

La spécificité de la truffe dans la gastronomie Croate et Française

Ružić, Antonio

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:504893>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-05**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
OPATIJA

Antonio Ružić

**LA SPÉCIFICITÉ DE LA TRUFFE DANS LA GASTRONOMIE
CROATE ET FRANÇAISE**

Travail de fin d'etude

Opatija, 2023.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
OPATIJA

Preddiplomski sveučilišni studij
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu Studijski
smjer: Menadžment u turizmu

**LA SPÉCIFICITÉ DE LA TRUFFE DANS LA GASTRONOMIE
CROATE ET FRANÇAISE**

Travail de fin d'etude

Matiere: Francais gastronomique

Etudiant: Antonio Ružić

Prof.: dr. sc. Alenka Šuljić Petrc

N° d'enreg. : 24359/18

Opatija, avril, 2023.



DÉCLARATION DE L'AUTEUR DE L'ÉTUDE ET SA PUBLICATION

Nom et prenom de l'étudiant: ANTONIO RUŽIĆ N° d'enreg.: ps24359PO18

Je déclare que le travail de fin d'étude intitulé

LA SPÉCIFICITÉ DE LA TRUFFE DANS LA GASTRONOMIE CROATE ET FRANÇAISE

(Titre de l'ouvrage)

a été créé indépendamment et j'accepte la publication publique de mon étude sous forme électronique. Toutes les parties du travail, les découvertes ou les idées qui sont citées dans le travail ou sont basées sur d'autres sources, qu'il s'agisse de livres, d'articles scientifiques ou professionnels, de sites Web, de lois, etc., sont clairement signalées comme telles dans le travail et répertoriées de manière adéquate dans la littérature de liste.

A Opatija, le 04 avril 2023.

Signature de l'étudiant

CONTENU

1.	INTRODUCTION	Fehler! Textmarke nicht definiert.
2.	LES TRUFFES	Fehler! Textmarke nicht definiert.
2.1.	HISTOIRE	Fehler! Textmarke nicht definiert.
2.2.	LES CARACTERISTIQUES GENERALES	Fehler! Textmarke nicht definiert.
2.3.	LE CYCLE BIOLOGIQUE	Fehler! Textmarke nicht definiert.
2.4.	LA CULTURE.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
2.5.	LA CHASSE AUX TRUFFES	Fehler! Textmarke nicht definiert.
2.6.	LES DIFFERENTES SORTES DE TRUFFES	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3.	LES PRODUITS ET LES MODES DE PRODUCTION	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4.	LES TRUFFES DANS LA GASTRONOMIE CROATE	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5.	LES TRUFFES DANS LA GASTRONOMIR FRANCAISE	Fehler! Textmarke nicht definiert.
6.	ENQUETE - COMBIEN DE PERSONNES CONNAISSENT LA TRUFFE ET COMBIEN D'ENTRE ELLES EN CONSOMMENT ?	Fehler! Textmarke nicht definiert.
7.	CONCLUSION.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
8.	RESUME	Fehler! Textmarke nicht definiert.
9.	BIBLIOGRAPHIE.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
10.	LISTE DES ILLUSTRATIONS	Fehler! Textmarke nicht definiert.
11.	LISTE DES GRAPHIQUES	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1. INTRODUCTION

Tout au long de l'histoire, de nombreux écrivains et auteurs ont été enchantés par la nourriture, les repas et les plaisirs qu'elle nous offre, et nombre d'entre eux ont exprimé leurs pensées dans leurs œuvres. Déjà dans la Grèce antique, le mot "gastronomie" apparaît (Gr. gaster = estomac + nomos = ordre ou règle), qui dénoterait l'habileté à préparer les aliments. De nombreuses guerres ont été menées précisément à cause de la nourriture, en tant que nécessité fondamentale de la vie. Par le développement de la technologie, mais aussi par la recherche quotidienne et la découverte de nouveaux types d'origine végétale et animale, l'homme a combiné différents aliments et créé de nouveaux goûts, odeurs et plats pour que la nourriture lui procure la plus grande satisfaction possible. Cependant, avec le règne des plantes et le règne des animaux, nous connaissons également le règne des champignons en tant que groupe distinct. Les champignons sont des organismes sans chlorophylle. Ce sont des saprophytes, c'est-à-dire qu'ils se nourrissent de la matière organique d'organismes morts. On pense qu'il existe environ un million et demi d'espèces de champignons, mais aujourd'hui, seules environ 70 000 espèces ont été décrites. L'un des types les plus importants, peut-être le plus populaire, est la truffe. De nombreux chefs du monde entier sont enchantés par ce champignon ou cet aliment et l'utilisent dans de nombreux plats. La truffe est le plus souvent associée au luxe, on la retrouve donc majoritairement sur les cartes des restaurants prestigieux.

Le sujet et le but de ce travail est de présenter la truffe comme un aliment d'exception qui apporte un nouvel arôme et enrichit les autres ingrédients du plat. Ses hauts et ses bas à travers l'histoire seront décrits et l'origine et la culture de ce champignon seront présentées. Il faut également mentionner son utilisation dans la gastronomie croate et française et l'importance qu'elle accorde aux plats.

Lors de la préparation du mémoire, la littérature a été utilisée principalement à partir de sites Web, puis de divers travaux d'étudiants antérieurs et d'autres publications à caractère touristique et gastronomique. Le travail final est conçu de telle manière qu'il se compose de six chapitres, dont une introduction et une conclusion.

2. LES TRUFFES

2.1. HISTOIRE

La truffe, que beaucoup de gens appellent aujourd'hui le "diamant noir", n'avait pas depuis toujours une telle notoriété. Tout au long de l'histoire, il fut vénéré, puis considéré comme la nourriture du diable et enfin repris dans de nombreux plats, notamment en Europe. De retour dans les temps anciens de Babylone, en 3700 avant JC, les premiers enregistrements de truffes apparaissent. Après eux, on apprend que le pharaon Khéops adorait cette nourriture en Égypte en 2600. Il consommait souvent des truffes à la graisse de canard, et lors de ses festins on l'utilisait en complément de nombreux plats. Les anciens philosophes ont également reconnu la truffe comme un aliment très spécial, ce qui est confirmé dans l'ouvrage "Naturalis Historia". Dans cet ouvrage, du philosophe grec Plutarque de Cherone, on peut trouver des croyances selon lesquelles la truffe est créée par l'action indirecte de la chaleur, de l'eau et de la foudre. ¹

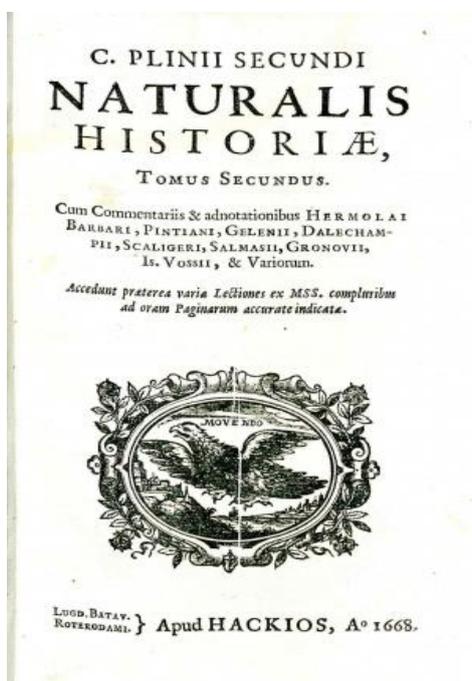


Photo 1. Naturalis Historia de Pline l'Ancien

Source :

[https://lawlibrary.wm.edu/wythepedia/index.php/C. Plinii Secundi Naturalis Histori%C3%A6](https://lawlibrary.wm.edu/wythepedia/index.php/C._Plinii_Secundi_Naturalis_Histori%C3%A6)

Ce travail a également inspiré l'écrivain Juvenal, qui a décrit comment la truffe est née d'un coup de foudre lancé par Jupiter à côté d'un chêne. On attribue souvent aux truffes des

¹ Požarić B., Požarić A.: Njegovo veličanstvo tartuf, Info Lab Mediji d.o.o., Opatija, 2015., str.11

propriétés aphrodisiaques précisément parce que Jupiter était associé à une forte activité sexuelle. En plus de tout cela, le mot truffe vient du mot latin *tuber*, qui signifie pousse².

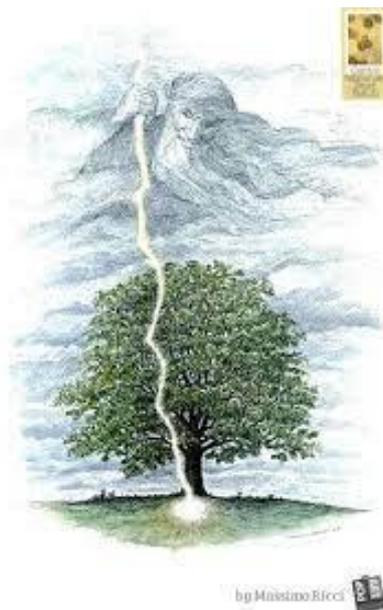


Photo 2 : Légende de l'origine des truffes selon Juvenal

Source: <http://www.istria-gourmet.com/hr/gurmanski-doživljaji/istria-tartufi/abc-tartufa>

Au fil du temps, les gens ont eu des opinions différentes sur la truffe. Les Grecs et les Romains savaient l'utiliser à des fins thérapeutiques en raison de son goût et de son odeur spécifiques, certains le considéraient comme un don de Dieu, tandis qu'au Moyen Âge il était considéré comme la nourriture du diable. En raison de son odeur et de son apparence spécifiques, l'église a alors pensé qu'il s'agissait de l'œuvre de sorcières ou d'un produit du diable, et pendant un certain temps la truffe a été interdite de consommation³.

Après une longue période de non-utilisation de la truffe, elle revient sur le devant de la scène au XV^e siècle avec la Renaissance. A cette époque, c'était un secret longtemps gardé des paysans, mais il arrive lentement à la table des rois, où, en présence d'autres aliments, il forme l'un des dîners et des festins les plus délicieux de l'époque. Certains des premiers documents écrits sur le thème de la truffe apparaissent à cette période.⁴

Ainsi, en 1400, le premier document financier sur le thème de la truffe est créé. Il mentionne la ville italienne de Spoleto et Tartufai, les chasseurs de truffes, et comment les truffes étaient taxées avec d'autres biens et produits. De plus, le premier livre sur les truffes a été écrit par Alfonso Ciccarelli de Bevagna en Ombrie. Son ouvrage *Oposocum de Tuberis* de 1564 décrit les truffes de plusieurs points de vue. Le livre mentionne les caractéristiques morphologiques

² Ibid

³ Ibid, page 12

⁴ <https://restaurantzigante.com/hr/kratka-povijest-tartufa/>

générales des truffes, leur développement et leur application en médecine et en gastronomie. Les premières tentatives de leur culture sont également évoquées.

L'un des personnages les plus méritants qui sauva la réputation de la truffe fut Louis XIV. En tant que grand amateur, il les a sauvés de l'obscurité de l'église, et c'est justement grâce à lui que la truffe s'est répandue dans toute l'Europe et a offert de nouveaux plaisirs gastronomiques. Il était tellement passionné par les truffes qu'il a essayé d'en faire pousser lui-même, mais sans succès.

Au 18^{ème} siècle, le premier à observer et décrire plus en détail les truffes fut Joseph Pitton de Tournefort, tandis qu'en 1780 M.J. De Borch a repéré les trois premiers types de truffes différents. Le premier type était la Truffe d'Hiver (*Tuber Brumale*), puis la Noble Truffe Noire (*Tuber melanosporum*) et enfin la Truffe d'Eté (*Tuber Aestivum*). Il a également décrit la truffe blanche, mais il l'a distinguée des autres comme une truffe supérieure.

