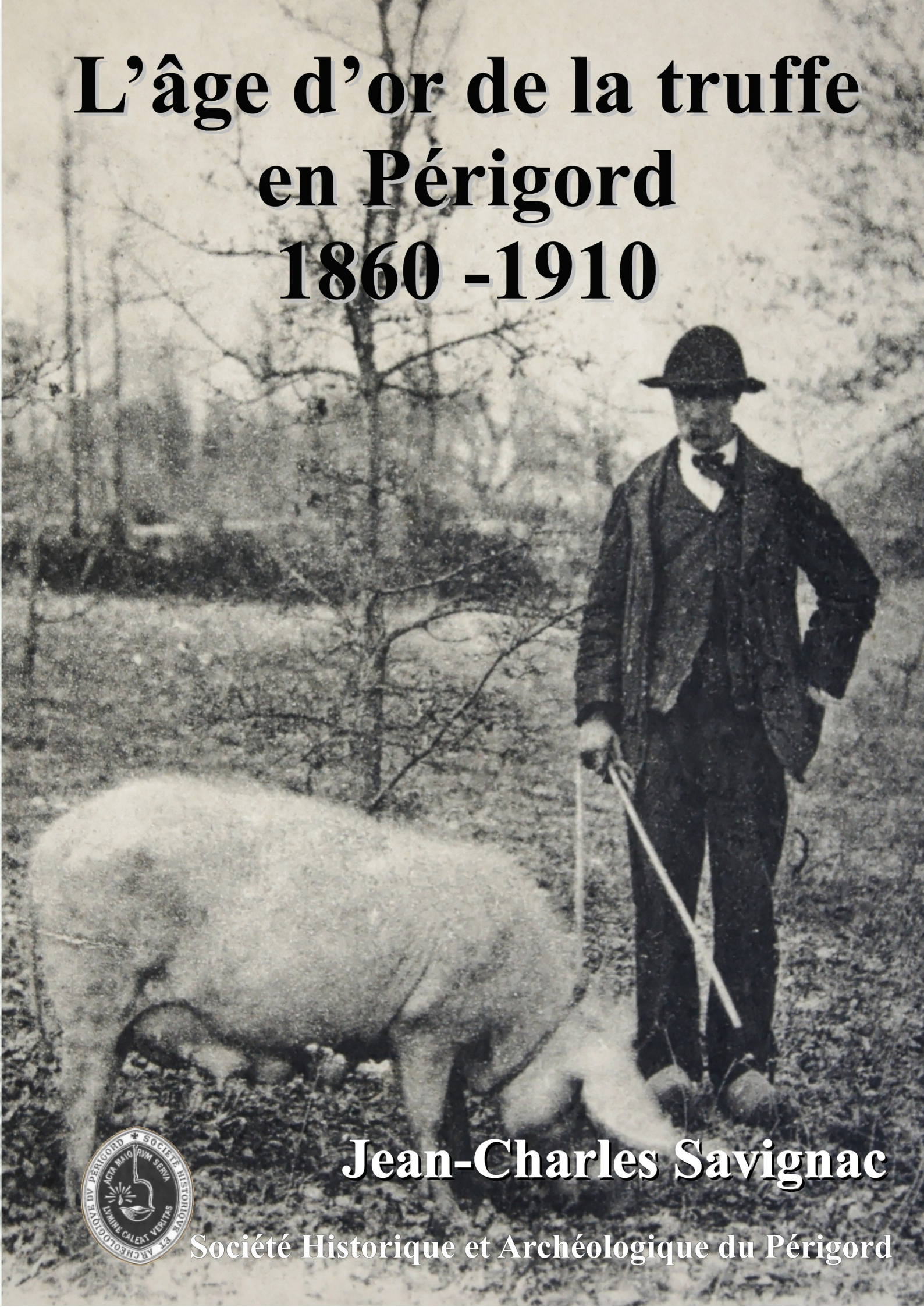


# L'âge d'or de la truffe en Périgord 1860 -1910



**Jean-Charles Savignac**



Société Historique et Archéologique du Périgord



**Avertissement :**

L'ancienne province du Périgord est ici assimilée à l'actuel département de la Dordogne. De même que les truffes dont il va être question sont toutes considérées comme étant de l'espèce *Tuber melanosporum*.

Jean-Charles Savignac : Maire de Sorges de 1978 à 2001, Président d'honneur de la Fédération Française des Trufficulteurs et du Groupement européen Truffe et Trufficulture.

Le présent livret reprend l'essentiel d'un exposé de l'auteur lors de la réunion mensuelle de la Société Historique et Archéologique du Périgord, à Périgueux le 4 septembre 2019.

# Introduction

Les récoltes de truffes ont connu une abondance exceptionnelle dans plusieurs régions françaises du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle au début du XX<sup>e</sup>. Généralement qualifiée — avec le recul du temps — « d'âge d'or », cette période a durablement marqué le Périgord.

Cet « âge d'Or » répond à la définition donnée depuis l'Antiquité : « époque passée, décrite comme étant celle de l'abondance dans une nature généreuse, où tout pousse sans travail », même si — s'agissant de la truffe et de la trufficulture — la réalité s'avère un peu plus complexe.

Si l'on recense à travers le monde plus d'une centaine d'espèces de truffes, avec leurs particularités, la notoriété de celles récoltées en Périgord s'est imposée mondialement au cours des deux derniers siècles. « L'âge d'or » de la truffe en Périgord constitue un temps essentiel de cette consécration, son point d'orgue : cinq décennies au cours desquelles l'augmentation spectaculaire de la production a amplifié et élargi cette réputation d'excellence.

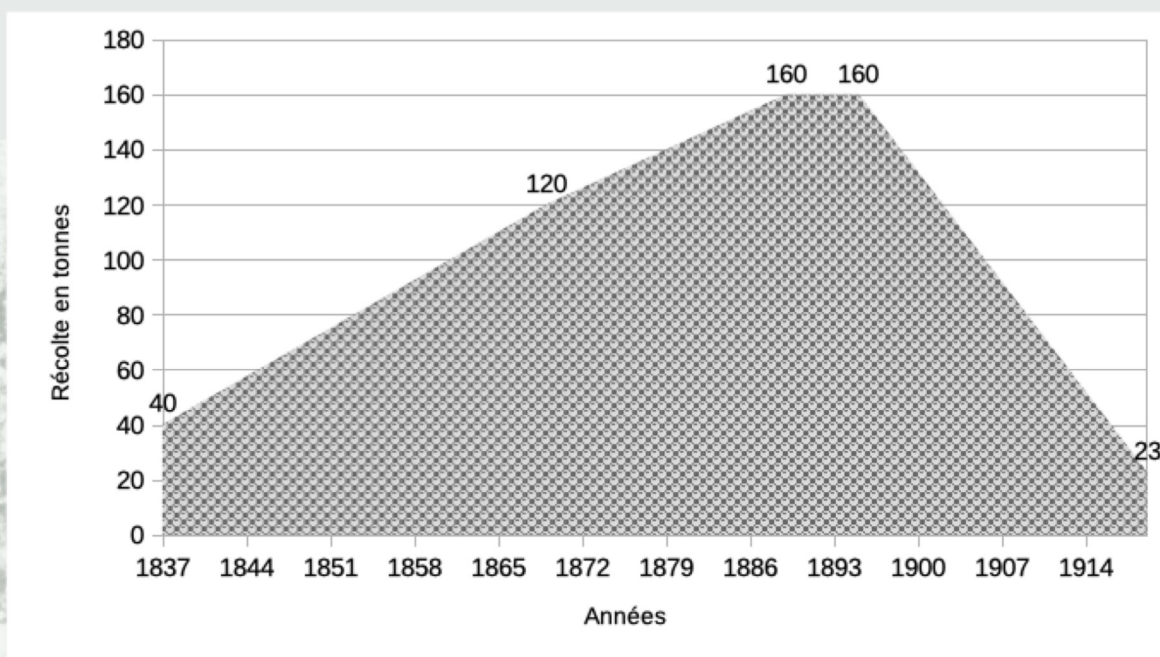
Il convient d'essayer de prendre la mesure de ce phénomène historique avant d'en évaluer les multiples retombées qui dépassent largement la trufficulture.

