

Repas de fête Le retour de

Le diamant noir est la star des bonnes tables, mais il n'est pas aussi présent dans les plats que sur les étiquettes.

Au Moyen Age, la truffe était considérée comme diabolique. Aujourd'hui, elle fascine, et l'on tente de percer les mystères de ce champignon à haute valeur gustative et commerciale. Difficile à trouver dans la nature, elle l'est parfois encore plus dans les produits de fête, où des arômes ajoutés compensent des ingrédients de moindre qualité. Verdict du Service de la consommation et des affaires vétérinaires de Genève sur une vingtaine de «délices truffées».

Les huiles pas si raffinées

Vendues très cher, ces huiles n'ont pourtant rien d'exceptionnel. En effet, le nez de truffe provient dans tous les cas de l'arôme de synthèse ajouté.







Migros Sélection et Coop Fine Food contiennent certes les truffes annoncées, mais elles n'apportent aucune saveur supplémentaire dans la mesure où elles sont sèches. Migros Sélection contient en outre 73% d'huile d'olive raffinée, obtenue par le raffinage industriel d'huile vierge et dont les propriétés organoleptiques sont de moindre qualité (voir aussi le test de l'huile d'olive, *FRC Magazine* No 9). Quant à l'huile de marque Basso, elle ne contient pas de truffe du tout, malgré l'image trompeuse sur l'étiquette et un sédiment noirâtre au fond de la bouteille qui suggèrent le contraire.

Bonne nouvelle, les raviolis de Migros et de Globus sont à la hauteur

des attentes. Malheureusement, les raviolis vendus à Globus ne mentionnent pas l'espèce de truffe contenue. Du côté des pâtes sèches, si celles de la marque Viani & Co (achetées à Globus) sont tout à fait correctes, pour le même prix, celles de Fine Food prêtent à confusion: l'image sur l'emballage laisse penser que le produit est bien plus riche en truffe qu'il ne l'est en réalité. Quant au risotto à la piémontaise, son arôme prononcé provient moins des morceaux de truffe sèche que de la chimie de synthèse.

Fromages et mirages

Les produits artisanaux ont la cote! Les tommes de la fromagerie du

	HUILES			RISOTTO, PÂTES FARCIES ET		
						
	MIGROS SÉLECTION <i>Huile d'olive avec des morceaux de truffes d'été et de l'arôme de truffe</i>	FINE FOOD <i>Huile d'olive extravierge à l'arôme de truffe</i>	BASSO <i>olio extra vergina di oliva al tartufo</i>	MIGROS SÉLECTION <i>Ravioli al Robiola con 1,5% di tartufo estivo e aroma di tartufo</i>	VIANI & CO <i>Pâtes de semoule de blé dur aux œufs et aux truffes</i>	GLOBUS <i>Ravioli al tartufo</i>
PRIX INDICATIF	13 fr. 20	16 fr. 80	5 fr. 90	8 fr. 80	9 fr. 40	n.i.
POIDS (g) OU VOLUME (ml)	100	100	250	180	250	n.i.
PRIX INDICATIF AU KG OU AU LITRE	132 fr.	168 fr.	26 fr.	49 fr.	38 fr.	61 fr.
DÉTERMINATION ESPÈCE (33%)	+	+	△	+	+	+
CONFORMITÉ DE L'ÉTIQUETAGE (33%)	+	+	△	+	+	■
ARÔMES ET ALLÉGATIONS (33%)	△	△	△	+	+	+
APPRÉCIATION GLOBALE EN %	40	40	10	90	90	77



