

La Truffe méésentérique *Tuber mesentericum*

Longtemps dédaignée dans notre région, cette espèce exhale des arômes très puissants. Elle a un goût plus prononcé que la Truffe noire, elle supporte très bien la cuisson et doit être prioritairement utilisée dans la confection des pâtés truffés. Très

bien valorisée dans l'Est de la France et en Italie ou en Suisse où elle est dite « Truffe noble du Tessin », il faut la faire mieux connaître sur notre territoire.

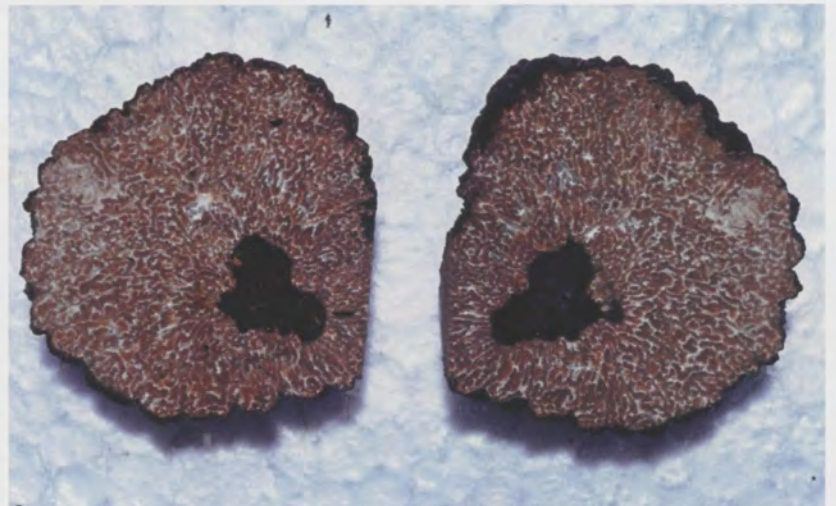


Vue d'une Truffe méésentérique

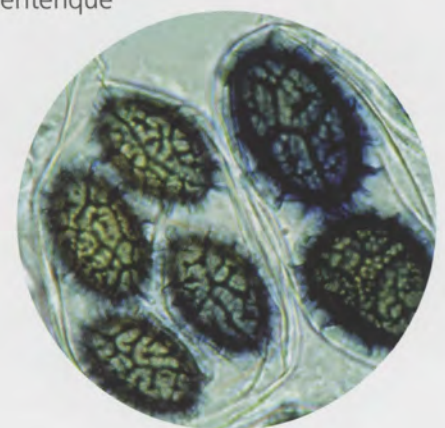
Coupe d'une Truffe méésentérique

Caractéristiques

- Forme arrondie irrégulière ; présence d'une cavité basale.
- Peau très noire, verruqueuse.
- Chair marron foncé à chocolat, marbrée de blanc.
- Arômes très puissants. Goût intense.
- Période de récolte : d'août à décembre.



Spores de méésentérique



La Truffe méésentérique *Tuber mesentericum*

A cause de ses arômes très puissants, elle n'a pas été récoltée jusqu'à une époque très récente. Elle tolère bien la cuisson. Une meilleure connaissance de son utilisation en gastronomie lui confère, sans aucun doute, un avenir prometteur.



Truffière à méésentérique

Truffière à Bren

Exigences écologiques



Récolte de Truffe méésentérique.

- **Climat** : apprécie une pluviométrie importante et une sécheresse estivale atténuée.
- **Sol** : calcaires, sur pentes et notamment dans des terrains souples, pauvres en matières organiques.

Centre Régional
de la Propriété Forestière Rhône-Alpes

Parc de Crécy • 18, av. du Général-de-Gaulle
69771 St-Didier-au-Mt-d'Or cedex
tél. 04 72 53 60 90 • fax 04 78 83 96 93
e-mail : rhonealpes@crpf.fr
www.foretriveefrancaise.com

