Revue de Presse hebdomadaire

La Truffe noire de la Drôme : secrets d'un trésor gastronomique bien gardé !



La Fameuse "Tuber Melanosporum" de la Drôme © Radio France - Franck Daumas

Publié le 25/01/2025

La Truffe Noire, "Tuber Melanosporum", est le trésor culinaire de la Drôme, premier département producteur en France. Rencontre avec Jean-Louis Blard, trufficulteur passionné, pour tout savoir sur cette pépite gastronomique et son salon dédié à Valence.

Revue de Presse hebdomadaire

La Truffe noire, diamant de la Drôme : rencontre avec Jean-Louis Blard, trufficulteur passionné

La Tuber Melanosporum, véritable trésor de la gastronomie française, a été au cœur de cette émission en direct d'une truffière à Montéléger Jean-Louis Blard, trufficulteur et président du syndicat des trufficulteurs du Val-de-Drôme, a partagé son expertise et sa passion pour ce joyau rare.

Un produit rare et exigeant : la Truffe, fruit d'une passion...

Jean-Louis Blard rappelle que la production de truffes reste un défi imprévisible. La symbiose entre les arbres, les racines et le mycélium est essentielle pour permettre l'apparition de ce champignon précieux. Une complicité se crée aussi entre le trufficulteur et son chien, indispensable pour repérer les truffes sous terre. Il explique que la Drôme, premier département producteur de truffes en France, offre des conditions idéales pour la culture de la tuber melanosporum.

Cependant, produire des truffes n'est pas une science exacte : le travail minutieux commence par la plantation d'arbres mycorhizés, suivie d'années de patience et d'entretien. Il faut parfois attendre plus de sept ans pour qu'un arbre donne ses premières truffes. La passion et la transmission de ce savoir-faire restent donc au cœur de cette activité.

Choisir, conserver et déguster la Truffe : un art !

Pour sélectionner une truffe de qualité, Jean-Louis conseille de vérifier sa densité et sa dureté. Une truffe molle est à éviter, et le processus de "canifage" (une incision au couteau) permet de vérifier sa maturité. La dégustation est tout aussi délicate : la truffe noire se consomme idéalement crue ou légèrement chauffée, car au-delà de 58 degrés, elle perd ses arômes uniques.

Jean-Louis partage des idées gourmandes : lamelles de truffe sur un toast au beurre, avec un écrasé de pommes de terre ou encore sur un gratin de cardons. Les auditeurs sont également invités à découvrir des alternatives comme la "truffe brumale", une cousine

moins chère et plus résistante à la cuisson, parfaite pour des plats mijotés.

Un rendez-vous à ne pas manquer à Valence

Les amateurs de truffes pourront se rendre au Salon Truffes, Vins et Chocolats les 25 et 26 janvier au Parc des Expositions de Valence. Cet événement met à l'honneur les producteurs locaux. Les visiteurs auront l'opportunité d'acheter des truffes fraîches, de déguster du beurre truffé ou de savourer un verre de vin en accord avec ce mets raffiné.

Source :
https://www.francebleu.fr/emissions/bienvenue-chez-vous-ici-drome-ardeche/la-truffe-noire-de-la-drome-secrets-d-un-tresor-gastronomique-bien-garde-5232550