



Office
de
Tourisme

Carpentras
ventoux.comtat.venaissin


La Truffe Noire du Ventoux et du Comtat Venaissin

Provence

SOMMAIRE



La Fête de la Truffe et du Terroir	4
Le Marché aux Truffes	5
Week-end et Escapades autour de la Truffe	7
La Truffe Mise en scène gastronomique	9
Les partenaires de la Truffe	11
Histoire et conjoncture de la Truffe Noire	12
Résultat de campagne	15
Aspect Botanique	16
Petit glossaire du trufficulteur	17
Pour venir à Carpentras	18
Bibliographie	19



Le Diamant noir du Comtat, la truffe

Qu'on l'appelle, le diamant noir, le divin tubercule, la perle noire du Comtat, l'odorante pépite, la belle ténébreuse ou de son nom scientifique la tuber mélanosporum, la truffe reste un produit rare, cher, magique et mystérieux.

Elle a trouvé depuis les temps les plus anciens, son écrin naturel dans le Comtat Venaissin et le Mont Ventoux.

Son histoire est celle d'un terroir et des hommes qui la récoltent : les trufficulteurs et ou caveurs .

LA TRUFFE FAIT SON FESTIVAL

3, 4 et 5 février 2012

Carpentras

Chaque année, le 1^{er} week-end de février, des journées gastronomiques de haut niveau consacrées aux thèmes de la Truffe Noire, du terroir et des vins régionaux : ventes, démonstrations, atelier de cuisine, conférences...

Le 5 février, la Fête de la Truffe

Alors que les 3 et 4 février sont consacrés aux démonstrations culinaires, le 5 est totalement réservé à la fête.

C'est à l'Espace Auzon de Carpentras, que le célèbre Diamant Noir du Ventoux, dès l'ouverture des portes à 9h, laisse échapper des effluves rares produits par des kilos de truffes en pleine maturité.

Cette journée est vouée à la découverte de nouveaux sens grâce à la présence des **Maîtres Cuisiniers de France** et d'autres restaurateurs provençaux qui font déguster des mets raffinés...à base de Truffes bien entendu. Une manière ludique de faire découvrir cette perle rare aux visiteurs amateurs, avec l'organisation d'ateliers culinaires sur « le savoir cuisiner la Truffe ».

Les vigneron AOC Ventoux présents sur ce salon proposent des accords « mets et vins » et « mets et truffes ». Pour sensibiliser leurs visiteurs, ils n'hésitent pas à innover chaque année en créant des sorties dans les vignes, ou encore en invitant les restaurateurs, trufficulteurs et le public dans leurs domaines. Les auteurs culinaires se prêtent au jeu des dédicaces.

Une rencontre avec les trufficulteurs

Toute la journée les visiteurs peuvent acheter des truffes fraîches, mais aussi des produits à base de truffes, comme du vinaigre de cidre arôme truffe noire, du miel d'acacia truffé, des terrines truffées et de l'huile d'olive arôme truffe noire. Professionnel ou non, le public peut se procurer ce jour-là des plants truffiers.

Les trufficulteurs expliquent leur métier et conseillent. Quelques-uns proposent des sorties découverte de la truffe en milieu naturel et tous rendent hommage à **La TUBER MELANOSPORUM**.

Ce rendez-vous rappelle au public, l'ancrage de Carpentras dans le patrimoine culinaire français et dans la production traditionnelle locale.

Une grande fête à ne pas manquer autour de produits d'exception.

Ca se passe où ? A L'ESPACE AUZON

entrée libre

Contact : Service Foire et Marché de Carpentras – 04 90 60 33 33



RENDEZ-VOUS AUTOUR DU DIAMANT NOIR

Le Marché aux Truffes à Carpentras

Le vendredi matin, dès 9h de mi-novembre à début mars

Un marché ancestral et un marché de référence

Ouverture du marché aux truffes : 18 novembre 2011

Quand arrive la mi-novembre (et jusqu'en mars), à Carpentras, le vendredi à 9h devant et dans la cour d'honneur de l'Hôtel-Dieu du 18^e siècle se rassemble tout un peuple chuchoteur emmitoufflé d'amitié conviviale et d'odeurs divines. C'est le temps de la truffe : La « Rabasse », doux nom provençal de ce champignon parasitaire dont Pline parlait déjà en son temps et dont il disait, à qui voulait l'entendre à Rome, que ce « diamant noir fils de la foudre » était particulièrement gastronomique et très aphrodisiaque. Ce marché aux truffes existe depuis le 12^e siècle, depuis la bulle du pape Raymond V, en 1155, rappelant qu'« aucun autre marché ne peut s'installer entre l'Ouvèze et Sorgues ». Aujourd'hui, le marché aux truffes de Carpentras est le plus important de France : Ce sont les négociations interprofessionnelles (entre trufficulteurs et restaurateurs, courtiers, conserveurs..) dont le prix sert de référence aux autres marchés de la région . Une référence qui intervient aussi pour la qualité et le contrôle des produits.

Un marché bien réglementé

Les négociations entre professionnels ont lieu dans la cour d'honneur de L'Hôtel-Dieu.

Les transactions se font à l'écart en présence d'agents municipaux qui veillent au bon déroulement du marché et de ses transactions. Le marché débute à 9h (durée 1h environ) Les produits doivent pouvoir être touchés, sentis et au besoin canifés.

Les producteurs et les détaillants présentent le diamant noir dans des sacs de toile portant l'inscription « Marché aux truffes de Carpentras » ou dans des paniers d'osier (les sacs en matière plastique sont interdits)le pré-emballé et le pré-pesé sont interdits.

