



Le tour du monde des truffes

La truffe est un genre de champignons vénéré depuis des millénaires. On en dénombre aujourd'hui des centaines d'espèces, généralement odorantes et, pour quelques-unes, aux parfums très agréables qui n'échappaient pas aux Anciens. Au début de notre ère, comme les gens de son époque, l'auteur grec Plutarque croyait que les éclairs, en frappant le sol, les faisaient apparaître. Mais s'agissait-il vraiment de la truffe telle que nous l'entendons maintenant ?

On compte en effet des centaines d'autres espèces qui se développent sous terre et qui dispensent, comme les vraies truffes, des odeurs distinctives. Plusieurs d'entre elles sont des sosies trompeurs, qui ont une valeur culinaire appréciable bien qu'elles soient assignées à des genres différents..

Dans un sens plus large encore, des mycologues mettent de côté les critères génétiques et appellent «truffes» les espèces dont les spores ne sont pas exposées sur la surface externe comme des lamelles apparentes par exemple. Ces champignons se seraient graduellement adaptés à un environnement hostile en refermant leur chapeau : la dispersion de leurs spores nécessite l'ingestion par des animaux.

Vous pourrez toujours trouver chez nous de [nombreux ouvrages](#) sur le sujet.

Les meilleures

Blanches, noires, estivales, hivernales, ces épithètes ne disent pas la valeur d'une truffe. Jadis, les connaisseurs parvenaient à reconnaître les espèces à l'œil et au nez. La diversité qu'on voit sur les marchés et la maîtrise moderne de la synthèse des arômes ont rendu l'identification moins sûre.

Au sommet, on retrouve deux espèces phares : la blanche d'Alba (*T. magnatum pico*) et la noire du Périgord (*T. melanosporum*, photographiée ci-contre) qu'on reconnaît parfois comme la meilleure des deux. En Europe, elles vivent naturellement en symbiose avec les chênes, les noisetiers, les charmes et quelques autres essences de feuillus comme les peupliers et les hêtres dans le



Le tour du monde des truffes

cas de la blanche en particulier. Sur les marchés de consommation nord-américains, les prix ont varié de 3,00\$ à 7,00\$/g au cours des dernières années. À l'occasion, des blanches de taille exceptionnelle peuvent atteindre des prix plus astronomiques dans des encans spectaculaires.

Malgré toutes les tentatives de transplantation, la blanche d'Alba est toujours sauvage, cantonnée au Nord de l'Adriatique jusqu'au Piedmont italien. Son odeur complexe se dissipe rapidement : ail, fromage, méthane. Pour cette raison, elle ne doit pas être cuite, mais bien mangée crue. Réfrigérée en pot dans du riz ou sous vide, elle conserve son parfum une dizaine de jours.

Au sommet également, bien que plus abordable, la noire du Périgord poussait naturellement en France, en Italie et en Espagne.

Contrairement à la précédente, sa culture est maîtrisée au point de fournir la quasi-totalité de l'offre actuelle. Elle se pratique maintenant à travers le monde et le commerce des plants inoculés est florissant. Dans l'hémisphère nord, on consomme en été de telles truffes qui proviennent de l'Australie ou du Chili.



Ces jours-ci, la «truffe du Périgord» est généralement moitié moins chère que la truffe d'Alba, et encore moins si elle n'est pas d'origine française, qu'elle soit italienne, espagnole ou autre.



Le tour du monde des truffes

Son arôme musqué, boisé, animal, est saisissant. Elle résiste mieux que celle de la blanche d'Alba, réfrigérée, en pot dans du riz, dans du gras de canard ou sous vide. Elle se mange crue, mais peut aussi être cuite délicatement.

L'enjeu monétaire étant considérable et les sosies nombreux, il n'est pas étonnant que la contrefaçon soit présente. Pourtant, l'analyse de son profil aromatique en laboratoire permet de déterminer non seulement l'espèce mais le village d'origine d'un spécimen particulier.

Bientôt en Colombie britannique ?

Une première fois en 2011, nous sommes allés voir où en était le jeune secteur trufficole de Colombie britannique, le plus prometteur du Canada.

