

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 75 (1997)  
**Heft:** 12

**Vorwort:** Chère lectrice, cher lecteur, [...] = Liebe Leserin, lieber Leser, [...]  
**Autor:** Brunelli, François

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 03.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Chère lectrice, cher lecteur,

**«Le vrai connaisseur, lui, sait bien que les meilleures truffes se dégustent entre le 15 janvier et le 15 février.»**

*Jean-Marie Rocchia, 1995 – Des Truffes en général & de la rabasse en particulier.*

J'en rêvais depuis des années. Il a fallu qu'en automne 1996 je participe, sur les hauteurs qui surplombent la cité de Nice, au Congrès de la Société Mycologique de France, pour que la chose se concrétise. Tous ceux qui ont saisi les occasions de prendre part à de telles semaines d'étude savent que les mycologues y étudient les champignons, bien sûr, mais que, en complément non négligeable, ils peuvent y nouer des connaissances et même des amitiés. Or donc, à Nice, j'ai exprimé à Fabrice mon vœu de pouvoir cueillir une fois des truffes, vous savez, ce «diamant noir» du Midi de la France (malgré son nom usuel «Truffe du Périgord», il s'en trouve bien moins en Périgord que plus au sud, en pays provençal). A peine un quart d'heure plus tard, Fabrice téléphone à son ami Jean-Marie: «J'ai ici un ami Suisse qui voudrait venir en Provence pour y récolter des truffes. Peux-tu le recevoir?»

Jean-Marie est d'accord. Nous prendrons contact en janvier. Il faut savoir qu'on ne peut guère, en Provence, cueillir librement la truffe comme chez nous les casseroleurs chassent la morille ou le bolet. On risque de se trouver devant une énorme pancarte suspendue à un chêne et menaçante: «Truffières gardées – Tout voleur s'expose à des coups de feu» (sic!). Jean-Marie, propriétaire de truffières, peut y inviter qui il veut, mais il vaut mieux ne pas s'y inviter sans son accord préalable, bien qu'il ne soit pas l'auteur de la pancarte...

Passent les fêtes de fin d'année. Fin janvier 1997, je roule par un temps exécrable jusqu'à Aix-en-Provence. De bon matin, Jean-Marie m'attend à la porte de l'hôtel, avec deux mignonnes «teckelles», la mère noire et la fille baie, qui se loveront sur mes genoux et me lècheront familièrement les mains pendant le trajet jusqu'aux truffières, à St-Saturnin d'Apt. Un compagnon de Jean-Marie, copropriétaire et donc trufficulteur, s'est joint à nous. Nous nous arrêtons au bord d'un chemin caillouteux,

bordant une forêt clairsemée de chênes-verts; le terrain est couvert de pierres schisteuses plates, entre lesquelles se dessèchent de maigres herbes aromatiques. Mes compagnons sont équipés d'une sorte de piolet à manche court mais dont le pic est long d'au moins 20 cm; ils ont aussi des gants et Jean-Marie porte en bandoulière une musette (une «basse», dit-on en Provence).

«Cherche, Mimi, cherche, cherche...» La chienne noire, la mère, a la première «marqué» un endroit précis en donnant un coup de patte sur un caillou plat; à peine commencé un léger creusage, elle accourt au pied de son maître et plante ses yeux dans les siens. Elle a mérité une récompense, une des croquettes dont Jean-Marie a rempli sa poche au petit matin. A l'homme d'intervenir maintenant; écarter la couche pierreuse (d'où la nécessité des gants), creuser («caver» en provençal) la terre noire, en prendre une poignée et la humer. Si la truffe est là, même un nez novice ou peu exercé ne s'y trompe pas: la terre, dans le gant, exhale un parfum complexe, un peu aillé, mais vraiment intense. Jean-Marie m'a prêté ses gants et son piolet: suprême geste d'amitié! La truffe (la «rabasse», dit-on en Provence pour *Tuber melanosporum*) n'est pas encore déterrée. Il faut, en dégageant la terre noire, sentir sous ses doigts une bosse, voir un bout de truffe noire dans la terre noire, puis enfoncer le piolet assez loin de la bosse pour éviter de blesser le tubercule, dégager délicatement. Enfin, j'ai «cavé» ma première «rabasse»! Mon rêve est devenu réalité. Merci, Jean-Marie!

Dans les pages suivantes (pp. 251–257) du présent BSM, H.-P. Neukom vous en apprendra davantage sur la «rabasse» et sur les autres espèces de truffes. Des choses pourtant ne peuvent vous être transmises: ni mon réveil paradisiaque en ma chambre d'hôtel où mes 350 g de truffes avaient répandu leurs senteurs merveilleuses, ni les agapes familiales, trois jours plus tard avec au menu des œufs brouillés aux truffes, un pâté richement truffé accompagné de cornettes parfumées aux lamelles et aux rapures de truffes.

François Brunelli

## Liebe Leserin, lieber Leser,

Jahrelang schon träumte ich davon. Es war im Herbst 1996, auf den Hügeln, die steil zur Stadt Nizza abfallen, anlässlich eines Kongresses der Société Mycologique de France, als die Erfüllung meines Wunsches konkretere Gestalt annahm. Alle, die schon an solchen Studienwochen teilgenommen haben, wissen, dass es neben dem Studium der Pilze auch viel Raum für Begegnungen gibt und daher nicht selten neue Freundschaften geschlossen werden.

