Revue de Presse hebdomadaire

The Press Democrat

A $973 fungus: How Napa's hills are producing truffle gold — and how you can get some



Prof. Paul Thomas, Chief Scientist with the American Truffle Company, smells a truffle found in Napa Valley Thursday, Jan. 16, 2025. (Beth Schlanker / The Press Democrat)

Publié le 25/01/2025

With the help of the American Truffle Co, Napa's orchards are producing prized fungi, revolutionizing American cuisine by

offering fresher, more flavorful truffles to chefs and food enthusiasts.

Zara sniffed the ground beneath a sprawling oak tree, her sharp nose sweeping the soil with precision. The 6-year-old Lagotto Romagnolo — a breed renowned for its truffle-hunting prowess — paused, signaling her human companions to take over.

Her trainers, Bill Collins and Lynell Heatley, dropped to their knees and joined the search, their hands combing through the earth. Moments later, they unearthed their prize: a fragrant Périgord black truffle.

Zara and her team were part of this weekend's 12th annual Napa Truffle Festival, gathering enthusiasts, scientists and chefs to celebrate the elusive and aromatic delicacy. Held at an orchard nestled in Napa's northeastern hills, the event highlighted the growing success of locally cultivated truffles.

The orchard, planted in 2017 with inoculated oak and hazelnut trees, is among several partnerships facilitated by the American

Truffle Co. Founders Robert Chang and Paul Thomas have been cultivating truffle orchards across the U.S. since establishing the company in 2007. The site produced its first truffles two years ago, yielding increasingly impressive finds, including last year's "icon-status" truffle.

This doesn't happen by luck, according to Chang.

"We work with the partner-clients to prepare the environment to be ready for the trees as well as the truffle fungus," he said. "You plant and then you wait. But in the meantime, you have to take care of the orchard. A lot of people haven't gotten very far with the truffles. They would just plant the trees and hope, but it is not that simple."

While it typically takes five to seven years for truffle production, Napa's orchard produced results in just four years. This season's hunt yielded a particularly exciting discovery: a massive truffle weighing 400 grams, about the size of a small cauliflower.

Current prices from online gourmet shops are listing the black Périgord truffle, favored by chefs, at about $69 an ounce. (If the pricing holds true, the whole truffle would cost about $973.56.)

It's "a game-changer," said Michelin-starred chef Ken Frank of La Toque in Napa. "A nice truffle. A good size. Good perfume."

Frank, who has been hosting his six-course All Black Truffle Dinner for 43 years, emphasized the importance of freshness. Imported truffles from Europe often lose their potency during shipping.

Truffles have a half-life of about five days, Frank explained. By this time, half of their aroma and flavor has dissipated. By the time European truffles reach U.S. kitchens, half their flavor and aroma are gone. Local truffles can be served at their peak — hours after harvest.

The journey to Napa-grown truffles

Chang's fascination with truffles began during a trip to Germany in the early 2000s. After tasting a simple dish of tagliatelle with butter and fresh black truffles, he was hooked.

"Love at first bite," he recalled.

Returning to Silicon Valley, Chang, an engineer by trade, began exploring the feasibility of growing truffles in the U.S. His search for a scientific partner led him to Paul Thomas, a Scottish researcher who had spent his academic career studying truffle cultivation.

Truffles are an intersection of nature, science — and patience. Although they occur naturally in places like Italy and France, the majority of truffles are now cultivated. In France, for example, 95% of their truffles are farmed rather than foraged, Thomas said.

Thomas' expertise has guided successful cultivation projects worldwide. The American Truffle Co. integrates his methods, combining advanced research with tailored support for orchard owners.

The work, Chang said, "is 100,000 times better than engineering. More interesting and more fun."

A growing truffle scene

The Napa Truffle Festival has become a platform to showcase these local treasures. Last year marked the first time locally harvested truffles were featured in festival dinners, and this year, they will also be available for purchase at Napa's Oxbow Public Market.

For Chang, Thomas and chefs like Frank, the rise of American truffle cultivation is a significant milestone.

It's an exciting time for truffle lovers, Frank said. Having fresh, locally harvested truffles is not just a luxury — it's a revolution for American cuisine. And "the fresher the better."

Leading the charge, with her finely tuned nose, is Zara, the unassuming star of the Napa hills.

Revue de Presse hebdomadaire

Traduction WETRUF :

A $973 fungus: How Napa's hills are producing truffle gold — and how you can get some



Le professeur Paul Thomas, scientifique en chef de l'American Truffle Company, sent une truffe trouvée dans la Napa Valley le jeudi 16 janvier 2025. (Beth Schlanker / The Press Democrat)

Publié le 25/01/2025

Revue de Presse hebdomadaire

Zara renifla le sol sous un grand chêne, son nez pointu balayant le sol avec précision. Le Lagotto Romagnolo de 6 ans, une race réputée pour ses prouesses en matière de chasse aux truffes, s'arrêta, faisant signe à ses compagnons humains de prendre le relais.

