

INITIATIVES

Mémoire d'ici : les Truffières d'Uzès de Michel Tournayre, un musée à ciel ouvert

Les Truffières d'Uzès vous ouvre leurs portes sur 15 hectares d'espaces consacrés à la truffe, soir 5000 arbres truffiers et la nature, aménagés pour découvrir la truffe dans tous ses états depuis la production jusqu'au cavage, puis à la préparation du met délicat sur vos tables.

Publié le 21 janvier 2014

Après un détour dans l'histoire, grâce à l'exposition permanente, trésor de plusieurs générations de passionnés, découvrez les vieux outils, le laboratoire de recherche et la boutique aux saveurs multiples.

Dans les jeunes plantations ou à l'ombre de chênes cinquantenaires, au cours d'une visite guidée, Michel Tournayre, troisième génération de trufficulteurs, dévoile au visiteur les secrets de la truffe et de la nature méditerranéenne.



Les arbres de taille bonsaï surprendront le public -Michel Tournayre au cours de la visite. Photo (c) Ville d'Uzès

Avec les séances de dégustation, il vous apprend à apprécier les qualités organoleptiques et gastronomiques uniques de la truffe. Véritable conservatoire et musée à ciel ouvert de la truffe, la trufficulture et la nature sont ici confinées dans un espace aux richesses multiples qui permettent de découvrir l'essence même du diamant noir, ou *tuber melanosporum*.

Appelée aussi truffe noire ou truffe du Périgord, elle pousse uniquement dans des sols calcaires, perméables avec des conditions climatiques précises. Les étés doivent être chauds et orageux, les hivers doux. Après la présentation d'un diaporama commenté, Michel Tournayre fait visiter la fosse qu'il a spécialement creusée pour présenter les sols dans lesquels la truffe prend naissance. Il présente les racines des chênes qui explique au visiteur la formation du champignon.

Pour se développer et fructifier, le champignon à maturité libère les spores qui ensemencent le milieu. Les spores germent et induisent des mycorhizes. Le mycélium colonise alors le sol. Par la mycorhization, il contribue à augmenter l'efficacité de l'absorption de l'eau et des nutriments de nombreuses plantes. En contrepartie, l'arbre apporte le carbone nécessaire au développement de la truffe. Cette association symbiotique champignon-racine s'effectue dans de tous petits organes mixtes : les mycorhizes qui permettent des échanges nutritifs, bénéfiques pour chacun des partenaires. Les arbres truffiers comme les chênes verts, les tilleuls, les charmes, les pins d'Alep, les noisetiers et autres variétés favorisent ces échanges qui jouent un rôle vital dans plusieurs écosystèmes. La reproduction du champignon peut alors avoir lieu en mai pour arriver à maturité en janvier, moment de la récolte jusqu'en mars.

https://www.uzes.fr/actualites/memoire-dici-les-truffieres-duzes-de-michel-tournayre-un-musee-a-ciel-ouvert?

Mystère de la truffe

La production des truffes décroît de façon inquiétante. Au début du siècle, 1000 tonnes de truffes étaient récoltées par an contre 50 tonnes aujourd'hui, les bonnes années. Denrée rare qui plaît aux gastronomes, la truffe noire est donc désormais cultivée par les producteurs qui favorisent les plantations d'arbres truffiers.



Le cavage ou l'action de ramasser les truffes -Michel Tournayre en compagnie de son chien. Photo (c) Ville d'Uzès.

Michel Tournayre, chercheur dans l'âme, passionné, formé à l'école nationale supérieure agronomique de Montpellier est en perpétuelle recherche. Il vous fera découvrir son domaine et le fruit de ses observations. Au détour de la visite, les arbres de taille bonsaï surprendront le public. Le trufficulteur expliquera alors qu'il s'agit d'une technique pour éviter la fermeture du milieu et pérenniser la production. Il dévoilera bien d'autres anecdotes encore. La présence du champignon se détecte à la surface du sol par une zone dénudée proche du tronc appelé "brûlé". Il est ensuite ramasser grâce à l'intervention de nos amis les animaux, chien dressé ou cochon, voire l'insecte, une mouche spécifique attirés par l'odeur de la truffe. On appelle cette action de ramasser, le cavage auquel vous assisterez.

Rendez-vous les samedis 25 janvier et 1er février 2014 de 14h à 16h pour une démonstration de "cavage" et visite de la truffière sur inscription et réservation, tarif : 10 € pour le mois de la truffe.



Pour découvrir les Truffières d'Uzès : www.lestruffieresduzes.fr

sur rendez-vous, en groupe, particulier à l'année. Tarif de 7 € (groupe) à 10 €, 5€ pour les moins de 12 ans.

Téléphone: 06 07 96 00 56.

Lieu: 830, route d'Alès - 30700 Uzès

A lire également : Papilles en éveil à Uzès : 21^e week-end de la truffe les 18 et 19 janvier 2014.

Trufficulture: comment relancer la production de la truffe?

L'exposition permanente et la salle de brossage des truffes

Une salle de la boutique est réservée à une exposition permanente "la truffe autrefois".

https://www.uzes.fr/actualites/memoire-dici-les-truffieres-duzes-de-michel-tournayre-un-musee-a-ciel-ouvert?

Des objets, ouvrages, documents, photos qui relatent de l'importance de la truffe de la fin du 18e siècle au début du 20e siècle y sont exposés. Ils sont issus d'une partie de la collection privée de Michel Tournayre, une des plus importantes de France. De l'intérieur de la boutique, on peut aussi visualiser la salle pour trier et brosser les truffes et assister, en période de production, au brossage de la récolte.



Pour les fins gourmets, vous découvrirez comment la truffe noire Tuber melanosporum a toujours été, au cours des siècles, un champignon reconnu pour ses qualités organoleptiques exceptionnelles. Brillat-Savarin, célèbre gastronome du 19^e siècle l'avait surnommée dans "la physiologie du goût" (1826) "le diamant noir de la cuisine". Son odeur et son goût sont un mélange de puissance, de subtilité et de complexité aromatique qui en font un produit gastronomique unique et passionnant à cuisiner. Mais, pour être appréciée à sa juste valeur, la truffe a ses secrets de préparations culinaires et ses techniques de dégustations. Au cours des séances de dégustations, vous pourrez découvrir ses secrets et les accords truffes/vins, mais aussi déguster et comparer d'autres d'espèces de truffes selon la production et la période de récolte.



Les variétés produites au domaine des Truffières d'Uzès

- **De décembre à mars** : la truffe noire Tuber melanosporum, la truffe Tuber brumale et la truffe Tuber mesentericum,
- De mai à juillet : la truffe blanche d'été Tuber aestivum
- **D'octobre à décembre** : la truffe de bourgogne Tuber incinatum et la truffe blanche d'Italie Tuber magnatum.











MAIRIE D'UZÈS

Adresse postale : BP 71103 - 30701 Uzès cedex Deux entrées possibles : 1, place du Duché 1, place Albert 1er 30700 Uzès Tél. : +33 (0)4 66 03 48 48

HORAIRES: Lun - Jeu : 8h > 12h, 13h30 > 16h45 Ven : 8h > 12h, 13h30 > 16h15 1er et 3e Sam : 8h > 12h (Etat civil)