Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

nice-matin

« La truffe est devenue un pilier de notre ruralité » Entre tradition et modernité, la filière azuréenne du « diamant noir » se réinvente



Publié le 31/10/2025

La présentation de la 30e édition du Marché de la truffe, qui se tiendra le 10 janvier à Grasse, puis le 18 janvier au Rouret, a illustré

la vitalité d'une filière en pleine évolution, mais sans renier ses racines provençales.

Dans la lumière d'automne de la Bastide Saint-Antoine, l'air porte déjà ce parfum de terre et d'humidité qui annonce la venue du « diamant noir ». Réunis pour la conférence de presse du 30e Marché de la truffe – qui se tiendra le 10 janvier, à Grasse, puis le 18 janvier, au Rouret – le chef et maître des lieux, Jacques Chibois et le président de la fédération régionale, Michel Santinelli, ont dressé un constat commun : la truffe provençale n'est plus seulement un symbole de tradition, mais une promesse d'avenir.

Une filière enracinée dans la terre et la science

Soutenue la recherche et les institutions (Département et Région), la trufficulture incarne une Provence qui réinvente son agriculture, sans renier ses racines. Derrière le prestige du « diamant noir », une révolution silencieuse est à l'œuvre. Grâce au travail de l'Inrae et des syndicats régionaux, la trufficulture s'appuie sur des outils scientifiques de pointe : sondes d'humidité, micro-asperseurs,

décryptage du génome, étude de spores à travers le programme national Sportruf… «Nous maîtrisons beaucoup mieux le cycle biologique du champignon et ses besoins en eau, explique Michel Santinelli. On arrose peu, mais au bon moment. »

Une évolution majeure pour une culture longtemps jugée aléatoire et capricieuse. Au Rouret, le champ expérimental du camp romain, crée il y a 35 ans, incarne l'alliance entre tradition et recherche. Sur 1,5 ha, les trufficulteurs testent la taille, la gestion du sol et la diversité des chênes. « C'est notre laboratoire du futur agricole méditerranéen », confie Gérald Lombardo, un maire du Rouret « fier d'avoir vu naître, ici, un modèle de résilience agricole, dans le respect du climat et de la biodiversité ». À travers ces expérimentations, l'objectif est de concilier rendement, durabilité et respect du sol.

Protéger la truffe et défendre l'authentique

Cette quête de maîtrise technique s'accompagne d'une autre bataille, celle de la qualité et de l'authenticité. L'arrivée massive de

truffes étrangères et la prolifération d'huiles aromatisées au goût artificiel inquiètent les producteurs. « Les gens ne savent plus reconnaître le vrai goût, souffle Michel Santinelli. Beaucoup découvrent la truffe à travers des produits de synthèse et finissent dégoûtés. »

Pour y remédier, la fédération régionale a formé 41 trufficulteurs contrôleurs capables de distinguer les espèces sous microscope, voire par analyse génétique. Et la filière s'est lancée dans une démarche Indication géographique protégée (IGP) « Truffe noire de Provence » pour valoriser une production locale respectueuse de l'environnement. « Il faut protéger notre truffe de Provence face aux importations et aux faux produits, insiste le maire de Grasse, Jérôme Viaud. Nous ne voulons pas de synthèse, ni de mensonges. Nous défendons la naturalité et la force du territoire. »

Pour Jacques Chibois, cette authenticité ne se résume pas à un label. Elle est sensorielle, intime, presque poétique. « La truffe, c'est l'arôme de la terre. Elle relie la cuisine, la nature et l'âme de la Provence », dit-il en souriant. Le chef limousin d'origine, a trouvé ici

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

« une richesse exceptionnelle de produits, une diversité unique au monde : légumes, fruits, oliviers, truffes… Cette terre, par sa lumière et ses arômes, nous permet d'exprimer le meilleur de la cuisine du Sud. »

Source : https://www.nicematin.com/loisirs/gastronomie/la-truffe-est-devenue-un-pilier-de-notre-ruralite-entre-tradition-et-modernite-la-filiere-azureenne-du-diamant-noir-se-reinvente-10654058

English translation :

nice-matin

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

“The truffle has become a pillar of our rural life.” Between tradition and modernity, the Côte d'Azur truffle industry is reinventing itself.



