Revue de Presse hebdomadaire

La Provence.

Pour la trufficultrice Églantine Rocchia, la passion du diamant noir en héritage au pied de Sainte-Victoire



Églantine Rocchia, trufficultrice, à Beaurecueil. "Je continue le combat de mon père pour une trufficulture plus écologique, respectueuse du terroir."
Photo Cyril Sollier

À 50 ans, après une carrière dans la fonction territoriale, Églantine Rocchia a décidé de reprendre la truffière familiale à Beaurecueil, face à

Sainte-Victoire… Elle est la fille de Jean-Marie Rocchia, figure emblématique du monde de la truffe dans le département et président-fondateur du syndicat des Bouches-du-Rhône, disparu en 2013. La trufficultrice vient tout juste de faire paraître un beau livre avec des textes et photos de son père, "Éloge de la truffe, journal d'un passionné".

"*C'est une truffe magnifique, ronde, terreuse, avec des notes musquées.*" Même si elle reconnaît que "*la truffe blanche d'Italie, c'est le summum, elle est saisissante, avec son odeur pharmaceutique, un peu aillée, mais agréable*", Églantine Rocchia vénère avant tout la truffe noire de chez nous.

La *melanosporum*, injustement dite "du Périgord", à laquelle son père Jean-Marie a dédié sa vie. Là, sur leur grand domaine à Beaurecueil, face à Sainte-Victoire, trois truffières.

Chacune avec son histoire et ses caractéristiques. La première - 400 chênes au départ, 160 aujourd'hui après ajustements dont beaucoup ne produisent plus - conçue par Jean-Marie dans les

années 1970, obéit à la méthode Signoret : "*Une méthode expérimentale, très peu fiable, quand on ne connaissait pas encore grand-chose à la science de la truffe, sourit Églantine, poursuivie par la chienne truffière Nana. Aujourd'hui, on sait inoculer le champignon dans les racines de manière beaucoup plus fiable.*"

La deuxième date des années 1990 et a un rendement supérieur même si on note quelques problèmes de pousse.

Un écosystème mystérieux

Enfin, "*la petite dernière*" a été plantée par Églantine elle-même, il y a deux ans à peine.

Après avoir travaillé dans l'accueil des migrants pour le Département, elle vient tout juste de démissionner pour se consacrer à temps plein à sa nouvelle vie de trufficultrice.

Comme un retour aux sources, un ralentissement bienvenu : "*C'est un métier de patience… Les arbres mettent des années à produire, parfois dix, quinze ans.*" Elle utilise des méthodes modernes d'agroécologie, en plaçant par exemple de la laine de mouton sur chaque pied, pour encourager la biodiversité.

Au lycée agricole de Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme), soutenue par des pépinières et financée au niveau européen, elle suit l'enseignement du chercheur au CNRS (Centre national de la recherche scientifique), Franck Richard. "*Il nous ramène à une réalité, la biologie du terrain, et nous explique que pour que les truffes se forment, il faut respecter un équilibre subtil entre le sol, la flore et la faune*", détaille-t-elle.

Un écosystème extrêmement complexe et mystérieux, fait de symbioses, qu'on commence à peine découvrir. On sait par exemple seulement depuis 2013 que la truffe a une reproduction sexuée, qu'il existe des truffes mâles et femelles. Églantine y apprend à reconnaître les plantes compagnes qui aident la truffe à s'épanouir comme l'églantine ou l'orchidée, les bienfaits surprenants de certaines limaces, ou encore à détecter la truffe de Chine, sans aucune saveur, qu'on retrouve sur certains marchés…

Un complément précieux au savoir plus empirique de son père. "*Il nous enjoignait vivement à aller faire nos besoins dans la truffière, car il savait que cela servait de fertilisant.*"

"*C'est vrai, on disait si tu veux des truffes, va caguer à la vigne*", complète Jennifer, avec un air de malice. C'est la mère d'Églantine et veuve de Jean-Marie, "*les petites mains*" qui l'ont accompagné toute sa vie. On la retrouve autour d'un thé dans la maison

d'époque, comme on imagine, cagette avec la récolte du jour dans l'entrée, poutre et poêles en fonte apparentes, avec plein d'angles, de marches et de recoins.

La trachéotomie de Titi

L'occasion de remonter le cours du temps, quand à la maison, "*on croquait dans les truffes au quotidien comme si c'étaient des pommes*".

