Confrérie de la Truffe de Bourgogne

Créée en 1994 par 9 passionnés de la Truffe de Bourgogne. Son siège social est à Is sur Tille (www.is-sur-tille.com), village du nord de la Bourgogne, qui a toujours été un de ses lieux de culte puisque des textes remontant à 1390 la décrivent comme étant une des sources principales d'approvisionnement des tables royales. Nombres de villages du canton possèdent des lieux dits Truffiers qui attestent de son glorieux passé.

Le dynamisme commercial des productions plus méridionales de la truffe dite “de Péridord” la fît tomber dans l'oubli. Et cependant, il est fort apprécié notre "Tuber Uncinatum" dont les qualités gustatives sont fort estimables. Le mode de recherce de certains (piochage) n'a pas contribué au maintien de sa renommée, puisqu'il mêle le prélevement de truffes immature aux produits de qualité.

C’est pourquoi les membres des de la Confrérie en adhérant à la Charte de la Truffe de Bourgogne ne s’autorisent que la recherche au chien (le cavage). Cette dernière présente nombres d’avantages :

• Seuls sont prélevés les specimens parfaitement mûrs,

• Truffes et truffières restent en parfait état,

• S'y ajoute le lien privilégié qui s’établi entre le chercheur (caveur) et son chien.

La plantation d’arbres mycorhizésen “Tuber Uncinatum” tend à se développer. Ainsi est-il permis d’espérer que la Truffe de Bourgogne retrouvera sur la table des gastronomes la place de choix qu’elle n’aurait jamais dû quitter.

***Contact : Confrérie de la Truffe de Bourgogne, 3 rue Gambetta 21120 Is sur Tille - Fax : 03 80 95 02 51***