

La truffe de Bourgogne mets de roi



Dégustation à l'appui, chacun a pu apprécier les diverses saveurs de ce champignon recherché

Le Basmont a organisé une soirée débat sur la truffe de Bourgogne, patrimoine gastronomique.

Une trentaine de participants se sont réunis autour de Patrick Déqueant et Maurice Gault, membres de l'association La Truffe côte-d'orientienne.

La truffe de Bourgogne a été la première consommée à la table des rois de France. C'est un champignon souterrain qui vit en symbiose, c'est à dire en association avec les racines d'un arbre tel que le chêne, le charme, le pin noir d'Autriche, ou même le noisetier.

La Bourgogne possède différentes variétés de truffes, dont deux sortes très appréciées : *tuber melanosporum*, dite truffe du Périgord, assez ronde, aux tissus intérieurs et extérieurs noirs ; *tuber uncinatum* ou truffe de Bourgogne, moins régulière, à l'intérieur gris veiné. Elle se récolte à maturité, de la mi-septembre à la fin janvier. Elle est soumise à réglementation. Le concours d'un animal, le plus souvent un chien, est obligatoire.

Quant à la gastronomie, les amateurs savent qu'il ne faut pas la cuire pour préserver ses arômes. Il faut l'utiliser crue ou chauffée délicatement en infusion pour la préparation des recettes. Une dégustation a été pro-

posée et c'est avec un réel plaisir que les participants ont pu apprécier les différentes saveurs de ce champignon recherché et bien connu des fins gourmets.



L'association La Truffe côte-d'orientienne est venue parler de la truffe de Bourgogne, la première consommée à la table des rois de France (photos Martine Jeanningros)