Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

Ferme truffière établie, entreprise agrotouristique mise en vente



Publié le 17/06/25

Barbara et ses chiens Lagotto Romagnolo sont les principaux chasseurs de truffes de Macenmist. Photo : fournie.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

Macenmist Black Truffles, situé juste à l'extérieur de Bredbo dans la région de Snowy Monaro en Nouvelle-Galles du Sud, est sur le marché, offrant à un acheteur chanceux la rare opportunité d'acheter l'une des fermes truffières les plus établies de la région, qui est rattachée à une entreprise d'agritourisme très prospère.

En achetant la propriété en 1997 et en plantant leurs premiers chênes en 2008, Richard et Barbara Hill ont été en avance sur la tendance de la truffe, qui n'a été largement adoptée dans les menus australiens qu'en 2010.

« L'Australie-Occidentale et la Tasmanie ont été les premiers États producteurs de truffes en Australie, mais dans cette région, à Canberra et dans les États de l'Est, nous étions à l'avant-garde », explique Barbara.

Faire décoller la truffière a présenté quelques défis, et lorsque le co-investisseur et voisin de Richard et Barbara est décédé avant même que les arbres ne soient en terre, ils ont dû consacrer

beaucoup de temps à la recherche pour remplacer les informations perdues avec son décès.

Malgré les obstacles, Richard et Barbara ont dépassé leurs propres attentes ainsi que les normes de l'industrie lorsqu'ils ont défié toutes les données dont ils disposaient et ont produit quelques truffes solitaires au cours de la première saison.

« Dès la première année, nous avons été stupéfaits et étonnés d'avoir récolté trois truffes. De l'avis général, nous n'aurions pas récolté de truffes en moins de trois ans », raconte Barb.

« Nous avons récolté trois truffes sur deux arbres, et nous nous attendions à attendre jusqu'à dix ans. Je n'étais pas encore prêt ; je n'avais même pas encore de chiens. »

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]



Au fil des années, Richard a tenu des registres méticuleux des rendements de chaque arbre, et lorsque Barbara sort 28 ans de registres de pluie manuscrits de la propriété, on a le sentiment que les registres étaient l'un des points forts de Richard.

Richard est malheureusement décédé en 2023, mais son héritage perdure non seulement dans les arbres qu'il a plantés et la ferme qu'il a construite à la main, mais aussi dans les registres qu'il a

tenus, qui ont été essentiels à l'entreprise, en suivant des détails comme les rendements en truffes de chaque arbre, une tâche non négligeable compte tenu des 600 arbres avec lesquels ils ont commencé et des centaines d'autres qui ont été plantés depuis.

« C'est une relation symbiotique ; si l'année est bonne, l'arbre peut extraire les minéraux du sol et n'a pas besoin de truffes l'année suivante. S'il n'a pas besoin de minéraux, il n'abrite pas de truffes », explique Barbara.

Richard étant parti, Barbara et ses deux chiens Lagotto Romagnolo Song Lu et Tawdiffu sont le cœur de l'exploitation de truffes et ensemble, ils assurent le bon fonctionnement de l'agritourisme que Barb a construit pour tirer parti de l'action dans une ferme truffière en activité.

Bien qu'elle soit désormais clairement douée pour accueillir des touristes, le tourisme est une branche de l'entreprise dans laquelle

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

Barb est tombée par hasard lorsqu'on lui a demandé d'organiser la réunion annuelle de la NSW Lagotto Association.

C'était la première fois qu'elle accueillait un groupe à la ferme, accueillant un grand nombre de personnes campant sur la propriété pendant deux jours. Elle explique que ce fut difficile et qu'elle pensait ne plus jamais le faire, mais au fil des ans, elle a organisé le même événement à trois reprises, ce qui a été le catalyseur qui l'a poussée à ouvrir ses portes à davantage de visiteurs.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]



Ces visiteurs participent désormais activement à la chasse aux truffes annuelle, qui a lieu chaque année à partir de juin, et se voient ensuite offrir un repas composé de trois plats cuisinés par Barb elle-même. Barb minimise toujours l'importance du déjeuner aux truffes qui suit la chasse, sachant que les participants savent qu'il s'agit d'une expérience dans une truffière en activité, et non d'un repas étoilé.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

Peu importe ce que Barb pense du déjeuner, c'est une expérience qui ne fait que gagner en popularité à mesure qu'elle établit de plus en plus de liens avec les voyagistes, notamment en Asie, et en regardant les chiens au travail, reniflant la forêt de truffes et alertant Barb lorsqu'ils ont trouvé des truffes, vous êtes témoin d'une relation aussi symbiotique que la relation entre les arbres et leur besoin de nutriments provenant des truffes.

La demande est si forte qu'elle a dû agrandir ses installations plus d'une fois et peut désormais accueillir 80 personnes pour un déjeuner assis, soit plus du double de la capacité initiale.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]



Barb adore le public varié que le commerce de la truffe attire et est plus animée lorsqu'elle raconte des histoires sur les chefs du Parlement qui creusent leurs propres truffes ou sur le moment où un couple chinois a descendu la route de campagne défoncée jusqu'à la propriété dans une Rolls Royce, prêt à dépenser beaucoup pour la truffe noire du Périgord très prisée que Barb cultive et vend.

Bien que la propriété soit sur le marché, Barb n'est pas pressée de passer à l'action. Elle sait qu'une proposition aussi unique exigera de la patience de la part du bon acheteur.

