Revue de Presse hebdomadaire

The Washington Post

The Appalachian couple hunting for wild American truffles



Sitting on a tree toppled by Hurricane Helene, Natalie Dechiara and Luke Gilbert take a break during a truffle-hunting excursion with their dogs Eva, left, and Massi. (Maddy Alewine for The Washington Post)

Publié le 30/12/2024

Massi was onto something. The 1-year-old Lagotto Romagnolo dog was pinging back and forth through the thick underbrush blossoming along the creek, nose to the ground, sniffing at the

patchwork of fallen leaves. His movements were quick but purposeful, as he made shorter zigs and swifter zags until he suddenly beelined straight into a thicket. He rooted around, wagging his curly tail with unbridled joy.

In just a few seconds, Massi — short for Massimo — was racing back toward his owners with something delicately clutched in his mouth, his eyes blazing excitedly. His truffle-hunting partner, Eva, a 2-year-old brown Lagotto Romagnolo, trotted after him to see his discovery.

Revue de Presse hebdomadaire



A Blue Ridge truffle at Maude & the Bear, a restaurant in Staunton, Virginia. (Craig Hudson for The Washington Post)

"Good boy!" praised Luke Gilbert, whose woodsy beard matched his wool jacket and faded work pants. He gently wrested Massi's find from the dog's jaw, then rewarded him with a treat.

"What'd he get?" asked Natalie Dechiara, now 35, Gilbert's wife and business partner, clad all in black, including her weathered leather boots.

Gilbert, now 34, held up what looked like a dirty potato, a little larger than a golf ball, but with a reptilian texture.

It was an Imaia gigantea, colloquially known as a Blue Ridge truffle, native to the eponymous billion-year-old mountain range surrounding Asheville, North Carolina, where we were trekking on a clammy December morning last year. In season from the end of September until late January or early February, A-grade versions of these rare fungi can command up to $80 an ounce, making them nearly three times as valuable as silver.

In just 45 minutes, the dogs found nine, potentially worth a couple thousand bucks. Not bad for a walk in the woods. Over the course of that season, they would find more than 250 pounds of Blue Ridge truffles worth northward of $200,000, proof that there's a virtual gold mine in the hills around Asheville, an echo of the actual gold rush that unfolded here at the turn of the 19th century.



Eva, a 3-year-old Lagotto Romagnolo, passes a truffle she found to her owner Luke Gilbert. (Maddy Alewine for The Washington Post)

Gilbert and Dechiara were hoping to do even better this year. Mother Nature had other ideas.

Early on the morning of Sept. 27, on the eve of truffle season, Hurricane Helene roared through the Asheville area on its 500-mile-long tear of deadly destruction that started on Florida's Big Bend coast and finally subsided in the Southern Appalachians. Forty-two people lost their lives in the surrounding Buncombe County as the region was pummeled with nearly 14 inches of rain, which flooded the French Broad River running through the city and devastated its River Arts District, washed out countless roads, destroyed homes and businesses indiscriminately, and left people without power, phone service and internet connectivity, some of which has still not been restored.

When the storm hit in the early hours of the morning, Dechiara and Gilbert were in bed at their metal-roofed cabin home sitting on nine heavily wooded acres on a mountainside in Fruitland, just outside Asheville. As they lay there, a 100-year-old black locust tree crashed onto their roof, sending them leaping out of bed and

running out of the room. “We should have been in the basement,” Gilbert says. “We are very fortunate and counting our blessings.”

Trees fell for hours, each coming down with a horrifying splitting, cracking, whooshing that ended with an earthshaking thud. When the storm finally subsided and the couple felt safe enough to go outside around midday, the sun was shining, the sky was clear. Taking stock, they found close to 100 massive oaks downed across their property; their power, phones and internet were out; and the road leading to their house was impassable. They were cut off from the world, unsure of how bad it was in Asheville and beyond, and not knowing whether anyone in their orbit was injured or worse.