la truffe



Photos: ARC/Jean-Bernard Sieber



SÈCHES		FROMAGES					
NATURALMENTE® Risotto alla Piemontese con tartufo	FINE FOOD Tagliolini al gusto di tartufo	FROMAGERIE DU MOLÉSON Tomme à la farce truffée	TOMME ARTISANALE DE LA VENOGÉ Tomme aux truffes	VAL D'ARVE Le Truffé	PRIMESS, PREMIUM LINE Brie suisse au beurre de truffe (à l'arôme de truffe)	GLOBUS Brie de Meaux avec truffes noires	SOREDA Truffettes
8 fr. 50	9 fr. 50	5 fr. 60	3 fr. 95	3 fr. 90	4 fr. 85	n.i.	4 fr. 60
300	250	160	120	75	130	n.i.	55
28 fr.	38 fr.	35 fr.	54 fr.	52 fr.	50 fr.	89 fr.	84 fr.
+	+	+	+	+	+	▲	▲
+	+	+	+	■	▲	▲	▲
▲	▲	+	+	+	■	▲	▲
40	40	90	90	77	50	17	17



Quand la truffe se fait tartuffe

Molésou et de la Venoge contiennent bien les quantités de truffe annoncées. C'est également le cas du truffé du Val d'Arve. A l'opposé, les Truffettes de la marque Soreda (achetées à Globus) contiennent des traces de champignons, sans pour autant remplir les exigences de la loi. Quant aux truffes noires annoncées sur le brie de Meaux de Globus, c'est surtout par leur absence qu'elles brillent... On y trouve en revanche de la truffe d'été.

En 2006, notre test sur les produits contenant de la truffe annonçait des résultats catastrophiques. Dix produits sur dix-neuf obtenaient des mauvais résultats. Force est de constater que certains fabricants ont fait des efforts, avec des étiquetages et des teneurs en truffes en rapport avec la réalité. Par ailleurs, l'arôme de truffe est annoncé de manière

plus systématique sur les produits. Pourtant, quelques mauvais élèves restent à la traîne, comme par exemple le brie de Meaux acheté à Globus. En effet, pour ce fromage, la qualité du produit n'a pas augmenté au fil du temps. En revanche, le prix au kilo, est, lui, passé de 69 à 89 francs!

H. K.

Sauces et saveurs

Fort heureusement, les purées de truffe et les beurres aux truffes qui figurent parmi les produits les plus chers au kilo sont conformes à la loi. Toutefois, la sauce aux truffes de Christian Potier ne contient, en définitive, que peu de truffes. Cette sauce, élaborée selon une «recette traditionnelle», affiche une liste d'ingrédients extrêmement longue et contient en outre des sulfites... Il semble donc que c'est plus à la tradition industrielle que la mention fait référence!

Huma Khamis

Protocole de test

La détermination des truffes se fait à l'aide de l'examen morphologique des spores des champignons retrouvées dans le produit. En effet, selon l'espèce, la taille et la couleur de la

spore varie. L'étiquetage a ensuite été vérifié en vertu de la loi. Enfin, les arômes ajoutés et les allégations prêtant à confusion ont été relevés.

H. K.

CONSO — MALIN

- Evitez les produits qui n'affichent pas la teneur en truffes.
- Le nom latin de la truffe devrait idéalement être annoncé.
Pour les produits vendus au rayon traiteur, n'hésitez pas à demander de quelle sorte de truffe il s'agit.
- Sèche, la truffe perd toute sa saveur. Les produits qui contiennent de la truffe sèche ont souvent des arômes ajoutés.
- Le terme «arôme» fait souvent référence à un arôme artificiel, contrairement à la mention «arôme naturel de...».



Complément sur les truffes sur www.frc.ch

	SAUCES, ACCOMPAGNEMENT ET AUTRES					
PRIX INDICATIF	14 fr. 50	4 fr. 05	18 fr.	6 fr. 50	9 fr. 95	8 fr. 90
POIDS (g) OU VOLUME (ml)	35	30	80	120	18	190
PRIX INDICATIF AU KG OU AU LITRE	414 fr.	135 fr.	225 fr.	54 fr.	361 fr.	47 fr.
DÉTERMINATION ESPÈCE (33%)	+	+	+	+	+	+
CONFORMITÉ DE L'ÉTIQUETAGE (33%)	+	+	+	+	+	+
ARÔMES ET ALLÉGATIONS (33%)	+	+	+	+	■	▲
APPRÉCIATION GLOBALE EN %	90	90	90	90	77	40