

LA TRUFFE DANS TOUS SES ÉTATS !



Office de Tourisme du Grand Périgueux

9 bis Place du Coderc - 24000 Périgueux
+33(0)5 53 53 10 63
contact@tourisme-perigueux.fr

SUPERIGUEUX

Office de Tourisme
du Grand Périgueux

www.tourisme-perigueux.fr

Les Truffes récoltées en Périgord

La Truffe est un champignon dont il est encore difficile de percer les mystères. Il résulte d'un procédé que l'on appelle la mycorhization : échange symbiotique (réciproque) entre les racines de l'arbre et le champignon. C'est un champignon souterrain.

Etymologiquement, le mot "truffe" vient du latin tuber, qui est appliqué à la truffe mais aussi aux tubercules souterrains, comme la pomme de terre. C'est au Moyen-Âge que la truffe prend définitivement son nom mais elle est consommée depuis l'Antiquité.

La recherche de la truffe s'appelle le "cavage". "Caver" est un vieux verbe français qui signifie creuser.

Le trufficulteur est le plus souvent aidé par son chien.



Tuber melanosporum Vittadini dite truffe noire du Périgord

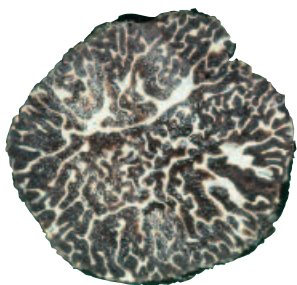
La Truffe par excellence, la plus recherchée et appréciée pour son parfum délicat.

Elle naît au printemps et arrive à maturité l'hiver. Elle se trouve fraîche de décembre à février sur les marchés aux truffes contrôlés.

Vous pouvez néanmoins la déguster toute l'année surgelée ou en conserve.

Elle se reconnaît à sa peau noire en « pointe de diamant » et à sa chair noire veinée de blanc.

Elle se consomme de préférence crue, mais conserve ses qualités gustatives face à une cuisson douce d'au maximum 120°C.



Tuber brumale Vittadini

dite truffe brumale

Comme sa cousine elle se trouve sur les marchés d'hiver. Elle se différencie par son parfum un peu moins subtil.

Sa chair varie du gris au noir et ses veines blanches sont plus larges et moins nombreuses.

Elle se déguste comme la Melanosporum. Supportant mieux la cuisson, elle est préférée dans les pâtés et les sauces.



Tuber aestivum Vittadini

dite truffe d'été

Elle se trouve de juin à fin juillet d'où son surnom de Truffe de St-Jean et a maintenant ses marchés dédiés.

Moins connue que sa cousine d'hiver elle est néanmoins de plus en plus appréciée. Ses verrues sont souvent plus saillantes que celles de tuber melanosporum, sa chair présente des couleurs allant du blanc au marron de la noisette.

Son parfum quant à lui est moins prononcé et rappelle la noisette. Elle se consomme crue. Parfois juste réchauffée.

Marchés Fêtes Offices de Tourisme



Marché aux truffes d'hiver



Marché aux truffes d'été



Fête de la truffe



Office de Tourisme

**Office de Tourisme
du Grand Périgueux**
+33(0)5 53 53 10 63
contact@tourisme-perigueux.fr
www.tourisme-perigueux.fr

**Ecomusée de la Truffe de Sorges
Sorges et Ligeux en Périgord**
+33(0)5 53 05 90 11
ecomuseedelatruffe@grandperigueux.fr

**Bureau d'Information Touristique
de Sainte-Alvère**
Val de Louyre et Caudeau
+33(0)5 53 61 76 89
sainte-alvere@tourisme-perigueux.fr

**Office de Tourisme Périgord
Dronne Belle - Brantôme**
+33 (0)5 53 05 80 63
contact@perigord-dronne-belle.fr
www.perigord-dronne-belle.fr

**Office de Tourisme
du Pays Ribéracois**
+33(0)5 53 90 03 10
ot.riberac@wanadoo.fr
www.riberac-tourisme.fr

**Office de Tourisme
de Saint-Astier - Neuvic**
+33(0)5 53 54 13 85
tourisme@cccivs.fr
www.tourisme-isleperigord.fr

**Office de Tourisme
Mussidan - Villamblard**
+33(0)5 53 81 73 87
ot.mussidan@gmail.com

**Office de Tourisme
du Pays Montponnais**
+33(0)5 53 82 23 77
ot.montpon@wanadoo.fr

**Office de Tourisme
du Périgord Nontronnais**
+33(0)5 53 56 25 50
ot.nontron@wanadoo.fr
www.tourisme-nontron.fr

**Office de Tourisme
du Pays de Saint-Aulaye**
+33(0)5 53 90 63 74
tourisme.staulaye@gmail.com
www.tourisme-saintaulaye.fr



Où acheter

vos truffes ?

Le marché aux truffes contrôlé est le lieu privilégié pour acheter vos truffes. Les truffes sont examinées une par une par les contrôleurs agréés, classées par espèces et par qualités : extra, 1^{ère} et 2^{ème} catégorie. Le public n'accède au marché que lorsque le contrôle est terminé.

