



Accueil > Infos > Business > "L'or noir" : pourquoi les truffes noires d'Espagne sont-elles si appréciées ?

BUSINESS

# "L'or noir" : pourquoi les truffes noires d'Espagne sont-elles si appréciées ?

Par Nichola Daunton • Mise à jour: 25/11/2022

En partenariat avec: FWS Foods and Wines from Spain | alimentosdespaña



Les truffes noires sont également surnommées "diamants noirs" ou "or noir". - Tous droits réservés ICEX/Juan Manuel Sanz



PARTAGER CET ARTICLE



Avec sa célèbre truffe noire, l'Espagne est aujourd'hui l'un des principaux acteurs européens du marché.

L'Espagne est non seulement un pays riche en trésors aromatiques, mais aussi le premier producteur mondial de *Tuber melanosporum* (truffes noires), plus connu en France sous le nom de "Truffe du Périgord". L'Espagne produit également la truffe d'été, (*Tuber aestivum*).

Surnommée l'or noir raison de sa qualité exceptionnelle, sa rareté et son prix, la truffe noire se trouve également en France et en Italie, mais l'Espagne est leader du marché. La plus grande part de sa production vient de Gérone et de Teruel.

Bien qu'elles soient traditionnellement récoltées à l'état sauvage, les truffes peuvent également être cultivées, mais ce n'est pas un processus simple.

Comment expliquer que les terres espagnoles soient si propices à la culture de ces champignons de luxe?

## Qu'est-ce que la truffe noire ?

Les truffes sont des champignons souterrains qui poussent près des racines de certains types d'arbres, comme le chêne, le chêne vert et le noisetier. Si les truffes elles-mêmes ne sont pas en contact direct avec les racines des arbres, elles y sont reliées par un immense réseau de mycélium (partie végétative des champignons, formée de filaments souterrains ramifiés) qui s'étend sur des kilomètres sous le sol.

Les arbres et les truffes entretiennent donc une relation symbiotique, se partageant les nutriments et l'eau.

Les truffes sont donc le fruit de ce réseau de mycélium et peuvent être trouvées à environ 20 centimètres de profondeur sous terre. C'est pourquoi des chiens dotés d'un bon odorat sont souvent utilisés pour les repérer et les extraire de la terre.



Un caveur et son chien - © ICEX/Juan Manuel Sanz

Les truffes noires et blanches sont appréciées pour leurs qualités gastronomiques depuis des milliers d'années. S'il existe de nombreuses espèces de truffes, toutes ne sont pas comestibles et certaines sont plus prisées que d'autres.

**LIRE AUSSI** • [Italie : la truffe ne connaît pas la crise \(sanitaire\)](#)

## Qu'est-ce qui rend la truffe noire si spéciale ?

"Les truffes sont des exhausteurs de goût sans équivalent. Elles ont apporté au monde de la cuisine une infinité de nouvelles saveurs qui n'auraient jamais existé autrement", affirme Sofia Agustin qui travaille pour Manjares de la Tierra, une entreprise qui vend des truffes à Sarrión.

"Les truffes ont une saveur si particulière qu'elle ne peut être comparée à rien d'autre. Elles peuvent avoir plus de 48 nuances distinctes, comme le beurre, le caramel, le bois, la terre humide, le foin et le café moulu", ajoute-t-elle.

La saison de la truffe noire d'hiver à Sarrión s'étend de novembre à avril. Les chefs apprécient particulièrement l'arôme unique et le goût terreux de la truffe noire, qui est plus subtil que celui de la truffe blanche. La truffe noire peut être cuisinée en sauce ou consommée crue.



Un œuf poché à la truffe noire de Juanaloca à Madrid - © ICEX/Fernando Madariaga

Quant aux truffes noires d'été, comme leur nom l'indique, elles sont récoltées de mai à septembre. D'un arôme plus délicat que sa sœur d'hiver, elle est moins rare, ce qui en fait une truffe idéale pour les débutants. Nous la trouvons à l'état sauvage dans les régions espagnoles de Catalogne et de Guadalajara.

