possibilité de mettre fin aux famines ». Conscient que la saisonnalité du produit constituait un frein à son exploitation à grande échelle, il a utilisé la méthode de l'appertisation, inventée par Nicolas Appert en 1795. Les truffes étaient alors conservées dans des

bouteilles spécifiques (issues de la verrerie de Trinquetaille, à Arles), au large goulot, cachetées à la cire. A la fin du 19e siècle, la boîte en fer blanc a d'ailleurs remplacé le verre et c'est ainsi que les premières conserves sont nées. Les truffes étaient soudainement devenues un produit qui se conservait et, donc, qui pouvait voyager. Martin Ravel en aurait d'ailleurs vendu à la couronne d'Angleterre et exportées en Egypte, pendant les travaux de construction du Canal de Suez. Certaines seraient également parties dans le Périgord... Martin Ravel serait à l'origine du tout premier marché aux truffes de Montagnac, en 1841. En 1856, il a déposé et obtenu le brevet d'invention de la trufficulture. Durant toute la moitié du 19e siècle, la production de truffes était telle que les Montagnacais n'hésitaient pas à donner les moins belles à manger aux cochons. Certaines anecdotes racontent qu'ils en mettaient partout... et dans quasiment tous les plats ! C'est d'ailleurs de là que viendrait l'expression « truffé de » pour signifier « rempli de »... A l'image de toutes ces histoires truffées d'anecdotes locales. Car il existe de 2 nombreux récits qui narrent les exploits des pionniers de la truffe en Provence, à l'image de Martin Ravel à Montagnac, Joseph Talon à Saint-Saturnin-d'Apt ou encore Auguste Rousseau à Carpentras. Entre fierté locale et mémoires familiales, chacun tend d'ailleurs à s'approprier un brevet d'invention, un démarrage de l'exploitation ou encore une méthode de conservation. L'association locale, « Sur les chemins de la rabasse et du patrimoine », siège à Montagnac. A l'instar de son président, Lionel Leydier, ses membres œuvrent à la promotion de l'histoire de la trufficulture, qui est intrinsèquement liée au patrimoine départemental.

### **3. La truffe aujourd'hui : de la Haute-Provence à l'Espagne, en passant par le Périgord**

Même s'il est assez difficile de connaître les quantités exactes produites chaque année, le volume a considérablement baissé depuis la moitié du 20e siècle. Beaucoup de chênes ont été coupés et remplacés par des cultures qui, grâce à la mécanisation, sont devenues plus régulières et donc plus rentables. Tous les trufficulteurs s'accordent également sur le fait que le réchauffement climatique joue beaucoup sur la raréfaction des truffes qui ont impérativement besoin d'eau, notamment en été, pour arriver à maturité. Aujourd'hui, trois pays produisent 90% des truffes noires au niveau mondial : la France, l'Italie et l'Espagne. La France subit désormais une très forte concurrence espagnole avec des volumes qui ne cessent d'augmenter. Des milliers de chênes truffiers mycorhizés ont en effet été plantés depuis une vingtaine d'années sur plus de 6500 hectares. On estime que l'Espagne produit aujourd'hui près de 50 tonnes de truffes par an, alors que les 20 000 trufficulteurs français en ramassent, suivant les années, entre 30 et 40 tonnes. Quasiment toute la production espagnole part à l'exportation puisque la truffe est très peu utilisée dans la cuisine ibérique ! Pour rappel, les Alpes-de-Haute-Provence produisaient 300 tonnes par an à la fin du 19e siècle ! A noter enfin que l'on trouve également des truffes en Chine, mais elles sont peu parfumées et vendues beaucoup moins cher...

