



*Histoires de truffes  
en Provence ...*

*Géo Balme*

---

*Histoires de truffes  
en Provence ...*

*Géo Balme*



## *L'aube*

---

*J'ai eu la chance de naître en 1950 entre Ventoux et Luberon et de me prénommer Géo, prénom rare qui veut dire la terre en Grec, à l'époque des dernières locomotives à vapeur et aussi des chevaux de trait, l'époque où les melons étaient de Cavaillon, les berlingots de Carpentras et les truites de la Sorgue. Celle aussi où éclataient les orages vers le 14 Juillet ou le 15 Aout.*

*Attiré et fasciné par la nature dès mon plus jeune âge, je n'ai cessé de l'observer, de la comprendre et de la respecter. J'ai*

*été dénicheur d'oiseaux, pêcheur, piéteur, chasseur, cueilleur de champignons, mais une attirance a surclassé toutes les autres : celle pour la truffe, « Rabasse\*» en Provençal. Ce joyau noir et mystérieux qui m'irradie depuis plus de 60 ans.*

*Cette passion dévorante, devenue métier et mon amour immodéré des chiens, m'ont amené à vivre d'innombrables aventures peu communes, cocasses, voire même dangereuses.*

*Histoires vécues que je vais essayer de vous faire partager cordialement.*

*Ce recueil dévoile les secrets de ma vie de « rabassier\*\*» en Provence depuis 60 ans au siècle dernier. Émaillé de situations « extra-ordinaires » mais vraies ; tout aussi incroyables ou burlesques qu'elles paraissent. Fruit de la vie passionnée et palpitante d'un amoureux éternel de la nature, de la bonne chère, du soleil et de la vie, toujours imbriquée à la déesse noire « la truffe » qui pour certains est bien plus qu'un trésor gastronomique, une vraie philosophie, une obsession tant elle est irremplaçable, enivrante, unique et rare.*

---

\* truffe, \*\* Caveur de truffe en sauvage



## *L'initiation*

---

*Enfant, l'hiver, de temps en temps apparaissait sur la table de la maison, surtout quand on recevait du monde et après la brochette de grives, le grand saladier de terre cuite jaune garni d'une salade magique aux effluves puissantes et incontournables. La recette était simple, un fond d'huile d'olive verte du grand-père, quelques poignées de salades sauvages variées, plus poilues, amères ou filiformes les unes que les autres, tirées du carnier de mon père au retour de la chasse, ramassées de son couteau entre les vignes près d'un cabanon. Et, constellant le vernis jaune du*

*grand plat de terre, mille éclats noirs de « rabasse » qui avaient mariné dans la bonne huile depuis la veille aidés par quelques cristaux de sel de Camargue et d'une pincée de poivre noir du moulin, jamais de vinaigre. Mon frère et moi étions très impatients de ce stade du repas. Après avoir « rousigné \* » de nos petites dents et avec les doigts une grive et deux ou trois « petits \*\* ». Mais curieusement aucun des deux ne voulait être servi le premier, c'était plutôt l'inverse ! Les invités d'abord, puis Maman puis le père et enfin nous qui cédions in-habituellement notre tour l'un à l'autre. Toute cette démarche n'était pas innocente, c'est tout simplement parce que les sombres lamelles collaient immuablement aux parois du saladier que nous attendions l'ultime tour de service. En prime nous nous chamaillions pour essuyer le fond avec un bout de pain, ce qui ne se fait pas chez les gens bien ! C'est là le secret de la salade aux truffes ! Mais quel crime que de laisser filer cette huile noble qui concentrait les miettes les plus noires et les plus savoureuses de ma vie ; 60 ans après je fais toujours pareil sauf si je veux être généreux avec quelqu'un de la tablée et lui faire un cadeau inespéré.*

*Mais la truffe d'où venait-elle ? Je posais sans cesse la question à mon père qui me répondait invariablement : « de la terre » avec un air narquois et mystérieux. Cela m'intriguait au plus haut point ; j'étais fasciné par ces*

*boules terreuses à l'odeur si prenante que papa tirait en dernier de son carnier avec une fierté immense au retour de la chasse dès les froids venus, après avoir mis sur la table de la cuisine les grives, les oiseaux, quelquefois la bécasse et aussi la salade de « mourres\* ». A peine avait-il franchi la porte que mon nez percevait le relent magique du trésor incachable.*

*En Provence, deux choses se trahissent par leur parfum : le melon et la truffe, le délice de l'été et le joyau de l'hiver qui chacun contamine de son odeur envahissante toute denrée qui les côtoie que ce soit dans le frigo ou à la cave, et même l'eau ou le vin embouteillé prennent ces merveilleux arômes pas toujours désirés.*

