



L'autre pays de la truffe



HAUTE-MARNE, **VOTRE** TERROIR AUTHENTIQUE

LA TRUFFE

UNE HISTOIRE DE GOÛT, DE PASSION ET DE PARTAGE

La truffe de Haute-Marne, « *Tuber uncinatum* » ou truffe de Bourgogne est un champignon symbole de haute-gastronomie et de fête, qui pousse naturellement dans les terrains calcaires, abondants dans les pays de Langres, Chaumont, Joinville . . .



LA TRUFFE DE BOURGOGNE

Pour se développer, la truffe a besoin d'être associée à des arbres ou arbustes tels le noisetier, le chêne, le charme, le tilleul ou le pin noir, tous ces arbres constituant la base des forêts haut-marnaises. Mais on sait aussi la cultiver en vergers.

Elle se récolte principalement d'octobre à décembre, d'où son autre appellation de truffe d'automne.

La truffe de Bourgogne est récoltée dans tout le quart nord-est de la France, mais on la trouve aussi dans d'autres régions de France ou d'Europe. La production de truffes de Bourgogne était de 78 tonnes en 1889, dont près de 20 tonnes pour la seule Haute-Marne. Tombée un peu dans l'oubli au début du XX^{ème} siècle, elle a retrouvé ses lettres de noblesse depuis quelques dizaines d'années et aujourd'hui, les récoltes n'arrivent pas à satisfaire la demande.

De forme arrondie, parfois bosselée, noire extérieurement, la « *Tuber uncinatum* » ressemble beaucoup à sa cousine du Périgord « *Tuber melanosporum* ». Sa chair pourtant s'en différencie par sa couleur chocolat. Son parfum est raffiné et son goût, agréable au croquer, rappelle celui de la noisette.

Dès l'ouverture de la saison, les caveurs partent en forêt avec leurs chiens dressés à cela. C'est grâce à ces derniers que l'on peut les trouver car elles poussent sous terre, mais leur parfum puissant leur est perceptible de loin, même sous la neige.



CAVAGE AVEC UN CHIEN TRUFFIER

Cachée à quelques centimètres sous terre, la truffe passe inaperçue. Bien que son parfum soit prononcé, il faut le nez sensible et entraîné du chien truffier pour en capter la moindre effluve. Toutes les races peuvent être dressées à cet effet, mais attention à celles qui sont trop attirées par le gibier ! Quand le chien trouve une truffe, son maître lui donne une petite récompense et maintes caresses pour lui manifester sa gratitude.

LA TRUFFE

UN PRODUIT D'EXCEPTION À VOTRE TABLE

Jusqu'à la Renaissance, la truffe de Bourgogne était la seule qui figurait sur la table des rois de France. Elle venait alors essentiellement de Champagne et de Lorraine. Mais l'habitude s'est perdue avec François Ier qui avait eu l'occasion d'apprécier la truffe du Périgord lors de ses séjours forcés en Italie et en Espagne.

On assiste aujourd'hui à un véritable renouveau de l'usage de la truffe de Bourgogne en gastronomie. Elle peut se cuisiner de mille façons, des entrées aux desserts, de préférence râpée sur les plats au moment de servir, ou après quelques jours en infusion dans les corps gras ou en contact avec des œufs.

Plusieurs bons livres de recettes sont maintenant disponibles pour en tirer le meilleur...

RECETTE DU BEURRE TRUFFÉ

Ingrédients : 100 g de truffe de Haute-Marne, 200 g de beurre demi-sel pasteurisé.

Recette : Râper finement la truffe. Écraser le beurre à la fourchette. Mélanger. Laisser reposer 24h au frais. Et il ne vous reste plus qu'à le tartiner sur de fines tranches de baguette (ou ficelle)... uniquement !

Astuce : il peut se congeler dans des bacs à glaçon et également, s'utiliser simplement sur des pâtes fraîches nature...



DES SÉJOURS DE DÉCOUVERTE



CONVIVIALITÉ AUTOUR DE LA TRUFFE À RICHEBOURG

2 JOURS / 1 NUIT

Dans la truffière des Clairs Chênes : cavage avec le labrador Orka et ses maîtres, Philippe et Isabelle et dégustation de produits d'exception (truffe, champagne ...). Une échappée belle pour un séjour en chambres d'hôtes « La Cressonnière » ou « Le Clos Saint-Jacques », au « Biomotel »*** ou, pour un moment d'exception, au « Château de Courban & Spa »****, 1 étoile Michelin 🍷

A PARTIR DE **150 €** PAR PERSONNE
EN CHAMBRE DOUBLE

DÉCOUVERTE DE LA TRUFFE

2 JOURS / 1 NUIT

À Chaumont à l'hôtel « Terminus-Reine »*** : démonstration de cavage en truffière naturelle suivie d'une leçon de cuisine avec le chef Jean Genevois et pour terminer votre soirée, un dîner gastronomique autour de la truffe. La visite de Chaumont, « Cité des Arts Graphiques », complètera agréablement votre séjour.