**On compte près de 80 espèces de truffes à travers le monde :** une vingtaine pousse en France et une dizaine en Provence. Les trois plus connues sont, la tuber melanosporum, la tuber brumale et la truffe blanche d'été. - La « tuber melanosporum » est également appelée « mélando » ou « rabasse ». Certains la qualifient également de « truffe du Périgord » alors qu'elle est essentiellement récoltée en Provence. On estime que le Sud-Est de la France produit aujourd'hui les trois quarts de la production nationale de tuber melanosporum. C'est la plus célèbre de toutes les espèces récoltées en France : sa chair est noire, marbrée de nombreuses veines blanches très fines. Ses arômes sont puissants et intenses. Elles se récoltent de mi-novembre à mi-mars. - La « tuber brumale » ou truffe brumale, et sa sous-espèce, la truffe musquée, arrivent en seconde position des truffes noires d'hiver. On la trouve essentiellement au Nord de la région PACA. Sa chair, qui varie entre le gris et le noir, est marbrée de blanc ; ses 3 veines sont

épaisses et peu nombreuses. Plus petite que la *melanosporum*, ses arômes musqués surprennent souvent. - La « *tuber aestivum* » ou truffe blanche est également appelée truffe de la Saint-Jean, « maïenque » ou encore « maïenco ». On la trouve quasiment partout en PACA et jusqu'à des altitudes relativement élevées (2000 mètres). Ses arômes légers et sensibles à la chaleur ont l'avantage de satisfaire un public estival friand de truffes fraîches. On peut la récolter du mois de mai jusqu'à la fin du mois d'août. Elle développe des arômes très fins mais extrêmement volatiles, ce qui explique qu'elle est le plus souvent crue. Sa peau est moire et sa chair oscille entre le jaune et le brun clair, marbrée de blanc. Il ne faut pas la confondre avec la truffe blanche d'Italie qui, elle, se récolte à l'automne.

#### **4. Gros plan sur le Syndicat des trufficulteurs**

Le syndicat des trufficulteurs des Alpes-de-Haute-Provence couvre l'ensemble du département, avec des bassins de production essentiellement situés au niveau du plateau de Valensole, et aux alentours de Forcalquier. Il organise plusieurs événements qui visent à valoriser et promouvoir le produit, à l'image de la Fête de la truffe de Haute-Provence (au début du mois de février) : marché, repas, démonstration gastronomique, travail des chiens et concours sont au programme. Rencontre avec Jean-Louis Bondil et Alain Brémond, respectivement président et vice-président du Syndicat.

##### **Comment expliquer que la production a autant baissé ?**

L'époque où l'on faisait des tas au bord des routes de Montagnac est bien révolue ! Il est compliqué de réellement comprendre cette baisse de la production... la pollution et le réchauffement climatique n'y sont évidemment pas pour rien. Ce qui est certain, c'est que pour avoir des truffes il faut de l'eau, notamment en été. D'ailleurs, la plupart des truffières sont désormais régulièrement arrosées.

##### **Quelle est la situation dans le département ?**

On compte plus ou moins 150 trufficulteurs dans les Alpes-de-Haute-Provence, dont quasiment les deux tiers adhèrent au syndicat. On a longtemps été les premiers producteurs mais on est aujourd'hui devancé par la Drôme et le Vaucluse, qui ont planté beaucoup plus de chênes que nous. En PACA, c'est le Vaucluse qui en produit le plus (45% du total régional) devant les Alpes-de-Haute-Provence (22%), le Var (18%), les Bouches-du-Rhône (10%). Les Alpes-Maritimes et les Hautes-Alpes n'en produisent que 5% à eux deux.

##### **Pourquoi ne pas planter plus de chênes chez nous aussi ?**

Parce qu'il ne suffit pas de planter des chênes truffiers pour être certains d'en avoir. C'est beaucoup de travail et d'investissement, aussi bien en temps qu'en argent, pour obtenir, peut-être, ses premières truffes au bout d'une dizaine d'années... Aujourd'hui, seuls les pépiniéristes, qui vendent les plants de chênes truffiers, s'en sortent vraiment bien. Parce que quand on commence à planter une truffière, la seule chose que l'on est certain d'obtenir c'est ... du bois !

