

## LE MYSTÈRE DU DIAMANT NOIR

**Non ce n'est pas le titre d'un polar. Il s'agit bien du mystère qui entoure ce champignon exceptionnel. Car la légende raconte que la truffe serait née à l'endroit où les foudres de Zeus ont touché la terre.**



L'utilisation de la truffe a été mentionnée et enregistrée pour la première fois au quatrième siècle avant J.C. Mais elle n'a pas été popularisée en dehors de la classe paysanne jusqu'à la Renaissance. La truffe est-elle aphrodisiaque ? Là encore, mystère. Mais il est d'usage de dire que si la truie cherche naturellement des truffes, c'est parce qu'il émane de celle-ci des parfums similaires à des substances que l'on trouve dans les organes sexuels du porc. Brillat Savarin a écrit : « Alors continuons d'y croire et surtout d'en manger ».

### La rareté fait la cherté

La truffe est un champignon, plus précisément le fruit d'un mycélium. L'arbre et la truffe vivent en symbiose et celui-ci est déterminant dans sa production. La mycorhization peut se faire seule et naturellement ou par le fait de planter des chênes déjà mycorhizés (chênes truffiers). Produit rare, la truffe est donc nécessairement chère. La récolte de la truffe noire, *Tuber melanosporum*, s'étale de la mi-novembre à la mi-mars. Classée selon sa forme, sa taille, sa couleur, ses odeurs et ses goûts, la truffe se décline en plusieurs variétés. La plus prisée dans le commerce est la truffe blanche marquée

d'un léger goût d'ail. En cuisine, elle est aussi plus polyvalente que la plupart des autres variétés donc très prisée par les restaurants et grands chefs du monde entier. La truffe noire est appréciée pour son caractère terreux complexe et son arôme boisé. Son profil aromatique n'a pas l'aura de la truffe blanche, mais préparée avec soin elle sait être délicieuse et inoubliable. La brochette d'œufs à la truffe noire de Provence vous le confirmera. Le commerce des précieux tubercules est plutôt intimiste et s'exerce sur des marchés spécialisés. Un mystérieux spectacle où le courtier est l'acteur principal et l'air fortement parfumé.

La Cave 401 à Laxou vous propose des truffes fraîches de Meuse, accompagnées d'un A.O.C Vacqueyras blanc, cuvée Grand du Domaine Montririus.

