



UN PEU D'HISTOIRE

De son vrai nom **ascomycète ectomycorrhizien**, ce champignon connu pour ses vertus aphrodisiaques et curatives est surnommé « **file de l'éclair** » par les romains, qui en apprécient la saveur. Elle figure en bonne place sur la table de Lucullus et le célèbre Apicius en fournit quelques recettes. Considérée par l'Église comme le « **champignon du diable** » propre aux sorcières, elle disparaît des livres de cuisine médiévaux pour ne réapparaître sur les tables royales qu'au **XIVe siècle**. On raconte qu'un officier de la garde de **Napoléon** lui rapporta une pleine musette de truffes de son Sarlat natal. Neuf mois plus tard, comme par hasard, Marie-Louise donnait naissance à l'héritier, le **roi de Rome**. Alexandre Dumas en parle avec talent : « Elle peut, en certaines occasions, rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables. »

LA BOTANIQUE

Cycle de vie de la Tuber Mélanosporum

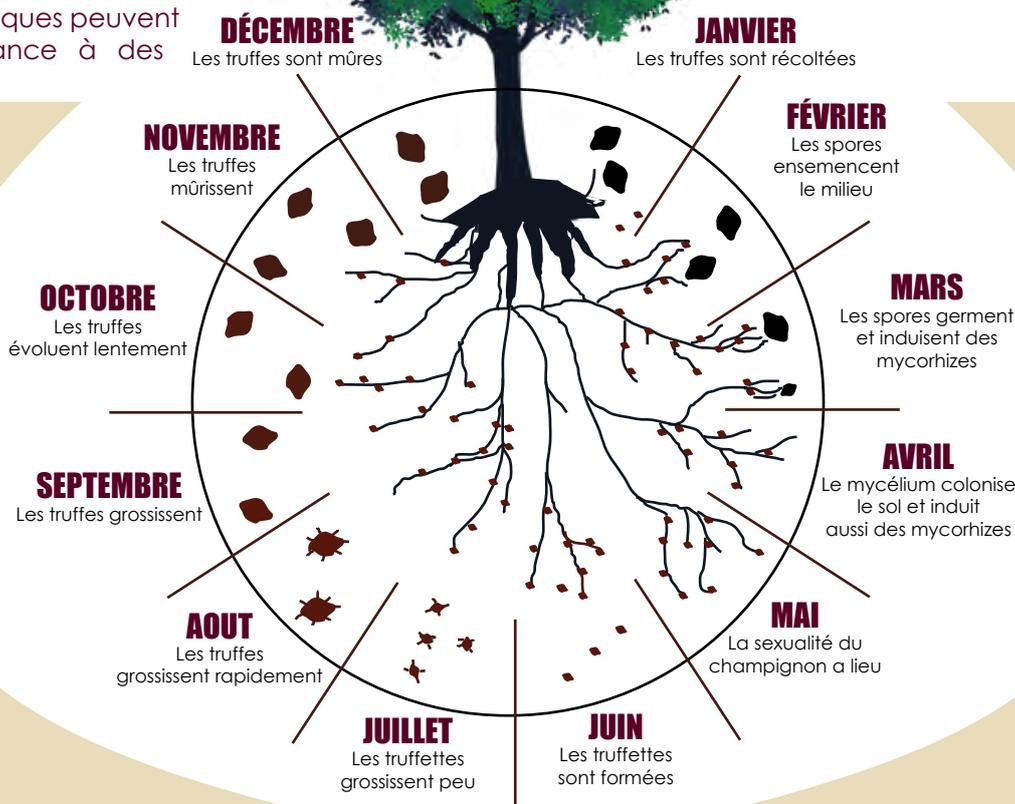
La truffe est un **champignon à fructification souterraine**, sans pied, ayant la forme d'un tubercule plus ou moins arrondi, globuleux et souvent bosselé, rugueux au toucher, dont la grosseur varie de la taille de celle d'une noisette à celle du poing.

Elle vit en symbiose avec un **arbre-hôte**, le plus souvent un **chêne** noir ou pubescent, un **hêtre** ou un **noisetier** dont les filaments fongiques peuvent donner naissance à des truffes.

Elles se développent en se nourrissant de végétaux en décomposition.

Autour du chêne truffier, l'herbe meurt, formant le brûlé, ou rond de sorcière.

Sur le terrain un **néophyte** pourrait la confondre avec une vulgaire motte de terre; mais une fois nettoyée, la **Tuber melanosporum** ressemble plus à un **diamant aux multiples facettes**.



EN QUELQUES CHIFFRES...

49 t

Production Europe
(32 t en France)

350 t

Production mondiale

Tuber Melanosporum

99%

Production européenne
France, Espagne et Italie.