##### **Pourtant, quand on voit les prix, on se dit que le jeu en vaut la chandelle...**

Il faut savoir que, chez nous, personne ne vit uniquement des truffes : tout le monde a une activité à côté. Les tarifs très élevés que l'on voit au moment des fêtes de fin d'année sont trompeurs... On parle moins des vols, de plus en plus nombreux, ou des dégâts causés par les sangliers. Pour être trufficulteur, il faut surtout être passionné ! Et quand on a cette passion, alors c'est une activité merveilleuse, quasiment mythique.

##### **Le mythe ne risque-t-il pas pourtant de disparaître ?**

Ce dont nous sommes aujourd'hui certains, c'est que l'on produit beaucoup moins de truffes qu'avant... Même si une grosse partie des truffes n'est pas déclarée et vendue « sous le manteau », on estime que la production annuelle en France varie entre 30 et 40 tonnes. De novembre 2019 à mars 2020, on était autour de 40 tonnes, dont 3 produites par le département des Alpes-de-Haute-Provence.

### **Quelles sont les pistes pour faire évoluer le milieu de la truffe ?**

Ce n'est pas toujours simple d'avancer entre traditions, discrétion et obscurité. En fait, il n'y a que la truffe qui se vend comme ça... Aujourd'hui, c'est encore toléré mais pour combien de temps ? D'autant que tous les restaurateurs, qui consomment beaucoup de truffes, veulent des factures... Quand on regarde notre plus gros concurrent, l'Espagne, on a affaire à une production entièrement déclarée et comptabilisée. Il faut donc aller de l'avant et partager notre culture et notre savoir-faire. C'est également dans cette optique que le syndicat travaille sur un projet de truffière expérimentale, à Mane. Il y a 10 ans, nous avons en effet repris le terrain d'une ancienne vigne et planté une centaine de chênes. Mais là encore, c'est l'apport d'eau qui permettra de faire la différence...



# Un produit qui ne ressemble à aucun autre

## 1. De la mycorhization à la récolte : pourquoi est-ce si compliqué d'obtenir des truffes ?

**La reproduction du champignon se réalise à partir de spores**, l'équivalent des graines chez les végétaux. Au contact des racines de certains arbres (en particulier les chênes, noisetiers, tilleuls et, parfois, cèdres et pins noirs, les spores vont germer et développer un réseau de très fins filaments. Ce sont les hyphes mycéliens qui, à leur tour, vont enrober la racine pour constituer un organe mixte appelé « mycorhize ». Les mycorhizes (du grec mukos, qui signifie champignon, et rhize qui signifie racine) sont donc des organes mixtes formés par des racines et des champignons. Le champignon se nourrit grâce aux tissus de l'arbre qui, lui, profite de la présence du champignon pour mieux absorber l'eau et les sels minéraux. Au printemps, lorsque la terre se réchauffe, de très fins filaments issus des champignons partent explorer le sol. Il est admis que les toutes premières truffettes naissent de cet enchevêtrement de mycélium, issu des mycorhizes. A ce stade, elles ne forment pas encore une boule et ne dépassent pas 0,5 mm de diamètre. La taille des truffettes évolue surtout durant l'été. Elles se referment pour prendre leur forme définitive et grossissent grâce aux orages estivaux ... ou à l'arrosage ! Leur peau prend déjà une couleur noire mais la chair reste blanche et n'a aucun parfum. C'est dans le courant de l'automne que le cœur du champignon va se mélaniser, devenir de plus en plus gris afin d'atteindre son aspect noir marbré de blanc.

**Il faut compter entre 6 et 9 mois entre la naissance de la truffe et son cavage.** En revanche la mycorhization racinaire d'un arbre nécessite en moyenne 10 ans. Et s'il arrive parfois qu'un arbre donne des truffes dès la cinquième année, il est plus fréquent d'attendre au moins 10 ans. On estime que plus de 80% de la production française provient aujourd'hui de truffières aménagées et cultivées.