*Et la truffe d'où vient-elle ? me hasardai je une fois de plus, après avoir essuyé cent réponses, du genre « secret » ou « tu verras quand tu seras grand » ou tout simplement un haussement de sourcils énigmatique de mon père cachottier. Un dimanche matin de février, après que le soleil eut fondu trois doigts de neige et ce dans ma dixième année il se décida à me divulguer le secret de la truffe. Embarqués dans la 4 CV gris-vert et après une demi heure de petites routes et de chemins cahoteux en ayant dû frôler le 80 Km /h entre Robion et Coustellet nous voici au « terrain des Imberts » propriété familiale où nous passions souvent le dimanche. C'était une*

---

\* grignoter, \*\* petits oiseaux

---

\* salade sauvage

*parcelle de garrigue au pied de Gordes, cernée de murs de pierres sèches, tapissée de thym et d'autres herbes que je ressentais comme toutes plus odorantes les unes que les autres. Quelques chênes verts et des cades la parsemaient et un borie la fermait dans son extrémité étroite.*

*Sans le savoir, j'étais en plein biotope rabassier et l'aventure commençait pour s'arrêter je ne sais où ; mais en tout cas toujours dans la même direction, la quête de la noire, de la mystérieuse qui 60 ans après ne m'a pas quitté non sans m'avoir offert les moments les plus intenses de ma vie que je vais essayer de vous faire partager.*

*Après avoir franchi plusieurs murs et sauté quelques restanques\* nous arrivâmes sur un petit plateau à la végétation éparse dont les cailloux gris formaient un tapis écaillé sauf autour de certains « agarus\*\* » où l'on voyait nettement à la couleur blanche des pierres retournées et à la terre rouge qu'elles ne cachaient plus, que le sol avait été « bourroulé\*\*\*».*

*Mon père coupa une baguette longue et fine avec son couteau à manche de corne, puis face au soleil, non sans m'avoir recommandé de rester derrière lui et de bien regarder, il s'approcha prudemment d'une de ces tâches claires sur le sol grande comme deux fois la table de la cuisine.*

*Il s'agenouilla puis se mit à effleurer la place de son ustensile : « tu la vois, ne bouge plus ! » m'intima t'il. Intrigué je me demandai ce qu'il voyait et cherchais désespérément une truffe entre les cailloux de mes yeux écarquillés. Mais en fait, il me fit observer une mouche minuscule et rousse finement agrippée à une radicelle émergeant du sol.*

*Il balaya scrupuleusement l'endroit puis je vis 2 puis 3 et 4 bestioles semblables s'envoler pour venir se poser sur les premières brindilles du lavandin voisin.*

*C'est bon me dit-il, pour plus de sûreté on va attendre qu'elles reviennent, il se redressa et fit un pas en arrière, moi aussi comme son ombre, puis il plongea la main dans son carnier pour en sortir un vieux tournevis à la lame usée mais brillante, signe d'un emploi soutenu qui ne laissait pas place à la rouille.*

*Deux minutes après à ma grande stupéfaction, trois des quatre bestioles avaient rejoint leur point d'envol et la quatrième déambulait un pan plus loin dans leur direction. « Viens*



\*terrasse, \*\* chêne kermès, \*\*\* remué

*voir de près », il s'approcha à quatre pattes de l'endroit stratégique, les mouches s'envolèrent pour nous observer à petite distance voler leur butin. Il commença par dégager quelques grosses pierres qui encombraient la place puis, œuvrant du tournevis, il se mit à creuser à l'aplomb ; après avoir cavé la profondeur d'une main, il prit une poignée de cette terre sanguine et souple qu'il porta à son nez, humant puissamment pour s'exclamer : « sens-moi ça, elle y est ».*

*J'étais subjugué et admiratif devant tant de perspicacité souterraine et olfactive. Il gratta encore un peu et je m'exclamai : « je la vois ». - « Petit couillon, c'est la racine du chêne » me reprit mon père... Et c'était la racine truffière. Que de savoir !*

*Il activa la lame effilée sur la droite derrière la racine non sans avoir senti par deux fois la terre extraite que l'on aurait mangée tant elle sentait la truffe ! On approche dit-il, puis soudain, la main en l'air il déclara : « Vé là ! » il se mis à caresser de son index terreux une boussignole au fond du trou « je vais la sortir et sans la casser » ; pour cela il planta l'outil deux doigts devant et fit levier, la faisant émerger de son linceul rouge.*