Seules les espèces *Tuber Melanosporum* et *Tuber Brumale* sont acceptées à la vente sur les marchés d'hiver. Les marchés d'été proposent à la vente le *Tuber Aestivum*.

Vous pouvez également acheter vos truffes à l'Ecomusée de la Truffe de Sorges et Ligeux en Périgord, ainsi qu'auprès de professionnels ou d'associations spécialisées.



Quelques conseils

pour choisir vos truffes

Une bonne truffe doit avoir une consistance très ferme et avoir une bonne densité, sans être trop sèche. La peau de la truffe ne doit pas être humide ou luisante. Préférez une truffe brossée à sec. Le parfum est le principal critère de sélection : si elle n'a pas d'odeur elle n'aura pas de goût.



Conseils

de conservation

Fraîche

Elle se conserve environ 8 jours dans le bas du réfrigérateur (ou le compartiment à œufs), sous vide ou dans un récipient hermétique (de préférence en verre). Ajouter un papier absorbant permettant de limiter l'émission d'humidité.

Congelée

Entière ou coupée en tranches selon les usages prévus. Sous vide ou dans un récipient hermétique. Elle se gardera environ 6 mois.

En conserve

Stérilisée pendant 3 heures à 100°Celsius. Elle se gardera 4 ans.

Dans de l'alcool

Alcool de Cognac ou d'Armagnac. Attention elle parfamera le liquide et n'aura plus de goût propre. Elle se conservera 1 an au réfrigérateur. Ce mode de conservation limite vos recettes aux sauces et pâtés.

Dans de l'huile neutre (arachide, pépin de raisin, tournesol)

Elle se conservera 15 jours au réfrigérateur. L'huile parfumée, elle, s'y conservera jusqu'à 1 an.



Idées recettes

Toasts à la truffe d'hiver

Pour 6 personnes :

** 30 à 40g de truffe du Périgord*

** 1 ficelle de pain tranchée*

** Beurre demi-sel*

Faire légèrement griller le pain.

Emincer avec la mandoline les truffes en tranches

fines. Beurrer le pain et y déposer 1 à 2 tranches de truffes. Vous pouvez également tartiner le pain avec du beurre truffé. Servir à l'apéritif avec un champagne brut ou du vin blanc sec.

Purée de Pommes de Terre à la truffe d'été

Pour 4 personnes :

** 50g de truffe d'été * 1 kg de pommes de terre * 250g de crème fraîche épaisse*

** 20 cl de lait * Sel, Poivre*

Faire bouillir les pommes de terre. Une fois cuites les égoutter et les écraser. Remettre à feu doux et y ajouter la crème fraîche et assaisonner. Râper les 2/3 de la truffe et mélanger le tout. Au dernier moment délayer le tout avec le lait. Servir en râpant le reste de la truffe sur le dessus.

Vous pouvez également découvrir et déguster la Truffe du Périgord à l'occasion de circuits proposant visites guidées, démonstrations de cavage et dégustations.

L'Ecomusée de la Truffe de Sorges et Ligueux en Périgord accueille les groupes sur réservation pour des visites guidées du musée et du sentier de découverte des truffières, des démonstrations de cavage en saison et des dégustations. Une boutique spécialisée est à la disposition des visiteurs. Renseignements et réservations au 05 53 05 90 11.

Le Groupement des Trufficulteurs Pétrocoriens propose un circuit sur réservation comprenant la visite d'une truffière, démonstration de cavage, dégustation dans un restaurant ou une ferme auberge. Renseignements et réservations à l'Office de Tourisme du Grand Périgoux au 05 53 53 10 63.

Des trufficulteurs du Pays Ribéracois vous accueillent sur réservation dans leur truffière pour vous faire découvrir leur passion et déguster leurs produits. Renseignements au 05 53 90 03 10.



Vente à distance

L'Ecomusée de la Truffe de Sorges et Ligueux en Périgord propose la vente à distance de tous les produits de sa boutique, notamment : truffes fraîches en saison, truffes en conserves, produits dérivés à base de truffe, sur simple appel téléphonique, dans la limite des stocks disponibles.

Renseignements et commandes au 05 53 05 90 11.

L'Association pour la Promotion de la Truffe et de la Trufficulture de Sorges et Ligueux en Périgord propose en saison la vente de truffes fraîches.

Renseignements et commandes au 09 71 49 16 33.

L'Association pour la Promotion et la Valorisation de la Truffe de Sainte-Alvère (Val de Louyre et Caudeau) propose en saison la vente de truffes fraîches. Elles sont achetées sur le marché du lundi matin et envoyées en suivant.

Renseignements et commandes sur le site internet www.truffe-perigord-noir.com ou par téléphone au 06 37 94 58 64.

“ De nombreux restaurants proposent des menus à base de truffes fraîches ou de produits dérivés.

N'hésitez pas à contacter vos offices de tourisme pour plus d'informations. ”