

À la découverte du métier de trufficulteur avec Gégé le Rabassier

Une fois par semaine, trufficulteurs et viticulteurs font découvrir leur savoir-faire pendant l'opération Saveurs de truffes et vins d'Ardèche. Samedi 20 janvier, Gérard Blaye recevait une dizaine de personnes à Saint-Sernin, en Ardèche.



Gérard Blaye, surnommé Gégé le Rabassier, est trufficulteur depuis plus de trente ans. Photo Le DL /Priscilla Cathalan

Il est 9 heures du matin, il fait - 2 °C. C'est le moment pour Gérard Blaye et sa jeune teckel Mila de partir à la " rabasse, comme tous les jours. Dans sa truffière, près de sa maison à Saint-Sernin, certains de ses chênes ont près de vingt-cinq ans.

Samedi 20 janvier, ils ne sont pas seuls. Une dizaine de personnes les accompagnent pour la première journée de l'opération Saveurs de truffes et vins d'Ardèche. [Jusqu'à fin février, deux trufficulteurs, Serge Barruel et Gérard Blaye, et neuf caves du Sud-Ardèche vont faire partager leur passion.](#)

« Ce serait un rêve d'en avoir dans mon jardin »

Pendant près de deux heures, le trufficulteur emmène son groupe pour la recherche du matin. Autour des parcelles, des lignes électriques ont été posées. « Début décembre, une harde de sangliers est venue et a défoncé une partie de la truffière », raconte Gérard Blaye.

Finalement, il décide de rentrer Mila et de sortir Ronie, sa fidèle chienne âgée de 12 ans. Rapidement, les truffes sortent de terre grâce à son flair, pour le plus grand plaisir des admirateurs. Sandrine, de Lyon, se retrouve souvent en famille aux Assions. « Ce serait un rêve d'en avoir dans mon jardin ardéchois, mais on se rend compte que c'est énormément de travail. »

Les variétés, les sangliers, les galeries de taupes ou encore les liodes, ces petits coléoptères qui se nourrissent de la truffe... Gérard Blaye partage tout son quotidien avec ses apprentis. C'est que l'Ardéchois a commencé à planter ses chênes en 1999.

En près de trente ans d'expérience, il a vu la trufficulture évoluer. « Ce sont surtout ces quinze dernières années qui ont tout changé. Maintenant c'est une vraie culture. Il faut ensemercer les chênes avec du terreau et des brisures de truffes pour que le mycélium se développe », détaille-t-il, le pull du syndicat des trufficulteurs d'Ardèche sur les épaules.

« Ces trois dernières années, les récoltes n'étaient pas normales »

Une transformation de la filière qui s'accompagne d'un plan régional depuis 2019 pour relancer la truffe ardéchoise. « Ces cinq dernières années, il s'est planté énormément de chênes en Ardèche. Avec les subventions, un trufficulteur peut toucher 9 euros d'aide par arbre planté », explique-t-il.

Avec la truffe brumale et la *melanosporum* de décembre à fin février, puis la *tuber aestivum* de début mai à mi-juillet, la récolte de l'or noir s'étend presque toute l'année.

Elle est aussi touchée par le dérèglement climatique. « Ces trois dernières années, les récoltes n'étaient pas normales. On se pose beaucoup de questions. Avec la sécheresse, on remarque que certaines truffes sont bien plus profondes », détaille Gérard Blaye, le regard fixé sur les allers-retours de sa coéquipière.

Afin de pérenniser son exploitation, le trufficulteur innove. « Tout ce que je gagne, je l'investis. Je vais essayer l'arrosage en microjet pendulaire, pour réguler l'eau qu'il me faut. Tout ce que je fais, c'est pour qu'un jour mes neuf petits-enfants puissent en profiter à leur tour. »

Tarif : 28 euros, places limitées à 12 personnes. Réservations sur les sites des offices de tourisme et de 2000 Vins d'Ardèche.