Les ventes entre particuliers se pratiquent à l'entrée de l'Hôtel Dieu.

Un marché largement demandeur et regrettablement insatisfait!

Que son chien, son cochon (qu'il truffera, l'ingrat, en remerciement, à la Noël) ou la mouche aient bien signalé ou pas, la truffe à l'attention du "rabassaire", bon an mal an, on arrive toujours à en distribuer 20 à 30 tonnes/an sur le marché français pour une demande de plus de 1.000 tonnes! Et cela ne fait que baisser (200 tonnes en 1950). Les tentatives d'intrusions des insipides truffes blanches n'y ont rien changé: la vraie truffe noire de Noël se fait rare.

Contact : Service Foire et Marché de Carpentras – 04 90 60 33 33

Le Temps des récoltes, à la recherche du diamant noir

En cette période de premiers frimas de l'hiver, comment partager un art de vivre ancestral au cœur des truffières du Ventoux, découvrir la magie de la perle noire, creuser, toucher, sentir, humer, déguster le précieux champignon ?

Rencontre avec le Trufficulteur

La Truffe du Mont Ventoux

Dominique et Eric Jaumard sont trufficulteurs depuis 20 ans. Ils ont repris l'exploitation familiale et se sont adaptés à la demande en proposant des produits variés toujours à base de truffes, essentiellement la truffe noble dite « Tuber melanosporum ».

De la terre à l'assiette

Démonstration de « cavage » dans les truffières : Prévoir bonne chaussure de rechange (terrain souvent boueux) suivie d'une dégustation de truffes à la ferme au coin de la cheminée.

Démonstration de cavage et repas dégustation : 65€/personne (10h à 15h)

Suggestion : Velouté de Potiron, un plat truffé, glace truffée. Apéritif et café compris – 65€ / pers

Dégustation à 90€/pers: Suggestion : Brouillade aux truffes, 1 plat viande ou poisson (ex : filet mignon), fromage truffé, glace truffé, apéritif et café compris.

Minimum 12 pers maximum 30 personnes (possibilité d'individuels regroupés)

De fin octobre au 15 décembre, du 1er janvier à fin mars

possibilité apéro-dégustation truffe : de 25 à 35€- mini : 15 personnes

Contact : Eric JAUMARD La Quinsonne – 84170 Monteux 04 90 66 82 21 fax 04 90 61 04 39 www.truffes-ventoux.com

Jean François Tourrette et Florent Robert

Trufficulteurs- Récoltants et associés, ils vous proposent des démonstrations de cavage sur les truffières naturelles des hauteurs du Comtat. Ventes directes et ventes par correspondance, ainsi que démonstrations de Cavage (suivant production) avec vin d'honneur et dégustation de toasts truffés en fin de prestation.

20€ par personne ou 200€ par groupe de 10 à 20 personnes (250 € avec vin d'honneur et pains truffés)

Mr Jean-François TOURRETTE Grand'rue 84210 Venasque – Tel 06 18 11 32 03 / 04 90 66 03 71

Florent Robert – *Quartier des Blayos* – 84200 Gordes tel 04 90 72 11 60 / 06 18 11 32 03

Truffes Gravier

Les visiteurs peuvent assister à une « découverte de la trufficulture » : Accueil, projection vidéo, commentaires, examen de quelques critères technico-économiques, démonstration de cavage et dégustation autour d'un verre de vin.

Découverte

En demi-journée (4h) visite de la propriété, balade dans la nature (prévoir des chaussures de marche), recherche de truffes. Minimum 6 personnes – tarif 20€ par personne (+ de 30 pers: 10 €/pers)

2036 Petite route de Carpentras, 84210 Pernes les fontaines

Tél 06 10 73 27 24

joel-gravier@club-internet.fr <http://perso.club-internet.fr/joel-gravier/accueil.html>



Week-end et Escapades autour de la Truffe

Séjour à la ferme chez le trufficulteur

Ferme Le Viguiier – Mr & Mme GIARDINI

5 Chambres d'Hôtes 3 épis à Monieux (Mont- Ventoux)

Découverte de la truffe avec demi journée Cavage avec votre hôte (15 €/pers). Table d'hôtes « truffes » de décembre à mars sur réservation (60€/pers). 1 nuit en chambre double (60 €/2 pers avec petit déjeuner).

Formule cavage+repas truffe+1 nuit en chambre d'hôtes : 200€ pour 2 personnes

Contact : GAEC « Le Viguiier » Route de Méthamis 84390 Monieux

☎ 04 90 64 04 83 /04 90 64 15 52 Fax 04 90 64 11 39 Le.viguiier@wanadoo.fr www.leviguiier.com

Escapade urbaine autour de la truffe

Maison Trévier– chambres d'hôtes

Arrivée le jeudi soir : un atelier de cuisine à la truffe, un dîner, une nuit avec petit déjeuner, visite du marché aux truffes de Carpentras : **à partir de 195 € par personne en chambre double, pour 2 jours et 1 nuit en demi-pension**

Arrivée le vendredi soir : Dîner et une nuit avec le petit déjeuner. Le samedi, journée libre, à 16h visite chez un trufficulteur, fournisseur des plus grandes tables d'Europe, un atelier de cuisine à la truffe à 18h , un dîner, une nuit avec petit déjeuner . Le dimanche : Brunch à 10h: **à partir de 295 € par personne en chambre double, pour 3 jours et 2 nuits en demi-pension**

36 place du Docteur Cavaillon 84200 Carpentras 04 90 51 99 98 www.maison-trevier.com

Week-end au château

Château de La Roque – Hôtel de Prestige

Pourvu de 2 Chambres d'Hôtes et de 3 suites vous pourrez découvrir le terroir à travers les mets les plus subtils de la Provence. Week-end à thèmes avec repas gastronomique à base de truffe.

