



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France



AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



Confrérie de la Truffe de Bourgogne

Adresse	3 rue Gambetta - 21120 Is-sur-Tille								
Sites	https://confrriedelatruffedebourgogne.wordpress.com/	https://www.facebook.com/confrriedelatruffedebourgogne							
Courriel	alice@confrriedelatruffedebourgogne.asso.fr								
Date de création	08/06/1994	Nombre de Membres	12	F	6	H	6	Nombre d'Adoubés	450
Grand Maître	Jean-Louis MANGEL		06 70 54 76 11	@					
Président				@					
Secrétaire	Françoise MANGEL			@					
Trésorier	Yves OGÉAS		06 70 86 12 76	@					

Historique

Créée en 1994 par 9 passionnés de la Truffe de Bourgogne. Son siège est à Is Sur Tille, 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 Périgord » la fit tomber dans l'oubli. Et cependant, notre « Tuber Uncinatum » est appréciée; ses qualités gustatives sont fort estimables. Le mode de recherche de certains (piochage) n'a pas contribué au maintien de sa renommée, puisqu'il mêle le prélèvement de truffes immatures 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 spécimens parfaitement mûrs
- Truffes et truffières restent en parfait état
- S'y ajoute le lien privilégié qui s'établit entre le chercheur (caveur) et son chien

La plantation d'arbres mycorhizés en « 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.

Produits et Traditions

Conseil pour choisir une bonne Truffe: c'est à dire veiller à ce qu'elle soit bien parfumée! Sa chair sera brun foncé, finement veinée de blanc, et sa consistance ferme. Elle doit vous être vendue nettoyée et canifée. Délicieuse consommée fraîche, elle sera conservée hermétiquement et mise au frais (8 jours maximum).

Elle peut être conservée dans de l'huile neutre pendant un mois et servira à préparer de délicieuses salades truffes, ou d'autres préparations non cuites. Elle peut aussi être conservée dans l'alcool pendant 1 an environ, voir plus. Enfin, certains la congèlent en la préparant au préalable en tranches minces, puis en la reconstituant avant de l'emballer dans du papier d'aluminium et de la mettre au congélateur.

Sa préparation ne supporte pas les chaleurs fortes et continues. Par contre, elle peut être consommée crue, en tranches, ou cuite légèrement ou mieux encore, dans des papillotes, associée au met cuisiné. Elle donne généreusement son parfum aux corps gras.

Vos Chapitres	3 ^{ème} samedi d'octobre	Lieu	Is-sur-Tille (21 Côte-d'Or)	
Vos Manifestations		Lieu		
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Jean-Louis MANGEL		Date	30/06/2023

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations