Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

franceinfo:

Gastronomie : en Australie, la truffe noire du Périgord prend racine



Le marché à la truffe d'été de St Alvère • ©France 3 Périgords - Émilie Bersars & Colyne Rongère

Publié le 23/07/2025

Exportée en Australie dans les années 1990 par le chef Alain Fabrègues, la truffe noire du Périgord est, depuis, devenue une fierté des terres agricoles du sud-ouest du pays, qui profite de sa localisation géographique pour produire hors saison.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Les terres agricoles du sud-ouest de l'Australie renferment un trésor, enfoui sous des chênes aux couleurs d'automne. Des diamants noirs que seul le chien truffier sait déceler. "Quand le chien gratte, c'est qu'il a trouvé une truffe. On lui dit oui et on met un ruban pour que les ramasseurs creusent ici et récupèrent la truffe", explique sa maîtresse.

La saison dure trois mois, de juin à août. Il ne pousse en Australie qu'une seule variété : la truffe noire du Périgord. C'est le chef français Alain Fabrègues qui a fait venir les semences depuis Cahors (Lot) dans les années 1990. La récolte est prometteuse, mais la culture de la truffe est encore très récente dans le pays. "Notre première truffe a été récoltée en 2003. Cela fait 20 ans que nous faisons de la truffe. En France, on en fait depuis toujours", explique le chef.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Une production compétitive hors saison

Pourtant, l'Australie compte déjà parmi les plus gros pays producteurs, avec une vingtaine de tonnes par an. Les truffes doivent être nettoyées, séchées, puis inspectées pour enlever d'éventuelles imperfections, avant d'être classées en différentes catégories. Wally Edwards, est le propriétaire des truffières et, avec Alain Fabrègues, l'un des pionniers de la production de truffes en Australie. "Nos clients veulent la truffe parfaite, ronde, avec une belle couleur et des veines bien dessinées", souligne-t-il.

La meilleure qualité sera vendue près de 900 euros le kilo. La truffe du Périgord n'est pas une appellation géographique. Elle peut donc être produite et exportée à travers le monde entier. Et l'Australie, située dans l'hémisphère sud, a pour avantage de mettre fin à la saisonnalité de la truffe. "La truffe française n'est produite que pendant les trois mois d'hiver. Nous sommes en hiver quand vous êtes en été en Europe. Donc, nous pouvons proposer

ce produit hors saison. C'est ce qui nous rend compétitifs sur le marché", affirme Wally Edwards.

Un mets aussi raffiné sucré que salé

À 2000 km de là, dans le quartier d'affaires de Melbourne (Australie), un chef français vient de recevoir les premières truffes de la saison. Philippe Mouchel a été formé par Paul Bocuse et, comme lui, la truffe fait partie intégrante de sa cuisine : "Nous allons cuisiner un plat très français, le poulet rôti aux truffes". Il faut découper les truffes en fines tranches et les placer sous la peau du poulet. "Ce qu'il faut, c'est bien soulever la peau sans essayer de la casser. Pour la quantité, c'est comme vous voulez. Plus il y en a, meilleur c'est. Ça dépend aussi de votre budget", ironise le chef. Le poulet est ensuite rôti à la broche pendant 45 minutes. Le parfum de la truffe a infusé dans la chair du poulet. Mais comme il n'y en a jamais trop : "On met encore plus de truffes fraîches dessus. Ça sent dans toute la salle".

Et en salle, justement, un couple d'Australiens est ravi : "Ce n'est pas trop fort du tout. C'est un parfum très subtil et boisé". Comme la saison ne dure pas, le chef en profite pour décliner la truffe australienne sous toutes ses formes, y compris en dessert, dans une crème brûlée. À croire que quand on aime, on ne compte pas.

Source :
https://www.franceinfo.fr/culture/cuisine-et-gastronomie/gastronomie-en-australie-la-truffe-noire-du-perigord-prend-racine_7382854.html

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction WETRUF :

franceinfo:

Gastronomy: in Australia, the black Périgord truffle takes root



The summer truffle market in St Alvère • ©France 3 Périgords - Émilie Bersars & Colyne Rongère

Published on 07/23/2025

Exported to Australia in the 1990s by chef Alain Fabrègues, the black Périgord truffle has since become a source of pride for the

agricultural lands of the southwest of the country, which takes advantage of its geographical location to produce out of season.

The farmland of southwest Australia holds a treasure, buried beneath oak trees in autumn colors. Black diamonds that only the truffle dog knows how to detect. "When the dog scratches, it means he's found a truffle. We say yes and put a ribbon around it so the collectors can dig here and retrieve the truffle," explains his owner.

The season lasts three months, from June to August. Only one variety grows in Australia: the black Périgord truffle. It was French chef Alain Fabrègues who brought the seeds from Cahors (Lot) in the 1990s. The harvest is promising, but truffle cultivation is still very new in the country. "Our first truffle was harvested in 2003. We've been growing truffles for 20 years. In France, they've been growing them forever," explains the chef.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Competitive off-season production

Yet Australia is already one of the largest producing countries, with around twenty tons per year. Truffles must be cleaned, dried, and then inspected to remove any imperfections before being classified into different categories. Wally Edwards is the owner of the truffle farms and, along with Alain Fabrègues, one of the pioneers of truffle production in Australia. "Our customers want the perfect truffle, round, with a beautiful color and well-defined veins," he emphasizes.

The best quality will sell for around 900 euros per kilo. The Périgord truffle is not a geographical designation. It can therefore be produced and exported worldwide. And Australia, located in the southern hemisphere, has the advantage of ending truffle seasonality. "French truffles are only produced during the three winter months. We are in winter when you are in summer in Europe.

So, we can offer this product out of season. That's what makes us competitive in the market," says Wally Edwards.

A dish as refined as it is savory

2,000 km away, in the business district of Melbourne (Australia), a French chef has just received the first truffles of the season. Philippe Mouchel trained under Paul Bocuse and, like him, truffles are an integral part of his cuisine: "We're going to cook a very French dish, roast chicken with truffles." The truffles must be sliced thinly and placed under the chicken's skin. "What you need is to lift the skin well without trying to break it. As for the quantity, it's up to you. The more there is, the better. It also depends on your budget," the chef says ironically. The chicken is then roasted on a spit for 45 minutes. The truffle aroma has infused into the chicken's flesh. But since there can never be too much, "We put even more fresh truffles on top. It smells throughout the room."

And in the dining room, an Australian couple is delighted: "It's not too strong at all. It's a very subtle and woody aroma." Since the season doesn't last long, the chef takes the opportunity to offer Australian truffles in all their forms, including in dessert, in a crème brûlée. It's as if when you love something, you don't count.

Source :
https://www.franceinfo.fr/culture/cuisine-et-gastronomie/gastronomie-en-australie-la-truffe-noire-du-perigord-prend-racine_7382854.html