Revue de Presse hebdomadaire

mesinfos.

Le premier marché aux truffes de Carpentras annonce une saison prometteuse



©. F. Bernard - Une consœur de la confrérie des Rabassiers du Comtat teste la qualité des truffes d'hiver, présentées sur le marché d'ouverture de la saison à Carpentras.

Publié le 20/11/2024

Créé en 1 155, le marché aux truffes de Carpentras est le plus ancien de France. Chaque année en novembre à l'Hôtel

Dieu/Inguimbertine et selon un cérémonial immuable, les confréries en tenue d'apparat se rassemblent pour l'ouverture officielle du marché aux truffes.



© F.Bernard - Le grand maître de la confrérie des Rabassiers du Comtat Jean Martin fait teinter la cloche qui annonce l'ouverture du marché aux truffes de Carpentras.

La confrérie des Rabassiers du Comtat et les confréries des Vignerons de l'AOC Ventoux, de l'ail de Piolenc et du Taste vin n'ont pas dérogé à la traditionnelle bénédiction à laquelle assistait Serge Andrieu, maire de Carpentras.

Prononcée en lengo nostro (langue provençale) par le Père Olivier Dalmet, le curé de Saint-Siffrein a été intronisé par la confrérie des Rabassiers pour l'occasion. Après un hommage à André Desserre, longtemps grand maître des Rabassiers décédé cet été, son successeur Jean Martin a fait teinter la cloche annonçant à 9 h précises, le début des transactions.

Le Vaucluse, terroir de la truffe

Contrairement à une idée reçue, les plus gros bassins truffiers ne viennent pas du Périgord mais du Vaucluse, de la Drôme et des Alpes-de-Haute-Provence. Née naturellement d'un écosystème énigmatique et de 9 mois de croissance sous terre, la tuber mélanosporum reste la préférée des amateurs de l'hexagone.

La culture de la truffe à partir de plants (chênes blancs et verts, noisetiers) mycorhizés a supplanté depuis de nombreuses années la truffe sauvage, que seuls des passionnés vont encore débusquer sur les pentes des massifs montagneux.

Bien que la truffe reste un marché opaque (parole de trufficulteur), 800 truffières en Vaucluse ont fourni quelque 15 tonnes de diamant noir en 2023, soit 70 % de la production française. Certes, on est loin des 39 tonnes ramassées en 1909, mais les années ne se ressemblent pas et les épisodes de sécheresse répétés en sont la preuve. Seulement 407 kg ont été vendus en 2018 sur le marché de Carpentras. 20 000 trufficulteurs français fournissent bon an mal an 30 % de la production mondiale.

« On a eu un très bon début de saison avec la truffe d'automne ; les pluies tombées au bon moment laissent présager une belle récolte de melano. Ce matin les plus belles ont fait jusqu'à 300 g. **»** Nicolas Monnier, président de l'association du Diamant Noir, membre du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse.

L'offre et la demande font le prix des truffes

Quand tout ou presque est affaire de météo, la quantité détermine le prix. Sur ce premier marché officiel de Carpentras, la demande

est restée pondérée. 24 kg de truffe noire fraîche ont trouvé preneur entre 130 et 300 € le kg, soit une moyenne de 200 €.

« Ces valeurs ne sont pas significatives. Il faut attendre la maturité de la truffe en janvier/février pour qu'elle révèle toute la puissance de son arôme. Alors la qualité augmente le prix, surtout s'il y en a peu », détaille un trufficulteur discret.

Une maturité qui fait grimper la mercuriale du marché de Carpentras, référence du cours de la truffe. Discrétion toujours, aucun trufficulteur n'affiche ses prix. Sur le "carreau" de l'Hôtel Dieu en 2023, face à la demande (restaurateurs, traiteurs essentiellement), la faible quantité de produit a fait s'envoler les cours jusqu'à 1 500 € le kg.

Où et quand retrouver le marché aux truffes ?

Le marché des professionnels se tient tous les vendredis à partir de 8 h sous le porche de l'Hôtel Dieu… jusqu'à épuisement des stocks, généralement dans le courant du mois de mars. Les

particuliers s'approvisionneront sur le parvis de l'office de tourisme.

Source :
https://mesinfos.fr/84200-carpentras/le-premier-marche-aux-truffes-de-carpentras-annonce-une-saison-prometteuse-210750.html