Revue de Presse hebdomadaire

The New York Times

Stinky, Fussy, $800 a Pound: The Rush Is on for Oregon Truffles



Wild truffles provoke intense interest in the Pacific Northwest. Outside the region, there is almost no market for them.Credit...Saeed Rahbaran for The New York Times

Publié le 13/03/2025

Look, I'm not accusing Nicolas Cage or anybody else involved in the movie "Pig" of lying. But after a search around Oregon, I haven't been able to find a single person who hunts the state's wild truffles with a hog, as Mr. Cage did in the film.

Pigs will snarf as many truffles as they can, for one thing. They rip up the forest floor like cloven-hoofed bulldozers, which is why it's been illegal to bring them on truffle hunts in Italy since the 1980s. And when a harvester is on the way to a secret truffle spot, they tend to give the game away.

"You put a 300-pound pig in the back of your Subaru and people know where you're going," said Deb Walker, a professional dog trainer, as she instructed about two dozen humans who had come to a farm outside Eugene this month to learn the art of working with canines to sniff out fussy, perishable, mysterious wild truffles. Around 2,000 dogs in the Pacific Northwest have graduated from similar courses over the past 20 years.



Charles Lefevre and his dogs, Dante, left, and Luca, hunting in a grove of Douglas fir outside Eugene, Ore. “Every time we’ve come in here, we find $5,000 worth of truffles,” he said. Saeed Rahbaran for The New York Times

While many people are content simply to teach their dogs an exotic new trick, others have taken up truffle hunting as a serious hobby. A few hunters have turned it into a profitable side hustle during high season, which runs from October to May. Other harvesters, no one knows quite how many, comb the loamy soil under Douglas firs with long-fingered rakes instead of dogs.

Wild-mushroom brokers buy them at trading posts in the woods that can take on the atmosphere of mining camps in a gold rush.

Chefs in Portland, Seattle and other cities are visited by people with dirt under their nails offering baskets, buckets and leather satchels loaded with small white truffles and big, knobby black ones at prices that can reach $800 a pound. Oregon truffles have been made into oil, cheese, chocolate, beer and vodka.

To some connoisseurs, truffles are as evocative of the region as morels and blackberries.

“The black truffle, after microplaning, is to me what ambrosia, the nectar of the gods, would taste like,” said Charles Ruff, the culinary director of the Oregon Truffle Festival, an annual series of events that celebrate both the state’s indigenous varieties and the European ones that are cultivated.

“In my experience with fine-dining restaurants, there is very little to no demand for them,” said John Magazino, who buys and sells truffles for the Chefs’ Warehouse, a specialty-food wholesaler. “In 30 years of being in the world of truffles, I’ve yet to have a chef ask me for them.”

Urbani Truffles, one of the largest truffle suppliers in the world, sold Oregon truffles briefly in the 2010s, but hasn't since.

Compared with the Périgord black truffle, Oregon's "is not so powerful," said Vittorio Giordano, the company's vice president. "The consumers that are used to truffles, they have an idea of the aroma, and this one is very, very different."

Picking Up the Scent

On the last day of February, accompanied by Charles Lefevre, who has done more than anyone to spread the word about Oregon truffles, I explored a cool, shady Douglas fir grove just outside Eugene. More accurately, Dr. Lefevre's dogs, Dante and Luca, explored the grove, while he and I scrambled to keep up.



Luca and Dante are Lagotto Romagnolos, a breed from Italy that is favored by truffle hunters. Saeed Rahbaran for The New York Times

“If I take my eyes off him for a second, he’ll eat a truffle,” he said as he followed Dante through a thicket of downed branches.

Black and white truffles, the region’s two most commonly dug varieties, have been found as far south as Point Reyes in California and as far north as Vancouver Island in British Columbia, but Oregon is especially rich in their favorite habitat. Dr. Lefevre described the ideal hunting ground as former grassland where

Douglas firs were planted 15 to 30 years ago. He can spot classic truffle terrain from the wheel of his car, but finds satellite images more useful.

“The modern truffle hunter starts from Google Earth,” he said.

