

Extrait du L'univers de la truffe

<http://truffe-passion.fr/spip.php?article200>

Les truffes de l'Oregon

- Gastronomie -



Date de mise en ligne : mardi 3 mai 2011

Date de parution : 6 mars 2011

L'univers de la truffe

Les truffes américaines

Pour le deux centième article du site, je souhaite évoquer dire deux mots sur des espèces de "truffes" des Etats-Unis qui sont très mal connues chez nous. Quand on pense que la Truffe de Bourgogne est presque inconnue hors des région Est, Sud-Est, est-il vraiment besoin de parler de celles d'Amérique du Nord ? En tout cas, c'est une certaine envie de voyager et de rêver de les goûter sur place !

Les truffes sur le territoire américain commencent à avoir une excellente image là-bas, d'autant plus que leur prix est plus intéressant que l'exportation de la melano. Sachant qu'on commence à cultiver le *Tuber melanosporum* aussi là-bas. D'ailleurs, il y aurait des choses à dire sur l'importation des truffes aux Etats-Unis, pour l'instant le sujet ce sont les truffes qui poussent localement.

Un festival annuel dont je me suis fait déjà l'écho sur ce site dans cette [brève](#) leur est consacré [fin janvier en 2011](#) [<http://www.oregontrufflefestival.com/>]. Pierre Sourzat y est allé pour des échanges d'informations sur la trufficulture qui ont intéressé les passionnés de truffes transatlantiques (à lire en bas de l'article).

Il y a au moins deux espèces commercialisées que l'on nomme **Truffes blanches et noire de l'Oregon**. Il semblerait qu'on les trouve aussi par ailleurs dans le monde comme en Italie (Auraient-ils toutes les truffes du monde dans la *botte* ?)

Il s'agit de *Tuber oregonense* et *Tuber gibbosum* (Oregon white truffle, truffe blanche de l'Oregon - *T. gibbosum* var. *oregonense*, il y aurait trois variétés de cette truffe utilisée par les cuisiniers Nord-Américains. Tout ceci est à confirmer bien sûr.

On trouve aussi *Leucangium carthusianum* (aussi nommée truffe de Chartreuse et localement appelée Truffe noire de l'Oregon), cette espèce pousse sous des sapins Douglas. Ce n'est pas une truffe proprement dite, (elle n'appartient pas au genre *tuber*) mais n'en ayant ni vu ni goûté je ne sais pas quoi penser de son parfum.

L'objectif de cet article est de recueillir quelques avis de la part de ceux qui ont pu goûter ces truffes lors de voyage dans le Nouveau Monde ; qu'ils nous donnent leurs opinions ici.

[Marie-Anne](#) me signale que Pierre Sourzat est l'auteur d'un article sur les truffes de l'Oregon publié dans la revue Dire Lot n°189 qui a pour titre « Truffes, vins et gastronomie en Oregon » publié en janvier 2010, pages 70-73. Merci à Marie-Anne et [Pierre Sourzat](#) [<http://station-truffe.pagesperso-orange.fr/>] pour cette information complémentaire.

Je résume les grandes lignes de cet article concernant les espèces de truffes américaines.

Résumé de l'article :

Pierre Sourzat s'est rendu à « l'Oregon Truffle Festival » à Eugene, fin janvier 2010, lors duquel il a donné des conférences sur la trufficulture en France. Il rapporte des éléments intéressants sur les espèces trouvées aux Etats-Unis, comme Tom, un lagotto-romagnolo, champion du cavage en Amérique du Nord qui aurait marqué près de 200 livres de *Tuber melanosporum*, sur une plantation au Tennessee. Son maître Jim S., instructeur canin, a enseigné l'art d'éduquer le chien à la recherche de la truffe.

Les truffes de l'Oregon

Une visite de terrain était prévue avec la surprise de récolter soi-même des truffes avec un instrument qui fait peur aux caveurs français; Les participants se munirent de râpeaux pour racler le sol sous les sapins Douglas. Cette technique ne choque nullement les gens du coin d'autant que la récolte de truffes fut particulièrement abondante sous cette couche de mousse et d'aiguilles. Les truffes se trouvaient à environ 5cm de profondeur.

Pierre Sourzat et les spécialistes sur place identifièrent quatre espèces de truffes qui firent l'objet d'observations et de dégustations. Je ne détaillerai pas ici le côté gastronomique de l'article.

Les plus communes d'entre elles : le *Tuber gibbosum* et le *Tuber oregonense* ou truffes blanches de l'Oregon qui ont un petit parfum d'ail et d'épices qui n'est pas sans rappeler la *bianchetto* ou *Tuber borchii* récolté en Italie et en France.