« Gardez à l'esprit que j'ai plus de 70 ans ; je suis heureuse ici pour l'instant, mais je ne veux pas être là quand j'aurai 90 ans », plaisante Barb avec sa manière toujours directe et franche.

Alors qu'elle attend patiemment le bon acheteur, une autre saison de truffes a débuté et les livres de Barb sont presque pleins, car chaque week-end, un nouveau groupe la rejoint, Song Lu et Tawdiffu, à la recherche des trésors de la saison qui sont enfouis sous le sol qu'elle et Richard ont passé la moitié de leur vie à cultiver.

Macenmist est situé au 230 Cappanana Road, à Bredbo. Pour plus d'informations sur la vente, consultez l'annonce sur Zango.

Source :https://aboutregional.com.au/established-truffle-farm-agritourism-business-put-up-for-sale/479392/

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

Traduction :

Established truffle farm, agritourism business put up for sale



Publié le 17/06/25

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

Barbara and her Lagotto Romagnolo dogs are the chief truffle hunters at Macenmist. Photo: Supplied.

Macenmist Black Truffles, located just outside of Bredbo in the Snowy Monaro region of NSW, is on the market, giving a lucky buyer the rare opportunity to buy one of the region's most established truffle farms, which comes attached to a highly successful agritourism business.

Buying the property in 1997 and planting their first oaks in 2008, Richard and Barbara Hill were ahead of the truffle trend, which didn't see widespread adoption on Australian menus until 2010.

"WA & Tasmania were the first truffle-producing states in Australia but in this region, Canberra and the eastern states, we were on the forefront," says Barbara.

Getting the truffiere off the ground presented some challenges, and when Richard and Barbara's co-investor and neighbour died before the trees were even in the ground, they had to spend

significant time researching to replace the information that was lost with his passing.

Despite the roadblocks, Richard and Barbara exceeded their own expectations as well as the industry standards when they defied all of the data they had and produced a few lone truffles in the first season.

“The very first year we were shocked and amazed that we got three truffles. According to everyone, we wouldn’t get truffles in under three years,” Barb says.

“We got three truffles off two trees, and we had been prepared to wait up to 10 years. I wasn’t ready for it; I didn’t even have the dogs yet.”

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]



Over the years, Richard kept meticulous records of the yields from each tree, and as Barbara pulls out 28 years of handwritten rain records from the property, you get the sense that records were one of Richard's fortes.

Richard sadly passed in 2023, but his legacy lives on not only in the trees he planted and the farm he built by hand but also in the records he kept, which have been essential to the business,

tracking details like truffle yields from each tree, no small task given the 600 trees they started with and the hundreds more that have been planted since.

“It’s a symbiotic relationship; if you have a good year, the tree can extract the minerals from the ground, and it doesn’t need the truffle the following year. If it doesn’t need the minerals, it doesn’t host the truffles,” shares Barbara.

With Richard gone, Barbara and her two Lagotto Romagnolo dogs Song Lu and Tawdiffu are the heart of the truffle operation and together they ensure the smooth running of the agritourism that Barb has built up to leverage the action on a working truffle farm.

Although now clearly a natural at hosting tourists, tourism is a branch of the business that Barb stumbled into when she was asked to host the NSW Lagotto Association annual get-together.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

It was the first time she had hosted a group at the farm, catering for large numbers of people who were camped on the property for two days. She says it was hard and something that she thought she would never do again, but over the years she hosted the same event three times and it became the catalyst to opening her doors to more visitors.



Those visitors are now active participants in the annual truffle hunt which runs from June each year and afterwards are treated to a three-course meal cooked by Barb herself. Barb always downplays the truffle lunch that takes place after the hunt, ever mindful that participants know that this is an experience on a working truffle farm, not a Michelin meal.

No matter what Barb thinks of the lunch, it's an experience that is only growing in popularity as Barb makes more and more connections with tour operators, particularly in Asia, and watching the dogs at work, sniffing through the truffle forest and alerting Barb when they have found truffles, you're witnessing a relationship which is as symbiotic as the relationship between the trees and their need of nutrients from the truffles.

The demand is so high she has had to expand her facilities more than once and can now accommodate 80 people for a seated lunch, which is more than double the capacity that they started with.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]



Barb gets a kick out of the varied audience the truffle business attracts and is most animated when telling stories of the chefs from Parliament House digging their own truffles or the time a Chinese couple rolled down the rutted country road to the property in a Rolls Royce ready to spend big on the highly valued Black Perigord Truffle that Barb grows and sells.

Despite the property being on the market, Barb is in no rush to move on. She knows that such a unique proposition will require patience for the right buyer.

“Bear in mind I’m over 70; I’m happy here for now, but I don’t want to be here when I’m 90,” Barb jokes in her always direct and frank manner.

While she patiently waits for the right buyer, another truffle season has kicked off, and Barb’s books are mostly full, as each weekend a new group joins her, Song Lu and Tawdiffu on the hunt for the season’s treasures that are buried beneath the soil that she and Richard spent half a lifetime cultivating.

Macenmist is located at 230 Cappanana Road, Bredbo. For more information on the sale head, check out the listing on Zango.

Source :https://aboutregional.com.au/established-truffle-farm-agritourism-business-put-up-for-sale/479392/

Revue de Presse hebdomadaire

[*Read the article in English here*]