

Buchbesprechungen = Recensions = Recensioni

Autor(en): **Brunelli, François**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **77 (1999)**

Heft 1

PDF erstellt am: **17.09.2024**

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.

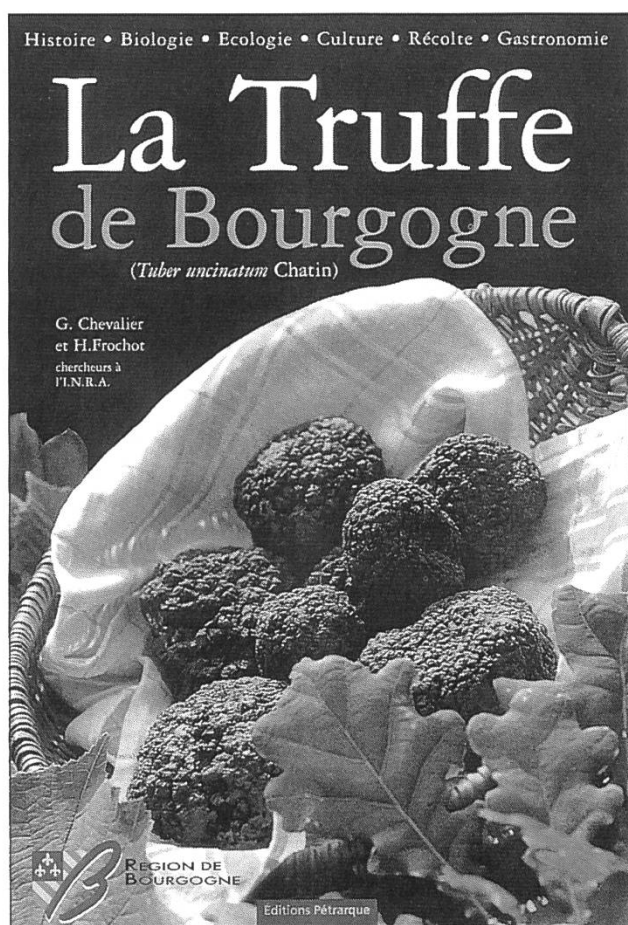
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

**G. Chevalier et H. Frochot, chercheurs à l'I.N.R.A.
La Truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum* Chatin)**

La Truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum* Chatin), G. Chevalier et H. Frochot, chercheurs à l'I.N.R.A.; Éditions PETRARQUE, Levallois-Perret, 1997; 258 p., 4 figures, 14 tableaux, 95 photos polychromes



«Vous connaissez de nombreuses recettes réalisées à partir de la célèbre truffe du Périgord, *Tuber melanosporum*; c'est parfait; mais si les Valois (de Philippe VI, roi de France de 1328 à 1350, à Henri III qui régna de 1574 à 1589) étaient friands de truffes de Bourgogne, bien avant que François 1^{er} ne découvre le *Tuber melanosporum* (et en Espagne!), c'est probablement en raison du caractère original et du parfum délicat de *Tuber uncinatum*.

Issue d'un terrain qui nous donne des vins prestigieux, la truffe de Bourgogne n'a rien à envier, tant du point de vue de la qualité que de celui de l'originalité, au produit de nos vignes. Bien mieux, elle en forme un délicieux complément. La guerre est finie, que diable, et opposer la truffe de Bourgogne à celle du Périgord est aussi incongru que d'opposer un Bordeaux à un Bourgogne!

Sa préparation culinaire lui est propre. En effet, le *Tuber uncinatum* est un champignon rare et délicat qui ne se cuisine pas forcément comme ses sœurs, les truffes du Périgord, les blanches du Piémont, les méésentériques, les brumales et autres espèces».

Ces lignes (p. 204) ne rendent pas compte du riche contenu de l'ouvrage de Chevalier et Frochot, mais elles en donnent la tonalité. Les auteurs l'ont écrit dans le but avoué de rendre à la truffe de Bourgogne des lettres de noblesse que nous n'aurions jamais dû égarer. Et dans le «nous», il faut inclure les Helvètes, car *Tuber uncinatum* prospère fort bien en terrain calcaire de certaines forêts de chez nous, comme par exemple sur le flanc sud-est de l'arc jurassien.

Le livre s'articule en 7 grands chapitres: Caractéristiques botaniques et biologiques des truffes (pp. 13-74), Caractéristiques écologiques de la truffe de Bourgogne (pp. 75-138), Culture de la truffe de Bourgogne (pp. 139-172), Recherche des truffes (pp. 173-182), Législation (ne concerne que la France, pp. 183-198), Commercialisation (3 pages), Gastronomie (pp. 203-227), chaque chapitre étant très soigneusement subdivisé en thèmes précis. En annexe on trouvera une liste d'associations de trufficulteurs, un intéressant Lexique de 17 pages ainsi que 10 pages de Bibliographie.

