

Souvenirs d'aventures et commentaires parfois impertinents d'un vieux maraudeur !  
Photos et recettes : Alfred Loss.

## Tuber aestivum vitt.

La truffe d'été appelée aussi truffe de la Saint-Jean, car elle fructifie généralement de juin à fin septembre début octobre dans nos régions, semble avoir été trouvée pour la première fois en 1964 à la Montagne-au-Buis, lieu bien connu de tous les mycologues belges.

Elle fut retrouvée quasi au même endroit sur le territoire de Fagnolle en 1968. Albert Marchal le relate dans un article des Naturalistes Belges (*Truffes et Mycologie au Pays de Couvin*). Le regretté Paul Heinemann confirme la chose et dépose l'échantillon dans l'herbier du Jardin Botanique de Bruxelles. Albert Marchal conduit P. Heinemann sur le site. Ce dernier en donne une parfaite description dans un article des Naturalistes Belges sous le titre, *Les Truffes (Tubérales) de Belgique*.

Cet article met nettement en évidence que *Tuber aestivum* croît très près de la surface du sol et finit souvent par montrer une surface de quelques cm<sup>2</sup> qu'un œil exercé peut apercevoir.

Point n'est donc besoin de chien pour trouver la truffe d'été !

J'ai eu la certitude ce jour-là, il y a de cela environ 15 ans, que je trouverai un jour *Tuber aestivum*.

Je commence par acheter plusieurs livres dont le sujet est la truffe et constate que *Tuber aestivum* est cultivée dans beaucoup de régions d'Italie et spécialement en Toscane, Ombrie, Marche, Abruzzes etc.

En France par contre, elle est volontairement bannie, dépréciée pour éviter au maximum de la mettre en concurrence avec *Tuber melanosporum* et lui garantir un prix fort.

En 1997, après une étude approfondie, je décide d'orienter mes vacances vers l'Ombrie Marche et le Parc National dei Monti Sibillini, dont je ne soupçonnais pas la beauté incomparable.

J'ai la chance de trouver une maison à flanc de colline, à Pievebovigliana, exactement dans la partie Nord des Sibillini. Une Belge loue son habitation qui offre tout le confort raffiné d'une bourgeoise nantie. Région remarquable, gîte de grand confort dans un hameau comprenant quelques maisons anciennes et une petite église. Au pied de la maison en contrebas, les sangliers s'en donnent à cœur joie à la recherche de pommes de terres, voire de truffes, qui sait ?

Mon épouse et mes enfants passeront de superbes vacances, mais je n'aurais jamais osé dire au départ que j'avais choisi cette région pour la Truffe ! Déjà qu'on passe souvent pour des « djondus (\*) » en temps ordinaire avec nos réactifs, nos microscopes et tout le bazar...

(\*) : au sens premier du dialecte wallon, ce mot se définit comme suit : « celui qui s'est fait avoir et rouler » ; il s'applique aussi « à quelqu'un qui n'a pas de sens commun, un idiot ou un imbécile ».

### A la recherche de *Tuber aestivum*

Après une escale réparatrice chez un ami de Bergamo, nous voilà partis à la recherche de *Tuber aestivum*. Nous arrivons à Pievebovigliana et que vois-je ? Des panneaux partout signalant que la récolte de la truffe est interdite et punissable par la loi.

Je crois rêver, j'ai tapé dans le mille !

De la truffe, il y en a puisqu'ils le disent !

Ils sont fous ces Italiens !

Demain, j'irai à la truffe !

A la nuit tombée, en savourant l'air pur du soir, je salue un petit vieux du hameau et lui dis que le lendemain j'irai chercher des truffes. « Tu peux y aller ! Mais sans chien, tu ne peux pas en trouver ! Bonne soirée à demain ! »

Dès potron-minet, me voilà parti ! Pas loin, à 300 m. de mon logis !

Une heure après, je reviens avec un fameux paquet de truffes, sûrement un gros kilo.

