**Les Amis de la Truffe**

**4, rue des Sentiers**

**1427 Bonvillars**

**info@amisdelatruffe.ch**

**Tél : +41 24 383 33 11**

**Fax : +41 24 383 33 12**



Petit précis de la Truffe

Sommaire

[Introduction 3](#_Toc410753308)

[L’histoire de la truffe 3](#_Toc410753309)

[La biologie de la truffe 4](#_Toc410753310)

[Les espèces 4](#_Toc410753311)

[1. La Tuber Magnatum, 4](#_Toc410753312)

[2. La Tuber Melanosporum, 5](#_Toc410753313)

[La trufficulture 5](#_Toc410753314)

[La récolte 6](#_Toc410753315)

[La dégustation 7](#_Toc410753316)

[Sources 7](#_Toc410753317)

# Introduction

R

are, subtile, goûteuse, recherchée, fine, élaborée, savoureuse, parfumée… La truffe est aujourd’hui un met incontournable dans la cuisine gastronomique. Cependant, avant d’être un produit de luxe, elle est un produit de la terre, fruit de la symbiose entre trois éléments. Portrait historique, biologique et culinaire de la truffe…

Appréciée des gourmets depuis l’Antiquité et très recherchée, la truffe parfume depuis des siècles les plus belles préparations culinaires. Fruit de la rencontre entre un sol, un arbre et un champignon, la « truffe » est le nom donné à la fructification comestible, plus ou moins globuleuse, du champignon de la famille des ascomycètes hypogés, champignons souterrains.

# L’histoire de la truffe

La truffe se déguste depuis l’antiquité. En Egypte, vers 2600 avant Jésus Christ, le pharaon Khéops aimait à servir des truffes aux délégations qui venaient l’honorer. Dans la Bible, les « pommes d’amour » que Léa, femme de Jacob, disputa à Rachel, vers les années 1700 avant JC, pourraient correspondre à des truffes. Le philosophe grec Théophraste (372-287 avant J.-C.), pensait que les truffes étaient des « végétaux engendrés par les pluies d’automne accompagnées de coups de tonnerre ». L’Italie, dont les régions du Piémont, de la Toscane, de l’Ombrie et des Marches sont aujourd’hui réputées pour la truffe blanche, a une histoire de 2000 ans avec le champignon. Plutarque, historien et penseur de la Rome Antique, considérait la truffe comme le produit de la fusion de 3 éléments (foudre + eau + terre). La truffe est également citée par le naturaliste Pline l’Ancien et par de nombreux écrivains latins qui lui donnèrent son nom de Terrae Tuber.

C’est seulement au XVème siècle, sur la table de François Ier, au retour de son exil en Espagne, que la truffe fait sa première apparition en France. Depuis le XVIème siècle, les truffes sont régulièrement dégustées à toutes les grandes tables et agrémentent les plats les plus raffinés. Une découverte tardive qui fait le bonheur des gourmets de l’époque jusqu’à aujourd’hui…

# La biologie de la truffe

La particularité de la truffe est qu’elle est qu’elle est souterraine et elle se développe en symbiose avec un arbre. Comme tout champignon, la truffe est contrainte de se rattacher à une autre vie.

Le champignon développe dans le sol un mycélium, sa partie végétative, qui va chercher un arbre nourricier. De la rencontre du mycélium et des radicelles (les plus petites des racines) de l’arbre hôte, naît un organisme indispensable aux échanges : la mycorhize. Grâce aux mycorhizes qui démultiplient la capacité de l’arbre à absorber les sels minéraux et l’eau, la truffe puise dans l’arbre les substances organiques sans lesquelles elle ne pourrait vivre : c’est la symbiose mycorhizienne. La mycorhisation se fait soit naturellement par la présence de spores de truffe dans le sol, soit par le fait de planter des arbres déjà mychorisés, généralement des chênes pubescents, des chênes verts et des noisetiers, ou plus rarement des tilleuls et des châtaigniers. C’est le mycélium issu des mycorhizes qui donne naissance aux petites truffes. Si elles ne dépérissent pas, ces petites truffes évoluent et prennent leur indépendance courant juillet. C’est alors, pendant la période estivale, que la truffe connaît une croissance exponentielle et passe de quelques grammes à son poids normal, généralement de 30 à 50 grammes.

