

Grasse, capitale mondiale du parfum... de la truffe !

Ce pourrait être le nouveau slogan de la ville des parfums. La présence habituelle de Jérôme Viaud à la conférence de presse du 18 octobre à la Bastide Saint Antoine montre l'intérêt de la municipalité grassoise pour ce Marché de la Truffe. Programmé sur deux dates à marquer en rouge (et noir) sur nos agendas, le 8 janvier 2022 à la Bastide Saint Antoine et le 16 janvier 2022 dans le village du Rouret, ce 26^e Marché de la Truffe tiendra toutes ses promesses... « gustativolfactives ».

par Janny Plessis



Grasse, world capital of perfume... and of truffles!

This could be the city of perfumes' new slogan. Jérôme Viaud's presence at the press conference at the Bastide Saint Antoine shows Grasse municipality's interest in this Truffle Market. Scheduled for 8 January 2022 at the Bastide Saint Antoine and 16 January 2022 in the village of Le Rouret it will live up to its promise.

In the presence of Michel Santinelli, President of the 06 truffle growers' union, Jean-Philippe Gréco, Departmental President and Jacques Chibois, we learned that the truffle harvest in our region will be good, both in quality and quantity. The 390,000 euro aid brought by the County Council to the Alpes-Maritimes' truffle growers' union is bearing fruit, especially in the development of truffle fields and their irrigation.

As elsewhere, global warming is disrupting the life cycle of the delicate *tuber melanosporum* which requires appropriate care in addition to alternating water and heat from May to September. Recent studies and a decoding of its genome have made it possible to know exactly when the mushroom needs water so tailored irrigation is essential. A new soil hygrometry device guarantees optimal control of truffle irrigation.

On 16 January in Le Rouret, a conference on "the sexuality of the truffle", a colourful subject if ever there was one, will not fail to attract an audience as curious as it will be numerous.

Guaranteeing good truffles

The truffle growers' union has been fighting for years to combat the numerous counterfeits in this field, fighting against flavourings that do not contain the slightest hint of truffle. "We are blocked by Europe," adds Michel Santinelli. We want to create a Protected Geographical Indication Truffle of Provence, to be the guarantee of high quality. The truffle growers' union has trained 40 truffle growers capable of visually determining the species of truffle. They are also equipped with a powerful microscope to determine the presence or not of the coveted and fragrant tuber *melanosporum*.

Programme of these two days of celebration

The truffle will indeed be the star of the day and will be omnipresent on 8 January at the Jacques Chibois' Bastide Saint Antoine. All you'll need is a willing palate, your wallet and a smile on your face. Because the Truffle Market is a wonderful festival that makes so many dream. The dream is, however, within everyone's reach, because it only takes 10 grams of this "black gold" to revolutionise the most basic omelette, according to Jacques Chibois. The price of the truffle is fixed each year by supply and demand. It rises from 20 November, the start of the harvest, to its peak on 15 January.

En présence de Michel Santinelli, président du syndicat des trufficulteurs du 06, de Jean-Philippe Gréco, président départemental et de Jacques Chibois, nous avons appris que la récolte de la truffe dans notre région pour la prochaine saison sera bonne, avec une production très correcte en qualité et en quantité. L'aide de 390 000 euros apportée par le Conseil départemental pour trois années au syndicat des trufficulteurs des Alpes-Maritimes porte ses fruits, spécialement dans le développement des truffières et leur irrigation.

Comme dans bon nombre de domaines agricoles, le réchauffement climatique bouleverse le cycle biologique de la *tuber melanosporum*. Ce champignon si délicat nécessite des soins appropriés en plus, de mai à septembre, d'une alternance d'eau et de chaleur. De récentes études et un décryptage de son génome permettent de savoir exactement quand le champignon a besoin d'eau. Une irrigation adaptée se révèle alors indispensable. Un nouveau dispositif de l'hygrométrie du sol, mis sur le marché cette année, garantit le pilotage optimal de l'irrigation des truffières. C'est, selon Michel Santinelli, "une avancée considérable dans l'aide à la production des trufficulteurs".

Le 16 janvier au Rouret, une conférence sur "la sexualité de la truffe", un sujet haut en couleurs s'il en est, ne manquera pas d'attirer un public aussi curieux que nombreux.

Garantir la bonne truffe

C'est une des missions du syndicat des trufficulteurs qui se bat depuis des années pour lutter contre les tromperies et contrefaçons nombreuses en ce domaine.

La lutte contre les arômes ne contenant pas le moindre soupçon de truffe, utilisés dans les huiles et autres produits dérivés, protège le consommateur qui in fine doit pouvoir consommer ce qu'il achète. "Nous sommes bloqués par l'Europe, ajoute Michel Santinelli. Nous voulons créer une IGP (Indication géographique protégée) Truffe de Provence qui sera l'assurance d'une truffe de grande qualité. Le syndicat des trufficulteurs a formé avec la fédération régionale PACA, 40 trufficulteurs contrôleurs capables de déterminer visuellement les espèces de truffe. Ils sont également équipés d'un microscope performant afin de déterminer avec certitude la présence ou non de l'odorante et convoitée *tuber melanosporum*".

