

LA TRUFFE DANS LE VENTOUX

(1344, du périgourdin *trufa*, du latin *tuber*, « excroissance »)

Dans l'antiquité, vu qu'elle pousse sous terre, et on ne sait pas comment elle naît, elle est considérée comme un cadeau des Dieux. Une légende raconte qu'Hephaïstos, le Dieu grec du Feu et des Forges, la modela à partir d'une boule de houille et que les divinités se mêlèrent de lui donner goût et lieu pour se reproduire sous le chêne de Jupiter. Quant à Théophraste (372-287 avant J.C.), il explique ainsi l'origine des truffes : « végétaux engendrés par les pluies d'automne accompagnées de coup de tonnerre. »

On en parle dans la plupart des textes anciens ; on trouve même sa trace dans les tablettes de terre cuite vieilles de 4000 ans et découvertes en Mésopotamie.

Sauf dans la bible qui ne l'aurait jamais cité...

Naissance de la trufficulture dans le Vaucluse :

En 1810, Joseph Talon, habitant de Saint Saturnin d'Apt, sema des glands sur des terres arides et pauvres et découvrit quelques années plus tard des truffes auprès de ses jeunes arbres.

Elle fut rendue publique par Auguste Rousseau, habitant Carpentras qui présente ses travaux sur les semis de gland, en vue de récolter des truffes, à l'exposition universelle de 1855 où il sera primé.

En 1856, le préfet de Vaucluse recommande les semis de chênes truffiers ; la loi de 1860 sur le reboisement intensifie la production de truffes, notamment dans le Ventoux, lorsqu'un maire de Bédoin, Jean-Joseph Eymard, obligea les forestiers à planter des chênes verts.

Il se mit ainsi beaucoup de monde à dos, surtout les bergers (interdiction aux troupeaux de pâturer dans les jeunes plantations) et il fut remercié en perdant les élections suivantes. Pourtant, tout le monde sait à Bédoin qu'il fit la richesse de la commune.

Le système d'adjudication ou de fermage du droit de fouille des truffes sera mis en place dans certaines communes du sud-est de la France dont Bédoin ; la première adjudication d'un lot de truffière naturelle dans le mont Ventoux date de 1841 suivie par celles de 1844 et 1849 dont le prix s'élevait à 865 F. pour un seul lot de 3053 hectare.

Par la suite, le nombre de lots augmenta régulièrement, le nombre de communes et de massifs forestiers également.

Ces adjudications eurent lieu à la bougie aux enchères descendantes. Cette méthode perdure.

En 1854, la production de la truffe à Bédoin explosa. En effet, cette adjudication n'avait pas trouvé preneur auprès de gens du village et l'acquéreur « étranger », un certain Malavard de Villes-sur Auzon, fit fortune grâce à la truffe.

En 1860, il fallait à peu près 45 kg de blé pour s'offrir un kilo de truffe ; aujourd'hui en 2016, le prix au kg s'élève à 1090 €.

Le succès de cette « culture » a permis d'apporter jusqu'à 65% des revenus forestiers de Bédoin (l'intérêt économique en terme de production de bois est relativement limité).

Ce qui permis aux habitants de Bédoin de bénéficier, certaines années, de livres scolaires gratuits, de ne pas payer d'impôts locaux et d'être inhumés aux frais de la commune.

Cependant, le montant des adjudications en forêt communale de Bédoin baisse fortement depuis la fin des années 1990.

Qu'est ce qu'une truffe :

La truffe appartient à la famille des Thallophytes, groupe des ascomycètes (du grec *askos*: sac, outre, et *mukês*: champignon) de l'espèce *Tuber*. C'est avant tout un champignon hypogé (vivant sous terre). Il est mycorhize en ce sens qu'il a besoin d'un arbre hôte et saprophyte car il se nourrit de matière organique de végétaux en décomposition.

Les truffes du Ventoux :

La *tuber melanosporum* (truffe aux spores noires) est la reine des truffes. Elle est appelée également la gemme noire de Provence, le diamant noir, le devin tubercule, la perle noire du Comtat-Venaissin, l'odorante pépite, la belle ténébreuse, en provençal « rabasse » ou encore « Mélando » pour les intimes. cette truffe demeure un produit magique, rare et cher. On ne la trouve qu'en France, en Espagne et en Italie.