His hunch about this grove of firs had been paying off nicely since January, when he signed a lease to the truffling rights with the farmer who owns the land. “Every time we’ve come in here we find about $5,000 worth of truffles,” Dr. Lefevre said. He donates most of them to the truffle festival, which he helped found; he makes his living inoculating tree seedlings with European truffle spores and selling them to people who want to start their own orchards.

Dante and Luca are Lagotto Romagnolos, a breed that specializes in finding truffles. (Trainers say that any dog with motivation can hunt truffles.)

Some recent forays had taken a toll on Dante’s hips. He’d been somewhat restored by acupuncture the other day, and the smell of the woods seemed to revive him completely. The minute he

would start to snuffle at a spot of fluffy, loamy topsoil, Dr. Lefevre dropped to one knee beside him, trying to snatch the prize and stash it in a pouch he wore on his hip before it could enter Dante's stomach. This pattern — the dog digs; the human dives — was repeated about twice a minute.



Treated carefully, Oregon truffles may last for 10 days out of the ground. Saeed Rahbaran for The New York Times

You can eat a truffle like an apple. It is what they were built for. They are the fruiting bodies of invisibly fine mycelial networks of

fungi that grow among tree roots and contain spores that have to be carried to new sites in the guts of animals that feed on them.

Truffles are full of protein and carbohydrates. Most humans, though, are far less interested in their nutrient content than in their flavor, most of which is concentrated in an aroma so piercing that it compels mice, squirrels and dogs to root in the dirt.

I buried my face in a handful of whites Dante and Luca had found. My first impression was of ramps or garlic chives, then button mushrooms, but the overwhelming scent was a potent animal reek. They were only distantly reminiscent of the better-known Italian white variety, the most valuable truffles in the world.

The whites were so pungent that at times even I could tell when I was standing over a ripe cluster. The black truffles had a more diffuse aroma. I couldn't catch it, but Dante could. He would zig and zag across the forest floor, shimmying and wiggling before stopping at a spot that might be 100 feet away.

"A little bit higher energy," he said, eyeing Dante. "Having trouble finding it. This is black behavior."

Holding my nose up to a dark, dirt-caked lump slightly smaller than a tennis ball that Dante had led us to, my first thought was ripe pawpaw, with its soft tropical flavors of pineapple and banana, plus a dusting of cocoa powder and a whiff of juice box.

A Périgord black truffle, with its flavors of black olives and dried mushrooms, wants to be baked into a potato gratin or roasted under the skin of a chicken. This truffle wanted to be dessert.

A Lure for Chefs

In his first 10 years with the truffle festival, Mr. Ruff said, "I thought it was my job to send our truffles out into the world." Then, on a trip to Italy, he ate a dish a chef had made with the local white truffles that gave him a profound impression of place. "My thinking completely flipped upside down," he said.

Since that moment, the festival has focused on helping chefs in the Pacific Northwest understand their truffles as deeply as French and Italian chefs understand theirs.



Olympia Provisions in Portland, Ore., has made salami with Oregon white truffles. The flavor, said Elias Cairo, the owner, “represents this really cool pocket of forest in the United States.” Saeed Rahbaran for The New York Times

“It took me many years to get over the fact that they’re not the exact same thing” as the European truffles, said Elias Cairo, the owner of the salumi company Olympia Provisions, in Portland.

"They're their own flavor profile that represents this really cool pocket of forest in the United States."

Mr. Cairo sometimes cures salami next to Oregon white truffles so they can soak up the aroma, in which he detects nutmeg, allspice and cloves. A hunter, Mr. Cairo finds that they also emit a musk that reminds him of game.

"I don't know if you've ever had a wild boar where it's a little too stinky?" he asked. "I picture an older male animal that wants to breed, that's got its pheromones fired up." He understands that this may not be everybody's cup of tea.

"The white is just so stinky-strong," said Deb Meyer, a chef who owns Choux Pastries, in West Linn. She meant it as a compliment. For an Oregon Truffle Festival dinner this year, Ms. Meyer infused that stinky strength into goat cheese that she sandwiched into airy little macarons.



The Olympia Provisions restaurant in Portland shaves black Oregon truffles over omelets in winter. Saeed Rahbaran for The New York Times

Although the blacks are milder, they still turn heads when they are at their smelliest. “The aroma will kick you in the nose in a good way,” said Gabriel Rucker, the chef and owner of Le Pigeon, in Portland. On a recent flight, he took half a pound in his carry-on bag. “I pretty much truffled out the entire plane.”

