

# La truffe

## à la poursuite du diamant noir

On savoure la truffe depuis l'Antiquité. Les Grecs la consommaient fréquemment et les Romains en étaient particulièrement friands comme le souligne Juvenal, auteur du 1er siècle :

*On met en face de Virron le foie d'une oie grasse, un chapon aussi gros qu'une oie, et un sanglier digne du blond Méléagre. Viennent ensuite les truffes soigneusement préparées [...] «Libye, dételle tes boeufs, et garde tes moissons, pourvu que tu nous envoies des truffes ! »*

Il n'est pas certain que la truffe des Romains fut la fameuse *Tuber Mélanosporum*, la reine des truffes, que l'on trouve dans notre région. Peut-être s'agissait-il de la truffe du désert, le champignon Terfes ?

Ou bien de la truffe d'Italie la *Tuber Magnatum* dite Truffe Blanche d'Alba.

En France, les premiers témoignages de consommation de truffe remontent au Moyen-Age. Quelques parchemins conservés aux Archives nationales décrivent ainsi les achats du précieux champignon effectués par l'Hostel du Roy à l'aube du XV<sup>e</sup> siècle.

En Corrèze, l'un des documents les plus anciens date de 1746 et concerne un pot-de-*vin* versé sous forme de truffe ! Il est vrai qu'à cette époque son usage est déjà bien répandu. Elle figure en effet déjà dans les recettes des cuisiniers de la noblesse et de la grande bourgeoisie.

Mais c'est dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle que la trufficulture prend réellement son essor. L'abandon des vignes, suite aux ravages du phylloxera, offre un terrain propice à la culture très aléatoire de la truffe. En effet, les parcelles difficiles occupées par le raisin, impropres à d'autres cultures, se révélèrent être un excellent substrat trufficole.

La Belle Epoque fut certainement l'âge d'or de la truffe. Ainsi, en Corrèze, les rendements pouvaient dépasser la dizaine de tonnes, essentiellement issus des terres calcaires du Causse corrézien. La Première



Guerre mondiale a marqué le début du déclin de la production truffière française : elle passe de 985 tonnes en 1914 à 435 tonnes en 1940. Le déclin démographique, l'exode rural, l'abandon ou le mauvais entretien des truffières existantes, puis le développement de la mécanisation et de l'agriculture industrielle dans les années 1950, expliquent cette chute générale. La production de truffes, qui a toujours été un revenu d'appoint des exploitations agricoles, connaît un recul considérable même si jusque dans les années cinquante quelques agriculteurs du Causse corrézien en tiraient encore un certain capital.

*Textes : Archives municipales*

**P**as de repas festif et raffiné sans truffe... En 1913, la ville de Brive accueille Raymond Poincaré, président de la République française. Elle va mettre les petits plats dans les grands afin de faire honneur à cet invité de marque au travers d'un repas somptueux. Pas moins de deux plats à base de truffe sont proposés. On ne peut rester indifférent en lisant le menu devant une telle abondance de mets. Nous sommes loin des considérations diététiques d'aujourd'hui.

**Vous voulez en savoir plus ?**

### Exposition

A la poursuite du diamant noir aux Archives municipales de Brive, du 1<sup>er</sup> février au 25 mars 2010, avec la participation des trufficulteurs corréziens.

**Le cochon fut pendant longtemps l'auxiliaire précieux du trufficulteur. On lui préfère actuellement le chien. Carte postale : collection privée Devier.**



**Recherche de Truffe dans le Causse pour le Président Poincaré. Archives de Brive 37 Fi 1006**

### La conserverie Bizac

C'est en 1825 que Guillaume Bizac se lance dans le négoce de produits gastronomiques de sa région et ouvre à Souillac un atelier destiné à la mise en conserve des truffes et des foies gras. Un deuxième atelier est ouvert à Brive en 1890.



*Affiche publicitaire appartenant à la fabrique de conserves alimentaires Bizac. Archives municipales de Brive, fonds Bizac*