En remontant le sentier, je les montre au petit vieux : « Porca miseria !!! » Je crois qu'il va faire une attaque ! Après avoir récupéré tous ses esprits, il me dit : « si tu y vas encore, je viens aussi avec ma femme, nous ferons le guet, car je n'ai pas les moyens mais j'aimerais quand même avant de mourir, en manger au moins une fois dans ma vie ! On dit que c'est si bon ? »

La propriétaire de notre gîte ayant eu vent du projet, se propose de nous accompagner également. Quelques jours plus tard, nous voilà en grandes manœuvres : les petits vieux montant la garde, la propriétaire avec un gros panier à la main, et moi, vieux braconnier, avec un sac en poche - c'est plus discret -, et bien sûr le couteau du « mycologue », celui avec la brosse.

Il ne se passe pas une demi-heure que je ressors du bois avec un sac lourd de presque 2 kilos de *Tuber aestivum*. Dès cet instant, je décide d'arrêter mes incursions dans ce bois planté de noisetiers (*Corylus avellana*) mycorhizés à la truffe d'été. Je ne veux pas courir le risque de passer le reste des vacances dans une prison Italienne.

Aux deux villageois, j'abandonne une partie de ma récolte : ils sont aux anges ! J'invite par ailleurs notre propriétaire à partager notre repas du soir, car elle n'a rien trouvé elle-même. En apéro, à la croque au sel et ensuite sur pâtes, râpées en mélange avec le parmesan, elles furent très appréciées mes truffes.

Le surlendemain, c'est le retour. Il me restait un bon kilo de sporophores, que j'avais partagés en deux bocaux. Faisant à nouveau escale chez nos amis à Bergamo, j'avais mis au frigo la part que je leur destinais. Et sur la route du retour, après 250 km, Je réalise que je les ai oubliées.

La propriétaire m'en remercie encore et moi, j'ai de bon cœur quand même cédé les miennes à mes amis, qui m'en parlent toujours !

Nous étions au mois d'août et les truffes étaient parfaitement matures et donc excellentes même si, disent certains, elles ne valent pas *Tuber melanosporum* ! A voir, car moi qui ai dégusté les trois, et même si je considère *Tuber magnatum* comme incontestablement la meilleure, je ne dédaigne pas du tout *T. aestivum* même si *T. melanosporum*, différente au goût, est sûrement supérieure !

Comparons les prix maintenant : De 2.500 à 5.000 € le kilo, pour *T. magnatum* selon la saison, 600 € pour *T. melanosporum*, et 100 € pour *T. aestivum* ... on croit rêver !

Ma Renault Kangoo me donne beaucoup de joies par rapport à la Ferrari que je n'aurai jamais. !

Les Italiens, champions du monde pour la mise en valeur des produits de la terre, l'ont bien compris, eux qui expriment leur cuisine en fonction de leurs produits frais de saison, et *Tuber aestivum* en fait largement partie.

## La truffe en Provence

En février 2000, une autre expérience passionnante ! Recherche de *Tuber melanosporum* dans le Tricastin avec les « Coprins d'Abord » de David Vallée, en compagnie du Pr. Pierre Piérart et Masha son épouse, Francine et Jean L'Hoest, et d'autres.

Il faut avoir vu une fois dans sa vie le marché aux truffes de Carpentras, et plus encore le marché de Richerences, où la seule rue du village est noire de monde ... Il s'y échange plus d'une tonne de truffes en une matinée ! Pas de carte bancaire ni de chèques : toutes les transactions se règlent en liquide. Le coffre rempli de truffes d'une grosse Mercédès attendant les acheteurs vaut plus que la voiture elle-même ! On dit que sous les billets de la ceinture-banane du vendeur se trouve un revolver prêt à l'emploi !

Lors de la quête à l'église du village, pendant la messe de la truffe, St Antoine patron des trufficulteurs est fêté dignement. Les oboles, sont constituées uniquement de truffes destinées aux besoins et œuvres de la paroisse. En 2003, leur vente a rapporté 4.500 €.

Les visites de truffières et la participation au cavage avec les chiens des propriétaires représentaient notre quotidien, avec dégustations et repas gastronomiques le soir. Un réel bonheur. A vivre une fois dans sa vie !!

