Revue de Presse hebdomadaire

SAN DIEGO MAGAZINE

A Weekend at Napa's Annual Truffle Festival



Courtesy of American Truffle Company

Publié le 15/02/2025

People visit Napa for the wine. I went for the fungi.

Every winter, a quiet revolution in American gastronomy unfolds among the vine-flecked hills of California wine country in January.

Revue de Presse hebdomadaire

Winter is truffle season, and at the annual Napa Truffle Festival, chefs, farmers, and foodies convene to celebrate that elusive, glamorous, sumptuous, subterranean fungi.

The first Napa Truffle Festival took place in 2010, spearheaded by Robert Chang and Paul Thomas, two entrepreneurs whose combined expertise in engineering and mycology has reshaped the nascent American truffle industry.



The global market has long been dominated by the usual suspects: France, Italy, and Spain, with China and Australia edging in. Chang, an engineer by training, and Thomas, a mycologist, have been working tirelessly to get America into that lucrative club. They focus on cultivating the Périgord black truffle which, at $1,500 per pound, is one of the most expensive fungi on earth (the Oregon black truffle, a lesser product, goes for $50 per pound). California, with its Mediterranean climate and bountiful farmland, is well-poised to grow it.

Chang first encountered truffles in Munich in 2002. Where most would have simply seen a delicious plate of well-garnished tagliatelle, he saw a business opportunity. Soon after, he founded the American Truffle Company (ATC) and recruited Thomas, who had earned a PhD at the University of Sheffield in mycorrhiza, the symbiotic relationship between fungi and plant roots—the very stuff of truffle concoction.

Revue de Presse hebdomadaire



Truffles require patience. After one inoculates the roots of a suitable tree—usually an oak or hazelnut—with spores, it takes around 12 years for a truffle to appear. They require very particular soil conditions. This is why attempts to cultivate truffles in the US have been met with a 98 percent failure rate, Chang says.

Unlike in parts of Europe, where black Périgords flourish naturally, American growers must artificially recreate the precise soil and climate conditions truffles demand. Over a decade in, ATC says

they have perfected this formula and claim a 95 percent success rate (one of the key strategies is to add lime to the soil). “The biggest risk in growing truffles isn’t disease or insects,” Chang adds. “It’s the human factor.”



And it is a good time to be figuring it out, as American truffle demand is on the rise. Just look around: truffle burgers, truffle fries, truffle mac and cheese. This surge of demand is apparent at the Napa Truffle Festival, which has attracted over 300 participants this year. Mostly, these are farmers and landowners who want to

get into truffle growing; restaurateurs scouting for new suppliers; and curious foodies like myself and my wife, Ali.

We sit through powerpoint presentations on truffle-dog raising and other esoterica; visit the stalls at Oxbow Market, a boogie food hall in downtown Napa, to taste truffle-laced specialties; and attend dinners served by the Michelin-starred chef Ken Frank, who has crafted truffle-infused dishes for over 40 years at his restaurant, La Toque.

But it is in the forests and fields of Napa Valley where the true truffle magic begins.

Our Saturday starts with a foraging expedition in Las Posadas State Forest. From the Four Seasons Napa, our luxurious retreat for the weekend in sleepy Calistoga, we drive out in the Lucid, a flashy high-end electric sports car on offer to guests. After navigating a fog-laden mountain road, we emerge beneath cathedral-esque oak trees. The morning air reeks of damp earth. It is sunny and cold. Crows caw.