Chambres à partir de 150 €

WD Truffles Du 18 au 20 novembre 2011- 2 nuits en chambre ou en suite- 2 petits-déjeuners pour deux personnes- 2 apéritifs pour deux personnes- 2 dîners pour deux personnes dont un aux truffes avec dégustation de vins, accord mets et vins, 1 verre par plat - Départ tardif

Activités proposées :Samedi 19/11 : participation au ban d'ouverture du marché aux truffes de Richerenches (cérémonies, démonstration de cavage, dégustations) Dimanche 20/11 : Marché aux antiquités de l'Isle sur Sorgue (2eme marché aux antiquaires en France) Chambre standard : 216€ - Chambre supérieure : 236€ - Suite : 281€

La Roque sur Pernes chateaularoque@wanadoo.fr www.chateaularoque.com **Tél 04 90 61 68 77**

Week-end et Escapades autour de la Truffe

Week-end à la découverte de la truffe .

Démonstration de cavage, un repas à base de truffe, une nuit dans le gîte attenant à la ferme située dans les truffières.

Agence Sandy'lor voyages Carpentras – 104 allée Jean Jaurès 84200 Carpentras
04 90 60 75 37 Fax 04 90 60 71 96 sandylor.voyages@wanadoo.fr

Hôtel Le Comtadin *– Best Western, Carpentras**

La truffe dans tous ses états vous est proposée lors de ce séjour escapade alliant découverte nature, initiation à la dégustation, accords mets et vins et découvertes terroir.

Le séjour se déroule sur 1 ou 2 nuitées et comprend l'hébergement en chambre double, les buffets petits déjeuners, les visites, et les repas gastronomiques truffes. Les transports ne sont pas compris, mais peuvent être proposés en supplément ainsi que l'accueil à l'aéroport ou à la gare de votre choix.

Tarif: Forfait 3 jours – 2 nuits 450 €/ pers en chambre double supérieur

Hôtel Le Comtadin– Best Western 65 bd A.Durand 84200 Carpentras +33(0)4 90 67 75 00
www.le-comtadin.com

Safari Hôtel *, Carpentras**

29 chambres classiques, dont 20 chambres dans le confort et avec une décoration des plus tendance. Restaurant avec sa cuisine à la fois tendance & traditionnelle, une salle de séminaire, un grand jardin, un espace bien être regroupant SPA, hammam, et massages réalisées par des professionnels

1 Nuit en Suite Junior pour deux personnes, 2 petits déjeuners , 2 Menus truffes 295€ (hors boisson et sur réservation- valable à partir du 10 novembre)

Safari Hôtel– 1060 avenue Jean Henri Fabre 84200 Carpentras +33(0)4 90 63 35 35
www.safarihotel.fr

Le Musée de la Truffe du Ventoux

L'ancienne école du village de Monieux accueille l'unique Musée de la truffe du Pays de Sault. Des expositions, des photos, des objets et des visites tout au long de l'année attendent les visiteurs à la découverte de la « rabasse » (Truffe).

Musée de la Truffe du Ventoux Tél 04 90 64 16 67 musee.de-la-truffe@orange.fr Le Moustier 84390 Monieux

Ouverture automne–hiver du mardi au samedi de 10h30 à 12h et de 14h30 à 17h

Ouverture juillet et août du mardi au samedi de 14h à 18h



La Truffe mise en scène ...gastronomique

Les Restaurants

De fin novembre à début mars, les professionnels de la restauration proposent sur leur carte des mises en scènes gastronomiques autour du diamant noir, s'attachant ainsi à promouvoir le patrimoine culinaire comtadin à partir de recettes traditionnelles et raffinées

LA FRAISERAIE	125 Bd A. Rogier	84200 Carpentras	Tél-fax : 04 90 67 06 39
CHEZ SERGE	90 rue Cottier	84200 Carpentras	Tél : 04 90 63 21 24
LA PETITE FONTAINE	pl du Cl Mouret	84200 Carpentras	Tél 04 90 60 77 83
L'HIBISCUS	1060 ave J H Fabre	84200 Carpentras	Tél 04 90 63 35 35
LA CIBOULETTE	30 place de l'Horloge	84200 Carpentras	Tél 04 90 60 75 00

Apprendre à cuisiner la Truffe

La Maison TREVIER,

C'est dans un des très nombreux hôtels particuliers du 17 et 18^{ème} siècle qui abritent le cœur historique de Carpentras, que Gina TREVIER a posé ses valises et redonné vie à l'imposante bâtisse. Une Maison dédiée à l'art de vivre qui invite aux plaisirs des sens. Dans une atmosphère raffinée, la propriétaire vous accueille toute l'année avec ses 3 chambres d'hôtes aux volumes harmonieux et ses ateliers de cuisine pour des séjours gourmands qui se déclinent au fil des saisons, autour de la truffe, des herbes fraîches, cuisine detox...

