



# Si nous parlions DES TRUFFES !.....

Tout d'abord : qu'est-ce qu'une truffe ?

Il nous paraît naturel, actuellement, de dire que c'est un champignon. Mais au cours des siècles passés, il y avait beaucoup de mystères et d'hypothèses quant à la nature des truffes. D'où venaient "ces miracles de la nature" (Pline) "ces enfants de Dieu" (Porphyre). On constate que les truffes étaient déjà connues dans l'antiquité, à l'époque des Pharaons en Egypte !

On a pensé que la truffe était une fermentation de la terre, c'est-à-dire qu'elle provenait de l'agglomération de débris organiques qui fermentaient, les arbres n'intervenant que par leur ombre.

☞ On a affirmé aussi que les feuilles du chêne, tombant sur le sol et entraînées par la pluie, donnaient naissance aux truffes

☞ Autre hypothèse ! c'est un renflement des racines de divers arbres, dû pour certains auteurs à des blessures accidentellement faites aux racines. Paradoxe cependant ! la recherche des truffes à la pioche, provoquant des contusions aux racines, aurait dû augmenter la production, alors que l'on constate que ce mode de production est destructeur des truffières.

☞ On a aussi émis l'idée que les blessures pouvaient être faites par des insectes, notamment par la mouche truffigène celle qui, on le sait maintenant, recherche des truffes pour y pondre ses œufs.

Et puis au XIX<sup>ème</sup> siècle seulement, on a réalisé que la truffe était un champignon. Elle possède un mycélium qui se présente sous forme de filaments aranéux, sur lesquels poussent les fructifications que nous appelons « truffes ». La truffe est donc un fruit qui contient des graines, appelées "spores". Les spores sont contenues dans des sacs nommés "asques" et de ce fait les truffes font partie scientifiquement de la classe des Ascomycètes, comme les morilles par exemple.

Les truffes ont donc besoin pour se développer d'hôte-support, en l'occurrence les arbres, avec lesquels elles vivent en symbiose. L'arbre apporte à la truffe des éléments carbonés, grâce à la photosynthèse. La truffe apporte à l'arbre des sels minéraux.

Les truffes ont la particularité d'être des champignons « hypogés », c'est-à-dire que les fructifications se développent entièrement dans le sol, à une profondeur comprise entre 5 cm et 20 cm, selon les espèces.

**Le mot « truffe » est un nom de genre qui contient plusieurs espèces :**

C'est le nom latin « tuber » qui est employé scientifiquement pour désigner les truffes.

La plus connue en France est la « Truffe du Périgord », en latin « *Tuber melanosporum* », dont la traduction littérale est : « Truffe à spores noires ». Elle mesure de 6 à 12 cm, elle est subglobuleuse, d'un noir brillant, avec des verrues pyramidales.

La chair a des veines serrées, blanchâtres. Elle a une odeur forte et suave. Elle pousse en hiver : de décembre à février-mars, sous les chênes et les noisetiers. C'est un excellent comestible.

Citons aussi la « Truffe d'été », « *Tuber aestivum* » en latin. Elle pousse comme son nom l'indique, en été. La chair est jaunâtre à beige, marbrée de veines blanchâtres. Les verrues extérieures sont beaucoup plus grosses que celles de la Truffe du Périgord. C'est un bon comestible.

Les spores de ces 2 truffes sont bien différentes : épineuses pour la Truffe du Périgord, réticulées pour la Truffe d'été, ce qui permet de les différencier en cas de doute, bien que la poussée n'ait pas lieu à la même saison.

17.

N'oublions pas la Truffe d'hiver ou Truffe musquée, "*Tuber brumale*". Elle vient, hélas, en mélange avec la Truffe du Périgord. Les écailles se détachent facilement au brossage. Sa chair, gris foncé, comporte des veines blanches plus marquées que chez la Truffe du Périgord.

Les spores sont plutôt roussâtres que noires. Elle est appelée dans le Midi "Truffe musquée ou puante", "Truffe punaise" ou "Truffe fourmi". Donc, à ne pas confondre avec la "Truffe du Périgord", d'autant que la différence macroscopique n'est pas évidente, qu'elle pousse à la même époque et en mélange avec celle-ci.

On trouve aussi la "Truffe de Bourgogne" soit "*Tuber uncinatum*" que l'on trouve en..... Bourgogne, la "Truffe rousse", soit "*Tuber rufum*" et quelques autres dont la "Truffe blonde du Piémont" ou "*Tuber magnatum*".

Citons pour terminer, la "Truffe de Chine" (*Tuber indicum*) dont on parle beaucoup depuis quelque temps. Elle est importée du Tibet, elle ressemble beaucoup à la Truffe du Périgord, sans en avoir les qualités gustatives. Attention, là aussi, si l'on doit faire des essais culinaires !.

Savez-vous qu'en Vendée, nous avons :

- *Tuber borchii*
- *Tuber dryophilum*
- *Tuber rufum*
- *Tuber maculatum*
- *La Truffe des Cerfs (Elaphomyces granulatus)*
- Et... *Tuber melanosporum*

dont nous parlerons à la prochaine occasion....

D'ici là, nous comptons sur vous, pour le nez au sol, cet hiver, récolter des *Tuber mélanosporum* et des *Tuber brumale*.



**Nous disposons d'excellentes recettes !...**

René PACAUD