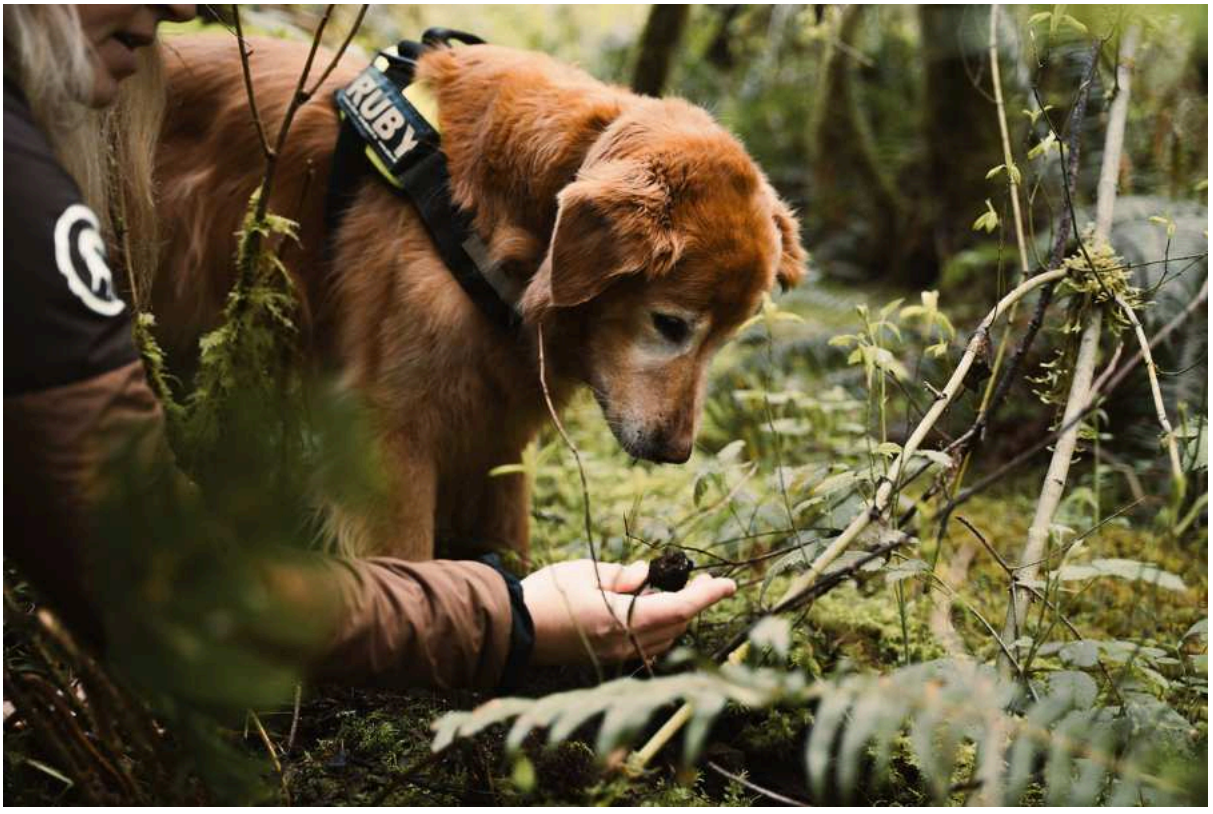
Revue de Presse hebdomadaire



Truffle quiche in hand, we meet our guide, Norm Andresen, a seasoned fungi forager. His black utility vest bristles with tools: a small brush, a spade, a pocket knife for slicing fungi from their hiding places. “Mushrooms are like marriages,” he quips to our small group of foragers. “They’re either symbiotic or parasitic.”

Andresen leads us down a trail that snakes into a misty valley dense with pines. The fog is good for the mushrooms. “On average, most mushrooms are not poisonous,” Andresen informs us.

We pass pockets of red, yellow, and pink mushrooms, and Andresen explains the ways of the forest. “You can see the war between the redwoods and conifers,” he says, noting how the towering redwoods shade out their rivals. “They’re putting an embargo on the sun.” We marvel at the mycological diversity piling up in a basket as we go: turkey tail, King Alfred’s cake, a perfectly golden chanterelle.