## *Tuber aestivum* Vitt. à Solre-sur-Sambre

Solré-sur-Sambre est une agglomération située sur la route qui va de Beaumont à Mons, près d'Erquelinnes, sur le territoire belge. Un jour, monsieur Bayet a la surprise de trouver sur son terrain quelques champignons qu'il croit être des truffes.

Il se confirme qu'il s'agit bien de *Tuber aestivum*. Un exemplaire ayant été confié à J.J. Wuilbaut qui en avait réalisé la microscopie une année ou deux auparavant.

Depuis 2005, l'heureux propriétaire en récolte plusieurs kilos et beaucoup de taille très respectable, allant l'œuf à l'orange. L'année dernière il en cavé une de 400 grammes.

Comment est-ce possible ?

Devenu quasi un ami, car je lui rends visite tous les ans depuis 2005, monsieur Bayet m'a expliqué que pour apporter un peu de verdure à peu de frais dans son jardin, il a prélevé quelques petits noisetiers dans un bosquet voisin et les a plantés autour de sa maison. Nous sommes sur terrain

calcaire et sans doute que ces plants étaient mycorhizés, car ils ont commencé à produire d'abord quelques truffes et depuis 2005, des quantités de plus en plus importantes.

Dès le mois de mai, il prospecte le brûlé au pied de ses buissons de noisetiers et place des petits bâtonnets à côté des truffes qui, bien qu'hypogées, commencent à percer le sol. Patiemment il attend qu'elles se développent et essaie de les soustraire à temps à la voracité des limaces.

Mais comment savoir si elles sont mûres ?

Là est tout le problème !

L'idéal serait de dresser un chien, car même à quatre pattes, en humant le sol, nous, humains ne sentons que l'odeur de la terre et donc sans chien nous prélevons beaucoup d'exemplaires immatures qui ne présentent alors aucun intérêt culinaire.

Quel gaspillage !

Le chien truffier, lui, ne s'arrête et ne montre qu'une truffe mûre, et néglige toutes celles qui n'ont pas d'odeur.

Toutes ces belles truffes prélevées en juillet 2008 sont immatures. (photo Alfred Loss) Remarquez les verrues pyramidales du périidium, et la couleur trop blanchâtre de la gléba, sans aucun parfum. Elles seront données aux « amis-cologues », à seule fin de microscopie ! Dommage : quel gâchis gastronomique !



spores de *Tuber aestivum* Vitt. vues au grossissement x 1000, l'asque présente trois spores et met en évidence que cette truffe n'est pas mûre. L'ornementation sporale, aurait été plus marquée en cas de maturité. (photo Alfred Loss)



Le brûlé caractéristique au pied des noisetiers (photo Alfred Loss)



Et pour la fin, car en mycologie cela commence toujours par la casserole, une page de myco-gastronomie pour que la science évolue !!!

### Quelques conseils

Pour vous éviter des déceptions et vous aider à découvrir toute la subtilité du parfum de la truffe mieux vaut la cuire le moins possible, voire pas du tout et éviter les assaisonnements trop forts.

La truffe se marie parfaitement avec des mets neutres, tels que la pomme de terre, les œufs, les pâtes,...qui la mettent en valeur.

Consommez de préférence la truffe fraîche. Vous pouvez la commander chez certains trufficulteurs via Internet et les recevoir sous les 48 heures.

Évitez les mets truffés, les conserves, les jus, les essences de truffes, sous-produits onéreux et sans réelle valeur gustative. L'arôme puissant de certaines huiles à la truffe est produit chimiquement !

Une truffe fraîche se conserve une semaine au réfrigérateur, dans une boîte hermétique. Évacuer le jus (condensat) de temps à autre, qui peut éventuellement parfumer une sauce.

Avant de consommer la truffe, la laver à l'eau courante, la brosser délicatement (brosse à dents) afin d'en évacuer la terre. Une truffe doit être propre (elle peut cependant comporter encore un peu de terre) et canifée pour montrer la couleur de la gléba. Sans cela vous pourriez acheter au prix fort des truffes chinoises (*Tuber indicum*), lesquelles ne valent rien !