Cependant, de toutes les personnes mentionnées, la plus grande contribution à la classification et à la catégorisation des truffes a été apportée par le Dr Carlo Vittadini, qui a effectué une analyse détaillée des truffes et leur a donné des noms scientifiques. En 1831, il publie son ouvrage *Monographia Tuberacearum* à Milan, et il y décrit 65 types de truffes, dont 51 sont complètement nouveaux. Certains des chercheurs les plus célèbres sur la truffe en France étaient Louis-René, Charles Tulasne et Gaspard Adolphe Chatin. A cette époque, au 19^{ème} siècle, la plupart des truffes étaient pêchées en Europe, jusqu'à 2 000 tonnes, ce qui n'a pas été dépassé encore aujourd'hui.

Quand on parle de la truffe blanche, elle a connu sa popularité dans les années 1930. La première truffe blanche a été découverte par le comte polonais de Borch, et elle a reçu son nom officiel (*Tuber magnatum Pico*) en 1788 après Vittorio Pico, un naturaliste et physicien italien. Il est important de mentionner le premier magasin de truffes à Alba, qui a été ouvert par l'hôtelier et aubergiste Giacomo Morra en 1930. Giacomo est appelé le roi des truffes et, depuis 1949, il envoie les meilleures truffes de cette année-là à des personnalités du monde entier. Certaines des personnes célèbres qui ont obtenu sa truffe sont Rita Hayworth (la première), Marilyn Monroe, Sofia Loren, Kennedy, Winston Churchill et bien d'autres.⁵

⁵ Požarić B., Požarić A.: Njegovo veličanstvo tartuf, Info Lab Mediji d.o.o., Opatija, 2015., pages 12-15

2.2. CARACTÉRISTIQUES DE BASE

La truffe, en tant que mets délicat bien connu dans le monde entier, n'est pas si attrayante en apparence, mais aussi en odeur au début. Soit les gens l'aiment, soit ils ne l'aiment pas du tout. C'est un type de champignon comestible, de forme tubéreuse, donc certaines personnes le comparent aux pommes de terre. Ils sont principalement noirs, mais ils peuvent être bruns ou blancs. Ils poussent sur des terres forestières dans un sol très riche en calcium. ⁶

Il pousse le plus souvent le long des racines d'arbres tels que le chêne, le tilleul, le charme, le saule, le hêtre, le peuplier et l'orme. En ce qui concerne la taille, les truffes peuvent passer de la taille d'une cerise à la taille d'une pomme ou d'une orange, bien qu'il existe des endroits comme l'Italie où des truffes encore plus grosses ont été trouvées. Les truffes sont mûres et prêtes à être cueillies de septembre à novembre. Elles poussent approximativement à une profondeur de 5 à 30 centimètres dans le sol.

La récolte est menée par des experts expérimentés accompagnés de chiens dressés qui, à l'aide de l'odorat, trouvent la truffe, creusent un trou, et après l'avoir retirée du sol, le trou est enterré pour la repousse potentielle de la truffe. Après cela, les truffes sont lavées, triées et calibrées en fonction de leur taille, de leur odeur, de leur forme et de leur impression générale. Après la cueillette, la truffe doit être consommée dans les dix jours. Si vous souhaitez la conserver plus longtemps, vous pouvez la mettre dans une huile à l'odeur neutre ou la mettre au congélateur jusqu'à trois mois, mais au congélateur, elle perdra lentement son arôme. ⁷

Quand on parle de certains sites truffiers, on peut dire qu'elle prospère en Europe, en Asie, en Amérique du Nord et du Sud, mais les sites les plus importants sont toujours en France et en Italie. Si on regarde la région de la Croatie, ils sont principalement situés en Istrie le long de la rivière Mirna⁸. Les prix des truffes dépendent du type, du poids et de la qualité, mais en général, un gramme de truffe coûte en moyenne trois à trois euros et demi sur le marché aujourd'hui.

⁶ <https://www.britannica.com/summary/truffle-fungus>

⁷ <https://www.vrtlarica.hr/uzgoj-tartufa/#Berba>

⁸ <https://zigantetartufi.hr/sto-je-tartuf/>

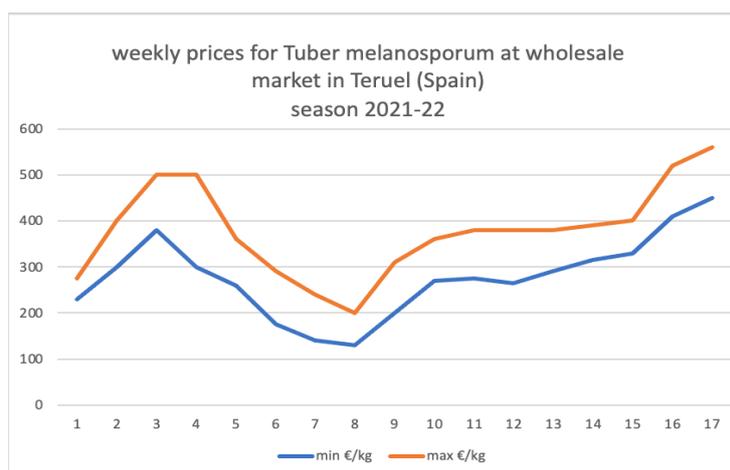


Photo 1: le prix de la truffe noire entre 2021 et 2022, Espagne.,

Source: <https://trufflefarming.wordpress.com/>

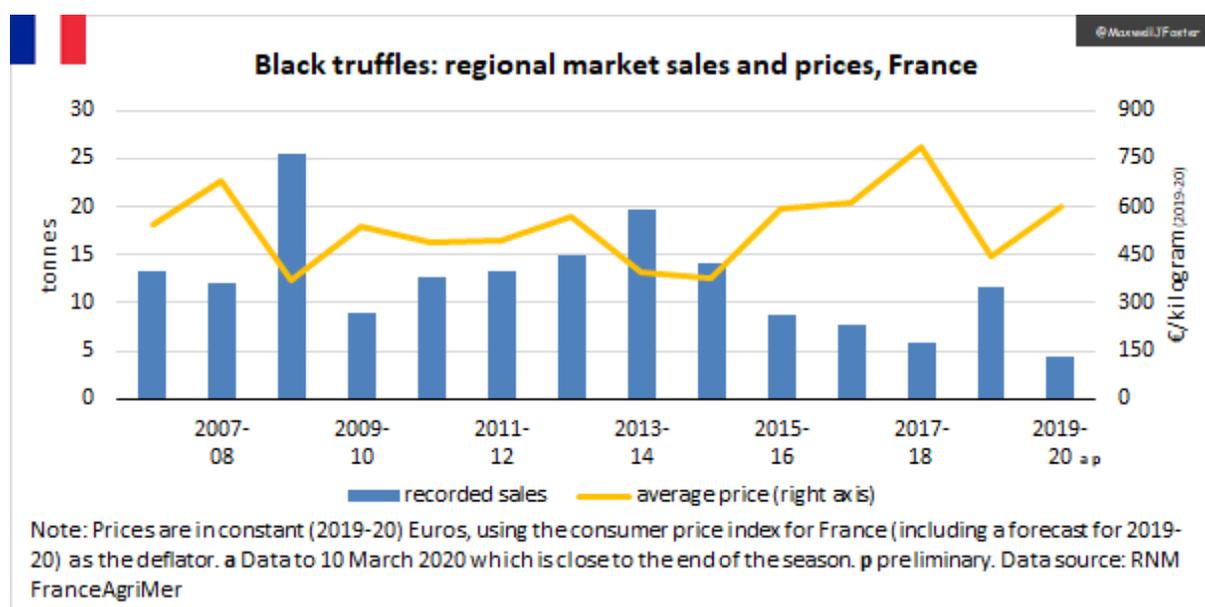


Photo 4 : Présentation graphique des ventes régionales et du prix de la truffe noire en France de 2007 à 2020.

Source : <https://twitter.com/MaxwellJFoster/status/1249889016066932736>

Sur le graphique présenté, on peut voir l'évolution des prix et des ventes régionales en tonnes de truffe noire en France sur la période 2007 à 2020. Il est intéressant de noter qu'en 2008, le plus grand nombre de truffes noires ont été récoltées, jusqu'à 25 tonnes, et que le prix était l'un des plus bas de cette même année, s'élevant à 400 € le kilogramme de truffes.

L'une des récoltes les plus faibles a eu lieu en 2017, quand environ 6 tonnes de truffes ont été récoltées. L'offre étant très rare et la demande élevée, le prix de la truffe noire atteint son maximum cette année-là et s'élève à 760 € le kilogramme de truffe.

Il est également important de mentionner la pandémie de COVID-19 qui a commencé fin 2019. En touchant toutes les sphères de la vente et du commerce, la pandémie a également affecté le commerce, la récolte et le prix de la truffe noire en France et dans le monde. Un nombre record de truffes noires ont été récoltées cette année-là seulement 4 tonnes. Bien qu'il y ait peu de truffes sur le marché à cette époque, le prix n'a pas atteint le maximum de 2017 et s'élevait à 600 € le kilogramme.

2.3. LE CYCLE BIOLOGIQUE

Comme mentionné précédemment, la truffe vit en symbiose avec les racines de certains arbres à feuilles caduques. Le centre même de cette symbiose se situe sur la mycorhize, c'est-à-dire sur les racines du bois. La mycorhize est en fait une masse composée de plusieurs couches de filaments minces appelés collectivement hyphes. Lorsque la mycorhize s'enroule autour des racines d'une plante ou d'un arbre, un réticulum se forme. Le réticulum est une structure en réseau avec laquelle la plante fournit à la truffe certaines substances, et la truffe à son tour fournit à la plante des sels minéraux et de l'eau. De plus, le mycélium peut être défini comme un grand nombre d'hyphes qui se propagent radialement à partir du réticulum afin de trouver des nutriments. Après un certain temps et des conditions climatiques favorables, une partie des hyphes se rejoint et crée une fructification à l'intérieur de laquelle se développent des spores. Les germes formés à partir de ces spores créeront un nouveau mycélium qui rejoindra ensuite les pointes des racines des arbres et créera de nouvelles mycorhizes. Il est important de noter que pour le bon développement des truffes, de nombreux facteurs écologiques doivent coïncider, à savoir le climat, la composition, la structure et l'humidité du sol, l'altitude, la latitude, l'exposition et la température. Il est intéressant de noter que contrairement aux champignons aériens, qui peuvent utiliser les courants d'air pour répandre leurs spores, les champignons souterrains comme les truffes ont dû s'adapter d'une manière différente. Ils ont développé de fortes odeurs qui ne sont perceptibles que lors de la maturation des spores. C'est cette odeur qui attire de nombreux mammifères, rongeurs et insectes qui se nourrissent de ces champignons et ainsi propagent et reproduisent la truffe et autres champignons souterrains.⁹

⁹ Požarić B., Požarić A.: Njegovo veličanstvo tartuf, Info Lab Mediji d.o.o., Opatija, 2015., page 25

