

La truffe

toujours à l'honneur à Grasse et au Rouret

Les organisateurs du Marché de la Truffe ont présenté la 27^e édition de leur manifestation le 31 octobre chez Jacques Chibois à la Bastide Saint-Antoine. Une édition 2023 qui aura lieu le 7 janvier à Grasse et le 15 janvier au Rouret. L'occasion pour les visiteurs d'acheter des truffes, d'assister à des démonstrations de chiens truffiers et de déguster des plats gourmands à base de truffe.

Texte et photos par Emmanuel Maumon



Les organisateurs du 27^e Marché de la Truffe

"Jérôme Viaud s'est impliqué personnellement dans le soutien à la trufficulture en étant à l'origine du Plan départemental 'Truffe 1 000' "

Une manifestation ancree à Grasse et au Rouret

Dès l'origine, la Ville de Grasse est un soutien indéfectible de cet événement gastronomique qui lui permet de se positionner vers ses traditions et la recherche de qualité. Avant même qu'il ne devienne maire, alors qu'il était jeune conseiller général, Jérôme Viaud s'est impliqué personnellement dans le

Truffles are always appreciated in Grasse And Le Rouret

The organisers of the Truffle Market presented the 27th edition of their event on 31 October at Jacques Chibois' home in Bastide Saint-Antoine. The 2023 edition will take place on 7 January in Grasse and on 15 January in Le Rouret. Visitors will have the opportunity to buy truffles, watch truffle dog demonstrations and taste gourmet truffle-based dishes.

Jacques Chibois is a lover of truffles and more particularly of the tuber melanosporum, a product that he makes sublime use of in his cooking. Twenty-seven years ago, with the president of the regional truffle growers' union Michel Santinelli, he created the now traditional Truffle Market in his Bastide Saint-Antoine, the 2023 edition of which will take place on 7 January. Nearly 5,000 visitors are expected and the City of Grasse will make sure that they are welcomed in the best conditions, particularly in terms of parking. A shuttle service will be organised from the Jean Girard Stadium and the Alambic roundabout.

J

acques Chibois est un amoureux de la truffe et plus particulièrement de la tuber melanosporum, un produit qu'il sublime dans sa cuisine. Il y a 27 ans, avec le président du syndicat régional des trufficulteurs Michel Santinelli, il a créé au sein de sa Bastide Saint-Antoine le désormais traditionnel Marché de la Truffe dont l'édition 2023 aura lieu le 7 janvier. Près de 5 000 visiteurs sont attendus et la Ville de Grasse fera en sorte qu'ils soient accueillis dans les meilleures conditions, notamment au niveau du stationnement. Un service de navettes très cadencé sera ainsi organisé depuis le Stade Jean Girard et le rond-point de l'Alambic.

Avec son syndicat, Michel Santinelli a engagé les démarches pour obtenir une IGP "truffe de Provence"

soutien à la trufficulture en étant à l'origine du Plan départemental "Truffe 1 000". Un plan dont l'objectif était d'atteindre les 1 000 hectares de plantations de chênes truffiers dans les Alpes-Maritimes. Depuis, le Département continue à apporter son soutien à la trufficulture et à l'organisation du Marché de la Truffe.

Un marché dont l'édition 2023 se déroulera en deux temps. Le premier aura lieu le 7 janvier à la Bastide Saint-Antoine. Outre la possibilité d'acheter des truffes et des produits agricoles locaux, les visiteurs pourront assister tout au long de la journée à plusieurs démonstrations de chiens truffiers. Ils pourront aussi déguster des plats à base de truffe préparés par l'équipe de Jacques Chibois ou même participer à un repas gastronomique qui mettra la truffe à l'honneur, de l'entrée au dessert. Le second volet se déroulera le 15 janvier au Rouret où un grand marché provençal se tiendra sur la place du village. Les visiteurs pourront également partir en bus pour une visite commentée du champ truffier expérimental, ou encore assister à une conférence sur la production truffière.

