

LOUDUNAIS

DES TRUFFES SAUVAGES AUX TRUFFES
CULTIVÉES EN LOUDUNAIS

Thérèse DEREIX DE LAPLANE*

RÉSUMÉ

En Loudunais, où la truffe se récolte à travers les siècles, le meunier Pierre Mauléon invente sa culture (la trufficulture) au Grand-Ponçay vers 1790. Pendant plus de cent ans, ses descendants continuent l'œuvre entreprise, tout en gérant leurs domaines et moulins¹.

ABSTRACT

In the area around Loudun, where truffles have been harvested for centuries, Pierre Mauléon, a miller, developed their cultivation («the trufficulture») at Grand-Ponçay about 1790. For more than the next hundred years, his descendants continued his enterprise, while managing their estates and their mills.

LA TRUFFE NATURELLE OU SAUVAGE

La présence de la truffe naturelle ou sauvage est attestée – à travers les siècles – dans de nombreuses régions de France : Provence, Périgord, Corrèze, Charente, Sud-Touraine, Poitou... C'est une question de sol, de végétation et de climat.

* Membre de la Société historique du Pays de Loudunois.

1. Ce court exposé ne couvre que les activités liées à la truffe de Pierre Mauléon et ses descendants. Les autres sont présentées dans *Histoire de Beuxes – La Saga des meuniers : moulins, domaines et truffes*, Imprimerie AGI, La Roche-Clermault (37), 2010.

En Loudunais, les terrains du secondaire – petite groie – désignés localement sous le nom de *galluches*², lui conviennent particulièrement. On la trouve au pied des chênes pubescents ou chênes blancs bien exposés au soleil. Enfouie dans le sol à une distance de 5 à 30 cm, elle se signale – comme partout – par l’aspect dénudé du terrain, appelé *brûlé* (fig. 1). Si les pluies d’août favorisent sa formation, de fortes gelées lui sont fatales. La récolte se fait de novembre à février avec l’aide de cochons. La truffe loudunaise, écrit Adolphe Chatin de l’Institut (1813-1901), est la *Tuber melanosporum*³ (fig. 2).

LE GRAND-PONÇAY

Le domaine

Situé au sud de la paroisse de Beuxes, jouxtant le « *chemin de Tours à Chinon et à Loudun* »⁴, traversé par le Négron et son affluent le Mardelon, le domaine de la « *maison et seigneurie* »⁵ du Grand-Ponçay est vaste.

Le Terrier du Coudray-Montpensier (1782)⁶, et l’arpentage du 26 messidor an IV font état d’une centaine d’hectares⁷. La majeure partie des terres sont rocailleuses, « *toutes lesquelles terres sont de mauvaise qualité, n’étant que ce qu’on appelle vulgairement dans le pays que des terres galluches* »⁸. Le reste se partage entre des prés, quelques marais et des bois. Un joli manoir construit au XV^e siècle et deux moulins valorisent l’ensemble (fig. 3 et 4).

Depuis 1655 le Grand-Ponçay fait partie de la châtellenie du Coudray-Montpensier, paroisse de Seully (actuel département d’Indre-et-Loire) à la suite de son acquisition par Claude d’Escoubleau⁹. Vendu par les descendants

2. Galluche : le mot « *galluche* » est un « *terme en usage dans le département de la Vienne* » pour désigner une « *terre calcaire caillouteuse* » (*Grand Larousse illustré*, 1960-1964).

3. CHATIN (Adolphe), *La truffe*, Paris, Éditions J.-B. Baillière et Fils, 1892, p. 40 (faisant suite à l’édition de 1869, Imprimerie et Librairie Bouchard-Huzard, Paris).

Étymologie : *Tuber melanosporum* vient du grec *melanos*, noir et *spora*, semence.

4. *Atlas de Trudaine*, AN F 14* 8506 TOUR XII 22 – Vers 1760.

5. AD Indre-et-Loire, 3 E 20 18, Guérineau, 4 novembre 1669 et autres.

6. AD Indre-et-Loire.

7. Cent cinquante six arpents dix boisselées cinq douzième, mesure de Loudun.

8. AD Vienne, 2 Q 51 754.

9. BOSSEBOEUF (Abbé L.), *Le Coudray-Montpensier-l’Abbaye de Seully*, Imprimerie Paul Bousrez, Tours, 1900, p. 134, 135, 165. CARRÉ DE BUSSEROLLE (J.-X.), *Dictionnaire*



Fig. 1 : dans les galluches, brûlé au pied d'un chêne pubescent, nouvelle truffière du Grand-Ponçay (photo Jean-Pierre Robin, 2010).

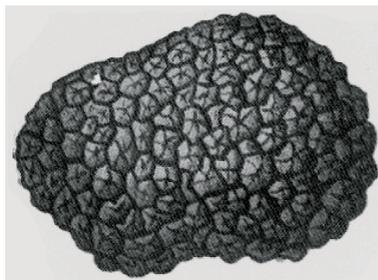


Fig. 2 : *Tuber melanosporum* (dessin d'Émile Bourdier, *La truffe*, 1892).

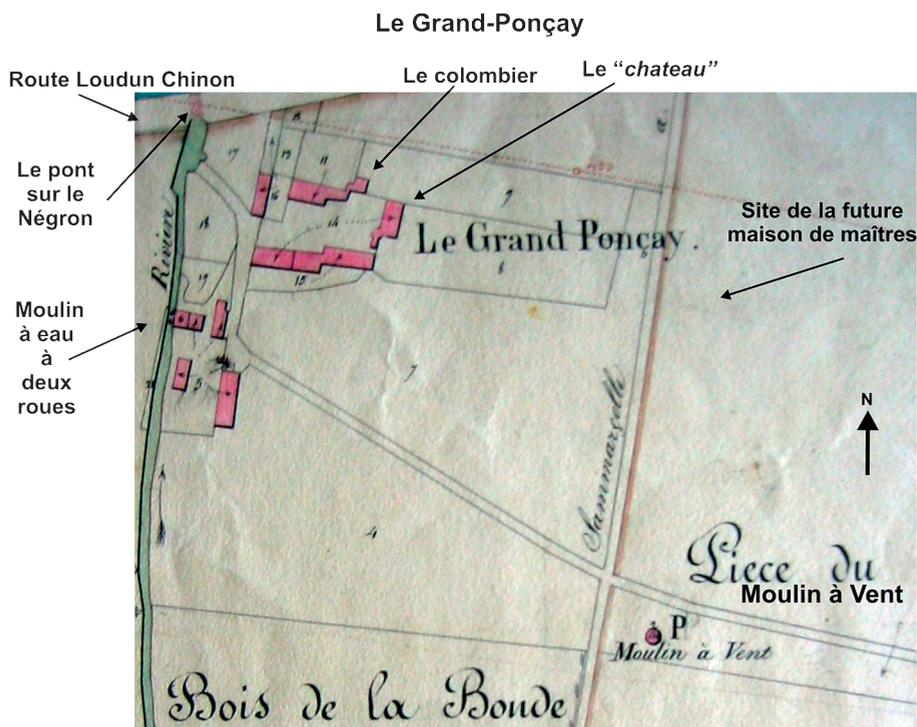


Fig. 3 : cadastre napoléonien annoté (1838).