La truffe ne peut se développer que sur des sols calcaires à une profondeur de 1 à 15 cm aux pieds des arbres truffiers. Elle affectionne particulièrement les sols pauvres, peu profonds et bien drainés. Par son aspect, la truffe est plutôt arrondie mais elle peut être irrégulière, suivant les aspérités du terrain. La couleur et l’arôme de la truffe ne se développent, eux, qu’au moment de la récolte. La truffe doit sa rareté à la lenteur à laquelle elle se développe : il faut une dizaine d’années, une fois l’arbre planté, pour que les premières truffes apparaissent.

# Les espèces

Il existe plusieurs centaines d’espèces de tuber, de truffes, mais seulement six espèces dites gastronomiques. Ces espèces ont des qualités gustatives et culinaires bien différentes, ce qui se traduit généralement au niveau des prix : Voici deux d’entre-elles :

## La Tuber Magnatum,



Figure 1 : Tuber Magnatum

dite truffe blanche, du Piémont ou d’Alba, est récoltée en Italie et en Croatie mais est introuvable en France. C’est l’espèce de truffe la plus rare, la plus chère et la plus recherchée du monde. Elle atteint sa maturité de septembre à décembre. Son parfum très prononcé rappelle l’ail, l’échalote et le fromage et la truffe blanche se déguste idéalement crue au dernier moment sur de la salade, du risotto, du riz ou des sauces.

## La Tuber Melanosporum,

dite truffe noire du Périgord, du Tricastin ou truffe de Provence est la reine des truffes, au parfum et à la saveur très recherchés en cuisine. C’est l’espèce de truffe la plus connue par son parfum envoûtant de sous-bois humides et ses qualités gustatives. Elle figure d’ailleurs à la carte de la plupart des grands restaurants et reste incontournable dans certaines préparations, dont le pâté de Périgueux. Moelleuse et croquante, la Tuber Melanosporum est récoltée à 95% dans le sud-est de la France, de la mi-novembre à la mi-mars.



Figure 2 : Tuber Melanosporum

# La trufficulture

La récolte de la truffe fait appel à de nombreuses connaissances techniques du terrain et du champignon. La truffe est toujours ramassée au voisinage d’arbres tels que les chênes, les noisetiers et les charmes, sur les terrains calcaires dans lesquels elle évolue.

Aujourd’hui, il y aurait environ 20 000 trufficulteurs en France, divisés entre les producteurs qui plantent le champignon, et les « caveurs » (ou « rabassiers ») qui les ramassent. 80% des truffes françaises du marché sont ramassées dans des truffières aménagées et cultivées. La première truffière a d’ailleurs été plantée en 1968 à Péchalifour, en Dordogne, par Michel Aynaud, et elle est aujourd’hui devenue l’une des plus importantes de France, occupant un terrain de quatre hectares et comportant 190 arbres.

Mais comment s’organise une truffière à l’année? De fin janvier à fin février se déroule le ramassage des truffes, appelé le « cavage ». Ensuite, c’est le ménage de printemps : débroussaillage, nettoyage de la truffière, taille des pousses et rejets, élimination du bois mort. Ensuite, en avril, le trufficulteur taille les chênes verts et certains rejets de noisetiers. Sous chaque arbre producteur, la terre est travaillée à la « grélinette », outil qui permet d’ameublir la terre sans la retourner. La récolte de la truffe noire d’été peut alors commencer. En mai, il faut faire un petit coup de tondeuse entre les arbres et sur les « brûlés », l’espace autour ou à proximité du tronc qui annonce que l’arbre truffier va entrer ou est entré en production. En prévision d’une sécheresse possible, une irrigation est mise en place en juin. Elle est placée autour des arbres qui donnent de la truffe melanosporum et la truffe brumale. Les mêmes arbres ont été paillés avec des branches de genévriers et des ceps de vignes afin de garder une température acceptable dans le sol. La quantité d’eau versée est de 20 mm par arbre tous les quinze jours. Nouveau passage de débroussailleuse en juillet et en août. En septembre, l’irrigation est démontée et le paillage des genévriers est retiré. C’est à ce moment-là que se repèrent les premières truffes et que sont installées les clôtures électrifiées qui protègent les truffières des sangliers. En octobre, une banque de données de la truffière est créée afin de mettre les informations sur la truffière à jour. Elle contient la date de plantation, la situation dans la truffière, le type de mycorhyze, la qualité et la présence ou l’absence du brûlé et l’arbre producteur. En novembre débute la récolte des truffes brumale. La truffière est nettoyée, les feuilles autour des brûlés sont débarrassées afin d’éviter qu’elles se transforment en humus, et les trufficulteurs font de l’écobuage, du débroussaillement par le feu. Les arbres trop vieux, non producteurs depuis longtemps ou trop grands car faisant de l’ombre au brûlé sont abattus. D’autres arbres sont taillés afin de restimuler la production et les truffes de « marque » sont localisées. En décembre, débute enfin la récolte des premières melanosporum, brumale et encore quelques aestivum, qui se poursuit jusqu’en février.

