

Avant-propos .....	11
<b>QUESTIONS GÉNÉRALES .....</b>	<b>13</b>
1- Qu'est-ce qu'une truffe ? .....	13
2- Quelles sont les différentes espèces de truffe ? .....	16
a) <i>Tuber melanosporum</i> .....	17
b) <i>Tuber brumale</i> .....	19
c) <i>Tuber magnatum</i> .....	20
d) <i>Tuber aestivum</i> .....	22
e) <i>Tuber aestivum var. uncinatum</i> .....	23
f) <i>Tuber mesentericum</i> .....	25
g) <i>Tuber indicum</i> .....	26
3- Quelle est le cycle de vie d'une truffe ? .....	28
4- Dans quel milieu naturel trouve-t-on la truffe ? .....	29
5- Dans quelles régions récolte-t-on la truffe ? .....	29
6- Comment trouve-t-on la truffe ? .....	32
7- Comment sont organisés les marchés aux truffes ? .....	35
8- Existe-t-il des terroirs à truffe ? .....	38
9- Pourquoi n'y a-t-il pas d'appellation d'origine contrôlée pour la truffe ? .....	41
10- Quel est le parcours de transformation d'une truffe avant son arrivée sur une assiette ? .....	42
11- Pourquoi la truffe est-elle si rare ? .....	45
12- Pourquoi la truffe est-elle en train de disparaître ? .....	45
13- Comment remédier à la raréfaction de la truffe ? .....	48
14- Peut-on cultiver la truffe ? .....	48
15- Qu'est-ce que le mycélium ? .....	50
16- Qu'est-ce qui fait qu'un mycélium produit une truffe ? .....	51
17- Qu'est-ce qu'une mycorhize ? .....	51
18- Qu'est-ce qu'un arbre mycorhizé ? .....	53
19- Quel est le rendement d'un arbre mycorhizé ? .....	53
20- Pourquoi le Périgord a-t-il imposé son nom à la truffe <i>Tuber melanosporum</i> ? .....	54
21- Pourquoi les cuisines de la truffe ne coïncident-elles pas toujours avec les régions de la truffe ? .....	55
22- Quelle est la place de la truffe dans l'histoire de la cuisine française ? .....	56

## QUESTIONS PRATIQUES .....

23- Faut-il acheter la truffe en conserve ou fraîche ? (tableau des bons usages de la truffe) .....	61
24- Quelles sont les différentes manières de conserver la truffe ? .....	63
a) Conservation d'appoint de la truffe fraîche .....	63
b) Stérilisation maison .....	64
c) Stérilisation industrielle .....	65
d) Conservation sous vide .....	67
e) Congélation .....	68
f) Conservation à l'huile .....	70
g) Conservation à la graisse d'oie ou de canard .....	71
h) Conservation dans l'alcool .....	71
<b>QUESTIONS SUR LA TRUFFE FRAÎCHE .....</b>	<b>72</b>
25- Comment choisir une truffe fraîche ? .....	72
26- Quel est le meilleur moyen d'acheter de la truffe fraîche hors de ses régions de production ? .....	74
27- Qu'est-ce que le canifage ? .....	74
28- Comment nettoyer les truffes ? .....	76
29- Comment utiliser une truffe fraîche ? .....	76
30- Comment conserver une truffe fraîche ? .....	77
<b>QUESTIONS SUR LA TRUFFE EN CONSERVE .....</b>	<b>78</b>
31- Quelles sont les caractéristiques d'une truffe en conserve ? .....	78
32- Quelles sont les différentes qualités de truffe en conserve ? .....	79
33- Comment obtient-on le jus de truffe ? .....	84
34- Comment utiliser la truffe en conserve ? .....	84
35- Pourquoi faut-il toujours utiliser des truffes en conserve pour une conserve de fôie gras ? .....	85
36- Qu'est-ce que l'huile arôme truffe ? .....	86
<b>QUESTIONS SUR LA TRUFFE EN GÉNÉRAL .....</b>	<b>87</b>
37- Comment doit-on cuire la truffe ? .....	87
38- Quelle quantité de truffe utiliser ? .....	88
39- Faut-il la couper ou l'écraser ? .....	89
40- Faut-il utiliser des morceaux de truffes plutôt que des truffes entières ? .....	90
41- Comment truffer une volaille ? .....	90
42- Quelle truffe utiliser dans une terrine ? .....	92