Dans le sud de la Colombie britannique, il y a une dizaine d'années, quelques entrepreneurs ont voulu implanter la truffe du Périgord. Plusieurs d'entre eux se sont regroupés au sein de l'[Association des trufficulteurs de C.B.](#) Les champignons du genre étant symbiotiques, le noisetier a été préféré et les plants inoculés ont été importés d'Oregon. Il faut normalement compter au moins sept ans avant d'obtenir une première fructification. Avec le passage des années, on a commencé à s'inquiéter de la qualité des plants. Le contrôle de qualité est en effet presque impossible pour l'acheteur, ce qui laisse place à du maquignonnage.



Nous avons rencontré celui qui était alors président de l'Association, John Neudorf (sur la photo au milieu de sa truffière, en compagnie de ses apprentis chiens-truffiers Skipper et Tobie). Il nous a fait visiter son exploitation au sud-est de Vancouver : environ 500 noisetiers (2/3) et chênes inoculés.



Le tour du monde des truffes

Il a fallu attendre mars 2013 pour voir percer une première truffe, non pas chez John, mais bien chez son voisin apprenti trufficulteur comme lui. La nouvelle a suscité énormément d'espoir, mais le phénomène ne s'est pas répété en 2014. Il est vrai que l'hiver 2014 a été très froid dans la région. Un trufficulteur de l'île de Vancouver aurait trouvé au sol quelques truffes gelées, mais John lui-même s'est retiré cette année-là.

Le commerce des plants truffiers semblent, en tout cas, toujours lucratif.

Les autres

Rares sont ceux qui auront la fortune de goûter d'originales truffes d'Alba ou du Périgord. À côté de ces stars, on dénombre de nombreuses espèces de vraies truffes qui n'excitent pas tant l'odorat, qui sont moins prisées, moins attirantes, plus effacés, voire parfois même détestables. Celles-ci sont souvent utilisées dans les préparations culinaires rectifiées à l'aide d'arôme artificiel : leurs copeaux décorent le fond de bouteilles d'huile aromatisées.

En Europe, qui demeure le berceau culinaire de la truffe, de novembre à mars, on récolte la truffe noire d'hiver (*T. brumale*). Elle est de la lignée génétique de la truffe du Périgord, sans en avoir le goût. Elle n'en a pas non plus l'écorce (péridium) aux reflets rougeâtres. Les veinules blanches qui traversent sa chair (glèbe) sont plus larges. Elle est aussi moins musquée.

Tard en hiver et jusqu'au printemps, c'est la «petite blanche» ou bianchetto (*T. borchii*) qui fait son apparition. Son territoire est vaste : il s'étend de la Sicile à la Finlande. Ressemblant assez à la truffe blanche d'Alba, comme cette dernière, elle dissipe une odeur d'ail.

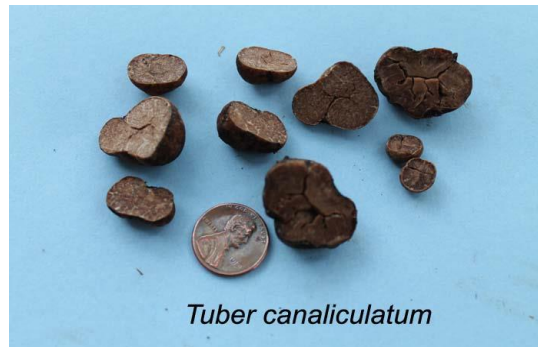
Viennent ensuite, de mai à septembre et sur une grande partie de l'Europe, les truffes d'été (*T. aestivum*). Ce groupe qui comptent plusieurs variétés (espèces ?) partage génétiquement le même ancêtre que la fameuse truffe d'Alba et comprend des espèces beaucoup moins parfumées.



Le tour du monde des truffes

Largement répandue malgré son appellation régionale, la truffe de Bourgogne (*T. uncinatum*) est l'une de ces «truffes d'été». Elle atteint sa maturité tard en saison. On la surnomme justement «truffe d'automne», mais aussi «truffe musquée» à cause de son odeur prononcée.

