Revue de Presse hebdomadaire

“Les truffes sont de plus en plus populaires”

« Les forêts turques et balkaniques ont été très sèches ces derniers temps, et ce jusqu'en fin d'été. Il pleut généralement à cette période, ce qui maintient les forêts humides et, combiné à la température, fournit les conditions de croissance adéquates pour les champignons sauvages. Ces conditions ne sont pas optimales aujourd'hui, et l'offre de champignons dans ces régions est donc à la traîne », explique Leon van Basten de Funghi Funghi. « La récente période de sécheresse fait que ces conditions ne sont pas réunies, ce qui explique pourquoi il y a si peu de Penny Buns et de petits champignons fragiles tels que les chanterelles. »



Gerard, commercial chez Funghi Funghi, évalue une cargaison

Van Basten note que les conditions climatiques affectent moins la truffe, la cousine souterraine des champignons, parce qu'elle pousse sous terre. « Il y a toujours un peu d'humidité sous terre », explique-t-il, ajoutant que ce produit gagne en popularité - une raison pour que l'entreprise belge de se concentrer sur les truffes. « Nous avons franchi une nouvelle étape en élargissant notre gamme de truffes. Cela aide tous les chefs qui recherchent des saveurs spéciales et authentiques pour se distinguer. L'arôme et le goût uniques de la truffe ont une grande valeur gastronomique. »

One-stop shopping

« Nos clients qui nous commandent des champignons sauvages frais souhaitent de plus en plus souvent des truffes provenant de certaines zones. Souvent de la même région que les champignons. Quoi de plus simple que de commander des champignons et des truffes au même endroit ? » Funghi Funghi fournit des truffes toute l'année et continue à développer son réseau de fournisseurs. Cela signifie que les clients peuvent accéder à huit variétés différentes de truffes provenant d'Iran, d'Europe et d'Australie tout au long de l'année.





Réseau

« L'évaluation initiale de la qualité incombe au chasseur de truffes et à ses chiens. Il faut sentir et presser doucement les truffes pour voir si elles sont assez mûres pour être déterrées. La truffe doit être légèrement élastique et sentir 'la truffe fraîche et pure'. Pour cela, il faut un nez bien exercé. » Van Basten ajoute qu'un expert peut non seulement sentir si une truffe est à point, mais aussi de quelle sorte il s'agit, ce qui est autrement facilement identifiable en ouvrant le produit.



C'est un aspect important, car de l'extérieur, il n'est pas toujours possible de déterminer le type de truffe, et les prix peuvent varier de plusieurs centaines à plusieurs milliers d'€/kg. « Par exemple, la truffe noire ou du Périgord, la plus précieuse de toutes les truffes, qui est de noire à l'extérieur, ressemble beaucoup à la truffe d'hiver, qui est aussi une belle truffe, mais moins recherchée et de moindre valeur gastronomique. »

En élargissant son assortiment de truffes, Funghi Funghi souhaite continuer à populariser ce produit, en misant sur l'information aux clients, principalement des commerçants.

Source : https://www.freshplaza.fr/article/9662418/les-truffes-sont-de-plus-en-plus-populaires/