Powerful as they are in their prime, Pacific Northwest truffles have a shorter life span than their European cousins. With frequent

tending, they may survive a week, sometimes 10 days. They demand more attention than a Siamese cat.

“As soon as you find a truffle, it owns you,” said Ava Chapman, a truffle harvester in Portland who was one of Ms. Walker’s instructors at the dog-training seminar.

The Hunt Pays Off

Like many harvesters who work with dogs, Ms. Chapman believes that the reputation of Oregon truffles has been harmed by the use of rakes. While a dog zeros in on riper, more aromatic truffles, a rake is indiscriminate. In a matter of minutes, it can clear out every truffle growing under a tree. Some will be immature and odorless, others rotten. A few might be perfect.

The Oregon truffle trade is dominated by raked truffles, which are far more plentiful than the riper specimens turned up by dogs.

"If a chef wants them across the country, he's going to get them from a supplier who bought raked truffles, and it doesn't showcase the aroma of the truffle," said Kristi Anderson, a retired court stenographer in Eugene who finds hers with the help of her dogs, Mia, Isa and Quinn.

Even a perfect truffle can let you down if it's not carefully prepared. At various restaurants around Eugene that got their supply from harvesters who use dogs, I tried truffle fries, truffle pizza, truffle risotto and a truffled lobster. Although I could see the truffles, I couldn't taste them.

But there were other times when I wanted the whole country to know what is buried in the woods of Oregon.

A chocolatier in Eugene makes what he calls "white winter truffle-truffles," glossy domes of milk chocolate filled with white truffle-infused crème fraîche. The animal scent of the truffles worked with the sweetness of the candy and against it at the same time to create a flavor both innocent and carnal.

And there was the ice cream that Mr. Ruff, of the truffle festival, had made by steeping Oregon black truffles in heavy cream. I thought about what he had said about ambrosia. I've never tasted anything like it.

Traduction WETRUF :

Revue de Presse hebdomadaire

Puantes, capricieuses, 800 $ la livre : la ruée vers les truffes de l'Oregon est lancée



Les truffes sauvages suscitent un vif intérêt dans le Nord-Ouest Pacifique. En dehors de cette région, il n'existe quasiment aucun marché pour elles....Saeed Rahbaran pour The New York Times

Publié le 13/03/2025

Écoutez, je n'accuse pas Nicolas Cage ni aucun autre acteur du film « Pig » de mentir. Mais après avoir fait des recherches dans l'Oregon, je n'ai trouvé personne qui chasse les truffes sauvages de l'État avec un cochon, comme M. Cage dans le film.

Les cochons s'en prennent à un maximum de truffes. Ils défoncent le sol de la forêt comme des bulldozers à sabots fendus, ce qui explique pourquoi il est illégal de les emmener à la chasse aux truffes en Italie depuis les années 1980. Et lorsqu'un cueilleur se dirige vers un lieu secret de récolte de truffes, ils ont tendance à trahir le gibier.

« Placez un cochon de 136 kilos à l'arrière de votre Subaru et tout le monde comprend où vous allez », a déclaré Deb Walker, dresseuse canine professionnelle, en formant une vingtaine de personnes venues ce mois-ci dans une ferme près d'Eugene pour apprendre l'art de travailler avec des chiens afin de détecter des truffes sauvages difficiles, périssables et mystérieuses. Environ 2 000 chiens du Nord-Ouest Pacifique ont suivi des formations similaires au cours des 20 dernières années.

Revue de Presse hebdomadaire



Charles Lefevre et ses chiens, Dante (à gauche) et Luca, chassant dans un bosquet de sapins de Douglas près d'Eugene, dans l'Oregon. « Chaque fois que nous venons ici, nous trouvons pour 5 000 dollars de truffes », a-t-il déclaré.Crédit... Saeed Rahbaran pour The New York Times

Alors que beaucoup se contentent d'apprendre à leurs chiens un nouveau tour exotique, d'autres ont adopté la chasse à la truffe comme un véritable passe-temps. Quelques chasseurs en ont fait une activité secondaire lucrative pendant la haute saison, qui s'étend d'octobre à mai. D'autres cueilleurs, dont on ignore le nombre exact, ratissent le sol limoneux sous les sapins de Douglas avec de longs râteaux plutôt qu'avec des chiens.

