Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Region Canberra

Les matins givrés marquent le début de la saison des truffes et un festival de plats fabuleux



Michael Pettersson, député provincial, Christine Ellis, membre du conseil d'administration de la Southern Harvest Cooperative, et Wayne Haslam, propriétaire de Blue Frog Truffle, lors du lancement de la saison des truffes. Photo : Michelle Kroll.

Publié le 01/07/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Alors que le froid hivernal donne le blues à certains, d'autres se réjouissent tandis que les matins givrés font mûrir l'or noir de Canberra : les truffes !

Le solstice d'hiver marque le début de la saison des truffes dans la région et les producteurs, les vignerons, les restaurateurs et les chefs se sont réunis à l'East Hotel vendredi (20 juin) pour célébrer le début de la saison et en savoir plus sur les événements à venir du festival d'hiver de juillet.

Wayne Haslam est propriétaire de Blue Frog Truffles, l'une des plus anciennes truffières de la région. Il a expliqué à la Région que la saison 2025 avait connu un démarrage plus lent en raison de l'arrivée tardive du froid nécessaire à la maturation des truffes.

« Nous pouvons généralement nous attendre à des gelées à tout moment après le jour de l'Anzac à Canberra », a-t-il déclaré.

« Cette année, c'était beaucoup plus tard, mais les matinées glaciales que nous observons actuellement sont idéales pour les

truffes. Même si le démarrage a été lent, la saison devrait être bonne. »



Le festival de la truffe de la région de la capitale existe depuis 17 ans et, depuis qu'il est organisé par la coopérative alimentaire et agricole locale Southern Harvest, il a été rebaptisé festival d'hiver.

Le Festival d'hiver vise à exploiter l'argument de vente unique des truffes poussant aux portes de Canberra et à créer un programme

d'événements phares pour célébrer l'abondance des produits locaux disponibles en hiver.

Michael Pettersson, député, a lancé la saison et a déclaré aux participants que le festival réunissait des producteurs, des chefs, des établissements vinicoles et des hébergeurs désireux de mettre en valeur la culture culinaire hivernale dynamique de Canberra.

« Cette célébration, qui en est maintenant à sa 17e année, est devenue un élément très attendu du calendrier hivernal de notre région », a-t-il déclaré.

« C'est un bel exemple de la façon dont une initiative locale peut évoluer vers quelque chose de vraiment spécial pour toute la région. »

Les habitants de Canberra et les visiteurs peuvent profiter des truffes tout au long de la saison – qui dure généralement environ trois mois, selon les conditions météorologiques – en participant à des chasses aux truffes, en achetant des truffes auprès des détaillants locaux et des marchés de producteurs pour les cuisiner

à la maison et en dînant dans des restaurants locaux qui mettent en valeur cet ingrédient unique.



Les événements phares du Festival d'hiver auront lieu dans le quartier de Dairy Road à Fyshwick.

Les points forts incluent une soirée de feu de joie le vendredi 25 juillet qui mettra en vedette des cochons rôtis à la broche de la

ferme Branch & Burrow de Braidwood et des chocolats chauds alcoolisés de la distillerie Ambrosia.

Un marché d'hiver présentera la nourriture et l'artisanat locaux le samedi 26 juillet pour apporter les meilleurs produits d'hiver aux consommateurs, tels que l'huile d'olive fraîchement pressée, les nouveaux vins millésimés, les brassicacées cultivées localement, les légumes-racines sucrés au gel, les conserves et les aliments prêts à consommer, ainsi que l'artisanat local et la musique live.

Le programme du dimanche est plus pratique, avec une gamme d'ateliers, de dégustations et un long déjeuner à la cave urbaine de Contentious Character.

Les participants peuvent réserver une démonstration de cuisine par le trufficulteur et chef acclamé Christophe Gregoire, ou une séance de dégustation de café à la torréfaction de Barrio, d'autres événements payants étant encore ajoutés au programme.

Christine Ellis, membre du conseil d'administration de la Southern Harvest Cooperative, a déclaré que le festival visait à tirer parti des

événements pour présenter les histoires au-delà des produits et impliquer davantage de personnes dans la scène culinaire locale dynamique.