A PARTIR DE **210 €** PAR PERSONNE
EN CHAMBRE DOUBLE

AUTOUR DE LA TRUFFE DANS LE VALLAGE

3 JOURS / 2 NUITS

Séjour en chambre d'hôtes « La Ferme de Sossa » 🍷, ou « La Ferme de François » 🍷 : cavage en forêt au cœur d'une nature préservée, démonstration culinaire et dîner gastronomique autour de la truffe. Pour mêler la découverte historique au plaisir des sens, profitez de la visite de Joinville « Petite Cité de Caractère », au patrimoine Renaissance prestigieux.

A PARTIR DE **243 €** PAR PERSONNE
EN CHAMBRE DOUBLE

RÉSERVATION DE VOTRE "SÉJOUR TRUFFE" AU 03 25 30 29 99

LA TRUFFE

TRANSMISSION D'UNE RICHESSE

L'ASSOCIATION POUR LE DÉVELOPPEMENT ET LA PROMOTION DE LA TRUFFE EN HAUTE-MARNE (ADT52)

Cette richesse doit être préservée, développée et transmise dans tous ses aspects, de génération en génération. C'est dans ce but que l'ADT52 participe à des marchés et actions de promotion, pour que chacun s'approprie l'art d'apprécier et de reconnaître des produits de qualité par le biais de dégustations et de démonstrations de cavage.

L'ADT 52 a pour objet de promouvoir la production et la récolte de la truffe en Haute-Marne ; faire respecter les droits et devoirs réciproques des propriétaires fonciers et des récoltants, ainsi que la réglementation existante ; former les récoltants aux méthodes recommandées pour pérenniser la fertilité des sites productifs et garantir la qualité des truffes ; favoriser la commercialisation des truffes récoltées par ses membres auprès des utilisateurs du département ; assurer la promotion de la truffe haut-marnaise partout où cela sera jugé nécessaire et par tout moyen utile ; réaliser, seule ou en partenariat, études et expérimentations ; participer aux réseaux régionaux et nationaux. Et plus généralement, intervenir dans toutes actions visant à faire de la truffe un facteur de développement rural et d'attractivité touristique pour le département de la Haute-Marne.



LA CONFRÉRIE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE EN HAUTE-MARNE

« *La Confrérie de la Truffe de Bourgogne en Haute-Marne a été créée pour promouvoir ce produit gastronomique et rassembler des personnes autour de valeurs d'amitié et de promotion du département* ».

Anne-Lyse Richard, Grand Maître.

DEPUIS QUAND EXISTE LA CONFRÉRIE ?

Elle est née en 2014 à la suite de la création de l'Association Départementale de la Truffe de Haute-Marne (ADT52) qui a pour mission de fédérer les acteurs actuels et futurs autour de la truffe de Bourgogne en Haute-Marne.



SA CARTE D'IDENTITÉ

Revêtue de ses habits de lumière (vert pour les dames et or pour les messieurs, aux couleurs de nos forêts), elle représente la Haute-Marne lors de manifestations de terroir et de gastronomie, dans tout le Grand Est de la France, puisqu'elle est adhérente à la Fédération Régionale des Confréries du Grand Est.

FRATERNITATUM TUBER UNCINATUM

Tu favoriseras l'appétence des tiens
Tu contenteras les épicuriens
Tu valoriseras ce produit du terroir
Tu offriras ce cadeau de la nature avec gloire
Tu proposeras la truffe du département de la Haute-Marne pour le promouvoir
Tu vénéreras la truffe avec pouvoir
Tu contrôleras ce met avant de boire



MAISON DÉPARTEMENTALE DU TOURISME DE LA HAUTE-MARNE

4 Cours Marcel Baron
CS 52048 - 52902 CHAUMONT cedex 9 - Tél. : 03.25.30.39.00
info@tourisme-hautemarne.com
www.tourisme-hautemarne.com

ASSOCIATION DÉPARTEMENTALE DE LA TRUFFE DE HAUTE-MARNE (ADT52)

CHAUMONT
Tél : 06.07.55.01.23

association.adt52@gmail.com

 <https://fr-fr.facebook.com/ADT-52-1510821462519679/>
<https://fr-fr.facebook.com/Jaimelatruffe/>