En Amérique du Nord, plusieurs espèces endémiques, au parfum intense, ont été identifiées. Des truffes blanches d'hiver et de printemps (*T. oregonense* sur la photo et *T. gibbosum*) poussent sous les sapins Douglas de la Côte ouest. Leur domaine s'étendrait jusqu'en Ontario. Aux nez de certains, comme Charles Lefevre, spécialiste et entrepreneur trufficulteur, elles valent leur cousine d'Alba bien qu'il concède avec [James Trappe](#), sommité dans le domaine, qu'elles sont généralement récoltées trop tôt, avant d'atteindre leur pleine saveur.



Parmi les espèces nord-américaines recherchées, la truffe du pacanier (*T. lyonii*) et la truffe à veinule (*T. canaliculatum*) sont présentes dans l'Est, jusqu'au sud de l'Ontario et du Québec.

En Extrême Orient, au bas de l'échelle aromatique, il y a plusieurs espèces ou variétés (himalayenne, indienne, chinoise, ...). L'arrivée de ces truffes sur le marché européen a fait temporairement chuter les prix. Elle fait encore craindre la contamination des truffières, d'autant que la truffe de Chine (*T. indicum*) ressemble beaucoup à la noire du Périgord. Elle est d'ailleurs de la même lignée génétique, ce qui n'est pas un gage de parenté aromatique.

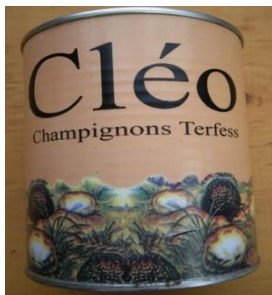


Le tour du monde des truffes

On comprend que l'authentification des truffes devient un défi pour tous, même les experts. Une guerre des taxons (noms scientifiquement agréés) est en cours à l'échelle planétaire, en vue d'une reconnaissance aux enjeux financiers substantiels. Vous trouverez à la boutique les [meilleurs ouvrages et des produits](#) que nous connaissons.

Celles qui n'en sont pas vraiment

Outre les truffes, de nombreuses espèces de champignons se cachent sous terre (hypogées), à l'abri des intempéries, où certaines développent des parfums attirants. Ayant adopté une stratégie de survie similaire, elles ressemblent souvent aux vraies truffes (sans en avoir le prix), même quand elles en sont très éloignées au plan génétique.



Terfes marocaines en conserve

Selon la tradition, la manne qui aurait sauvé Moïse et son peuple de la famine n'était autre que la truffe du désert, un champignon adapté aux milieux arides. En fait, plusieurs variétés de champignons peuplent les zones semi-désertiques, de la Méditerranée jusqu'en Chine et en Afrique du Sud.

On les nomme turma (espagnol), kama (arabe), kmehin (hébreux), terfezia, tirmania, ... et la croyance populaire veut que leur apparition soit déclenchée par les orages du printemps. Bien qu'appréciées localement et nourrissantes, terfes et cousines rappellent souvent la pomme de terre et ne sont pas du genre truffe. Sur tous les continents, en zones humides ou arides, ces espèces hypogées ont souvent une forme arrondie recouverte d'une croûte protectrice.

Le spécialiste nord-américain Trappe recense 90 espèces dans [son ouvrage](#) sur les truffes d'Amérique du Nord, ne reconnaissant que 10 vraies truffes parmi celles-ci. La «truffe» noire d'Orégon (*Leucangium carthusianum*) n'en est pas



Le tour du monde des truffes

véritablement une : assez rare, elle pousse sous les sapins de Douglas de la côte d'Orégon. Pourtant, elle arbore tout de même un agréable goût fruité, proche de l'ananas : il s'apprête merveilleusement en dessert.

La «truffe du cerf muriqué» (*Elaphomyces muricatus*), abondante dans le nord-est américain, n'a même pas cette distinction culinaire : immangeable pour nous, elle fait le régal de certains rongeurs et d'autres champignons comme les cordiceps locaux.