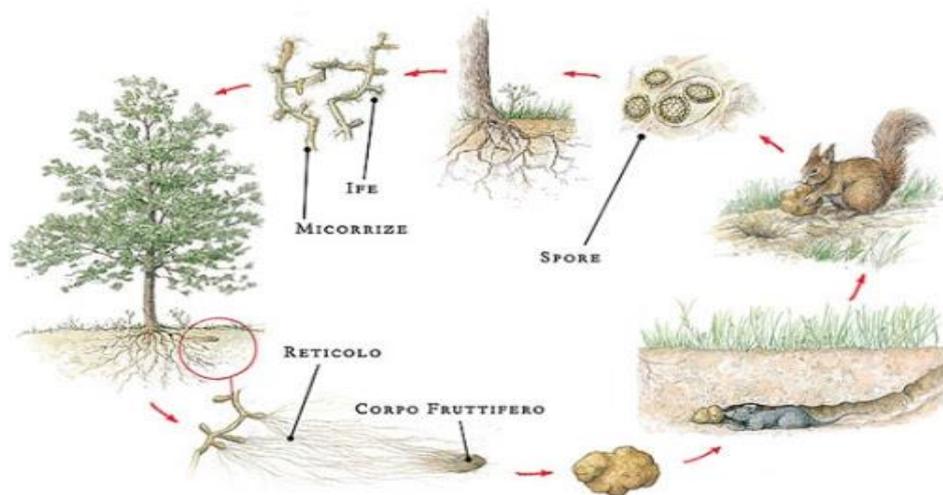


Photo 5: Le cycle de vie d'une truffe

Source: <https://trifule.it/en/truffles/origin-characteristics/>

2.4. LA CULTURE

Le besoin de truffes augmente de jour en jour. Elle est le plus souvent utilisée en petite quantité en cuisine, mais comme de plus en plus de truffes et d'autres produits apparaissent sur le marché, la demande augmente. Certains des pays qui pratiquent la culture de la truffe depuis de nombreuses années sont l'Italie, l'Espagne et la France, tandis qu'en Croatie, elle était inconnue jusqu'à il y a quelques années, de sorte que les gens et les producteurs comptent sur les gisements naturels de truffes en Istrie.

L'histoire de la culture de la truffe a commencé en 1564, lorsque Alfonso Ciccarelli dans son ouvrage *Oposocum de Tuberis* a présenté l'idée même de la culture. Il pensait que la truffe pouvait être cultivée en la plantant directement dans le sol. Cette théorie a été complétée et renouvelée par d'autres auteurs tels que De Borch, Buillard, Turpin, etc. Cependant, aucun d'entre eux n'est parvenu à des conclusions significatives sur la culture et la culture de la truffe.

Après cela, il n'y avait pas beaucoup de sources et de découvertes liées à la culture de la truffe jusqu'en 1808. Cette année-là, Joseph Talon de France a eu l'idée de faire des semis à l'aide de glands, qu'il a trouvés près du chêne sous lequel se trouvent des truffes. Il a ensuite planté ces semis dans une zone et après quelques années, l'expérience a porté ses fruits. Des truffes sont apparues sous les chênes plantés. Quarante ans plus tard, August Rousseau, également de France, a pu le faire aussi et il a planté sept hectares de chênes. Il a obtenu de grands rendements de truffes, pour lesquels il a reçu un prix à l'Exposition universelle de Paris en 1855.

Après tout cela, l'inspecteur forestier italien Mannozi-Torini a apporté de petites modifications aux résultats et aux méthodes de culture de la truffe précédents et, en 1967, il a

réussi à cultiver avec succès *Tuber Maculatum*. Une plantation réussie a produit les premières truffes après deux à trois ans.

Ainsi, on peut dire que pour réussir la culture de la truffe, un semis de haute qualité de chêne ou de noisetier, ou tout bois enrichi en mycélium de truffe, est nécessaire. Un semis est créé à partir d'un gland sain, et sa qualité et sa santé sont déterminées par immersion dans l'eau. Si le gland coule, cela signifie qu'il est sain et prêt à être planté, et si le gland continue de flotter et reste à la surface de l'eau, cela signifie qu'il est malade ou attaqué par une sorte d'insecte parasite. Afin d'améliorer la germination du gland lui-même, il est nécessaire de le placer dans un endroit sombre, humide et frais. Après cela, il doit être lavé, désinfecté et lavé à nouveau. Un tel gland est plongé dans un mélange aqueux préparé à partir d'eau et de truffe mûre broyée puis planté dans un sol préparé, stérilisé et refroidi à 30 degrés. Les plantages ainsi préparés sont stockés dans une zone protégée où ils germent et poussent pendant un an ou deux, puis sont repiqués dans le sol. La chose intéressante est que lorsque l'arbre devient plus fort et grandit, le sol sous la plante elle-même aura l'air brûlé et ce sera un signe ou une confirmation que les truffes mûrissent sous le sol.¹⁰

Ces derniers temps, des pays comme l'Australie, la Nouvelle-Zélande, Israël, les États-Unis, la Hongrie, la Pologne et certains pays d'Amérique du Sud ont commencé à cultiver artificiellement des truffes. Si nous prenons en compte certaines données statistiques, par exemple en provenance d'Italie, nous pouvons remarquer que la culture de la truffe est assez rentable. L'Italie trouve chaque année 40 à 50 tonnes de truffes provenant d'habitats naturels, soit environ 5 à 6 millions d'euros. De plus, il est important de noter que 300 hectares de nouvelles plantations y sont plantés annuellement.

Si nous comparons les données avec la France, nous remarquerons que la France est toujours en tête en termes de nombre et de culture. La France produisait environ 1000 tonnes de truffes au tournant des XIXe et XXe siècles. Après cela, en 1990, la production a chuté drastiquement à seulement 30 tonnes, mais ils sont rapidement revenus aux chiffres d'origine et les ont dépassés. Ainsi, aujourd'hui en France, 90% des truffes sont cultivées, et en 2006, les revenus de la vente de truffes sur le marché européen ont atteint un chiffre d'environ 250 millions d'euros.

En ce qui concerne la région de la Croatie et la culture des truffes, l'Istrie est la plus célèbre, mais ces derniers temps, d'autres producteurs participent également activement, par exemple en Slavonie. Les premières truffes ont été découvertes en Istrie, plus précisément dans la région de Pazinski Novak, par des truffiers italiens de Pula en 1929 ; Carlo Testoni et Piero Giovannelli. Depuis lors, le nombre de trufficulteurs en Istrie a progressivement augmenté, il y a donc aujourd'hui 1 000 à 2 000 trufficulteurs dans la région.

¹⁰ Ibid. Page 37, 38

20 à 30 tonnes de truffes sont trouvées chaque année en Istrie, selon la saison. Mais malheureusement, comme le marché de la truffe est assez inorganisé et non réglementé en Croatie, la plupart de ces truffes vont illégalement en Europe, principalement en Italie voisine.

La culture artificielle de la truffe en Istrie a commencé en 1986, lorsque l'Association forestière de Buzet et l'Institut forestier de Jastrebar ont planté 1 000 jeunes arbres de chêne sylvestre de Slavonie, qui ont ensuite été inculqués avec l'espèce *Tuber magnatum*. Ces semis ont été plantés dans la zone de la forêt de Motovun sur une superficie de trois hectares. La plantation a porté ses fruits et après environ 11 ans, des truffes ont été trouvées dans le pays. Il est également important de mentionner la famille Karlič, qui a créé une plantation de truffes en 2007 et récolté les premiers fruits en 2015.

Au cours des dix dernières années, la culture de la truffe a commencé dans d'autres parties de la Croatie en plus de l'Istrie. Les sites de Kutina, Velika Gorica, Sunj, Donji Miholjec, Pelješac, Kalnik, Bilopolje, Sisak et Petrijevci sont connus depuis longtemps. De nombreux nouveaux sites de truffes naturelles ont été découverts dans la forêt près de Bjelovar, Slavonski Brod, Nova Gradiška, Lipovljana, Vinkovci et Vrbanja. Des truffes ont également été trouvées dans les environs de Zadar, et la famille Matak est responsable de leur commercialisation. Selon les données ci-jointes, on peut dire que la Croatie est riche en gisements de truffes et que chaque année elle s'enrichit grâce à divers producteurs. L'un des faits intéressants sur les truffes en Istrie est qu'en 1999, une truffe a été trouvée près de Buje qui pesait 1,31 kilogramme et a été incluse dans le Livre Guinness des records comme la plus grande truffe du monde à cette époque.¹¹

¹¹ Širić I., Širol S. (2019.) *Mogućnost uzgoja tartufa (Tuber spp.)*. Stručni rad. Zagreb: Zadružna štampa" d.d. Maksimirska cesta 132, Zagreb

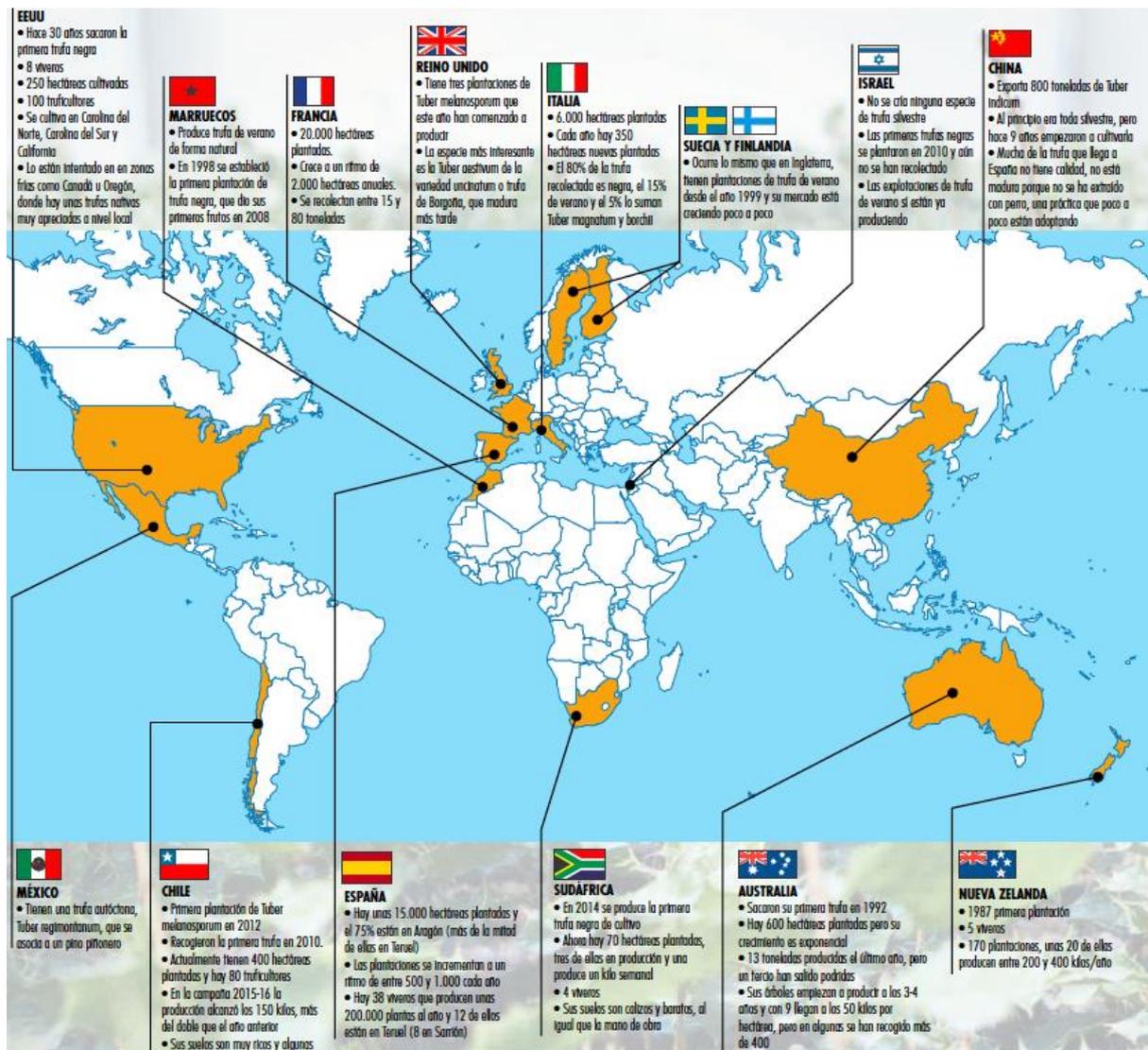


Photo 6 : Pays trufficulteurs dans le monde en 2017

Source : <https://trufflefarming.wordpress.com/2017/03/07/truffle-farming-worldwide-update-for-2017/>

2.5. LA CHASSE AUX TRUFFES

La plupart des aliments d'origine végétale sont faciles à cultiver et à récolter mûrs. C'est également le cas de la plupart des champignons qui poussent au-dessus du sol, le plus important est de reconnaître les comestibles des non comestibles par des couleurs, des formes et des caractéristiques similaires. Cependant, avec des champignons souterrains comme la truffe, l'aide d'un animal est nécessaire, en l'occurrence un chien.