Au XIXème siècle, elle était vendue sous le nom de « truffes du Périgord ». En effet, le Périgord était mondialement et traditionnellement renommé pour ses foies gras, notamment les truffés. Cependant, les départements du sud-est de la France peuvent certaines années produire, à eux seuls, plus de 80% de la production nationale.

De forme plus ou moins arrondie pouvant atteindre la taille d'une pomme, son aspect est rugueux. C'est une truffe au péridium noir (peau), verruqueux, couvert de petites écailles en pointes de diamant, à reflets rougeâtres, surtout, lorsqu'elle n'est pas mûre. Sa chair (glèbe) de consistance ferme rougit à l'air et noircit à la cuisson.

Son parfum est puissant, envoûtant, persistant chaud, et épicé. On retrouve les odeurs de sous bois, d'humus et de champignon sec tel que le cèpe.

Sa texture en bouche, quand elle est crue, est craquante, puis moelleuse.

Elle a un léger goût de radis noir, puis une saveur noisette.

La récolte se fait des les premières gelées aux dernières gelées, soit de fin novembre à fin mars. Les premières truffes sont moins parfumées, peu colorées, marbrées de blanc et de gris et se conservent mal. Mais, de semaine en semaine, leur exceptionnelle qualité gustative s'épanouit jusqu'à leur belle maturité. Les meilleures « Mélano » s'achètent et se dégustent de la mi-janvier à la mi-février.

La *Tuber brumale* ou truffe musquée a beaucoup de points communs avec « la reine », pourtant, attention, elle n'en a ni l'odeur, ni le goût. Elle est, cependant, autorisée dans les préparations truffées.

C'est une truffe d'un noir intense, à l'aspect verruqueux. Ses écailles sont souvent plus petites et le périidium se détache plus facilement. Elle est dépourvue de reflets rougeâtres. A la coupe, les veines blanches sont épaisses et espacées, moins nombreuses et ramifiées que celles de la *Tuber melanosporum*. Sa période de récolte ainsi que sa zone de production sont identiques.

Elle a un parfum agréable, souvent fort et musqué et un goût d'humus terreux.

Il faut, cependant, un sens aigu de l'observation et le palais affiné pour différencier cette truffe de sa concurrente...

Quant à la « truffe grise », la *Tuber uncitatum*, c'est une truffe au périidium noir avec de grosses verrues et de spores alvéolées. Mûre à point, elle présente, à la coupe, une chair de couleur chocolat.

Sa période de récolte va du 15 septembre au 31 janvier.

Son odeur ne possède pas la puissance du parfum de la « Mélano » mais, demeure agréable et en fait une truffe de bonne qualité gustative.

Enfin, la *tuber aestivum*, truffe d'été ou encore truffe de la Saint-Jean est une truffe lourde, coriace, parfois très grosse. Son périidium noir est verruqueux avec des verrues tout à fait semblables à celles de l'*uncinatum*. Sa glèbe est jaunâtre, tirant sur le beige, veinée de blanc. En bouche, un goût amer et de terre pour la plupart, sa période de production se situe de mai à septembre.

Sans réel intérêt culinaire, elle possède une odeur de terre chaude, de maïs cuit et de rave peu appétissante et les Provençaux la considèrent avec un mépris certain.

Cycle de développement :

1. Une phase végétative asexuée correspondant à la mycorhize entre le mycélium du champignon issu de la germination des spores et les racines de l'arbre.
2. Une phase reproductive sexuée au cours de laquelle se développe le fruit, la truffe ou ascocarpe.

Les facteurs du milieu :

La production de *Tuber Melanosporum* est réglée par la pluviométrie tout au long de l'année.

- Entre mai et juillet, le niveau de précipitation doit être suffisant pour permettre le développement de la truffe.
- Au cours du mois d'août, l'apport des pluies est l'élément fondamental, déterminant la qualité de la production hivernale.
- De novembre à janvier, des précipitations trop importantes (plus de 100 mm/mois) conduisent à diminuer la qualité des truffes, en altérant leur goût, voire en provoquant leur pourrissement.

L'ensoleillement :

Des études ont démontré que la truffe se développe de préférence dans des sites ensoleillés où les écarts thermiques sont importants.

Le sol :

Elle ne se développe que dans de la terre contenant du calcaire actif (fraction fine de calcaire capable d'être dissous et assimilée rapidement par les végétaux).

