

LA PROVENCE DE LA TRUFFE

La tuber melanosporum est un produit vrai, rare et exceptionnel, une fête des sens qui n'exige pas de folles dépenses. Si la cuisine est l'art de rendre le monde meilleur, alors 20g de truffes peuvent suffire au gastronome à la recherche du bonheur... Tels sont les mots choisis par le programme Territoire Trufficulture et Développement pour promouvoir l'image qualitative et attractive de la truffe à travers la promotion du territoire qui la cultive. Une nouvelle destination touristique d'hiver est en train de naître : LA PROVENCE DE LA TRUFFE

Prochain marché de la Truffe à la Bastide Saint-Antoine : samedi 10 janvier 2015

LES AMOUREUX DU DIAMANT NOIR PRENNENT LA PAROLE

La trufficulture en Région PACA se développe avec plus de 300 hectares supplémentaires chaque année et suscite un intérêt croissant de la part des professionnels comme du grand public. Face à l'invasion sur le marché national de truffes insipides venues notamment de Chine, la France ne doit pas perdre son leadership de production et sa réputation mondiale de pays de la truffe noire *Tuber Melanosporum*.

UNE DES DERNIÈRES ENIGMES DU VIVANT, JUSTE LÀ SOUS NOS PIEDS

Il faut attendre la Renaissance pour que la truffe soit reconnue comme un champignon. Tour à tour sublimée ou diabolisée pour sa couleur, elle doit attendre l'année 2010 pour le séquençage de son génome. Sa biologie demeure encore mal connue malgré les efforts réalisés par les scientifiques. Sa production industrielle n'est envisageable ni à court ni à moyen terme. Seule une gestion maîtrisée du milieu, sans apport d'engrais ni traitement chimique permet d'espérer une récolte.

La trufficulture existe depuis le début du XIXe siècle où elle a été développée au pied du Lubéron à partir de la récolte de glands sous de bons chênes producteurs, ensuite semés sur des terres appropriées. Deux siècles plus tard, cette méthode existe toujours mais des avancées techniques ont apporté des voies d'amélioration. La mycorhize opère une symbiose entre le champignon et la racine de l'arbre, permettant à l'un comme à l'autre de fructifier.

Les plants mycorhizés, que l'on trouve aujourd'hui en godets, permettent de réintroduire la truffe sur des sols appropriés.

LE DIAMANT NOIR DE LA GASTRONOMIE

La tuber melanosporum est la meilleure et la plus prisée de toutes les espèces récoltées en France. C'est aussi la plus récoltée en Provence Alpes Côte d'Azur. Bien que souvent dénommée truffe du Périgord, l'essentiel de la production française de ce champignon majestueux se réalise dans le sud-est de la France, plus important bassin trufficole européen (70 à 80% de la récolte nationale) pour son climat et son sol très filtrant. On compte

près de 3000 trufficulteurs en Région PACA, structurés pour défendre les intérêts de la filière. Pour KIOSQUE, nous avons rencontré Michel SANTINELLI, Président de la Fédération Régionale des Trufficulteurs et l'avons interrogé sur les actions du syndicat des trufficulteurs des Alpes Maritimes, présidé par Auguste ODDO. Voici ses réponses.

UN BEL AVENIR POUR LE PAYS DE GRASSE

Les Alpes Maritimes ont un beau challenge à relever pour augmenter la production sur le département. Pour sensibiliser le grand public, nous organisons neuf marchés de détail autour de la truffe durant la saison, au Rouret, à Grasse, à St Paul de Vence, à Villeneuve-Loubet, à Menton, à Puget-Théniers, à Valberg, à Gréolières et à Colomars.

Des parcelles expérimentales ont été implantées sur le territoire, au Rouret et à Saint Paul de Vence. D'autres sont à l'étude sur les hauteurs de Grasse. Nous organisons des journées techniques et gérons les dossiers d'aides aux plantations subventionnées par le Conseil général. Parallèlement, nous participons activement à la création d'un label qualité «Provence de la Truffe» adressé à un marché potentiel truffo-touristique. Nous croyons beaucoup à ce concept, à l'heure où la recherche de l'authenticité et de l'excellence du goût sont à l'honneur. Nous sommes persuadés que le désir de Provence, peut faire naître dans les esprits un appétit de truffe. C'est une question de communication mais plus encore de cohérence entre tous les acteurs qui gravitent autour du diamant noir : les producteurs, les métiers de bouche et le monde du tourisme. Notre pari à tous, c'est que le produit se sublime dans le territoire et que le territoire se sublime dans le produit.



ENTRETIEN AVEC JACQUES CHIBOIS, RESTAURATEUR

Kiosque - Depuis près de 20 ans, vous accueillez le traditionnel marché de la truffe à la Bastide Saint Antoine. A quoi peut-on attribuer cette fidélité ?

J.CHIBOIS - Mon amour pour la truffe me vient de l'enfance, du temps où ma mère, native du Périgord Noir, nous formait le goût. Je me rappelle de souvenirs inoubliables de truffes sous la cendre, de pâté de foie gras à la truffe. La truffe, c'est ma «petite madeleine de Proust» à moi. Quand je suis arrivé à Grasse, j'ai acheté sans le savoir des truffes venues de Chine, belles mais sans goût. Rien à voir avec le souvenir de mes jeunes années. Décontenancé, j'ai pris contact avec Michel SANTINELLI, le Président des trufficulteurs et il m'a expliqué l'extraordinaire valeur de la truffe *Tuber Melanosporum* et l'importance de défendre sa place face à l'invasion de sous produits. C'est comme cela qu'est née l'idée d'un marché de la truffe. 19 ans plus tard, nous sommes toujours là.

