Revue de Presse hebdomadaire

FIFTY+SA

A taste of luxury during truffle season in Adelaide



As the winter chill settles over South Australia, a sought-after delicacy begins to make its appearance—the truffle.

Publié le 31/05/2025

From June to August, Adelaide's top chefs and food artisans embrace this rich, umami-packed ingredient, transforming it into indulgent seasonal dishes. Whether you're foraging in the Adelaide

Hills or enjoying truffle-infused creations at some of the city's finest restaurants, truffle season promises a truly special dining experience.

What are truffles?

Revered as the "black diamond" of the culinary world, truffles are subterranean fungi that grow in symbiosis with the roots of oak and hazelnut trees. Unlike mushrooms, which sprout visibly above ground, truffles develop beneath the earth's surface, relying on specialised scent-detecting dogs to locate them. The intense, earthy aroma is what makes them so highly prized, with just a few shavings capable of transforming a dish into something extraordinary.

The black winter truffle (Tuber melanosporum), the most common variety found in South Australia, has an aroma and flavour profile that's both robust and complex, offering notes of earth, garlic, and even hints of chocolate. Its rarity and difficulty to cultivate only add

to its mystique, making it one of the most luxurious ingredients in the world.



South Australia's truffle heartland

Adelaide's cool-climate regions, particularly the Adelaide Hills and Fleurieu Peninsula, provide ideal conditions for truffle cultivation. Over the past decade, a handful of dedicated truffle growers have mastered the delicate art of nurturing these elusive fungi, offering

visitors a rare opportunity to experience the thrill of the hunt firsthand.

Where to experience a truffle hunt

Revue de Presse hebdomadaire



Quercus Truffles – Nestled in the picturesque Piccadilly Valley, Quercus is a family-owned farm known for its premium black truffles and immersive experiences. During the winter season, guests can join their renowned truffle hunt tours—a two-hour adventure that includes both hunting and a gourmet tasting. For a more immersive outing, Quercus offers a four-hour experience, starting with morning tea by the fire, followed by a guided hunt, and ending with a truffle-infused degustation paired with premium Adelaide Hills wines. Find out more: quercustruffles.com.au

Lovely Valley Truffles – Located in Myponga on the Fleurieu Peninsula, this family-run truffle orchard supplies some of South Australia's top restaurants. Their seasonal truffle hunts provide a fascinating insight into the cultivation and harvesting process, complete with truffle-infused tastings and wine pairings. Find out more: lovelyvalleytruffles.com.au

Adelaide Hills Truffle Co. – This boutique truffle farm in the Adelaide Hills hosts immersive truffle hunts during winter, where guests can

follow expertly trained dogs as they sniff out truffles beneath the cool forest floor. The experience is capped off with tastings that highlight the depth of flavor this delicacy brings to simple, well-crafted dishes. Find out more: adelaidehillstruffles.com.au



A taste of truffle

Once harvested, these luxurious fungi are delivered to Adelaide's top chefs, who craft dishes that highlight their intoxicating depth of flavour. Truffles are best enjoyed fresh, ideally within 4-5 days, as their distinct aroma and flavour diminish over time. When fresh truffles appear on a menu, it's worth asking where they're from to support the local South Australian truffle industry.

Restaurants that proudly serve and support South Australian truffles include:

Anchovy Bandit – Prospect

Anvers Wines – Kangarilla

Crafers Hotel Restaurant – Crafers

Dolly Bar – Unley

Good Gilbert – Goodwood

Hardy's Verandah Restaurant – Mount Lofty House

Lune Bar – Beulah Park

LVN Restaurant – Woodside

Mount Lofty Ranges Vineyard – Lenswood

Ondeen – Verdun

Sequoia Lodge – Mount Lofty

Topiary – Tea Tree Gully

Bringing truffles home

For those looking to source fresh truffles during the season, they can purchase directly from the growers. Quercus has a stall at the Adelaide Farmers Market in Wayville every Sunday, while Adelaide Hills Truffle Company can be found at the Stirling Market.

Revue de Presse hebdomadaire



Revue de Presse hebdomadaire

Traduction WETRUF :

Un avant-goût de luxe pendant la saison des truffes à Adélaïde



Alors que le froid hivernal s'installe sur l'Australie du Sud, une délicatesse recherchée commence à faire son apparition : la truffe.

Publié le 31/05/2025

De juin à août, les meilleurs chefs et artisans culinaires d'Adélaïde s'approprient cet ingrédient riche et umami pour le transformer en

plats de saison gourmands. Que vous fassiez une cueillette dans les collines d'Adélaïde ou que vous savouriez des créations à la truffe dans certains des meilleurs restaurants de la ville, la saison de la truffe vous promet une expérience culinaire véritablement unique.