D'évoquer les passages de Jean-Yves, notaire, et Jean-Pierre, avocat, qui formaient avec Jean-Marie le trio soudé des "*trois Jean*", s'échangeant bons plans et soutien pour leurs truffières respectives. Ou encore ces fois où la truffière a été la cible de braconniers.

"*Un jour, mon père a surpris un gars qui portait des chaussures avec les talons inversés, pour brouiller les pistes*", se souvient Églantine. "*Certains repéraient en été les craquelures qui laissaient supposer qu'une truffe allait pousser en novembre et les marquaient avec un germe de blé*, assure Jennifer. *Il s'amusait à piéger certaines truffes en y ajoutant un parfum amer et une note* 'Cette truffe a été volée. Appelez Jean-Marie'."

L'occasion aussi de faire défiler le passage en école primaire d'Églantine, les années collège et lycée à Aix, avant la fac de droit. "*J'allais toujours en cours avec une truffe dans le sac pour mes grands-parents… Ça dégageait une odeur forte que les autres ne connaissaient pas. Au départ on me rejetait, mais dès que mes camarades ont compris que c'était des truffes, je suis devenue populaire !*", s'amuse Églantine. Elle évoque avec tendresse les nombreux teckels truffiers qu'affectionnait son père et qu'il dressait lui-même, et Aglaé la truie, qui a vécu dix-huit ans à leurs côtés.

Très tendre, mais pas franchement le bon plan pour "caver" les truffes qu'elle voulait manger. "*Elle avait en plus des chaleurs très exubérantes et agressait sexuellement tous les hommes visiteurs. C'était tellement gênant*", se souvient Jennifer.

Et Titi, la chienne truffière adorée d'entre toutes, un *lagotto romagnolo* qui se fit mordre un beau jour par une vipère. Jean-Marie, dentiste de profession, lui fait alors une trachéotomie avec un stylo stylo bille directement sur la table du séjour. En vain… "*Je n'ai vu mon père pleurer que deux fois dans sa vie, assure Églantine. Il n'a pas pleuré pour la mort de son père. Je l'ai senti triste pour sa maman mais il n'a pas pleuré. En revanche, il a pleuré pour Brassens et il a pleuré quand Titi est morte.*"

Rocchia, un nom respecté

On ne s'étonnera pas que le nom de Rocchia soit devenu célèbre dans le petit monde fermé de la trufficulture : "*Dès que j'ai dit que j'étais la fille de Rocchia au syndicat, c'était nickel…*", assure Églantine. Même s'il avait le droit de cultiver encore deux autres truffières en concession à Saint-Saturnin-lès-Apt (Vaucluse) et à Riez dans les Alpes-de-Haute-Provence, Jean-Marie Rocchia a toujours conservé son métier de dentiste et n'a jamais vraiment souhaité s'enrichir avec la truffe. Il voulait en outre que ce mets luxueux soit plus accessible, "*pas seulement pour les familles bourgeoises, mais pour que tout le monde puisse avoir son chêne truffier et se faire plaisir*".

En reprenant sa passion et en intégrant le syndicat des trufficulteurs du département fondé par son père, Églantine a aussi repris et prolongé son combat pour une trufficulture respectueuse de l'environnement. "*Beaucoup arrosent leurs plantations de glyphosate la 5e année pour booster la production… Mon père n'aurait jamais accepté ça*", martèle-t-elle.

On l'a compris, sa vie, on pourrait en faire un roman. D'ailleurs Jean-Marie l'a fait. Un roman satirique d'abord, *Le maire, les truffes, et le Parisien*, à l'humour loufoque. Ainsi qu'un très beau livre *Éloge de la truffe*, journal d'un passionné, nourri de photos

d'archives et de textes originaux de Jean-Marie, qui vient tout juste de reparaître (Actes Sud, 29 €). On y trouve mille anecdotes, trouvailles et techniques de trufficulteur, des recettes de grands chefs qui cuisinent la truffe… et la recette familiale de "*la salade Rocchia*".

Jean-Marie a passé ses dernières années avec la maladie d'Alzheimer, accompagné jusqu'au bout par Jennifer. Il a été enterré discrètement en 2013, en famille, au cimetière de Beaurecueil. Au lieu d'une croix, une truffe en résine orne sa tombe.

Source :
https://www.laprovence.com/article/region/3756936565037214/pour-la-trufficultrice-eglantine-rocchia-la-passion-du-diamant-noir-en-heritage-au-pied-de-sainte-victoire