

Truffe

Truffe Suisse

Le Petit Guide complet



Origine :

La truffe est un champignon à fructifications souterraines qui vit en symbiose avec un arbre. De la rencontre des racelles de l'arbre hôte et du mycélium naîtra un organisme indispensable aux échanges appelé la mycorhize. L'étymologie du terme mycorhize vient du Grec Mykes champignon et Rhiza racine.

Une mycorhize est une association symbiotique entre un champignon et une racine d'un végétal hôte (FRANK 1885). Le champignon est nécessaire à la nourriture minérale de l'arbre tandis que l'arbre fournit au champignon des sucres issus de la photosynthèse.



Histoire :

La truffe est consommée depuis la plus haute Antiquité, sans doute déjà à l'époque des pharaons. Auguste et Tibère s'en délectèrent. Louis XIV en offrait lors de ses banquets, Mme de Sévigné les dégustait comme des friandises.

La truffe aurait par ailleurs des propriétés aphrodisiaques. Un certain Brillat-Savarin (1755-1826), gastronome, auteur de «La physiologie du goût» écrivit «La truffe réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupe et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe.»

Selon la légende Murat conseilla à Napoléon la consommation de truffes pour avoir un héritier. Le Roi de Rome serait le fruit des quantités de dindes truffées que l'Empereur aurait dévorées !

L'Inquisition prétendit que la truffe était aussi noire que l'âme d'un damné. Ces brûlés étaient considérés comme des zones maudites, des ronds de sorcière... formés par la bave de Satan. Conséquence : au Moyen Age, la truffe avait disparu des tables. Elle fut remise à la mode à la cour de France après que François 1er ait eu l'occasion de l'apprécier en Espagne où il avait été prisonnier de Charles Quint.

La truffe est restée longtemps objet de mystères.

Pragmatique, Alexandre Dumas s'exprima en ces termes : « Vous avez interrogé les savants, leur demandant ce que c'était que ce tubercule, et après deux mille ans de discussion les savants vous ont répondu comme au premier jour, « nous ne savons pas. » Vous avez interrogé la truffe elle-même et la truffe vous a répondu « mangez-moi et adorez Dieu ! »

Biotope et développement

Le sol doit être argileux-calcaire, humide, à PH neutre, avec peu de substances organiques, d'azote, de phosphore, mais riche en potassium. La mycorhization se fait, soit naturellement par la présence de spores de truffes dans le sol, soit en plantant des arbres déjà mycorhizés en laboratoire. Le mycélium engendré par les mycorhizes pourra produire un sporocaepe. Les truffes naîtront dans des milieux frais, humides à une profondeur de 10/15 cm avec une température moyenne de 6°C. Une fois constituée, la truffe va vivre sa propre vie et continuer sa maturation indépendamment de son mycélium. La truffe connaîtra une croissance exponentielle durant la période estivale, passant de quelques grammes à un poids moyen de 30 à 50 gr.



La truffe en Suisse :

La France, l'Espagne, l'Italie se disent être les paradis des truffes. Mais en Suisse aussi, ce champignon trouve un terrain favorable. Et les amateurs le recherchent avec leurs chiens ou «à la mouche». La truffe peut s'observer dans la plupart des forêts suisses situées dans des zones calcaires. Chez nous, les conditions sont propices à la truffe de Bourgogne, aux parfums plus discrets mais néanmoins fort prisées des gastronomes, ce qui n'empêche pas de trouver toutes les autres variétés culinaires. Ceci prouve que sa culture peut être envisagée. Les prix, aussi, sont nettement plus abordables qu'à l'étranger. Peu de caveurs, pourtant, chassent pour le commerce. Les choses pourraient toutefois changer rapidement. L'Office fédéral de l'agriculture a reconnu la culture de la truffe de Bourgogne en Suisse et accorde un subside à la reconversion de champs en truffières.