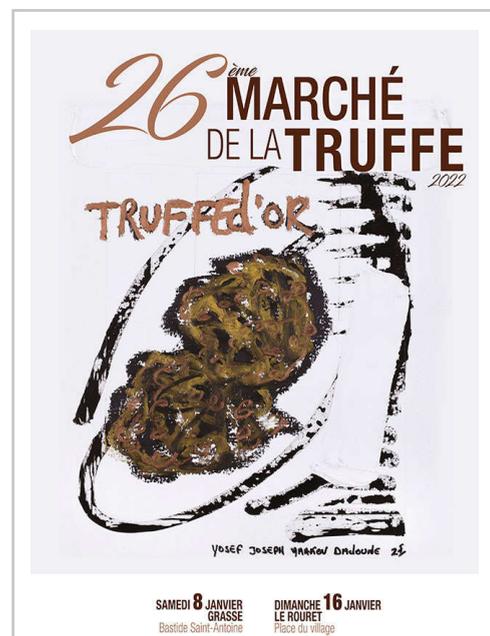
"Le rêve est pourtant, ici, à la portée de toutes les bourses, car il suffit de 10 gr pour révolutionner la moindre omelette, selon Jacques Chibois"

Programme de ces deux journées de fête

Soyons rassurés, c'est bien elle, la star du jour, sans aucun doute et elle sera omniprésente ce 8 janvier à la Bastide Saint Antoine de Jacques Chibois. Tout sera organisé pour faciliter la venue de plusieurs centaines de personnes. Des parkings, des navettes, il suffit de venir avec le palais en



Jacques Chibois, Jérôme Viaud maire de Grasse, Michel Santinelli et Jean-Philippe Gréco



fête, le portefeuille en place et le sourire aux lèvres. Car il s'agit d'une fête formidable que celle du Marché de la Truffe, le plus célèbre champignon de la planète qui fait rêver tant de consommateurs. Le rêve est pourtant, ici, à la portée de toutes les bourses, car il suffit de 10 gr de cet "or noir" pour révolutionner la plus basique omelette, selon Jacques Chibois. Le prix de la truffe est fixé chaque année par l'offre et la demande. Il augmente du 20 novembre, début de la récolte, au 15 janvier, sommet de la dégustation.

Ce "Truffestival" du 8 janvier n'encouragera pas à la passivité : repas gastronomique, dégustations, démonstrations de chiens truffiers, vente de truffes, et tirage au sort d'un panier garni composé bien sûr de produits agricoles locaux et de... 250 gr de truffe tuber melanosporum.

Le 16 janvier au Rouret, la deuxième journée de ce marché sera tout aussi prometteuse, avec des visites de champs truffiers, la très attendue conférence sur **la sexualité de la truffe**, et une dégustation truffée préparée par les chefs du Clos Saint Pierre.

Alors, préparons nos papilles, humons déjà dans nos mémoires, le parfum tant convoité de la truffe et applaudissons ce travail long et fastidieux des trufficulteurs qui nous préparent dans le silence de leurs champs, le plus subtil et délicieux des champignons : le célèbre et inimitable **tuber melanosporum**. ●

This "Truffestival" of 8 January will have gastronomic meals, tastings, truffle dog demonstrations, truffle sales and a draw for a basket with local agricultural products and... 250 gr of tuber melanosporum truffle.

On 16 January in Le Rouret, the second day of the market will be just as promising, with visits to truffle fields, the much awaited conference on **the sexuality of the truffle**, and a truffle tasting prepared by the chefs of Clos Saint Pierre.

So, taste buds at the ready, let's linger on the memory of the delicious smell of the truffle and applaud the long and tedious work of the truffle growers who nurture for us that most subtle and delicious of mushrooms: the famous and inimitable **tuber melanosporum**. ●

Jacques Chibois : Restaurer des pierres et... les palais



La Bastide Saint Antoine, une maison à la renommée internationale et deux scintillantes étoiles Michelin accrochées à son firmament il y a plusieurs décennies, font de Jacques Chibois une personnalité tout à fait exceptionnelle. Mais nous n'étions pas au bout de nos surprises lorsque ce chef, d'entreprise et de tant d'autres choses, nous a fait visiter son futur terrain de jeu.

par Janny Plessis et Antoine Guy

C'est en effet d'abord d'un grand terrain dont il s'agit, dans la continuité du parc de la Bastide Saint Antoine. Deux mille oliviers, parés de leur sérénité centenaire, regardent, interrogateurs, les hommes s'agiter. Au détour d'un virage arboré, une belle villa se détache puis se découvre. Jacques Chibois sourit, lui l'investisseur, le concocteur infatigable de projets où architecture, décoration, service et plaisirs des papilles se conjuguent au plus-que-parfait. Depuis huit ans, il lorgne ce mas qui n'attendait que lui pour renaître, se métamorphoser en une de ces nouvelles "chiboiseries" dont il a l'art et le secret. Visite argumentée dans un décor viscontien : "le guépard" pourrait surgir derrière chacune de ces portes tandis que les yeux rieurs du maître de céans pétillent. Il précise que nous aurons ici des salons, des salles de restauration, là un bar à vins, et puis un

fumoir, un immense barbecue, une pelouse à pique-nique, sans oublier un lieu de vente à emporter... Que sais-je encore ? Sa gourmandise créatrice ne connaît pas de limite.

Soyez absolument certains que tout est déjà clairement établi dans la tête de ce metteur en scène hors pair. Jacques Chibois a prévu, mûri, décidé. Les travaux débiteront début 2022, et nous profiterons dans peu de temps des inattendus de ce temple du bien-vivre inédit et enchanteur. Il accueille les convives de la bastide par un "Vous êtes ici chez vous", l'adage fondateur de l'évangile selon "Jacques". Ce concept unique sur la région, se veut au service des "consomm-acteurs" de son univers, les habitués des cinq étoiles comme les autres, désireux de partager la créativité et l'immense savoir-faire de ce chef-créateur, surprenant donc exceptionnel ! ●