*J'exultai de joie prenant dans ma main ce fruit de la terre grosse comme le poing, à la robe noire maculée de pourpre dont les formes globuleuses*

*et dodues et l'odeur formidable me fascinaient. Je la reniflai, la caressai, émerveillé par cette boule d'arôme nommée « tuber mélanosporum » dont la sensualité brute m'a touché à vie ce jour là.*

*Je venais de caver ma première truffe.*



## *Le nid de truffes !*

---

*Sous la magnifique ruine du Poisson et son immense cyprès, je connaissais un Agaricus malingre, collé à une grosse souche d'olivier gelé en 1956 d'où émergeaient quelques maigres repousses. Je ne visitais cet arbre que rarement car il ne donnait guère et il fallait marcher longtemps pour l'ausculter, mais j'espérais toujours, des fois que...*

*Ce matin là, après une grosse gelée blanche, j'avais suivi le sentier pentu un long moment, puis escaladé quelques terrasses buissonneuses plus ou moins écroulées et enfin emprunté une coulée de cochons (sangliers) pour déboucher sur une*

minuscule clairière secrète au sol de safre jaune émaillée par l'émeraude du chêne et l'argent de l'olivier. De ma dernière visite, je n'avais rapporté qu'une seule truffe minuscule, et, en fait, je n'y croyais guère. Ma chienne Yucca me précédait de deux pas, vive et excitée. A peine sur la place, une escadrille d'hélomyza tuberivora\* s'égaya, ce qui me donna espoir.

Déjà Yucca creusait la terre jaune et poussiéreuse, j'étais à genoux près d'elle, l'encourageant de la voix, tout en l'écartant un peu je prenais une poignée de terre, qui ne sentait rien. Elle se remit au travail, une mouche revint se poser sur mon « picouloun\*\* ».

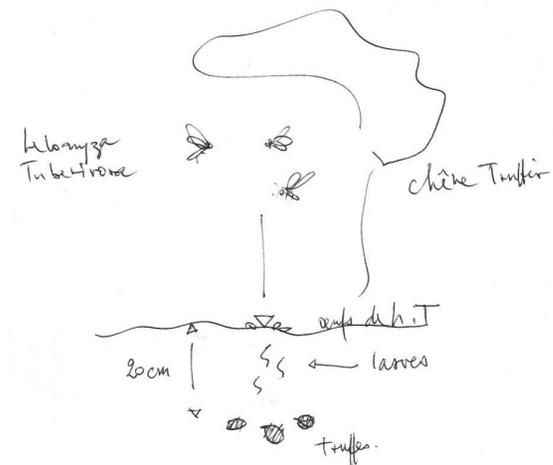
Le trou commençait à être important et toujours pas de truffe ; je repris une poignée de terre qui ne sentait pas plus, je commençais à douter, j'approfondis un peu le trou avec mon outil puis, je dus l'agrandir en haut car il était trop étroit ; la chienne me regardait d'un air décidé, et creusant de plus belle, elle se mit à aboyer ; je ne sentais toujours rien, agacé par ce travail qui me semblait vain.

Maintenant, seul son arrière-train émergeait de la cavité, je n'étais plus accroupi mais couché sur le sol froid et mon bras entier sous terre. Je tirai une nouvelle poignée de sable jaune et poudreux de cette profondeur et cette fois, l'odeur de la truffe envahit mon nez : Yucca ne s'était pas trompée, elle ne

se trompait jamais. Je replongeai le bras tendu et de mes doigts commençai à fouiller ce fond terreux, je sortis 1, 2, 3 puis encore et encore des truffes.

J'en sortis 7 d'un seul coup ! Mais il y en avait d'autres, toutes rondes et semblables. Un vrai « nid », j'insistai et les retirai sans relâche ; elles étaient empilées par couches comme des œufs de pigeon, noirs poudrés de jaune. J'en fis un petit tas, sorte de mini-terril près de la mine de truffes : 27 au total. J'étais un mineur heureux, Yucca eut droit à une poignée de croquettes, car tout travail mérite salaire.

Je n'oublierai jamais ce jour. Il est courant de trouver plusieurs truffes dans le même trou, mais rarement autant, toutes calibrées, et surtout à une telle profondeur. Les bons chiens truffiers sont capables de détecter la Mélanosporum jusqu'à 1 mètre de profondeur (rarissime) et même sous la neige. D'un seul coup, ma poche était pleine, le soleil brillait, la vie était belle.