- 43- Avec quoi marier la truffe ? ..... 92  
 44- De quels produits faut-il se méfier en association avec la truffe ? ..... 93  
 45- Comment inventer des recettes à base de truffe sans se tromper ? ..... 95  
 46- Peut-on préparer des desserts avec la truffe ? (et surtout, doit-on les faire ?) ..... 95  
 47- Qui'en est-il de l'ail et de la truffe ? ..... 96  
 48- Puis-je faire une huile à la truffe, et comment ? .... 97  
 49- Comment se servir de l'huile arôme truffe ? ..... 98  
 50- Comment faire (facilement et rapidement) une sauce Périgueux ? ..... 98  
 51- Quels vins avec la truffe ? ..... 99

### IDÉES REÇUES SUR LA TRUFFE ..... 103

- 52- La truffe est un produit de luxe ..... 103  
 53- La truffe est un produit sophistiqué pour des recettes compliquées ..... 104  
 54- La truffe est chère parce qu'elle est bonne ..... 104  
 55- Toutes les espèces de truffes sont bonnes ..... 104  
 56- La truffe est un produit en pleine expansion ..... 106  
 57- Il est maintenant possible de cultiver la truffe ..... 106  
 58- Si l'on parvenait à en maîtriser la culture, la truffe se banaliserait ..... 107  
 59- Les marchés aux truffes sont des marchés fermés .. 108  
 60- La truffe est une maladie de l'arbre ..... 108  
 61- Le gel a un effet bénéfique sur le mûrissement de la truffe ..... 110  
 62- Il faut attendre les pluies du 15 août pour savoir si l'on aura des truffes ..... 110  
 63- Une zone de terre sans herbe (brûlé) indique la présence de truffes ..... 111  
 64- Pour la truffe, il existe des terroirs meilleurs que d'autres ..... 113  
 65- Les truffes doivent être trouvées par des cochons .. 113  
 66- La truffe du Périgord est récoltée dans le Périgord . 113  
 67- Le terfès est une truffe ..... 113  
 68- Il y a de la truffe en Scandinavie ..... 114  
 69- La présence de vers blancs dans la truffe indique la pourriture ..... 115  
 70- Une grosse truffe est meilleure qu'une petite ..... 115

- 71- La truffe en conserve ne vaut rien ..... 116  
 72- L'huile de truffe provient des truffes ..... 117  
 73- Il est possible, chez soi, de conserver les truffes dans l'huile ..... 117  
 74- Avec la truffe, l'huile d'olive s'impose ..... 117  
 75- Le foie gras truffé est une hérésie ..... 118  
 76- La truffe ne supporte pas la cuisson ..... 119  
 77- Pour faire une omelette aromatisée à la truffe, il faut conserver des œufs avec des truffes dans un récipient fermé ..... 120  
 78- La truffe est un aphrodisiaque ..... 121

### RECETTES ..... 125

- Coulommiers truffé ..... 126  
 Sauce à la truffe ..... 127  
 Brouillade à la truffe ..... 128  
 Porage à la truffe ..... 129  
 Omelette à la truffe ..... 130  
 Risotto à la truffe ..... 131  
 Poisson blanc à la truffe en papillote ..... 132  
 Tâton, sandwich grillé à la truffe ..... 133  
 Foie gras truffé ..... 134  
 Beurre truffé ..... 135  
 Purée à la truffe ..... 136  
 Pâtes à la truffe ..... 137  
 Tournedos Rossini ..... 138  
 Noix de Saint-Jacques aux truffes ..... 139  
 Farce et crépinettes à la truffe ..... 140  
 Salade à la truffe ..... 141



Alain Pébeyre, grand-père de Pierre-jean Pébeyre

Comme son titre l'indique, ce livre est un manuel pratique de la truffe. Son objectif est de vous aider à aborder ce produit de façon simple et informative, sans folklore ni mythologie : il s'agit de la truffe et seulement de la truffe. Comment la trouver, la préparer, et l'essentiel de ce qu'il faut savoir sur elle.