Published on 31/10/2025

The presentation of the 30th edition of the Truffle Market, which will be held on January 10 in Grasse, then on January 18 in Rouret,

illustrated the vitality of a sector in full evolution, but without denying its Provençal roots.

In the autumn light of the Bastide Saint-Antoine, the air already carries that scent of earth and dampness that heralds the arrival of the "black diamond". Gathered for the press conference of the 30th Truffle Market – which will be held on January 10 in Grasse, then on January 18 in Le Rouret – the chef and master of the place, Jacques Chibois and the president of the regional federation, Michel Santinelli, made a common observation: the Provençal truffle is no longer just a symbol of tradition, but a promise of the future.

A sector rooted in the land and science

Supported by research and institutions (Department and Region), truffle cultivation embodies a Provence that is reinventing its agriculture without denying its roots. Behind the prestige of the "black diamond," a silent revolution is underway. Thanks to the work of INRAE and regional unions, truffle cultivation relies on

cutting-edge scientific tools: humidity probes, micro-sprinklers, genome sequencing, spore studies through the national Sportruf program... "We have a much better understanding of the fungus's biological cycle and its water needs," explains Michel Santinelli. "We water sparingly, but at the right time."

A major development for a crop long considered unpredictable and unpredictable. In Le Rouret, the experimental field at the Roman camp, established 35 years ago, embodies the alliance between tradition and research. On 1.5 hectares, truffle growers test pruning, soil management, and oak diversity. "This is our laboratory for the future of Mediterranean agriculture," says Gérald Lombardo, mayor of Le Rouret, "proud to have seen the birth here of a model of agricultural resilience, respecting the climate and biodiversity." Through these experiments, the goal is to reconcile yield, sustainability, and respect for the soil.

Protecting the truffle and defending authenticity

This quest for technical mastery is accompanied by another battle: the battle for quality and authenticity. The massive influx of foreign truffles and the proliferation of artificially flavored oils are worrying producers. "People no longer know how to recognize the true taste," sighs Michel Santinelli. "Many discover truffles through synthetic products and end up disgusted."

To address this, the regional federation has trained 41 truffle growers capable of distinguishing species under a microscope, or even through genetic analysis. The industry has also embarked on a Protected Geographical Indication (PGI) process for "Black Truffle of Provence" to promote local, environmentally friendly production. "We must protect our Provence truffle from imports and counterfeit products," insists Jérôme Viaud, the mayor of Grasse. "We don't want synthetic products or lies. We defend the natural character and strength of the region."

For Jacques Chibois, this authenticity is more than just a label. It's sensory, intimate, almost poetic. "The truffle is the aroma of the earth. It connects cuisine, nature, and the soul of Provence," he

says with a smile. The chef, originally from the Limousin region, has found here "an exceptional wealth of produce, a diversity unique in the world: vegetables, fruits, olive trees, truffles... This land, with its light and aromas, allows us to express the very best of Southern cuisine."

Source : https://www.nicematin.com/loisirs/gastronomie/la-truffe-est-devenue-un-pilier-de-notre-ruralite-entre-tradition-et-modernite-la-filiere-azureenne-du-diamant-noir-se-reinvente-10654058

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

nice-matin

“Il tartufo è diventato un pilastro della nostra vita rurale”. Tra tradizione e modernità, la filiera del tartufo della Costa Azzurra si reinventa.



Pubblicato il 31/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

La presentazione della 30a edizione del Mercato del Tartufo, che si terrà il 10 gennaio a Grasse e poi il 18 gennaio a Rouret, ha illustrato la vitalità di un settore in piena evoluzione, senza tuttavia rinnegare le sue radici provenzali.

