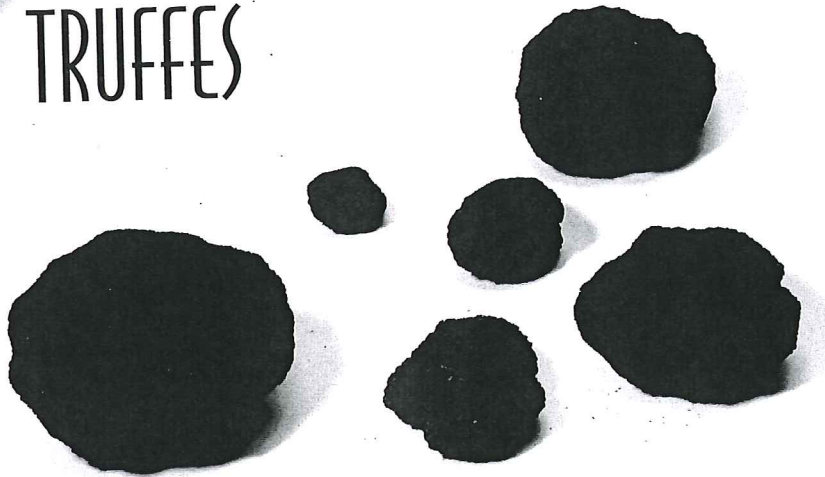


TRUFFES

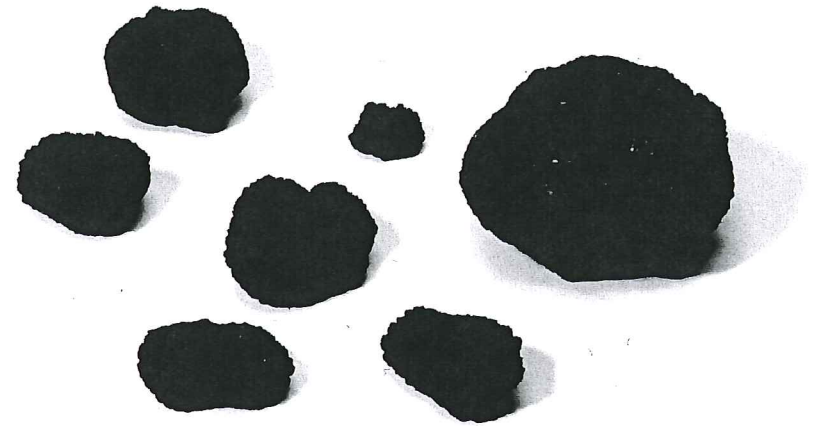


Brillat-Savarin, auteur de la *Physiologie du Goût* (1825), qualifiait la truffe de diamant de la cuisine. Depuis le Moyen-Âge en France, on connaît en effet ce champignon qui pousse sous la terre, mêlé aux racines de certains arbres. On ramasse les truffes à la fin de l'automne ou en hiver, avec un chien truffier ou un cochon qui sait les trouver par l'odeur, ou même à l'aide de certaines mouches qui les adorent.

La plupart des truffes françaises viennent de Provence, mais c'est la truffe noire, aussi appelée truffe du Périgord, qui est la plus recherchée pour son parfum très riche. On trouve également des truffes en Italie et en Espagne, ainsi qu'en Chine, aux pieds de l'Himalaya.

Tout comme les diamants, les truffes ont un prix : celles du Périgord valent de cinq cents à mille euros le kilo. Une truffe pèse entre vingt et cent grammes, mais on en trouve parfois qui pèsent plus d'une livre !

La saveur délicate de la truffe se marie bien aux mets de viandes, de gibier en particulier, ou aux pâtés de foie gras, une autre spécialité du Périgord. La recette de l'omelette aux truffes est simple : on conserve pendant 24 heures une truffe avec quelques œufs frais, le parfum de la truffe sera alors capté par les œufs et merveilleusement rendu pendant la cuisson.



Lexique

pousser (v.) : croître, grandir
racine (n.f.) : la base d'un arbre, enfouie sous la terre
ramasser (v.) : cueillir, récolter
la plupart (pron.) : la majorité
peser (v.) : mesurer en poids
livre (n.f.) : mesure de poids égale à la moitié d'un kilo (500 grammes)
saveur (n.f.) : le goût
mets (n.m.) : un plat, une recette
gibier (n.m.) : les animaux sauvages, pris à la chasse
cuisson (n.f.) : le processus de cuire un aliment

Autour du texte

Lire

1. Qu'est-ce qu'une truffe ?
2. Où est-ce qu'on trouve des truffes ?
3. Comment est-ce qu'on cueille les truffes ?
À quelle époque de l'année ?
4. Les truffes poussent dans quelles régions de France et du monde ?
5. Quelle est la plus prestigieuse des truffes ?
6. Quel est le poids d'une truffe moyenne ?
7. Combien peut coûter une truffe de 100 grammes ?
8. Avec quoi mange-t-on des truffes ?

Parler

- Citez des produits alimentaires dans le monde qui coûtent cher.
- Débattre les propositions suivantes :
 - Payer très cher pour des produits alimentaires n'est pas raisonnable.
 - Il est tout à fait normal de dépenser beaucoup pour des produits rares.

Rechercher

- Une ou deux recettes à base de truffes.
- Des champignons comestibles ; des champignons non comestibles.
- Le sens de l'expression : « Pousser comme un champignon ».