Fig. 4 : manoir du Grand-Ponçay datant du XV^e siècle, demeure de Pierre Mauléon, maintenant disparu (dessin Louis Charbonneau-Lassay, musée Charbonneau-Lassay, Loudun).

de ce dernier, il est en 1755 la propriété de Claude Philippe de Lamotte-Baracé lorsque Pierre Mauléon, père, en obtient le fermage¹⁰.

Les Mauléon

Venant de la paroisse proche de Sammarçolles, veuf de Marie Sainton depuis 1747, Pierre I^{er} Mauléon, meunier, a trois jeunes enfants : Marie, Pierre II et Gabriel de 13, 11 et 9 ans dont il surveille avec soin l'éducation. Tous vont savoir lire et écrire et les deux garçons sont formés au métier de meunier. En 1762 Pierre I^{er} Mauléon acquiert le proche moulin d'Andrault¹¹, dont les terres aussi sont gallucheuses et se remarie avec Jeanne Blucheu, veuve Hérigault, qui s'installe au Grand-Ponçay avec sa fille Jeanne.

géographique, historique et biographique d'Indre-et-Loire et de l'ancienne province de Touraine, Imprimerie Rouillé-Ladevèze, Tours, 1878-1888.

10. AD Vienne, 4 E 53 221, Chrétien.

11. AD Indre-et-Loire, 3 E 3 992.

PIERRE II MAULÉON, PROPRIÉTAIRE

À la mort de son père, Pierre II Mauléon a 42 ans (fig. 6). La succession se règle entre sa belle-mère, sa sœur Marie et les enfants de son frère Gabriel, mort prématurément en 1781. À la suite d'arrangements familiaux, Pierre II devenu propriétaire des deux tiers d'Andrault et des deux tiers également de la « *Maison et métairie* » d'Estrepieds¹³, paroisse de Sammarçolles (actuelle commune de la Vienne), achète pour 10 800 livres, conjointement avec son épouse, le 24 avril 1788¹⁴, la « *maison et métairie* » de Pierrefitte, sise paroisse

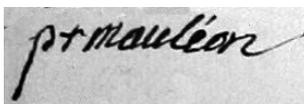


Fig. 6 : signature de P. Mauléon (registre des délibérations du conseil municipal du 24 janvier 1790).

de Marçay (actuelle commune d'Indre-et-Loire), touchant la propriété d'Andrault. Le 15 février 1790, Pierre II Mauléon renouvelle son contrat de fermage du Grand-Ponçay avec le comte de Lamotte-Baracé et six ans plus tard – le 23 juillet 1796 – acquiert le domaine mis en vente à la suite de l'émigration du comte¹⁵. Les revenus de ses propriétés proviennent de trois activités bien distinctes : exploitation agricole, meunerie et récoltes de truffes. Les deux premières sont courantes, la troisième beaucoup moins. Aussi avant d'aller plus loin, il nous faut présenter ce mystérieux « *comestible* » qui, croissant naturellement sur les domaines, y sera bientôt cultivé.

UN « PRÉCIEUX TUBERCULE » RARE, GASTRONOMIQUE, APHRODISIAQUE

Apparaissant dans les comptes de Jean, duc de Berry en 1370 et 1378, la truffe – sans doute de Bourgogne – se consomme en France, depuis au

13. AD Vienne, 4 E 54 76, Vinée, 18 avril 1828.

14. AD Vienne, 4 E 54 28, Vinée.

15. AD Vienne, Q² 48 563.

moins le XIV^e siècle¹⁶ et à partir de François I^{er}, la « reine des truffes », la *Tuber melanosporum*, est couramment dégustée à la cour, bientôt imitée par la noblesse et la riche bourgeoisie¹⁷.

Le Loudunais : terre à truffes

Le « précieux tubercule »¹⁸ a laissé des traces dans l'histoire locale. Le 17 août 1620, lors du passage du roi Louis XIII à Loudun, Jean d'Armagnac, son ancien valet de chambre, alors gouverneur du château, lui offre « à trois heures, une collation de groseilles, truffes et poires »¹⁹. Dans son contrat de garde du château de La Roche-Clermault²⁰ (19 novembre 1684), Gabriel Bigot doit y récolter les truffes et les porter à son propriétaire, M^{re} Baltazard Le Breton, marquis de Villandry. Louis Haward de La Blotterie, seigneur de Bourcany, domaine proche du Grand-Ponçay, fait, durant l'hiver 1746, un envoi de truffes, au seigneur de Padeloup, paroisse de Saix (actuel canton des Trois-Moutiers), qui le remercie : « elles sont belles et bonnes »²¹. Le 12 décembre 1779, M^e Louis René Champigny et le sieur Christophe Prout louent à Pierre Binard leur truffière d'environ huit boisselées ($\frac{3}{4}$ d'arpent ou environ $\frac{1}{2}$ hectare, mesure de Loudun) située près du village des Rosiers, paroisse de Pouant (entre Loudun et Richelieu), au prix annuel de 12 livres en argent plus 6 livres de truffes ou de 24 livres en argent. Toujours à Beuxes, les Sicard, fermiers de Villedan, doivent, selon leur contrat du 20 avril 1791, « six livres de truffes », chaque année, au propriétaire, Louis Naudin²².

16. LUCE (Siméon), *La France pendant la guerre de Cent ans*, Hachette, 1890, p. 218. Il s'agit probablement de la truffe de Bourgogne.

17. Jean Bruyerin-Champier, médecin de François I^{er} et Henri II, précise, dans son *De re cibaria* (que l'on peut traduire par « *De la nourriture* ») en 1560, que les bonnes truffes viennent de l'Angoumois, de la Saintonge et de la Drôme.

18. DELASTRE (Charles Jean Louis), « Aperçu statistique sur la végétation du département de la Vienne », *Congrès scientifique de France tenu à Poitiers, septembre 1834*, Poitiers, 1835, p. 517-518.

19. D'après Jean Héroard : SALVINI (Joseph), « Vie quotidienne de Louis XIII à Poitiers », *Bull. Soc. Antiq. Ouest*, 4^e série, t. IX, 1968, p. 379-384.

20. Entre Loudun et Chinon.

21. PERVINQUIÈRE (Abel), avocat et LEPILLER, avoué, *Observations pour M. Haward de La Blotterie, propriétaire*, musée Charbonneau-Lassay, Loudun, p. 38.

