Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Ce couple veut faire rayonner le village de Gourdon avec tout ce qui s'y cultive autour



Thomas Bouskri, sur sa plantation, en plein cavage, l'extraction manuelle de la truffe, aidé de son chien. Photo S. C.

Publié le 23/07/2025

C'est grâce à sa rencontre avec Thomas Bouskri, Gourdonnais depuis plusieurs générations, que Julie Noblet a tout quitté pour vivre leur passion commune: les champignons!

Native d'Antibes, où elle a grandi jusqu'à ce qu'elle rencontre son compagnon en 2016, Julie Noblet était expert sinistre pour les compagnies d'assurance et une citadine chevronnée. "J'étais cadre, et cette rencontre m'a permis de me rapprocher de la nature, souligne-t-elle. C'est une reconversion professionnelle totale."

Cet amour pour les champignons, lui la truffe et elle les spécimen sauvages, a poussé le couple vers le développement de son activité professionnelle, qui aujourd'hui prospère. "Notre exploitation, qui a 12 ans, comporte plus de 350 arbres et mesure à peu près quatre hectares. On est très satisfaits car notre production s'étoffe, ça veut dire que le travail effectué en amont, tout au long de l'année, paie ", commente l'intéressée.

Une boutique éphémère au village

Depuis peu, grâce au soutien de la mairie, du Département et de la Région qui subventionnent leur projet, une nouvelle plantation

vient de voir le jour, au-dessus du village. "Si tout se passe bien et que nous ne loupons rien, les deux cents arbres plantés commenceront à produire d'ici six ans", explique Julie.

Travaillant la terre avec des amendements bios, le couple n'utilise aucun produit phytosanitaire, aucun engrais, ni pesticide. "C'est une culture qui est 100% bio, même si nous n'avons pas l'agrément, insiste l'exploitante. Il faudrait le payer et pour nous, ce n'est pas intéressant. Parce qu'en étant dans la trufficulture, on est obligé d'avoir une culture saine et sereine afin que le mycélium (filaments souterrains ramifiés du champignon dont la fonction est analogue à la racine pour les plantes) puisse se développer", poursuit-elle. Pendant les trois mois d'hiver, Julie Noblet a eu l'opportunité d'avoir un petit local de 10m², pour vendre sa production de truffes et de morilles. Un point de vente supplémentaire, non négligeable par rapport aux différents marchés de la truffe que le couple honore déjà avec le Syndicat des trufficulteurs. "Outre les marchés paysans que l'on fait, avec ceux qui favorisent tous les produits du pays, on travaille aussi avec les acteurs locaux qui tous les ans nous suivent sur notre

page Facebook Truffesmorillesdegourdon." À cela, s'ajoute le rapport avec la clientèle particulière de Julie, qu'elle affectionne énormément, car se sont des clients fidèles.

"Le syndicat, me remplit de joie"

C'est un soutien très important. La notoriété de la structure depuis plus de trente ans fait que les fêtes et les événements auxquels participent les producteurs sont toujours bien préparés, avec des professionnels et de vrais passionnés. "Lors de nos marchés, au-delà de la vente des truffes, on a un rôle d'information", précise Julie.

C'est d'ailleurs, avec son compagnon, entre-temps devenu président du Syndicat, que la trufficultrice participera à la 5e édition de la Fête de la truffe, le 29 décembre prochain, au village de Gourdon. "Le Syndicat, c'est aussi ce qui me remplit de joie. C'est le côté bénévolat que j'apprécie tant, confie l'agricultrice.

C’est aider à ce que le terroir de notre territoire, les Préalpes d’Azur, soit mis en avant."

C’est dans cet esprit qu’au lendemain de l’épidémie de Covid-19, Julie Noblet a créé, avec son compagnon Thomas Bouskri, son Syndicat des artisans et des producteurs locaux des Préalpes d’Azur. Une structure qui permet à des exposants qui le souhaitent de venir faire un petit marché le dimanche matin, de 10h à15h, d’avril jusqu’à fin novembre. Une volonté de promouvoir tous les acteurs locaux du pays, en s’attachant à ce que le marché, sans revendeurs, soit varié, authentique et véritable. "J’ai envie de faire rayonner Gourdon au travers de ce qui se cultive et ce qui se fait tout autour de chez nous", conclut Julie.

