

chand, du moins à celui de beaucoup de consommateurs.

On peut croire même que la Libye fournissait principalement le *Terfezia Leonis*, truffe blanche qui y croît en abondance et fait encore, aujourd'hui, les délices de l'Arabe, émule de l'Italien qui tient aussi en grande estime la Truffe blanche du Piémont (1).

Mais revenons à la Truffe noire.

L'usage alimentaire de cette reine des truffes s'introduisit, dit-on, d'Espagne en France au xiv<sup>e</sup> siècle ; mais presque aussitôt flagellé, ridiculisé par le poète Deschamps, qui écrivait sous Charles VI, cet usage ne commence vraiment à se répandre que sous François I<sup>er</sup>, qui y avait pris goût pendant sa captivité en Espagne ; toujours est-il que Bruyérin, médecin de François I<sup>er</sup>, prit chaudement le parti de la Truffe contre ses détracteurs, qui disaient d'elle alors, comme, plus tard, d'autres le dirent de la pomme de terre, qu'elle n'était bonne que pour les cochons ! A Bruyérin donc l'honneur d'avoir été le Parmentier de la Truffe, pour laquelle il conseilla même une pratique agricole nouvelle, l'irrigation des truffières, afin d'accroître leur fertilité.

(1) La Truffe noire est inconnue en Algérie (D<sup>r</sup> Cordier).