Nella luce autunnale della Bastide Saint-Antoine, l'aria porta già quel profumo di terra e umidità che annuncia l'arrivo del "diamante nero". Riuniti per la conferenza stampa della 30a edizione del Mercato del Tartufo – che si terrà il 10 gennaio a Grasse, poi il 18 gennaio a Le Rouret – lo chef e maestro del luogo, Jacques Chibois, e il presidente della federazione regionale, Michel Santinelli, hanno espresso una constatazione comune: il tartufo provenzale non è più solo un simbolo di tradizione, ma una promessa di futuro.

Un settore radicato nella terra e nella scienza

Sostenuta dalla ricerca e dalle istituzioni (Dipartimento e Regione), la tartuficoltura incarna una Provenza che reinventa la sua agricoltura senza rinnegare le proprie radici. Dietro il prestigio del

"diamante nero", è in atto una rivoluzione silenziosa. Grazie al lavoro dell'INRAE e dei sindacati regionali, la tartuficoltura si avvale di strumenti scientifici all'avanguardia: sonde di umidità, microirrigatori, sequenziamento del genoma, studi sulle spore attraverso il programma nazionale Sportruf... "Abbiamo una comprensione molto migliore del ciclo biologico del fungo e del suo fabbisogno idrico", spiega Michel Santinelli. "Irrighiamo con parsimonia, ma al momento giusto".

Uno sviluppo importante per una coltura a lungo considerata imprevedibile e imprevedibile. A Le Rouret, il campo sperimentale dell'accampamento romano, istituito 35 anni fa, incarna l'alleanza tra tradizione e ricerca. Su 1,5 ettari, i tartufai testano potature, gestione del suolo e diversità delle querce. "Questo è il nostro laboratorio per il futuro dell'agricoltura mediterranea", afferma Gérald Lombardo, sindaco di Le Rouret, "orgoglioso di aver visto nascere qui un modello di resilienza agricola, rispettoso del clima e della biodiversità". Attraverso queste sperimentazioni, l'obiettivo è conciliare resa, sostenibilità e rispetto del suolo.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Tutelare il tartufo e difenderne l'autenticità

Questa ricerca di padronanza tecnica è accompagnata da un'altra battaglia: quella per la qualità e l'autenticità. L'afflusso massiccio di tartufi stranieri e la proliferazione di oli aromatizzati artificialmente preoccupano i produttori. "La gente non sa più riconoscere il vero sapore", sospira Michel Santinelli. "Molti scoprono il tartufo attraverso prodotti di sintesi e finiscono per disgustarlo".

Per affrontare questo problema, la federazione regionale ha formato 41 tartufai in grado di distinguere le specie al microscopio o addirittura attraverso analisi genetiche. Il settore ha inoltre avviato un percorso di Indicazione Geografica Protetta (IGP) per il "Tartufo Nero di Provenza" per promuovere una produzione locale e rispettosa dell'ambiente. "Dobbiamo proteggere il nostro tartufo di Provenza dalle importazioni e dai prodotti contraffatti", insiste Jérôme Viaud, sindaco di Grasse. "Non vogliamo prodotti sintetici o bugie. Difendiamo il carattere naturale e la forza della regione".

Per Jacques Chibois, questa autenticità è più di una semplice etichetta. È sensoriale, intima, quasi poetica. "Il tartufo è l'aroma della terra. Collega la cucina, la natura e l'anima della Provenza", afferma con un sorriso. Lo chef, originario del Limosino, ha trovato qui "una ricchezza eccezionale di prodotti, una diversità unica al mondo: verdure, frutta, ulivi, tartufi... Questa terra, con la sua luce e i suoi aromi, ci permette di esprimere il meglio della cucina del Sud".

Fonte : https://www.nicematin.com/loisirs/gastronomie/la-truffe-est-devenue-un-pilier-de-notre-ruralite-entre-tradition-et-modernite-la-filiere-azureenne-du-diamant-noir-se-reinvente-10654058