

Mycologie : loisir : les truffes de chez nous ...

Autor(en): **Ayer, François**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **59 (1981)**

Heft 12

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937205>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Mycologie – loisir: Les truffes de chez nous ...

Depuis longtemps quelques amateurs de champignons de Marly recherchent les truffes en fin d'automne. Il y a une année, M. Roger Biland a acquis une chienne truffière âgée de 2 ans.

Je vais décrire une sortie aux truffes pour ceux qui ne connaissent pas cette recherche.

Nous avons choisi une forêt de feuillus d'essences mélangées (chênes, hêtres, noisetiers). L'orientation était variée, l'altitude d'environ 500 m.

Dès le lâcher, la chienne commence par rôder en tous sens, s'arrête, fait quelques pas, s'arrête à nouveau puis soudain gratte rapidement et brièvement le sol. Son maître n'a dès lors plus qu'à sortir délicatement la truffe et à récompenser le chien par une croquette de viande du commerce.

Que trouve-t-on? Des espèces variées, la truffe d'été (*Tuber aestivum*) et d'autres comme *T. dryophilum* et *T. rufum* plus petites que la truffe d'été. Ces dernières sont de couleur jaune ou brun-rouge, d'odeur plus ou moins nauséuse; elles ne sont pas comestibles.

Le chien a un odorat si développé qu'elle arrive à les retrouver sous une couche de neige.

Valeur gastronomique

Dans l'excellent ouvrage que Jean Pagnol [1] a consacré à la truffe, il ne parle pas beaucoup de *Tuber aestivum* qu'il considère naturellement de second rang.

Jacques Pebeyre [2] donne l'appréciation suivante de la truffe d'été: «attention aux truffes blanches d'été. Elles n'ont presque aucune saveur et de nombreux charcutiers les utilisent comme des truffes noires. Une bonne affaire pour eux, puisqu'elles ne coûtent que 150 FF le kilo.»



J'ai moi-même une opinion assez proche. A la récolte, la truffe d'été dégage une forte odeur aromatique complexe mêlée d'odeur bitumeuse faible. Le péridium seul est odorant, la gléba d'abord blanche puis noisette-brunâtre est pratiquement inodore. La saveur est agréable. Différentes recettes sont proposées pour apprêter les truffes. Quelle que soit celle choisie, *Tuber aestivum* ne peut pas rivaliser avec les truffes nobles.

Comme c'est la seule espèce comestible récoltée chez nous, il faut parler un peu de sa valeur. Utilisée pour apprêter une volaille, une truffe de 40 g a été coupée en fragments et glissée sous la peau du volatile. Nous n'avons pas ajouté d'autres condiments que sel et poivre.

A la dégustation on perçoit une odeur et une saveur faibles provenant de la truffe d'été mais cela ne nous a pas convaincu. Il faudrait d'ailleurs utiliser de plus grandes quantités pour ajouter un parfum de truffe.

Ce sont les recettes les plus simples qui donnent les meilleurs résultats avec *Tuber aestivum* (truffe à la braise, au court-bouillon et même nature).

En conclusion, je peux dire que la recherche de la truffe d'été est intéressante, sa commercialisation et sa consommation doivent se faire à sa valeur réelle. Il serait souhaitable que notre législation sur le commerce des denrées alimentaires fasse la distinction entre les truffes nobles et la truffe d'été.

Perspectives d'étude

La découverte de différentes espèces de truffes permet d'étudier la flore mycologique de notre région. L'établissement d'un catalogue des champignons souterrains est du plus haut intérêt pour la sylviculture.

François Ayer, Avenue Général-Guisan 36, 1700 Fribourg

Zusammenfassung

Gibt es Trüffel «bi eus i d'r Schwiz»? – Dank eines junges Trüffelhundes wurden in der Nähe von Marly (FR) mehrere Trüffelarten ausgegraben, nämlich *Tuber aestivum*, *T. dryophilum* und *T. rufum*. – Der Geschmack von Sommertrüffeln (Moser IIa, S. 78) ist gering. Er wurde durch den Autor ausprobiert. Daher sollten sie auf dem Markt nicht zum gleichen Preise angeboten werden wie Edeltrüffeln.

Littérature

[1] Jean Pagnol, La Truffe.

[2] Guide gastronomique, Gault et Millau, 1979.

Berichtigung zur Zitat-Publikation in der SZP Nr. 8/1981

Meinem Entwurf entsprechend hätte das Zitat folgenden Wortlaut haben sollen:

Wer Spore und Myzel nicht ehrt / ist den gefüllten *Korb* nicht wert!

Der Tippfehler-«Teufel» hat leider aus einem Korb einen Kopf gemacht. Da man aber mit Pilzen allenfalls den Magen und nicht den Kopf füllt, scheint mir die veröffentlichte Variante weniger logisch. Andererseits würde die rücksichtslose Verhaltensweise auch eher auf einen «hohlen Kopf» (...nicht auf einen gefüllten!) hinweisen.

H. Klein, Normannenstrasse 21, 3018 Bern