En 1481, Bartolomeo Platina, un historien du Pape, a enregistré les premiers sangliers trouvant des truffes. Bien qu'ils le trouvent facilement à cause de son odeur intense et spécifique, ils doivent être tenus en laisse pour ne pas les manger.

Bien que les chiens soient majoritairement choisis pour la chasse aux truffes, les cochons sont toujours utilisés en France. La raison en est que la truffe a une odeur très spécifique qui s'apparente à la phéromone libérée par le sanglier juste avant l'accouplement. Ceux-ci deviennent souvent sauvages et détruisent la truffe ou l'habitat avant que le trufficulteur ne les en empêche. C'est précisément pour cette raison que la chasse aux truffes avec des cochons a été interdite en Italie en 1985.

En Istrie, les chiens ont toujours été utilisés pour la chasse et ce sont presque toujours des chiennes et des races mixtes : les chiennes parce qu'elles sont plus obéissantes, assez concentrées et dans l'ensemble meilleures que les mâles, et les chiens de race pure n'étaient presque jamais bons pour la chasse. Quant au dressage des chiens, on leur donne au début de petits morceaux de truffes, généralement cachés dans du fromage ou de l'huile. Une fois que le chien s'est habitué à l'odeur spécifique des truffes, des morceaux sont enfouis dans le sol et il doit apprendre à les sentir, à les trouver et à les déterrer. Le chien doit être formé et savoir trouver une truffe dans les deux mois, bien qu'en pratique cela soit généralement possible après trois ou quatre ans. Si nous prenons un échantillon de 50 chiens, le plus souvent il n'y aura que cinq meilleurs chasseurs.

Quant aux trufficulteurs, ils doivent être titulaires d'un permis de chasse spécial et respecter notamment le calendrier ou l'horaire de la chasse à la truffe. Ils partent généralement à la chasse à l'aube lorsque la forêt est encore calme ou pendant la journée lorsque vous pouvez voir clairement ce que fait le chien pour ne pas endommager la truffe. Une fois que le chien a senti la truffe et a commencé à la déterrer, le chasseur de truffes prend une bêche ou une petite pelle, qui est utilisée pour déterrer davantage la truffe.¹² Après cela, le chasseur enterre le sol afin de recréer la mycorhize et peut-être repousser à cet endroit et trouver une truffe.¹³

2.6. LES DIFFERENTS SORTES DE TRUFFES

¹² Požarić B., Požarić A.: Njegovo veličanstvo tartuf, Info Lab Mediji d.o.o., Opatija, 2015., pages 41.-43

¹³ <https://www.istra.hr/hr/gourmet/lov-na-tartufe>

Aujourd'hui, nous savons qu'il existe environ 140 types de truffes, mais seuls certains ont une certaine valeur sur le marché. Les plus célèbres sont les truffes blanches et noires, mais il en existe bien d'autres.

LA TRUFFE BLANCHE (*Tuber Magnatum Pico*) Cette truffe est le type de truffe de la plus haute qualité et le plus cher, il n'est donc pas surprenant qu'elle soit précieuse et appréciée dans le monde entier. Elle pousse dans les vallées fluviales, c'est-à-dire très près du lit de la rivière, mais loin des eaux stagnantes. Le sol le plus favorable pour elle doit être aéré, pas excessivement perméable à l'eau et riche en calcium, mais pauvre en phosphore, azote et résidus organiques. Le pH du sol compris entre 6,8 et 8,5 et le sol situé en dessous de 700 mètres d'altitude lui conviennent.¹⁴ Son corps fructifère mesure jusqu'à 10 cm de diamètre, mais le plus souvent, il a un diamètre de 2 à 6 cm. Elle est de forme irrégulière et bulbeuse et a une couleur jaunâtre ou ocre. Sa chair est brun-rouge et entrelacée de veines blanches. Elle a une odeur forte, quelque peu désagréable, semblable au gaz ou au fromage pourri, et l'odeur elle-même dépend de l'arbre avec lequel il vit en symbiose. On la trouve dans un sol limoneux calcaire à une profondeur d'environ 30 cm près de plusieurs types d'arbres à feuilles caduques d'été en hiver. On la trouve dans le nord et le centre de l'Italie, et elle ne prospère encore qu'en Istrie. Cette truffe est comestible et atteint la valeur marchande la plus élevée de tous les champignons.¹⁵



Photo 7 : la truffe blanche

Source: <https://pietroandpietro.com/proizvod/bijeli-tartuf-lat-tuber-magnatum-pico/>

LA TRUFFE ESTIVALE (*Tuber aestivum Vittadini*) Elle mesure environ 2 à 7 centimètres de large et est assez dur, noire et constituée de verrues épaisses et pyramidales de 4 à 7 millimètres de large. À l'intérieur, elle est charnue et de couleur brun clair, couleur noisette,

¹⁴ Požarić B., Požarić A.: Njegovo veličanstvo tartuf, Info Lab Mediji d.o.o., Opatija, 2015., page 27

¹⁵ Hefner K.: Svijet gljiva, Dušević i Kršovnik d.o.o., Rijeka, 1997., page 105

radialement entrelacée de veines blanches. Elle a une odeur agréable rappelant les fromages nobles ou l'orge torrifiée. On la trouve dans les sols calcaires où l'argile est à moins de 40% dans les forêts de feuillus. C'est comestible et excellent.



Photo 8: la truffe estivale

Source: <https://pietroandpietro.com/proizvod/ljetni-crni-tartuf-lat-tuber-aestivum-vittadini/>

LA TRUFFE D'HIVER (*Tuber brumale Vittadini*) L'intérieur est de couleur plus foncée, tandis que les mamelons aplatis à l'extérieur sont de couleur plus claire qu'une truffe d'été. Son corps fructifère mesure en moyenne 3 à 10 centimètres de large. Elle peut atteindre la taille d'un œuf. Elle a une odeur pénétrante et agréable. On la trouve principalement dans les forêts de feuillus sous les chênes et mûrit en automne et en hiver. C'est comestible et excellent.¹⁶



Photo 9: la truffe d'hiver

Source: http://tartufidelcastello.com/Tuber_Brumale_Vitt_english.html

LA TRUFFE À SPORES FONCÉES OU NOBLE (*Tuber melanosporum Vittadini*) Elle a un corps fructifère moyen de 1 à 15 centimètres de large, rond et de forme irrégulière selon les conditions du sol. Elle est de couleur noir foncé et a une surface plus fine que les

¹⁶ Josipović M.: Gljive, Leo-commerce d.o.o., Rijeka, 2019., pages 306, 308

autres truffes. Son intérieur est marbré de fines veines blanches qui deviennent rougeâtres avec le temps. Elle a un arôme très caractéristique et intense qui rappelle les fruits secs, rappelant le cacao et la terre humide. Elle est comestible et très appréciée en Istrie, mais aussi dans la province française du Périgord.



Photo 2. La truffe noble

Source: <https://pietroandpietro.com/en/product/precious-black-truffle-lat-tuber-melanosporum-vittadini/>

LA TRUFFE A GROSSES SPORES (*Tuber macrosporum* Vittadini) Son corps fructifère mesure 2 à 7 centimètres de large, assez dur et rond. On l'appelle souvent une truffe lisse car ses mamelons, qui mesurent de 4 à 7 millimètres de large, sont assez aplatis. Son intérieur est charnu et ferme, parsemé de veines blanches. Elle est assez répandue et pousse en été et en automne, généralement en groupe. Ses symbiotes sont le noisetier et le gramme, et elle a également été trouvée en Amérique du Nord. C'est comestible et excellent.¹⁷

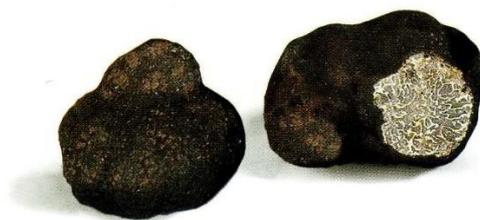


Photo 3. La truffe a grosses spores

Source: <https://www.laboutiquedelatruffeitalienne.com/gb/content/6-truffle-types>

LA TRUFFE INTESTINALE (*Tuber mesentericum* Vittadini) Son corps fructifère mesure environ 2 à 6 centimètres de large. Elle est ronde et de couleur foncée. Elle a souvent une

¹⁷ Ibid., pages 310, 312

indentation ou une cavité, ce qui la rend assez reconnaissable. Son intérieur est brun, charnu et dur. Après avoir été creusée, elle dégage une forte odeur de goudron, mais à mesure qu'elle se tient dans l'air, l'odeur s'affaiblit et acquiert une note agréable. On la trouve en été et en automne et elle est comestible.



Photo 4. la truffe intestinale

Source: <https://www.gmpozzuto.it/tuber-mesentericum-vittad/>

LA TRUFFE EXCAVÉE (*Tuber excavatum Vittadini*) Son corps fructifère mesure 2 à 3 centimètres, rond et sanglant. Sa surface a des tons brun-rouge et présente une grande cavité qui divise la partie inférieure en plusieurs lobes. Son intérieur est assez dur et de couleur ocre-brun. Son odeur ressemble à celle de l'ail et est très forte, et plus elle vieillit, plus l'odeur est désagréable. Elle pousse de juillet à décembre et n'est PAS comestible.¹⁸



Photo 5. La truffe excavée

Izvor: <https://www.villamagnatartufi.com/questions-curiosities/tuber-excavatum/>

LA TRUFFE DE BORCHI (*Tuber borchii Vittadini*) Son corps fructifère mesure environ 2 à 6 centimètres de large. Il est de forme ronde et irrégulière. Il est lisse à l'extérieur et a une couleur ocre-brun. Sa chair est brune et parsemée de grosses veines blanches. La couleur de son intérieur dépend du degré de maturité et des arbres avec lesquels il est en symbiose. Il pousse de l'automne au début du printemps. Elle est souvent confondue avec une truffe blanche par des collectionneurs inexpérimentés. Aussi cette truffe fait partie des truffes les

¹⁸ Ibid, pages 313, 309

mieux étudiées car elle est sujette à des manipulations en laboratoire. C'est comestible et excellent.¹⁹



Photo 6: la truffe de Borchio

Source: <https://adriafinefoods.ca/products/bianchetto-truffle-tuber-borchio>

¹⁹ Ibid., str. 307

3. LES PRODUITS ET LEUR MODE DE PRODUCTION

Aujourd'hui, de nombreux restaurants et leurs plats utilisent des truffes ou des produits à base de truffe, qui sont ensuite ajoutés à des sauces, des mélanges ou des plats cuisinés. De nombreuses variétés de truffes peuvent être trouvées sur le marché sous différentes formes ou mélanges. Lorsque nous parlons des fabricants de produits à base de truffes les plus célèbres de Croatie, nous rencontrons des noms reconnaissables tels que *Zigante, Karlič, Miro, Pietro i Pietro, Benčić et Prodan tartufl*. Tous sont des producteurs d'Istrie qui ont des produits à base de truffe similaires.²⁰

Tout d'abord, le produit le plus connu sur le marché est la truffe. La **tartufata** est une pâte ou un mélange de champignons, généralement des champignons et des cèpes, avec de la truffe noire ou blanche. Il est excellent pour préparer des sauces aromatiques ou des pâtes à tartiner, et est souvent mélangé à des pâtes chaudes avec de la crème ou utilisé dans une omelette. Il donne au plat une saveur et un arôme de truffe fantastiques et le rend unique. Il existe de nombreuses autres variétés de mélanges similaires aux truffes, comme les truffes aux olives, les truffes aux champignons et les truffes aux cèpes. L'offre est variée et dépend de ce que les gens préfèrent.