La croissance de la truffe étant entièrement souterraine, elle nécessite la présence constante et substantielle d'oxygène.

En conséquence, le sol doit être drainant et macro-structuré. Cette macro-structuration est, pour une bonne part, assurée par la faune du sol.

L'humus :

Pour croître la truffe doit absorber des composés carbonés. Ceux qu'elle assimile le mieux sont constitués de matière organique stable, bien transformée (boulettes fécales de la faune du sol en particulier).

A contrario, la présence de matière organique fraîche peu remaniée est défavorable.

L'arbre et le champignon :

Nombreuses sont les essences capables d'établir une symbiose entre le mycélium du champignon et les racines de l'arbre :

- Chêne vert (yeuse, kermès).
- Chêne blanc (pubescent ou pédonculé)
- Amandier, sorbier
- Noisetier, tilleul
- Genévrier...

Pour le Ventoux (chênes vert et pubescent), au niveau du peuplement, la densité d'arbres doit être faible (le couvert doit rester inférieur à 40%) afin de limiter l'accumulation de matière organique fraîche, de favoriser l'éclaircissement du sol et de permettre des variations de température importante.

La station truffière idéale :

- Une altitude limitée, entre 150 et 250 m., et/ou une exposition favorable (les versants exposés au soleil).
- Un sous-sol drainant évitant les excès d'eau.
- Une couche de surface à forte macro porosité (oxygénation), contenant du calcaire actif.
- Des limites progressives entre les horizons du sol, permettant des transferts d'eau rapides entre les couches inférieures et supérieures du sol.
- Une faible discontinuité (lits de pierre plates, par ex.) à la base des couches de surface favorisant le développement de racines traçantes.
- Une matière organique bien transformée.
- Importance du microclimat réglé par la présence des arbres : éclaircissement du sol, régulation de la température de la couche de surface du sol, circulation de l'air ; plus le couvert forestier est clair, plus le microclimat est favorable à la truffe noire.

Le cavage :

En Provence, on appelle le trufficulteur « rabassier », « rabaissement » ou encore « caveur ». Pour caver, il utilise des outils variés, parfois surprenant. Cela peut être une barre de fer recourbée en canne et pointue à l'extrémité dite « *lou fougnié* » ; une sorte de piolet au bec allongé dit « *lou picouloum* » ; une fourchette recourbée en griffe ; « *lou trufié* », un pic ; une petite fourche à deux dents dite « *luchet* » ; une gouge à asperges ou simplement un tournevis ...

De même, ces outils serviront à reboucher la cavité où la truffe aura été prélevée. Car il faut toujours refermer la terre.

Enfin, la truffe, étant un champignon hypogé, le rabassier a besoin d'auxiliaires pour la récolter.

Comment trouver la truffe :

Autrefois, dans les campagnes, il était courant que le paysan possède un cochon ou des truies à des fins alimentaires. Doté d'un flair exceptionnel, ce mammifère creuse naturellement la terre pour se nourrir ; il était cependant important de le surveiller étroitement car il avait tôt fait d'avalier la truffe.

En revanche, on ne pouvait que se faire remarquer en sa compagnie et limitait donc le vol de truffes tellement courant.

Le chien s'est donc avéré le compagnon indiscutable, il se transporte facilement, il possède un flair également exceptionnel mais il n'est pas naturellement attiré par les truffes, préférant la gourmandise de son maître.

Il n'existe pas de race particulière, les bâtards, griffons, labradors, teckels, épagneuls, barbets (griffons à poil long et frisé d'un blanc sale) ou lagottos (chiens d'eau romagnol) ont bonne réputation. Les femelles, au flair plus fins, ont la préférence.

L'essentiel est d'associer la truffe à une récompense, créant ainsi un réflexe, et d'avoir des relations de jeu et de complicité avec son chien.

Pour le dressage, chacun a ses secrets, comme par exemple l'association du gruyère avec une truffe pour l'habituer à chercher ou encore râper des truffes sur le ventre de la mère pour habituer les chiots à leur parfum...

Pour ceux qui n'ont ni chien, ni porc, on peut repérer une truffe « à la marque » ou « à la mouche ».

Dans les deux cas, il faut donc chercher des brûlés (zone sans végétation autour d'un arbre produisant des truffes) appelés, au moyen âge, « feux de Satan » ou « ronds de sorcière » ; c'était, à l'époque des cercles mystérieux ; inexplicables, donc maléfiques.