And there was the question of the Blue Ridge truffles. Did the storm damage them or their growing environment so much that it would be a lost season, meaning the loss of a considerable chunk of income? They knew chefs would be trying to get in touch soon, but they had no idea what they were going to tell them.



Chef Ian Boden. who owns at Maude & the Bear in Staunton, uses BlueRidge truffles in his cooking. (Craig Hudson for The Washington Post)

For the past two years, the couple have been selling Blue Ridge truffles to some of the country's top chefs, including James Beard Award winner Sean Brock, who owns three restaurants in Nashville and who fell in love at his first whiff. "Their aroma is like laying down in the forest, being that close to the ground, with the moss and the damp soil," he says.

But when it came time to use them in the kitchen, he quickly realized that Blue Ridge truffles weren't like most other truffles. Notably, they soften like porcini mushrooms when cooked. To highlight that unique texture and consistency, Brock will often poach a truffle, halve it, score it, then either sear the fungi like steak or glaze and grill it like barbecued meat. "I had to rewire my brain, because you look at it and think, 'Ooh, that's what a white truffle feels like in my hand,'" Brock says. "But comparison truly is the thief of joy and happiness. It's our responsibility to show what's special about them."

Ian Boden, chef-owner of the Shack and Maude & the Bear in Staunton, Virginia, loves using them in a more traditional manner. He thinly shaves them over freshly made chitarra pasta glistening with butter, while regaling guests about their lore. "We live in an age in the food world where there must be a story with everything you're doing," he says. "Food has to mean something, and people have to connect to it."

During my visit to Asheville, Gilbert and Dechiara wanted me to fully connect with the truffles we found on our hunt, so we drove over to Beradu, an upscale market and restaurant in nearby Black Mountain. The couple sliced open a few, revealing dark flesh veined with slender white skeins not unlike a cross section of marbled Wagyu beef. Chef Patrick Beraduce whipped up a feast, slipping truffles into sandwiches with melted Havarti and ham, and placing thick disks of them on a mustardy sauce to complement tender stone crab claws. It was a refined contrast to our time mucking through the forest, but that didn't stop us from diving in after we'd shucked off our mist-soaked jackets and washed our hands.

The truffles were intoxicating, their primal, earthy scent tinged with undercurrents of sexy funk and bittersweet chocolate. With a meatier texture than white Alba truffles or black Périgords, their singular flavor was rich with hints of pecans and morel mushrooms, a distant relative in the fungi family Morchellaceae. It was a true taste of Appalachia and an exciting preview of the nascent American truffle scene.

"This is just the beginning," Gilbert said between bites. "There are all these truffles out there, just waiting to be discovered."



A sliced-open Blue Ridge truffle somewhat resembles a cross section of marbled Wagyu beef. (Craig Hudson for The Washington Post)

Though Italy and France have truffle-hunting traditions dating back to Roman times, the wider discovery of wild truffles in America is relatively recent. However, Matthew Smith, a truffle-specialized professor in the Department of Plant Pathology at the University of Florida, theorizes that Indigenous people ate

them. He estimates that there are hundreds of species of truffles in North America, many undiscovered. “You could be walking over a new species in your backyard or in the nature park near your house,” he says. “You don’t have to go to the Amazon to find new biodiversity. You just have to be tuned into it here.”

Blue Ridge truffles came on the radars of some foragers and mycologists in 2008, when a research paper in the journal Mycologia changed them from their previous classification to their current one, Imaia gigantea. (Their name comes from Sanshi Imai, who first discovered the truffles in Japan in 1933.) They became more familiar in early 2022, when Outside magazine published a groundbreaking article on truffle hunting in Appalachia, which piqued Gilbert and Dechiara’s interest. Gilbert had been selling foraged finds to restaurants for nearly a decade and founded Wild Goods in 2017. Dechiara joined the company in 2021 after working for five years with No Taste Like Home, an Asheville company that takes guests on foraging walks, then sends whatever is found to a local restaurant so the guests can enjoy it for dinner.



