Revue de Presse hebdomadaire

LA PRESSE

La révolution truffière est en marche !



PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

Publié le 28/12/2024

Le réveillon du jour de l'An est souvent prétexte à la dégustation des produits les plus fins. Vous prévoyez ajouter un peu de précieuse truffe à votre menu ? Dans un avenir rapproché, vous

pourrez même impressionner vos invités avec de la truffe sauvage d'ici.

Depuis une dizaine d'années, le Québec construit discrètement son Klondike en inoculant son sol de poussière de truffes. De précieuses pépites de champignons commencent maintenant à être récoltées. À l'automne, un premier kilo de truffes des Appalaches était commercialisé et faisait son entrée sur certaines des bonnes tables de la province. Ce succès, patiemment cultivé, marque les débuts d'une filière prometteuse sur les plans agricole et culinaire.



C'est sous l'impulsion de Jérôme Quirion que l'aventure de la trufficulture débute au Québec. Alors étudiant en microbiologie des sols, il apprend l'existence de truffes sauvages sur le territoire et part étudier la trufficulture en Europe. Le sol, les champignons et les conditions climatiques du Québec diffèrent cependant de ceux du Vieux Continent. Le territoire est à défricher.

En 2009, le passionné de mycorhizes crée ArborInnov, qui se spécialise dans la recherche et la production de plantes ligneuses à valeur ajoutée, dont les arbres truffiers. On assiste à la naissance d'un nouveau modèle agroforestier. « À ce moment, les gens connaissaient surtout la truffe noire du Périgord ou la truffe blanche d'Alba. J'ai tout entendu comme commentaires », lance le biologiste en repensant à ses débuts. Ce qui pouvait être considéré comme farfelu à ce moment est cependant devenu un projet florissant.

Une vision qui prend forme

Jérôme Quirion fonde Truffes Québec en 2019. L'entreprise, dont il dirige la recherche et le développement, approvisionne des

producteurs en arbres truffiers et les conseille. L'essentiel de la production de Truffes Québec a été utilisé jusqu'ici pour inoculer des arbres truffiers et les vendre à d'autres producteurs. Sa truffière, la plus grosse d'Amérique du Nord et la plus vieille de la province avec ses 15 ans d'âge, est arrivée à maturité et parvient aujourd'hui à un tournant de sa production.



« Le Québec est leader pour la truffe des Appalaches au monde, et suscite un intérêt croissant », se félicite le chercheur. Plus de 75

producteurs ont bénéficié des conseils de Truffes Québec dans la province : en Mauricie, en Estrie, en Beauce, en Montérégie, dans les Laurentides et dans le Centre-du-Québec. Avec 100 000 arbres truffiers implantés dans ces régions, l'entreprise a fait des petits. Certaines jeunes truffières produisent après trois ans d'existence, mais connaîtront un meilleur rendement au fur et à mesure que leurs arbres grandiront. Elles emboîteront donc le pas pour augmenter la commercialisation de ce produit de luxe.

Une identité culinaire en développement

« On l'a fait connaître à travers nos produits dérivés, mais il reste que la truffe brute est le produit le plus prestigieux et celui que les chefs attendaient », affirme Maude Lemire-Comeau, directrice générale de Truffes Québec et des Truffettes, son entreprise de transformation de la truffe d'ici.

Revue de Presse hebdomadaire



Reconnaissable à sa couleur cannelle et à son profil aromatique complexe, la truffe des Appalaches offre une expérience gastronomique inédite. Elle a la particularité de se conserver longtemps et de gagner en saveurs dans le processus. Fraîchement récoltée, elle dégage des notes de champignons et d'ail qui évoluent vers des arômes d'umami, de chou braisé et de salsifis.

Pour François-Emmanuel Nicol, chef au restaurant La Tanière3 où les plats ont les saveurs d'ici, cette avancée représente plus qu'une simple curiosité gastronomique : « C'est aussi un grand pas dans le développement du terroir. On a maintenant accès à une saveur locale qu'on n'avait jamais goûtée auparavant. »

Considérée comme étant une truffe de nez, davantage que de goût, la truffe des Appalaches s'utilise surtout en finition des plats. « Elle est à son plein potentiel lorsqu'elle est finement râpée sur une préparation qui contient beaucoup d'air, comme une brioche très aérienne. Elle développe alors son plein potentiel aromatique en rétro-olfaction », selon le chef qui poursuit les recherches en cuisine pour la mettre en valeur. À ceux qui la croient moins raffinée, ce dernier répond qu'elle est plutôt différente : « Chaque truffe a ses particularités, qu'elle vienne d'ici ou d'ailleurs. »

Filière en expansion

Il y a quelque 220 truffes répertoriées dans le monde. On estime que la moitié pousserait en Amérique du Nord, indique Maude Lemire-Comeau. Une dizaine est maintenant cultivée au Québec,

dont deux variétés européennes adaptées à nos conditions – la truffe de Bourgogne et la borchii – et trois truffes locales – la truffe du pacanier (aux notes de parmesan et de noisette), la truffe fumée (qui rappelle la vanille et le saucisson fumé) et la truffe des Appalaches.

Par ailleurs, nos sols révèlent de nouvelles variétés de truffes indigènes au fur et à mesure que des conditions sont créées pour favoriser la trufficulture. L'année 2024 a d'ailleurs réservé une belle surprise sur ce plan avec la découverte fortuite d'un nouveau spécimen à Lac-Brome. Baptisé provisoirement « truffe de Knowlton », le champignon appartient à la famille des truffes fumées, mais possède son propre profil génétique, inconnu jusqu'alors. Deux ans plus tôt, 1200 arbres truffiers avaient été plantés sur le sol de la jeune truffière Terra Saxa, qui en est propriétaire. « Ce qui est intéressant, c'est qu'elle n'appartient à aucune des variétés inoculées », révèle Kim Desrochers, qui a démarré cette culture sur les terres familiales avec sa sœur Annie, dans le but d'en faire un projet de retraite.

"Contrairement aux Européens, nous n'avons pas grandi avec cette connaissance de la truffe. On souhaite que chaque foyer québécois puisse un jour savourer un produit à base de truffe locale." *Maude Lemire-Comeau, directrice générale de Truffes Québec et des Truffettes*

Truffes Québec souhaite étendre ses recherches sur ce spécimen dans la prochaine année. En parallèle, elle prépare déjà son expansion sur la côte est américaine où la demande pour des truffes indigènes est en croissance. « Les Américains ont beaucoup de moyens et sont soutenus par des investissements massifs et des universités. Nous devrons redoubler d'efforts pour maintenir notre avantage dans les prochaines années », souligne Maude Lemire-Comeau.

L'essentiel est cependant ailleurs : « Notre mission première est de faire connaître les saveurs de nos truffes d'ici au Québec et de les démocratiser », dit-elle. Pour s'initier à ces goûts d'ici, Les Truffettes proposent une huile et une mayonnaise à saveur de truffe des Appalaches. Pour ce qui est des truffes fraîches, les consommateurs pourraient y avoir accès dans un horizon de trois

à cinq ans, ce que François-Emmanuel Nicol envisage avec enthousiasme : « En attendant, nous continuons d'explorer leur potentiel en cuisine. »

Source :
https://www.lapresse.ca/gourmand/alimentation/2024-12-28/la-revolution-truffiere-est-en-marche.php