# Cinq décennies de récoltes inégalées

Malgré la difficulté d'avoir des données précises pour évaluer les récoltes annuelles de truffes — délicates à quantifier et qui fluctuent selon les conditions climatiques de l'année—, on peut reprendre quatre valeurs provenant d'enquêtes ou de publications raisonnées, considérées comme fiables — sans les discuter et même si l'on sait qu'elles comportent nécessairement une marge d'erreur — pour essayer de cerner la consistance de cet âge d'or pour le Périgord.

Trois autres repères actuels peuvent aussi être rappelés qui situent l'importance du phénomène et le qualificatif d'inégalé : la récolte 2020-2021 de truffes noires *Tuber melanosporum* a été estimée à **4** tonnes en Périgord, **40** pour toute la France et **150** pour l'ensemble des pays producteurs de l'Union européenne.

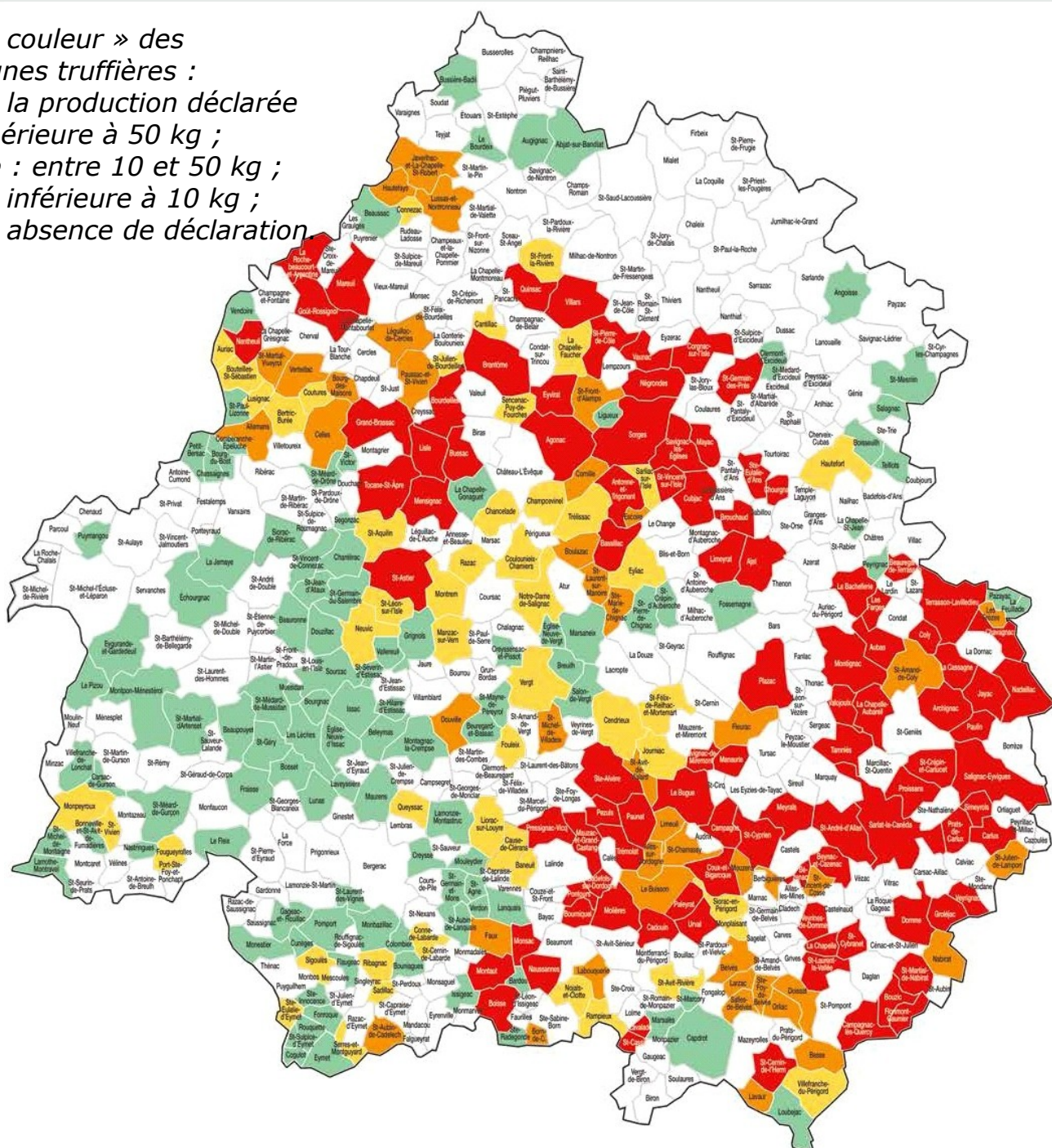
Pour « l'âge d'or » périgourdin, les quatre chiffres qui suivent, de 1837 à 1919, enregistrent deux poussées exceptionnelles qui majorent les récoltes annuelles déjà naturellement abondantes. Les deux vagues successives de croissance ont comme origine, pour la première, la réussite des prémises d'une « trufficulture » empirique qui devient de plus en plus efficace et, pour la seconde, l'effet de la conversion en truffières nouvelles d'importantes surfaces de vignes ravagées par le phylloxera.



La première valeur de **40** tonnes situe le volume récolté annuellement au début du XIX<sup>e</sup> siècle. L'année citée (1837) est celle où l'on a connaissance des résultats d'une enquête globale sur le Périgord, commandée par le préfet de la Dordogne, Auguste Romieu, et réalisée par Cyprien Brard, ingénieur civil des mines, auprès des communes dont les maires ayant répondu ont synthétisé les informations disponibles.

Près de 130 ans après, exploitant la partie des réponses relatives aux truffes, René Larivière, en a tiré une carte des zones productives<sup>1</sup>, revisitée par Serge Avrilleau, pour le trimestriel *Le Trufficulteur*.