In Nizza also war es, wo ich gegenüber Fabrice meinen sehnlichsten Wunsch erwähnte, einmal Trüffeln zu sammeln, Sie wissen, diese «schwarzen Diamanten» aus dem Midi Frankreichs (trotz ihres üblichen Namens «Périgord-Trüffel» findet man sie im Périgord weitaus weniger häufig als weiter südlich in der Provence). Kaum eine Viertelstunde später telefonierte Fabrice seinem Freund Jean-Marie: «Ich habe hier einen Freund aus der Schweiz, der in die Provence kommen möchte, um auf Trüffelsuche zu gehen. Kannst Du ihn empfangen?» Jean-Marie ist einverstanden. Wir werden im Januar Kontakt aufnehmen. Es ist wichtig zu wissen, dass in der Provence die Trüffeljagd nicht so frei ist wie etwa hier bei uns das Sammeln von Morcheln oder Steinpilzen. Man läuft Gefahr, plötzlich vor einer Eiche zu stehen, an der ein riesiges Plakat befestigt ist mit der Drohung: «Bewachte Truffières – auf Diebe kann geschossen werden!» Jean-Marie, Besitzer eigener Truffières, kann natürlich einladen, wen er will, aber es ist davon abzuraten, sich selbst – ohne sein Einverständnis – «einzuladen», auch wenn er nicht der rabiate Autor des erwähnten Plakates ist.

Die Feiertage zum Jahresausklang sind vorbei. Ende Januar 1997 fahre ich bei scheusslichem Wetter nach Aix-en-Provence. Früh am Morgen erwartet mich Jean-Marie am Eingang des Hotels. Er hat zwei reizende Dackelweibchen bei sich – Muttertier schwarz, Tochter braun – die sich später auf der Autofahrt zu den Truffières bei St.-Saturnin d'Apt auf meinen Knien zusammenrollen und mir vertrauensvoll die Hände lecken. Ein Kollege von Jean-Marie, Mitinhaber und ebenfalls «Trüffelanbauer», hat sich uns angeschlossen. Wir fahren auf einem geschotterten Weg und halten am Rand eines lichten Eichenwaldes. Der Boden ist mit flachen, schieferigen Steinen übersät, dazwischen stehen austrocknende, aromatische Kräuter. Meine

Kumpanen sind mit einer Art Pickel ausgerüstet, dessen Griff kurz, der spitze obere Teil aber mindestens 20 cm lang ist. Sie haben auch Handschuhe mitgebracht, zudem trägt Jean-Marie an einem Schulterriemen einen Sack aus grobem Tuch («biasse»), um die Ernte zu verstauen.

«Such, Mimi, such, such...» Das schwarze Hündchen, die Mutter, zeigt die erste Stelle präzise durch einen deutlichen Schlag mit ihrer Pfote auf einen flachen Stein an. Sie scharrt nur wenig, eilt dann zu ihrem Herrchen, setzt sich und blickt ihm erwartungsvoll in die Augen. Sie weiss, sie bekommt nun ihre Belohnung, eines dieser Hundebiskuits, die Jean-Marie früh am Morgen in seine Tasche gesteckt hat. Jetzt liegt es an uns, die Arbeit weiterzuführen: Abtragen der obersten, steinigen Schicht (deshalb die Handschuhe), graben in der schwarze Erde, dann eine Handvoll davon mit der Nase prüfen. Ist die Trüffel da, kann sich auch ein Anfänger unmöglich irren: Der Erde entströmt ein komplexer Geruch, leicht knoblauchartig, aber ausserordentlich intensiv. Jean-Marie hat mir seinen Pickel und seine Handschuhe ausgeliehen: ein grosses Zeichen der Freundschaft! Die Trüffel («rabasse», wie man *Tuber melanosporum* in der Provence nennt) ist immer noch im Boden versteckt. Man sollte jetzt, während man mit den Händen vorsichtig schürft, unter den Fingern einen Buckel spüren, muss ein Stück der schwarzen Trüffel in der schwarzen Erde sehen, dann den Pickel in genügendem Abstand – um die Knolle nicht zu verletzen – in den Boden treiben, die Erde weiter entfernen. Dann ist es soweit, endlich: Ich habe meine erste Trüffel ausgegraben! Mein Traum ist wahr geworden. Danke, Jean-Marie!

Auf den folgenden Seiten weiss uns H.-P. Neukom noch viel Interessantes über verschiedene Trüffelarten zu berichten. Trotzdem bleibt einiges, das dem Leser nicht direkt vermittelt werden kann: etwa das paradiesische Erwachen in meinem Hotelzimmer, inmitten der herrlichen Düfte, die meine 350g Trüffeln verströmten; oder der Genuss drei Tage später beim Festessen im Kreis der Familie, als getrüffeltes Rührei, reich getrüffelte Paté und Hörnli an dünn geschnittenen und fein geriebenen Trüffeln serviert wurden.

François Brunelli  
(Übers.: I. Cucchi)