Le Cabanon

En 2022, Julie et Thomas ont ouvert sur leur propriété un petit cabanon qu’ils ont rénové. Un projet né d’une envie pour la jeune femme de prendre soin des gens "parce que par le passé, j’ai eu

une activité professionnelle très intense avec l'expertise et je travaillais énormément, explique t'elle. J'étais très stressée. Je n'avais le temps de rien et surtout pas de profiter! Donc aujourd'hui, poursuit-elle, ce qui me plaît, c'est de voir la petite étincelle dans les yeux des gens qui arrivent et qui découvrent la bergerie réhabilitée, avec sa vue mer." L'exploitante se fait également un plaisir de concocter les petits déjeuners de ses hôtes, avec les produits locaux et ses propres confitures. Mais aussi avec le miel de Cipières, et le pain d'épices de Gourdon. "C'est dans cette mouvance que je m'inscris, pour recevoir les clients du gîte", précise-t-elle. Sur demande 48 heures minimum à l'avance, la trufficultrice propose des repas sur le thème de la truffe, avec évidemment des morilles qu'elle cuisine avec amour.

Source :
https://www.nicematin.com/vie-locale/a-gourdon-ce-couple-veut-faire-rayonner-le-village-avec-tout-ce-qui-s-y-cultive-autour-993800

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction WETRUF :

ici

This couple wants to promote the village of Gourdon with everything that is grown around it



Thomas Bouskri, on his plantation, in the middle of digging, manually extracting truffles, helped by his dog. Photo S. C.

Published on 07/23/2025

It was thanks to her meeting with Thomas Bouskri, a Gourdonnais for several generations, that Julie Noblet left everything to pursue their shared passion: mushrooms!

A native of Antibes, where she grew up until she met her partner in 2016, Julie Noblet was a claims adjuster for insurance companies and a seasoned city dweller. "I was a manager, and this encounter allowed me to get closer to nature," she emphasizes. "It's a complete career change."

This love for mushrooms—he for truffles and she for wild mushrooms—has driven the couple to develop their business, which is now thriving. "Our farm, which is 12 years old, has over 350 trees and covers approximately four hectares. We are very satisfied because our production is growing; it means that the work done upstream, throughout the year, is paying off," she comments.

A pop-up shop in the village

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Recently, thanks to the support of the town hall, the Department, and the Region, which are subsidizing their project, a new plantation has been established above the village. "If all goes well and we don't miss a thing, the two hundred trees planted will begin producing within six years," explains Julie.

Working the land with organic amendments, the couple does not use any phytosanitary products, fertilizers, or pesticides. "It's a 100% organic crop, even if we don't have the approval," insists the farmer. "We would have to pay for it, and for us, it's not interesting. Because in truffle farming, we are obliged to have a healthy and serene crop so that the mycelium (branched underground filaments of the fungus whose function is similar to the root for plants) can develop," she continues. During the three winter months, Julie Noblet had the opportunity to have a small 10m² premises to sell her production of truffles and morels. An additional point of sale, not insignificant compared to the various truffle markets that the couple already honors with the Truffle Growers' Union. "In addition to the farmers' markets we hold, with those that promote all local products, we also work with local

stakeholders who follow us every year on our Facebook page Truffesmorillesdegourdon." Added to this is the relationship with Julie's particular clientele, whom she loves very much, because they are loyal customers.

"The union fills me with joy"

This is a very important support. The organization's reputation for over thirty years means that the festivals and events in which producers participate are always well-prepared, with professionals and true enthusiasts. "At our markets, beyond selling truffles, we have an information role," explains Julie.

It is also with her partner, who has since become president of the Syndicate, that the truffle grower will participate in the 5th edition of the Truffle Festival, on December 29, in the village of Gourdon. "The Syndicate is also what fills me with joy. It's the volunteer aspect that I appreciate so much," confides the farmer. "It's helping to promote the terroir of our region, the Préalpes d'Azur."

It was with this in mind that, in the aftermath of the Covid-19 epidemic, Julie Noblet and her partner Thomas Bouskri created the Syndicate of Artisans and Local Producers of the Préalpes d'Azur. This structure allows exhibitors who wish to do so to come and hold a small market on Sunday mornings, from 10 a.m. to 3 p.m., from April until the end of November. A desire to promote all the local players in the country, by ensuring that the market, without resellers, is varied, authentic, and genuine. "I want to promote Gourdon through what is grown and produced all around us," concludes Julie.

The Cabin

In 2022, Julie and Thomas opened a small cabin on their property, which they renovated. A project born from the young woman's desire to take care of people "because in the past, I had a very intense professional activity with expertise and I worked a lot," she explains. "I was very stressed. I didn't have time for anything and especially not to enjoy myself! So today," she continues, "what I like

is seeing the little sparkle in the eyes of people who arrive and discover the renovated sheepfold, with its sea view." The operator also takes pleasure in preparing breakfasts for her guests, with local products and her own jams. But also with honey from Cipières, and gingerbread from Gourdon. "It's in this movement that I subscribe, to welcome guests of the gîte," she explains. Upon request at least 48 hours in advance, the truffle grower offers truffle-themed meals, obviously with morels that she cooks with love.

Source :
https://www.nicematin.com/vie-locale/a-gourdon-ce-couple-veut-faire-rayonner-le-village-avec-tout-ce-qui-s-y-cultive-autour-993800