22. AD Vienne, 4 E 54 31, Vinée.

La double qualité de la truffe

La truffe est consommée pour sa double qualité gastronomique et aphrodisiaque. « *Cette duplication honorable vient de ce que cet éminent tubercule passe non seulement pour délicieux au goût mais encore parce qu'il élève une puissance dont l'exercice est accompagné des plus doux plaisirs.* »²³



Fig. 7 : Eros, le dieu de l'amour, apportant un plat de truffes!
(extrait du *Grand dictionnaire de cuisine* d'Alphonse Dumas, édition sous l'égide de Daniel Zimmermann, Tchou, 1965).

Les témoignages sont multiples :

- 1561 : les « *marrons, truffes, porreaux* »²⁴ sont préconisés aux hommes impuissants (Ambroise Paré) (fig. 7) ;
- 1638 : la truffe a « *la propriété [...] de provoquer à luxure* »²⁵ (Bureau d'adresse, Conférence CLXV, « *Des truffes et champignons* ») ;

23. BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme), *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*, 1825, VII, 43.

24. *Traité de la génération de l'homme*, XVIII, 43.

25. JUBERT (Gérard), *Père des Journalistes et Médecin des Pauvres*, Théophraste Renaudot (1586-1653), p. XLVI et 167.

- 1711 : les truffes venues à maturité « *ont une très bonne odeur et un très bon goût* »²⁶ (Claude Joseph Geoffroy, Académie des sciences) ;
- 1725 : la reine Marie Leszczyńska reçoit un cadeau de truffes des dames de la Halle avec la recommandation d'en manger « *beaucoup et (d'en faire) manger beaucoup au Roy car cela est fort bon pour la génération* »²⁷ ;
- 1751 : c'est « *un des meilleurs assaisonnements qu'on puisse faire en cuisine* »²⁸ ;
- 1766 : un « *tempérament sanguin et vif ne doit pas en manger, ainsi que ceux qui sont obligés par état de mener une vie chaste* »²⁹ (Pennier de Longchamp, médecin) ;
- 1825 : « *Qui dit truffe prononce un grand mot* », c'est le mets par excellence, « *le diamant de la cuisine* »³⁰ (Brillat-Savarin)...

La valeur de la truffe

La double qualité de la truffe face à des récoltes irrégulières et peu importantes, soutient sa valeur marchande. Elle se négocie fort cher comme l'atteste en 1711, Claude Joseph Geoffroy : « *Le profit que font les paysans dans certaines provinces sur le débit des truffes, les rend soigneux à découvrir les truffières* »³¹.

En Loudunais, une livre de truffes est estimée 2 livres à la production (1779)³² alors qu'au château de Brault (Dercé, actuel canton de Mont-sur-Guesnes) un cochon et un mouton se négocient respectivement 6 et 8 livres (1747, 1748), que la servante est payée 24 livres par an (1750) et que le perquier qui rase le maître du domaine, deux fois par semaine, reçoit 1 livre par mois (1750)³³.

26. GEOFFROY (Claude Joseph), « Observations sur la végétation des truffes », *Mémoire de l'Académie royale des sciences*, 1711, p. 23-35.

27. GAUTHIER-VILLARS dit WILLY (Henry), *Le Mariage de Louis XV, d'après des documents nouveaux et une correspondance inédite de Stanislas Leszczyński*, Plon, 1900, p. 409.

28. *Dictionnaire Universel d'Agriculture et de Jardinage*, chez David le Jeune, Paris.

29. PENNIER de LONGCHAMP le Fils, *Dissertation Physico-Médicale sur les truffes*, A Avignon, chez Roberty et Guilhermont, 1766, p. 35 et 36.

30. BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme), *op. cit.*, VII, 43.

31. GEOFFROY (Claude Joseph), *op. cit.*, p. 28.

32. AD Indre-et-Loire, 3 E 11 275, 12 décembre 1779.

33. *Livre de comptes du seigneur de Brault, 1747-1754*, archives privées.

La science et la truffe

De nombreux savants ont étudié la truffe afin d'identifier les « *parties essentielles qui concourent à sa reproduction* »³⁴. Au début du XVIII^e siècle, elle est désormais « *reconnue pour un champignon souterrain* »³⁵.

Claude Joseph Geoffroy, élève de Joseph Pitton de Tournefort, publie en 1711 ses *Observations sur la végétation des truffes*, ouvrage remarquable, repris mot à mot par le chevalier de Jaucourt pour l'article « *Truffe* » de la *Grande Encyclopédie* (1751-1772), qui ajoute toutefois une sévère conclusion³⁶ : « ... *nos physiciens étant rarement à portée d'une truffière n'ont point encore cherché comme il conviendrait à approfondir tout ce qui concerne la végétation de la truffe. Ce ne sont pas les paysans qui découvriront ce mystère, moins encore ces personnes voluptueuses qui font leurs délices de ce mets.* »

Le médecin Pennier de Longchamp dans sa *Dissertation Physico-Médicale sur les Truffes*, éditée en 1776, écrit : « *On ne saurait trop inviter nos savants naturalistes à faire des recherches sur la nature de ce végétal, afin de découvrir où sont les parties essentielles qui concourent à sa reproduction* »³⁷.

LA TRUFFE CULTIVÉE OU TRUFFICULTURE

L'invention de la trufficulture

C'est dans ce contexte que, chaque année, comme de nombreux Loudunais, Pierre II Mauléon se félicite de ses récoltes de truffes « *aux pieds d'arbres plantés au hasard par la nature* »³⁸, récoltes qu'il aimerait – comme tous – plus abondantes ! Déjouant les pronostics de la *Grande Encyclopédie*, lui, le paysan, a alors l'idée, vers 1790 – puisqu'il y a symbiose évidente entre le chêne, les galluches et la truffe – de provoquer la formation de truffières,

34. PENNIER de LONGCHAMP le Fils, *op. cit.*, p. 8 et 27.

35. CHATIN (Adolphe), *op. cit.*, p. 1-29.

36. *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 1751, p. 647-651.

37. PENNIER de LONGCHAMP le Fils, *op. cit.*, p. 21 et 27.

38. « Culture de la truffe à Loudun et à Richelieu », *Annales de la Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles-Lettres*, Tours, 1868, p. 300-303.

en reproduisant leur environnement naturel par des semis de glands dans ses « terres galluches »³⁹. Avec « les glands venus sur les chênes donnant les truffes, des semis furent faits dans les terrains calcaires voisins » précise Léon Gilles de La Tourette⁴⁰. Avec plein succès.

Avant la fin du XVIII^e siècle, le maître du Grand-Ponçay récolte ses premières truffes cultivées. La trufficulture est née : « culture indirecte, [...] que les Loudunois semblent avoir les premiers mises à profit »⁴¹, écrira en 1851 – avec admiration – l’académicien, Louis-René Tulasne. « C’est M. P. Mauléon [...] qui le premier, recueillit des truffes dans le Loudunais à la fin du siècle dernier. »⁴² (fig. 8).