\* mouche à truffe, \*\* outil provençal pour creuser les truffes



## *Les moutons de fer*

*Nous exposons nos produits lors d'une manifestation gastronomique du pays camarguais, c'était l'automne, nous vendions Tuber uncinatum\* qui précède la truffe noire d'hiver, et aussi une palanquée de produits, tous à la truffe et meilleurs les uns que les autres, c'était le dernier jour. Vint à se présenter une vieille dame qui demanda à me parler, pour me dire : « vous savez, je crois que j'ai un trésor chez moi ». Je pensais immédiatement à une truffière inexploitée ou à un arbre magique (à la production extraordinaire)... mais non, reprit elle « il y a quelques années, j'ai reçu chez moi*

---

\* truffe de bourgogne

*un étranger, un Espagnol je crois, que j'ai logé plusieurs semaines dans un gîte que je possède ». Puis l'homme disparut comme il était venu, sans crier gare ni me payer d'ailleurs. Le gîte resta clos un long bout de temps et un beau jour de printemps je décidais de l'aérer et d'y faire le ménage. Quelle ne fut pas ma surprise quand je découvris sous le lit en guise de moutons un vrai troupeau dont je me retrouvai la bergère, ne me manquait plus que le chien, 32 boîtes de conserve taille 5/1 cachées sous la couche. J'étais stupéfaite et curieuse, mais que contenaient donc ces boîtes ?*

*Après réflexion, il me sembla que mon hôte m'avait parlé plusieurs fois de truffes, de truffas plutôt, dans son jargon et je n'avais pas trop compris ce qu'il me disait, mais aujourd'hui, cela me revenait. Agitant une de ces boîtes de fer blanc, j'entendais bien des choses qui baignaient dans un liquide et je compris que j'avais devant moi ce qui me semblait être un trésor. Ne résistant pas à la curiosité, j'emmenai dans la cuisine un de ces moutons de fer, le posai sur la grande table et dégainai l'ouvre-boîte. A peine troué, il s'en dégagait une indubitable odeur, c'était des truffes ! Cela me rappela mon enfance et Noël.*

*Je finis de dégager l'opercule pour découvrir des boules noires*

*d'inégales grosseurs qui nageaient dans un jus sombre et odorant. Après la table ce fut la pile\* de la gatouille\*\* où je vidais le tout dans une passoire qui se retrouva pleine de truffes grosses et petites mais à l'odeur un peu bizarre... Je décidai de faire une omelette surchargée et ensuite de faire des cadeaux royaux autour de moi ! (qui ne m'avaient rien coûté). L'omelette fumante, accompagnée d'un bon Châteauneuf du Pape était plus noire que jaune, vision prometteuse pour mes papilles, je m'attablai sans tarder et me mis à la déguster sans partage. Déception, malgré la quantité de truffes, elle était insipide, quelconque même, rien à voir avec le crespou\*\*\* d'hier au soir. J'eus l'impression d'avoir gaspillé 6 bons œufs de mes poules, je ne la finis même pas et de colère j'avalai un grand verre de vin avec un bout de Roquefort pour retrouver un vrai goût. Je venais de manger des truffes de Chine, quelle cagade !*

*J'avais entendu parler de ces truffes qui ressemblaient comme des vraies aux nôtres, mais la Chine c'est loin et je ne pensais pas les rencontrer de sitôt et chez moi ! J'ai appris à mes dépens qu'il ne faut pas confondre *Tuber Indicum* et *Tuber Mélanosporum*, la rabasse de Provence. Tout d'un coup mes illusions s'envolaient, mon trésor avait perdu toute sa valeur et je commençai à redouter les sarcasmes de mes*

---

\* evier rustique, \* arrière cuisine, \*\*\* gâteau d'omelettes

*amis à qui j'avais fait si généreusement don de ces simili joyaux, presque empoisonnés. Alors qu'en Provence une truffe en cadeau est un présent inestimable, je les avais « couillonnés » sans le vouloir et même sans le savoir, à l'insu de mon plein gré !*

*Et aujourd'hui toute penaude, la vieille dame qui avait conservé les boîtes sous le lit qui contenaient 80 kg de ces truffes se proposait de me les donner, pour s'en débarrasser, espérant qu'un marchand de truffes comme moi saurait en faire quelque chose s'il y avait quelque chose à en faire ! Devant son embarras j'acceptai ce cadeau empoisonné pour moi car je ne travaille jamais ce produit et lui donnai en échange une poignée de truffes fraîches de Bourgogne. Je mis plusieurs années avant de les fourguer à un courtier peu scrupuleux qui en fit je ne sais quoi, et ce pour le prix d'1 kg de Tuber Mélanosporum ; rapport 80 pour 1, c'est à dire la valeur des truffes chinoises !*