## Où pousse la truffe noire en Espagne ?

Le nord-est de la région d'Aragon est le cœur du marché espagnol de la truffe noire d'hiver. Environ 60 % des truffes noires du pays y sont cultivées. La production est répartie entre les provinces de Teruel, Huesca et Saragosse, la majorité des truffes étant cultivées dans la province rugueuse de Teruel, située en haute altitude.

La culture des truffes noires n'est toutefois pas aussi simple que celle des autres champignons.

"Depuis les premiers arbres plantés jusqu'aux premières truffes cultivées, les producteurs doivent patienter jusqu'à 10 ans avant d'avoir les premières récoltes", explique Sofia Agustin.

Cette longue attente ne représente que la moitié de la tâche, car il y a des conditions strictes à respecter pour assumer l'entretien des truffières.

Alors que les champs "simulent les conditions naturelles de la forêt", l'environnement peut être contrôlé, dit Sofia Agustin. "Par exemple, en utilisant des systèmes d'irrigation par micro-aspersion, nous obtenons une distribution équilibrée de l'eau qui simule une pluie fine lorsque cela est nécessaire", ajoute-t-elle.

La température et le climat sont également très importants pour la culture des truffes, c'est pourquoi Teruel est un endroit idéal pour elles.

**LIRE AUSSI** • [Fruits tropicaux : comment l'Espagne est-elle devenue le premier producteur européen ?](#)

"Ici, entre 900 et 1 200 mètres d'altitude, nous bénéficions d'un climat idéal, et nous sommes protégés des vents puissants grâce à notre emplacement au milieu de deux montagnes. Nos sols calcaires sont donc parfaits pour que la truffe y pousse en toute sécurité", explique Sofia Agustin.

À l'état sauvage, nous pouvons trouver des truffes de la forêt catalane et de Gérone, bien que des chiens spécialisés dans la recherche de truffes soient achetés à des prix élevés. Sofia Agustin explique que tout ne tient pas à la race du chien.

"Ce n'est pas aussi important que certains le pensent. Ce qui est déterminant, c'est que le chien ait un bon odorat et une prédisposition à l'apprentissage. Par exemple, un bouledogue ne serait pas un bon candidat pour ce travail, car ses capacités olfactives sont diminuées. Mais un simple fin doté d'un bon odorat et d'une volonté d'apprendre pourrait être votre compagnon jusqu'à la fin de ses jours," nous explique Sofia Agustin.

## Festival de la truffe noire d'Abejar

Près de 40 % des truffes espagnoles viennent d'autres régions comme la Catalogne et Castille-et-León. La province de Soria, dans le centre-nord de l'Espagne, est un endroit idéal pour déguster certaines des truffes que la région a à offrir.

Le festival annuel de la truffe noire, qui a lieu chaque année en février dans la ville d'Abejar, est une véritable fête de la truffe.

Attendez-vous à voir des marchés, des ateliers et des restaurants locaux proposant des menus spéciaux à la truffe.

"La truffe est une usine à arômes lorsqu'elle est vivante ou qu'elle respire, et les molécules qu'elle dégage peuvent être utilisées pour 'truffer' d'autres aliments", déclare Pedro Marco Montori, chercheur principal au Centre de recherche et de technologie agroalimentaire d'Aragon (CITA).

"Les grands chefs connaissent ce secret et proposent aux convives des menus à base de truffe complets avec seulement quelques grammes de truffe," nous explique le chercheur.



La truffe noire d'Espagne. - Euronews

## À DÉCOUVRIR ÉGALEMENT

- [Pourquoi le veau des Asturies et de Galice a une saveur unique](#)
- [Espagne : à Pontevedra, priorité aux piétons](#)
- [L'Espagne célèbre son nouveau champion : Carlos Alcaraz](#)

## PLUS D'INFOS

- ESPAGNE
- CATALOGNE
- GREEN JAPAN