La truffe, c'est avant tout beaucoup d'inconnu et de non-dits. C'est une foule d'interrogations qui trouvent rarement une réponse concrète. C'est pourquoi nous avons choisi de structurer ce livre en une suite de questions et de réponses correspondant aux thèmes abordés le plus souvent : d'abord les questions de culture générale (qu'est-ce que la truffe ?), ensuite celles d'ordre pratique (achat, précautions et utilisation). La truffe, c'est aussi beaucoup de fantasmes et de conceptions fausses. C'est pourquoi le chapitre suivant est consacré aux idées reçues sur le sujet, avec un commentaire destiné à rétablir la réalité.

Enfin, quelques recettes simples et claires vous sont proposées pour vous initier à la cuisine de la truffe.

Les auteurs

### 1- QU'EST-CE QU'UNE TRUFFE ?

Cette question s'est posée pendant bien des siècles. Au IV<sup>e</sup> siècle avant J.-C., le philosophe naturaliste grec Théophraste est le premier à y répondre partiellement en établissant que la truffe est un végétal, que ce végétal est particulier, car il ne possède ni racines, ni tiges, ni feuilles. Il peut donc être comparé à une sorte d'algue souterraine, un végétal qui vivrait sous terre comme une algue vit sous l'eau. Théophraste remarque également que les pluies d'été, notamment les pluies d'orage, sont bonnes pour la truffe, et que la truffe a besoin de semences. Cette description d'un végétal souterrain sans tige sera ensuite reprise par tous les autres observateurs, sauf durant la période romaine, où la nature végétale de la truffe est remise en question. Pline l'Ancien (I<sup>er</sup> siècle de notre ère) y voit une callosité de la terre, une sorte de minéral qui se formerait à la suite des orages, des éclairs et du tonnerre. C'est à cette époque que l'on se détache de l'idée de végétal pour définir la truffe.



Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la connaissance s'améliore considérablement : des auteurs commencent à pouvoir l'observer au microscope et à distinguer des spores de truffe, que certains considèrent comme des petites truffes en devenir, et d'autres comme de la semence destinée à produire de nouvelles truffes.

Plusieurs théories plus ou moins loufoques se développent à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, car la truffe est déjà en train de devenir un vecteur de popularité : on s'en sert pour se faire connaître. Un de ces opportunistes de la truffe, Jacques Valsertes, part en croisade pour imposer une définition un peu particulière, en contradiction avec les théories en cours à l'Académie des sciences : la truffe, selon lui, provient de la piqûre d'une mouche sur les racines du chêne et se développe comme une sorte de gale. C'est ce qu'on appelle la « théorie de la mouche truffigène » (voir la question 6). Quelque temps auparavant, cette théorie a déjà été défendue par un trufficulteur de Riez, M. Ravel, mais Valsertes en fait son cheval de bataille et publie dans des revues des articles un peu agressifs envers l'Académie.

C'est le premier « buzz » sur la truffe de l'histoire, bien qu'en réalité cette mouche ne soit aucunement truffigène mais plutôt truffivore (elle pond ses œufs au-dessus de la truffe afin que ses larves s'en nourrissent). On notera à cette occasion, comme on pourra le faire maintes fois par la suite, que c'est un citadin — éloigné du monde de la truffe — qui se sert du produit pour sa publicité personnelle (il est notamment

l'auteur de l'ouvrage *Culture lucrative de la truffe par le reboisement*, paru en 1874). Cet exemple demeure intéressant car il s'agit du premier exemple d'utilisation de la truffe comme faire-valoir.