À Rocheteau, domaine jouxtant le Grand-Ponçay, les Duchesne imitent Pierre II, suivis bientôt par d’autres propriétaires de Basses, Vézières, Sammarçolles, Maulay, Richelieu... puis de toute la Vienne et du Sud-Touraine.

L’autre inventeur

Vers 1811, dans le Vaucluse, terre où la truffe s’est toujours développée spontanément, un autre paysan, Joseph Talon, ayant semé des glands dans une « terre gaste » pour « se pourvoir de bois de chauffage », constate l’apparition de truffes⁴³... et ensemence d’autres parcelles. Bientôt imité, il amène la richesse dans sa province.

L’antériorité de l’invention de « M. P. Mauléon »

Si Joseph Talon a été considéré longtemps comme l’inventeur de la trufficulture française parce que les Provençaux ont su honorer sa mémoire⁴⁴, la profession s’accorde maintenant à reconnaître l’antériorité de « M. P.

39. AD Vienne, 2 Q 51 754.

40. « Culture de la truffe à Loudun et à Richelieu », *op. cit.*, p. 300-303.

41. TULASNE (L.-R. et C.), *Fungi Hypogea*, p. 168.

42. LE TOUZÉ de LONGUEMAR (Alphonse), *Études géologiques et agronomiques sur le département de la Vienne*, Deuxième partie, 1872, p. 329.

43. BONNET (Henri), *Études sur les truffes comestibles*, Adrien Delahaie, Libraire-Éditeur, Paris, 1869, p. 24.

44. En 1986, les habitants de Saint-Saturnin-lès-Apt lui érigent une statue.

été exactement traduite par M. Chatin dans son travail d'ensemble sur ces tubercules.

La truffe croît dans le sol à des profondeurs variant de 10 à 15 centim. de la surface jusqu'à 80 centim., et les plus élevées mûrissent les premières. Le sol des truffières est dénudé et comme brûlé et fendillé en étoile ; au dessus voltigent des essaims de mouches dites truffières. Les pluies de juin et de juillet leur sont favorables, et, à leur défaut, il est bon de les arroser.

Sous les vieux arbres, les truffes croissent au pourtour extérieur des racines, et leur cercle s'éloigne du tronc à mesure que les racines s'étendent dans le sous-sol.

L'exemple de la culture des truffes a été donné dans la Vienne par M. Foucault, au Grand-Ponçay (1), M. Villoz, au Breuil-Mingot, et le docteur Petit, à Migné.

Les truffes de Civray sont préférées à celles de Loudun, et celles des environs de Lençloître sont les plus inférieures de toutes.

Les premiers semis de glands provenant de chênes truffiers furent faits, dans la Vienne, par l'ascendant maternel de M. Foucault, qui pratique aujourd'hui avec plein succès cette culture au Grand-Ponçay, près Loudun. Le sol est défoncé à la charrue, et les semis faits de mètre en mètre sur des lignes parallèles dirigées du nord au sud et à 4 mèt. de distance l'une de l'autre. Dès la septième année, les truffes commencent à paraître, et, vers la quatorzième ou quinzième, elles sont en pleine production, à raison de 700 à 800 fr. par hectare. Il y a vingt ans, on en comptait à peine 30 hect. dans le Loudunais, et aujourd'hui cette culture s'y est étendue à plus de 100 hect.

C'est de novembre à mars que se récoltent les bonnes

(1) C'est M. P. Mauléon, bisaïeul maternel de M. Foucault, maire de Beuxes, qui, le premier, recueillit des truffes dans le Loudunais à la fin du siècle dernier.

Fig. 8 : hommage à "M. P. Mauléon" et "M. Foucault", 1872
(Alphonse Le Touzé de Longuemar).

Mauléon ». C'est ainsi que Jean-Marc Olivier, Jean-Charles Savignac et Pierre Sourzat, dans leur beau et intéressant livre *Truffe et Trufficulture*, paru en 1996, parlent des « expériences de Joseph Talon en 1811, et avant lui, de M. P. Mauléon »⁴⁵.

45. Éditions Fanlac, 1996, p. 109. – Les auteurs se réfèrent à Le Touzé de Longuemar.

Pierre II Mauléon, riche trufficulteur

Pierre II Mauléon fait des semis de chênes pubescents sur chacune de ses propriétés, principalement au Grand-Ponçay, et continuera à en faire tout au long de son existence. Au moment du partage de ses biens en 1828, on en décomptera 18 hectares, sous les appellations de « *terre en glandis* », « *bois glandis* », « *terre ensemencée en glands* », « *terre ensemencée en glandis* »⁴⁶.

Habitant leur « *maison du Grand-Ponçay* », le « *chateau* », Pierre et Jeanne Mauléon sont devenus de riches propriétaires. Aux Grand-Ponçay et Pierrefitte, ils ont adjoint les parts d'Andraut et d'Estrepieds qui leur manquaient, puis le domaine de Méveillé, commune de Ceaux (actuel canton de Loudun), pour posséder deux cent cinquante hectares de terre et quatre moulins⁴⁷. Cette réussite est assombrie par les deuils : sur quinze ans, entre 1812 et 1827, Pierre II perd sa femme, ses trois fils, ses deux belles-filles, sa fille Jeanne Chatry et son époux. Il lui reste les Beaudouin et une belle descendance toujours existante en 2011.

La portée de son invention – la culture de la truffe – est officiellement reconnue par le botaniste Charles Jean Louis Delastre, qui atteste les abondantes récoltes du « *précieux tubercule* », objets d'un commerce « *assez considérable* » hors département depuis les années 1820⁴⁸. À cette époque, les autres nouveaux centres trufficoles de la Vienne sont Chauvigny, Couhé et Civray. MM. Moynier confirme des envois de « *fort bonnes* » truffes poitevines à Paris entre 1828 et 1831⁴⁹.

En 1828, Pierre II Mauléon fait une donation-partage de ses biens à ses descendants. Le tirage au sort attribue Andraut/Pierrefitte à son petit-fils Pierre IV Mauléon, Méveillé/Estrepieds à sa fille et son gendre Beaudouin et le Grand-Ponçay aux descendants de sa fille Jeanne épouse Chatry. À la suite d'arrangements familiaux, une partie du domaine, dont les moulins, revient au couple Chatry/Foucault⁵⁰ qui vit à Crué, commune de Sammarçolles.

46. Glandis : mot utilisé en Loudunais dans le sens de jeune bois de chênes.

47. AD Vienne, 4 E 54 76, 18 avril 1828, Vinée.

48. DELASTRE (Charles Jean Louis), *op. cit.*, p. 517-518.

49. MOYNIER (MM.), *De la Truffe. Traité complet de ce tubercule*, Barba, libraire Paris, Palais Royal, Galerie de Chartres, 1836, p. 35.