Atelier de cuisine Truffe et dégustation : 95 € (prix avec truffe) – La table de Gina vous propose à midi : brouillade et sa salade de mâche aux truffes : 20€ ou menu truffe sur réservation à 55€

Maison TREVIER – 30 place du Docteur Cavaillon – 84200 Carpentras – tel 06.61.48.02.52

www.maison-trevier.com

Michel Philibert Maître cuisinier de France, restaurant Le Gajuléa – Le Barroux

En janvier et février un jeudi par mois, Michel Philibert organise des cours de cuisine pour 4 à 5 personnes maximum. Les cours ont lieu de 17h à 18h30 et sont suivis d'un apéritif et du repas. Les plats sont élaborés autour de produits de la Provence, mais aussi sur des thèmes tels que le Foie gras, le homard et la Truffe.

Tarif des cours de cuisine: 100€ par personne avec repas (sur réservation)

Michel Philibert propose aussi des menus de Galas Truffes dès janvier.

Restaurant le Gajuléa Cours Louise raymond 84330 le Barroux tél +33(0)4 90 62 36 94

philibert@gajulea.fr www.gajulea.fr

Recette et Astuce

Confectionner...une brouillade de truffes

Ingrédients pour 4 personnes :

6 ou 8 œufs selon votre goût

100g de truffes noires d'hiver fraîches

Huile d'olive, sel, poivre

Batte, 1 à 2 heures avant le repas, les œufs dans un saladier avec les truffes coupées en petit

bâtonnets très fin. Faire chauffer 1 cuillère d'huile d'olive dans une poêle, faire cuire à feu vif en remuant sans arrêt avec une spatule. Servir à consistance désirée.

La Truffe mise en scène ...gastronomique

Mystérieuse et exhalant son parfum boisé, la tuber melanosporum, courtisane des tables comtadines s'échange, parfois à prix d'or, au cours de transactions rythmées par les balances romaines. Choisissons les de préférence fermes, rondes et plutôt grosses... pour confectionner de savoureuses recettes et la décliner dans de précieux produits

Les Produits

La Cave TerraVentoux et sa cuvée Terre de Truffes

Créés au même moment, en 1929, la Cave des Roses Blanches à Mormoiron et la Cave de la Montagne Rouge, à Villes sur Auzon, ont puisé leur forces dans une même souche de naissance. Deux terroirs, deux couleurs, sur lesquels le Géant de Provence étend sa protection bienveillante depuis 73 ans. Mariage d'une terre blanche et d'une terre rouge, c'est ainsi qu'est née la Cave Terra Ventoux en décembre 2002.

Bruno de LORGUES, a choisi le vin Terra Ventoux pour accompagner ses créations « Autour de la Truffe ». « J'ai choisi le vin de Terra Ventoux » dit il « parce qu'il reflète bien ces formidables saveurs provençales. On a trop souvent pensé que la truffe, au goût puissant et animal, doit cohabiter avec des vins charnus et très tanniques. Il faut revoir ce jugement ».

Richard Oms, œnologue a concocté un superbe vin « Terre de Truffes » coloré, aux tons du diamant noir, alliant grenache et syrah, fraîcheur et concentration, et susceptible de provoquer le rappel de ce goût de terre à truffe que l'on décèle au pied du Ventoux.

Des dégustations autour des accords Truffe - vin - fromage sont proposés en saison

Contact : Cave TerraVentoux 84570 Villes sur Auzon 04 90 61 80 07 infos@cave-terraventoux.com

Les terrines truffées, l'huile d'olive et arôme truffe noire

Dominique et Eric Jaumard sont trufficulteurs depuis 20 ans. Ils ont repris l'exploitation familiale et se sont adaptés à la demande en proposant des produits variés toujours à base de truffes et des animations.

Ils commercialisent essentiellement la truffe noble dite « Tuber melanosporum » en élaborant minutieusement des conserves de truffes noires entières, des brisures de truffes, de jus de truffe, du vinaigre de cidre arôme truffe noire, du miel d'acacia truffé, des terrines truffées et de l'huile d'olive et arôme truffe noire...Choix, qualité et communication grâce à leur site Internet sont la clé d'un parcours professionnel réussi. Internet leur permet aussi de vendre par correspondance leurs produits.

Contact : La Truffe du Ventoux La Quinsonne 84170 Monteux 04 90 66 82 21

www.truffes-ventoux.com

Le Nougat aux Truffes

Une nouvelle spécialité des Frères Silvain Frères, Paysans nougatiers à Saint Didier, qui confectionnent le nougat en famille depuis plusieurs générations : au miel, aux olives, à la truffe... Alliant tradition et innovation, ils réussissent par leur savoir-faire et la qualité de leurs produits, de subtils et savoureux accords sucré-salé.

Comptoir des douceurs - pl. de la poste - 84210 Saint Didier - +33 (0)4 90 66 09 57



La Truffe mise en scène ...gastronomique

Mise en scène autour de la truffe

* Balade en scène: « La truffe, diamant noir du Comtat »

Une guide-conférencier et le collectif Arithmos vous entraînent dans une découverte littéraire, musicale et historique de la truffe, en compagnie d'un trufficulteur et de son chien. Une dégustation de mises en bouche clôturera cette visite placée sous le signe du plaisir des sens !

