

Truffe blanche, incroyable découverte à Genève

Autor(en): **Pfund, Jean-Pierre**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **91 (2013)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935422>

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.

Truffe blanche, incroyable découverte à Genève

JEAN-PIERRE PFUND

Que les spores soient venues portées par le vent ou par une autre facétie de l'homme ou de la nature, le résultat est bien là. La truffe blanche du Piémont (*Tuber magnatum* Pico) a franchi la barrière mythique des Alpes et s'est établie dans la région genevoise.

C'est lors d'une ballade en compagnie de son magnifique chien d'eau italien appelé «Giano», un Lagotto Romagnolo, utilisé traditionnellement pour la recherche des truffes, que notre promeneuse a découvert, grâce à l'odorat exceptionnel de celui-ci, le fameux champignon hypogé.

Déjà fine connaisseuse des truffes de nos régions et d'ailleurs, c'est une véritable passion chez notre «promeneuse solitaire»; elle et son mari, président du Lagotto Club suisse, ont tout de suite pensé à la truffe blanche en la nettoyant de sa terre, au vu de son aspect typique et de son parfum si intense, si particulier, si complexe où l'on retrouve à la fois une odeur d'ail très forte et entêtante, rehaussée d'une touche de fromage et de gaz méthane. Cela plaît ou ne plaît pas, les avis sont souvent très tranchés.

Pour être sûr de sa magnifique découverte, notre «fin limier» a emmené son trésor au service de la consommation au guichet du contrôle des champignons où les experts, une fois remis de leur étonnement; «cela ne peut pas être de la truffe blanche à Genève, pensez donc!» ont bien dû reconnaître une fois les examens organoleptiques et microscopiques effectués que celle-ci était bien la noble truffe blanche, considérée en Italie comme le roi des champignons.

Pour valider cette découverte d'importance, nous avons demandé une confirmation de notre diagnose à deux mycologues de la Société Mycologique de Genève. Pour compléter le dossier, nos promeneurs ont également sollicité l'avis de deux instituts de biologie et mycologie de l'Ecole Polytechnique Fédérale de Zurich qui ont effectué, en plus, des analyses ADN sur la truffe précitée

ainsi que sur les racines de l'arbre-hôte. Résultats unanimes: *Tuber magnatum*. Yes!

Les truffes blanches genevoises!



ANDREAS LENDORFF