Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

La chasse à la truffe de la mousson et sa place dans la cuisine indienne



Publié le 01/09/2025

Les truffes sont depuis longtemps associées à la gastronomie française et italienne. Elles sont prisées pour leur rareté et leur arôme intense. Pendant longtemps, elles ont été considérées comme absentes de la culture culinaire indienne. Cette perception évolue lentement, car chercheurs et chefs s'intéressent

aux forêts de l'Himalaya, des Ghâts occidentaux et à certaines régions du centre de l'Inde. Ces régions offrent des conditions propices à la croissance des truffes, notamment pendant la mousson, lorsque le sol est humide et l'activité fongique est à son apogée. La chasse à la truffe en Inde est encore limitée et reste largement méconnue en dehors des études scientifiques et des cercles gastronomiques spécialisés. Elle offre néanmoins un aperçu passionnant de la façon dont un ingrédient autrefois considéré comme totalement étranger a pu trouver sa place dans la cuisine régionale indienne.

Les truffes et leur importance mondiale

Les truffes sont un champignon mycorhizien. Elles poussent en association avec les racines d'arbres comme le chêne, le noisetier et le hêtre. Ces champignons ne peuvent survivre sans leurs arbres hôtes, et ces derniers bénéficient de leur présence grâce à une meilleure absorption des nutriments. Les truffes sont situées sous terre et peuvent être identifiées grâce à leur odeur, traditionnellement détectée en Europe par des chiens ou des

cochons dressés. La rareté des truffes s'explique par leur dépendance à des conditions pédologiques précises, à des arbres hôtes spécifiques et à des taux d'humidité saisonniers. À l'échelle mondiale, les truffes noires de France et d'Italie, ainsi que les truffes blanches d'Alba, dans le nord de l'Italie, sont les plus demandées. Leurs prix sont extrêmement élevés en raison de la difficulté de les localiser et de la courte saison de récolte.

Les truffes dans le contexte indien

En Inde, des études ont confirmé la présence de truffes dans plusieurs États. Des rapports provenant de l'Himachal Pradesh et du Jammu-et-Cachemire indiquent une croissance de truffes dans les forêts de conifères et de feuillus. Les Ghâts occidentaux offrent également des conditions favorables grâce à leur biodiversité et à leur dense couvert forestier. Parmi les espèces identifiées en Inde figurent Tuber himalayense , Tuber indicum et Tuber aestivum. Ces espèces sont apparentées aux truffes noires européennes, mais diffèrent légèrement par leur arôme et leur texture. Contrairement à l'Europe, l'utilisation d'animaux dressés

pour la chasse est peu courante en Inde. Les cueilleurs et les chercheurs locaux identifient souvent les truffes en fonction de la perturbation du sol et de leur expérience de la croissance fongique pendant la mousson. Comme ces champignons se développent sous terre, l'humidité et le sol meuble de la saison des pluies facilitent leur localisation.

Pratiques de chasse pendant la mousson en Inde

La mousson est cruciale pour la cueillette des truffes, car elle assure un niveau d'humidité optimal du sol et déclenche la fructification fongique. Dans certaines régions de l'Himachal Pradesh, chercheurs et communautés locales parcourent les forêts après des pluies régulières pour surveiller la croissance des truffes. Cette pratique est encore largement inorganisée, contrairement aux chasses commerciales en France ou en Italie. La cueillette est guidée par les savoirs traditionnels et la compréhension écologique plutôt que par une formation formelle. Les truffes sont généralement récoltées à la main après avoir délicatement retiré la couche arable. Ce processus exige une

certaine prudence, car endommager le réseau fongique souterrain réduit les chances de repousse. Les cueilleurs décrivent souvent la cueillette comme imprévisible, les rendements variant considérablement chaque année en fonction des précipitations et de la santé de la forêt.

Les truffes entrent dans la cuisine indienne

L'introduction de la truffe dans la cuisine indienne est récente et se limite principalement aux restaurants haut de gamme des métropoles. Les chefs indiens l'intègrent désormais à la gastronomie. Chez Tresind à Mumbai, le chef Sarfaraz Ahmed a introduit la truffe dans un Wellington de coquilles Saint-Jacques pour sublimer les présentations traditionnelles. Le Romano's du JW Marriott Mumbai a créé un menu sur le thème de la truffe sous la direction du chef Alessandro Piso. À Bengaluru, le Shangri-La proposait du Pollo al Piemontese avec une sauce à la truffe noire et de la polenta aux herbes. Ces plats illustrent la manière dont les chefs adaptent la truffe aux palais internationaux et locaux. L'attrait réside dans l'association d'un ingrédient mondialement

reconnu à des saveurs familières. L'huile de truffe, un produit aromatisé souvent fabriqué à partir de composés synthétiques sur les marchés internationaux, gagne également en popularité en Inde, bien qu'elle ne présente pas la même complexité que les vraies truffes. Si les plats à base de truffe sont encore considérés comme des mets de luxe, ils suscitent peu à peu l'intérêt des amateurs de cuisine indienne. À mesure que la sensibilisation aux espèces de truffes indigènes se répand, il existe un potentiel pour une façon typiquement indienne de les cuisiner, ancrée dans les traditions régionales.