Aujourd'hui, on sait que la truffe est le fruit d'un champignon. Son cycle de vie est très long : elle naît au début du mois de mai, grossit pendant l'été, atteint sa taille adulte en septembre. Puis, de la fin septembre jusqu'à la fin décembre, elle acquiert progressivement son parfum et sa couleur. Le champignon dont elle est le fruit est le mycélium truffier. Ce mycélium vit au contact d'un arbre (généralement un chêne), lequel lui fournit des sucres produits par photosynthèse, tandis que le mycélium fournit à l'arbre des sels minéraux qu'il puise dans le sol de façon assez fine, puisqu'il possède un réseau de filaments rappelant une toile d'araignée. C'est cette toile d'araignée qui va donner naissance à une petite truffe, mais on ignore ce qui provoque cette naissance.

La théorie actuelle avance que les filaments de cette toile sont sexuels et que le croisement de filaments de sexe opposé est nécessaire pour qu'il y ait fructification et naissance d'une truffe. On sait également que la petite truffe est autonome depuis sa naissance : dès le mois de mai, elle doit se débrouiller pour trouver à manger et à boire, l'arbre et le mycélium ne lui apportant rien. Il est en tout cas évident que la truffe est issue d'un phénomène de symbiose : elle n'est ni une maladie ni une gale.

## 2- QUELLES SONT LES DIFFÉRENTES ESPÈCES DE TRUFFES ?

Il existe de nombreuses espèces de truffes. Au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, le mycologue Georges Malençon en répertoriait trente-deux en Europe. Aujourd'hui, une dizaine d'espèces sont connues sur le plan commercial, et seulement deux d'entre elles ont un réel intérêt gastronomique : il s'agit de la truffe noire d'hiver, *Tuber melanosporum*, et de la truffe blanche d'Alba, *Tuber magnatum*.

Il y a encore une quinzaine d'années, il était facile de différencier entre elles les espèces de truffes, car seule *Tuber melanosporum* était autorisée à s'appeler commercialement « truffe » et à ouvrir le qualificatif « truffé » ou « à la truffe » aux produits auxquels on l'incorporait. Aujourd'hui, suite à une pression importante de quelques trufficulteurs, tout ce qui est à peu près rond et souterrain est autorisé à porter le nom commercial de truffe pour peu qu'il soit suivi de son nom usuel et de son nom botanique.

D'une règle simple à l'origine, nous nous retrouvons dans un maquis très compliqué d'espèces de truffes que l'on doit différencier entre elles, bien que la plupart ne présentent pas d'intérêt particulier.



a) *Tuber melanosporum*  
Truffe, truffe noire, truffe du Périgord

**Forme et poids** : sa forme est arrondie et peut être très biscornue, avec un diamètre allant de 1 à 15 cm. Son poids est compris entre quelques grammes et quelques centaines de grammes (pouvant aller jusqu'à un kilo), le poids moyen se situant entre 3 g et 150 g.

**Aspect** : la peau est granuleuse, très solide et de la chair. À maturité, elle est de couleur noir-brun très foncée. Les verrues de la peau, dites « en pointe de diamant », peuvent être plus ou moins marquées. La chair, à maturité, est noire veinée de blanc. Les veines sont fines et nombreuses. La truffe doit être ferme sans être dure.

**Parfum** : il est indescriptible, *sui generis*. Ce parfum reste très intense, tant à l'état frais qu'à l'état cuisiné.

**Période de récolte** : elle s'étale de la mi-novembre à la mi-mars. La période de maturité optimale s'étend entre la mi-décembre et la mi-mars.