Luke Gilbert and Natalie Dechiara check whether their dog Eva found a truffle. (Maddy Alewine for The Washington Post)

The couple, who married in 2023, went down every literal and figurative rabbit hole to learn more about Blue Ridge truffles. It quickly became clear that they needed a dog, ultimately deciding on procuring a Lagotto Romagnolo, an Italian breed long favored by truffle hunters. They welcomed Eva to the family soon after, then trained her via Zoom classes with the Truffle Dog Company, which helps owners teach their canines how to locate the

underground fungi without damaging them. “It’s about training yourself and the dog,” Dechiara says. “It’s probably harder to train the human to be consistent.”

They began taking Eva to look for truffles in the fall of 2022. For two months, they scoured the woods but kept coming home empty-handed. Eva was honing her skills, while neither of her masters was entirely sure which environment was most ideal for the fungi.

Sometime in late October that year, they were out on a hunt but hadn’t discovered anything. They were frustrated, on the verge of giving up, when Eva started burrowing. This wasn’t unusual. She had dug plenty of holes with nothing in them. But that day was different. Her pawing revealed their first Blue Ridge truffle. They were ecstatic. That night, they ate it to celebrate.

By the end of the season, they had a trio of spots where they could reliably find truffles, which they began selling to chefs, hawking at local farmers markets, and infusing into salts and butter to create a homespun line of gourmet goods. Because truffle hunting is a

nascent industry in Asheville, no official permits are required to gather them. Foragers often look on their own land or seek permission from other landowners to search for truffles on their properties, though it's not unheard of for a forager to go on public or private lands where they don't have permission to gather.

A few months later, in the winter of 2023, Gilbert and Dechiara purchased Massi from an Italian breeder. He was tougher to train with his bad habits. "Eva would be on a scent trail, and he would come in and butt her off it," Dechiara says. "It was like cheating on your math test from the kid in front of you."

Massi ultimately became a master forager, eclipsing Eva's energy and expertise. The couple could be the founders of a truffle-hunting dynasty. Last December, Eva gave birth to five puppies. Gilbert and Dechiara are keeping only one, Rosie, who has already started her training.



Luke Gilbert forages with Eva as she runs through a creek, an ideal location for truffles. (Maddy Alewine for The Washington Post)

They are going to need all that expertise. Nine days after Helene, Gilbert was able to take the dogs out on a forage. Some of their favorite spots were inaccessible because the roads were impassable; another area was closed because a sheriff was checking on a report of a dead body.

The forest was a mess, but Gilbert saw potential in the loss. “All the downed trees will create fertile ground for saprotrophic

mushrooms," such as oyster mushrooms and turkey tail, "that decompose dead trees," he says. "That's just the recycling process of nature."

Though he estimates that some truffles were washed away by the flooding, and he spent twice as long as he normally does on a forage, the dogs were still able to sniff out enough that it was worth the trouble. "I think the cost of truffles will go up this year, though," he says. "It's more work now."

Overall, the couple remain optimistic. They didn't lose any friends. They have cell service again, though their internet provider is still down, so they had to invest in a Starlink account. They're back to selling at farmers markets, where they're also giving away free home-cooked meals and clothes to those in need. There are lots of insurance forms to fill out, but that's just paperwork.

Though sales to Asheville restaurants have mostly vanished, their mail-order business is picking up. As soon as he could get through on the phone, Boden at Maude & the Bear checked in on the

couple. After learning they were okay and truffles were still available, he immediately placed an order.

Traduction WETRUF :

Le couple des Appalaches à la recherche de truffes sauvages américaines



Assis sur un arbre renversé par l'ouragan Helene, Natalie Dechiara et Luke Gilbert font une pause lors d'une excursion de chasse aux truffes avec leurs chiens Eva, à gauche, et Massi. (Maddy Alewine pour le Washington Post). Publié le 30/12/2024

Massi avait raison. Le chien Lagotto Romagnolo d'un an se promenait dans les broussailles épaisses qui bordaient le ruisseau, le nez au sol, reniflant le patchwork de feuilles mortes. Ses mouvements étaient rapides mais déterminés, il faisait des zigzags plus courts et des zags plus rapides jusqu'à ce qu'il se dirige soudainement vers un fourré. Il fouillait tout autour, remuant sa queue bouclée avec une joie débridée.