« Code couleur » des communes truffières :  
 Rouge, la production déclarée est supérieure à 50 kg ;  
 Orange : entre 10 et 50 kg ;  
 Verte : inférieure à 10 kg ;  
 Blanc : absence de déclaration



Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, l'intérêt commercial pour les truffes est déjà bien établi en Périgord ; malgré les difficultés de transport, elles circulent et se vendent loin des lieux de récolte : le juriste et chroniqueur gastronomique Fulbert Dumonteil souligne qu'« en 1835, on a exporté de France 225 tonnes de truffes en Angleterre, en Turquie, en Suède, en Russie, en Amérique<sup>2</sup> ».

La qualité remarquable des truffes récoltées en Périgord a déjà été établie au cours des décennies précédentes : l'historique de cette reconnaissance – non sollicitée – figure dans une autre publication récente de la SHAP : Mémoire Vivante n° 9 de février 2021 à laquelle on peut se reporter.

Aux références significatives qui y figurent (comme le *Dictionnaire universel d'agriculture* de 1751 d'Aubert de la Chesnaye – voir ci-dessous l'extrait du tome 2, p. 450 –, l'*Encyclopédie* de Diderot (tome paru en 1765) et le *Dictionnaire des Sciences Naturelles des professeurs du jardin du Roy*, de 1828), on ajoutera l'opinion de l'écrivain et gastronome Grimod de La Reynière « *la terre périgorde produit les meilleures truffes* » ou encore celle du gastronome savoyard Brillat-Savarin estimant que « *les meilleures truffes de France viennent du Périgord* ».

TRUFES , les grosses sont les plus estimées. Celles qui viennent du Périgord , sont les meilleures

Le second chiffre retenu pour caractériser « l'âge d'or » est spectaculaire : les **120** tonnes de 1869 — un triplement des récoltes en une trentaine d'années — s'explique principalement par l'effet positif des essais de culture (via des semis de glands puis des plantations d'arbustes). Pratiquées dans le Sud-Est de la France et en Poitou, ces essais ont été tentés en Périgord au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Le montant de 120 tonnes récoltées en Périgord provient du traité de référence *La Truffe. Étude des conditions générales de la production truffière*, publié à Paris en 1869, dans lequel le mycologue Adolphe Chatin, président de la Société Botanique de France, détaille la production française de truffes qu'il situe alors à 1 588 tonnes. La Dordogne est en 4<sup>e</sup> position, à égalité avec la Drôme. Arrivent largement en tête le Vaucluse avec 380 tonnes suivi des Basses Alpes et du Lot (300 tonnes chacun).

Dans son *Manuel de trufficulture* de 1887, A. de Bosredon — député puis sénateur de la Dordogne — relate les débuts des plantations dans le département : « *En 1834, M. Montagnac exécuta dans son domaine de Saleix (à Sorges) un semis de deux hectares. Après une attente de 10 années, on commençait à récolter de la truffe. Et plus tard, les fouilles s'élevèrent jusqu'à 200 kilos. En 1840, M. le baron de Malet fit dans la commune de Sorges, sur de vieilles vignes, des plantations de chênes, qui donnèrent beaucoup, de 10 à 20 ans. A la même époque, il créa autour de son habitation un parc, où la présence des quercinées donna naissance à d'excellentes truffières. En 1846, M. Manière, près de Ribérac et, en 1856, M. Amadiou, près de Verteillac, firent des semis semblables ; depuis cette époque, les semis ou plantations de chênes truffiers se sont multipliés de toutes parts* ».

Ce témoignage sur le rythme très progressif de l'augmentation de la production avec les débuts de la culture est essentiel pour situer le début de l'âge d'or (de l'abondance) dans les années 1860 plutôt que dans les années 1850. Le développement des chemins de fer, du commerce, de la restauration et de la gastronomie va faciliter l'écoulement de cette production croissante.

La troisième valeur-clef, les **160** tonnes de récolte attribuées au Périgord en 1892 par Chatin, dans la réédition de son ouvrage fondamental, enregistrent une seconde poussée de la production du fait des nouvelles plantations réalisées suite à la crise du phylloxera, ce puceron ravageur des vignes (90 000 hectares alors en Périgord, Faugerolas situe le pic de cette crise de 1876 à 1880 pour la Dordogne).

Pour y faire face, le Conseil général de la Dordogne décide d'encourager par des prix les plantations truffières, une politique intelligente et qui porte ses fruits. En 1883, un jury officiel, sous la présidence de M. Deauriac, parcourt les truffières des candidats du département. Son rapport<sup>3</sup> donne une idée de l'importance des plantations notamment chez huit candidats sorgeais :

- M. Barrichon, château des Chabannes, 11 hectares ;
- M. Daniel, aux Brugères, 8 hectares ;
- M. Desvergues, au Petit Merlhaut, 20 hectares, qui obtient le premier prix ;
- M. Lavaud, au Pey, 12 hectares de truffières ;
- M. Gazaille, La Peyrassade, plus de 6 hectares ;
- M. Buisson, à Saleix, 7 hectares et demi ;
- M. Chaminade, au Chatonnet, 5 hectares ;
- M. Thibaud, à Enchouse, 2 hectares et demi.

Au total, ces huit candidats ont planté plus de 70 hectares dont le jury consigne le revenu annuel (total) de près de 20 000 F (le volume de leur récolte dépasse 2 tonnes).

Avec toute la prudence économique, sociale et financière qui s'impose en passant de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle à aujourd'hui, on peut essayer d'avoir une idée de ce que représenteraient ces 20 000 francs convertis en euros contemporains. Le résultat est assez vertigineux : les convertisseurs de l'INSEE actualisent cette valeur à plus de 8 millions d'euros « de pouvoir d'achat » de 2020<sup>4</sup>, ce qui est considérable même s'il faut en déduire toutes les charges correspondantes (voir plus loin) et qui ne sont pas négligeables.

<sup>3</sup> *Annales de la Société d'Agriculture*, 1883.

<sup>4</sup> L'INSEE commente : « Compte tenu de l'érosion monétaire due à l'inflation, le pouvoir d'achat de 20 000 Francs (en 1901) est le même que celui de 8 millions d'Euros en 2020 ».



# LA TRUFFE

---

ÉTUDE DES CONDITIONS GÉNÉRALES

DE LA PRODUCTION TRUFFIÈRE,

PAR

**AD. CHATIN,**

Docteur en Botanique à l'École supérieure de Pharmacie de Paris,  
Membre de l'Académie impériale de Médecine, etc.

Si vous voulez des truffes, semez des glands.  
Comte DE GASPARIN.

La culture de la Truffe consiste en un  
peuplement de chênes, par des glands  
truffiers, dans certaines conditions d'espa-  
cement, de sol et de climat.

Le climat de la Vigne est celui de la Truffe.