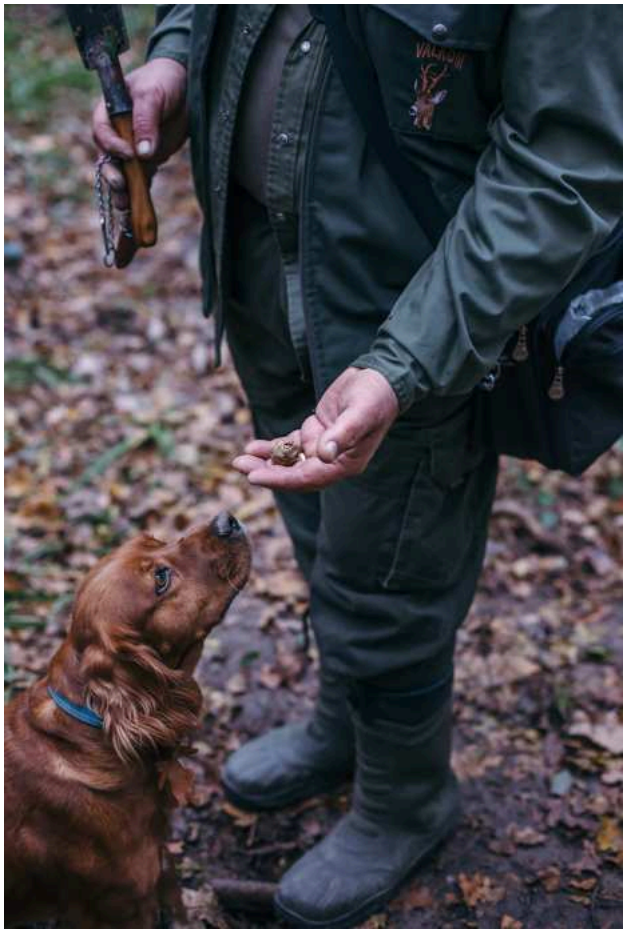
But mushroom foraging is a tranquil affair. The real action takes place a few hours later, when we get to see the truffle dogs at work. About 60 festival-goers gather at Raymond Vineyards in St. Helena for a demo, sipping Champagne beside a small orchard of hazelnut and oak trees. The air is bright and crisp, with the Napa hills rising green and rocky in the distance. Frogs croak from the reedy banks of a dark pond.

Three handlers fit their dogs with harnesses, signaling go-time. There is a corgi, a German shepherd, and two Lagotto Romagnolos; Alana McGee, founder of Truffle Dog Co., explains that this latter breed has been trained for centuries in Italy to sniff out truffles. Unlike pigs, which were traditionally used for truffle hunting in Europe, dogs don't have a taste for the prized fungi (though sometimes they still do try to eat them, she notes).

The excitement is palpable when Flora, the German shepherd, darts between the hazelnut trees, sniffing intently at the roots. We all watch, mesmerized, as Flora finds her first prize, scratching wildly into the dry earth. "Don't eat it! Do not eat it!" her handler,

Aiko Vail, shouts. When Vail and Flora aren't truffle hunting, they're doing search and rescue work around Washington state. Vail herself does not like the taste of truffles.

She pulls out a treat from her fanny pack, calling "Candy!" Flora bounds towards her, and Vail whispers sweet praise into her ear.



"Some dogs don't want any chit chat," she announces. "Some love it. You have to know your dogs." It is clear that their relationship is a symbiotic one.

Truffle farmers don't unearth their finds until they have a buyer. With a half-life of a mere five days, fresh truffles begin to decay quickly, one reason they're so pricey. So truffle dog handlers hired by orchard owners mark each discovery, so that the owners can wait until the last moment to harvest.

Once unearthed, black truffles smell like "pineapple and cake batter," Vail says, while white ones have an aroma resembling "gasoline" or "horseradish." European truffle supplies have been declining due to climate change, which are making conditions too dry. But in Napa, through scientific intervention, growers like Raymond Vineyards are creating an American future for the industry.

On our last day, Ali and I embark on a morning hike near our hotel. The Oat Hill Mine Trail affords splendid views of vineyards sun-bating in the valley below. Afterwards, we enjoy a wine tasting at the nearby Elusa Winery before grabbing lunch—turkey sandwiches with truffle chips and a local rosé—at Oxbow Market. For dinner at Truss, an onsite restaurant at the hotel, we decide to lean into the spirit of the weekend and go full fungi: roasted chicken with black truffle jus and tagliatelle in black truffle butter. Rich, earthy, delectable. You can practically taste the effort.

Revue de Presse hebdomadaire

Traduction WETRUF :

Un week-end au festival annuel de la truffe de Napa



Avec l'aimable autorisation de l'American Truffle Company

Publié le 15/02/2025

Les gens visitent Napa pour le vin. J'y suis allé pour les champignons.