Les courtiers en champignons sauvages les achètent dans des comptoirs forestiers qui peuvent évoquer l'atmosphère des camps miniers d'une ruée vers l'or. À Portland, Seattle et ailleurs, les chefs cuisiniers reçoivent la visite de personnes aux ongles sales qui leur proposent des paniers, des seaux et des sacoches en cuir remplis de petites truffes blanches et de grosses truffes noires à gros nœuds, à des prix pouvant atteindre 800 dollars la livre. Les truffes de l'Oregon ont été transformées en huile, fromage, chocolat, bière et vodka .

Pour certains connaisseurs, les truffes évoquent la région autant que les morilles et les mûres.

« La truffe noire, après microplanification, est pour moi ce que l'ambroisie, le nectar des dieux, aurait le goût », a déclaré Charles Ruff, le directeur culinaire de l' Oregon Truffle Festival , une série annuelle d'événements qui célèbrent à la fois les variétés indigènes de l'État et les variétés européennes qui sont cultivées.

Pourtant, l'engouement local croissant pour ces truffes indigènes n'est pas largement partagé en dehors du Nord-Ouest Pacifique.

Leurs arômes envoûtants et particuliers ne s'échappent presque jamais des salles à manger des autres régions du pays.

« D'après mon expérience dans la restauration gastronomique, la demande est très faible, voire inexistante », a déclaré John Magazino, qui achète et vend des truffes pour Chefs' Warehouse , un grossiste en produits alimentaires spécialisés. « En 30 ans de carrière dans le monde de la truffe, aucun chef ne m'en a jamais demandé. »

Urbani Truffles , l'un des plus grands fournisseurs de truffes au monde, a brièvement vendu des truffes de l'Oregon dans les années 2010, mais ne l'a plus fait depuis.

Comparée à la truffe noire du Périgord, celle de l'Oregon « n'est pas aussi puissante », a déclaré Vittorio Giordano, vice-président de l'entreprise. « Les consommateurs habitués aux truffes en ont une idée, et celle-ci est très différente. »

Reprendre l’odeur

Le dernier jour de février, accompagné de Charles Lefevre, qui a fait plus que quiconque pour faire connaître les truffes de l'Oregon, j'ai exploré une forêt de sapins de Douglas fraîche et ombragée, juste à l'extérieur d'Eugene. Plus précisément, les chiens du Dr Lefevre, Dante et Luca, ont exploré la forêt, tandis que lui et moi nous efforcions de suivre le rythme.



Luca et Dante sont des Lagotto Romagnolos, une race italienne appréciée des chasseurs de truffes. Saeed Rahbaran pour The New York Times

« Si je le quitte des yeux une seconde, il mangera une truffe », dit-il en suivant Dante à travers un fourré de branches tombées.

Les truffes noires et blanches, les deux variétés les plus fréquemment récoltées dans la région, ont été découvertes jusqu'à Point Reyes, en Californie, au sud, et jusqu'à l'île de Vancouver, en Colombie-Britannique, au nord. Cependant, l'Oregon est particulièrement riche en leur habitat de prédilection. Le Dr Lefevre décrit le terrain de chasse idéal comme une ancienne prairie où des sapins de Douglas ont été plantés il y a 15 à 30 ans. Il peut repérer les terrains trufficoles classiques depuis le volant de sa voiture, mais les images satellites lui sont plus utiles.

« Le chasseur de truffes moderne part de Google Earth », a-t-il déclaré.

Son intuition concernant cette sapinière s'est avérée payante depuis janvier, date à laquelle il a signé un bail de trufficulture avec l'agriculteur propriétaire du terrain. « À chaque fois que nous venons ici, nous trouvons des truffes d'une valeur d'environ 5 000

dollars », explique le Dr Lefevre. Il en fait don de la plupart à la fête de la truffe, qu'il a contribué à fonder ; il gagne sa vie en inoculant des jeunes plants d'arbres avec des spores de truffes européennes et en les vendant à ceux qui souhaitent créer leur propre verger.