# La récolte

Place donc à la récolte, le travail des « caveurs » ou « rabassiers », les ramasseurs de truffes. Premier signe annonciateur d’une trace de truffes au pied de l’arbre : le brûlé. La truffe est enfouie dans le sol entre 1 et 40 centimètres. L’odeur d’une truffe en terre n’étant pas décelable par l’homme, le trufficulteur doit obligatoirement faire appel à un animal à l’odorat beaucoup plus fin. Seuls trois animaux participent au ramassage : les chiens truffiers, le cochon et la mouche.

Les chiens truffiers sont les plus efficaces dans le cavage. Spécifiquement éduqués pour chercher les truffes, ils arpentent la truffière avec leur maître, nez à terre, et flairent le sol à la recherche d’une odeur indiquant la présence du champignon. Le chien marquera alors le sol avec sa patte ou commencera à creuser la terre. Le trufficulteur intervient alors pour cueillir le champignon avec un pic à truffe ou « cavadou », afin d’éviter que son fidèle compagnon n’abîme la trouvaille. Une fois la truffe ramassée, le chien est bien sûr récompensé par une friandise et se remet en quête. La plupart des chiens truffiers ne sont pas des chiens de race. Ils ont seulement un flair développé, une passion pour la truffe et une bonne complicité avec leur maître.

Autre animal pour le cavage, le cochon. Celui-ci n’est plus très utilisé car il est plus encombrant, moins mobile, plus fatigable et plus fatigant que le chien. Le cochon n’est pas dressé, il est seulement muselé car il cherche la truffe pour la consommer.

Dernière aide précieuse dans le cavage des truffes : la mouche, alliée préférée des anciens. En arrivant sur le brûlé, face au soleil, il suffit de faire s’envoler la mouche au moyen d’une baguette, en repérant l’endroit d’où elle est partie et de creuser pour extraire la truffe. Ensuite, il faut avoir la patience de repérer d’autres mouches sur d’autres truffes. C’est un procédé utilisable quand on n’a pas de chien mais qui nécessite une très bonne vue et de l’expérience.

Cependant, quelle que soit la technique, le caveur extrait toujours la truffe avec précaution, en essayant de ménager les couches de sol, pour que le mycélium reconstitue d’autres truffes les années suivantes.

# La dégustation

Place au moment tant attendu : la dégustation. Les truffes servent dans de nombreuses préparations et de nombreux plats. Elles sont insérées dans des pièces de boucherie, dans le ris de veau, dans les volailles, les pâtés de foies gras, les pâtés en croûte ou en terrine. Elles se mêlent également aux farces ou à certaines sauces, comme la sauce Périgueux, aux pâtes (comme les gnocchis truffés) ou aux bouchées à la reine. Au XIXe siècle, elles étaient servies comme légume d’accompagnement en cuisine française bourgeoise.

Le secret de la gastronomie de la truffe est la captation de son parfum. Les produits gras (fromages, crèmes, huiles…) et les œufs sont d’excellents capteurs de parfum. D’ailleurs, l’accord œuf/truffe est fréquemment revisité : soit l’on saupoudre de petites rognures de truffes dans une omelette, soit l’on enferme des œufs frais avec un morceau de truffe dans une boîte hermétique placée au réfrigérateur. Les œufs prendront rapidement le parfum de la truffe sans que l’on ait à entamer le champignon. En revanche, il faut essayer d’éviter les cuissons à haute température car elles dégradent le parfum de la truffe.

# Sources

* http://www.rdvartsculinaires.com/la-truffe-un-diamant-noir
* « Histoire de la truffe » (du Périgord), Dominique Lormier.1999. Editeur Cmd Eds
* « La truffe » Jean Pagnol. 2000
* « La truffe. Illustrations en Noir et en couleur » G. Ravazzi, et al. 1999
* « La magie de la truffe » Christian Etienne.1999
* « Petite anthologie culinaire de la truffe » Rossini, Rocchia. 1999
* « La truffe et les mystères du diamant noir » Guy Bontempelli. 1988
* « Le livre de la truffe » Bernard Duplessy, Bernard Duc-Maugé.