Les autres produits les plus connus utilisés dans la préparation des plats sont les truffes sous différentes formes. Il s'agit le plus souvent de bocaux contenant des truffes entières, hachées, râpées ou moulues. Les bocaux contenant **des truffes entières** contiennent généralement un peu d'huile d'olive pour conserver la fraîcheur de la truffe le plus longtemps possible. La truffe entière est le plus souvent coupée avec un emporte-pièce spécial au-dessus du plat fini afin de donner un arôme doux, mais aussi pour ajouter une décoration particulière et une note luxueuse au même plat.

Les **truffes hachées et râpées** sont recouvertes entières dans un bocal avec un mélange d'eau salée et d'huile d'olive. Ils sont utilisés dans la préparation de plats avec des gnocchis, des brochettes, des frittatas et autres, et il est important de souligner qu'ils sont ajoutés aux plats avec le liquide dans lequel ils sont conservés.

La **truffe moulue** est un produit obtenu en mélangeant de l'huile d'olive et des truffes, ce qui donne un mélange compact à la texture pâteuse. Elle est utilisée le plus souvent lors de la préparation de risotto, de pâtes, de sauces et de pâtes à tartiner pour donner un arôme particulier aux plats. La **crème de truffe** est similaire aux truffes moulues, mais la principale différence est que la crème est également ajoutée au mélange, et de cette façon la crème devient un excellent ajout aux sauces et aux pâtes, mais elle peut également être tartinée sur du pain chaud en tant que tel.

Les produits de base à la truffe qui peuvent être combinés dans de nombreux plats, salades, **pâtes à tartiner et sauces sont l'huile d'olive à la truffe, le beurre à la truffe et le sel à la truffe**. L'huile d'olive est le plus souvent utilisée avec les salades et le fromage, et se marie mieux avec la viande blanche et le poisson. Bien sûr, le sel peut être utilisé dans presque tous les plats et il donne un arôme et une excellence particuliers aux desserts au chocolat. Une

²⁰ <https://www.istra.hr/hr/gourmet>

pincée de sel de truffe blanche ou noire sur un praliné au chocolat procurera au dégustateur un plaisir et un parfum inoubliables.

On peut dire que le saint patron de l'Istrie est la chèvre, ou dans le dialecte "*capra*". Son lait a une odeur et un goût caractéristiques et est très apprécié dans la région et au-delà. C'est précisément pour cette raison, ainsi que pour des raisons de santé, que de nombreux producteurs ont fabriqué du fromage de chèvre avec l'ajout de truffes. En plus du fromage de chèvre, des fromages de vache et de brebis aux truffes sont disponibles sur le marché. Avec le fromage, la charcuterie est également indispensable dans l'assiette, c'est pourquoi certains producteurs se sont efforcés de faire **du salami avec l'ajout de truffes**. Le salami est le plus souvent fabriqué à partir de porc sélectionné auquel on ajoute de la truffe. Celui-ci est ensuite fumé et séché au bora (=vent) ou à l'air sec.²¹

Des noix et du miel peuvent être ajoutés en complément du plateau. Le **miel aux truffes** est excellent en association avec les fromages, mais il peut également être utilisé pour certains desserts. Un certain pourcentage de truffes et généralement 2% d'arôme de truffe est ajouté au miel d'acacia.

En plus des desserts sucrés tels que le miel, divers chocolats, pâtes à tartiner au chocolat et liqueurs additionnées de truffes telles que le *terranino*, la bisque et l'hydromel peuvent être trouvés sur le marché.²²

Il existe une large gamme de produits provenant de différents fabricants, et certains de ces produits sont le vinaigre balsamique, la sauce tomate, la sauce piquante, les frites, les confitures et même la bière additionnée de truffes. Les possibilités sont vraiment illimitées.²³

Cependant, il est important de noter une chose. La plupart des produits d'aujourd'hui que l'on trouve dans les rayons des magasins ne contiennent pas un grand pourcentage de vraies truffes. Comme les truffes sont assez rares et chères, la plupart des produits contiennent un arôme de truffe. Vous pouvez souvent lire sur l'étiquette qu'un certain produit contient deux ou cinq pour cent de truffes, ce qui signifie que le reste n'est que parfum. L'ingrédient le plus important dans l'arôme des truffes et qui donne au plat sa principale note aromatique est le composé chimique relativement simple 2,4-dithipentane, qui est obtenu à partir du pétrole. Ce composé est le plus souvent ajouté aux huiles végétales et a pour fonction d'exhausteur de goût, c'est-à-dire de rehausser le goût de la truffe dans un certain plat. Le symptôme le plus reconnaissable après la consommation d'arôme de truffe est l'éructation. Les plats à base de truffes et contenant des exhausteurs de goût à la truffe provoquent le plus souvent des maux d'estomac et des éructations. Comme la vraie truffe est assez douce et a une odeur légèrement différente, de nombreux convives de restaurants prestigieux sont habitués à une odeur forte et ils pensent qu'ils ont été trompés après avoir goûté la vraie truffe. Au final, il est important de souligner que la consommation de vraies truffes aura un goût plus doux, plus naturel, mais

²¹ <https://karlictartufi.shop/proizvodi/>

²² <https://zigantetartufi.com/shop/>

²³ <https://pietroandpietro.com/shop/>

coûtera aussi beaucoup plus cher qu'un bocal de truffes. Certains des endroits où l'on peut trouver de vraies truffes sont Londres, Paris c'est-à-dire la France, l'Italie et l'Istrie.²⁴

²⁴ <https://istarski.hr/>

4. LA TRUFFE DANS LA GASTRONOMIE CROATE

Des archives sur les premières truffes à Livade en Istrie peuvent également être trouvées dans un livre sur les coutumes istriennes. Il mentionne comment des chasseurs de truffes sont venus d'Italie avec des chiens à la recherche de truffes. Les habitants qui avaient des chiens les laissaient chasser avec les Italiens, et de cette façon certains de leurs chiens ont appris à chasser les truffes. Les truffes étaient alors très chères, comme elles le sont aujourd'hui, et le livre mentionne qu'un kilo de truffes valait 36 lire. À titre de comparaison, il décrit comment on obtiendrait cinq lire pour un travail acharné et une dure journée entière. Le restaurateur Silvio Vizentin de Gradinje est également mentionné, qui proposait des truffes au restaurant Segalin, près de la station thermale d'Istrie. Les étrangers y dînaient souvent de divers plats à base de truffe : « La truffe va sur des pâtes, des œufs, elle peut accompagner d'autres champignons, mais aussi de la viande. Sur ombulus et autres viandes de qualité. Seules deux couvertures entrent dans une portion. Si vous en mettez plus, vous aurez plus de chances d'épouser une femme. »²⁵ D'après ces déclarations, on peut conclure que les truffes étaient déjà attribuées à des propriétés aphrodisiaques.

Bien que d'autres parties de la Croatie soient de plus en plus connues pour leurs truffes, à l'exception de l'Istrie, elle détient toujours le titre de reine gastronomique. Les aliments les plus importants que l'on trouve aujourd'hui en Croatie, en particulier en Istrie, sont le poisson, l'huile d'olive, les asperges, divers vins et, bien sûr, les truffes. Il est important de noter que ces aliments sont d'une qualité exceptionnelle, et leur culture biologique est de plus en plus encouragée. Les étrangers le reconnaissent et entendent connaître et goûter tous les bienfaits de la gastronomie croate. C'est précisément à cause de tout ce qui précède que de nombreux restaurants et tavernes ouvrent leurs portes et offrent une expérience gastronomique inoubliable. Afin de protéger la vraie truffe et pour que le client puisse goûter le vrai goût et l'odeur de la truffe, le projet *Tartufo vero-Original Truffle* a été lancé en 2003. C'est un club de tavernes et de restaurants de qualité qui sont situés à proximité des sites truffiers et traitent les truffes et les invités avec compétence et sincérité. Pour qu'un restaurant ou une taverne reçoive le titre, il doit d'abord répondre à certains critères :

- 1) Tout d'abord, ils doivent fonctionner et être ouverts toute l'année.
- 2) Ils doivent proposer des truffes noires et blanches fraîches.
- 3) Les truffes doivent être utilisées correctement dans les plats et présentées de manière appropriée à l'aide de râpe et de balance devant le convive.
- 4) Les truffes congelées ou les arômes de truffes, etc. ne peuvent pas être utilisés.
- 5) En plus de tout ce qui précède, il est nécessaire de bien marier les truffes et le vin, et il serait préférable que le vin soit vendu au verre.

Une fois que l'établissement de restauration répond à tous les critères, il reçoit une plaque spéciale et le label *Tartufo vero*, qui garantiront à tous les clients une expérience

²⁵ Bijažić M.: *Istarski narodni običaji i stari zanati*, C.A.S.H. d.o.o., Pula, 1999., pages .99-100

gastronomique de qualité. Certains des restaurants célèbres qui portent ce label sont : Zigante, Rino, Tončić, Malo selo, Buščina, Toklarija, Morgan, San Rocco, Stara oštarija, Mulino Luxury Boutique Hotel, Stari Podrum, Primizia Food & Wine, Radešić et Bokun.²⁶

En gastronomie, la truffe blanche est surtout utilisée avec des aliments plus neutres. De par son odeur intense et forte, on l'utilise le plus souvent râpée, il ne supporte pas la cuisson, mais il se marie bien avec les œufs, les pommes de terre, certaines viandes, ou avec des aliments qui mettront en valeur son goût spécifique. En revanche, la truffe noire n'est pas aussi intense que la truffe blanche, mais elle est utilisée dans diverses combinaisons culinaires. Il est souvent associé à des entrées, des plats principaux, mais aussi des desserts, notamment avec du chocolat. Différents types de truffes noires ont également un caractère différent, c'est-à-dire une force, une intensité et une odeur, par exemple une truffe d'hiver est beaucoup plus intense qu'une truffe d'été. Dans divers restaurants, on le trouve le plus souvent en combinaison avec des plats autochtones tels que les pâtes *fuži* maison et les *pljukanci* (type spécifique de pâte) ou il est combiné avec une *fritada* (omelette). Ainsi, la plupart des plats aux truffes sont assez simples pour ne pas gâcher la magnificence et le goût des truffes. Tout au long de l'histoire, on a considéré que les meilleures truffes venaient d'Italie, mais certains pensent qu'il s'agissait exactement des truffes de la forêt de Motovun, dont l'origine était déclarée italienne. Aujourd'hui, l'Istrie veut protéger ses truffes et empêcher les ventes illégales à l'étranger.