50. AD Vienne, 4 E 54 447, Duchastel, 9 janvier 1858.

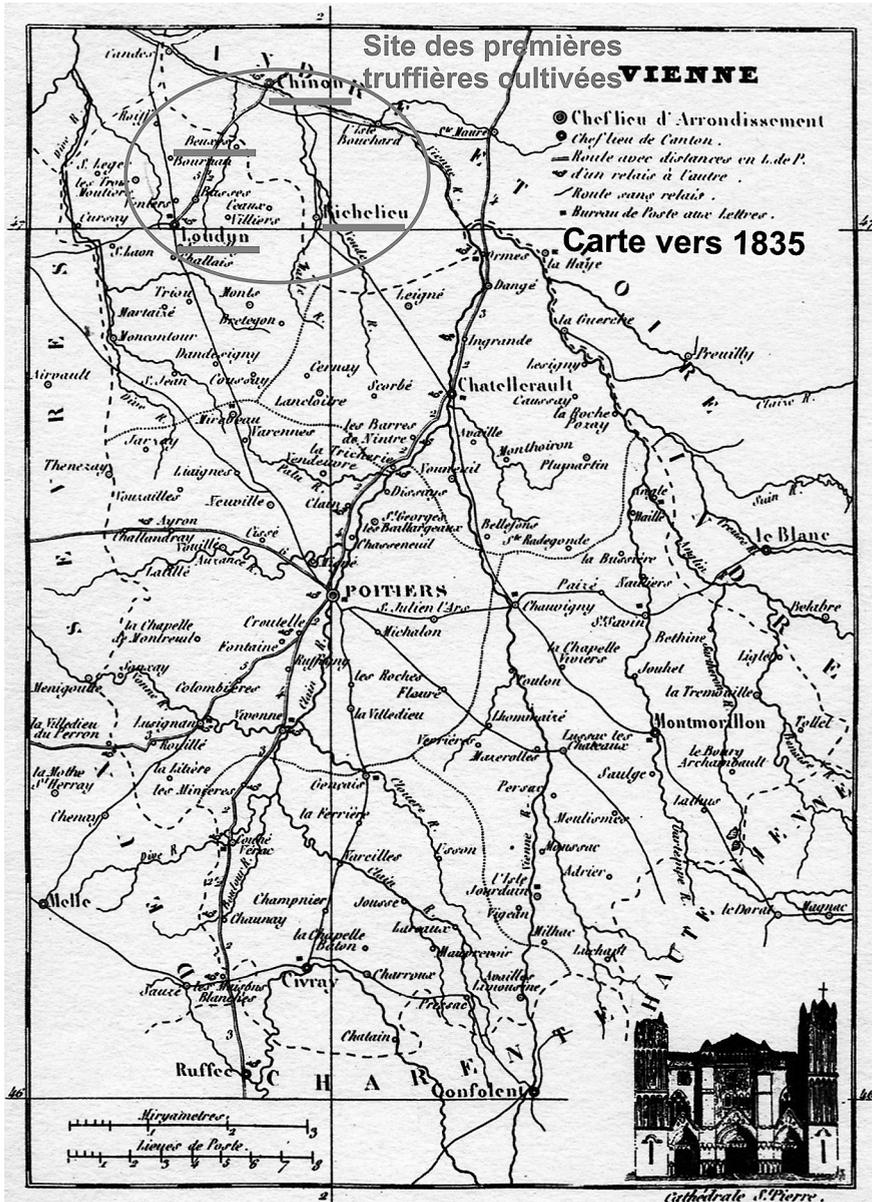


Fig. 9 : sites du début de la trufficulture française, d'après la communication faite au Congrès scientifique de France (1834) par Charles Delastre. Esquisse sur carte parue dans Abel Hugo, Adolphe Joanne, Jules Verne, *La Vienne*, Les Editions du Bastion, 1991).

Pierre II Mauléon décède le 26 août 1831, « *dans sa maison à Poncé* » « *âgé de quatre-vingt six ans* ».

LE CONGRÈS SCIENTIFIQUE DE FRANCE, 1834

Charles Jean Louis Delastre, avocat, « *remarquable botaniste* »⁵¹, sous-préfet de Loudun depuis 1830, fait une communication sur le développement de la trufficulture loudunaise, lors du Congrès Scientifique de France, tenu à Poitiers en 1834 : « *... nulle part on n'en fait annuellement une récolte (de truffes) plus abondante qu'aux environs de Loudun, dans le pays situé entre cette dernière ville, Chinon et Richelieu [...]*

L'extension remarquable imprimée en France, depuis environ une vingtaine d'années, à la consommation de la truffe avait engagé plusieurs propriétaires du Loudunais à essayer d'en propager la production [...]. » Ils firent « *... des semis de chêne dans les terrains les plus favorables à la production de ce précieux tubercule [...]. Leurs tentatives ont été couronnées d'un plein succès...* »⁵² (fig. 9 et 10).



Fig. 10 : signature de J.-L. Delastre (15 août 1830, état civil, Saint-Benoît, Vienne).

LE DICTIONNAIRE DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE, 1835

Au lendemain de la Révolution, la France est devenue « *truffivore* »⁵³ ! Un nouveau verbe – « *truffer* » – s'entend, circule. Enregistré dans l'édition 1835 du *Dictionnaire de l'Académie*, il est le seul verbe de la langue française évoquant l'utilisation spécifique d'un champignon.

51. CHATIN (Adolphe), *op. cit.*, édition de 1869, p. 94.

52. DELASTRE (Charles Jean Louis), *op. cit.*, p. 518.

53. BRILLAT-SAVARIN (Anthelme), *op. cit.*, Méditation VII.

JEAN FOUCAULT, MARCHAND DE TRUFFES, ET MARIE CHATRY

Jean et Marie Foucault-Chatry (fig. 11)

Marie Chatry, petite-fille de Pierre II Mauléon, a épousé en 1818 Jean Foucault, cultivateur à Sammarçolles où ils vivent. Ils vont avoir trois fils : en 1819, Jean, en 1821, Joseph Bénoni et – plus tard – en 1839, Léopold Ferdinand (fig. 12).

Comme on l'a vu, les Chatry ont hérité du Grand-Ponçay lors du partage fait par leur grand-père en 1828. Personnellement, Marie se trouve propriétaire

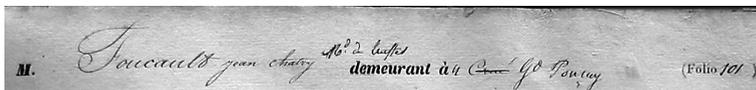


Fig. 11 : “Marchand de truffes”.

