

Extrait du L'univers de la truffe

<http://truffe-passion.fr/spip.php?article4>

Et si on parlait des truffes

- Vous avez la parole -



Date de mise en ligne : lundi 26 décembre 2016

L'univers de la truffe

Le site pour les passionnés de truffes, de toutes les truffes !

J'ai créé ce site il y a une dizaine d'années. Les informations sur les truffes sur internet se faisaient rares. J'ai voulu partager mes connaissances sur cet étonnant champignon qui réapparaît sur nos tables particulièrement durant les périodes des fêtes.

L'ancien titre de cet édito était : **Toutes les truffes sont bonnes… à dire.**

Le grand public ne connaît bien souvent que la truffe noire du Périgord avec son folklore : le cochon truffier. Il y a d'autres espèces méconnues voire mésestimée… ou surestimée ? Et il y a de la truffe aussi en Provence !

Ce site est le fruit de longues heures de travail, de rédaction, mais aussi un peu de codage quand il y avait des bugs. Je me dis que j'aurais pu écrire un livre sur les truffes, mais ce serait encore un de plus sur le sujet et apparemment aucun éditeur n'a été séduit par mon style.

Voilà je partage mes connaissances avec vous, échanger et ici rien n'est fixe, les articles sont parfois supprimés, modifiés, commentés. C'est vivant.

Je souhaite faire cette précision aux lecteurs. J'avais nommé ce site Le Mag' de la truffe, mais difficile de courir après les news dans ce domaine.

Vous l'avez compris les pages de ce site ne concernent spécifiquement vers le *Tuber uncinatum* comme certains ont pu le souligner, ni les melano, ni les Terfez. C'est vrai que je connais un peu mieux *l'uncinatum*, mais comme souvent alors qu'on croit bien connaître quelqu'un voilà qu'il nous fait faux bon. Pour le *Tuber uncinatum* ce fut un sacré bon, voici quelques années, il perdait son identité ADN pour rejoindre le camp de l'espèce *Tuber aestivum*, la fameuse truffe d'été. Une véritable rétrogradation pour *l'uncinatum*, un discrédit.

Très très loin d'être sectaire, j'apprécie les délicieuses truffes melano ou magnatum et même méésentériques, n'en déplaise à certain ? Défendons la diversité gustative et gardons à l'esprit qu'*il existe toujours une truffe à chaque saison* selon les dires de Murielle Groux spécialiste Suisse. A ce propos, j'ai appris qu'elle nous avait quitté il y a quelques années déjà. Malgré un site qui parle de truffes je ne l'ai appris que par hasard grâce à Google… Tristesse et amertume de l'apprendre ainsi. Mes pensées vont vers toi Murielle.

Murielle m'avait un peu parlé aussi des Terfez que je ne connaissais pas du tout. Comme Le Mag' de la Truffe concerne toutes les truffes, il pouvait aussi s'intéresser à leurs cousines du désert les [Terfez](#) qui trouvent naturellement leur place ici avec leurs différences. C'est une des pages les plus visitée du site !

Si par hasard vous vouliez écrire un article : **Voici comment procéder ?**

Le Mag' de la Truffe est structuré en rubriques comprenant des articles.

Dans chaque article que vous créez, vous pourrez insérer des images, photos, documents. Vous pourrez décider vous-même que l'article soit suivi ou non d'un forum.

Comment créer un nouvel article au sujet des truffes ?

Il suffit de vous inscrire comme rédacteur à droite sur [la page d'accueil](http://www.truffe-passion.fr) [http://www.truffe-passion.fr]. Vous recevrez un mot de passe et vous aurez ainsi l'accès à votre [espace privé](http://www.truffe-passion.fr/crire/) [http://www.truffe-passion.fr/crire/] et vous aurez la possibilité de créer et de modifier vous-même votre texte en ligne. Vous pourrez y joindre également des photos [1] et documents téléchargeables.

Devenir contributeur

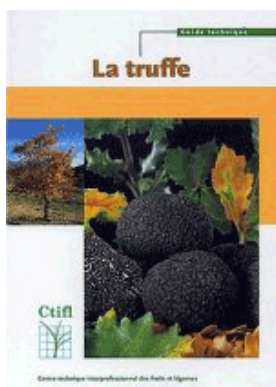
Si vous souhaitez publier un article, vous devez l'utiliser en respectant l'éthique du Net et donc autrui. Toute personne qui souhaite rectifier, demander la suppression d'un article ou rectifier une intervention de forum le concernant peut en faire la demande en postant sa demande sur le forum concerné. J'essaye de surveiller, j'évite de censurer. Sachez qu'en supprimant un post de forum, les échanges suite à ce post seront aussi automatiquement effacés.

- ▶ Pour toute communication à vocation publicitaire, veuillez me [contacter](mailto:contact@truffe-passion.fr) [contact@truffe-passion.fr].
- ▶ Je vous conseille de rédiger plutôt de nouveaux articles au lieu de poster dans les forums.

Le Mag' de la Truffe est indépendant.

Il n'est lié à aucune association. C'est une initiative personnelle, j'y travaille seul. Toutes les contributions au Mag' de la truffe seront publiées sous les termes de la GNU *Free Documentation Licence*, une licence de documentation libre. Si vous ne désirez pas que vos écrits ou photographies soient distribués à volonté, ne me les envoyez pas, faites un résumé et donnez des liens bibliographiques.

Pour vos questions très techniques sur la trufficulture, je vous recommande de consulter l'ouvrage de JM Ricard [« La Truffe - Guide pratique »](http://www.amazon.fr/exec/obidos/ASIN/2879111250/truffiedesain-21) [http://www.amazon.fr/exec/obidos/ASIN/2879111250/truffiedesain-21] Il est très complet et permet de bien appréhender la complexité de la truffe et de la trufficulture.



[<http://www.amazon.fr/exec/obidos/ASIN/2879111250/truffiedesain-21>]

Merci de ne contribuer qu'en apportant vos propres écrits ou des écrits issus d'une source libre de droits. N'UTILISEZ PAS DE TRAVAUX OU PHOTOGRAPHIE SOUS COPYRIGHT SANS AUTORISATION EXPRESSE DE L'AUTEUR. Si vous citez un texte précisez bien la provenance et l'auteur.

Merci de votre visite. *N'hésitez pas à envoyer votre contribution ! Bon surf !*

A vous la parole.

Didier Garzandat

Post-scriptum :

PS : Par Toutes les truffes sont bonnes à dire…, j'entends un double sens :

1. *Toutes les vérités sont bonnes à dire*, tant qu'elles sont argumentées et dans le respect d'autrui. Tout article ou élément de forum peut-être supprimé rapidement (c'est de la modération a priori).

2. *Toutes les truffes* Refus de hiérarchiser les truffes : elles ont toutes des qualités spécifiques qu'il faut savoir cuisiner. Toutes les truffes sont concernées par les débats.

[1] Merci de compresser les photos aux environs de 200ko maxi