De plus en plus d'étrangers remarquent l'excellente offre gastronomique de la Croatie. Dans de nombreux restaurants qui détiennent le titre de restaurant Michelin, vous pouvez trouver une truffe dans l'assiette. Qu'il soit combiné avec d'autres aliments ou sur le dessus pour donner une finition spéciale au plat. On peut dire que deux feuilles de truffe transforment chaque plat en quelque chose de spécial et offrent à l'invité une dose de luxe, bien sûr avec un verre de vin local de qualité.²⁷

Certains des plats les plus célèbres aux truffes sont la fritade aux truffes, les *fuži* aux truffes, le carpaccio aux truffes et divers poissons comme la truite aux truffes.

En l'honneur de la truffe, de nombreux événements ou fêtes ont été créés. La plupart sont situés à Buzet ou dans les environs, ce qui est en fait prévisible étant donné que l'Istrie est de plus en plus considérée comme le centre gastronomique de la Croatie. Certains des événements les plus célèbres sont :

- * *Subotina* (Buzet)
- * *Teta* - Fête du Teran et de la truffe (Motovun)
- * *Dani Zigante Tartufa* (=les jours de la truffe) (Livade)
- * *Bela Nedeja* (Sovinjak)
- * *Le Week-end de la Truffe* (Buzet)

²⁶ <https://www.istra.hr/hr/gourmet/tartuf/1566>

²⁷ <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/istra>

5. LA TRUFFE DANS LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

La France a toujours été célèbre pour les truffes, tout comme l'Italie, mais de plus en plus d'attention a commencé à y être portée lorsque le gastronome français Jean Anthelme Brillat Savarin a présenté la truffe comme un aliment exceptionnel dans son ouvrage *Physionomie du goût* et l'a qualifiée de diamant dans la cuisine. La truffe devient un ingrédient incontournable de la haute gastronomie, une touche finale de chaque plat et une exclusivité. La plupart des chefs célèbres de l'époque ont glorifié les truffes pendant des siècles, les combinant dans les plats les plus audacieux et les plus attrayants. Il existe des aliments rares qui peuvent être à la fois des aliments et des épices, et la truffe n'est que cela. Savarin a été impressionné et fasciné par les truffes précisément à cause de leurs propriétés aphrodisiaques, affirmant que les truffes peuvent rendre les femmes plus tendres et les hommes plus attirants.

A cette époque, il y avait aussi deux chefs dignes de mention; Antonin Carême et Auguste Escoffier. Ils utilisaient principalement des truffes blanches et noires dans leurs plats. Antonin a préparé des plats de qualité pour tous les grands d'Europe et d'ailleurs. Il a cuisiné des plats à base de truffes pour Napoléon, l'empereur russe Nicolas et presque tous les dirigeants européens de l'époque. Il est l'auteur de l'un des records les plus marquants de la gastronomie ; Haute Gastronomie : Art de la Cuisine au XIX. Siècle dans lequel il mentionne souvent la truffe. Son successeur était Auguste, qui était également loué et connu comme le chef des rois et le roi des chefs. ²⁸

En France, le prix des truffes varie. Une fois la truffe sortie du sol, elle passe à un traitement ultérieur et enfin en magasin. Les prix dépendent du lieu d'achat et de la qualité, donc par exemple dans un magasin local il est possible d'acheter une truffe pour environ 300-600 euros le kilogramme, dans les magasins parisiens les prix seront supérieurs à 800 euros, et si quelqu'un veut acheter une truffe à New York les prix vont monter et jusqu'à 1200 euros.

Les meilleurs marchés ou magasins de truffes sont situés dans le sud de la France. Les marchés sont ouverts pendant les mois d'hiver lorsque c'est la saison des truffes, ils ne peuvent être tenus que pour les acheteurs sérieux, et ils peuvent également l'être pour les locaux et les touristes. Cependant, il est important de souligner que la plupart des vendeurs vendent d'abord les produits de la meilleure qualité, c'est-à-dire les truffes, aux seuls acheteurs professionnels, puis plus tard, ce qui reste sera revendu. Il existe différents marchés et marchés dans différentes provinces ²⁹:

* La Provence : Richerenches, Apt, Aups, Valréas, Montségur, Carpentras

*Drôme : Saint Paul Trois Châteaux

²⁸ Požarić B., Požarić A.: Njegovo veličanstvo tartuf, Info Lab Mediji d.o.o., Opatija, 2015., pages 45,46

²⁹ <https://www.francethisway.com/frenchrecipes/black-truffles.php>

*Cahors : Lalbenque

*Dordogne : Sorges, Sarlat, Brantôme, Sainte-Alvère, Thiviers

*Languedoc : Uzès

En parlant des plats dans lesquels la truffe est utilisée, nous remarquerons que les plats sont très similaires dans la gastronomie française et croate, ils ne diffèrent que légèrement dans la technique de préparation, les ingrédients, etc. Certains des plats similaires sont des asperges qui sont blanchies à l'eau bouillante et servies avec de la truffe râpée sur le dessus (**Asperges Vertes à la Truffe Noire du Périgord**). Ensuite, un plat similaire aux œufs brouillés (**Brouillade aux Truffes Noires du Périgord**) est servi, qui diffère en ce qu'au début les blancs sont battus en neige, et ce n'est que plus tard que les jaunes sont ajoutés au mélange. De cette façon, une texture d'œuf brouillé plus légère est créée, à laquelle vous pouvez également ajouter un peu d'ail et de truffe râpée sur le dessus. Le troisième plat similaire est (**Carpaccio de Bœuf Juste Mariné à la Truffe Noire du Périgord**), c'est-à-dire un carpaccio de bœuf avec de l'huile de truffe versée dessus et de la truffe fraîche râpée.

La cuisine française est très riche, vous pouvez donc trouver des plats légèrement différents et inhabituels sur les menus de nombreux restaurants. Certains des plats autochtones sont par exemple le **Consommé à la Râpée de Truffe du Périgord**, c'est-à-dire une soupe claire à base de viande, de poisson ou de légumes, qui est finie et assaisonnée de morceaux de truffe râpés. De plus, un plat très populaire est le **Demi Langouste en Salade, Huile de Truffe du Périgord**, c'est-à-dire une queue de homard servie avec une salade et des truffes. En plus d'une large gamme de plats salés, les Français se sont efforcés d'incorporer le goût divin de la truffe dans les sucreries et les desserts. L'un de leurs desserts les plus célèbres est la crème brûlée, qu'ils ont rendue encore plus spéciale en ajoutant une truffe qui est désormais appelé **Crème Brûlée aux Truffes du Tricastin**. On peut également trouver des glaces à la truffe (**Glace à la Truffe Noire**) ainsi que du chocolat. Les pralinés au chocolat sont souvent appelés "truffes au chocolat" précisément parce qu'ils contenaient à l'origine, au tout début, une truffe. Au fil du temps, la truffe a été retirée des boules ou des pralinés, de sorte qu'aujourd'hui, dans la plupart des cas, il n'y a plus de truffes dans les pralinés.³⁰

³⁰ <https://behind-the-french-menu.blogspot.com/2020/01/la-truffe-de-perigord-la-truffe-noire.html>

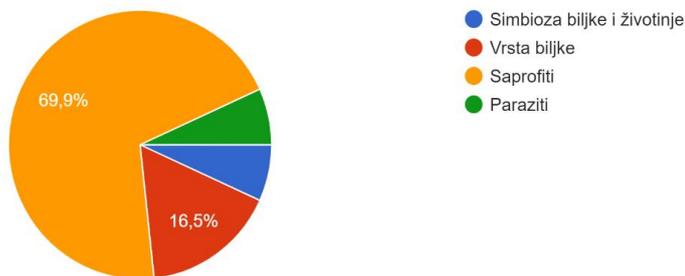
6. ENQUÊTE - DANS QUELLE MESURE LES GENS SONT-ILS FAMILIERS AVEC LA TRUFFE ET COMBIEN D'ENTRE EUX EN CONSOMMENT-ILS ?

Pour la plupart des gens du monde gastronomique, le mot truffe représente l'élégance et le glamour, une touche finale ou quelque chose qui complète l'ensemble de l'assiette. En revanche, quelques personnes ne connaissent pas très bien les truffes et n'en consomment pas. L'enquête a été menée précisément pour cette raison. Des personnes de tous âges, lieux de résidence et sexe ont été interrogées. Au total, 103 personnes de toutes les régions de Croatie et d'ailleurs y ont participé. De cette façon, nous sommes arrivés à des données assez pertinentes. La majorité des réponses à l'enquête ont été reçues par la population féminine. 55 femmes ont participé, soit 53,4% de tous les répondants, et 48 hommes, soit 46,6%. De plus, en regardant le groupe d'âge, on remarque que la plupart des adolescents ont participé à l'enquête. Les personnes âgées de 21 à 25 ans ont le plus participé à l'enquête, 57 d'entre elles, soit 55,3 % du nombre total de personnes. Ils étaient suivis par les personnes âgées de 26 à 30 ans, qui étaient 20 soit 19,4 %. Les 31-40 ans étaient 10 soit 9,7%, puis les 15-20 ans avec 6 personnes et 5,8%. Au final, le même nombre de personnes ont participé dans la tranche d'âge des 41-50 ans et des 51-60+. Cinq personnes ont participé aux deux groupes, soit 5,8 % du nombre total. En ce qui concerne le lieu de résidence, la plupart des personnes qui ont participé proviennent de Rijeka, jusqu'à 41 d'entre elles, suivies de Matulji (16), Opatija (16), Kastav (5), Lovran (4), Novi Vinodolski (4), Zadar (2) et Čavle, Daruvar, Ika, Krk, Punat, Osijek, Pula, Rab, Umag, Rovinj, Split, Vižinada, Zagreb, Zurich et Žminj, une personne par ville. Au total, 13 questions ont été posées dans l'enquête qui étaient liés à la connaissance des champignons, en particulier des truffes, et de leur consommation au restaurant et à la maison. Différentes réponses ont été reçues, et l'intention était d'examiner si la plupart des gens aiment le goût et l'odeur des truffes.

La première question était ***QU'EST-CE QUE LES CHAMPIGNONS ?*** Cette question visait à vérifier les connaissances générales et à voir s'ils savaient ce que sont les champignons. Parmi les réponses proposées, la réponse correcte selon laquelle les champignons sont des saprophytes a été répondu par 72 personnes, soit 69,9% du nombre total. La réponse : les champignons sont un type de plante a été répondu par 17 personnes, soit 16,5%, et que les champignons sont des parasites et une symbiose de plantes et d'animaux a été répondu par un nombre égal de personnes pour chaque réponse, soit 7 et 6,8% , respectivement.

Što su gljive?

103 odgovora



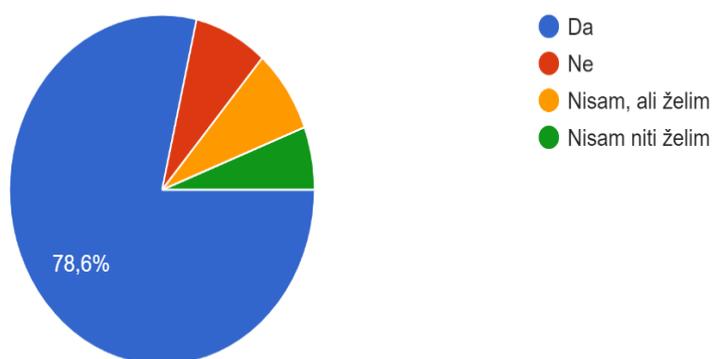
Graphique 1. Enquete – reponds a a 1^{ere} question

Source: <https://docs.google.com/forms/d/1ECFzy0JgxPfl-T1UTunpF6f2bS8xh78tHazNGSf8zyU/edit#responses>

À la question suivante - **AVEZ-VOUS DÉJÀ CONSOMMÉ DES TRUFFES ?** La grande majorité des personnes ont répondu oui, 81 soit 78,6% d'entre elles. Huit personnes soit 7,8% du total des répondants ont déclaré n'avoir jamais consommé de truffes. De même, huit personnes ont déclaré ne pas l'avoir fait, mais qu'elles souhaitaient tout de même goûter une truffe, et 6 personnes soit 5,8% ont déclaré qu'elles n'avaient jamais voulu goûter une truffe.