En quelques secondes, Massi, diminutif de Massimo, s'est précipité vers ses maîtres, tenant délicatement quelque chose dans sa bouche, les yeux brillants d'excitation. Sa partenaire de chasse aux truffes, Eva, une Lagotto Romagnolo brune de 2 ans, s'est précipitée à ses trousses pour voir sa découverte.

Revue de Presse hebdomadaire



Une truffe Blue Ridge chez Maude & the Bear, un restaurant de Staunton, en Virginie. (Craig Hudson pour le Washington Post)

« Bon garçon ! » loua Luke Gilbert, dont la barbe touffue était assortie à sa veste en laine et à son pantalon de travail délavé. Il arracha délicatement la trouvaille de Massi de la mâchoire du chien, puis le récompensa avec une friandise.

« Qu'est-ce qu'il a eu ? », a demandé Natalie Dechiara, aujourd'hui âgée de 35 ans, l'épouse et partenaire commerciale de Gilbert, vêtue entièrement de noir, y compris ses bottes en cuir patiné.

Gilbert, aujourd'hui âgé de 34 ans, tenait ce qui ressemblait à une pomme de terre sale, un peu plus grosse qu'une balle de golf, mais avec une texture reptilienne.

Il s'agissait d'une truffe géante , appelée familièrement truffe Blue Ridge, originaire de la chaîne de montagnes du même nom vieille d'un milliard d'années entourant Asheville, en Caroline du Nord, où nous faisions une randonnée par une matinée moite de décembre l'année dernière. En saison, de fin septembre à fin janvier ou début février, les versions de qualité supérieure de ces champignons

rares peuvent coûter jusqu'à 80 dollars l'once, ce qui les rend presque trois fois plus précieuses que l'argent.

En seulement 45 minutes, les chiens en ont trouvé neuf, d'une valeur potentielle de quelques milliers de dollars. Pas mal pour une promenade en forêt. Au cours de cette saison, ils ont trouvé plus de 250 livres de truffes Blue Ridge valant plus de 200 000 dollars, preuve qu'il existe une véritable mine d'or dans les collines autour d'Asheville, un écho de la véritable ruée vers l'or qui s'est déroulée ici au tournant du 19e siècle.



Eva, une Lagotto Romagnolo de 3 ans, passe une truffe qu'elle a trouvée à son propriétaire Luke Gilbert. (Maddy Alewine pour le Washington Post)

Gilbert et Dechiara espéraient faire encore mieux cette année, mais Dame Nature avait d'autres idées.

Tôt le matin du 27 septembre, à la veille de la saison des truffes, l'ouragan Helene a déferlé sur la région d'Asheville, déchirant sur 800 kilomètres sa route meurtrière qui a débuté sur la côte de Big Bend en Floride et s'est finalement calmée dans les Appalaches du

Sud. Quarante-deux personnes ont perdu la vie dans le comté de Buncombe, qui a été frappé par près de 35 cm de pluie, qui a inondé la rivière French Broad qui traverse la ville et dévasté son River Arts District, emporté d'innombrables routes, détruit des maisons et des entreprises sans distinction, et laissé des gens sans électricité, sans service téléphonique et sans connexion Internet, dont certains n'ont toujours pas été rétablis.