1%

Angleterre, USA, Australie,
Nouvelle-Zélande, Maroc,
Israël, Chili, Afrique du Sud

20 000

Trufficulteurs
en France

15 ans

Maturité pour les
premières récoltes

800 €

Prix moyen au kg
Tuber Melanosporum

3 000 €

Prix moyen au kg
Tuber Magnatum

300 t

Production chinoise
Tuber Indicum

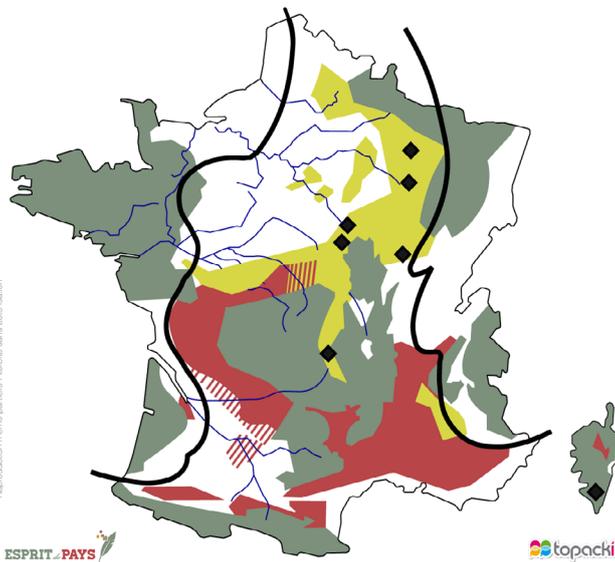
8 €

Prix moyen au kg
Tuber Indicum
chinoise

! La **Tuber Melanosporum**, dite **truffe noire du Périgord**, est considérée comme l'**or noir de la truffe** et reste le **produit d'exception** valorisé par les plus grands chefs. De son côté, la **Chine** représente une **véritable menace** pour le vieux continent avec une **récolte de 300 tonnes** et un **prix 100 fois moins cher** que le végétal occidental. **Sans qualité gustative et odorante** particulière, ces tubercules sont transformés en champignon noir à l'aide de **parfum synthétique**. **10%** sont néanmoins déjà **importés vers la France**.

6 Espèces de truffes françaises dites «gastonomiques»

- Zone à **Tuber melanosporum** dominant
- Zone à **Tuber uncinatum** dominant
- Impossibilité d'ordre géologique
- Limite climatique
- ◆ Limite des implantations de **T. melanosporum**



TUBER AESTIVUM

dite truffe Mayenque ou truffe blanche d'été, que les anciens appelaient truffe de la Saint-Jean. On la trouve en Bourgogne.

Goût

Arômes légers et volatils de malt d'orge torréfié et de sous-bois. Notes subtiles de noisette.

Maturité

De début mai à fin septembre.

TUBER MELANOSPORUM

dite truffe noire, ou truffe du Périgord. C'est la reine des truffes. Sa renommée est mondiale.

Goût

Finement poivré, de radis noir et de noisette aux saveurs inimitables, mélange de musc et de sous-bois, de terre et d'humus, sublimée de fruits secs torréfiés.

Maturité

Mi-janvier à fin mars.

TUBER MAGNATUM

dite truffe blanche d'Alba. C'est de très loin l'espèce la plus chère (3 000 €/kg). Elle est apparue naturellement en Drôme et elle a été introduite en Italie, en Croatie et en Nouvelle-Zélande.

Goût

Un parfum alliacé très fort.

TUBER UNCINATUM

dite truffe de Bourgogne ou truffe de Champagne.

Goût

Arômes prononcés de malt, d'orge torréfié et de sous-bois, et ses notes subtiles de noisette.

Maturité

De mi-septembre à fin janvier.

TUBER BRUMALE

dite truffe noire d'hiver ou truffe musquée. On l'a trouve en Provence.

Goût

Fruits fermentés, très poivré, parfois musqué et un peu sucré.

Maturité

Entre mi-janvier à fin mars.

TUBER MESENERICUM

dite truffe de Lorraine.

Goût

Réglisse et amande (seulement à la maturité) et au goût amer d'acide phénique

Maturité

De mi-septembre à fin décembre.

Comment la déguster ?

Il y a deux races de mangeurs de truffes, l'une qui croit que les truffes sont bonnes parce qu'elles sont chères, l'autre qui sait qu'elles sont chères parce qu'elles sont bonnes. – Jean-Louis Vaudoyer (1883-1963), historien d'art et écrivain français. ¶

LES INCONTOURNABLES

ENTRÉES

Salade de mâche ou d'endives à la truffe

PLATS

Risotto à la truffe
Brouillade de truffe

DESSERTS

Sabayon de pommes et truffe
Macarons de chocolat à la truffe noire