Le groupe des champignons recroquevillés

Plusieurs autres espèces sont plus éloignées encore du genre *Tuber*, du même genre que certains bolets ou des cortinaires. Elles se développent également sous terre et elles ont adopté des stratégies de reproductions similaires, en particulier en attirant les animaux par leur odeur intense. Certains les assimilent familièrement à des truffes parce que la dissémination de leurs spores nécessite l'ingestion animale. Elles font partis d'un groupe très large, mal défini qu'on appelle les champignons «recroquevillés» (en anglais, «sequestrate mushrooms» pour les promoteurs de cette définition) dont les chapeaux sont complètement refermés. À ce titre, des vesses-de-loup seraient des truffes si le critère réside dans le processus naturel d'adaptation.

Leurs arômes

Parce qu'elles se lovent à l'abri des intempéries, les odeurs composent la trousse de survie des truffes : ne pouvant répandre leurs spores au gré des vents, elles doivent attirer les animaux porteurs.

L'arôme de la truffe d'Alba est complexe : ail surtout, musque, muscade, miel. On a identifié et quantifier chacun des composés aromatiques volatiles de chacune des espèces recherchées. En laboratoire aujourd'hui, on peut reconnaître les composés de chacune des espèces. Les lecteurs qui peuvent survivre au jargon ésotérique apprendront, par exemple, que le diméthylsulfure



Le tour du monde des truffes

(odeur d'ail) est dominant chez la blanche d'Alba, au point qu'il sert d'arôme synthétique dans la plupart des sous-produits truffiers.

Truffe <i>Melanosporum</i> d'Italie centrale	
<i>Composés volatiles en pourcentage %</i>	
Diméthylsulfure	7,5%
Acétaldéhyde	4,5%
2-méthylpropanal	5,0%
2-méthylbutanal	4,0%
Ethanol	27,0%
2-méthylpropanol	21,0%
2-méthylbutanol	17,0%
Acétone	8,0%
2-butanone	2,5%
1-propanol	2,0%

The volatile organic compounds of black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) from middle Italy; Bellesia, F. & al, Flavour and Fragrance Journal 1998, vol, 13, n°1, pp,56-58

L'odeur d'ail est plus effacée chez la noire du «Périgord».

Dans le profil chimique d'une *Melanosporum* d'Italie centrale, on reconnaît plusieurs composés proches du butane et du propane, une odeur terreuse avec une note de muscade.

Il est même possible aujourd'hui de repérer le terreau, le village d'où provient un champignon, des nuances intraspécifiques qui échappent à notre odorat deviennent perceptibles à l'aide de l'instrumentation appropriée. Cependant, si les noires du Périgord sont plus prisées que celles d'Italie centrale (dont un profil apparaît au tableau), il ne faut négliger l'effet de l'image de marque sur l'imagination et sur les prix.

Les premières inhalations étonnent la plupart des novices, un peu comme la sensation de la première bière. Toutes les truffes ne sont pas agréables et même les plus prisées ne sont pas au goût de tous les nez. Les meilleures dissipent en tous cas un parfum intense: comme on le fait parfois, il suffit d'ajouter un seul spécimen dans un contenant d'oeufs pour leur communiquer sa fragrance.



Le tour du monde des truffes

L'industrie des produits fins maîtrise bien la synthèse chimique et la rhétorique gastronomique. Il ne suffit plus de savoir lire, il faut aussi connaître les codes, puisque chaque mot d'un énoncé et la place qu'il y occupe sont significatifs.

Souvent simulé au point de confondre notre odorat, le parfum des truffes laisse rarement insensible. Pour de très nombreuses personnes, il est irrésistiblement accrocheuse.

Conservation

À l'état frais, les truffes sont à leur meilleur, mais leur récolte ne s'étend que sur quelques semaines et leurs effluves s'estompent en quelques jours. À court terme, préserver dans un pot avec du riz, elles communiqueront leur arôme au riz, mais elles perdront environ 5% de leur poids quotidiennement.

Dans une certaine mesure, on peut en prolonger la vie utile. La surgélation permet de les garder jusqu'à un an. Le produit doit alors être consommé aussitôt après la décongélation. On peut aussi les conserver entière en pot dans un peu d'eau dans l'eau légèrement salé. Les arômes se dissipent cependant moins de deux heures après l'ouverture du bocal.