Lorsque la tempête a frappé aux premières heures du matin, Dechiara et Gilbert étaient au lit dans leur cabane au toit de tôle, située sur neuf hectares de forêt dense à flanc de montagne à Fruitland, juste à l'extérieur d'Asheville. Alors qu'ils étaient allongés là, un robinier faux-acacia centenaire s'est écrasé sur leur toit, les obligeant à sauter hors du lit et à courir hors de la pièce. « Nous aurions dû être au sous-sol », dit Gilbert. « Nous sommes très chanceux et nous comptons nos bénédictions. »

Les arbres sont tombés pendant des heures, chacun d'eux s'effondrant avec un bruit horrible, des craquements, des sifflements qui se sont terminés par un bruit sourd qui a fait

trembler la terre. Lorsque la tempête s'est finalement calmée et que le couple s'est senti suffisamment en sécurité pour sortir vers midi, le soleil brillait, le ciel était clair. En faisant le point, ils ont trouvé près de 100 chênes massifs abattus sur leur propriété ; leur électricité, leurs téléphones et Internet étaient hors service ; et la route menant à leur maison était impraticable. Ils étaient coupés du monde, sans savoir à quel point la situation était mauvaise à Asheville et au-delà, et sans savoir si quelqu'un dans leur entourage était blessé ou pire.

Et puis il y avait la question des truffes de Blue Ridge. La tempête avait-elle endommagé leur environnement de culture au point de les faire perdre leur saison, ce qui signifierait une perte de revenus considérable ? Ils savaient que les chefs essaieraient bientôt de les contacter, mais ils n'avaient aucune idée de ce qu'ils allaient leur dire.



Le chef Ian Boden, propriétaire du restaurant Maude & the Bear à Staunton, utilise les truffes BlueRidge dans sa cuisine. (Craig Hudson pour le Washington Post)

Depuis deux ans, le couple vend des truffes Blue Ridge à certains des meilleurs chefs du pays, dont Sean Brock, lauréat du prix James Beard, propriétaire de trois restaurants à Nashville et qui est tombé amoureux dès sa première bouffée. « Leur arôme donne l'impression de se coucher dans la forêt, d'être si près du sol, avec la mousse et le sol humide », dit-il.

Mais quand est venu le temps de les utiliser en cuisine, il s'est vite rendu compte que les truffes Blue Ridge n'étaient pas comme la plupart des autres truffes. Notamment, elles se ramollissent comme des cèpes lorsqu'elles sont cuites. Pour mettre en valeur cette texture et cette consistance uniques, Brock poche souvent une truffe, la coupe en deux, la marque, puis saisit les champignons comme un steak ou la glace et la fait griller comme de la viande au barbecue. « J'ai dû reprogrammer mon cerveau, car quand je la regarde, je me dis : "Ooh, c'est comme ça que je sens une truffe blanche dans ma main" », explique Brock. « Mais la comparaison est vraiment la voleuse de joie et de bonheur. C'est notre responsabilité de montrer ce qu'elles ont de spécial. »

Ian Boden, chef et propriétaire du Shack et du Maude & the Bear à Staunton, en Virginie, aime les utiliser de manière plus traditionnelle. Il les coupe en fines lamelles sur des pâtes chitarra fraîchement préparées et luisantes de beurre, tout en régalant ses invités de leurs traditions. « Nous vivons à une époque où, dans le monde de la gastronomie, il faut raconter une histoire à tout ce

que l'on fait », dit-il. « La nourriture doit signifier quelque chose et les gens doivent s'y identifier. »

Lors de ma visite à Asheville, Gilbert et Dechiara voulaient que je me connecte pleinement avec les truffes que nous avions trouvées lors de notre chasse, alors nous sommes allés à Beradu, un marché et restaurant haut de gamme à proximité de Black Mountain. Le couple en a ouvert quelques-unes, révélant une chair sombre veinée de fines écheveaux blancs qui n'étaient pas sans rappeler une coupe transversale de bœuf Wagyu marbré. Le chef Patrick Beraduce a concocté un festin, glissant des truffes dans des sandwichs avec du Havarti fondu et du jambon, et en plaçant d'épais disques de truffes sur une sauce à la moutarde pour accompagner les pinces tendres de crabe de pierre. C'était un contraste raffiné avec notre temps passé à fouiller la forêt, mais cela ne nous a pas empêchés de plonger après avoir enlevé nos vestes trempées de brume et nous être lavés les mains.