Revue de Presse hebdomadaire

Chaque hiver, en janvier, une révolution silencieuse se déroule dans la gastronomie américaine parmi les collines parsemées de vignes de la région viticole de Californie. L'hiver est la saison des truffes et, lors du festival annuel de la truffe de Napa, chefs, agriculteurs et gourmets se réunissent pour célébrer ce champignon souterrain insaisissable, glamour et somptueux.

Le premier Napa Truffle Festival a eu lieu en 2010, dirigé par Robert Chang et Paul Thomas, deux entrepreneurs dont l'expertise combinée en ingénierie et en mycologie a remodelé l' industrie naissante de la truffe américaine .



Le marché mondial est depuis longtemps dominé par les suspects habituels : la France, l'Italie et l'Espagne, avec la Chine et l'Australie en tête. Chang, ingénieur de formation, et Thomas, mycologue, travaillent sans relâche pour intégrer l'Amérique à ce club lucratif. Ils se concentrent sur la culture de la truffe noire du Périgord qui, à 1 500 dollars la livre, est l'un des champignons les plus chers de la planète (la truffe noire de l'Oregon, un produit de moindre valeur, se vend 50 dollars la livre). La Californie, avec son climat méditerranéen et ses terres agricoles abondantes, est bien placée pour la cultiver.

Chang a découvert la truffe pour la première fois à Munich en 2002. Là où la plupart des gens auraient simplement vu une délicieuse assiette de tagliatelles bien garnies, il a vu une opportunité commerciale. Peu de temps après, il a fondé l' American Truffle Company (ATC) et a recruté Thomas, qui avait obtenu un doctorat à l'Université de Sheffield sur les mycorhizes, la

relation symbiotique entre les champignons et les racines des plantes, la substance même de la préparation à base de truffes.



La truffe demande de la patience. Après avoir inoculé les racines d'un arbre approprié – généralement un chêne ou un noisetier – avec des spores, il faut environ 12 ans pour qu'une truffe apparaisse. Elle nécessite des conditions de sol très particulières. C'est pourquoi les tentatives de culture de truffes aux États-Unis ont échoué dans 98 % des cas , explique Chang.

Contrairement à certaines régions d'Europe, où les truffes noires du Périgord prospèrent naturellement, les producteurs américains doivent recréer artificiellement les conditions précises de sol et de climat nécessaires à la culture des truffes. Après plus d'une décennie, ATC affirme avoir perfectionné cette formule et revendique un taux de réussite de 95 % (l'une des stratégies clés consiste à ajouter de la chaux au sol). « Le plus grand risque dans la culture des truffes n'est pas la maladie ou les insectes », ajoute Chang. « C'est le facteur humain. »



Et c'est le moment idéal pour s'y intéresser, car la demande américaine de truffes est en hausse. Il suffit de regarder autour de soi : hamburgers aux truffes, frites aux truffes, macaronis au fromage aux truffes. Cette forte demande est évidente au Napa Truffle Festival, qui a attiré plus de 300 participants cette année. Il s'agit principalement d'agriculteurs et de propriétaires fonciers qui souhaitent se lancer dans la culture de la truffe, de restaurateurs à la recherche de nouveaux fournisseurs et de gourmets curieux comme moi et ma femme, Ali.

Revue de Presse hebdomadaire

Nous assistons à des présentations PowerPoint sur l'élevage de chiens truffiers et d'autres sujets ésotériques; visitons les stands du marché Oxbow , un hall de restauration boogie dans le centre-ville de Napa, pour déguster des spécialités à base de truffes; et assistons à des dîners servis par le chef étoilé Michelin Ken Frank , qui élabore des plats infusés à la truffe depuis plus de 40 ans dans son restaurant, La Toque .

Mais c'est dans les forêts et les champs de la Napa Valley que commence la véritable magie de la truffe.

Notre samedi commence par une expédition de cueillette dans la forêt d'État de Las Posadas . Depuis le Four Seasons Napa, notre luxueux refuge pour le week-end dans la paisible ville de Calistoga, nous partons au volant de la Lucid, une voiture de sport électrique haut de gamme et tape-à-l'œil proposée aux clients. Après avoir parcouru une route de montagne chargée de brouillard, nous émergeons sous des chênes aux allures de

cathédrale. L'air du matin sent la terre humide. Il fait beau et froid. Les corbeaux croassent.