Les produits dérivés

Par ailleurs, l'industrie a développé un grand nombre de produits dérivés, en misant sur la réputation du genre. En général, les espèces moins nobles, rehaussées par des arômes artificiels, y remplacent les précieuses truffes du Périgord et d'Alba.

Certains fabricants disent procéder à une extraction complète des composés aromatiques volatiles qu'ils incorporeraient à leurs produits. Ces composés, en tout cas, ont été isolés et sont couramment synthétisés : le diméthylsulfure, note dominante de la truffe blanche d'Alba, est présent dans beaucoup de succédanées.



Le tour du monde des truffes

En général, quand ces produits contiennent de véritables truffes, il s'agit d'espèces du groupe des truffes d'été (*Tuber aestivum*), relativement peu parfumées en elles-mêmes, mais rehaussées d'arômes artificiels.

Voici quelques exemples de ces créations.

En pot, les **tranches de truffes d'été** impressionnent sur les plats comme le carpaccio de veau, les pâtes, le risotto. Typiquement, elles comptent pour 70% du contenu des **carpaccios** qui baigneront dans l'huile d'olive extra vierge avec sel et arôme salé. Elles sont très utilisées en restauration.



Les **jus de truffes** sont ajoutés aux sauces et aux bouillons. Leur valeur varie selon l'espèce dont ils sont extraits et leur dilution dans l'eau. Ils s'ajoutent aux sauces et aux jus de cuisson.

Pâtés et purées s'accordent avec les œufs, la crème, le beurre. Des **pâtés aux truffes** en pot sont généralement faits de truffes d'été, avec de l'huile d'olive extra-vierge. Les **purées de truffes d'été** en tube contiennent des brisures (70%) et du jus (27%) de ces truffes, de l'amidon de maïs, du sel.

Les **tapenades** ou **tartufatas** sont tartinées sur des craquelins, accompagnent les pâtes, le riz, les poissons avec bonheur. Elles s'utilisent avec du bouillon de



Le tour du monde des truffes

poulet, de l'huile d'olive vierge extra ou du beurre auquel vous pouvez ajouter du fromage parmesan. Elles contiennent, par exemple, 10% de truffes d'été, olives, huile d'olive, câpres et arôme artificiel.

Les **huiles de truffe** sont des produits tout usage en cuisine, au parfum intense dont il ne faut pas abuser : quelques gouttes suffisent le plus souvent. Puisque les champignons ne contiennent pas de gras, il s'agit donc d'huiles végétales aromatisées, presque toujours des huiles d'olives. Parfois, des brisures de truffes d'été auront trempé dans le liquide et décoreront le fond de la bouteille. L'arôme peut être emprunté à la «noire» ou à la «blanche», la précision apparaissant à l'occasion sur l'étiquette.

Les **beurres de truffes** sont des beurres aromatisés. De même en est-il des **miels** aromatisés à la truffe blanche.

Les **sels de truffes** contiennent du sel de mer, des grains de truffes d'été, 5% par exemple, et de l'arôme. Les **olives aromatisées aux truffes** baignent dans des huiles de tournesol et d'olive, avec des traces de truffes d'été, d'ail, un soupçon d'acides citrique et ascorbique.

Plusieurs produits mélangent les truffes et leurs arômes à d'autres espèces, champignons de Paris ou cèpes qui en représentent la plus grande part. Les variantes sont innombrables.

Conclusions

Les progrès du savoir, notamment les avancées en connaissances génétiques, allongent rapidement la liste des truffes, vraies et prétendues. Sur cette liste, la noire dite du Périgord et la blanche d'Alba demeurent les plus agréablement parfumées. Les difficultés d'identification sont cependant de plus en plus un défi avec la mondialisation des marchés, la synthèse chimiques et la culture commerciale.



Le tour du monde des truffes

Il faut lire les étiquettes sans se laisser prendre par les évocations ambiguës comme «truffe blanche», «noire», «d’hiver» ou «arome naturel de truffe». Trop souvent alambiqué, il est vrai, on apprécie tout-de-même dans plusieurs de ces dérivés les arômes envoutants qui ont fait la réputation des truffes.

Ces dernières, cultivées ou sauvages, ont eu et continueront d’avoir une importance unique en cuisine et en gastronomie.