Jeste li ikada konzumirali tartuf?

103 odgovora



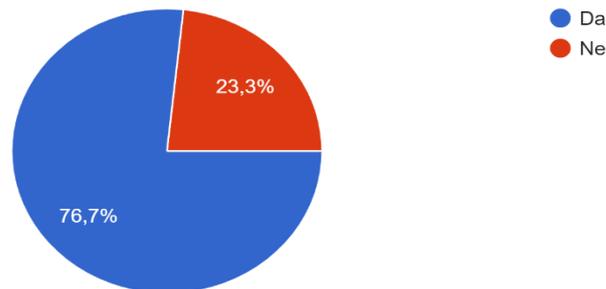
Graphique 2. Enquete – reponds a la 2^{eme} question

Source: <https://docs.google.com/forms/d/1ECFzy0JgxPfl-T1UTunpF6f2bS8xh78tHazNGSf8zyU/edit#responses>

La troisième question était assez courte et claire - **AIMEZ-VOUS L'ODEUR ET LE GOÛT DES TRUFFES** ? La plupart des gens l'aiment, même 79 personnes, soit 76,7% du nombre total. Le reste des personnes, 24 d'entre elles, ont déclaré qu'elles n'aimaient pas l'odeur et le goût de la truffe, soit 23,3% de tous les répondants.

Sviđa li vam se miris i okus tartufa?

103 odgovora



Graphique 3.: Enquete – reponds a la 3^{eme} question

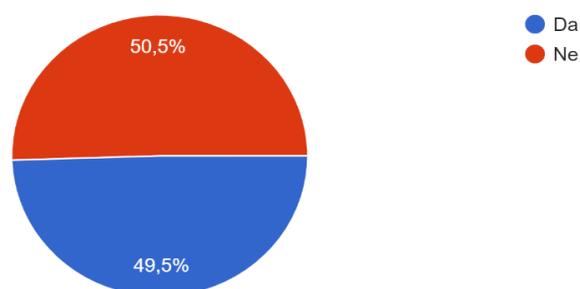
Source: <https://docs.google.com/forms/d/1ECFzv0JgxPfl-T1UTunpF6f2bS8xh78tHazNGSf8zyU/edit#responses>

Pour la quatrième question, les répondants avaient le droit de choisir plusieurs réponses ou d'écrire leur propre réponse, et la question était **COMMENT CONSOMMEZ VOUS LES TRUFFES**? La plupart des répondants, 72 d'entre eux, ont déclaré consommer le plus souvent des truffes avec des pâtes, et le plus souvent avec des *fuži* ou des *gnocchis*. Ensuite, le fromage et le salami aux truffes sont consommés par 31 personnes, dont 21 mangent du fromage ou du chocolat à tartiner, dans les boissons alcoolisées ou certaines liqueurs, les truffes sont consommées par 10 personnes, et sur la pizza et la *bruschetta* par deux personnes. Pas moins de 23 d'entre eux ont déclaré ne consommer aucune truffe.

La question suivante, **UNE TRUFFE PEUT-ELLE ÊTRE CULTIVÉE ARTIFICIELLEMENT** ? a eu des réponses très partagées. Sur 103 personnes, 52 ont répondu non, soit 50,5%, tandis que 51 personnes ont déclaré que les truffes pouvaient être cultivées artificiellement, soit 49,5%.

Može li se tartuf umjetno uzgajati?

103 odgovora



Graphique 4. Equete-reponds a la 5^{eme} question

Source: <https://docs.google.com/forms/d/1ECFzv0JgxPfl-T1UTunpF6f2bS8xh78tHazNGSf8zyU/edit#responses>

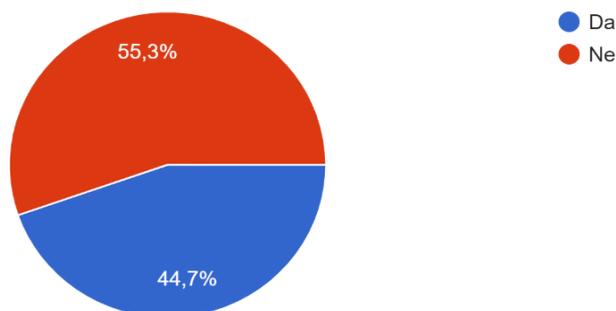
Lorsqu'on leur a demandé s'ils **ACHETENT DES PRODUITS À LA TRUFFE ET SI OUI, LESQUELS**, les répondants ont majoritairement répondu affirmativement. Le plus souvent, ils achètent les produits les plus disponibles dans les magasins locaux, comme les truffes ou les pâtes à tartiner aux truffes, qu'ils associent ensuite à de la crème et des pâtes. Le deuxième produit le plus acheté est le fromage aux truffes et le salami. Viennent ensuite diverses liqueurs et alcools à la truffe comme le *gin* et enfin diverses douceurs et snacks comme les pralines et les chips aux truffe. Aussi, certains mentionnent qu'ils achètent divers pâtés et du cabillaud à la truffe. Aujourd'hui, il est très facile de préparer un plat de truffe décent à la maison avec l'aide de seulement quelques ingrédients du magasin qui sont facilement disponibles pour tout le monde.

La septième question de l'enquête, **PRÉPAREZ-VOUS DES PLATS À LA TRUFFE À LA MAISON ?** voulait démontrer combien de répondants le font réellement. Bien que tout ce qui précède suggère que les répondants sont plus susceptibles de préparer des plats à base de truffes à la maison, les résultats de l'enquête disent exactement le contraire. Sur 103 répondants, 57 ont déclaré ne pas préparer de repas, soit 55,3%, tandis que les 46 répondants restants, soit 44,7%, ont déclaré préparer des repas à la maison contenant de la truffe.

Grafikon 5. Anketa – odgovori na sedmo pitanje
Izvor: <https://docs.google.com/forms/d/1ECFzv0JgxPfl-T1UTunpF6f2bS8xh78tHazNGSf8zyU/edit#responses>

Pripremate li kod kuće jela od tartufa?

103 odgovora

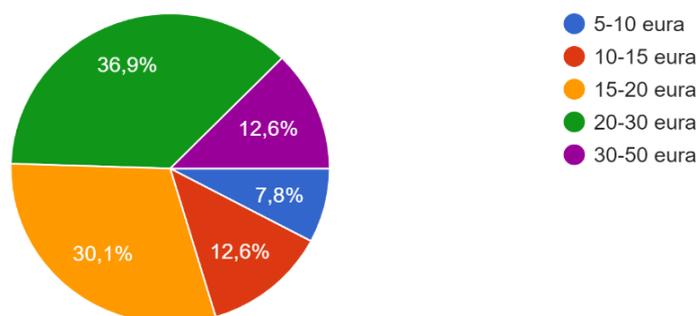


Graphique 6. Enquete – reponds a la 7^{eme} question
Source: <https://docs.google.com/forms/d/1ECFzy0JgxPfl-T1UTunpF6f2bS8xh78tHazNGSf8zyU/edit#responses>

Les deux questions suivantes (huitième et neuvième) étaient orientées vers les restaurants, la consommation de nourriture qu'ils contiennent et demandaient aux gens combien d'argent ils étaient prêts à dépenser pour un plat de truffe cher ou quelque chose de similaire. A la question, **AVEZ-VOUS DEJA MANGE UN PLAT A LA TRUFFE DANS UN RESTAURANT ?** 77 répondants ont répondu oui, soit 74,8% du nombre total. Les 26 autres personnes soit 25,2% des répondants ont répondu qu'ils n'avaient jamais consommé ou commandé de plat à base de truffe dans un restaurant. En plus des bonnes critiques et finalement du bon goût de la nourriture, le prix est également un élément très important pour le client. Avec un large choix de restaurants et une forte concurrence, il est important de maintenir un niveau de prix et de qualité stable. Si le prix ne correspond pas à la qualité, le client le reconnaîtra et, dans la plupart des cas, ne retournera pas au restaurant où il a vécu une expérience désagréable. C'est précisément pour cette raison que la question **COMBIEN VAUT UN PLAT À LA TRUFFE DE QUALITÉ DANS UN RESTAURANT PRESTIGIEUX ?** apparaît dans l'enquête, qui vise à savoir combien de répondants sont réellement prêts à payer un prix plus élevé pour un plat à la truffe. Les prix variaient de 5 à 30 euros. La plupart des répondants, 38 soit 36,9%, ont déclaré qu'ils paieraient 20 à 30 euros pour un plat à la truffe de qualité supérieure. Pour un prix très proche de 15 à 20 euros, 31 répondants soit 30,1% de l'ensemble des répondants sont prêts à payer. Il est intéressant de noter qu'un nombre égal de personnes, 13 ou 12,6% d'entre elles, ont choisi à la fois la gamme de prix de 30-50 euros et la gamme de prix de 10-15 euros. En dernière position avec 8 votes soit 7,8%, le prix de 5-10 euros a été classé. Il fallait s'y attendre compte tenu de l'évolution des prix des truffes sur le marché et de la valeur de cet aliment. On peut supposer que ce prix a été choisi par les examinateurs qui ne consomment ou n'aiment en aucune façon les truffes.

Koliko smatrate da vrijedi kvalitetno jelo od tartufa u prestižnom restoranu?

103 odgovora

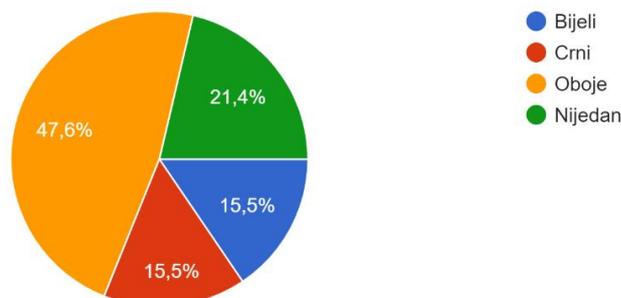


Graphique 7. Enquete – reponds a la 9^{eme} question
Source: <https://docs.google.com/forms/d/1ECFzv0JgxPfl-T1UTunpF6f2bS8xh78tHazNGSf8zyU/edit#responses>

Après les résultats de la question précédente, les réponses et le résultat de la dixième question ne sont pas surprenants, **ÊTES-VOUS PRÊT À PAYER PLUS DE 20 EUR POUR UN PLAT DE QUALITÉ AUX TRUFFES ?** Les réponses à cette question étaient majoritairement affirmatives pour 65 répondants, soit 63,11% du nombre total, et 38 réponses négatives, soit 36,89% de tous les répondants. Considérant les préférences des répondants, **QU'ILS PRÉFÈRENT LA TRUFFE NOIRE OU BLANCHE**, la plupart étaient indécis et ont encerclé les deux. On peut dire que 49 répondants, soit 47,6% d'entre eux, ne privilégient pas les truffes blanches ou noires et mangent les deux. La deuxième réponse la plus complète était "aucune" avec 22 votes et 21,4% de tous, et le même nombre de votes, 16 chacun, pour les truffes blanches et noires.