Ses entraîneurs, Bill Collins et Lynell Heatley, se sont mis à genoux et ont rejoint la recherche, leurs mains fouillant la terre. Quelques instants plus tard, ils ont déterré leur récompense : une truffe noire parfumée du Périgord.

Le verger, planté en 2017 avec des chênes et des noisetiers inoculés, fait partie des nombreux partenariats facilités par l'American Truffle Co. Les fondateurs Robert Chang et Paul Thomas cultivent des vergers de truffes à travers les États-Unis depuis la création de l'entreprise en 2007. Le site a produit ses premières truffes il y a deux ans, donnant des découvertes de plus en plus impressionnantes, y compris la truffe « emblématique » de l'année dernière.

Selon Chang, cela n'arrive pas par hasard.

« Nous travaillons avec nos partenaires-clients pour préparer l'environnement à accueillir les arbres et le champignon truffier », explique-t-il. « On plante et on attend. Mais en attendant, il faut prendre soin du verger. Beaucoup de gens n'ont pas beaucoup progressé avec les truffes. Ils se contentent de planter les arbres et d'espérer, mais ce n'est pas si simple. »

Alors qu'il faut généralement entre cinq et sept ans pour produire des truffes, le verger de Napa a produit des résultats en seulement quatre ans. La chasse de cette saison a donné lieu à une découverte particulièrement intéressante : une truffe massive pesant 400 grammes, soit environ la taille d'un petit chou-fleur.

Les prix actuels des boutiques gastronomiques en ligne indiquent que la truffe noire du Périgord, préférée des chefs, coûte environ 69 $ l'once. (Si le prix est exact, la truffe entière coûterait environ 973,56 $.)

« C'est une nouveauté », a déclaré le chef étoilé Ken Frank de La Toque à Napa. « Une belle truffe. Une bonne taille. Un bon parfum. »

Frank, qui organise son dîner de six plats à base de truffes noires depuis 43 ans, a souligné l'importance de la fraîcheur. Les truffes importées d'Europe perdent souvent leur puissance pendant le transport.

Les truffes ont une demi-vie d'environ cinq jours, explique Frank. À ce stade, la moitié de leur arôme et de leur saveur s'est dissipée. Lorsque les truffes européennes arrivent dans les cuisines américaines, la moitié de leur saveur et de leur arôme ont disparu. Les truffes locales peuvent être servies à leur apogée, c'est-à-dire plusieurs heures après leur récolte.

Le voyage vers les truffes cultivées à Napa

La fascination de Chang pour les truffes a commencé lors d'un voyage en Allemagne au début des années 2000. Après avoir goûté un simple plat de tagliatelles au beurre et aux truffes noires fraîches, il est devenu accro.

« Le coup de foudre dès la première bouchée », se souvient-il.

De retour dans la Silicon Valley, Chang, ingénieur de formation, a commencé à étudier la faisabilité de la culture de truffes aux États-Unis. Sa recherche d'un partenaire scientifique l'a conduit à Paul Thomas, un chercheur écossais qui avait passé sa carrière universitaire à étudier la culture de la truffe.

Les truffes sont le fruit d'un croisement entre la nature, la science et la patience. Bien qu'elles soient présentes à l'état naturel dans des pays comme l'Italie et la France, la majorité des truffes sont aujourd'hui cultivées. En France, par exemple, 95 % des truffes sont cultivées plutôt que cueillies, a déclaré Thomas.

L'expertise de Thomas a permis de mener à bien des projets de culture dans le monde entier. L'American Truffle Co. intègre ses méthodes, combinant des recherches avancées avec un accompagnement personnalisé des propriétaires de vergers.

Le travail, a déclaré Chang, « est 100 000 fois meilleur que l'ingénierie. Plus intéressant et plus amusant. »

Une scène de truffes en pleine croissance

Le festival de la truffe de Napa est devenu une plate-forme pour mettre en valeur ces trésors locaux. L'année dernière, c'était la première fois que des truffes récoltées localement étaient présentées lors des dîners du festival, et cette année, elles seront également disponibles à l'achat au marché public Oxbow de Napa.

Pour Chang, Thomas et des chefs comme Frank, l'essor de la culture de la truffe américaine est une étape importante.

C'est une période passionnante pour les amateurs de truffes, a déclaré Frank. Avoir des truffes fraîches, récoltées localement, n'est pas seulement un luxe, c'est une révolution pour la cuisine américaine. Et « plus c'est frais, mieux c'est ».

À la tête de la charge, avec son nez finement aiguisé, se trouve Zara, la star discrète des collines de Napa.

Source : https://www.pressdemocrat.com/article/napa/napa-truffle-festival-perigold/?artslide=0