---

PARIS

IMPRIMERIE ET LIBRAIRIE BOUCHARD-HUZARD,

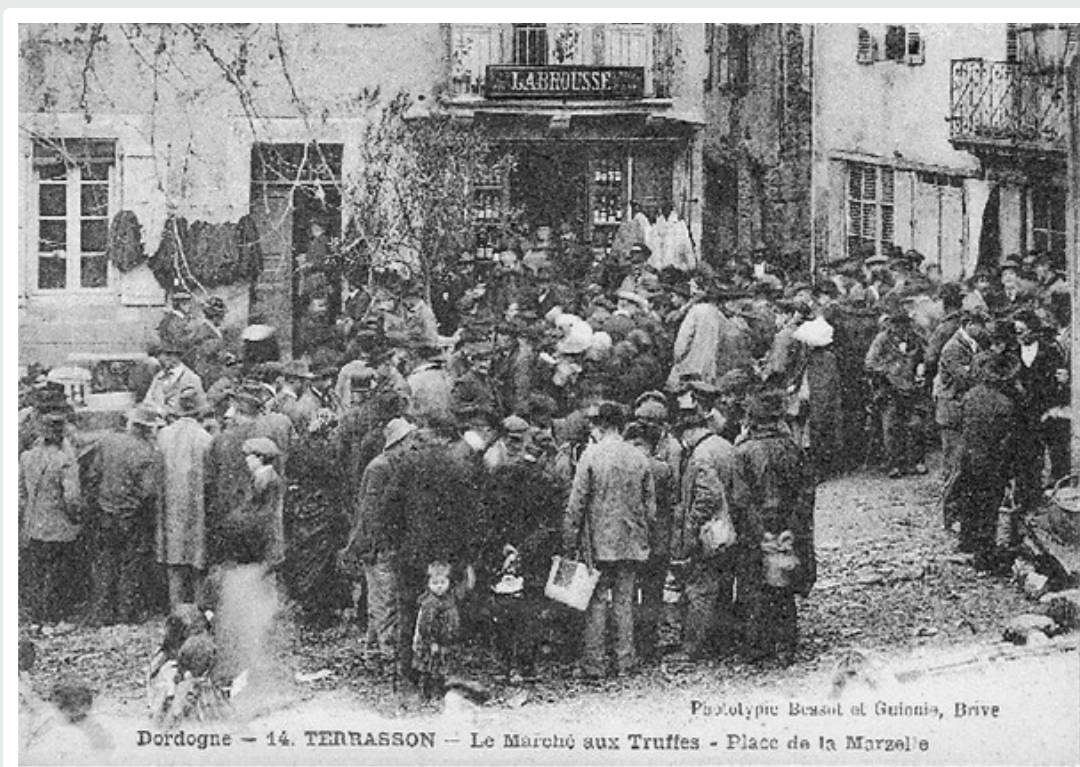
RUE DE L'ÉPERON, 5.

—  
1869

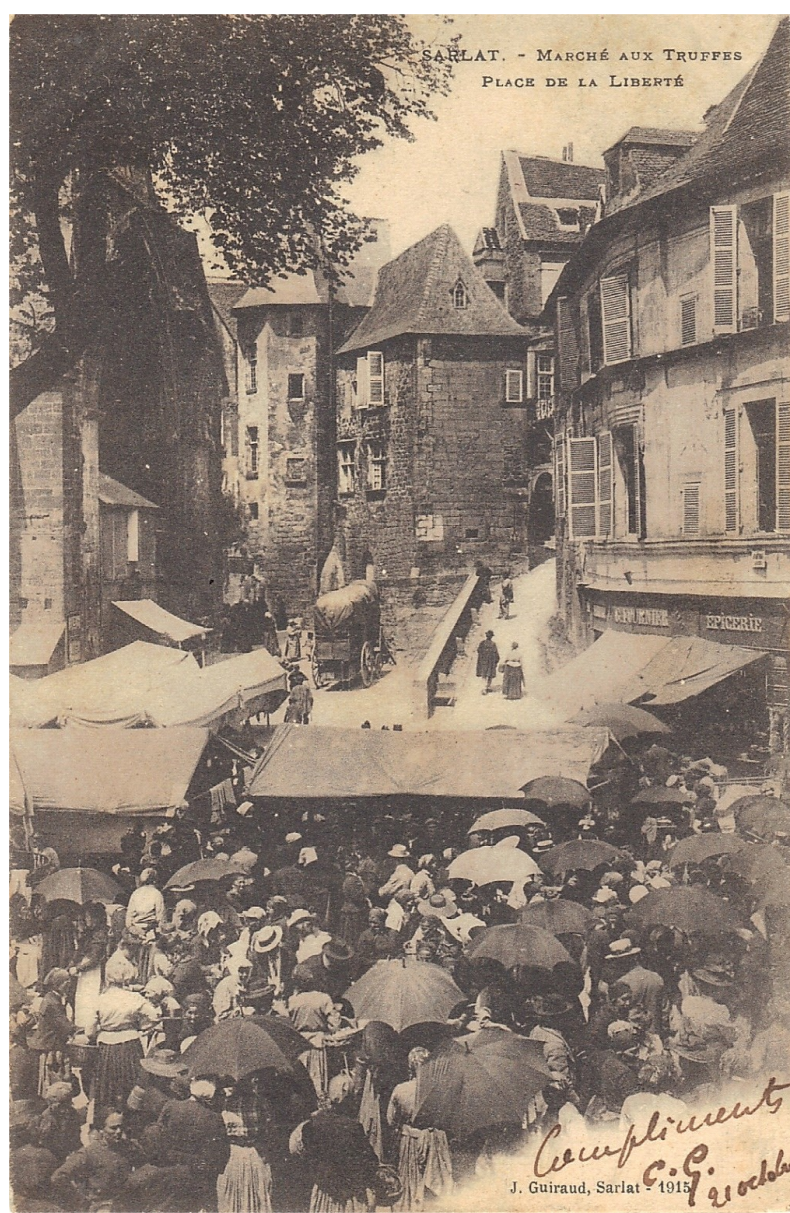
Mais pour être complet sur l'oasis truffière que constitue alors la commune de Sorges, en plus des candidats cités, on trouve dans les *Annales de la Société d'agriculture, sciences et arts de la Dordogne*<sup>5</sup> une autre évaluation financière globale de la valeur de toute la récolte sorgeaise annuelle de truffes : pas moins de 50 000 à 60 000 F.

La France trufficole connaît la même période faste : Chatin évalue sa production totale annuelle en 1892 à 1978 tonnes, dont 470 pour le Vaucluse, 380 pour les Basses-Alpes ; 350 pour le Lot et 180 pour la Drôme, juste avant la Dordogne. Pour cette dernière, d'autres chiffres ont été avancés — plus élevés et moins élevés . On s'en tiendra à l'appréciation de Chatin qui parcourait et comparait toutes les régions de production.

S'agissant de ces 160 tonnes périgourdines, le chiffre de Chatin n'est pas celui d'un « pic » de la production, mais plutôt l'évaluation du niveau d'un « plateau », atteint un peu avant 1892, où les récoltes demeurent plusieurs années. Passé 1900, d'autres observateurs notent un tassement des récoltes du fait d'un exode rural et du vieillissement mal maîtrisé des truffières plantées.

