

# MARCHÉ DE LA TRUFFE

## 25 ANS DE PASSION POUR LE DIAMANT NOIR

LE 20 FÉVRIER DANS LES JARDINS DE LA BASTIDE SAINT-ANTOINE, LE CÉLÈBRE CHAMPIGNON AU PARFUM ENVOÛTANT SERA MIS À L'HONNEUR À L'OCCASION DU 25<sup>ÈME</sup> MARCHÉ DE LA TRUFFE. PRÉVU INITIALEMENT LE 9 JANVIER À GRASSE, CELUI-CI A ÉTÉ DÉCALÉ COMPTE TENU DU CONTEXTE SANITAIRE. AU PROGRAMME : DÉMONSTRATION DE CHIENS TRUFFIERS, SANS OUBLIER LE MARCHÉ PROVENÇAL AVEC SA VENTE DE TRUFFES ET DE PRODUITS AGRICOLES RÉGIONAUX...

**À** l'initiative de Michel SANTINELLI, grand défenseur du diamant noir, qui préside le Syndicat des Trufficulteurs des Alpes-Maritimes avec la participation du restaurateur étoilé, Monsieur Jacques CHIBOIS, le marché de la truffe est le rendez-vous incontournable des épicuriens et autres amateurs du « bien-manger ». Événement haut en goûts et en couleurs, celui-ci fête cette année ses 25 ans, 25 années qui témoignent de l'engouement des gastronomes pour ce produit noble, star hivernale de la Gastronomie, de l'Art de Vivre, du terroir, de la culture et des paysages de Provence.

Une des missions du Syndicat des Trufficulteurs est de garantir la bonne truffe. Afin de mettre en application cette garantie, le Syndicat des Trufficulteurs des Alpes-Maritimes a formé, avec la Fédération Régionale PACA et un chercheur en biologie, 21 trufficulteurs contrôleurs qui sont capables non seulement de déterminer visuellement les espèces de truffes mais aussi sont équipés d'un microscope performant capable d'étudier les cellules et leur appartenance pour une détermination sans faille. *Nous faisons appel à une analyse génétique en dernier recours si besoin. C'est dire l'importance que nous accordons à ce que les truffes vendues par le syndicat soient d'une garantie absolue de la bonne truffe *Tuber melanosporum*, explique Michel SANTINELLI.*

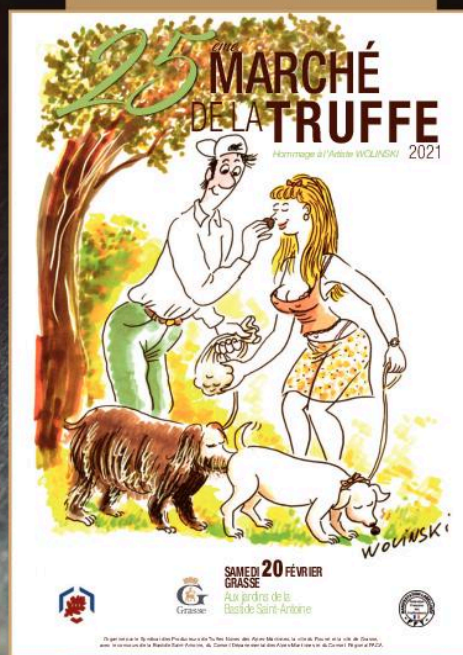
Bonne nouvelle pour tous les trufficulteurs : la saison promet une meilleure récolte de la truffe que l'an dernier où le manque d'eau avait nui aux cultures. *La période estivale entrecoupée par endroit de sécheresse et de pluie devrait apporter une production meilleure que l'an dernier. Pour les plantations irriguées, la saison sera bonne. Sur la démarche sérieuse de la Fédération Régionale des Trufficulteurs, le conseil départemental sud PACA vient d'accorder une subvention de 390 000 euros pour trois années afin de soutenir la relance de la production. Avec ce soutien apporté au Syndicat des Trufficulteurs des Alpes-Maritimes, par le Conseil départemental, la trufficulture a de l'espoir pour son développement.*

Pour lutter contre les tromperies manifestes des consommateurs, Michel SANTINELLI l'affirme avec cœur : *une action est engagée par la FRT afin de mieux valoriser la truffe provençale face aux truffes étrangères ne respectant pas forcément toutes les garanties de production, respectueuse de l'environnement. La création d'une IGP permettra d'apporter cette clarification et la garantie d'une truffe de grande qualité. La démarche est engagée par la FRT avec un expert de l'INAO et la Chambre régionale d'agri-*

*culture sous le nom de truffe de Provence. Une première dans le monde de la trufficulture provençale.*

Pour cette 25<sup>ÈME</sup> édition, les organisateurs ont souhaité rendre hommage au dessinateur WOLINSKI en mettant à l'honneur son œuvre qui date de l'édition de 2003. *Nous avons eu l'autorisation de son épouse pour la réutiliser afin de rendre hommage à l'homme attaché à la liberté d'expression et qui a été sauvagement assassiné lors de l'attentat perpétré contre Charlie Hebdo le 7 janvier 2015, journal qu'il avait contribué à fonder.*

Rendez-vous le samedi 20 février dans les jardins de la Bastide Saint-Antoine pour un moment de partage. Sur place ou à emporter, souhaitons-nous une bonne dégustation !



## 25<sup>ème</sup> MARCHÉ DE LA TRUFFE

JARDINS DE LA BASTIDE  
SAINT-ANTOINE  
06130 GRASSE

9h30 - Ouverture au public et ouverture du marché  
Vente de truffes et de produits agricoles locaux

10h30 - 1<sup>ère</sup> démonstration des chiens truffiers

À partir de 11h - Click & collect de mets truffés préparés par le chef Jacques CHIBOIS

11h30 - 2<sup>ème</sup> démonstration des chiens truffiers

12h - 3<sup>ème</sup> démonstration des chiens truffiers

15h - 4<sup>ème</sup> démonstration de chiens truffiers

17h - Tirage au sort du grand concours organisé pendant la journée  
**A gagner :** un panier garni composé de tous les produits présents sur le marché avec 250 g de truffe *Tuber melanosporum*.

17h30 - Fin du marché

Navettes gratuites jusqu'à la Bastide Saint Antoine : départs et arrivées de 9h à 17h30 depuis les parkings Stade Jean Girard, Stade Perdigon et Rond-point de l'Alambic.

Renseignements - 04 93 36 66 66

Programme susceptible d'être annulé selon les annonces gouvernementales.

### AVIS AUX CONSOMMATEURS NOTRE COMBAT CONTRE LES ARÔMES

Méfiez-vous des promotions mensongères : dans les huiles dites ou suggérées aromatisées à la truffe, nous trouvons aujourd'hui uniquement des arômes de synthèse (chimique) ou des arômes composés de préparations aromatisantes naturelles sans qu'il y ait à l'intérieur la moindre trace de truffe naturelle. Pour pouvoir faire mention de la dénomination arôme naturel de truffe, il faut que la partie aromatisante ait été obtenue exclusivement avec la truffe. À notre connaissance, cela n'existe pas aujourd'hui !

Le Syndicat des Trufficulteurs