**Mais la trufficulture n'est pas une science exacte !** La probabilité d'obtenir des chênes truffiers sur un hectare est de l'ordre de 5 à 10%. Tout dépend de l'interdépendance de trois éléments : le sol, le climat et l'arbre. Sachant qu'un terrain calcaire et bien drainé, comme on en trouve sur le plateau de Valensole et tout autour de Montagnac constitue un premier élément favorable... Autre élément favorable, et qui ne se manifeste pas uniquement en Haute-Provence, la présence du « brûlé ». Cette zone sans herbe, où l'on dirait que la végétation a été brûlée par le soleil, se manifeste entre la 4e et la 7e année. C'est le signe annonciateur de l'existence de futures truffes qui, normalement, apparaîtront 2 ou 3 années plus tard... Reste alors à patienter et, surtout, à choisir sa méthode pour récolter le précieux produit.

**Seul, il est quasiment impossible de parvenir à en trouver !** Tant qu'elle est en terre, l'odeur de la truffe n'est en effet repérable que par trois animaux : le cochon, le chien et la mouche.

- **Le cochon** est, historiquement, le tout premier animal utilisé. Réputé pour son odorat, il reste toutefois extrêmement compliqué, voire impossible, de le dresser. Gourmand, il cherche avant tout la truffe pour la consommer. Une fois la truffe repérée, il faut donc tâcher de le retenir et, si possible, détourner son attention grâce à une poignée de glands... Certains disent que c'est d'ailleurs de là que viendraient les expressions, « être pris pour un gland ... ou pour une truffe ! ».





- **Le chien** est, aujourd'hui, l'animal le plus utilisé. Sa relation privilégiée avec son maître et son excellent odorat (il possède 200 millions de cellules olfactives ... contre seulement 5 millions pour l'homme) en font le compagnon idéal. Si toutes les races conviennent, le chien doit être éduqué très tôt, dès les premières semaines après sa naissance, afin de l'habituer à l'odeur de la truffe, quitte à lui en faire déguster. Au bout de quelques mois, les premières recherches ressemblent un jeu, que le chien doit aimer afin de rendre fier son maître. Plus tard, grâce à une meilleure endurance et à une plus grande faculté de concentration (mais également à quelques croquettes en guise de récompense), il pourra parcourir les truffières pendant plusieurs heures...

- **La mouche** permet également de repérer les truffes enfouies dans le sol. A condition de savoir à quoi ressemble la « suilla gigantea »... Avec un corps allongé et jaune, son vol semble plus maladroit et incertain, elle est attirée par l'odeur de la truffe afin de pondre juste au-dessus, pour que les larves issues de ses œufs puissent ensuite se nourrir du précieux champignon.

## 2. Rencontre avec une famille de trufficulteurs...

L'avantage de parler de « rabasse », c'est que cela fait déjà un premier tri. Entre ceux qui seront prêts à mettre la main à la poche, et ceux qui passeront leur chemin faut d'avoir compris... Un mot sans doute à l'image d'un milieu qui, au fil des années, a toujours cultivé un certain mystère autour d'un produit phare : la mélano. Sans renier ses origines, ni critiquer les confrères, la famille Barbe a pourtant décidé de cultiver ... l'art du contrepied. Au point d'organiser des visites de ses propres truffières ! Il faut dire que chez les Barbe, passion et précisions riment ensemble depuis le début des années 80. Lucien Barbe, aujourd'hui retraité, a en effet décidé, en 1984, avec ses fils, Roger, Daniel et Gilles d'acquérir une parcelle afin de planter des chênes truffiers. L'exploitation prend de l'ampleur dans les années 2000 et, aujourd'hui, c'est en famille que l'on entretient les truffières, avant de récolter et commercialiser les truffes. « La truffe noire de Villedieu », du nom d'un des lieux où sont implantées les truffières, possède même sa propre boutique, à Manosque, et organise des visites de groupes ... directement dans les truffières. « Notre volonté, c'est à la fois de partager notre passion mais également de permettre à M. et Mme tout-le-monde de repartir de chez nous avec quelques clés de lecture et de compréhension... », expliquent Gilles et son épouse Sabine. Conscient que tout le monde ne peut pas s'acheter souvent une truffe, ils partent du principe que ce moment privilégié ne doit pas être gâché. « Alors, on explique notre passion ! On raconte les longues étapes 7 qui doivent être respectées avant de pouvoir, peut-être

