

## La Truffe

« Diamant de la cuisine », « perle noire du Périgord », « champignons du diable », ou « végétaux engendrés par les pluies », la Truffe fait parler d'elle depuis Théophraste. En France, elle apparaît pour la première fois sur la table de François Ier. La truffe est le résultat de la fructification d'un champignon souterrain. Elle est issue d'un mycélium, fins filaments, qui vivent en association avec les racines d'un arbre. Cette association produit des mycorhizes, d'où s'échappent les nouveaux filaments, dont il naîtra une nouvelle truffe. Après plusieurs mois, lorsque la truffe est mûre, elle lâche des spores qui germent et produisent les premiers filaments qui pénètrent dans les radicelles de l'arbre. C'est une véritable symbiose entre le champignon et l'arbre. Les mycorhizes fabriquent des sucres, des vitamines ou des hormones qui bénéficient à l'arbre.

### **Gastronomie**

Elles sont cuisinées avec le foie gras, des pâtés en croûte ou en terrine. On les mêle également aux farces ou certaines sauces, comme la sauce Périgueux ou encore aux pâtes, gnocchis, ou aux bouchées à la reine. Une recette des plus simples, bien connue des producteurs du champignon, consiste à en saupoudrer de petites rognures dans une omelette. On peut également enfermer des oeufs frais avec un morceau de truffe dans une boîte hermétique placée au réfrigérateur. Les oeufs prendront rapidement le parfum de la truffe, et peuvent être dégustés en omelette. L'huile à la truffe permet une utilisation plus aisée: un filet sur des pâtes, du riz, dans une omelette, un jus de viande.

### **Botanique**

La truffe sauvage est récoltée principalement au voisinage des chênes sur des terrains calcaires variés et bien drainés. Depuis les années 80, la truffe est cultivée dans presque toutes les régions calcaires et fournit aujourd'hui 80 % des truffes françaises du marché. Les « *caveurs* » ou « *rabassiers* » (ramasseurs de truffes) utilisent de plus en plus des chiens truffiers plutôt que le cochon, plus difficile à contrôler. Les anciens préfèrent chercher « à la mouche » attirée par les truffes. Les trufficulteurs doivent faire face à la concurrence du sanglier.

### **Les variétés gastronomiques de truffes**

- Le *Tuber melanosporum* Vitt., dite truffe noire du Périgord, au parfum très fort et à la saveur très agréable. On la trouve en Dordogne, dans le Lot et en général dans le grand Sud-est de la France, mais aussi en Espagne, en Italie et dans l'ex-Yougoslavie. Elle est le plus en symbiose avec le chêne blanc ou le chêne vert. Période de maturité: de mi-novembre à fin mars.
- Le *Tuber aestivum* Vitt., dite truffe Mayenque, à l'odeur fine et légère de sous-bois et au goût léger de champignon forestier. Période de maturité : de début mai à fin septembre.
- En Italie, le *Tuber magnatum* Pico, dite truffe blanche d'Alba. Période de maturité : de début octobre à fin décembre
- En Italie, *Tuber borchii* vitt. ou *Tuber Albidum* Pico, dite truffe blanche de Mars. Parfum qui évoque l'ail. Période de maturité : de début janvier à fin avril.



- Le *Tuber uncinatum* Chatin, dite truffe de Bourgogne qui ressemble à *Tuber aestivum* mais avec une odeur et un goût plus prononcés. Elle est la plus largement répandue dans toute l'Europe et se met en symbiose avec plus de variété d'arbres (chêne, noisetier, charme, hêtre et pin). Elle est aussi moins exigeante du point de vue chaleur et qualité du sol. Période de maturité : de mi-septembre à fin janvier.
- Le *Tuber mesentericum* Vitt., odeur agréable de réglisse, d'amande et au goût amer. Période de maturité : de mi-septembre à fin décembre.

Le prix dépend de sa taille, de son espèce et de sa qualité. Il peut atteindre plusieurs centaines d'euros. La rare truffe blanche d'Alba qui ne pousse que dans le Piémont (Italie) a dépassé les 15 000 €/kg les années de mauvaises récoltes. Une truffe ne pèse généralement que de 20 à 100 grammes, mais certaines dépassent exceptionnellement le kilo.

Bien que les surfaces plantées d'arbres aient beaucoup augmenté en France au XXe siècle, la dégradation des sols et une certaine surexploitation ont fait que la production truffière est passée de 1000 tonnes/an dans les années 1900, à 50 t/an dans les années 2000, malgré des méthodes de cultures raisonnées de plus en plus scientifiques. Cette production est très sensible aux aléas climatiques. Si le Lot est réputé pour sa truffe vers 1900 les 2 premières régions de production en France sont la Bourgogne et le Poitou.