



Tuber lyonii

Butters

DESCRIPTION

Nom Latin : *Tuber lyonii* Butters

Nom Français : Truffe de Lyon

Taxon : IUMQ4705

Taxonomie :

Division : Ascomycota

Sous-division : Pezizomycotina

Classe : Pezizomycetes

Sous-classe : Incertain

Ordre : Pezizales

Sous-ordre : Incertain

Famille : Tuberaceae

Genre : Tuber

Ascome

1-4 cm de diam., hypogé, globuleux à lobé, sessile

Péridium

mince, relativement lisse à légèrement noueux, parfois craquelé, doux, brun orangé à brun chamois, avec quelques taches rougeâtres

Glèbe

ferme, brun-gris, brun caramel à café foncé, marbrée de veines blanches, plus sombre à maturité.

Odeur et saveur

Odeur subtile de fromage et noix, avec une note légèrement terreuse ou de moisi, et saveur douce, agréable

Asques



Tuber lyonii

Butters

pédicellés, à 1-6 spores, souvent 4

Spores

ellipsoïdes, épineuses et crêtées-réticulées, reliées à la base, grandes, 27,5 x 22,5 µm incluant l'ornement

Mode de croissance

souvent en colonies souterraines

Écologie

mycorhizien :

sur sol de vergers de pacaniers, forêts de feuillus, sous *Quercus macrocarpa*

Période

été et automne, parfois hiver par temps doux

Comestibilité

comestible

Remarques

Cette truffe se caractérise par aspect marbré interne et ses spores richement ornées.

C'est une espèce nord-américaine, discrète, de plus en plus recherchée pour sa valeur gastronomique.

À cause de son association fréquente avec les pacaniers, elle a reçu le nom de « pecan truffle ».

Références

Miller, J.H., Miller, O.K. & Trappe, J.M. (1994). *Tuber lyonii* (pecan truffle), a new species from North America. *Mycologia* 86(5): 623-629.

Isabelle Pouliot : [www.flickr.com](https://www.flickr.com/photos/ispouliot/)



Tuber lyonii

Butters

Adaptation

Roland Labbé, novembre 2025.

PHOTOS MACROS



© *Isabelle Pouliot*

PLANCHES MICROSCOPIQUES



© Isabelle Pouliot