obtenir des truffes... Et on répond à toutes les questions, bien sûr ». Les visites débutent toujours par une séance de cavage dans les truffières : un moment magique où la complicité du maître et de son chien impressionne toujours. Les visiteurs ont ensuite droit à une dégustation, dans la boutique. L'occasion également de décrypter les prix et leur évolution. « Les gens sont souvent étonnés de savoir que personne, dans la famille, ne vit exclusivement des truffes : nous avons tous un métier à côté ! ». Entre l'achat du terrain, sa préparation, la plantation des chênes, l'installation du système d'arrosage... Il est bien compliqué de parler de « retour sur investissement ». D'autant que, comme beaucoup de trufficulteurs, les Barbe subissent le braconnage et les vols. Même les chiens sont convoités !



**La truffe noire de Villedieu, Chemin du Thor (Les Garidelles) à Manosque.**

**Renseignements au 04 92 74 63 87.**

### **3. Les principaux lieux de vente et l'évolution des prix**

Entre les cours officiels, fixés par l'un des quatre marchés de gros régionaux\*, et les tarifs affichés en boutique, les écarts sont parfois énormes. Ce qui, finalement, incite beaucoup de clients à court-circuiter les intermédiaires pour essayer de traiter en direct avec les producteurs. Quitte à, parfois, prendre certains risques sur la qualité... Il faut savoir que si la truffe se récolte du 15 novembre au 15 mars, ses qualités gustatives sont optimales entre le 15 janvier et le 15 février. Pour autant, les prix sont souvent au plus haut durant la deuxième quinzaine de décembre... juste avant les fêtes de Noël. On aboutit donc à une courbe des prix qui, suivant les années, démarre entre 300 et 500 euros le kilos. Elle ne cesse ensuite de croître pour atteindre son sommet à Noël. Il n'est alors pas rare de dépasser les 1500 euros le kilo. La courbe s'effondre ensuite durant le mois de janvier avant de remonter très légèrement, pour se stabiliser autour du 15 février ; de 600 à 800 euros suivant les années. Car le prix évolue évidemment en fonction de l'offre et de la demande, mais également en fonction des qualités gustatives qui, elles aussi, peuvent varier d'une année à l'autre. Il faut également savoir que le prix officiel fixé par le marché de Carpentras inclut toutes les truffes, sans distinction de taille ou d'état. C'est ce qui explique que le prix est souvent plus élevé en boutiques puisqu'une sélection a été opérée afin de ne garder que les plus belles. Les truffes qui auraient été abimées au moment de la récolte, ou les brisures, sont le plus souvent incorporées dans d'autres préparations (des pâtés par exemple). Sur les marchés de gros, véritables marchés de professionnels, les truffes sont commercialisées par des

courtiers. On estime que 40% de la production régionale transite par quatre marchés professionnels : Valréas (le mercredi), Carpentras (le vendredi), Montagnac (le dimanche matin) et Richerenches (le samedi). A noter que l'on trouve également des truffes sur les marchés de Riez et Forcalquier.

\* Marchés sur lesquels le ministère de l'agriculture (via le RNM, le Réseau National des Marchés) effectue des relevés de volumes et de prix.