La Pépinière de Genolier proposent aux agriculteurs de reconverter leurs parcelles, et ce pour plusieurs raisons. Economique, d'abord, puisque à plein rendement, un hectare peut rapporter plus de 40 kg de truffe de Bourgogne, soit 16'000.- /hectare. Ecologique, ensuite, parce que ces espaces ainsi créés n'abritent pas que des champignons, mais servent à toute une faune. L'équipe analyse d'abord les sols, qui doivent contenir du calcaire actif, propose des plants mycorhizés qui viennent des pépinières et s'occupent de la plantation. Aujourd'hui, dix hectares, de Genève au Nord vaudois, ont déjà été plantés.

Description des espèces suisses les plus utilisées en cuisine :

- *Tuber aestivum*, 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 mi septembre.

- *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 variétés d'arbres (chêne, noisetier, charme, hêtre, pin, ...). Elle est aussi moins exigeante du point de vue chaleur et qualité du sol.

Période de maturité : de mi-septembre à fin février.

- Le *Tuber mesentericum*, dite truffe de Lorraine, odeur agréable de réglisse, d'amande (seulement à la maturité) et au goût amer.

Période de maturité : de mi-septembre à fin décembre.

- *Tuber melanosporum*, dite truffe noire du Périgord ou diamant noir a un parfum très fort et une saveur très agréable. Elle exige un sol calcaire et de la chaleur. Elle est le plus en symbiose avec le chêne blanc ou le chêne vert, mais aussi les noisetiers, tilleuls, hêtres, châtaigniers, ...

Période de maturité de novembre à fin mars.

- *Tuber brumale*, dite truffe musquée, à l'odeur de rave nuancée d'ail (*T.B suavum*) éthérée, (*T.B moschatu*) et au goût très poivré et un peu sucré.

Période de maturité : de mi-novembre à fin mars.

- *Tuber magnatum* Pico, dite truffe blanche d'Alba. Elle peut être confondue avec *Tuber borchii*. Parfum très fort alliacé. Se rencontrera au Tessin...

Période de maturité de novembre à fin mars.

Les arbres truffiers :

Chêne



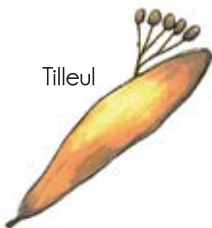
Noisetier



Hêtre



Tilleul



Pin noir d'Autriche



Orme champêtre



Charmille



La récolte ou cavage :

La période de récolte dépend de l'espèce, mais aussi de la maturité des truffes. Vous avez 3 méthodes classiques pour le cavage :

- Le cochon, peu agréable au travail et beaucoup moins maniable que chien, saura toutefois trouver toutes les truffes qu'il croquera sur son chemin. Malheureusement, il ne fera pas attention à leur maturité, ce qui détruira inutilement des truffes en formations.

- Avec la mouche à truffe *Helomyza*, nous entrons dans le domaine du silence, de l'intimité et de la poésie. *Helomyza* ne ment jamais; sa présence en nombre sur un site indique à coup sûr la présence d'une ou plusieurs truffes mures. Tout l'art sera de la débusquer sans la déranger, en se présentant face au soleil et en promenant une fine baguette de coudrier taillée bien droite, avec à son extrémité un petit embranchement à angle obtus de 30 à 40 cm. La première mouche levée, on arrêtera de manœuvrer et on observera le ballet des mouches et leurs bagarres épiques pour gagner la meilleure place parfumée. Lorsque on aura bien localisé la truffe, on la marquera d'une brindille, et on finira de prospecter la truffière de la même façon. On pourra ensuite récolter toutes les rabasses repérées.

- Le chien est aujourd'hui la meilleure solution pour le ramassage de ce champignon. Il est le plus rapide et le plus pratique pour déceler la truffe de bonne maturité.

Cette dernière méthode présente donc nombres d'avantages :

- Un prélèvement des seuls exemplaires parfaitement mûrs,
- Des truffes et truffières qui restent en parfait état,
- A cela s'ajoute le lien privilégié qui s'est établi entre le ramasseur et son chien.

