



Ordre : *Tuberales*

Famille : *Tuberaceae*

Tuber mesentericum Vitt. 1831

Nom français : Truffe mésentérique

Description : ascocarpe de la grosseur d'une noix, parfois plus, présentant une nette cavité basale. Périidium noir recouvert de petites verrues pyramidales. Gléba (à maturité) café au lait plus ou moins foncé.

Microscopie : asque subglobuleux pédicellé. Spores réticulo-alvéolées 25-50 x 14-40 µm.

Écologie : sur terrain calcaire cohabitant avec *T. aestivum* ou *T. melanosporum*.

Récolte : Juin - Juillet ou Décembre - janvier. (1)

Comestibilité : comestible apprécié suivant son utilisation.

(1) Remarques personnelles :

On attribue parfois le qualificatif de "remontante à cette espèce". Personnellement, si je la trouve en été et en hiver, ce n'est pas sur les mêmes stations. Sur le terrain, j'ai constaté ce phénomène sur 2 stations situées à 50m de distance. De plus, les caractères organoleptiques sont différents, les odeurs sont propres à chacune des époques de récolte. Celles récoltées en été diffusent des parfums très subtils à peine détectables par les chiens, à tel point qu'il m'arrive de les caver au hasard lorsque je veux en montrer à des collègues. Celles récoltées en hiver dégagent par contre la très forte odeur bitumineuse que les auteurs lui prêtent, mais je ne me hasarderai pas à en faire la forme ***bituminatum***.

Toute aussi personnelle cette constatation : les chiens trouvent mieux celles immatures d'hiver que celles matures d'été.

Biblio : Funghi ipogei : Montecchi et Lazzari, Truffes d'Europe et de Chine : L. et G. Rioussset, G. Chevalier, M. C Bardet.

Fiche réalisée en janvier 2011 par Michel FORESTIER