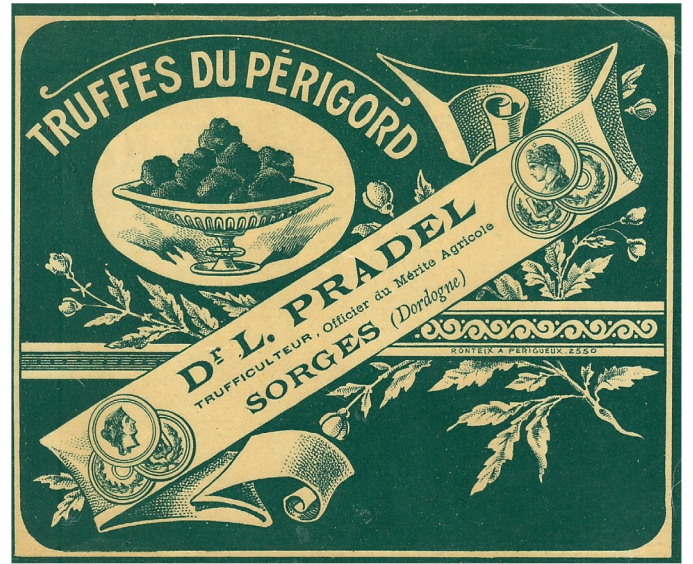


Jacques Lagrange décrit avec précision le commerce florissant qui s'est développé à Périgueux (comme dans d'autres villes truffières du département)<sup>6</sup>. La France continue d'exporter ses truffes, principalement vers l'Allemagne, la Belgique, l'Angleterre et la Suisse. Pour les ventes en Amérique des truffes du Sud-Ouest dont celles du Périgord, Jean-Jacques Mayssonnier les décrit en détail<sup>7</sup> et explique : « *Le summum historique de la production truffière française, plus de 1000 et peut-être près de 1500 tonnes annuelles, avait suscité chez les négociants ... un esprit exportateur dont on pourrait trouver la source dans la proximité et l'influence du commerce bordelais* ».

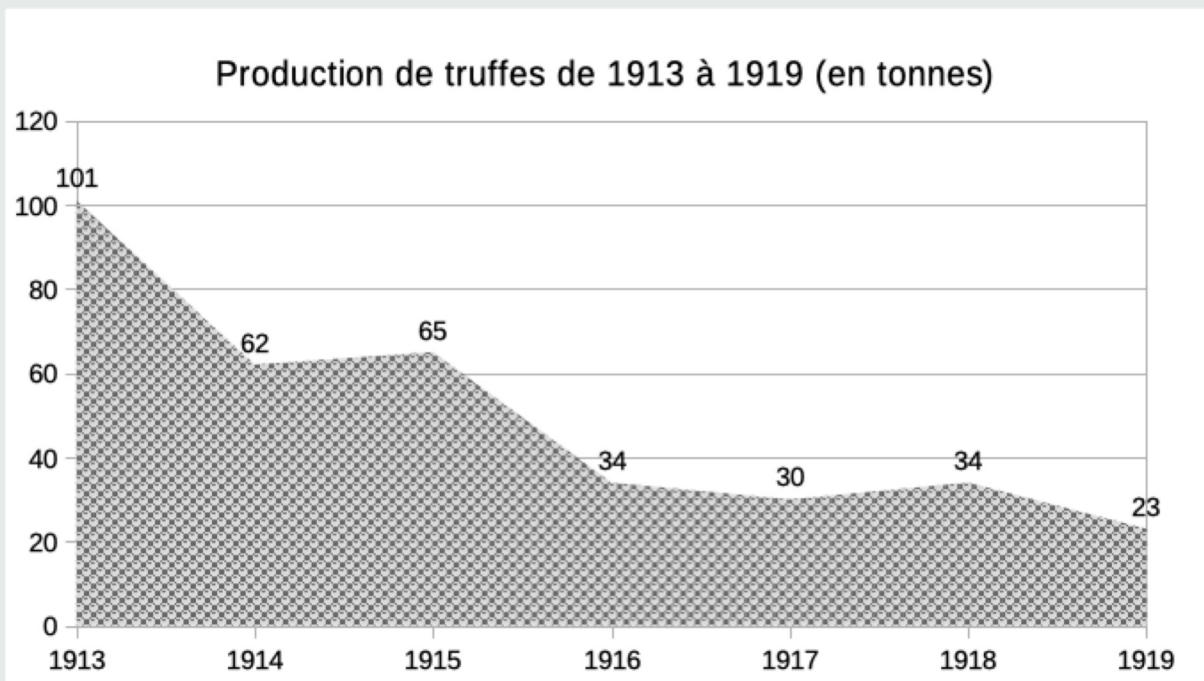


6 J. Lagrange, *La vie en Périgord sous Louis Napoléon III*, p. 116.

7 Jean-Jacques Mayssonnier, *Les Hommes de la Truffe couraient le Monde, 1860-1995*, Souillac, 2010.



Plus dure a été la chute (et pour toute la France trufficole) ! Le quatrième et dernier chiffre est celui de **23** tonnes seulement, récoltées en 1919 en Périgord. L'effondrement est directement lié au choc de la première guerre mondiale. Les statistiques agricoles en Dordogne analysées par Jean-Pierre Rudeaux retracent cette chute inexorable : en 6 ans, la récolte de truffes a été divisée par 4 en Périgord.



Dans le bulletin des Périgourdiens de Bordeaux de juillet 1930, M. André Murat, président du syndicat des fabricants de conserves de la Dordogne, analyse ce déclin de la production locale (ses propos valent pour la plupart des régions productrices) : « *De nombreuses truffières manquant de soins se perdirent peu à peu. Au moment de la récolte, les maraudeurs seuls les saccagèrent impunément, tandis qu'au printemps les chenilles pouvaient ravager à leur aise les chênes truffiers. La guerre terminée, il fallut s'occuper de travaux plus urgents et ainsi, faute de soins, de nombreux chênes truffiers disparurent ; dans nos pays en particulier, la production diminua* ».

L'auteur apporte aussi un éclairage financier fondamental : « Avant 1914, la moyenne des cours était de 10 à 12 fr. le kilo ; dans les années de disette, les prix avaient atteint de 40 à 50 fr., mais pendant la guerre, les besoins devenant absolument nuls, d'importantes quantités de truffes se perdirent sans être récoltées et une partie, cependant bien petite, apportée sur les marchés, se paya 2 à 5 fr. le kilo. Devant les prix si bas, les paysans délaissèrent de plus en plus cette récolte pour s'adonner à d'autres plus indispensables et aussi plus rémunératrices ».

Un conflit mondial plus tard, Philippe Robert, dans *L'agriculture en Dordogne*, publié en 1958, mesure l'impact analogue de la seconde guerre mondiale : la production moyenne annuelle de truffes en Dordogne, qui était encore de 14 tonnes pour la période 1925-1929, s'effondre à 8 tonnes de 1951 à 1953.