## Un produit d'exception

### 1. Savoir « parler » la truffe

**La mélano** ... c'est le surnom que l'on donne au diamant noir, la *Tuber Melanosporum*, que certains appellent, à tort, truffe noire du Périgord. Sa peau, particulièrement verruqueuse, est appelée **péridium**. Les organes reproducteurs de la truffe (qui servent de graines) sont les **spores**. On reconnaît notamment la mélano grâce à sa **marbrure**, c'est-à-dire l'ensemble de ses veines, qui présentent un aspect marbré visible lors de la coupe. C'est d'ailleurs là que réside tout l'intérêt du **canifage**, pratiqué par des contrôleurs sur la plupart des grands marchés. Il consiste à inciser la truffe avec un couteau afin de s'assurer de sa qualité, tant au niveau de la marbrure que du parfum. A la fin du printemps, on voit déjà apparaître des **truffettes** dans le sol : il s'agit de jeunes truffes, pesant moins d'un gramme. Le **trufficulteur**, c'est-à-dire celui qui cultive la truffe, sait qu'il y a encore bien des étapes à franchir avant pouvoir récolter le précieux champignon. C'est pourquoi, il possède souvent plusieurs **truffières** : des plantations d'arbres truffiers (le plus souvent des chênes) dans lesquelles on voit apparaître, au bout de quelques années, certains premiers signes favorables... C'est notamment le cas du **brûlé**, cette zone sans herbe située autour de l'arbre. Elle est due à l'activité herbicide du champignon. Un brûlé est seulement un indicateur et il arrive parfois qu'il n'y ait aucune truffe à cet endroit ; on parle alors de **brûlé stérile**. Le **cavage** est l'opération qui consiste à chercher et trouver des truffes. Le mot vient du latin « cavus » qui signifie creux et, en italien, « cavare » signifiait autrefois « creuser ». Par extension, le **caveur** est celui qui pratique le cavage : c'est-à-dire, celui qui cherche puis qui creuse le sol. Dans certaines régions le **pic à truffes**, qui sert précisément à creuser, est appelé **cavadou**. A noter enfin qu'en Haute-Provence, la truffe est également appelée **rabasse** et, par extension, le trufficulteur est un **rabassier**. En provençal, la rabasse, c'est également la pomme de terre. On dit même qu'à la fin du 19e siècle, les petits montagnais réclamaient de « vraies rabasses » au dîner ... sans doute lassés de manger des truffes !

### 2. Savoir conserver la truffe

On peut garder une truffe une bonne semaine au frigo si elle a été brossée à sec. C'est souvent dans cet état qu'on l'achète avec, donc, encore quelques réduits terreux dessus. Une truffe est un extraordinaire réservoir de parfums, qui s'échappent très facilement, surtout quand elle a été complètement nettoyée sous un filet d'eau. Il ne faut donc pas laisser les truffes fraîches à l'air libre. Le mieux est de la conserver dans un récipient fermé avec une feuille ou deux de papier absorbant. On peut également remplir le récipient avec du riz, jusqu'à ce qu'il recouvre la truffe ; très parfumé, il sera parfait pour un risotto aux truffes. Au-delà de 8 à 10 jours, on peut la congeler ou la stériliser. En cas de congélation, il faut éviter tout contact direct entre le froid et la truffe qui devra ensuite être travaillée tant qu'elle est encore ferme, c'est-à-dire avant décongélation totale. Quant à la stérilisation, qui reste le mode de conservation historique de la truffe, elle impose ensuite d'utiliser la truffe en une seule fois. Elle ne peut

alors plus être râpée mais elle sera parfaite avec des pâtes, du riz, des pommes de terre ou des œufs. Il ne faut pas oublier d'utiliser le jus contenu dans la boîte, toujours très riche en parfums.