Cette saison ne se résume pas à ce qu'il y a dans l'assiette, mais à ce qu'il y a derrière : la résilience régionale, l'innovation agricole et un lien fort avec la terre. Il s'agit de personnes, d'histoires et de valeurs partagées.

La saison des truffes est l'un des événements culinaires les plus passionnants de Canberra et les événements phares du Festival d'hiver sont - selon les mots du ministre Pettersson - « à ne pas manquer !

Pour en savoir plus sur la saison des truffes et les événements du Festival d'hiver, consultez le site web de Southern Harvest . Suivez le Festival d'hiver sur Facebook et Southern Harvest sur Facebook et Instagram .

Source :
https://region.com.au/frosty-mornings-mark-the-start-of-truffle-season-and-a-festival-of-fabulous-food/879680/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Traduction :

Region Canberra

Frosty mornings mark the start of truffle season and a festival of fabulous dishes



Michael Pettersson, MPP, Christine Ellis, Southern Harvest Cooperative board member, and Wayne Haslam, owner of Blue Frog Truffle, at the truffle season launch. Photo: Michelle Kroll.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Published on 07/01/2025

While the winter cold gives some the blues, others rejoice as frosty mornings ripen Canberra's black gold: truffles!

The winter solstice marks the start of the truffle season in the region, and producers, winemakers, restaurateurs, and chefs gathered at the East Hotel on Friday (June 20) to celebrate the start of the season and learn more about upcoming events at the July Winter Festival.

Wayne Haslam, owner of Blue Frog Truffles, one of the oldest truffle farms in the region, explained to the Region that the 2025 season had gotten off to a slower start due to the late arrival of the cold weather needed to ripen the truffles.

"We can generally expect frost anytime after Anzac Day in Canberra," he said.

"This year it was much later, but the frosty mornings we're seeing now are ideal for truffles. Even though it's been a slow start, the season should be good."

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



The Capital Region Truffle Festival has been running for 17 years and, since being organized by the local food and farm cooperative Southern Harvest, has been renamed the winter festival.

The Winter Festival aims to harness the unique selling point of truffles growing on Canberra's doorstep and create a program of signature events to celebrate the abundance of local produce available in winter.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Michael Pettersson MP launched the season and told attendees the festival brought together producers, chefs, wineries and hospitality providers keen to showcase Canberra's vibrant winter food culture.

“This celebration, now in its 17th year, has become a highly anticipated part of our region’s winter calendar,” he said.

“This is a great example of how a local initiative can evolve into something truly special for the whole region.”

Canberrans and visitors can enjoy truffles throughout the season—which typically lasts about three months, depending on weather conditions—by participating in truffle hunts, purchasing truffles from local retailers and farmers' markets to cook with at home, and dining at local restaurants that showcase this unique ingredient.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



The Winter Festival's flagship events will take place in the Dairy Road area of Fyshwick.

Highlights include a bonfire evening on Friday, July 25, featuring spit-roasted pigs from Branch & Burrow Farm in Braidwood and alcoholic hot chocolates from Ambrosia Distillery.

A winter market will showcase local food and crafts on Saturday, July 26, bringing the best winter produce to consumers, such as

freshly pressed olive oil, new vintage wines, locally grown brassicas, frost-sweet root vegetables, preserves and convenience foods, as well as local crafts and live music.

Sunday's program is more hands-on, with a range of workshops, tastings, and a long lunch at Contentious Character's urban winery.

Attendees can book a cooking demonstration by acclaimed truffle grower and chef Christophe Gregoire, or a coffee tasting session at Barrio Roastery, with other ticketed events being added to the program.

Christine Ellis, a board member of the Southern Harvest Cooperative, said the festival aims to leverage events to showcase stories beyond produce and engage more people in the vibrant local food scene.

This season isn't just about what's on the plate, but what lies behind it: regional resilience, agricultural innovation, and a strong

connection to the land. It's about people, stories, and shared values.

Truffle season is one of Canberra's most exciting culinary events and the Winter Festival's flagship events are - in the words of Minister Pettersson - "not to be missed!"

To learn more about truffle season and Winter Festival events, visit the Southern Harvest website. Follow the Winter Festival on Facebook and Southern Harvest on Facebook and Instagram.

Source :
https://region.com.au/frosty-mornings-mark-the-start-of-truffle-season-and-a-festival-of-fabulous-food/879680/