Dans *La truffe du Périgord*, Jean Rebière avance en 1967 une autre explication : « ... nos truffières sont mortes par manque de travail et aussi par ignorance des règles élémentaires en matière de trufficulture<sup>8</sup> ».

Finalement, d'un point de vue quantitatif, il faut bien conclure à la réalité d'un âge d'or de la production truffière en Périgord. Assez méconnu à l'exception d'articles spécialisés<sup>9</sup>, il mérite une certaine réhabilitation car la chute brutale de la production, les deux guerres mondiales rapprochées ainsi que l'exode rural et la transformation des campagnes ont davantage marqué l'esprit des Périgourdin et alimenté un certain scepticisme à l'égard de la culture de la truffe.

Heureusement, d'autres traces permettent de retrouver les effets positifs découlant des niveaux exceptionnels atteints par les récoltes de truffes.

<sup>8</sup> Editions Fanlac, 1967.

<sup>9</sup> Voir notamment « L'histoire inachevée de la domestication truffière » *Ruralia*, 2004, dans laquelle Carole Chazole situe l'âge d'or de la culture paysanne (par opposition à un modèle arboricole) en France entre 1870 et 1920.

# Les retombées concrètes et immatérielles de « l'âge d'or »

La chute de la production au cours du XX<sup>e</sup> siècle ne doit pas effacer le legs considérable pour le Périgord des décennies antérieures. L'impact de cet âge d'or est toujours perceptible à la fois au plan économique, patrimonial et social, mais aussi de manière immatérielle pour la renommée des truffes locales et surtout du Périgord lui-même.





14<sup>re</sup>  
80

TRUFFES FRAICHES ET CONSERVÉES

FOIES GRAS - CRÈMES DE FOIES GRAS  
CÈPES - FONDS D'ARTICHAUTS - TRIPES

Établissements Couderc  
A. MURAT & SES FILS Succ<sup>rs</sup>

SOCIÉTÉ À RESPONSABILITÉ LIMITÉE. CAPITAL 84.920 N. F.

MAISON FONDÉE EN 1812

Adresse Télégraphique  
MURAT-TRUFFES-PÉRIGUEUX  
TÉLÉPHONE : 53.29.60

PÉRIGUEUX (France)

BOITE POSTALE 71

N° 1/101

Monsieur EPINOX  
Place du Canton  
MONTRON.-  
\*\*\*\*\* (Dgne)

Doit

les marchandises ci-après expédiées par car Gonthier

Toutes nos livraisons sont payables à Périgueux en espèces de France.  
Nos traites, l'acceptation de règlement, la livraison franco, n'opèrent ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

DEAUX N° 4822

o/ DIRECT

PÉRIGUEUX, le 2 MARS 1962

N.F. C. N.F. C.

Collis

MAISON FONDÉE EN 1810

CONSERVES ALIMENTAIRES

Anciennes Maisons  
BOUTON & HENRAS et M<sup>me</sup> GABRIELLE BOUTON

M<sup>re</sup> G. BOUTON & FILS  
SUCCESSEURS

Périgueux, le 18 Novembre 1913

Monsieur GAILLARD  
Administrateur Etablissements Marais  
LIMOGES

TRUFFLES FROM PERIGORD

NET WEIGHT 7 OUNCES

MADE IN FRANCE

J. GAILLARD

CAUSSADE EN QUERCY (Tarn & G<sup>re</sup>) FRANCE

BRUSHED TRUFFLES, FANCY

PACKED IN BRINE

252

Bouton & Henras

PÉRIGUEUX-CAHORS

Périgueux, le 2 fév. 1891.

Monsieur Fournier,

J'ai été surpris du retard que vous m'avez mis à répondre à ma 1<sup>re</sup> lettre et espère que celle-ci qui demande également réponse m'en fera parvenir car le tout pour un peu pourrais partir bientôt.

Je me le cours-pressé quoique il avait été convenu le 1<sup>er</sup> fois de l'faire arriver au même moment. D'après l'avis de la lettre q'...

M. Fournier

30/11

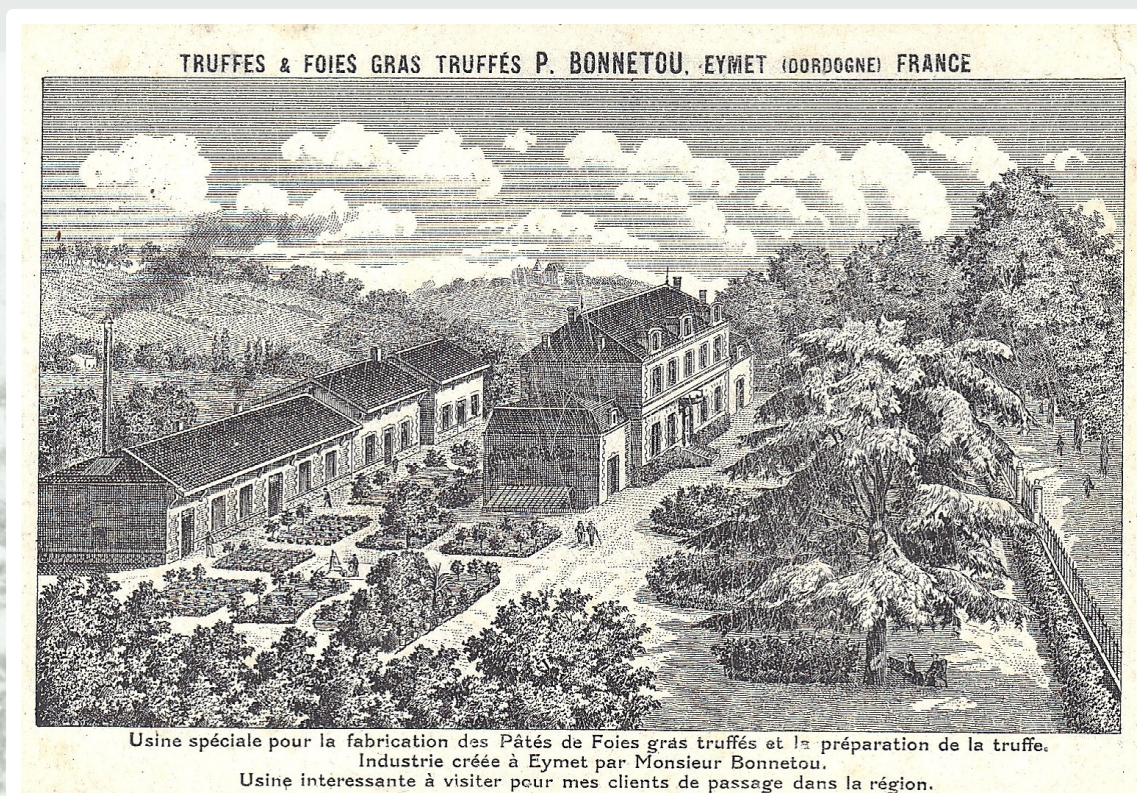
Bouton & Henras  
MÉDAILLE D'OR  
à l'Exposition Universelle Paris 1889  
(LA PLUS HAUTE RÉCOMPENSE)



# L'héritage économique, patrimonial et social

Très concrètement, les cinq décennies d'abondance ont eu d'abord des retombées financières directes et sensibles pour les récoltants des truffes mais aussi pour tous leurs utilisateurs de « l'aval » (courtiers, négociants, conserveurs, restaurateurs...). André Murat indiquait en 1930 très diplomatiquement à la fin de l'article précité : « *Qu'il nous suffise d'affirmer que ce produit naturel et mystérieux est une source de gros profit pour la Dordogne* ».