Que sont les truffes ?

Considérées comme le « diamant noir » de la gastronomie, les truffes sont des champignons souterrains qui poussent en symbiose avec les racines des chênes et des noisetiers. Contrairement aux champignons, qui poussent visiblement à la surface, les truffes se développent sous la surface de la terre, grâce à des chiens détecteurs d'odeurs spécialisés. Leur arôme intense et terreux est ce qui les rend si prisées : quelques copeaux suffisent à transformer un plat en un délice extraordinaire.

La truffe noire d'hiver (Tuber melanosporum), variété la plus répandue en Australie-Méridionale, possède un arôme et une

saveur à la fois puissants et complexes, offrant des notes de terre, d'ail et même des touches de chocolat. Sa rareté et sa difficulté de culture ajoutent à son caractère mystérieux, ce qui en fait l'un des ingrédients les plus luxueux au monde.



Le cœur de la truffe en Australie du Sud

Les régions au climat frais d'Adélaïde, notamment les collines d'Adélaïde et la péninsule de Fleurieu, offrent des conditions

idéales pour la culture de la truffe. Au cours de la dernière décennie, une poignée de trufficulteurs passionnés ont maîtrisé l'art délicat de cultiver ces champignons insaisissables, offrant aux visiteurs une occasion rare de vivre l'expérience de la chasse aux truffes.

Où vivre une chasse aux truffes

Revue de Presse hebdomadaire



Revue de Presse hebdomadaire

Quercus Truffles – Nichée dans la pittoresque vallée de Piccadilly, Quercus est une ferme familiale réputée pour ses truffes noires de première qualité et ses expériences immersives. En hiver, les visiteurs peuvent participer à leurs célèbres excursions de chasse aux truffes : une aventure de deux heures comprenant la chasse et une dégustation gastronomique. Pour une immersion plus profonde, Quercus propose une expérience de quatre heures, commençant par un thé matinal au coin du feu, suivi d'une chasse guidée et se terminant par une dégustation de truffes accompagnée de vins haut de gamme des Adelaide Hills. Pour en savoir plus : quercustruffles.com.au

Lovely Valley Truffles – Situé à Myponga, sur la péninsule de Fleurieu, ce verger familial approvisionne certains des meilleurs restaurants d'Australie-Méridionale. Leurs chasses aux truffes saisonnières offrent un aperçu fascinant du processus de culture et de récolte, avec dégustations de truffes et accords mets et vins. Pour en savoir plus : lovelyvalleytruffles.com.au

Adelaide Hills Truffle Co. – Cette ferme truffière de charme située dans les collines d'Adélaïde organise des chasses aux truffes immersives en hiver. Les visiteurs peuvent suivre des chiens dressés à la recherche de truffes sous le frais sol de la forêt. L'expérience se termine par des dégustations qui mettent en valeur la profondeur des saveurs de ce mets délicat, subtilement élaboré, dans des plats simples et raffinés. Pour en savoir plus : adelaidehillstruffles.com.au



Un goût de truffe

Une fois récoltés, ces champignons somptueux sont livrés aux meilleurs chefs d'Adélaïde, qui concoctent des plats qui mettent

en valeur leur saveur intense et enivrante. Il est préférable de déguster les truffes fraîches, idéalement dans les 4 à 5 jours, car leur arôme et leur saveur s'estompent avec le temps. Lorsque des truffes fraîches apparaissent sur un menu, il est judicieux de demander leur provenance afin de soutenir la filière truffière locale d'Australie du Sud.

Les restaurants qui servent et soutiennent fièrement les truffes d'Australie du Sud comprennent :

Anchovy Bandit – Prospect

Anvers Wines – Kangarilla

Hôtel-restaurant Crafers – Crafers

Dolly Bar – Unley

Bon Gilbert – Goodwood

Restaurant Hardy's Verandah – Mount Lofty House

Lune Bar – Beulah Park

Restaurant LVN – Woodside

Vignoble Mount Lofty Ranges – Lenswood

Ondeen – Verdun

Sequoia Lodge – Mont Lofty

Topiaire – Tea Tree Gully

Ramener des truffes à la maison

Pour ceux qui souhaitent se procurer des truffes fraîches pendant la saison, ils peuvent les acheter directement auprès des producteurs. Quercus tient un stand au marché fermier d'Adélaïde à Wayville tous les dimanches, tandis que l'Adelaide Hills Truffle Company est présente au marché de Stirling.

Revue de Presse hebdomadaire



Source :

https://www.fiftyplussa.com.au/food-drink/food/a-taste-of-luxury-during-truffle-season-in-adelaide/