- ▶ ***Tuber gibbosum*** , la truffe blanche du printemps se récolte de janvier à juin dans de jeunes plantations de pin d'Oregon.
- ▶ ***Tuber oregonense*** , la truffe blanche d'hiver se récoltées d'octobre à février dans les mêmes zones.

Ces deux espèces sont proches par leur forme et la taille des spores. Elles étaient commercialisées aux environs de 100\$ le kilogramme et comme pour les champignons et les truffes ces prix sont sujets à variations.

Les truffes de l'Oregon sont utilisées pour créer une huile aromatisée à la truffe naturelle mise au point par Jack Czarnecki, biologiste diplômé en bactériologie, reconverti au métier de cuisinier, il est chef au Joel Palmer House Restaurant, il anime aussi des émissions sur la gastronomie.

Deux autres espèces, les plus recherchées :

La truffe noire (*Leucangium carthusianum*) et **la truffe marron (*Leucangium bruneum*)** , cette dernière, plus rare, fait encore l'objet de recherches sur sa détermination.

Pierre Sourzat signale que la truffe noire de l'Oregon est parfois identifiée en France sous le nom de *Picoa carthusina* ou *picoa* des Chartreux. On le trouve dans la région de Toulouse sous les chênes-vert.

En Oregon, elle se déniche sous les sapins douglas à une profondeur d'environ 10-25 cm. Au moment de la récolte, on remarque au nez une note très particulière d'ananas et de mangue. L'auteur de l'article signale que le magasin "Market City" à Portland en commercialise \$11,99 l'once (28,35g), \$423 le kilogramme (soit 310 Euros). La vente de la truffe marron *Leucangium bruneum* n'est pas encore à l'ordre du jour.

A mon avis, c'est un début, il doit y avoir des dizaines d'espèces de truffes à découvrir disséminées sur l'ensemble des Etats-Unis.

Quelques liens sur le sujet :

- ▶ [Un blog d'une personne qui a goûté des truffes de l'Oregon](http://cr2g.blogspot.fr/2010/11/oregon-black-truffle.html)
[http://cr2g.blogspot.fr/2010/11/oregon-black-truffle.html]



Sur [whatscookingamerica.net](http://whatscookingamerica.net/Truffles/OregonTruffles.htm) [http://whatscookingamerica.net/Truffles/OregonTruffles.htm]
www.natruffling.org/orwhtrf.htm [http://www.natruffling.org/orwhtrf.htm]

- ▶ Le logo de cet article provient de ce site : www.gourmetgirlmagazine.com [http://www.gourmetgirlmagazine.com/09/10/typesoftruffles.php] d'après le site ce serait de l'*Oregon brown truffle* (*Leucangium brunneum*) à l'odeur fortement aillée.
- ▶ Un reportage de Marie-Claude Lortie qui évoque le [festival de la truffe à Eugene en Oregon](http://www.cyberpresse.ca/vivre/cuisine/201102/03/01-4366610-aller-aux-truffes-en-oregon.php?utm_categorieinterne=traficdrivers&utm_contenuinterne=cyberpresse_B9_vivre_259_accueil_POS2) [http://www.cyberpresse.ca/vivre/cuisine/201102/03/01-4366610-aller-aux-truffes-en-oregon.php?utm_categorieinterne=traficdrivers&utm_contenuinterne=cyberpresse_B9_vivre_259_accueil_POS2].
- ▶ [Reportage sur le voyage de Pierre Sourzat](http://www.ladepeche.fr/article/2011/03/07/1029484-Voyage-aux-USA-pour-parler-truffe.html) [http://www.ladepeche.fr/article/2011/03/07/1029484-Voyage-aux-USA-pour-parler-truffe.html] à Eugene.
- ▶ A lire : [Field Guide to North American Truffles : Hunting, Identifying, and Enjoying the World's Most Prized Fungi](http://www.amazon.fr/gp/product/1580088627/ref=as_li_ss_tl?ie=UTF8&tag=truffiedesain-21&linkCode=as2&camp=1642&creative=19458&creativeASIN=1580088627) [http://www.amazon.fr/gp/product/1580088627/ref=as_li_ss_tl?ie=UTF8&tag=truffiedesain-21&linkCode=as2&camp=1642&creative=19458&creativeASIN=1580088627][http://www.assoc-amazon.fr/e/ir?t=&l=as2&o=8&a=1580088627]

Post-scriptum : Je me rends compte que cet article est oublié sur mon ordi depuis 2009 !