Truffes noires de l'Himalaya dans la cuisine indienne

Les truffes noires de l'Himalaya, présentes dans l'Himachal Pradesh et le Jammu-et-Cachemire, présentent des similitudes avec les truffes noires européennes, mais leur arôme diffère légèrement. Leur parfum, terreux et profond, les rend idéales pour les plats riches. En cuisine maison, on peut les râper légèrement sur du riz chaud, du khichdi ou du pulao pour en rehausser la saveur. Elles se

marient également bien avec les préparations à base de ghee comme le dal tadka ou le riz jeera, où la chaleur du plat libère l'arôme de la truffe. Pour des cuisines plus expérimentales, on peut les utiliser dans des parathas farcis, de simples œufs brouillés, ou même en garniture sur des rotis beurrés. Les truffes étant très fortes, seule une petite quantité suffit, et il est conseillé de toujours les ajouter en fin de cuisson plutôt que de les exposer à une chaleur prolongée, qui pourrait en atténuer le caractère.

Source :
https://www.slurrp.com/article/monsoon-truffle-hunting-and-its-place-in-indian-cuisine-1756446688603

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction :

Monsoon Truffle Hunting and Its Place in Indian Cuisine



Published on 01/09/2025

Truffles have long been associated with French and Italian cuisine. They are prized for their rarity and intense aroma. For a long time, they were considered absent from Indian culinary culture. This

perception is slowly changing, as researchers and chefs are turning their attention to the forests of the Himalayas, the Western Ghats, and parts of central India. These regions offer favorable conditions for truffle growth, particularly during the monsoon season, when the soil is moist and fungal activity is at its peak. Truffle hunting in India is still limited and remains largely unknown outside of scientific studies and specialized gastronomic circles. Nevertheless, it offers a fascinating insight into how an ingredient once considered completely foreign found its way into Indian regional cuisine.

Truffles and their global importance

Truffles are a mycorrhizal fungus. They grow in association with the roots of trees such as oak, hazel, and beech. These fungi cannot survive without their host trees, and the latter benefit from their presence through improved nutrient absorption. Truffles are located underground and can be identified by their scent, traditionally detected in Europe by trained dogs or pigs. The rarity of truffles is explained by their dependence on precise soil

conditions, specific host trees, and seasonal humidity levels. Globally, black truffles from France and Italy, as well as white truffles from Alba in northern Italy, are the most sought-after. Their prices are extremely high due to the difficulty of locating them and the short harvest season.

Truffles in the Indian context

In India, studies have confirmed the presence of truffles in several states. Reports from Himachal Pradesh and Jammu and Kashmir indicate truffle growth in coniferous and deciduous forests. The Western Ghats also offer favorable conditions thanks to their biodiversity and dense forest cover. Species identified in India include Tuber himalayense, Tuber indicum, and Tuber aestivum. These species are related to European black truffles but differ slightly in aroma and texture. Unlike in Europe, the use of trained animals for hunting is uncommon in India. Local gatherers and researchers often identify truffles based on soil disturbance and their experience with fungal growth during the monsoon season.

Because these fungi thrive underground, the humidity and loose soil of the rainy season make them easier to locate.

Monsoon Hunting Practices in India

The monsoon is crucial for truffle harvesting, as it ensures optimal soil moisture levels and triggers fungal fruiting. In some parts of Himachal Pradesh, researchers and local communities trek through forests after regular rains to monitor truffle growth. This practice is still largely unorganized, unlike commercial hunts in France or Italy. Harvesting is guided by traditional knowledge and ecological understanding rather than formal training. Truffles are typically harvested by hand after gently removing the topsoil. This process requires caution, as damaging the underground fungal network reduces the chances of regrowth. Harvesters often describe the harvest as unpredictable, with yields varying considerably each year depending on rainfall and the health of the forest.

Truffles enter Indian cuisine

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

The introduction of truffles into Indian cuisine is recent and mainly limited to high-end restaurants in metropolitan areas. Indian chefs are now incorporating them into fine dining. At Tresind in Mumbai, chef Sarfaraz Ahmed introduced truffles into a scallop Wellington to enhance traditional presentations. Romano's at the JW Marriott Mumbai created a truffle-themed menu under the direction of chef Alessandro Piso. In Bengaluru, Shangri-La offered Pollo al Piemontese with a black truffle sauce and herby polenta. These dishes illustrate how chefs are adapting truffles for international and local palates. The appeal lies in pairing a globally recognized ingredient with familiar flavors. Truffle oil, a flavored product often made from synthetic compounds in international markets, is also gaining popularity in India, although it lacks the same complexity as real truffles. While truffle dishes are still considered luxury items, they are slowly gaining interest among Indian cuisine enthusiasts. As awareness of native truffle species spreads, there is potential for a uniquely Indian way of cooking them, rooted in regional traditions.

Himalayan Black Truffles in Indian Cuisine

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Himalayan black truffles, found in Himachal Pradesh and Jammu and Kashmir, share similarities with European black truffles, but their aroma differs slightly. Their deep, earthy scent makes them ideal for rich dishes. In home cooking, they can be lightly grated over hot rice, khichdi, or pulao to enhance the flavor. They also pair well with ghee-based dishes like dal tadka or jeera rice, where the heat of the dish releases the truffle aroma. For more experimental cooking, they can be used in stuffed parathas, simple scrambled eggs, or even as a topping on buttered rotis. Because truffles are very strong, only a small amount is needed, and it is advisable to always add them at the end of cooking rather than exposing them to prolonged heat, which can dull their character.

Source :
https://www.slurrp.com/article/monsoon-truffle-hunting-and-its-place-in-indian-cuisine-1756446688603