Dante et Luca sont des Lagotto Romagnolos, une race spécialisée dans la recherche de truffes. (Les dresseurs affirment que tout chien motivé peut chasser les truffes.)

Quelques incursions récentes avaient mis à rude épreuve les hanches de Dante. L'acupuncture l'avait quelque peu remis sur pied l'autre jour, et l'odeur des bois semblait le revitaliser complètement. Dès qu'il commençait à renifler un peu de terre végétale, le Dr Lefevre s'agenouillait à côté de lui, essayant de lui arracher le trésor et de le cacher dans une poche qu'il portait à la hanche avant qu'il ne pénètre dans l'estomac de Dante. Ce schéma – le chien creuse, l'humain plonge – se répétait environ deux fois par minute.



Traitées avec soin, les truffes de l'Oregon peuvent durer 10 jours hors du sol. Saeed Rahbaran pour The New York Times

On peut manger une truffe comme une pomme. C'est leur fonction première. Ce sont les fructifications de réseaux mycéliens de champignons, d'une finesse invisible, qui se développent entre les racines des arbres et contiennent des spores qui doivent être transportées vers de nouveaux sites dans le tube digestif des animaux qui s'en nourrissent.

Les truffes regorgent de protéines et de glucides. Cependant, la plupart des humains s'intéressent bien moins à leur apport nutritionnel qu'à leur saveur, concentrée en une odeur si intense qu'elle incite souris, écureuils et chiens à fouiller la terre.

J'ai plongé mon visage dans une poignée de truffes blanches trouvées par Dante et Luca. Ma première impression fut celle d'ail des ours ou de ciboulette chinoise, puis de champignons de Paris, mais l'odeur dominante était une puissante odeur animale. Elles ne rappelaient que vaguement la variété blanche italienne, plus connue, la plus précieuse au monde.

Les truffes blanches étaient si piquantes que, par moments, même moi, je pouvais deviner que je me tenais au-dessus d'une grappe mûre. Les truffes noires avaient un arôme plus diffus. Je ne parvenais pas à le capter, mais Dante, lui, si. Il zigzaguait sur le sol de la forêt, se dandinant et se tortillant avant de s'arrêter à une trentaine de mètres.

« Un peu plus d'énergie », dit-il en regardant Dante. « J'ai du mal à la trouver. C'est un comportement noir. »

En tenant mon nez contre un morceau sombre et couvert de terre, légèrement plus petit qu'une balle de tennis vers lequel Dante nous avait conduits, ma première pensée fut celle de la papaye mûre, avec ses douces saveurs tropicales d'ananas et de banane, plus un soupçon de poudre de cacao et une bouffée de jus de fruits.

Une truffe noire du Périgord, aux saveurs d'olives noires et de champignons séchés, se prête à merveille à un gratin de pommes de terre ou à une cuisson sous la peau d'un poulet. Cette truffe se voulait un dessert.

Un attrait pour les chefs

Au cours de ses dix premières années au festival de la truffe, M. Ruff a déclaré : « Je pensais que mon rôle était de faire connaître nos truffes au monde entier. » Puis, lors d'un voyage en Italie, il a dégusté un plat préparé par un chef à base de truffes blanches

locales, qui lui a laissé un souvenir impérissable du lieu. « Mon état d'esprit a été complètement bouleversé », a-t-il confié.

Depuis lors, le festival s'efforce d'aider les chefs du nord-ouest du Pacifique à comprendre leurs truffes aussi profondément que les chefs français et italiens comprennent les leurs.



Olympia Provisions, à Portland, dans l'Oregon, a élaboré du salami à base de truffes blanches de l'Oregon. Selon Elias Cairo, son propriétaire, cette saveur « représente parfaitement ce coin de forêt exceptionnel des États-Unis ». Saeed Rahbaran pour The New York Times

« Il m'a fallu de nombreuses années pour accepter le fait qu'elles ne sont pas exactement identiques » aux truffes européennes, explique Elias Cairo, propriétaire de l'entreprise de charcuterie Olympia Provisions , à Portland. « Elles ont leur propre saveur, représentative de ce coin de forêt vraiment exceptionnel des États-Unis. »

M. Cairo fait parfois mariner du salami à côté de truffes blanches de l'Oregon afin qu'elles s'imprègnent de leur arôme, dans lequel il perçoit de la noix de muscade, du piment de la Jamaïque et du clou de girofle. Chasseur, M. Cairo trouve également qu'elles dégagent un musc qui lui rappelle le gibier.