Osons un chiffre (bien approximatif) : pour toute la période allant de 1837 à 1910, le « supplément de truffes » récoltées en Périgord du fait des deux poussées à l'origine de l'âge d'or a dû représenter environ 5 500 tonnes qui sont venues s'ajouter aux 40 tonnes annuelles observées auparavant. Soit une récolte totale durant la période d'environ 6 700 tonnes. De quoi justifier le qualificatif d'or noir ou de diamant noir<sup>10</sup>.



10 Un siècle plus tard, la récolte totale de 1937 à 2010 ne représente plus que quelques centaines de tonnes, environ 10 % de la production de tout l'âge d'or.

Si on considère plus strictement que n'entrent dans « l'âge d'or » que les récoltes de 1860 à 1910, la production totale de ces 50 années peut être évaluée à 5 700 tonnes.

Allons plus loin. En faisant l'hypothèse d'un prix moyen de première vente de 9 francs le kilo de truffes « fraîches » sur toute la période (soit 9 000 francs la tonne), le produit de ces 5 700 tonnes de truffes de l'âge d'or peut être évalué à environ 50 millions de francs d'alors (un million de francs par an). Selon les convertisseurs de l'INSEE déjà évoqués, le pouvoir d'achat de ces 50 millions de francs (base 1901) équivaldrait à une vingtaine de milliards d'Euros de 2020... Mais comme il a été indiqué plus haut, ce revenu n'est pas net et il faut l'amputer de toutes les charges liées.

Il faut notamment déduire les frais d'établissement des truffières ainsi que leur entretien annuel (effectué souvent par des brassiers venus de départements voisins). Les auteurs sérieux qui encouragent alors le développement de la trufficulture exposent — pour la plupart — les charges à l'hectare ; leurs calculs du coût de la création des truffières sont parfois compliqués par les revenus tirés de cultures « intercalaires » qui minorent les coûts. Sans elles, de Bosredon et Grimblot convergent par exemple autour de 1 500 francs d'investissements annuels pendant 10 ans (soit 15 000 francs) par hectare créé, ce qui est aussi très élevé et le résultat financier n'apparaît qu'après ces 10 ans...

Quel que soit le résultat final, la truffe aura largement participé au développement économique des zones périgourdines de production. Dans les villages et les bourgs du Périgord truffier, le patrimoine immobilier garde encore de cette époque de belles demeures construites grâce aux ventes des truffes (les « maisons de la truffe »). Gérard Fayolle note à ce propos que « *il n'est pas étonnant qu'aux environs de 1850, bon nombre de maisons rurales aient pu être construites et entretenues avec le seul produit de la culture truffière, dans les régions du Périgord autrefois particulièrement déshéritées*<sup>11</sup> ».

Dans les paysages périgourds, les truffières sont aussi à l'origine de plusieurs sortes de constructions de pierres sèches résultant de la mise en culture des terres par épierrage pour la trufficulture. Des murets de pierres sèches délimitent aussi parcelles et chemins.

Plus fondamentalement, de manière diffuse, les travaux de préparation et d'entretien des truffières, la récolte sur plus de deux mois, engendrent un supplément de vie économique et sociale pour tous les acteurs et utilisateurs (cuisiniers, revendeurs spécialisés, charcutiers) tout en alimentant la mémoire collective de chacun.

Sur le plan social et sociétal, l'acquis est aussi bien réel : la période a vu se développer autour des truffes et de leur commerce une animation hivernale dans les villes où des marchés spécialisés rassemblaient chaque semaine vendeurs et acheteurs ainsi qu'un large public de curieux.

11 G. Fayolle, *La vie quotidienne en Périgord au temps de Jacquou le Croquant*, Hachette, Paris, 1978, p. 209.

# Une contribution considérable à l'image du Périgord

Il faut bien identifier les effets profonds de cette retombée immatérielle, toujours perceptibles en 2021. Le processus s'est déroulé en deux temps. Le quadruplement, pendant plusieurs décennies, des volumes de truffes récoltées et commercialisées ensuite en Europe, voire plus loin, a d'abord conforté et élargi les appréciations positives portées sur la qualité des truffes du Périgord.

D'autres agronomes, botanistes, cuisiniers, journalistes et hommes de lettres ont encore ajouté leurs appréciations positives au cours de cette période à celles relevées antérieurement. Après Mouillefert en 1888, « *Tout le monde connaît la réputation si justifiée des truffes du Périgord* <sup>12</sup> », l'agronome Raymond Brunet rajoute en 1902 : « *En France, les truffes les plus estimées sont celles du Périgord* <sup>13</sup> ».

La langue d'Oc apporte son appréciation par la voix du Majoral Chastenet, en 1902, dans un sonnet composé pour la Société des Félibres :

*« En Arles, en Avignon e din Beaucaire,  
S'en trobo, parcitrio : mai a Cahor  
Lou Lot, comme lou Rhône, ei un trufaire  
N'y a de trufo qu'en Périgord ! »*

12 A l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon, en 1888

13 *Manuel pratique de la culture des champignons et de la truffe*, Paris.

Cette notoriété truffière se combine avec la réputation touristique naissante du Périgord, relayées par des milliers de cartes postales expédiées chaque année par les visiteurs de la région.



Confortée par des textes officiels, nationaux et internationaux, la qualité de ses truffes a conféré au département un renom considérable : aujourd'hui encore, dès qu'on trouve une « mélando », c'est une « truffe du Périgord » comme on a pu le lire en 2014 pour l'Argentine...

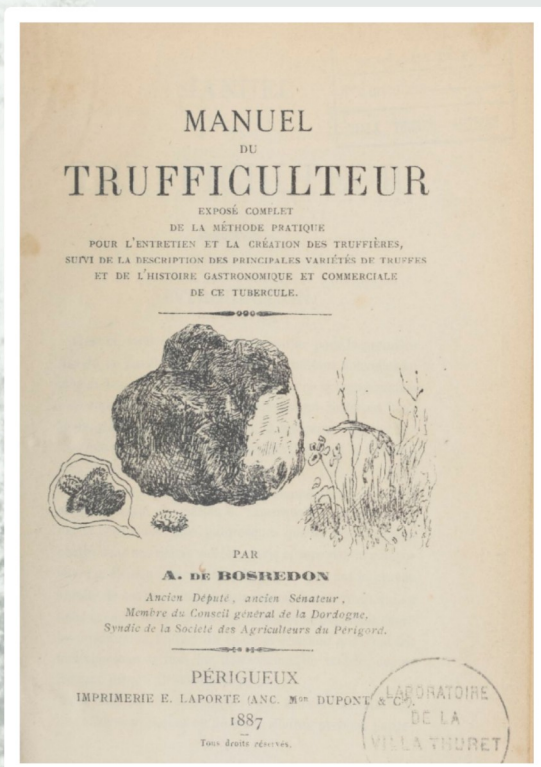
Trufas del nuevo mundo

**TRUFAS NEGRAS DE PERIGORD** PRODUCIDAS EN EL PAIS

En 2016, en la localidad de Espartillar – provincia de Buenos Aires – comenzaron a producirse trufas negras del Périgord. Un producto gastronómico premium, que se caracteriza por su intenso aroma y sabor.