Preferirate li bijeli ili crni tartuf?

103 odgovora

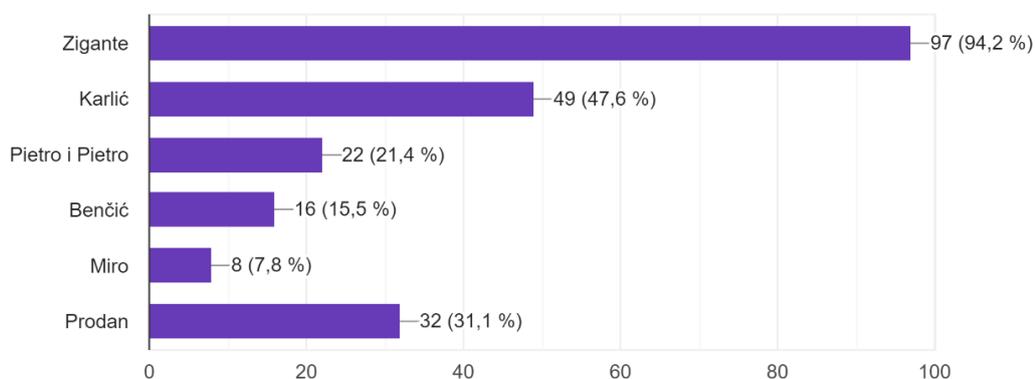


Graphique 8. Enquete-reponds a la 11^{eme} question
 Source: <https://docs.google.com/forms/d/1ECFzy0JgxPfl-T1UTunpF6f2bS8xh78tHazNGSf8zyU/edit#responses>

Comme avant-dernière question, nous voulions vérifier la popularité des producteurs de truffes locaux : **DE QUELS PRODUCTEURS DE TRUFFES AVEZ-VOUS ENTENDU PARLER ?** Certains sont très connus et bien marqués, tandis que d'autres sont relativement nouveaux sur le marché et essaient de se commercialiser au mieux avec d'autres concurrents puissants. Tous les concurrents répertoriés sont des producteurs de truffes d'Istrie. Le fabricant et la marque de truffes les plus célèbres selon les réponses de l'enquête menée est *Zigante*. Il fallait s'y attendre étant donné que les produits de la marque *Zigante* peuvent être trouvés dans toutes les grandes chaînes de vente au détail à travers le pays, en particulier pendant la saison touristique lorsqu'un grand nombre de personnes visitent le pays. Après *Zigante*, avec 49 voix, le producteur le plus reconnaissable est *Karlić*. De plus en plus populaire, *Karlić* devient lentement une marque très reconnaissable et un concurrent plus fort de *Zigante*. D'autres fabricants mieux connus des répondants sont *Prodan* avec 32 voix, *Pietro et Pietro* avec 22 voix et *Benčić* avec 16 voix. Le producteur le plus méconnaissable est *Miro* avec seulement 8 voix.

Za koje Istarske proizvođače tartufa ste čuli?

103 odgovora



Graphique 9. Enquete-reponds a la 12^{eme} question
 Source: <https://docs.google.com/forms/d/1ECFzy0JgxPfl-T1UTunpF6f2bS8xh78tHazNGSf8zyU/edit#responses>

Comme dernière question, **AVEZ-VOUS DÉJÀ ÉTÉ À LA CHASSE A LA TRUFFE ?** la grande majorité a répondu non. 92 soit 89,3% d'entre eux n'avaient jamais chassé la truffe, alors que même 11 soit 10,7% d'entre eux avaient chassé la truffe au moins une fois. Après les données collectées et l'analyse, on peut noter que les répondants connaissent relativement

bien la truffe et qu'ils en consomment souvent, que ce soit au restaurant ou à la maison. Une raison possible est que la grande majorité des répondants vivent dans des régions très proches de l'Istrie. De cette façon, ils ont certainement eu l'occasion d'essayer de visiter divers lieux connus pour la truffe en Istrie, mais aussi plus largement, par exemple en Italie ou en France.

7. CONCLUSION

Le développement accéléré d'aujourd'hui de toutes les sphères de la vie et de son mouvement accéléré apportent de nombreux problèmes, mais aussi des innovations dans la vie de chacun. Nous allons constater de grands changements dans le tourisme et aussi dans la gastronomie. Le renforcement du marketing sur Internet et le désir constant de nouveauté sont devenus quotidiens. Il y a aussi des changements avec la demande touristique. Les touristes ne veulent plus seulement faire l'expérience du soleil et de la mer comme avant, mais veulent s'assimiler à la population locale, connaître leurs coutumes, leur culture et leur nourriture. On peut dire avec d'autres mots, découvrir la vraie vie des habitants.

Les expériences gourmandes sont de plus en plus appréciées. La compétitivité dans ce domaine est inimaginable, mais ils ont tous quelque chose en commun, qui est la truffe. De la terre sale à l'assiette luxueuse d'un restaurant glamour, la truffe est devenue un concept et le visage de la vie gastronomique. Dans un premier temps, le champignon méconnu devient un segment important de la gastronomie autant en France, qu'en Croatie. Les touristes reconnaissent cette nourriture exceptionnelle et veulent la connaître de plus près. De la possibilité de participer à la chasse aux truffes à la cuisine avec des truffes, les touristes deviennent curieux et désireux de consacrer leur temps libre et leur argent pour l'expérience. Les mouvements de prix sur le marché de la truffe augmentent, ce qui nous indique que sa popularité ne diminue pas et qu'elle est là pour rester. La gastronomie française est déjà bien connue et profite au mieux des bienfaits de la culture et de l'utilisation de la truffe. Quant à la Croatie, l'importance de la marque et de la valorisation des truffes, en particulier dans la région de l'Istrie, est lentement comprise. Il est important de protéger et de fournir le meilleur produit et la meilleure expérience possible de cette délicatesse.

Enfin, on peut dire qu'aujourd'hui la truffe est l'un des centres d'intérêt les plus importants du monde gastronomique et une tendance qui ne quittera pas de sitôt la scène ou les assiettes des restaurants. C'est une conséquence des médias qui, en promouvant divers contenus, notamment via Instagram, contribuent à la croissance et au développement non seulement des entreprises familiales liées à la truffe, mais aussi à l'impression générale, à la réputation et à la croissance de l'économie de tout le pays.

8. RÉSUMÉ

Tout au long de l'histoire, la truffe a connu des hauts et des bas. Au Moyen Âge, elle était considérée comme la nourriture du diable, et ces derniers temps, jusqu'à aujourd'hui, elle est considérée comme un véritable mets délicat. Son prix est justifié par son habitat et sa trouvaille. Pour pousser, la truffe nécessite des conditions particulières qui doivent être remplies pour que le fruit apparaisse. La température, l'humidité, le pH du sol et les symbiotes ne sont que quelques-unes des conditions nécessaires à son développement. Après la maturation, de novembre à janvier, les chasseurs de truffes visitent les zones riches en truffes et avec l'aide de chiens dressés, ils réussissent à extraire le "diamant noir" du sol. À ce jour, environ 140 types de truffes sont connus, dont beaucoup sont comestibles. L'une des plus appréciées est la truffe blanche, la truffe Borchio, la truffe d'été et d'hiver et la truffe noble. Elle peut être utilisée dans presque tous les plats, qu'il s'agisse de soupes, d'entrées froides ou chaudes, de plat principal ou même de desserts. Son arôme se marie bien et donne au plat un caractère particulier. L'enquête menée montre que les gens connaissent largement les truffes et les consomment souvent soit à la maison, soit au restaurant. Divers fromages, salamis, pâtes à tartiner et pâtes se retrouvent souvent sur la table du consommateur moyen. On peut en conclure que c'est bon signe et que la truffe ne perdra pas de son importance, bien au contraire, elle deviendra encore plus accessible et populaire dans les restaurants, mais aussi dans la maison de chacun.

Mots clés : truffe, gastronomie, Istrie, France, Croatie, arôme, odeur, chasse

BIBLIOGRAPHIE

LIVRES

- Požarić B., Požarić A.: Njegovo veličanstvo tartuf, Info Lab Mediji d.o.o., Opatija, 2015.
- Hefner K.: Svijet gljiva, Dušević i Kršovnik d.o.o., Rijeka, 1997.
- Josipović M.: Gljive, Leo-commerce d.o.o., Rijeka, 2019.
- Bijažić M.: Istarski narodni običaji i stari zanati, C.A.S.H. d.o.o., Pula, 1999.

TRAVAUX CCONSULTES

- Širić I., Širol S. (2019.) Mogućnost uzgoja tartufa (*Tuber spp.*), Stručni rad. Zagreb: Zadruga štampa" d.d., Maksimirska cesta 132, Zagreb, <https://hrcak.srce.hr/231152>
- Franković L. (2016.) Tartufi u Istri, Završni rad. Rijeka: Sveučilište u Rijeci, Filozofski fakultet u Rijeci, Izvor: <https://dabar.srce.hr/islandora/search/tartuf?type=dismax>

SITES INTERNET

- „Kratka povijest tartufa“ Izvor: <https://restaurantzigante.com/hr/kratka-povijest-tartufa/>
- Britanica: „Truffle summary“ Izvor: <https://www.britannica.com/summary/truffle-fungus>
- „Tartufi“ Izvor: <https://www.vrtlarica.hr/uzgoj-tartufa/#Berba>
- „Što je tartuf“ Izvor: <https://zigantetartufi.hr/sto-je-tartuf/>
- „Lov na tartufe i proizvodi na bazi tartufa“ Izvori: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/lov-na-tartufe>
- „Tartufi“ Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet>
- „Karlič tartuf- proizvodi“ Izvor: <https://karlictartufi.shop/proizvodi/>
- „Zigante- proizvodi“ Izvor: <https://zigantetartufi.com/shop/>
- „Pietro i Pietro- shop“ Izvor: <https://pietroandpietro.com/shop/>

- „Industrija tartufa prevara? Aromu rade iz nafte i stavljaju u ulje“ Izvor: <https://istarski.hr/node/56371-industrija-tartufa-prevara-aromu-rade-iz-nafte-i-stavljaju-u-ulje>
- „Izvorni tartuf – tartuffo vero“ Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/tartuf/1566>
- „Istra“ Izvor: <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/istra>
- „Black truffles - discover the famous French truffle“ Izvor: <https://www.francethisway.com/frenchrecipes/black-truffles.php>
- La Truffe de Périgord, la Truffe Noire - The Perigord Truffle, the Black Truffle in French Cuisine. Blog. Izvor: <https://behind-the-french-menu.blogspot.com/2020/01/la-truffe-de-perigord-la-truffe-noire.html>

LISTE DES ILLUSTRATIONS

Photo 1. Naturalis Historia oeuvre de Plinija Starijeg	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Photo 2 La légende de l'origine des truffes selon Juvenal.	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Photo 3. Le prix des truffes entre 2021.-2022., Espagne	10
Photo 4. Affichage graphique des ventes régionales et du prix de la truffe noire en France de 2007 à 2020.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Photo 5. Présentation du cycle de vie des truffes.....	12
Photo 6. Pays trufficulteurs dans le monde en 2017	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Photo 7. La truffe blanche.....	17
Photo 8. La truffe d'été	18
Photo 9. La truffe d'hiver	18
Photo 10. La truffe noble	19
Photo 11. La truffe a grosses spores	19
Photo 12. La truffe intestinale.....	20
Photo 13. La truffe excavée	20
Photo 14. La truffe de Borchia	21