Vers une IGP « Truffe de Provence »

Il est encore trop tôt pour connaître le prix auquel les truffes seront vendues sur les marchés de Grasse et du Rouret. Ce prix, qui tournait déjà autour des 800 € le kilo l'an dernier, risque néanmoins d'être assez élevé car la production ne s'annonce pas très abondante. Celle-ci devrait en effet pâtir de la sécheresse dont les terres agricoles ont souffert au printemps et été derniers. Heureusement, sur les parcelles irriguées, la production s'annonce sous de meilleurs auspices. Pas suffisant cependant pour atteindre les 500 kg de truffes récoltées l'an dernier dans les Alpes-Maritimes.

"Sujette à un cahier des charges très strict, l'IGP 'truffe de Provence' serait aussi une source de clarté et une garantie de qualité pour les consommateurs"

Des truffes qui pourraient bientôt bénéficier de l'appellation "truffe de Provence". Le syndicat régional des trufficulteurs a en effet engagé les démarches pour obtenir cette Indication géographique protégée. Ce serait une première en France pour la truffe. L'obtention de cette IGP valoriserait les truffes produites au sein de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Une production qui génère actuellement près de 3 000 emplois. Sujette à un cahier des charges très strict, l'IGP "truffe de Provence" serait aussi une source de clarté et une garantie de qualité pour les consommateurs. Une garantie que le syndicat s'attache déjà à apporter avec ses trufficulteurs contrôleurs. Equipés de microscopes performants, ces derniers sont capables de déterminer avec précision l'origine et la provenance des truffes vendues sur les marchés. Ceci afin d'éviter les tromperies sur les différentes espèces de truffes. ●



An event firmly rooted in Grasse and Le Rouret

From the outset, the City of Grasse has been an unwavering supporter of this gastronomic event, which allows it to position itself in line with its traditions and the search for quality. Even before he became mayor, when he was a young general councillor, Jérôme Viaud was personally involved in supporting truffle growing by being at the origin of the departmental "Truffle 1,000" plan. A plan whose objective was to reach 1,000 hectares of truffle oak plantations in the Alpes-Maritimes. Since then, the Department has continued to support truffle growing and the organisation of the Truffle Market.

The 2023 edition of this market will take place in two stages. The first will take place on 7 January at the Bastide Saint-Antoine. In addition to the possibility of buying truffles and local agricultural products, visitors will be able to attend several truffle dog demonstrations throughout the day. They will also be able to taste truffle-based dishes prepared by Jacques Chibois' team or even take part in a gastronomic meal that will feature truffles from starter to dessert. The second part will take place on 15 January in Le Rouret where a large Provençal market will be held in the village square. Visitors will also be able to take a bus tour of the experimental truffle field or attend a conference on truffle production.

Moving towards a PGI «Truffe de Provence»

It is still too early to know the price at which the truffles will be sold on the markets of Grasse and Le Rouret. This price, which was already around 800 € per kilo last year, is nevertheless likely to be quite high because production does not look very abundant this year. It has suffered from the drought that hit agricultural production last spring and summer. Fortunately, on the irrigated plots, production is looking better. Not enough, however, to reach the 500 kg of truffles harvested last year in the Alpes-Maritimes.

Truffles which could soon benefit from the "Truffe de Provence" appellation. The regional truffle growers' union has begun the process of obtaining this protected geographical indication. This would be a first in France for truffles. Obtaining this PGI would enhance the value of truffles produced in the Provence-Alpes-Côte d'Azur region. A production that currently sustains almost 3,000 jobs. Subject to very strict specifications, the "Truffe de Provence" PGI would also be a source of clarity and a guarantee of quality for consumers. A guarantee that the union is already working to provide with its truffle growers. Equipped with high-performance microscopes, they are able to determine with precision the origin and provenance of the truffles sold on the markets. This is to avoid deception regarding the different species of truffles. ●



Jacques Chibois accueille encore une fois le Marché de la Truffe au sein de sa Bastide Saint-Antoine