**Zones de production :** la truffe *Tuber melanosporum* se trouve dans des sols calcaires et a une prédilection pour les climats méditerranéens. On la trouve donc dans le sud de la France, le quart nord-est de l'Espagne, le nord et le centre de l'Italie. Depuis une période récente, à la suite de la plantation d'arbres mycorhizés (voir les questions 18 et 19), elle est aussi présente en Australie du Sud, en Tasmanie et en Nouvelle-Zélande.

**Intérêt gastronomique :** il est excellent, tant pour les préparations fraîches que cuisinées.

**Particularités :** il s'agit de l'espèce de truffe la plus utilisée en cuisine depuis deux siècles. Avec la truffe blanche d'Italie *Tuber magnatum*, elle est la seule espèce vraiment intéressante d'un point de vue gastronomique.

Également, aujourd'hui, c'est la seule qui ouvre le qualificatif « truffé » à une sauce ou à une préparation culinaire. Il est toutefois possible d'appeler « à la truffe » un produit contenant d'autres espèces de truffes de qualité bien inférieure. Cette dégradation dans la rigueur d'appellation commerciale de la truffe est due en grande partie au déclin de production que connaît *Tuber melanosporum* depuis une soixantaine d'années.



<sup>b)</sup> *Tuber brumale*

**Forme et poids :** sa forme est identique à celle de *Tuber melanosporum*, sa taille un peu plus réduite. Son poids va de 1 à 80 g.

**Aspect :** sa peau est beaucoup plus noire, plus fine et plus fragile au broyage que celle de *Tuber melanosporum*. La couleur de sa chair est aussi moins foncée, variant du gris au noir ; les veines sont moins nombreuses et plus larges.

**Parfum :** il rappelle celui de *Tuber melanosporum* en moins subtil, avec une nuance phénolique. Au nez, *Tuber brumale* offre une sensation musquée et une odeur proche de l'anisole.

**Période de récolte :** elle est identique à celle de *Tuber melanosporum* (voir plus haut).

**Zones de production :** comme *Tuber melanosporum*, la France, l'Italie, l'Espagne, l'Australie du Sud. Elle pousse dans les mêmes emplacements de production, sous les mêmes essences d'arbres, mais un arbre

qui produit de la *Tuber melanosporum* ne produit pas de brumale, et inversement. Cela peut être le cas de deux arbres voisins.

**Intérêt gastronomique** : il est beaucoup plus faible que celui de *Tuber melanosporum*, à laquelle elle a toujours été associée (voir paragraphe ci-dessous). Son parfum est en tout cas plus intéressant que celui de la truffe d'été.

**Particularités** : *Tuber brumale* a été très longtemps associée à *Tuber melanosporum*, en mélange dans les conserves de brisures de truffes. La production de cette truffe pose problème, car des arbres mycorhizés avec de la *Tuber melanosporum* et vendus comme tels produisent en réalité de la brumale, laquelle se retrouve donc en quantité non négligeable sur les marchés.



① *Tuber magnatum*

Truffe blanche, truffe blanche d'Alba

**Forme et poids** : ils sont identiques à ceux de *Tuber melanosporum*.

**Aspect** : elle a une peau fine, veloutée avec un très léger grain, couleur jaune pâle à gris clair. Sa chair jaune tire sur le marron au fur et à mesure de sa maturation, avec parfois des taches rouges. Veinée de blanc, elle est plus tendre que celle de *Tuber melanosporum*.

**Parfum** : il est excellent, très puissant, totalement différent de celui de *Tuber melanosporum*, avec des notes fortement alliées. Ce parfum est très volatil (au contraire de *Tuber melanosporum*) et ne supporte pas la cuisson.

**Période de récolte** : elle va de début octobre à fin décembre. La maturité optimale se situe entre début novembre et fin décembre.

**Zones de production** : elles sont comprises entre l'Italie du Nord et l'Italie centrale : le Latium, les Marches, l'Ombrie, le Piémont, notamment la région d'Alba – la zone s'étend de Rome au nord du pays, et couvre aussi la Croatie et la Serbie. On la récolte dans des terrains très humides, de type opposé à ceux de *Tuber melanosporum* : dans des fonds de fossés ou sous des arbres aimant l'humidité tels que le peuplier, le saule ou le tremble.