Le samedi 10 décembre 2011 à 13h30 - tarif:: 6 €/ pers (+ 5 € à régler sur place) limitée à 30 pers- inscription au 04 90 67 69 21

Les partenaires de la Truffe

* L'association Ventoux Truffes et terroirs

Son objectif, la promotion de la truffe noire, de la truffe d'été, des produits du terroir et des vins de Terroir. Sous l'égide de la municipalité de Carpentras, elle participe à l'organisation, du marché aux truffes hebdomadaire en saison, à la fête de la truffe en février et toutes les autres fêtes liées au terroir. **Contact: Alexandre Dezordi Appellation AOC VENTOUX 04 90 63 36 50**

* L'Amicale de la Truffe Passion de Carpentras

Quelques restaurateurs et hôteliers carpentrassiens, tous amoureux du « Diamant Noir », ont décidé de s'unir pour participer au développement et à la promotion de la Truffe Noire du Comtat Venaissin. Ainsi est née « l'Amicale de la Truffe Passion de Carpentras »

L'amicale propose, dans le cadre de l'inauguration du marché aux truffes le 18 novembre 2011, des dégustations de brouillades aux truffes, accompagnées d'un verre de vin aoc Ventoux

Contact : Charles Cazeaux 04 90 63 03 15 contact@hotel-du-fiacre.com

* La Maison des Vins AOC Ventoux

388 allée J.Jaurès CS20212 84206 Carpentras Cedex www.aoc-ventoux.com

* Les « Logis Truffe »

Charte signée en 2003 par les logis de France du Vaucluse avec la Confrérie de la Truffe du Mont Ventoux et le Syndicat Départemental des Producteurs de Truffe. Les Logis Truffe cuisinent la Tuber Melanosporum, pendant 2 mois minimum, d'octobre à mars, et s'engagent sur la qualité et la quantité : 10g minimum de Truffe noire d'hiver par personne dans chaque plat.

Tél 04 90 86 39 16 // 06 13 45 92 26 www.ldf-provence.com

* Confrérie de la Truffe du Ventoux et du Comtat Venaissin

La Confrérie de la Truffe noire du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin est née, parrainée par BERNARD LOISEAU, en février 1999. La confrérie a eu l'honneur **d'introniser de nombreuses personnalités** du monde gastronomique, culturel, journalistique, politique et institutionnel. Parmi la centaine de Chevaliers d'Honneur qui sont autant d'Ambassadeurs : Christian Etienne, J.C SAVIGNAC, Michel Philibert, Patrice Laffont, Julie Andrieu.

Histoire de la truffe noire du Ventoux et du Comtat Venaissin

Une perle noire connue depuis l'Antiquité

Les philosophes, gastronomes et scientifiques de l'Antiquité en faisaient grand cas dans leurs écrits, 4 siècles avant notre ère et, de tous, Théophraste fut certainement le premier vrai commentateur connu de la truffe.

« Fille de la foudre, miracle de la nature, magnifique mystère », les littérateurs de tous les âges lui ont donné ses diverses lettres de noblesse. Rare, donc chère, elle a toujours fait partie des repas des puissants qui appréciaient ses incroyables vertus gastronomiques (et, disait-on volontiers, aphrodisiaques). Chaque siècle chanta ce fabuleux champignon souterrain, sans discontinuer.

La truffe noire dans le Comtat Venaissin

Le 19^{ème} siècle marque le plein essor de la truffe dans le Comtat.

Deux Vauclusiens, Joseph TALON ET Auguste ROUSSEAU eurent les premiers, l'idée de cultiver la truffe, suivis ensuite par de nombreux viticulteurs qui, victimes de la crise du phylloxéra, plantèrent des chênes truffiers à la place de vignobles.

Les paysans du Ventoux avaient compris qu'il fallait choisir uniquement des glands issus de chênes donnant la truffe noire « *tuber melanosporum* » et tenaient soigneusement secrets, leurs procédés et découvertes tant cette culture était lucrative.

C'est à l'exposition Universelle de Paris en 1855 que Auguste ROUSSEAU reçut sa médaille d'or, suite à l'envoi de ses premiers échantillons de truffes obtenus dans ses terres.

La grande guerre donna un coup d'arrêt à l'importante production de ce début de ce siècle qui avait vu naître sur Carpentras, de nombreuses conserveries, aujourd'hui disparues.

- *Marché aux Truffes – Saison 1939 – 1940*

- Ce marché débute tous les ans vers le 15 novembre, il se tient chaque vendredi sur la place du théâtre, une raie tracée à la chaux indique aux vendeurs leur emplacement, une intelligente organisation et un règlement modèle président à ce marché. L'ouverture des transactions a lieu pendant toute la saison à 9 heures précises. La quantité de ce précieux tubercule présenté à la vente est à peu près de 2 à 3 mille kilos pour la période du 15 novembre au 15 décembre, à partir de cette dernière date et jusqu'au milieu de février cette production s'accroît très sensiblement et il n'est pas rare de voir chaque vendredi une quantité variant de six mille à huit mille kilos de cette marchandise recherchée, exposée sur notre marché. Mais à partir de fin février cette récolte va en diminuant et se termine généralement aux premiers jours d'avril. Les prix pratiqués pour la saison 1939 – 1940 ont été d'une moyenne de 45 à 55 frs le kg pour la marchandise de 1^{er} choix et de 25 à 35 frs le kg pour le 2^e choix. Les années où la récolte est bonne ont peut évaluer à 80 ou 90.000 kilos les apports sur notre marché de ce précieux produit. Ajoutons sans flatterie que le marché aux truffes de Carpentras est le plus important de France et que la truffe de notre région jouit d'une renommée mondiale. ... -

Extrait d'un Article paru le 4 Mars 1940 – rédigé par D JOUVEN

Histoire et conjoncture actuelle de la Truffe Noire

Fin 19^e siècle, la production française s'étendait à près de 1000 tonnes par an: les opérations massives de reforestation sont à l'origine de l'explosion de la production (confère les célèbres truffières du Mont Ventoux)

