Revue de Presse hebdomadaire

radiofrance

Épisode 37/37 : La truffe



Publié le 15/02/2025

En cette pleine saison de la Tuber Melanosporum, « Les bonnes choses » sont parties à la poursuite du diamant noir, de sa culture, de sa qualité, de son marché. Reportage dans le Vaucluse, entre Puyméras et Richerenches.

Revue de Presse hebdomadaire

Tuber Melanosporum, plus communément appelée truffe noire. Pleine saison, février. Signe particulier, la puissance de son parfum et son coût, bien que selon les années et les usages elle puisse être relativement accessible. Ce champignon en forme de boule râpeuse, qui pousse entre les racines des chênes, a désormais ses experts et ses professionnels comme il y a des experts du caviar, du foie gras, du chocolat ou de la sardine. A côté des caveurs qui ramassent les truffes sauvages, il existe aujourd'hui un véritable marché. L'un des plus gros acteurs européens du diamant noir, fournisseur de grandes tables, est la maison Plantin dans le Vaucluse. Pour tout savoir de la trufficulture et de son négoce, nous sommes allés sur ses terres, où nous avons rencontré acheteurs de truffes, maîtres truffiers, et autres producteurs et productrices, avant de nous rendre au marché du samedi à Richerenches, capitale historique de la truffe.

Source : https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-bonnes-choses/la-truffe-1153924