Kiosque - Quels objectifs visez-vous ?

J.CHIBOIS - Il s'agit de faire connaître la truffe dans tous les coins du département. Il faut redonner aux gens qui ont des terrains à truffes, l'envie de replanter. L'intérêt est double pour notre territoire, écologique et touristique. Les chênes truffiers, moins fragiles que les pins, protègent contre les incendies et les mouvements de terrain. D'un point de vue touristique, il y a une vraie plus-value à trouver pour accueillir l'hiver, des gens du monde entier pour qu'ils dégustent notre diamant noir.

Kiosque - Votre cuisine est très inspirée par la truffe. Ne vous laissez-vous jamais ?

J.CHIBOIS - La truffe permet des associations incroyables, des mariages impériaux. J'ai toujours de nouvelles idées, de nouveaux assortiments : truffe et fenouil, truffe et huile d'olive, truffe et poissons. Il y a même des desserts fantastiques à créer. La truffe est vraiment un trésor et c'est une grande joie pour moi de recevoir le grand public à la Bastide pour une dégustation de pâtes, de purées ou de mousses à la truffe. J'attends le 10 janvier comme un moment important de l'année. Et puis le concours d'omlette à la truffe, quelle merveille !

LA BASTIDE
 SAINT-ANTOINE
 ACCUEILLE LES
 AMATEURS DE TRUFFES
SAMEDI 10 JANVIER 2015
DE 10H À 19H.

POUR NOUS METTRE L'EAU
 À LA BOUCHE, LE GRAND CHEF
 JACQUES CHIBOIS OFFRE AUX
 LECTEURS DU KIOSQUE, DEUX
 RECETTES À TESTER.

MARCHÉ DE LA TRUFFE A LA BASTIDE SAINT ANTOINE

«La truffe est un lien d'amitié. Elle permet de convier les gens que l'on aime autour d'une table où l'on se truffe de bonheur. Elle est accessible si on développe au maximum son goût et son odorat avec des produits simples et des recettes très faciles.» Jacques CHIBOIS (pour le Kiosque)



LE VELOUTE DE COURGE A LA TRUFFE

Ingrédients : Pour 6 à 8 personnes

1 kg de chair de courge
 250 gr d'oignons
 3 gousses d'ail
 100 gr de beurre
 1 pincée de noix de muscade
 1 cuillère à café de cannelle
 30 cl de crème fleurette
 1 litre d'eau
 1 plaquette de bouillon de volaille
 40 gr de truffes
 sel, poivre, citron

Déroulement de la recette

Couper les oignons finement ainsi que l'ail. Faire fondre le beurre dans une casserole avec une pointe d'eau. Incorporer les oignons, l'ail, la cannelle, la pincée de noix de muscade, sel et poivre, revenir à feu doux. Attention de ne pas colorer. Verser l'eau et le bouillon de volaille, monter en ébullition, ajouter la courge coupée en petits morceaux. Faire cuire doucement pendant 10 à 15 minutes. Mettre dans un bol Blender, mixer quelques minutes au maximum de sa vitesse. Refaire bouillir avec 20 cl de crème, vérifier l'assaisonnement et avant de servir, mettre quelques gouttes de citron. Nettoyer les truffes, les éplucher, hacher les épluchures et les faire macérer dans les 10 cl de crème restante dans un bol, saler, poivrer et la battre pour qu'elle devienne mousseuse. Couper les truffes finement en rondelles, puis faire des fins bâtonnets en recoupant les rondelles (cela s'appelle une julienne). Dresser, mettre le velouté dans une assiette creuse bien chaude, ajouter le mousseux de crème puis parsemer les fins bâtonnets de truffe et servir aussitôt.

CROUSTI DE TRUFFES

Ingrédients pour 8 personnes

1 baguette de pain
 100 gr de pommes de terre rattes cuites (épluchées)
 60 gr de mozzarella
 10 gr de gruyère frais râpé
 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
 20 gr de truffes noires
 10 gr de poudre d'amandes
 Sel et poivre

Déroulement de la recette

Couper la baguette en tranches d'une épaisseur d'1 cm, légèrement en biais, imbiber d'huile d'olive et les faire dorer dans une poêle bien chaude sans matière grasse, en appuyant ces tranches à l'aide d'une spatule pour qu'elles soient bien en contact avec la poêle.

Attention à ne pas trop chauffer la poêle et bien vérifier que la couleur reste blonde. Couper les pommes de terre en petits dés de 8 mm de côté, les saler, les poivrer et les enrober légèrement d'huile d'olive dans un petit saladier.

Ajouter la mozzarella, également coupée en petits dés de 8 mm de côté, préalablement salée, poivrée et enrobée d'huile d'olive. Ajouter le gruyère râpé, le parmesan, la poudre d'amandes et râper la moitié des truffes de la même façon que du gruyère. Mélanger délicatement le tout.

A l'aide d'une cuillère, déposer sur les tranches de pain dorées un peu de préparation sur une épaisseur de 1 cm environ. Disposer les croustis sur une plaque de cuisson et enfourner celle-ci dans un four chauffé à 180 °C en position grill uniquement. Soyez bien attentifs afin de conserver une coloration blonde. Sortir ensuite les croustis du four, les poser sur une assiette et râper l'autre moitié des truffes sur les croustis encore chauds. Servir aussitôt.