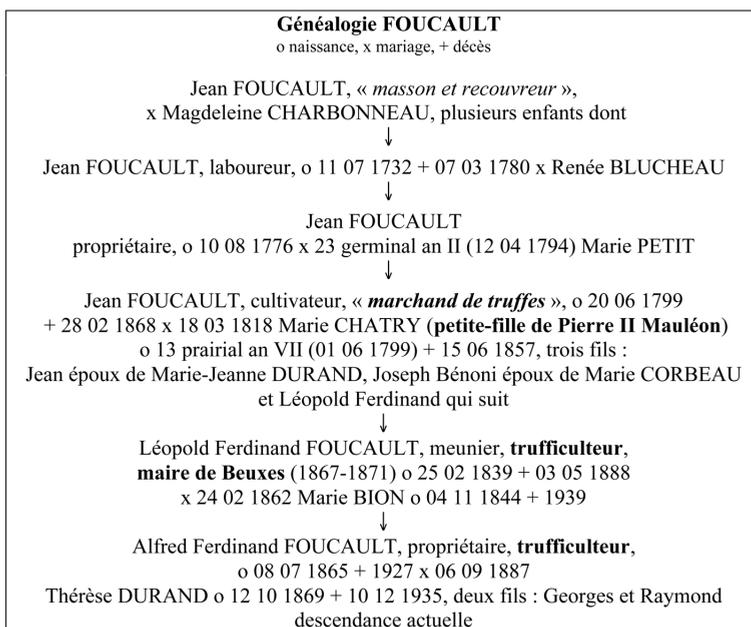


Fig. 12 : généalogie;

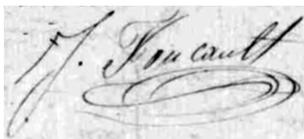


Fig. 13 : signature de Jean Foucault (registre, 15 juin 1857).

d'une partie du domaine dont les deux moulins. Jean Foucault (fig. 13) s'intéresse très tôt à la trufficulture. Devenu marchand de truffes⁵⁴, il assure une belle aisance aux siens.



Fig. 14 : maison de maître du Grand-Ponçay à Beuxes construite par Jean Foucault, marchand de truffes, et Marie Chatry, dans les années 1850 (photo Jean-Pierre Robin, 2010).

En 1854, le ménage décide de se faire construire une maison de maître sur la *Pièce du Moulin à Vent* au Grand-Ponçay. Il se raconte encore dans le pays qu'elle fut financée avec *deux années* de bénéfiques truffiers! (fig. 14). C'est Léopold Ferdinand qui en héritera. Jean aura La Boussardière à Sammarçolles et Joseph Bénoni le domaine des Forges à Vézières.

54. Mairie de Beuxes, *Matrice cadastrale*, commencée en 1845, folio 101.

Jean Foucault, marchand de truffes

Le commerce s'est organisé. Si Jean Foucault père est marchand de truffes, on ne sait pas comment il opère. Par contre, grâce au *Livre de comptes*⁵⁵ des années 1845/1851 des Durand de Maulay (fig. 15), beaux-parents de son fils Jean, on sait que certains marchands, très actifs, font des tournées chez les trufficulteurs. C'est le cas de MM. Alzon de Richelieu, Bachelier de Châtellerault, Baudite de Chinon, Caillandier de Monts. Des particuliers viennent également acheter à la propriété.

Decembre 1847

11 samedi vendu au sieur Alzon de
richelieu quatorze livre de
truffe arison de cinq francs la livre
qui fait total six cent dix francs 70 s
payé

13 dimanche vendu au sieur Bachelier de chinon
six livre truffe cinq francs la
livre fait total trente francs 50 s
payé

14 dimanche vendu au sieur Alzon de châtellerault
et Bachelier
sept truffe arison de cinq francs la
livre qui fait total 101 s 75 c
payé

20 dimanche vendu au sieur Alzon onze livre et
un car de truffe à cinq francs et
dix livres fait total 61 s 50 c
payé

Fig. 15 : une page du *Livre de comptes* des Durand, du 11 au 20 décembre 1847 (archives Perrot-Turquois).

55. *Livre de comptes* des Durand de Maulay. On ne sait pas s'il y avait d'autres livres de comptes pour d'autres truffières.

Sur cinq années, les Durand ont récolté 1 334 kilos de truffes vendus 8 191 F; ce qui leur assure en moyenne 1 638 F par an, somme qui à l'époque est loin d'être négligeable puisqu'on peut vivre avec 5 000 F de rente⁵⁶. Un hectare en pleine production rapporte net de 600 à 1 000 F par an. Déjà, en ce milieu de siècle, comme le précise Tulasne, « *l'industrie loudunoise [...] a enrichi beaucoup de cultivateurs* ».

LÉOPOLD FERDINAND FOUCAULT, LE TECHNICIEN, ET MARIE JOSÉPHINE BION

Léopold Foucault, le technicien

Léopold Ferdinand (fig. 16) a hérité de la maison de maître du Grand-Ponçay, entourée de ses terres et des moulins. « *Propriétaire meunier* » – profession indiquée sur son acte de mariage – il a épousé, en 1862, Marie Joséphine Bion, fille unique de Pierre et Marie Petit. Se faisant seconder, Léopold Ferdinand va se consacrer au développement de la trufficulture, jusqu'à l'excellence (fig. 17). Il élabore des techniques de semis (fig. 18), et, dans les années 1860, sème 20 hectares de nouvelles truffières⁵⁹ qui prendront le relais de celles qui s'épuisent.

Partageant sans réticence l'expérience acquise par les trois générations qui l'ont précédé, sa réputation grandit⁶⁰. Des personnalités viennent voir ses



Fig. 16 : signature de Léopold Foucault (8 novembre 1868, registre des délibérations du conseil municipal).

56. BRILLAT-SAVARIN (Anthelme), *op. cit.*, Méditation XIII.

57. CHATIN (Adolphe), *op. cit.*, 1892, p. 199.

58. TULASNE (L.-R. et C.), *Fungi Hypogea*, p. 168.

59. CHATIN (Adolphe), *op. cit.*, 1869, p. 100. Les voisins, les Duchesne, de Rocheteau, en plantent autant.

60. LE TOUZE de LONGUEMAR (Alphonse), *op. cit.*, p. 329, rend hommage à deux autres pédagogues poitevins de la trufficulture : M. Viloz au Breuil-Mingot et le docteur Petit à Migné.



Fig. 17 : Léopold Ferdinand Foucault, maire de Beuxes et trufficulteur et son épouse Marie Bion (photo descendance Mauléon-Foucault).