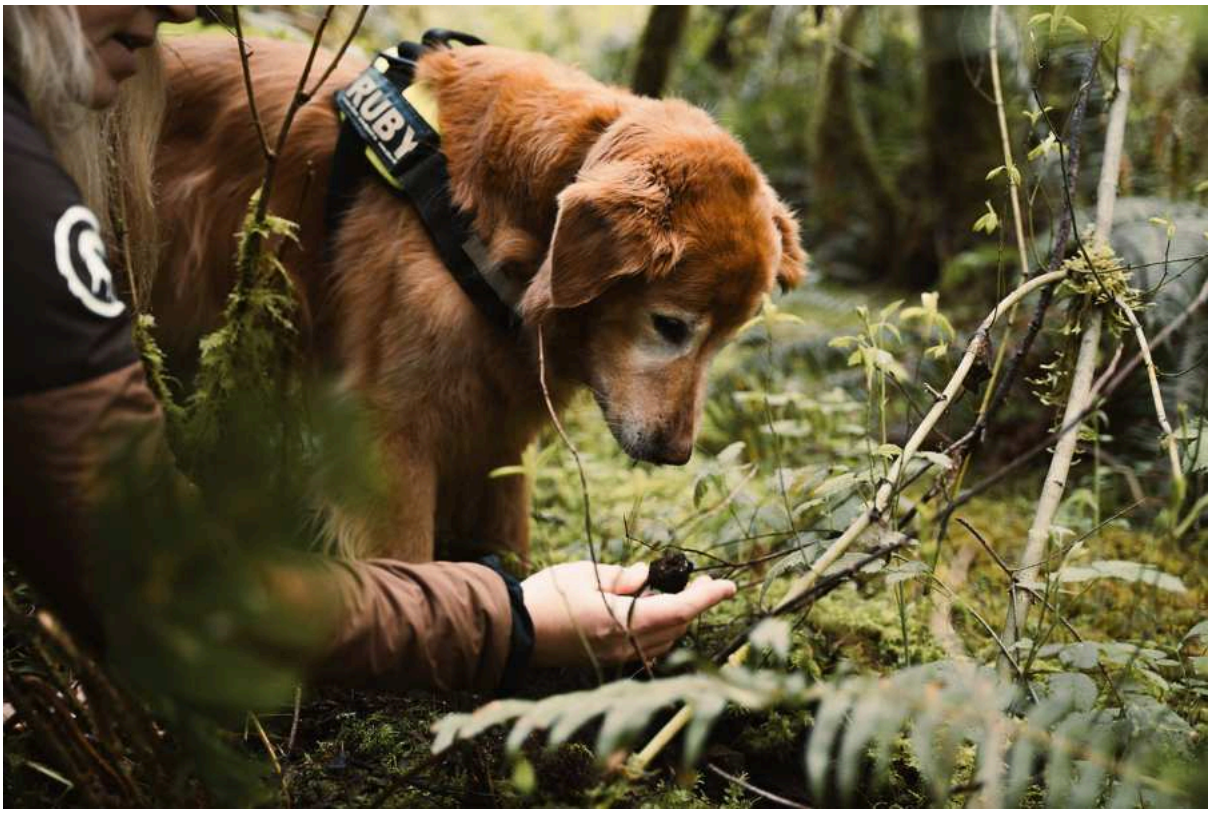
Une quiche aux truffes à la main, nous rencontrons notre guide, Norm Andresen , un cueilleur de champignons chevronné. Son gilet noir est hérissé d'outils : une petite brosse, une bêche, un couteau de poche pour trancher les champignons dans leurs cachettes. « Les champignons sont comme des mariages »,

plaisante-t-il à notre petit groupe de cueilleurs. « Ils sont soit symbiotiques, soit parasites. »

Andresen nous conduit sur un sentier qui serpente dans une vallée brumeuse et boisée de pins. Le brouillard est bon pour les champignons. « En moyenne, la plupart des champignons ne sont pas vénéneux », nous informe Andresen.

