



La Templierie des Fleure-Truffes et Gouste Foies Gras en Riches Lieux de Touraine a été fondée en décembre 1983, deux des membres fondateurs étaient Alain MONNIER et Yves BAUDET.

L'objectif est de faire connaître et apprécier la Touraine et de mettre en valeur les produits de cette province et plus particulièrement les Truffes.

Il y a moins d'un siècle, dans le Richelais, la trufficulture était florissante. On commercialisa 20 tonnes de truffes en 1882 sur le célèbre marché aux truffes de Richelieu (Dans les éditions de 1870 et 1901 des manuels de géographie « Adolphe Joanne », il est indiqué que « *la truffe se trouve aux environs d'Antogny, de Joué-Lès-Tours, Marigny-Marmande, Richelieu et dans le canton de Sainte-Maure, dont les précieux tubercules se débitent à Paris comme truffes du Périgord* »).

Après la guerre de 14-18 la trufficulture déclina dans la région, et c'est il n'y a que quelques dizaines d'années, que grâce au courage et à la volonté de certains pionniers, que la trufficulture a pu renaître dans notre région.

A ce jour, plus de quarante dignitaires forment notre Templierie.

**1 Place de l'Hôtel de ville
37120 RICHELIEU**

www.templierie-fleure-truffe.com

**Pour toutes vos correspondances
contact-templierie-truffes@laposte.net**

Templerie des Fleure-Truffes et Gouste Foies Gras en Riches Lieux de Touraine



*Tuber Melanosporum , Negro
coumo l'âmo d'un domna !
(Noire comme l'âme d'un damné)*

Petite histoire de la truffe

On la connaît depuis l'Antiquité. Les Egyptiens la dégustaient enrobée de graisse d'Oie et cuite en papillote, les Grecs et les Romains lui prêtaient surtout des vertus thérapeutiques et aphrodisiaques.

Au Moyen-âge on voyait souvent en elle une manifestation du diable. Par la suite elle tomba dans l'oubli pour mieux réapparaître à la Renaissance, puis se fit à nouveau oublier pour retrouver enfin la faveur des cuisiniers sous Louis XIV, et durer jusqu'à nos jours.

Les amateurs de grande cuisine l'adorent. La Truffe Noire, dite Truffe du Périgord, se récolte de Décembre à fin Février dans le Périgord et dans le Richelais et ses alentours..

Ce champignon souterrain se déniche dans des Truffières, sous des arbres avec lesquels il pousse en symbiose (Chênes, Npisetiers, ...). Pour le déterrer, le Trufficulteur se fait aider par un chien à l'odorat performant.

Chapitre et Marché aux truffes

Pour bien faire connaître un produit, il faut le présenter quand il a atteint sa maturité optimum.

Le cycle biologique de la truffe, *Tuber Melanosporum*, arrive à maturité mi-janvier, fin février, c'est pour cette raison que la Templerie organise à Richelieu le 1er samedi de février son Grand Chapitre Annuel et un marché aux truffes, ce pour fleurir et goûter la truffe au mieux de sa maturité.

