

WEEK END DECOUVERTE DE LA TRUFFE

Rabasse en provençal, diamant noir, mélando, brumale, tous ces noms pour désigner ce champignon si secret et si recherché .

VENDREDI

Arrivée sur le parking municipal de TAULIGNAN en Drôme provençale

Matin : Visite par un bénévole de l'association des 11 tours de Taulignan, bourg fortifié, cité médiévale, remparts du XVe (11 tours subsistant actuellement). Un très beau et vaste lavoir dans la salle de garde de l'ancien château, à côté d'une source.

Taulignan était un haut lieu de l'industrie soyeuse au XIXe siècle .Vers 1850, 20 établissements environ, 400 ouvriers (surtout des femmes et enfants travaillant dans une atmosphère chaude et humide pour des travaux pénibles) Ils s'occupaient de sériculture , l'élevage des vers à soie, nourris aux feuilles de mûriers hâchées, de la filature du cocon, du moulinage(torsion du fil) tissage (entrecroisement du fil). Toutes ses explications nous ont été données au Musée de la Soie.

Après midi :visite au musée, installé dans une ancienne usine.

L'industrie soyeuse n'existe plus à Taulignan, leurs fournisseurs sont les soyeux de LYON .Au musée sont conservés des cocons pour que les visiteurs puisse voir l'évolution "de la graine à la soie.Un cocon peut s'enrouler dans 0.900 à 1.5 kms de soie et arrive à maturité en 2 mois. Nous avons vu des machines que la guide a fait fonctionner avec démonstration du dévidage des cocons et raccord de 2 fils à soie. Nous avons même eu la chance de voir une graine se transformer en ver.

SAMEDI

Domaine PIALLAT trufficulteur, viticulteur, oléiculteur

La Drôme est le premier producteur français de truffes.

Matin marché de Richerenches le plus important de la Drôme, en minibus(conduit par Daniel) où se retrouvent courtiers avec leurs petites balances fléau et leurs clients, les ventes se faisant très discrètement. Cette année la récolte étant peu abondante, les prix vont jusqu'à 1200 euros le kg.

On trouve les "rabasses" au pied des chênes verts truffiers, qui ont été plantés avec des plants mycorhizés par la truffe noire, en terrain argileux. Il faut retenir deux espèces principales de truffes noires : la Tuber mélanosporum ou mélando à consommer plutôt crue (l'excellence) et la Tuber brumale plutôt cuisinée.

Après midi. Après un copieux repas autour de la truffe fraîche au domaine (belle découverte), nous avons assisté au cavage (c'est à dire la découverte de la truffe par la chienne truffière Nina). Elle court puis s'arrête net à un endroit précis qu'elle a repéré grâce à sa truffe, par l'odeur que dégage la truffe à maturité. Son maître intervient alors avec une sorte de fourche ou cavadou, pour retirer le champignon et donne une récompense à la chienne, souvent une petite truffe ou une douceur.

DIMANCHE

Visite du château de Grignan, demeure de la fille de Mme de Sévigné avec laquelle elle a entretenu une importante correspondance. Mme de Sévigné s'est éteinte dans ce château et elle est enterrée dans l'église du village. Après des siècles d'abandon ce château a été magnifiquement restauré par une riche héritière et possède une très belle façade Renaissance.

En visitant les églises on a pu remarquer qu'il y avait encore des crèches, dont une très belle à Grignan, animée.

Pendant deux jours de notre périple, le mistral nous a accompagnés, ce qui ne nous a pas empêchés de passer des moments très agréables, dans la bonne humeur, avec du soleil et de belles découvertes.

Merci à Annie et Daniel, une belle réussite!