2^{ème} moitié du 20^e siècle, la production française en raison de la 2^{ème} guerre mondiale, s'est effondrée à quelques dizaines de tonnes. (Diminution de la population rurale, inadéquation des techniques culturales modernes et graves erreurs sur le plan cultural, économique et administratif : trufficulture considérée comme culture ordinaire de type verger, terme inapproprié de rendement à l'hectare employé alors que seul 20% des arbres vont produire au bout de 10 à 15 ans, activité peu incitative car peu de droits et d'aides). Dans les années 60, programme de relance de l'activité. En 70, apparition des 1ers plants mycorhizés. (plantés hélas dans un environnement accueillant encore trop des germes de nombreuses autres espèces de champignons : manque de rigueur, une approche trop agricole et productiviste)

Déclin de la production en France

1958-1970 : 90 tonnes / an

1970-1980 : 50 tonnes / an

1980-1990 : 27 tonnes / an

1990-2000 : 25 tonnes / an

Le 21^e siècle, malgré des conditions climatiques difficiles des dernières années, laisse entrevoir un espoir grâce à un changement comportemental de l'homme : des hommes passionnés à la volonté de transmettre leur savoir, des techniciens compétents à la recherche de dispositifs de protection contre les aléas climatiques et à la recherche du meilleur procédé répondant à la complexité des différents biotopes, une recherche toujours de plus en plus accrue sur la biologie moléculaire et les biotechnologies. Certaines recherches ont montré la très faible variabilité génétique des truffes « nobles » (Truffe noire France-Italie-Espagne) : La Truffe ne peut quasiment pas s'adapter aux changements de biotopes. La trufficulture d'aujourd'hui, se doit plus écologique relevant d'une approche raisonnée et adaptée. C'est la raison pour laquelle, les techniciens et chercheurs œuvrent pour reconstituer un milieu favorable à la production, et pour la rénovation des truffières anciennes productrices.

Source : CGAAER n°1132- Rapport relatif au développement de la trufficulture française Octobre 2006

La production aujourd'hui, quelques chiffres :

20 à 30 tonnes, c'est en moyenne la quantité de truffes vendues annuellement sur le marché national.

70% de la récolte nationale vient du Sud Est, dont 70% du Vaucluse.

30% vient du Sud Ouest, le Périgord n'assurant que 15% de la production nationale

conjoncture actuelle de la Truffe Noire

Le protocole 2007– 2013 relatif au développement de la production de truffes

Etant donné :

La demande insatisfaite en Truffes tant au niveau national qu'international,
L'importance du **caractère « identitaire »** de cette production pour les régions concernées,
les retombées touristiques locales que cela en découle,
Les retombées positives d'humanisation des zones rurales,
L'importance gastronomique et le besoin de truffes de qualité pour **le haut niveau de la cuisine française**,

Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche et Le Président de la Fédération Française des Trufficulteurs (FFT) ont mis en place ce protocole :

- ✓ **Développement des plantations** et des rénovations à vocation truffières
(1000ha prévus de plantations nouvelles en France, aide et élaboration d'une méthode de rénovation de truffières anciennement productrices)
- ✓ **Statut fiscal et social spécifique** pour la trufficulture
- ✓ **Recherche** : un coordinateur scientifique national anime et copréside un comité de pilotage scientifique.
Les résultats des programmes de recherche et d'expérimentation sont mis à la disposition des trufficulteurs et des techniciens assurant le suivi et l'appui technique des trufficulteurs
- ✓ **Formation** des trufficulteurs et sensibilisation à la trufficulture
- ✓ **Qualité de la production** (mettre en œuvre une norme européenne de commercialisation sur les truffes fraîches, surveiller les importations de truffes non européenne, informer clairement le consommateur)
- ✓ **Lutte contre les vols** de truffes et les prédateurs animaux (moyens de prévention, indemnisation des préjudices)
- ✓ **Dimension européenne de la relance** de la trufficulture
- ✓ **Groupe national de pilotage** administrations / profession (mission d'établir un bilan d'activités des différents acteurs de la filière et de proposer des adaptations aux actions en cours)

La nature reste seule maîtresse de la croissance de son diamant noir

Il conviendra de réduire l'interventionnisme de l'homme sur ses truffières, notamment au niveau du

sol et de l'irrigation, afin de préserver une certaine hétérogénéité et biodiversité de l'espace truffier.

Source : protocole 2007-2013 du 22 janvier 2007



Résultats de campagnes

Carpentras Campagne 2007-2008

Dates	Prix Moyen / kg	Quantité Kg
23/11/07	320 €	70
30/11/07	500€	90
07/12/07	500€	150
14/12/07	700€	150
21/12/07	850€	20
28/12/07	650€	210
04/01/08	580€	170
11/01/08	580€	160
18/01/08	650€	65
25/01/08	600€	80
01/02/08	650€	45
08/02/08	700 €	65
15/02/08	750 €	35
22/03/08	800 €	28
		1338 KG
Richerenches	Valréas	Montagnac
8460	281	550

Carpentras Campagne 2008- 2009

Dates	Prix Moyen / kg	Quantité Kg
21/11/08	110€	250
28/11/08	200€	380
05/12/08	340€	400
12/12/08	430€	500
19/12/08	320€	480
26/12/08	320€	620
02/01/09	200€	800
09/01/09	275€	350
16/01/09	350€	380
23/01/09	330€	450
30/01/09	360€	350
06/02/09	400€	300
13/02/09	450€	200
20/02/09	450€	250
27/02/09	500€	300
13/03/09	430€	50
20/03/09	480€	30
27/03/09	500€	20
		6430 KG
Richerenches	Valréas	Montagnac
16250	525	1260

