

IDENTIFICATION DES TRUFFES : mélando, brumale ou chinoise?

En cette période de récolte et de vente des truffes, il est important de connaître quelques critères d'indentification des principales truffes présentes sur les marchés afin de ne pas se faire abuser par un vendeur indélicat.

Même si la reconnaissance des truffes n'est pas facile, nous vous donnons les points clés pour vous aider à savoir à quelle espèce vous avez à faire aussi bien au champ que sur un marché ou au laboratoire si vous disposez d'un microscope.

Identification mode d'emploi.

Au champ, à la cuisine ou au marché?

En théorie, lors de la récolte vous pouvez trouver en cette saison principalement deux espèces de truffes noires : la truffe noire, du Périgord ou *Tuber melanosporum* Vit. et la truffe musquée encore appelée brumale ou *Tuber brumale* Vit.



Couvertes de terre, il n'est pas facile de les différencier. L'aspect est trompeur vu que le périodum est peu visible. De plus, l'odeur peut être trompeuse. Si les truffes noires, à moins d'être pourries, dégagent toujours ce parfum caractéristique et envoûtant, il est des brumales qui exhalent des effluves parfois peu agréables d'étables. Mais il y a aussi des brumales qui sentent à peu près comme la truffe noire.

Difficile de s'y reconnaître. On peut alors utiliser un autre petit truc bien pratique : gratter la surface du champignon avec l'ongle. Si les écailles s'enlèvent facilement, on a à faire à de la brumale.

Une fois lavées, les truffes présentent un aspect un peu plus caractéristique de leurs espèces respectives. Même si les écailles sont pyramidales dans tous les cas, l'aspect général de la truffe est en général révélateur. Les mélanos se caractérisent pas une couleur plus marron et rougeâtre en certains points contrairement aux brumales dont la couleur noire fait penser à de la suie ou du goudron. La preuve sur cette photo où une brumale s'est glissée dans un lot de mélando. C'est la truffe la plus foncée.

Donc, à la cuisine où sur le marché, à condition que les truffes soient



lavées, un examen approfondi du spécimen conduit assez rapidement à lever tous les doutes :

- truffes à odeur parfois désagréable, aspect noir brillant et peau qui s'écaille facilement : *Tuber brumale*
- truffes à odeur caractéristique, à l'aspect mate avec un péridium résistant à l'ongle et aux reflets rougeâtres : *Tuber mélanosporum*.

En cas de doute, le canifage de la truffe permet de faire apparaître la gléba du champignon. Elle est très différente dans les deux cas. Pour brumales, les veines blanches sont peu nombreuses, assez espacées et souvent continues. Alors que pour sa cousine la mélano, ces veines sont nombreuses, plus rapprochées et plus souvent discontinues.



T. melanosporum

T. brumale

T. indicum

Aspect des glébas des différentes truffes.



Tuber indicum



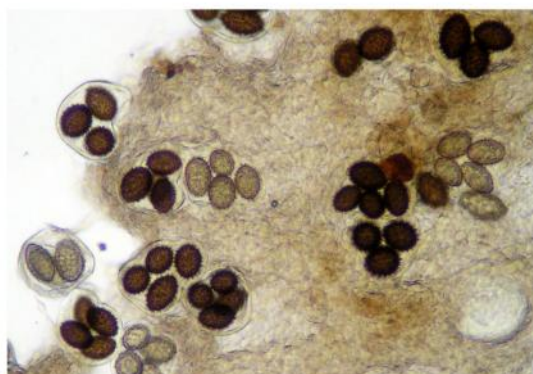
Et la truffe de chine?

Même si elle n'est pas produite en France, la truffe de Chine (*Tuber indicum* Cooke) est belle et bien implantée sur nos marchés. Et ses ressemblances avec la mélano font que des gens malhonnêtes la vendent parfois pour de la mélano.

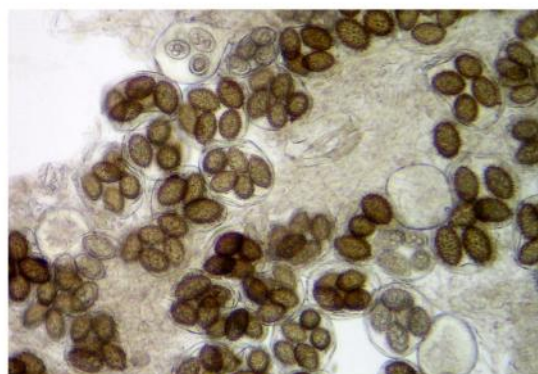
L'odeur est toutefois bien moins prononcée que sur de la truffe française (voire absente). Méfiance tout de même, cette odeur peut s'acquérir au voisinage de truffes noires ou de parfum de synthèse. Ce n'est donc qu'un indice, pas un critère infailible. L'aspect extérieur est assez proche de celui de la mélano à la différence près que compte tenu de son mode de ramassage et de transport, les écailles adhérentes de la truffe sont souvent usées. Cela leur confère une patine qui fait que péridium a un aspect qui se rapproche de celui d'une truffe en chocolat dont l'extérieur aurait été saupoudré de poudre de cacao. Alors que les parties non saillantes ont des écailles non usées, plus sombres.

Le canifage de ces truffes de chine ne vous permettra pas de les distinguer des mélanos, les veines blanches ayant le même aspect (veines fines, rapprochées, discontinues...).

Le risque de confusion est donc bien réel sur les marchés. En cas de doute, un examen microscopique des spores permet de distinguer les espèces.



