

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 : mardi 26 décembre 2017

Date de parution : 8 juin 2004

---

L'univers de la truffe

---

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

Ce blog est né il y a une dizaine d'années. Les informations sur les truffes sur internet se faisaient rares. J'ai voulu réunir et partager mes connaissances personnelles sur cet étonnant champignon qui réapparaît sur nos tables particulièrement durant les périodes des fêtes ou parfois l'été.

*Je tiens à souligner l'indépendance de ce site.*

- ▶ Je ne reçois pas d'argent à titre personnel en échange de « publicités » pour tel ou tel événements ou pour des entreprises, restaurants autour de la truffe. Lorsque j'écris un mot sur une activité quelconque, c'est juste parce que je suis tombé sur l'information et que je trouve l'idée sympathique ou que j'ai eu un coup de coeur.
- ▶ Seuls les achats sur Amazon via les liens sur le site peuvent m'aider à payer l'hébergement du site et rarement plus. Je ne dégage aucun revenu de ce site.
- ▶ Je n'appartiens à aucune association ni fédération que ce soit en tant qu'adhérent ou membre d'un bureau.

Voilà qui est dit.

L'ancien titre de cet édito était : **Toutes les truffes sont bonnes&hellip; 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&hellip; 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 suis souvent dit 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 puisque je n'ai jamais été contacté dans ce sens.

Le plus : c'est le partage des connaissances, le fait ce pouvoir échanger sur ce sujet et son contexte. Ici rien n'est fixe, les articles sont parfois supprimés, modifiés, commentés. Comme la truffe, 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 qui restent cantonnées aux laboratoires, à la FFT ou dans le secret de l'art de la trufficulture. Malgré les recherches, heureusement, il subsiste des secrets, de l'empirisme et beaucoup de croyances diverses qui font qu'on aille ce champignon aussi pour son aura de mystère.

Vous l'avez compris les pages de ce site ne concernent pas spécifiquement le *Tuber uncinatum* comme certains ont pu parfois le souligner, ni les melano, ni les Terfez d'ailleurs. C'est vrai que je connais un peu mieux *l'uncinatum* en la fréquentant de près, mais comme souvent alors qu'on croit bien connaître quelqu'un il peut nous faire 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 mésentériques, n'en déplaise à certains. 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&hellip; Tristesse et amertume de l'apprendre ainsi. Mes pensées vont vers toi Murielle, tu étais une grande passionnée des truffes.

Murielle m'avait un peu parlé aussi des Terfez que je ne connaissais pas du tout avant. 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/ecrire/) [http://www.truffe-passion.fr/ecrire/] 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

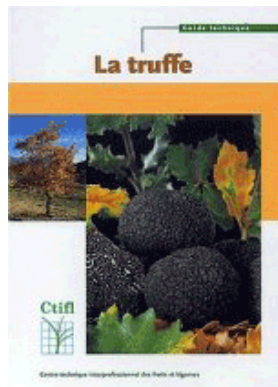
Si vous souhaitez publier un article, vous devez l'utiliser en respectant l'éthique du Net et donc autrui. Toute personne qui souhaite rectifier, demander la suppression d'un article ou rectifier une intervention de forum le concernant peut en faire la demande en postant sa demande sur le forum concerné. 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, août 2017.

*Post-scriptum :*

*PS : Par Toutes les truffes sont bonnes à dire&hellip;, 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