Les truffes étaient enivrantes, leur parfum terreux et primitif teinté de notes de funk sexy et de chocolat doux-amer. Avec une texture

plus charnue que les truffes blanches d'Alba ou les truffes noires du Périgord, leur saveur singulière était riche de notes de noix de pécan et de morilles, un parent éloigné de la famille des champignons Morchellaceae. C'était un véritable goût des Appalaches et un aperçu passionnant de la scène naissante de la truffe américaine.

« Ce n'est que le début », dit Gilbert entre deux bouchées. « Il y a toutes ces truffes là-bas, qui n'attendent qu'à être découvertes. »

Revue de Presse hebdomadaire



Une truffe Blue Ridge coupée en deux ressemble un peu à une coupe transversale de bœuf Wagyu marbré. (Craig Hudson pour le Washington Post)

Bien que la chasse à la truffe remonte à l'époque romaine en Italie et en France, la découverte de truffes sauvages en Amérique est relativement récente. Cependant, Matthew Smith, professeur spécialisé dans la truffe au département de phytopathologie de l'université de Floride, émet l'hypothèse que les peuples autochtones en mangeaient. Il estime qu'il existe des centaines d'espèces de truffes en Amérique du Nord, dont beaucoup sont

encore inconnues. « Vous pourriez marcher sur une nouvelle espèce dans votre jardin ou dans le parc naturel près de chez vous », explique-t-il. « Vous n'avez pas besoin d'aller en Amazonie pour trouver une nouvelle biodiversité. Il suffit d'être à l'écoute de la situation ici. »

Les truffes Blue Ridge sont apparues sur les radars de certains cueilleurs et mycologues en 2008, lorsqu'un article de recherche dans la revue Mycologia les a changé de leur classification précédente à leur classification actuelle, Imaia gigantea . (Leur nom vient de Sanshi Imai, qui a découvert les truffes au Japon en 1933.) Elles sont devenues plus familières au début de 2022, lorsque le magazine Outside a publié un article révolutionnaire sur la chasse aux truffes dans les Appalaches, qui a piqué l'intérêt de Gilbert et Dechiara. Gilbert vendait des trouvailles cueillies à des restaurants depuis près d'une décennie et a fondé Wild Goods en 2017. Dechiara a rejoint l'entreprise en 2021 après avoir travaillé pendant cinq ans avec No Taste Like Home, une entreprise

d'Asheville qui emmène les clients en promenade de cueillette, puis envoie tout ce qui est trouvé à un restaurant local pour que les clients puissent en profiter pour le dîner.



Luke Gilbert et Natalie Dechiara vérifient si leur chienne Eva a trouvé une truffe. (Maddy Alewine pour le Washington Post)

Le couple, qui s'est marié en 2023, a parcouru tous les terriers de lapin au sens propre comme au figuré pour en savoir plus sur les truffes de Blue Ridge. Il est rapidement devenu évident qu'ils avaient besoin d'un chien, et ont finalement décidé de se procurer

un Lagotto Romagnolo, une race italienne longtemps appréciée par les chasseurs de truffes. Ils ont accueilli Eva dans la famille peu de temps après, puis l'ont dressée via des cours Zoom avec la Truffle Dog Company, qui aide les propriétaires à apprendre à leurs chiens comment localiser les champignons souterrains sans les endommager. « Il s'agit de s'entraîner soi-même et d'entraîner le chien », explique Dechiara. « Il est probablement plus difficile d'entraîner l'humain à être cohérent. »

Ils ont commencé à emmener Eva à la recherche de truffes à l'automne 2022. Pendant deux mois, ils ont sillonné les bois mais sont toujours rentrés bredouilles. Eva perfectionnait ses compétences, alors qu'aucun de ses maîtres n'était tout à fait sûr de l'environnement le plus idéal pour les champignons.