Nous passons devant des poches de champignons rouges, jaunes et roses, et Andresen nous explique les rouages de la forêt. « On peut voir la guerre entre les séquoias et les conifères », dit-il, en soulignant la façon dont les séquoias imposants font de l'ombre à leurs rivaux. « Ils mettent un embargo sur le soleil. » Nous nous émerveillons de la diversité mycologique qui s'accumule dans un panier au fur et à mesure que nous avançons : queue de dinde, gâteau du roi Alfred, chanterelle parfaitement dorée.

Revue de Presse hebdomadaire



Mais la cueillette des champignons est une affaire tranquille. La véritable action a lieu quelques heures plus tard, lorsque nous pouvons voir les chiens truffiers à l'œuvre. Une soixantaine de festivaliers se rassemblent aux vignobles Raymond à Sainte-Hélène pour une démonstration, en sirotant du champagne à côté d'un petit verger de noisetiers et de chênes. L'air est clair et vif, avec les collines de Napa qui s'élèvent vertes et rocheuses au loin. Des grenouilles coassent sur les rives couvertes de roseaux d'un étang sombre.

Revue de Presse hebdomadaire

Trois maîtres-chiens équipent leurs chiens de harnais, leur signalant qu'il est temps de partir. Il y a un corgi, un berger allemand et deux lagotto romagnolos ; Alana McGee, fondatrice de Truffle Dog Co. , explique que cette dernière race est dressée depuis des siècles en Italie pour flairer les truffes. Contrairement aux cochons, qui étaient traditionnellement utilisés pour la chasse aux truffes en Europe, les chiens n'aiment pas ces précieux champignons (même s'ils essaient quand même parfois d'en manger, note-t-elle).

L'excitation est palpable lorsque Flora, le berger allemand, se précipite entre les noisetiers, reniflant intensément les racines. Nous regardons tous, fascinés, Flora trouver sa première récompense, en grattant frénétiquement la terre sèche. « Ne la mange pas ! Ne la mange pas ! » crie sa maîtresse, Aiko Vail. Lorsque Vail et Flora ne sont pas à la chasse aux truffes, elles effectuent des recherches et des sauvetages dans l'État de Washington. Vail elle-même n'aime pas le goût des truffes.

Elle sort une friandise de son sac banane et l'appelle « Bonbon ! » Flora bondit vers elle et Vail lui murmure de doux compliments à l'oreille.



« Certains chiens ne veulent pas bavarder », annonce-t-elle. « Certains adorent ça. Il faut connaître ses chiens. » Il est clair que leur relation est symbiotique.

Les trufficulteurs ne déterrent leurs trouvailles qu'une fois qu'ils ont trouvé un acheteur. Avec une demi-vie de cinq jours seulement, les truffes fraîches commencent à se dégrader rapidement, ce qui explique leur prix élevé. C'est pourquoi les maîtres-chiens trufficulteurs embauchés par les propriétaires de vergers marquent chaque découverte, afin que les propriétaires puissent attendre le dernier moment pour la récolter.

Une fois déterrées, les truffes noires sentent « l'ananas et la pâte à gâteau », explique Vail, tandis que les blanches ont un arôme qui rappelle « l'essence » ou « le raifort ». Les réserves de truffes européennes sont en baisse en raison du changement climatique , qui rend les conditions trop sèches. Mais à Napa, grâce à une intervention scientifique, des producteurs comme Raymond Vineyards créent un avenir américain pour l'industrie.

Le dernier jour, Ali et moi partons pour une randonnée matinale près de notre hôtel. Le sentier de la mine d'Oat Hill offre une vue splendide sur les vignobles baignés de soleil dans la vallée en

contrebas. Ensuite, nous profitons d'une dégustation de vin au domaine viticole voisin d'Elusa avant de déjeuner au Oxbow Market (sandwichs à la dinde avec chips à la truffe et un rosé local). Pour le dîner au Truss , un restaurant sur place de l'hôtel, nous décidons de nous plonger dans l'esprit du week-end et de nous régaler de champignons : poulet rôti au jus de truffe noire et tagliatelles au beurre de truffe noire. Riche, terreux, délicieux. On peut pratiquement goûter l'effort.

Source : https://sandiegomagazine.com/things-to-do/napa-truffle-festival-2025/