En ce qui concerne les deux premiers chapitres, très fouillés et fourmillant d'informations, soit aux niveaux de la morphologie macro- et microscopique, soit au point de vue de l'écologie des diverses espèces de truffes – comme aussi quelques données sur les «fausses truffes» des genres *Elaphomyces* Nees v. Esenbeck, *Hydnotria* Berk. & Br., *Genea* Vitt., *Balsamia* Vitt., etc. (ascomycètes) et des genres *Gautieria* Vitt., *Hydnangium* Wallroth, *Hymenogaster* Vitt., etc. (basidiomycètes) – je ne relèverai ici que certains éléments qui ont particulièrement retenu mon attention. Plusieurs pages présentent les mycorhizes, avec de très bonnes photographies au MEB. Ailleurs sont rapportées les influences du climat, de la pluviométrie, de l'humidité, de l'insolation et de la température (avec climatogrammes) sur la production de *Tuber uncinatum*. Les auteurs citent KNAPP et SCHWÄRZEL qui affirment que la truffe de Bourgogne est «commune dans les cantons de St-Gall, Thurgovie, Zurich, Schaffhouse, Lucerne, Soleure, Neuchâtel, Berne et Vaud». Une étude comparative des ascomes de *Tuber aestivum* Vitt. et de *T. uncinatum* Chatt. est développée; on sait que certains auteurs considèrent la seconde espèce comme une simple variété de la première, tant il est vrai qu'elles ont de nombreux caractères en commun. L'un des caractères distinctifs «déterminants» est le réseau sporal, dont la hauteur chez *T. uncinatum* est double de celle chez *T. aestivum*.

De fort belles photos en couleurs, sur fond noir, agrémentent l'ouvrage dont on peut affirmer qu'il est de bonne tenue scientifique.

Très instructifs aussi sont les chapitres expliquant comment on recherche les truffes de Bourgogne (mouche, coléoptère, porc, chien) et comment on peut les cultiver (mycorhization de jeunes plants de chênes pubescents, de noisetiers ou de pins noirs, entretien des plantations, irrigation, parasites et produits phytosanitaires).

Enfin, un livre sur les truffes ne peut passer sous silence ses qualités organoleptiques, la gastronomie qui en découle, les modes et la durée de conservation, le tout assorti de quelques recettes éprouvées par des trufficulteurs mycogastronomes ou par de grands chefs de la cuisine française.

Vous trouverez tout cela dans le beau livre de Chevalier et Frochot. Un conseil pour terminer: Sa lecture nécessite une bonne lumière, naturelle ou artificielle, car il est imprimé en couleur sépia, les auteurs ayant voulu suggérer ainsi la couleur mastic à café au lait plus ou moins foncé de la gléba chez les truffes de Bourgogne à maturité.

François Brunelli

On peut se procurer cet ouvrage auprès de la Librairie de l'USSM: Beat Dahinden, Ennetemmen, 6166 Hasle LU.

Zu verkaufen – Zu kaufen gesucht – Zu verschenken

Achats – Ventes – Dons

Compera – Vendita – Regalo

À vendre une série d'ouvrages de mycologie, dont voici une liste partielle: Barla, Champignons des Alpes Maritimes – Bataille, Les réactions macrochimiques – Bon, les Lépiotes; les Tricholomes de France et d'Europe occidentale; les Hygrophores; les Tricholomes – Bourdot & Galzin, Hyménomycètes de France – Bresadola, Iconographia Mycologica – Bulletins de la FMDS – Documents Mycologiques – Engel, Pilzflora Nordwestoberfranken, 11 vol. – Fries, Hymenomycetes europaei – Galli, gli Igrofori, le Russule – Kühner, les Hyménomycètes agaricoïdes – Kühner, le genre *Mycena* – Lannoy & Estades, les Leccinum d'Europe – Quélet, Enchiridion Fungorum – Revue mycologique 1–33, reliés – Romagnesi, Compléments à la Flore analytique – Secrétan, Monographie de la Suisse, tome 1 – Trescol, Diagnose des cortinaires vol. 1–5. Ainsi que d'autres ouvrages encore.

Renseignements: Jean-Claude David-Rogeat, Rue Général Dufour 131, CH-2502 Bienne.
Tél. 032 341 82 16.