**Intérêt gastronomique** : il est supérieur ou égal à celui de *Tuber melanosporum* mais dans un tout autre registre. Elle entre dans des préparations plus sommaires, car elle ne peut pas être cuisinée. Cette truffe reste un pur condiment.

**Particularités** : la truffe blanche ne peut pas être cuite ; elle doit être utilisée râpée crue sur des plats cuits et chauds.



<sup>d)</sup> *Tuber aestivum*  
Truffe d'été, truffe blanche d'été

**Forme et poids** : ils sont assez similaires à ceux de *Tuber melanosporum*.

**Aspect** : sa peau noire est beaucoup plus granuleuse, verruqueuse, et beaucoup plus dure, que *Tuber melanosporum*. Sa chair jaune tire sur le marron foncé au fur et à mesure de sa maturation. Ses veines nombreuses sont peu visibles en début de saison.

**Parfum** : il est très faible, surtout lorsqu'elle n'est pas très mûre.

**Période de récolte** : elle va de la mi-mai à la fin juillet selon la chaleur de l'été. Plus il fait chaud, plus vite la saison se termine.

**Zones de production** : elle sont similaires à celles de *Tuber melanosporum*. On la trouve sous les mêmes essences d'arbre et dans les mêmes types de sol, en France, en Espagne, en Italie, mais aussi dans les pays de l'Est.

**Intérêt gastronomique** : il est très faible. Les plus fervents adeptes de cette truffe diront qu'elle a un léger

goût de sous-bois, ce qui peut aussi s'appliquer à une écorce d'arbre, et d'autres lui trouveront un petit goût de noisette. On la mange généralement fraîche, en salade. Son utilisation est souvent bien aidée par l'emploi d'huile arôme truffe (voir les questions 36, 50 et 72).

**Particularités** : on a tendance aujourd'hui à débaptiser cette truffe de son nom de « truffe blanche d'été » pour lui donner celui de « truffe noire d'été », bien que sa chair soit d'un blanc jaunâtre. Cela tient à une pratique de la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle qui consistait à teindre en noir la chair de cette truffe, beaucoup moins chère que *Tuber melanosporum*, à l'aide de brou de noix afin de la faire ressembler à cette dernière et à créer ainsi la confusion. L'arrivée de la truffe de Chine, naturellement noire, a mis fin à cette pratique.



<sup>e)</sup> *Tuber aestivum* var. *uncinatum*  
Truffe de Bourgogne

**Forme et poids** : elle est de forme identique à celle de *Tuber aestivum*, dont elle est une variété un peu plus petite. Son poids est légèrement plus faible.

**Aspect** : sa chair est plus foncée que celle de *Tuber aestivum*, allant du jaune-brun au marron. Elle a une peau aussi granuleuse et noire, peut-être un peu moins verruqueuse et sa chair est plus foncée, car sa période de maturité est plus tardive.

**Parfum** : il est plus prononcé que celui de la truffe d'été, car la truffe est consommée plus mûre. Quoiqu'il en soit, ce parfum reste faible. Le rapport prix-parfum est peu avantageux.

**Période de récolte** : elle s'étale de septembre à décembre.

**Zones de production** : elles sont différentes de celles de la truffe d'été, soit plus au nord, soit plus en altitude, ce qui lui permet d'éviter les plus grosses chaleurs estivales. La production se fait essentiellement en Italie et dans les pays de l'Est, plus faiblement en Espagne, et de façon assez anecdotique en France.

**Intérêt gastronomique** : il est légèrement meilleur que celui de la truffe d'été, mais loin derrière les bonnes truffes.