Avec un mois d'avance, la truffe a été au rendez-vous et de très bonne qualité. Très orageux fin avril et fin mai, pluvieux jusqu'à mi-juin et petite canicule fin juin- contexte très favorable pour les naissances

Carpentras Campagne 2009- 2010

Dates	Prix Moyen / kg	Quantité Kg
20/11/09	160€	80
27/11/09	300€	50
04/12/09	450€	80
11/12/09	800€	250
8/12/09	700€	120
24/12/09	750€	65
31/12/09	350€	250
08/01/10	400€	55
15/01/10	320€	120
22/01/10	370€	70
29/01/10	450€	60
05/02/10	600€	50
12/02/10	700€	20
19/02/10	780€	25
26/02/10	820€	12
05/03/10	850€	15
12/03/10	850€	8
Total kg		1310 KG

Carpentras Campagne 2010- 2011

Dates	Prix Moyen / kg	Quantité Kg
19/11/10	170€	65
26/11/10	300€	90
03/12/10	520€	120
10/12/10	480€	300
17/12/10	480€	400
24/12/10	560€	150
31/12/10	400€	190
07/01/11	280€	180
14/01/11	400€	160
21/01/11	460€	120
28/01/11	550€	50
04/02/11	620€	90
11/02/11	620€	120
18/02/11	700€	80
25/02/11	650€	40
04/03/11	650€	40
11/03/11	650€	20
18/03/11	600€	15
		2230 KG

En cours- Carpentras Campagne 2011-2012

Dates	Prix Moyen / kg	Quantité Kg
18/11/11	180€	60
25/11/11	180€	160
02/12/11	320€	320
09/12/11	550€	160
16/12/11	850€	220
23/12/11	700€	270
30/12/11	380€	370
06/01/12	420€	350

L'année 2009 avait bien commencé pour la trufficulture, avec

L'année climatique 2010 s'est annoncée comme une belle année, dans les normales saisonnières avec des pluies au printemps et jusqu'en juin, un été et un automne corrects

un printemps dans les normales et suffisamment humide.
Mais de grosses chaleurs se sont installées dès le mois de juin, entraînant une sécheresse estivale importante.

Aspect botanique notions générales de la truffe

La truffe est un champignon souterrain, de la classe des ascomycètes (spores contenues dans des asques), dont l'appareil végétatif est constitué par de fins filaments aux dimensions de l'ordre de 5 millièmes de millimètres de diamètre, et très longs. Ils tissent à l'intérieur du sol un fin réseau appelé «mycélium ».

La truffe est le fruit de ce mycélium.

Pour se nourrir, le mycélium contracte une association avec un arbre hôte, dite symbiose, décrite de la façon suivante par G. Chevalier (INRA Clermond Ferrand) et J. Grente (Bulletin n° 1 Nouvelle série FNPT – Septembre BO):

l'association symbiotique est, en principe, à bénéfices réciproques.

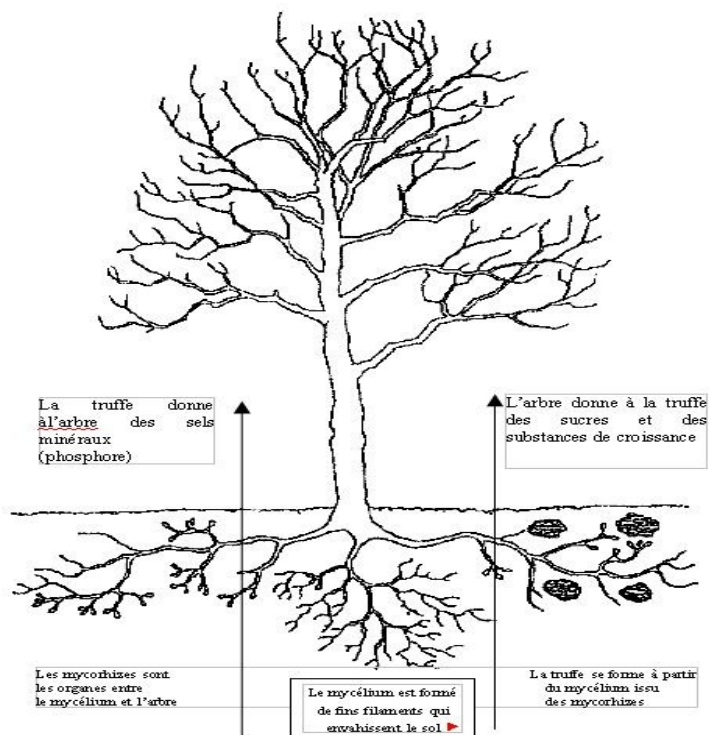
l'arbre reçoit certains éléments minéraux extraits du sol par le champignon mieux que les racines ne sauraient le faire, seules. Il est à noter cependant que cela ne transparait pas au niveau de la vigueur de l'arbre et de ses ramures.

Le champignon, de son côté, utilise les sucres et autres substances synthétisées par l'arbre et sans lesquelles il ne pourrait vivre dans le milieu naturel.