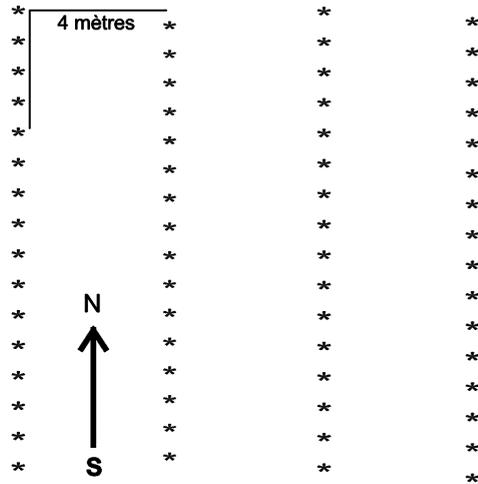


Fig. 18 : technique de semis de Léopold Ferdinand Foucault. «*Le sol est défoncé à la charrue et les semis faits de mètre en mètre, sur des lignes parallèles, dirigées du nord au sud et à 4 mètres de distance l'une de l'autre*» (esquisse d'après *Études géologiques et agronomiques sur le département de la Vienne*, 1872, par Alphonse Le Touzé de Longuemar).

réalisations ou en parlent : M. Arnaud, secrétaire de la Société scientifique d'Apt dans le Vaucluse⁶¹, le professeur Guiteau de la Faculté des sciences de Poitiers⁶², le docteur Léon Gilles de La Tourette, président du comice agricole de Loudun et le géologue Alphonse Le Touzé de Longuemar.

En octobre 1868, le professeur Adolphe Chatin, alors membre de l'Académie de médecine⁶³, passe deux jours au Grand-Ponçay durant lesquels – ainsi qu'il l'écrit dans son livre *La Truffe*, publié l'année suivante – il arpente avec cet « *intelligent trufficulteur* », « *les riches truffières* » du domaine...

61. ROHAUT (Sylviane) «Que sont devenues les truffes loudunaises», *La Gazette du Loudunais*, novembre-décembre 1991.

62. CHATIN (Adolphe), *op. cit.*, édition 1892, p. 42.

63. Docteur ès sciences 1839, pharmacien 1840, médecin 1844. – Académie de médecine 1853. – Académie des sciences 1874.

***La trufficulture locale (seconde moitié du XIX^e siècle) :
expansion, braconnage, commercialisation***

En 1872, Alphonse Le Touzé de Longuemar témoigne de la vitalité de la trufficulture loudunaise (fig. 19) qui, en vingt ans (1850-1870), est passée de 30 à 100 hectares, avec une production annuelle de « 7 à 8 000 kilos de truffes », soit environ la moitié de la production globale du département qui atteint les 15 à 17 000 kilos (les autres régions trufficoles de la Vienne sont le Châtelleraudais, le Montmorillonnais, le Civraisien et les environs de Poitiers)⁶⁴.

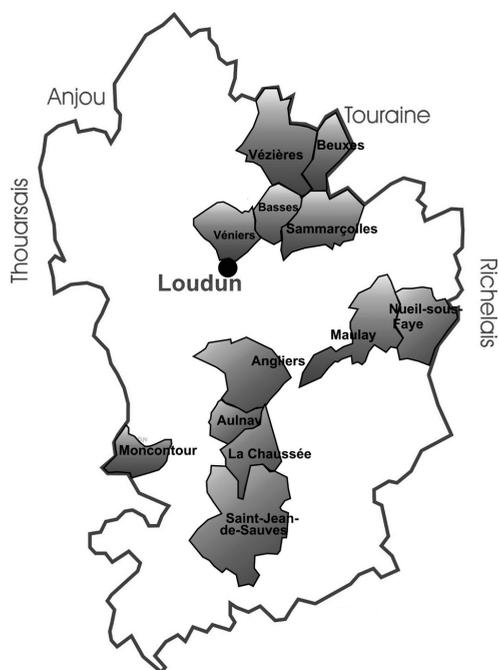


Fig. 19 : vers 1870, communes du Loudunais où sont principalement implantés les 100 ha de truffières (esquisse d'après *Études géologiques et agronomiques sur le département de la Vienne*, 1872, par Alphonse Le Touzé de Longuemar).

64. CHATIN (Adolphe), *op. cit.*, édition 1892, p. 42 et 179. – LE TOUZE DE LONGUEMAR (Alphonse), *op. cit.*, p. 327-331.



Fig. 20 : carte commerciale de L. F. Foucault (archives descendance Mauléon-Foucault).

Léopold Ferdinand Foucault vend ses truffes sous le label : « *Truffières du Grand-Ponçay – Qualité extra* » (fig. 20).

Les guides touristiques Joanne s'intéressent aux truffières locales (1870, 1877). Jules Verne dans sa *Géographie illustrée de la France* (1879) écrit que la Vienne produit des « *truffes excellentes* ». À cette époque, Jacques de Valserres publie son livre *Culture lucrative de la Truffe par le reboisement* que *Le Journal de Loudun* du 12 novembre 1874 conseille à ses lecteurs puisque « *notre arrondissement produit beaucoup de truffes* »... « *Notre* » arrondissement est parallèlement infesté de braconniers et les propriétaires doivent s'assurer les services de gardes assermentés et faire piéger leurs bois⁶⁵.

La commercialisation de la truffe se fait par ramassage à domicile, ventes sur les marchés ou expéditions directes. Certains grossistes et ramasseurs du pays sont connus : MM. Faret de Marigny, Gavon de Richelieu, Bertrand et Pétillon de Chinon⁶⁶. Les principaux marchés ont lieu à Chinon, Richelieu, Thouars et Loudun⁶⁷.

Depuis le milieu du siècle, la marchandise pour Paris part de la nouvelle gare de Tours (1848) où elle est acheminée par la route, puis – à partir de 1873 – par la ligne Tours-Loudun-Les Sables (fig. 21). « *Légenderisant* » de beaux souvenirs évoqués dans leurs familles, certains « *anciens* » parlent encore de la truffe – « *l'or noir* » – quittant le Loudunais, « *à pleins wagons* » !

65. AD Vienne, 2 U 2152.

66. CHATIN (Adolphe), *op. cit.*, édition 1869, p. 149.

67. LE TOUZE de LONGUEMAR (Alphonse), *op. cit.*, p. 331. LEROSEY (Auguste-Louis), *Loudun*, Imprimerie Blanchard, Loudun, 1908, p. 141.



Fig. 21 : vers 1900, station de Beuxes sur la ligne Tours-Les Sables.

La cabale

Dans la seconde partie du XIX^e siècle, la truffe loudunaise fait l'objet d'une cabale lui déniait la classification de *Tuber melanosporum* ; assez grave, pour que le professeur Adolphe Chatin estime devoir apporter son témoignage, par écrit, dans la seconde édition de *La Truffe* en 1892 : « Cette espèce (*Tuber melanosporum*) est la vraie, la parfumée Truffe noire du Périgord, du Dauphiné et de la Provence (et aussi du Loudunois, quoi qu'on en dise et médise), la Truffe comestible par excellence, celle de laquelle on parle toujours quand on dit : la Truffe »⁶⁸.

Le décès de Léopold Ferdinand

La mort enlève Léopold Ferdinand Foucault à 49 ans, en 1888. Maire de Beuxes de 1867 à 1871, il fut réélu conseiller municipal, sans interruption, de 1874 à son décès. Son épouse Marie Bion et son unique enfant survivant, Alfred Ferdinand, lui succèdent.