Règles et conseils pour l'achat :

L'achat se fait à la période du ramassage car il s'agit d'un produit frais très périssable. On peut acheter des truffes chez des traiteurs ou des caveurs. Il faut toutefois respecter quelques règles :

- S'informer auprès de bonnes sources ou sur internet sur le cours du marché.
- Contrôler si le parfum est agréable de tous les côtés de la truffe en l'isolant des autres spécimens.
- S'assurer que l'espèce est celle demandée.
- Contrôler le degré de maturité.
- Contrôler qu'il n'y ait pas de trous remplis de terre.
- Contrôler que l'exemplaire ne soit pas reconstruit, après avoir été coupé ou abîmé.
- Contrôler que la truffe ne soit pas enfarinée pour en modifier la couleur et l'aspect.
- Contrôler que le poids est correct.



Conservation :

La truffe fraîche se conserve une quinzaine de jours dans le bas du réfrigérateur (2 à 3° C) dans un récipient hermétique contenant une feuille de papier absorbant (à changer tous les jours). Enfouie dans du riz, elle saura garder toute sa saveur et sera mieux protégée de l'humidité qui la ferait se ramollir et pourrir rapidement.

- La congélation permet de sauvegarder le parfum de la truffe à condition de la placer dans un bocal à fermeture hermétique ou sous vide.
- La stérilisation est à éviter car elle tue les parfums
- L'alcool modifie les parfums. La conservation est possible à condition que l'alcool titre plus de 45° sinon il y a risque de fermentation. Les truffes conservées ainsi sont utilisables pour les pâtés et viandes en sauce.



Consommation et préparation :

La truffe est parfaite en tant que condiment cru, coupée en lamelles très fines à goûter avec des plats simples et peu assaisonnés...

Il est toujours préférable de cuisiner la truffe fraîche et de ne pas la laisser séjourner à l'air libre, ce qui entraînerait une oxydation et la perte des parfums...

Eviter les températures de plus de 50 degrés qui tueront les arômes...

Bien laver et brosser la truffe à l'eau froide pour enlever la terre mais ne pas la faire tremper dans l'eau. En tout les cas la sécher immédiatement..

Evitez de la peler, afin de garder son croquant...



Recettes :

Brouillade aux truffes :

- 2 œufs p/pers., 15 g. de truffes p/pers., sel et poivre

La veille mettre dans un récipient hermétique les œufs entiers avec les truffes et laisser au réfrigérateur.

Deux ou trois heures avant la cuisson, casser les œufs dans un saladier, incorporer la moitié des truffes râpées et assaisonner. Mélanger et laisser en attente. 15 minutes avant de servir cuire le mélange au bain-marie tout en tournant sans arrêt jusqu'à obtention d'une crème épaisse. Renverser dans un plat.

Servir aussitôt.

Beurre aux truffes :

- 100 g. de beurre frais, 15 g. de truffes fraîches, 2 pincées de sel

Râper les truffes très finement afin de donner un aspect cendré au beurre.

Malaxer les ingrédients et mettre au réfrigérateur 24 heures avant tartiner ou congeler.

Ou encore, la pomme de terre précuite dans laquelle vous enfermerez la truffe pendant 10 minutes au four...

Ou encore, la purée de pomme de terre que vous terminerez en l'arrosant d'une crème truffée que vous aurez préparée la veille...

Mille et une autres recettes seront découvertes par vous-même en osant la cuisiner sans complexe, mais respect...

Truffe Suisse

Le Petit Guide complet

Le guide de poche idéal pour les amateurs de truffes.

- Origine
 - biotope et développement
 - La truffe en Suisse
- Description et caractéristiques des espèces suisse les plus utilisées en cuisine
 - Quelques arbres truffiers
 - La récolte ou cavage
- Règles et conseils pour l'achat
 - Conservation
- Consommation et préparation
 - Recettes

Marché aux truffes de Bonvillars le 24 octobre 2009

www.truffesuisse.ch