La truffe peut se congeler sans perte de goût, mais sa texture sera plus molle et aqueuse après décongélation. Conservation : 6 mois maximum.

### Omelette aux truffes sans truffes

Enfermer 6 œufs frais dans un bocal hermétique avec une truffe ou deux (= 50 g).

Après au moins 24 heures au réfrigérateur, retirer les œufs. Les cuire en omelette baveuse. Le parfum enivrant de la truffe ayant migré dans les œufs, en fait un régal exquis, tout en finesse. Accompagner d'un Muscat d'Alsace.

On peut servir sur un pain toasté enduit d'huile d'olive extra vierge pas trop parfumée. Quelques pointes d'asperge verte, pour un mariage somptueux. La cerise sur le gâteau : offrez ensuite les truffes à belle-maman !

### **Cassez votre tirelire**

Si vos revenus vous le permettent, disposez dans les assiettes des convives 3 ou 4 truffes fraîches émincées finement à la « mandoline ». Quelques grains de sel de Guérande, quelques tours de moulin de poivre blanc, une légère brumisation d'huile d'olive, et un peu de ciboulette hachée, (l'ail des ours est encore mieux) et quelques copeaux de Parmesan, un bon Coteaux du Tricastin ... Tout va vous faire planer toute la soirée ! C'est peut-être aussi cela le Paradis ...

### **Tagliatelles aux truffes**

Cuire les pâtes « al dente ». Râper quelques truffes à la grosse râpe et les mélanger à un parmesan « Reggiano » râpé également. Saupoudrer les pâtes de cette préparation, et jeter par-dessus quelques gros copeaux de truffe : arroser d'un filet d'huile d'olive. Servir avec un Côtes-du-Rhône Villages ou un Châteauneuf-du-Pape !

*Tuber magnatum*, *melanosporum*, *aestivum*, trois truffes renommées, ont participé à ces préparations et m'ont apporté, dans l'ordre mais avec beaucoup de nuances et de différences, des satisfactions culinaires hors du commun.

Notez bien qu'une bonne frite belge, -mais en trouve-t-on encore ?- croquante, croustillante, dorée, peut aussi vous envoyer au 7<sup>ème</sup> ciel ? Et ce tubercule est aussi un hypogé !!!

N.B. : si j'ai omis volontairement l'aspect purement scientifique, -notre littérature en étant suffisamment fournie-, j'ai surtout voulu éveiller votre curiosité à l'égard de cet Ascomycète quasi mythique dont j'aimerais vous entretenir à nouveau dans un prochain bulletin et plus particulièrement de *Tuber regianum* signalée pour la première fois en 1997. Je tenterai aussi de vérifier comme certains l'affirment (génétique moléculaire) si *Tuber uncinatum*, (la truffe de Bourgogne), la plus répandue en Europe, ne serait pas une *Tuber aestivum* à parfaite maturité ?

Vos bibliographies, connaissances, sur ces questions m'aideraient à préparer une information détaillée. N'hésitez pas à me les communiquer.

### **Bibliographie**

Truffes et Mycologie au pays de Couvin. A.Marchal pp.152 à155.Les Naturalistes Belges.

Les Truffes (Tubérales) de Belgique. P.Heinemann pp 156 à 163.Les Naturalistes Belges.

La Truffe en Provence. Les Coprins d'Abord. D. Vallée.2<sup>nd</sup> trimestre 2000.

Le Grand Livre de La Truffe. Pierre-Jean et Jacques Pebeyre.D.Briand - R. Laffont. 1988.

La coltivazione moderna del Tartufo .Giovanni Pacioni. De Vecchi Editore.1987.

Le livre de la Truffe.Bernard Duc-Maugé/Bernard Duplessy. Edisud.1998.

La Mycothérapie.Alain Tardif. Editions Amyris.2007.

Il Tartufo.Daniella Signorini-Oriano Valli. Ottaviano.1988.

Guida alle città del Tartufo. Touring Club Italiano.2000.

Parco Nazionale dei SIBILLINI. Societa Editrice Ricerche 1997.

Escursioni nel Parco dei Monti Sibillini. Cierre Edizioini1994.