Tuber melanosporum

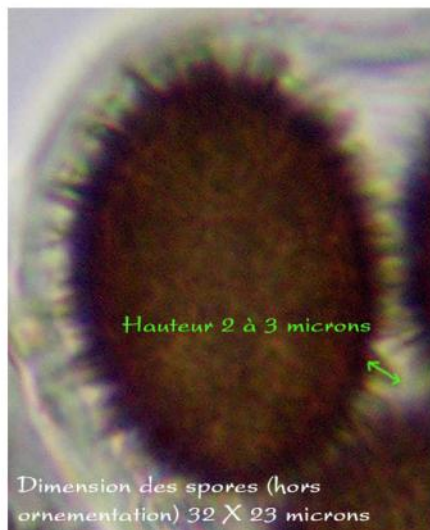


Tuber brumale

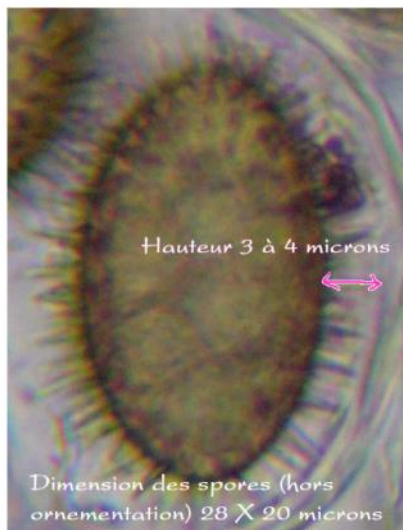
Aspect des spores de truffes (X100) : certaines spores de *melanosporum* sont colorées, d'où le nom de cette truffe.

Le microscope lève le doute.

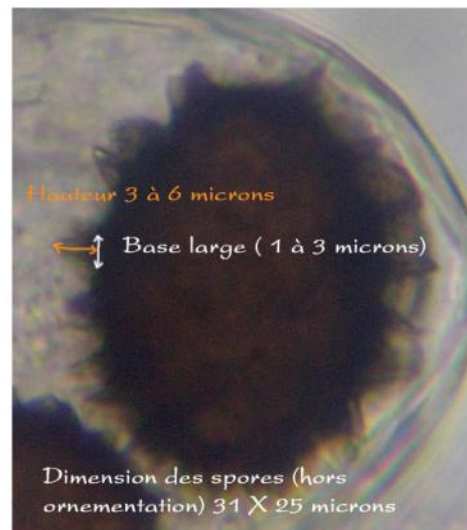
Réaliser une préparation de spores n'est pas compliqué. Il suffit de râcler un peu la partie noire de la gléba de la truffe pour prélever des dizaines de spores puis de placer le tout entre lame et lamelle dans une goutte d'eau. Emballées dans des petits sac ou asques, les spores sont hérissées d'épines. C'est la taille et l'aspect de ces épines qui permet de différencier les truffes.



T. melanosporum



T. brumale



T. indicum

Spores de truffes au microscope optique (X600)

Pour faire simple et synthétique je dirais qu'à maturité :

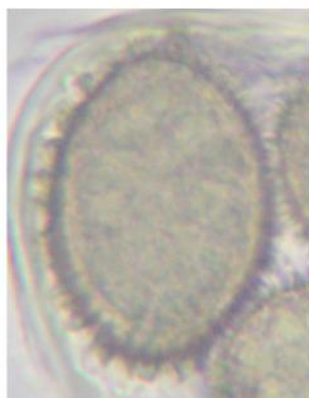
- les brumales ont des spores translucides caractérisées par des épines assez fines et longues.
- les mélanos ont des spores colorées ornées par des épines assez fines et courtes.
- les chinoises ont des spores colorées avec des épines trappues (larges à la base) plutôt longues

Le plus simple est de vous familiariser avec ces photos de spores prises au microscope photonique à un grossissement d'environ X600.

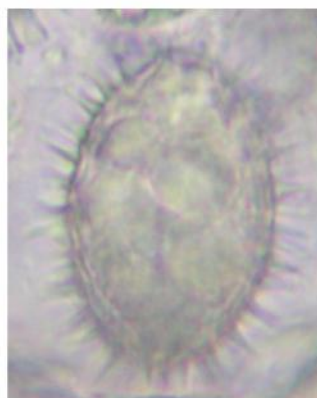
Pour les spores immatures, j'ai remarqué que les spores de mélanos avait toujours des épines courtes de taille identique à celle des spores mûres alors que pour la brumale et la chinoise, les épines des spores immatures apparaissent plus longues que sur les spores mûres et en tout état de cause que celle de la melano.

Pour plus de renseignements sur les caractéristiques de ces truffes un super site d'une université italienne où les principales espèces sont décrites en détail :
<http://www.truffle.org/>

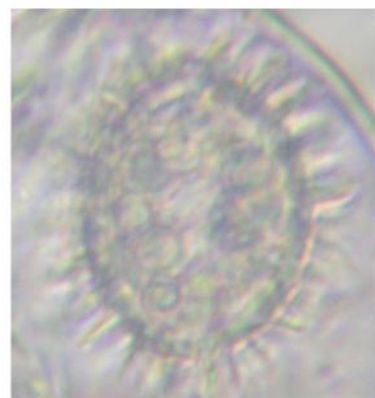
Retrouvez ces photos dans les galeries du site
www.grossestruffes.com



T. melanosporum



T. brumale



T. indicum

Aspect de spores de truffes immatures.