Avant de vous parler des truffes de printemps de la Mauricie, j'aimerais souligner de grands événements au sujet des truffes qui ont eu lieu ces derniers mois.

Le 22 février, au cœur des sciences de l'UQAM, a eu lieu une soirée scientifique et gustative où j'ai présenté les truffes sauvages du Québec. (voir code QR à droite) Maude Lemire-Comeau et Sophie Devost de Truffes Québec et aussi celles qui ont développé la première huile de truffes du Québec Les Trufettes, ont présenté les truffes qui sont cultivées, notamment en Mauricie.

Photo: Véronique Cloutier

Figure 1. *Tuber pichei*

Au grand plaisir des participants, elles ont offert de l'huile de truffes à déguster. La cerise sur le gâteau, Isabelle Dupuis, cheffe-copropriétaire de la Microbrasserie Le Presbytère de Saint-Stanislas en Mauricie et récipiendaire de plusieurs prix, nous a permis de savourer ses créations à base de truffes. L'événement a eu lieu à Montréal mais, on doit dire que l'âme de la Mauricie y était !

Toujours le 22 février, une conférence de Michel Ashby approfondissant les champignons souterrains, dont les truffes, a eu lieu en ligne, offerte à tous les membres de tous les cercles de mycologues du Québec via la Fédération Québécoise des groupes de mycologues. De telles conférences sont régulièrement offertes par l'organisme Je vous encourage à devenir membre de votre Cercle de Mycologues local pour ne pas manquer ces joyaux. En Mauricie, il s'agit du Cercle des Mycologues de Lanaudière et de la Mauricie et la carte annuelle ne coûte que 22$! https://www.mycolanauricie.ca/fr/

Maintenant, notre sujet principal : nous savons tous que les truffes, comme la majorité des champignons, sont plus faciles à trouver l'automne… mais il peut être difficile d'attendre aussi longtemps n'est-ce pas ? Pour celles et ceux qui aimeraient commencer à chercher au printemps, sachez qu'il s'agit d'une excellente idée ! Partout dans le monde où l'on retrouve des truffes d'automne, on retrouve aussi des truffes de printemps (et parfois même d'hiver, par exemple en Oregon). Pourquoi n'y en a-t-il pas au Québec ? Personne n'en a cherché ! Même moi, par manque de temps et parce que les subventions de recherche sont déjà difficiles à obtenir pour l'automne, je n'ai pas pris le temps de le faire.

La première personne qui en trouvera passera à l'histoire comme étant celle qui a osé chercher au printemps. Tout porte à croire qu'il y en aurait. Par exemple, lors de mon doctorat, j'ai trouvé une truffe que j'ai nommée *Tuber pichei* en l'honneur d'Yves Piché, mon directeur de recherches mycologue qui prenait sa retraite au même moment. Cette truffe a été trouvée à la Forêt Montmorency, près de Québec, juste avant les premières neiges et, la majorité de ses spores n'étaient pas matures. Cela signifie qu'elle mûrira plus tard. Mûrira-t-elle pendant l'hiver alors que nous n'y aurons jamais accès, appréciée des petits mammifères souterrains ? Mûrira-t-elle au printemps, lorsque les températures redeviendront douces ? Il faut un pionnier pour la trouver, quelqu'un qui a du temps et confiance en ses chances ! Serez-vous cette personne ?