

DONZÈRE CONNAIT LA TRUFFE

“Nicky, cherche la truffe !”. La petite chienne noire remue son bout de queue, me regarde, puis part, le museau au ras du sol, traînant sa laisse de dix mètres vers le “brûlé” le plus proche. C’est la première semaine d’octobre d’une campagne de cavage (recherche de la truffe) qui s’achèvera la première quinzaine de mars prochain à Donzère, sur les terrasses du Rhône.

La truffe, c’est une histoire, une terre, un chien (ici en Provence)

L’histoire

Il vaut mieux dire le mystère de la truffe, car l’INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) de Clermont-Ferrand et de Bordeaux ne nous livre que des supputations sur sa biologie. Pourtant les Grecs, puis les Romains, bien avant notre ère, connaissaient le goût de la truffe, les gastronomes d’alors



l’appréciaient. Depuis, la truffe a connu des hauts et des bas. Les *hauts* furent l’avènement des plantations d’arbres truffiers au 19^{ème} siècle et surtout à la deuxième moitié du 20^{ème} siècle ; les *bas* étant les siècles antérieurs où la déforestation de la France (car il n’y avait alors que des arbres truffiers sauvages) le disputait à la “diabolisation” de la truffe soupçonnée d’effets aphrodisiaques. Longtemps, il en a été ainsi. La terre d’élection de la truffe a été le Périgord et le Lot, à tel point que la « tuber melanosporum », la truffe par excellence, est reconnue par la législation française comme la « truffe du Périgord ». Au 19^{ème} siècle, un ingénieur des Eaux et Forêts stoppa l’érosion catastrophique entraînée sur les pentes du Mont Ventoux par le mistral s’engouffrant dans la vallée du Rhône, en implantant des forêts de chênes. Ce fut l’origine d’une abondante production de truffes ayant les mêmes caractéristiques que celles du Périgord. L’essai fit tache d’huile et des plantations se créèrent dans la Drôme-sud et le Vaucluse, plaçant ces deux départements en tête des producteurs de truffes en France, avec un quadrilatère privilégié constitué par le Roubion au nord (Montélimar), l’Aygues au sud (Orange), le Nyonsais à l’est, le Rhône à l’ouest.

La terre

S’il est vrai que l’apparition de la truffe a souvent paru relever de la magie et a conduit aux explications les plus extraordinaires, depuis quelques années les recherches se sont précisées, ont pris une tournure plus scientifique grâce aux acquisitions de la technique de laboratoire. Ce serait une profonde erreur de croire qu’il suffit de planter dans son jardin un chêne dit “truffier” pour récolter des truffes. La truffe est le fruit souterrain d’un champignon dont l’appareil végétatif, écrit l’INRA, est constitué de fins filaments, très longs et

enchevêtrés, qui tissent dans le sol un réseau appelé "mycelium", et parasite le chêne pour vivre.

Pour vivre, se développer, le mycelium a besoin d'un sol d'origine calcaire avec formation de terre rouge colorée par l'oxyde de fer, de faible épaisseur avec une certaine humidité et un ensoleillement conséquent.

L'arbre

En France, les deux principales espèces, intéressantes pour la culture contrôlée de la truffe, sont : **le chêne vert** très économe d'eau, **le chêne blanc** au pouvoir d'évaporation plus grand. (On peut aussi y ajouter le noisetier) L'arbre doit être taillé en forme de pyramide renversée pour laisser pénétrer sous l'arbre les rayons du soleil. Cette taille doit être progressive sans "traumatisme" excessif, les blessures protégées. Lorsque l'arbre commence à produire, il se forme sous sa frondaison, un "brûlé". Cette zone grandit annuellement. Si, durant l'hiver, la neige recouvre le "brûlé", elle fond très rapidement, alors qu'elle subsiste ailleurs. Ce qui ajoute, encore, au mystère de la truffe.



Après chaque campagne, il faut nettoyer et égaliser la surface des "brûlés". Avant chaque campagne il faut couper l'herbe des interlignes de la plantation qui constituera un humus profitable à la truffe.

Le chien

C'est une femelle, plus concentrée sur son travail que le mâle. Il n'y a pas de race de chiens truffiers. Tous les chiens peuvent convenir, à condition, dit Louis Fioc, le *pape de la truffe* :

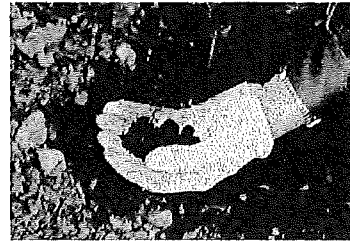
- qu'ils soient calmes et dociles
- qu'ils possèdent un excellent flair
- qu'ils puissent mémoriser le parfum de la truffe
- qu'ils soient récompensés pour chaque truffe trouvée
- qu'ils aient d'excellents rapports avec leur maître

Nicky s'arrête sur un magnifique « brûlé », hésite, avance de quelques centimètres, puis se remet à gratter d'une patte d'abord, renifle encore pour être bien sûre que la fragrance qui lui est parvenue, il y a déjà vingt mètres est bien celle de la truffe. Et alors, c'est avec frénésie, des deux pattes antérieures qu'elle débusque le *diamant noir*. Et là, il faut faire vite, accourir et calmer son ardeur, car il n'y a plus d'obéissance qui tienne, seule compte la découverte. Pour ménager l'intégrité de la truffe, il faut de la main, avec un instrument, continuer le « grattage » jusqu'à la mise à nu du « champignon ». Et c'est la fête, du délice qu'il faut partager avec elle. "Brave Nicky, bravo, tu es un bon chien". Elle se met sur le dos et il faut lui gratter le ventre. Puis elle s'assied et attend la récompense du biscuit (mais ce peut être une autre friandise).



Ce n'est là, qu'une vulgarisation de la trufficulture . Pour être complet, il faudrait parler :

- des différentes espèces de truffes
- de la plantation des chênes truffiers
- des ennemis de la truffe
- de la gastronomie de la truffe



Si vous avez, lecteur, quelques terres en friche qui ne soient pas alluviales et si vous voulez préparer votre retraite, lisez « perspectives pour une trufficulture moderne » par J.Grente de l'INRA de Clermont- Ferrand et « la trufficulture telle que je la pratique » de Louis Fioc, puis planter des chênes truffiers . Mais pour vous mettre en appétit, faites donc cette omelette de truffes :

Pour deux personnes, deux jours avant la cuisson, mettre dans un bocal fermé, que vous laisserez au réfrigérateur, six œufs non cassés avec 60g de truffes fraîches, lavées, séchées . Le jour de la cuisson, une heure avant, mettre dans un poêlon, les truffes émincées avec les œufs battus en omelette . Laisser reposer . Un quart d'heure avant le repas, cuire après assaisonnement .

Serge BERNARD