68. CHATIN (Adolphe), *op. cit.*, 1892, p. 40.

ALFRED FERDINAND FOUCAULT ET THÉRÈSE DURAND, LA CONSERVERIE

Alfred Ferdinand Foucault et Thérèse Durand

Après ses études à Poitiers, devenu bachelier ès sciences en 1885, Alfred Ferdinand Foucault (fig. 22) épouse, deux ans plus tard, Thérèse Durand, troisième et dernière fille de Charles Durand et Clémentine Lhermitte, les riches propriétaires et trufficulteurs de Maulay, qui vivent à Barre. Habitant la vaste maison de maître du Grand-Ponçay, ils vont avoir deux fils (fig. 23 et 24). Dit, suivant les époques, « *propriétaire* », « *propriétaire exploitant* », « *cultivateur exploitant* », « *propriétaire rentier* », « *cultivateur* », Alfred Ferdinand gère les différentes activités du domaine, secondé par des domestiques et fermiers⁶⁹. En

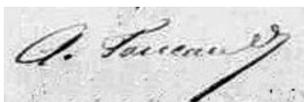


Fig. 22 : signature d'Alfred Ferdinand Foucault (registre, 6 septembre 1887).



Fig. 23 : Alfred Ferdinand Foucault, le dernier trufficulteur du Grand-Ponçay (photo descendance Mauléon-Foucault). Fig. 24 : Thérèse Durand, épouse d'Alfred Foucault, fille des riches trufficulteurs de Maulay, entre Loudun et Richelieu (photo descendance Durand).

69. Archives municipales, *Dénombrement*, 1891-1921.



Fig. 25 : « Truffes fraîches et conservées », en-tête de facture d'Alfred Foucault (archives descendance Mauléon-Foucault).

ce qui concerne la trufficulture il ne sème pas de nouvelles truffières – il n'y a plus de terrains appropriés – mais gère celles héritées de son père. L'abondance des récoltes et la demande pour la truffe tout au long de l'année l'amènent à créer une petite conserverie utilisant la méthode d'Appert, expérimentée avec succès par les trufficulteurs du Vaucluse⁷⁰.

Ses truffes sont commercialisées sous le même label que son père : « Truffières du Grand-Ponçay – Qualité extra » (fig. 25).

Au lendemain de la Grande Guerre, la propriété subit d'importants changements. Alfred Ferdinand Foucault se sépare de deux bâtiments du Grand-Ponçay et de terres (1922). Le moulin à eau ne tourne plus⁷¹. Le dernier trufficulteur du Grand-Ponçay décède en 1927, à l'âge de 62 ans.

Truffe et trufficulture : fin du XIX^e-premier quart du XX^e siècle

La truffe, produit de luxe, est toujours présente. À l'octroi de Poitiers (1898), il faut payer « 1 fr. » par « kilog. » pour les « Truffes ; viande, volailles, gibier truffés ; pâtés truffés » et seulement « 7 fr. » par « 100 kil. » pour les « Viande salée ou fumée, charcuterie de toute espèce, graisses, boudins, andouilles, jambons, saucissons et pâtés non truffés ». Roger Drouault, dans *Paysage et monuments du Poitou, Le Loudunais*, ne manque pas de signaler

70. TULASNE (L.-R. et C.), *Fungi Hypogea*, p. 165.

71. Il est déclaré « en ruines » en 1926. – Archives municipales, *Matrice cadastrale*, commencée en 1911, case 39, folio 124. – Le moulin à vent ne tourne plus depuis 1878, *Matrice cadastrale*, page 27.

(1892)⁷² que, dans les bois taillis de Beuxes, « *la truffe se trouve en assez grande quantité* ».

En 1914, elle fait toujours partie des « *productions* » de la commune, comme on peut le lire dans l'*Annuaire du département de la Vienne* (1914) : « *Vins blanc et rouge. Céréales, truffes, noix, fruits divers* »⁷³. À la fin des années 1920, le Loudunais produit encore 2000 kilos de truffes par an (sur Beuxes, Sammarçolles, Pouant et Maulay⁷⁴) : le quart de ce qu'il produisait cinquante ans plus tôt. Alfred Ferdinand Foucault fut le dernier de sa lignée – la cinquième génération – à gérer les truffières modèles du Grand-Ponçay⁷⁵. D'ailleurs, dans les années 1930, on ne parlait plus « *trufficulture* » à Beuxes, en Loudunais ou dans la Vienne, comme en témoigne la *Monographie agricole du département de la Vienne*⁷⁶, publiée en 1937, qui n'en dit pas un mot.

FIN ET RENAISSANCE DE LA TRUFFICULTURE

Au début du XX^e siècle, un ensemble de facteurs est à l'origine de l'abandon de la trufficulture dans la région : diminution de terrains aptes à de nouvelles plantations (peu de galluches sont encore disponibles), embourgeoisement des propriétaires (les truffières confiées à des tiers n'ont plus les rendements d'une gestion personnelle), braconnage intensif (le vol de truffes, le saccage des truffières et d'importants frais de garde découragent d'éventuels investisseurs). Enfin, pendant et après la Grande Guerre, la main d'œuvre raréfiée se consacre aux cultures vivrières...

Il faut attendre les années 1970 et les plants mycorhizés pour qu'à la suite de Jacques Manreza⁷⁷ (fig. 26), soutenu par René Monory – à l'époque, maire de Loudun, conseiller général et sénateur – quelques propriétaires de la région s'intéressent de nouveau à l'opulente culture.

72. ROBUCHON (Jules), DROUAULT (Roger), BALLEYGUIER (G.), TORNEZY (A.), d'AVIAU de PIOLANT (Comte), *Paysages et monuments du Poitou, Le Loudunais*, Paris, 1892.

73. L'annuaire mentionne aussi les truffières de Nueil-sous-Faye et de Maulay.

74. LOEZ (Alexandre), PERLAT (René), *La Sous-Région du Poitou*, Niort, 1931.

75. Au début des années 1930, elles n'étaient plus exploitées. – Témoignages de M. Étienne Champigny (†), expert foncier de Beuxes et de Mme Berthe Foucault (†).

76. *Statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929 - Monographie agricole du département de la Vienne*, Imprimerie l'Union, Poitiers, 1937.

77. Fondateur de l'Association des trufficulteurs de la Vienne.



Fig. 26 : Jacques Manreza et Jade vers 1975 (photo Guy Fourré, Niort, Deux-Sèvres, avec son aimable permission).

HOMMAGE À PIERRE MAULÉON (1744-1831)

On ne peut clore cet exposé sans rendre un vibrant hommage à l'inventeur si peu connu de la trufficulture française – Pierre II Mauléon – ce paysan Loudunais qui, mieux que tout autre, a su observer et comprendre sa terre !