HORECA 1 de enero de 2017

Au-delà de cette assimilation entre truffe noire et Périgord, c'est le nom même du Périgord qui est diffusé de par le monde avec une connotation gastronomique forte. Le Périgord — qui a bien d'autres atouts — bénéficie ainsi grâce à la truffe qui porte son nom d'une image de marque exceptionnelle que d'autres territoires s'efforcent d'acquérir à grands frais.



En retour, le Périgord a — au cours de cette période où les écrits se sont multipliés — apporté sa contribution à la trufficulture : des auteurs comme A. de Bosredon (1887) et Louis Pradel (1914) ont rassemblé des connaissances techniques qui furent diffusées bien au-delà du Périgord.

Dans l'univers de la gastronomie, grâce à des cuisiniers périgourds renommés, comme André Noël, cuisinier de Frédéric-le-Grand, Jean-Pierre Cubat, l'âge d'or fait connaître des recettes de truffes liées au Périgord (Les truffes à la Périgord, les poulardes aux truffes du Périgord, la « sauce Périgieuse »). Sur les menus, les mentions « Périgord », « Périgieuse », deviennent le signe de reconnaissance des truffes qui accompagnent généreusement viandes, volailles et gibiers.

Mais au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup>, de nouvelles générations de chefs cuisiniers consignent par écrit leur savoir-faire avec les truffes (comme Urbain Dubois, Auguste Escoffier, Joseph Favre, Philéas Gilbert, Edouard Nignon, Prosper Montagné, Maurice Edmond Saillant (Curnonsky)...

Quelques mentions dans des menus :

- Déjeuner offert à l'Empereur de Russie à bord du « Montcalm » le 23 mai 1902  
Poulardes du Mans truffées sauce Périgieuse
- Dîner dédié au Professeur Brillat-Savarin (vers 1920)  
Chapon fin poêlé aux truffes du Périgord
- 1927 Banquet de la Foire Gastronomique de Strasbourg  
Foie gras braisé clouté aux truffes du Périgord

La fin de « l'âge d'or » ne va pas handicaper la truffe du Périgord, désormais devenue synonyme de *Tuber melanosporum*. Avec moins de truffes, le XX<sup>e</sup> siècle rénove et élargit audacieusement l'usage de la truffe : la dinde, la poularde ou le chapon truffés cèdent leur place aux cailles farcies de truffes, aux pieds de cochon garnis de hachis truffé et l'on sert le macaroni à la Périgieuse. La truffe du Périgord gagne les sauces et les ragoûts ; elle conquiert les poissons (carpes, saumon, anguille, sole et même les huitres) ; elle s'unit aux fonds d'artichauts, aux haricots blancs voire aux petits pois. L'âge d'or passé, la truffe est prête à répondre à toutes les sollicitations créatrices des meilleurs cuisiniers.



Saint-Jacques aux  
truffes du Périgord  
Photo Claude Savignac

Chausson aux truffes  
du Périgord  
Photo Claude Savignac





## Pour conclure

Comme tous les « âges d'or », celui de la truffe inspire d'abord le souhait de retrouver des niveaux de récolte comparables. Aspiration noble, difficile à réaliser dans un monde rural nouveau, cette détermination est ancrée au cœur des responsables des fédérations et groupements de producteurs mais aussi, finalement, de tous les Périgordins.

Un autre impératif absolu s'impose à eux : rester fidèles à la qualité exceptionnelle des truffes récoltées alors. La truffe du Périgord doit rester digne de son passé, en se plaçant — pour prendre l'exemple des vins —, au niveau des grands crus, des meilleurs vignobles...



Photo Pierre Sourzat

# Éléments de bibliographie

Outre les ouvrages et articles de revues cités dans le livret et en note de bas de page, on pourra se reporter à :

- « L'enquête Brard, un état des lieux des campagnes périgourdines dans les années 1830 : réflexion sur l'enquêteur et son enquête », Corinne Marache et Michel Combet, *Annales du Midi*, 2013, tome 125, p. 511-524.
- « Richesse et pauvreté aux champs en Périgord au temps de Jacquou le Croquant », Corinne Marache, *Histoire & Sociétés Rurales*, 2012/1, vol. 37, p. 117 à 148.
- *Les campagnes du Périgord*, Christian Marty, P.U.B, 1993.
- « L'histoire inachevée de la domestication truffière », Carole Chazoule in *Ruralia*, mis en ligne le 01 juillet 2008.
- « Alimentation et population rurale en Périgord au XVIIIe siècle », Beaudry Richard, *Annales de démographie historique*, 1976, p. 41-59.
- *La vie en Périgord sous Louis Napoléon III*, Jacques Lagrange, Editions Pilote 24, 1992.
- *Le tour du monde de la truffe du Périgord en 80 menus et recettes de 1660 à 1939*, Anne-Josette Coste-Avrilleau, Marmande, 2016.
- *De la Truffe. Traité complet de ce tubercule*, Moynier, MM. Delaunay, Paris, 1835.
- *La truffe. Histoire, usages, recettes anciennes*, Chantal Tanet, Editions Sud-Ouest, 2006.
- *Truffe et trufficulture*, Jean-Marc Olivier, Jean-Charles Savignac et Pierre Sourzat, Fanlac, 4<sup>e</sup> édition, 2018.

# Sommaire

Introduction.....	3
Cinq décennies de récoltes inégalées.....	4
1837, 40 tonnes.....	5
1869, 120 tonnes.....	7
1892, 160 tonnes.....	8
1919, 23 tonnes.....	12
Les retombées concrètes et immatérielles de l'« âge d'or ».....	15
L'héritage économique, patrimonial et social.....	17
Une contribution considérable à l'image du Périgord....	20
Pour conclure.....	25
Éléments de bibliographie.....	26



LE PÉRIGORD. - Deux Chercheurs de Truffes



5. - En Périgord. - Chiens à la recherche des Truffes

P. Daudrix, édit., à Sarlat



Société Historique et Archéologique du Périgord (SHAP)

18 rue du Plantier 24000 Périgueux  
shap24@yahoo.fr  
<https://shap.fr>

Directeur de publication : Dominique Audrerie  
Texte : Jean-Charles Savignac  
Photos : collection particulière et SHAP  
Mise en page : Pierre Besse

Novembre 2021 – Version papier : **5 €**