Fin octobre de cette année-là, ils étaient partis à la chasse mais n'avaient rien découvert. Ils étaient frustrés, sur le point d'abandonner, quand Eva a commencé à creuser. Ce n'était pas inhabituel. Elle avait creusé de nombreux trous sans rien dedans. Mais ce jour-là, c'était différent. Ses coups de patte ont révélé leur

première truffe Blue Ridge. Ils étaient ravis. Ce soir-là, ils l'ont mangée pour fêter ça.

À la fin de la saison, ils avaient trois endroits où ils pouvaient trouver des truffes de manière fiable, qu'ils ont commencé à vendre à des chefs, à vendre sur les marchés de producteurs locaux et à infuser dans des sels et du beurre pour créer une gamme de produits gastronomiques faits maison. La chasse aux truffes étant une industrie naissante à Asheville, aucun permis officiel n'est requis pour les cueillir. Les cueilleurs cherchent souvent sur leurs propres terres ou demandent la permission à d'autres propriétaires fonciers de chercher des truffes sur leurs propriétés, bien qu'il ne soit pas rare qu'un cueilleur se rende sur des terres publiques ou privées où il n'a pas l'autorisation de cueillir.

Quelques mois plus tard, à l'hiver 2023, Gilbert et Dechiara ont acheté Massi à un éleveur italien. Il était plus difficile à dresser en raison de ses mauvaises habitudes. « Eva suivait une piste et il arrivait et la chassait », raconte Dechiara. « C'était comme tricher

à votre examen de mathématiques avec l'enfant qui se trouvait devant vous. »

Massi est finalement devenu un maître cueilleur, éclipsant l'énergie et l'expertise d'Eva. Le couple pourrait bien être les fondateurs d'une dynastie de chasseurs de truffes. En décembre dernier, Eva a donné naissance à cinq chiots. Gilbert et Dechiara n'en gardent qu'un, Rosie, qui a déjà commencé son apprentissage.



Luke Gilbert fouille avec Eva alors qu'elle traverse un ruisseau, un endroit idéal pour les truffes. (Maddy Alewine pour le Washington Post)

Ils vont avoir besoin de toute cette expertise. Neuf jours après Hélène, Gilbert a pu emmener les chiens chercher du fourrage. Certains de leurs endroits préférés étaient inaccessibles car les routes étaient impraticables ; une autre zone était fermée parce qu'un shérif vérifiait un rapport concernant un cadavre.

La forêt était en désordre, mais Gilbert a vu un potentiel dans cette perte. « Tous les arbres abattus créeront un terrain fertile pour les champignons saprotrophes », comme les pleurotes et les pleurotes, « qui décomposent les arbres morts », dit-il. « C'est simplement le processus de recyclage de la nature. »

Bien qu'il estime que certaines truffes ont été emportées par les inondations et qu'il ait passé deux fois plus de temps que d'habitude à fouiller, les chiens ont quand même réussi à en trouver suffisamment pour que cela vaille la peine. « Je pense que le prix des truffes va augmenter cette année, dit-il. C'est plus de travail maintenant. »

Dans l'ensemble, le couple reste optimiste. Ils n'ont perdu aucun ami. Ils ont de nouveau du réseau mobile, même si leur fournisseur d'accès Internet est toujours en panne, ils ont donc dû investir dans un compte Starlink. Ils ont recommencé à vendre sur les marchés de producteurs, où ils distribuent également des repas et des vêtements faits maison aux personnes dans le besoin. Il y a

beaucoup de formulaires d'assurance à remplir, mais ce ne sont que des formalités administratives.

Bien que les ventes aux restaurants d'Asheville aient presque disparu, leur activité de vente par correspondance reprend. Dès qu'il a pu le joindre au téléphone, Boden de Maude & the Bear a pris des nouvelles du couple. Après avoir appris qu'ils allaient bien et que les truffes étaient toujours disponibles, il a immédiatement passé commande.

Source : https://www.washingtonpost.com/food/2024/12/18/truffle-hunting-north-carolina-helene/