« Je ne sais pas si vous avez déjà vu un sanglier un peu trop puant ? » demanda-t-il. « J'imagine un mâle plus âgé qui veut se reproduire, dont les phéromones sont en ébullition. » Il comprend que ce ne soit pas forcément du goût de tout le monde.

« Le blanc est tellement fort et puant », a déclaré Deb Meyer, cheffe propriétaire de Choux Pastries à West Linn. C'était un compliment.

Pour un dîner du Festival de la truffe de l'Oregon cette année, Mme Meyer a infusé cette force puante dans du fromage de chèvre qu'elle a incorporé dans de petits macarons aériens.



Le restaurant Olympia Provisions de Portland sert des truffes noires de l'Oregon sur des omelettes en hiver. Saeed Rahbaran pour The New York Times

Bien que les noirs soient plus doux, ils attirent toujours les regards lorsqu'ils sont les plus odorants. « L'arôme vous fera un bien fou », a déclaré Gabriel Rucker, chef et propriétaire du restaurant Le Pigeon , à Portland. Lors d'un récent vol, il a emporté une demi-livre

de truffes dans son bagage à main. « J'ai pratiquement tout truqué dans l'avion. »

Aussi puissantes soient-elles à leur apogée, les truffes du Nord-Ouest Pacifique ont une durée de vie plus courte que leurs cousines européennes. Avec des soins fréquents, elles peuvent survivre une semaine, parfois dix jours. Elles exigent plus d'attention qu'un chat siamois.

« Dès que vous trouvez une truffe, elle vous possède », a déclaré Ava Chapman, une cueilleuse de truffes à Portland qui était l'une des instructrices de Mme Walker lors du séminaire de dressage de chiens.

La chasse est payante

Comme de nombreux cueilleurs de truffes qui travaillent avec des chiens, Mme Chapman estime que l'utilisation de râteaux a terni la réputation des truffes de l'Oregon. Alors qu'un chien cible les truffes mûres et aromatiques, un râteau est indiscriminé. En

quelques minutes, il peut éliminer toutes les truffes poussant sous un arbre. Certaines seront immatures et inodores, d'autres pourries. Quelques-unes pourraient être parfaites.

Le commerce de la truffe de l'Oregon est dominé par les truffes ratissées, qui sont bien plus abondantes que les spécimens plus mûrs retrouvés par les chiens.

« Si un chef veut les trouver dans tout le pays, il va les acheter auprès d'un fournisseur qui a acheté des truffes ratissées, et cela ne met pas en valeur l'arôme de la truffe », a déclaré Kristi Anderson, une sténographe judiciaire à la retraite d'Eugene qui trouve les siennes avec l'aide de ses chiens, Mia, Isa et Quinn.

Même une truffe parfaite peut décevoir si elle n'est pas préparée avec soin. Dans divers restaurants des environs d'Eugene, approvisionnés par des cueilleurs de truffes, j'ai goûté des frites à la truffe, une pizza à la truffe, un risotto à la truffe et un homard truffé. Même si je voyais les truffes, je ne les goûtais pas.

Mais il y a eu d'autres moments où je voulais que tout le pays sache ce qui est enterré dans les bois de l'Oregon.

Un chocolatier d'Eugène fabrique ce qu'il appelle des « truffes blanches d'hiver », des dômes brillants de chocolat au lait fourrés de crème fraîche infusée à la truffe blanche. Le parfum animal des truffes se combine à la douceur du bonbon et s'oppose à elle pour créer une saveur à la fois innocente et charnelle.

Et puis il y avait la glace que M. Ruff, du festival de la truffe, avait préparée en trempant des truffes noires de l'Oregon dans de la crème épaisse. J'ai repensé à ce qu'il avait dit à propos de l'ambroisie. Je n'avais jamais rien goûté de pareil.

Source : https://www.nytimes.com/2025/03/11/dining/oregon-truffles.html