Schéma général de la biologie de la truffe

En conséquence de ces échanges, le développement végétatif du mycélium se perpétue jusqu'à ce que se déclenchent ses fonctions de reproduction, qui vont conduire à la formation, puis à la maturation des carpophores, c'est-à-dire des truffes. Le lieu d'échange des éléments entre les deux partenaires est matérialisé par des organes mixtes, fournis à la fois par le mycélium de la truffe et les racines de la plante truffière ce sont les mycorhizes.

D'après l'étude réalisée par le Service Développement de la Chambre d'agriculture



Petit glossaire du trufficulteur

- «*Caver*»: rechercher des truffes
- «*La gléba*»: désigne la chair de la truffe
- «*Lot*»: terres acquises par adjudication ou ensemble de truffes qu'un rabassier apporte au marché
- «*Musquée*»: désigne une truffe au goût trop fort pour être commercialisée
- «*Mycélium*»: ensemble de filaments ou hyphes constituant la partie végétative des champignons
- «*Mycorhize*» : association d'un champignon inférieur avec les racines d'un végétal (chêne, hêtre, noisetier...)
- «*Péridum*.»: surface externe de la truffe
- «*Rabasse*»: truffe en provençal
- «*Rabassaire*» ou «*rabassier*»: ramasseur de truffes
- «*Symbiote*»: arbre, arbuste ou plante avec lequel la mycorhization peut s'effectuer «*Tuber melanosporum*»: ou truffe du Périgord, la vraie, la bonne
- «*Truffière*»: tout endroit où l'on trouve des truffes (cultivées ou sauvages)
- «*Truffum rufum* »: truffe «nez de chien», d'une couleur allant du gris au roux, mais sans grand intérêt gastronomique

Pour venir à Carpentras, porte d'entrée de la destination Ventoux

autoroute A7 sortie Orange sud
A7 Avignon Nord
A7 Cavaillon

Route Nationale 7

Bus liaisons régulières entre Carpentras et Avignon
Cars Comtadins : 04 90 67 20 25
Cars Arnaud : 04 90 63 01 82

Train Gare d'Avignon et Gare d'Orange- 08 06 35 35 35
liaisons TGV
* Paris-Avignon : départ gare de Lyon - direct
* Lille - Avignon
* Bruxelles - Avignon, TGV le vendredi et le samedi
* Avignon-Bruxelles, TGV le samedi et le dimanche en hiver ; quotidien en été

Trains directs

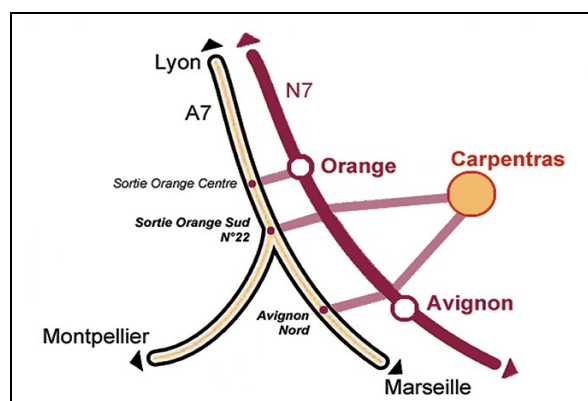
* Bruxelles -Avignon par Lille et train autocouchette
* Strasbourg-Avignon
* Nice-Avignon
* Genève-Avignon
* Nantes-Avignon

Avion Aéroport Marseille-Marignane : 04 42 14 14 14
Aéroport Avignon : 04 90 81 51 17
En saison : Les Low Cost avec Easy Jet / Ryanair / Fly be

Aéroport Nîmes Garons : 04 66 70 49 49
Aérodrome de Carpentras-(tourisme)-04 90 60 08 17

Quelques distances :

A 25 km	Avignon, Cavaillon, Orange
A 100 km	Marseille, Saintes Maries de la Mer
A 220 km	Lyon
A 260 km	Nice
A 689 km	Paris
A 583 km	Milan
A 385 km	Genève
A 428 km	Barcelone



bibliographie

« *L'avenir de la Truffe face au réchauffement climatique* » ouvrage collectif sous la direction de Yves Rousset-Rouard- Actes des 2èmes rencontres internationales de la truffe- Edition Albin Michel

« *Les Truffes du Ventoux* » une histoire millénaire de la Confrérie de la Truffe du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin- Editions A. Barthélémy- Avignon

«*La perle noire du Comtat*» de Pierre Julian, aux Editions du Nombre d'or

«*La truffe culte et culture*» de Christian Tortel, aux Editions Annine-Ediculture

«*Guide pratique de la trufficulture*» de Jean Pacioni, aux Editions de Vecchi

«*Les vendredis de Carpentras*» de Michèle de La Pradelle, aux Editions Fayard

«*La serre aux truffes*» de Pierre Sogno, aux Editions Calman-Lévy

«*Des truffes en général et de la rabasse en particulier*» de Jean-Marie Rocchia, aux Editions Barthélémy

«*Monsieur le Maire, les truffes et le Parisien*» de Jean-Marie Rocchia,aux Editions Barthélémy

«*La truffe*» par Michel Giraud (C.T.LF.L.)

«*Bilan de la filière truffe en France*» par Michel Courvoisier (C.T.I.F.L.)

« *La route de la truffe en Vaucluse* », édition 2001

« Le trufficulteur français », revue professionnelle

www.truffes.org : site des Amis de la Truffe et du Terroir Comtadin

www.provenceguide.com : site du Comité départemental du Vaucluse avec des pages réservées à la perle noire du Comtat

www.carpentras-ventoux.com : site officiel de l'Office de Tourisme de Carpentras

www.carpentras.fr : site de la ville de Carpentras