**Particularités** : cette truffe porte depuis une vingtaine d'années le nom commercial de truffe de Bourgogne. Cette appellation ajoutée à la confusion avec la truffe du Périgord, car on peut penser qu'il s'agit de la même espèce récoltée dans deux régions différentes, alors que ce sont deux espèces totalement distinctes qui ne présentent aucun point de comparaison en termes de qualité.



<sup>1)</sup> *Tuber mesentericum*  
Truffe de Lorraine, truffe de Meuse

**Forme et poids** : cette truffe est un peu plus petite que les autres ; elle ressemble à une balle de caoutchouc retournée autour d'une cavité basale.

**Aspect** : l'aspect verruqueux de sa peau se rapproche de *Tuber melanosporum*. Elle est de couleur noire, avec une chair gris-brun foncé et des veines blanches.

**Parfum** : il est très phénolique.

**Période de récolte** : elle est similaire à celle de la truffe de Bourgogne.

**Zone de production** : on la trouve essentiellement en Italie, dans les pays de l'Est, et de façon très anecdotique dans le nord-est de la France. Son type de terrain est voisin de celui de la truffe d'été, et donc aussi de *Tuber uncinatum*.

**Intérêt gastronomique** : il est nul. C'est une truffe de mauvais goût, de mauvaise qualité, et sans aucun intérêt.

**Particularités** : quoique désagréable au goût, cette truffe est néanmoins répertoriée comme commercialement intéressante, sous le nom de truffe de Lorraine ou truffe de Meuse que l'on cherche à lui attribuer. Preuve s'il en est que le nom de truffe peut servir à faire vendre n'importe quoi.



<sup>2)</sup> *Tuber indicum*  
Truffe de Chine

**Forme et poids** : ils sont moindres que pour *Tuber melanosporum*, bien qu'assez proches.

**Aspect** : elle a une peau brune, moins noire que celle de *Tuber melanosporum*, avec des verrues moins marquées. Sa chair noire veinée de blanc ressemble beaucoup à celle de *Tuber melanosporum*, mais elle offre une texture plus dure.

**Parfum** : il est faible, rappelant celui de *Tuber melanosporum* en très atténué.

**Période de récolte** : elle va de la mi-novembre jusqu'au Nouvel An chinois (fin janvier-début février).

**Zone de production** : elle se situe au sud du Sichuan et au nord du Yunnan. Elle croît sur un type de terrain totalement différent de celui des autres truffes, très en altitude (souvent aux environs de 3 000 m), et plutôt sous des arbrisseaux ou des pins.

**Intérêt gastronomique** : il est faible, voisin de celui de la truffe d'été.

**Particularités** : elle tient son nom latin (truffe d'Inde) du fait que les premiers spécimens mentionnés dans les publications scientifiques furent trouvés dans le nord-est de l'Inde.

Cette truffe fut décrite pour la première fois à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, mais elle ne fut découverte en quantité importante qu'en 1994, par des champignonnistes japonais qui travaillaient à la culture du *matsutake* (*Tricholoma matsutake* ou champignon des pins, espèce de l'Est asiatique appréciée au Japon). Sa très grande ressemblance visuelle avec *Tuber melanosporum* l'a rendue suspecte commercialement. Si des mélanges ont pu se produire il y a quelques années à tous les niveaux, y compris celui des marchés de production, cela semble moins vrai aujourd'hui. Il faut dire que la France n'est plus aujourd'hui un gros importateur de cette truffe : les Chinois en consomment de plus en plus et l'exportent dans tous les pays avec lesquels les négociants en truffes ont l'habitude de travailler.

### 3- QUEL EST LE CYCLE DE VIE D'UNE TRUFFE ?

Les truffes naissent au début du mois de mai. À leur naissance, elles ont la forme d'une cupule ou d'une petite coupe ouverte. Peu après, cette coupe se referme et la petite truffe grossit modérément jusqu'à l'été.

