

Où trouver des truffes à acheter ou à déguster ? ■■■

Le particulier peut acheter des truffes sur les marchés et les fêtes de la truffe. Il vaut mieux acheter la truffe fraîche en terre (pas trop !), toucher sa fermeté, la sentir, vérifier sa marbrure, contrôler le poids et comparer les prix.



Les marchés, fêtes et animations du territoire autour de la truffe :

Les marchés (de novembre à mars) :

- à **Aups** : un marché aux particuliers a lieu chaque jeudi (le 3^{ème} marché national de par son importance).

Contactez l'office de tourisme d'Aups : 04.94.84.00.69.

- à **Montagnac** : un marché de gros a lieu chaque dimanche.

Contactez l'office de tourisme de Riez : 04.92.77.99.09.

- à **Riez** : un marché aux particuliers a lieu chaque mercredi.

Contactez l'office de tourisme de Riez : 04.92.77.99.09.

Les fêtes de la truffe :

- à **Aups** : le 4^{ème} dimanche de janvier.

- à **Montagnac** : le 17 janvier à la Saint-Antoine, patron des trufficulteurs.

- dans les **Alpes de Haute-Provence** : le syndicat des trufficulteurs l'organise chaque année dans une commune différente du département.

Les animations :

- l'association « **Sur les chemins de la rabasse** » organise des animations autour de la truffe de décembre à février dans les villages du canton de Riez.

Renseignements auprès de l'association au : 06.74.18.81.96 ou à l'office de tourisme de Riez.

De nombreux restaurants vous proposent des plats à base de truffe en saison.

Pour les connaître, contactez les offices de tourisme.

■■■■ La truffe, le mystère de la Provence



La rabasse

La truffe

La rabasse

Un condensé d'arômes livrant ses secrets avec parcimonie ■■■

La truffe est un champignon pas comme les autres. Il vit entièrement sous la terre, en symbiose avec les racines de certains arbres, en particulier le chêne, mais aussi le noisetier. La truffe se forme dans le sol au printemps, s'y développe en été grâce aux orages ou à l'irrigation, mûrit et se récolte l'hiver de novembre à mars.



La truffe dont on parle est la truffe noire de Provence, scientifiquement appelée la « *Tuber melanosporum* », surnommée « diamant noir de la cuisine française » par Brillat-Savarin, un éminent cuisinier. D'autres variétés poussent sur notre territoire.

Sa forme est un tubercule globuleux, irrégulièrement rond. L'écorce, de couleur noire, recouvre une chair noire finement veinée de blanc. Sa qualité essentielle est son parfum très particulier, riche de plus de 70 composés aromatiques.

Son terrain de prédilection, la Provence ■■■

La truffe « *Tuber melanosporum* » trouve sur notre territoire les meilleures conditions pour développer une qualité optimale grâce à son altitude moyenne, son climat chaud et sec, son sol peu profond et calcaire. Les terroirs de la région d'Aups et de Montagnac en particulier sont reconnus comme « grands crus » de la truffe en France.

Quelques règles essentielles pour conserver les qualités gustatives d'une truffe et la cuisiner :

- ne jamais laisser une truffe à l'air libre,
- juste avant de préparer la truffe, la brosser sous un filet d'eau,
- la conserver 15 j. au maximum au réfrigérateur, quelques mois au congélateur, quelques années stérilisée,

De tous temps, les mystères autour de la truffe ont attisé les curiosités ■■■



À l'époque romaine, on vénérat la truffe dans la cuisine. Au Moyen-Âge, même si la truffe était dite « maléfique », les poètes la célébraient déjà. A la Renaissance, la truffe est apparue sur les tables princières, Rabelais l'a comblée d'éloges et François 1^{er} ne manquait jamais, la saison venue, d'en offrir un panier à sa maîtresse.

Depuis toujours, la truffe pousse naturellement dans nos collines.

Elle est cultivée depuis le début du XIX^{ème} siècle. La production a connu son apogée jusqu'à la seconde guerre mondiale. De nos jours, la truffe est toujours présente sur le territoire grâce au renouvellement des plantations.

La récolte ou le « cavage », un mélange de savoir-faire et d'amour ■■■

La récolte est une véritable chasse aux trésors qui nécessite passion, patience et expérience. Des premières aux dernières gelées, le rabassier arpente ses truffières.

Pour déterrer la truffe dans le sol, le rabassier se fait aider d'un animal qui détecte le tubercule grâce à son flair très développé : soit le cochon qui fouille le sol naturellement, soit un chien qui a été savamment dressé, contre une récompense !



- éviter de cuire la truffe,
- utiliser la truffe en fin de cuisson pour agrémenter un plat de viande, poisson, légumes, féculents ou pour une sauce (minimum 10 g / personne).