En effet, la truffe était méprisée, ayant « une âme aussi noire que l'âme d'un damné », ce qui venait du sol venait du diable et selon Saint-Clément : « le cochon et la truffe sont réservés à ceux qui vivent sensuellement, c'est à dire comme des animaux. Bonnes pour le bas peuple paysan, ignorant, grossier et loin de Dieu »...

Or, le tapis végétal, autour des arbres suit un cycle bien établi, et lorsqu'il y a fructification, la truffe, fait disparaître des plantes herbacées, et apparaît un cercle bien déterminé.

Certaines truffes, grossissant en automne, font craquer la terre en surface. Il suffit de glisser un grain de blé dans la fente, et il n'y aura qu'à prélever la truffe quand le blé aura pousser en janvier, ou disposer des petit cailloux selon un ordre précis. Toutefois, ces truffes, n'étant pas enfouies profondément, seront sensibles au gel et seront donc de moins bonne qualité.

La recherche à la mouche est par contre très passionnante. Il faut patience, vigilance et endurance visuelle !!! Par beau temps, sans vent et en début d'après midi, il faut se placer face au soleil, s'accroupir, et silencieusement balayer la surface de la terre à l'aide d'une longue tige fine. A l'approche de cette tige, les fameuses mouches, au vol lent et lourd, se déplaceront. Vous creuserez un peu, entre 5 et 30 cm., prendrez un peu de terre que vous reniflerez.

S'il y a le parfum, c'est trouvé !! Cette mouche *Suilla gigantea*, de couleur jaune marron, pond ses œufs au-dessus des truffes mûres. Ses larves, à l'éclosion s'en nourrissent.

Les recherches s'effectuent, évidemment, discrètement, sur des parcelles abandonnées...

Sinon, comment acheter la *Tuber melanosporum* :

L'idéal est de fréquenter les différents marchés aux truffes et d'acheter directement aux producteurs. Mais, il faut être connaisseur et ne pas se retrouver, au prix de la « Mélando », avec de la « brumale » ou de la « chinoise » (la *tuber indicum*, est quasiment identique, mais au goût plus fade avec une texture ferme et un peu caoutchouteuse) .

La truffe doit être bien noire, sans trou de parasites. Elle peut avoir un aspect irrégulier, c'est normal, elle a pu être ramassée dans un terrain pierreux.

Vos doigts doivent la sentir ferme, souple et non molle. Si elle est molle, c'est qu'elle est trop mûre ou gelée. Le péridium ne doit pas s'enlever si on le frotte ; si tel est le cas, c'est une brumale.

Quant à votre nez, il doit détecter un parfum intense. Vous devez retrouver l'odeur de champignon de sous-bois. Toute odeur fétide doit vous alerter !

Sur le marché, le canifage est autorisé pour vérifier la couleur de la truffe. Par mesure de sécurité, achetez deux truffes moyennes au lieu d'une grosse.

Comment la conserver :

Il est judicieux d'acheter la truffe noire quand elle mûre, à savoir de janvier à mars. La truffe fraîche se conserve au **réfrigérateur** pendant une semaine.

Si vous ne la consommez pas rapidement, ne pas la laver, l'enrober dans un papier absorbant et la mettre dans un emballage fermé. A défaut, le parfum envahira votre réfrigérateur et imprégnera les aliments

contenant des corps gras.

La **congélation** offre une excellente conservation de la truffe. Il est conseillé d'acheter des truffes fraîches en janvier et février pour les congeler et les avoir pour le Noël suivant. Laver et nettoyer les truffes à l'eau tiède, délicatement avec une brosse à dent ou une petite brosse à ongles réservées à cet usage, bien les sécher, couper en plusieurs morceaux les grosses truffes. On ne les pèle pas ! Les sécher et les entourer individuellement de papier aluminium puis les stocker dans un sac spécial congélation (où vous ferez le vide).

Enfin, la **conservation dans l'huile** est une méthode employée couramment sur du court terme. Ne pas dépasser une quinzaine de jours, les bactéries contenues dans la truffe donnant un mauvais goût à l'huile. Il convient de la couper en lamelles et de la mettre dans une huile neutre ou une huile peu fruitée. Cette huile sera excellente à utiliser dans les salades vertes en tous genres ou à verser en un filet sur un œuf au plat ou un tournedos.

Bon appétit...

Alain FEYS