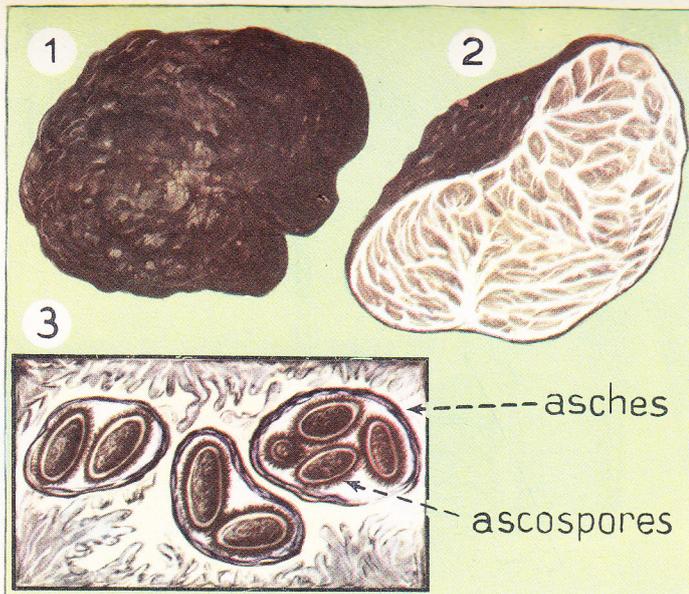


LES TRUFFES

DOCUMENTAIRE 181



1) Truffe noire (*Lycoperdon tuber cibarium nigrum* ou *Melanosporum*). 2) Coupe d'une truffe noire. 3) La chair de la truffe avec les spores et les sporanges (agrandissement au microscope).



Lorsque les truffes grossissent, les truffières présentent à leur surface des exhaussements et des gerçures. Quand elles sont mûres leur odeur traverse le sol...



Dans le Périgord on emploie des chiens et des porcs à la recherche des truffes. Mais il faut surveiller de très près ces derniers qui, sans cela, engloutiraient aussitôt déterrés, les précieux champignons.

La Truffe constitue un genre de champignons qui, bien que peu nombreux en espèces, croissent dans presque tous les pays où la température est clémente. Elle se plaît surtout dans les terrains sablonneux et argileux. Ses grands amis sont les chênes, les charmes, les châtaigniers. Elle fuit la clarté du jour et végète dans la terre, à une profondeur de 15 à 20 centimètres, où elle se reproduit, comme les autres champignons, par le mycélium.

La truffe est caractérisée par un réceptacle charnu, plus ou moins globuleux, lisse ou verruqueux, compact à l'intérieur, indéhiscant (c'est-à-dire solidement refermé sur lui-même) et présentant des spores contenues dans des sporanges arrondies ou ovoïdes.

Quand elle est grande elle est en général recouverte de verrues prismatiques plus ou moins saillantes. Car cet être vraiment exquis ne fait preuve d'aucune coquetterie. Coupée, elle présente aux regards une chair marbrée que parcourent deux systèmes minuscules de veines blanches, grises, ou d'une autre couleur encore.

La modestie de la truffe ne l'empêche pas de porter des noms savants. Il est vrai que c'est nous qui les lui avons donnés.

La truffe grise (*Lycoperdon tuber cibarium peidementum*) qu'on appelle aussi «Truffe à l'ail», est ronde, allongée, à surface lisse. On l'emploie beaucoup comme condiment. C'est une savoureuse Piémontaise, que l'on trouve notamment dans les régions d'Acqui, d'Alba, de Mondovi, de Chieri, de Vienne, de Casale... Quand elle est parvenue à sa maturité elle exhale une odeur dont les narines les plus exigeantes se régalaient, avant le palais. Elle fait son apparition (si l'on peut parler ainsi d'une habitante du sous-sol) au mois de juillet, mais ce n'est que peu à peu qu'elle s'enrichit des qualités précieuses qui la rendent chère aux gourmets. Elle perd alors toute discrétion et son arôme sort de terre.

La Truffe Noire (*Lycoperdon tuber cibarium nigrum*) doit son mérite à la finesse de son goût. Quand elle est jeune et constitue la Truffe blanche, il faut respecter ses jours car elle n'est pas encore en état d'être mangée, mais dans son état parfait elle constitue une merveille de la nature...

Elle pousse d'octobre à février, de même que la truffe rouge (*Lycoperdon tuber cibarium*), dont l'arôme agressif la fait moins rechercher que les autres. On trouve aussi, dans certaines régions, des truffes qui sont des brunettes à la peau lisse, dont l'odeur rappelle celle du musc. En Sicile pousse une truffe globuleuse, blanche comme la neige (*Lyc. t. c. niveum*) qui ajoute un grand prix à maint régal régional. Elle a franchi le Détroit de Messine et remonté vers les provinces du Nord de l'Italie.

Le Sud-Est de la France est renommé pour la production des truffes; on en trouve également en Alsace et dans le Dauphiné, mais elles n'ont pas une réputation aussi souverainement établie que celles du Quercy ou du Périgord.

Le plus souvent on emploie, à la recherche des truffes, des chiens de chasse ou des porcs, à cause de la finesse de leur odorat. Les porcs en sont particulièrement friands et se jetteraient dessus, pour les dévorer, si on ne leur arrachait aussitôt les trésors qu'ils ont détérés.

Après avoir été cueillies, les truffes se conservent assez bien, à sec dans la terre ou dans du sable sec. Elles se présentent très honnêtement aussi, confites dans la graisse.

Les Pharaons servaient déjà des truffes à leurs banquets, et les Romains en faisaient venir de Libye pour leurs festins. Les Athéniens les consommaient crues, cuites sous la cendre, enrobées de lard, et accompagnées de vin de Chio.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître



ARTS

SCIENCES

HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



VOL. III

TOUT CONNAITRE
Encyclopédie en couleurs

VITA MERAVIGLIOSA - Milan, Via Cerva 11, Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

Exclusivité A. B. G. E. - Bruxelles