### 3. Savoir apprécier la truffe

Il est toujours conseillé de consommer la truffe fraîche, quelques jours seulement après qu'elles aient été cavées. Elle se prépare sans être épluchée, aussi bien crue que cuite ; même s'il ne faut jamais oublier que seule Mélando supporte assez bien la cuisson. Certaines variétés, estivales notamment, peuvent en revanche perdre tous leurs arômes si elles dépassent les 70 degrés. A l'inverse, il faut savoir que les corps gras (crème, beurre, jaune d'œuf...) ont la caractéristique de retenir et préserver les arômes. Sachant que la truffe, composée de fibres et d'eau, est très peu calorique ! Les premières dégustations doivent être faites à partir de recettes simples, comme la brouillade ou les pâtes aux truffes. On peut ensuite l'apprécier dans des combinaisons plus élaborées et l'associer aux foies gras, aux volailles, aux gibiers...

Plusieurs chefs, sur le territoire de DLVA, proposent des plats et/ou des menus autour de la truffe. C'est notamment le cas des établissements suivants (liste non exhaustive)... « Chez Eric » à Montfuron « Le Bistronomique » à Manosque « Sens et Saveurs » à Manosque « Le relais de la lavande » à Montagnac-Montpezat ...

## Visite guidée d'une truffière et démonstration de cavage

L'Office de Tourisme organise pendant l'hiver des visites de truffières avec la truffe noire de Villedieu à Manosque.



Partez à la découverte de la truffe noire de Haute-Provence. Suivez le trufficulteur et ses fidèles compagnons canins à la recherche du diamant noir : la *Tuber melanosporum*.

Visite de la truffière avec démonstration de cavage (sur réservation uniquement). Dans les Alpes de Haute-Provence, la zone de production concerne essentiellement le plateau de Valensole et le pays de Forcalquier. Installée au Domaine "les Garidelles", la famille Barbe vous propose la découverte de la culture de la truffe et du cavage. Accompagné par Sabine, Gilles ou Roger et en compagnie de leurs chiens truffier, vous arpenterez la truffière à la recherche de la *Tuber melanosporum*. Après ce moment de plaisir en pleine nature, vous profiterez d'une dégustation à la boutique du Domaine et de quelques conseils et astuces pour la cuisiner.



### Informations pratiques

- Du 25 novembre 2023 au 24 février 2024
- Ouvert tous les samedis après-midi de 14h à 16h30
- Le rendez-vous est à 13h45 : le long de la D4, entre l'usine SICA Soleil des Alpes et Couleurs Paysannes (magasin de producteurs) - les 4 chemins - 04210 Valensole
- Chaussures confortables fortement recommandées (terrain potentiellement boueux).
- Chien non autorisé.
- Tarif unique / 9 € - Groupe adultes / sur demande

Réservations : [Visite guidée d'une truffière et démonstration de cavage \(durance-luberon-verdon.com\)](http://visite.guidée.d'une.truffière.et.démonstration.de.cavage.durance-luberon-verdon.com)  
ou dans les offices de Tourisme de Manosque, Oraison et Gréoux-les-Bains.

Pour toutes les demandes concernant les visites de groupes, veuillez contacter le service commercial de l'Office de Tourisme : 04 92 74 63 87 / [commercial@tourisme-dlva.fr](mailto:commercial@tourisme-dlva.fr)

## CONTACT PRESSE

### Office de Tourisme et des Congrès du pays de Manosque

Marie Tardif

06 46 58 32 46  
[m.tardif@tourisme-dlva.fr](mailto:m.tardif@tourisme-dlva.fr)

[www.durance-luberon-verdon.com](http://www.durance-luberon-verdon.com)

[www.greoux-les-bains.com](http://www.greoux-les-bains.com)

[www.tourisme-manosque.fr](http://www.tourisme-manosque.fr)

Facebook : Durance Luberon Verdon Tourisme

Instagram : [dlva.tourisme](https://www.instagram.com/dlva.tourisme)

YouTube : [dlva.tourisme](https://www.youtube.com/dlva.tourisme)

LinkedIn : Office de Tourisme et des Congrès Durance Luberon Verdon