À partir de son centième jour de vie, la truffe se dirige vers sa taille adulte. Aux alentours de juillet-août, elle grossit en se gorgeant d'eau, d'où la nécessité absolue d'en recevoir pendant l'été (et le problème que constituent les étés secs qui se succèdent depuis une trentaine d'années.) En outre, l'eau de pluie rafraîchit le sol, ce qui est bénéfique pour la truffe qui a besoin d'un sol meuble.

La truffe atteint sa taille adulte en septembre : sa peau est alors rouge vif et sa chair jaune pâle, et l'en-semble n'a pas plus de goût ni d'odeur qu'une rave. À partir de la fin du mois de septembre et jusqu'à la fin du mois de décembre, la truffe va subir une transformation : extérieurement, elle change de couleur, passe du rouge vif au grenat puis au noir, tandis que sa chair passe progressivement du jaune clair au marron foncé, puis au noir veiné de blanc. On dir qu'elle se mélanise (elle se charge en mélanine). Au cours de ce processus, elle acquiert son parfum et atteint sa vraie maturité.

Il faut noter qu'une truffe, dotée d'un cycle de vie d'une telle longueur, court un risque accru de disparition parce qu'elle passe par de nombreuses étapes de transformation, chacune constituant un danger.

### 4- DANS QUEL MILIEU NATUREL TROUVE-T-ON LA TRUFFE ?

La truffe pousse sur des terrains calcaires, sous des arbres, généralement sous un chêne généralement vert, rouvre ou pubescent. Mais on la trouve aussi près des racines de noisetier, de tilleul, de pin d'Alep, de charme... Le mycélium de la truffe ne peut se développer qu'au contact de racines superficielles.

### 5- DANS QUELLES RÉGIONS RÉCOLTE-T-ON LA TRUFFE ?

France

Historiquement, la truffe est récoltée dans le Sud-Ouest – dans une zone comprenant la Dordogne, la Corrèze, le Lot, une partie de la Charente et le Tarn-et-Garonne – et dans le Sud-Est, dans le couloir rhodanien au sud de Valence : le sud de l'Ardèche, la Drôme, le Gard, le Vaucluse, les Alpes-de-Haute-Provence, le Var. Elle est aussi présente dans les départements qui contournent au sud le Massif central : l'Aveyron, le Tarn, l'Aude, l'Hérault, les Pyrénées-Orientales.

C'est principalement dans les trois départements possédant encore des marchés aux truffes professionnels (voir la question 7) que l'on trouve la truffe. Ces départements sont, par ordre d'importance, la Drôme, le Vaucluse et le Lot. Viennent ensuite le Gard et le Var. Elle est présente dans tous les autres départements cités, la Dordogne et la Charente étant des régions qui

remplacer cette photo par celle envoyée

se remettent actuellement à en produire un peu plus qu'il y a une vingtaine d'années.

#### Espagne

Alors que la truffe y était quasi inconnue un siècle plus tôt, l'Espagne en est aujourd'hui le plus gros producteur mondial. La truffe y est exploitée, *grasso moda*, dans le quart nord-est : la Catalogne, le haut et bas Aragon, les régions de Valence, de Castille-Léon, de Navarre et de Guadalupe. On en trouve un petit peu en Andalousie, dans la Sierra Nevada.

#### Italie

La truffe *Tuber melanosporum* est présente dans les piémonts des Alpes italiennes et dans le centre de l'Italie jusqu'à la province d'Acqualagna, un peu au sud d'une ligne qui partagerait le pays en deux à partir de Rome.

Il est clair qu'on doit pouvoir trouver des traces de présence truffière sur tout le pourtour nord de la Méditerranée, mais pas en quantités exploitables.

#### Australie

La truffe est cueillie un peu partout en Australie méridionale, sous une ligne tracée entre Sydney et Perth, en incluant la Tasmanie. On en trouve, dans une moindre mesure, en Nouvelle-Zélande.

À gauche : le mont Ventoux, frontière entre la Drôme et le Vaucluse

