Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Vie à la campagne : à la découverte d'une nouvelle vie à Trufflewood



Indie, un Springer Spaniel de sept mois, en est à sa première saison de chasse aux truffes. Photo : RNZ/Sally Round

Publié le 29/09/2025

Indie n'est peut-être qu'un chiot, mais elle a un bon nez pour les truffes.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Le Springer Spaniel de sept mois vient de terminer sa première saison à découvrir la délicatesse culinaire de Trufflewood, propriété de Lance et Nikki Dodd, également nouveaux venus dans l'industrie de la truffe.

Ils ont été surpris par la capacité d'Indie à sentir les truffes noires du Périgord, qui poussent dans leur truffière de Paengaroa dans la Baie de l'Abondance.

Le peuplement d'un demi-hectare de 210 chênes et noisetiers a été planté à l'origine par les anciens propriétaires Colin et Maureen Binns en 2008.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Les Dodds sont ravis de se lancer dans cette aventure 25 ans après avoir été chassés de leurs fermes au Zimbabwe, dans le cadre du programme de réforme agraire de ce pays.

Lance a étudié l'horticulture et a depuis occupé plusieurs postes pendant plus d'une décennie dans l'industrie du kiwi en Nouvelle-Zélande, mais les champignons souterrains « mystérieux » et piquants sont une nouveauté.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

« J'ai honte de dire que je ne savais pas ce qu'était une truffe avant notre arrivée ici », a-t-il déclaré. « Cela m'a donné envie d'apprendre. »

« C'est très unique, c'est très spécial, c'est très rare. »

Par une journée froide de fin d'hiver, alors que la récolte des truffes est presque terminée, nous nous dirigeons vers le paddock pour voir si Indie peut en renifler d'autres.

Nikki l'attache à un harnais et la laisse, l'encourageant, tandis que le chiot se déplace rapidement d'arbre en arbre, le nez au travail, la queue remuant. Il semble que la récolte ne soit pas encore terminée et nous allons bientôt tous nous enfoncer dans la terre, reniflant le sol aux côtés d'Indie.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Chaque endroit probable est marqué d'un petit drapeau rouge et Lance se déplace avec un petit outil de creusement pour gratter doucement la surface à la recherche de la truffe insaisissable.

« Je dirais qu'elle a toujours raison », a déclaré Lance, notant que c'étaient les humains qui ne parvenaient pas à les trouver.

« Parfois, ils peuvent sentir si fort et avoir la taille d'un petit pois, et vous l'avez juste raté et vous êtes tout excité, en pensant qu'il doit y avoir quelque chose de vraiment bon ici », a déclaré Nikki.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Nouvelle-Zélande Pays27 septembre 2025

Vie à la campagne : à la découverte d'une nouvelle vie à Trufflewood

18h18 le 27 septembre 2025

Partagez ceci

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Partager sur Twitter

Partager sur Facebook

Partager par e-mail

Partager sur Reddit

Partager sur LinkedIn

Sally Round Sally Round , pour Country Life

@RoundSally sally.round@rnz.co.nz

Gros plan d'Indie, un Springer Spaniel de sept mois, reniflant le sol à la recherche de truffesIndie, un Springer Spaniel de sept mois, en est à sa première saison de chasse aux truffes. Photo : RNZ/Sally Round

Indie n'est peut-être qu'un chiot, mais elle a un bon nez pour les truffes.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Le Springer Spaniel de sept mois vient de terminer sa première saison à découvrir la délicatesse culinaire de Trufflewood, propriété de Lance et Nikki Dodd, également nouveaux venus dans l'industrie de la truffe.

Ils ont été surpris par la capacité d'Indie à sentir les truffes noires du Périgord, qui poussent dans leur truffière de Paengaroa dans la Baie de l'Abondance.

Le peuplement d'un demi-hectare de 210 chênes et noisetiers a été planté à l'origine par les anciens propriétaires Colin et Maureen Binns en 2008.

Lance et Nikki Dodd debout ensemble devant un arrière-plan d'arbres aux feuilles nues dans leur truffièreLance et Nikki Dodd dans leur truffière Paengaroa. Photo : RNZ/Sally Round

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Les Dodds sont ravis de se lancer dans cette aventure 25 ans après avoir été chassés de leurs fermes au Zimbabwe, dans le cadre du programme de réforme agraire de ce pays.

Lance a étudié l'horticulture et a depuis occupé plusieurs postes pendant plus d'une décennie dans l'industrie du kiwi en Nouvelle-Zélande, mais les champignons souterrains « mystérieux » et piquants sont une nouveauté.

« J'ai honte de dire que je ne savais pas ce qu'était une truffe avant notre arrivée ici », a-t-il déclaré. « Cela m'a donné envie d'apprendre. »

« C'est très unique, c'est très spécial, c'est très rare. »

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

À la recherche d'une nouvelle vie à Trufflewood

26 septembre 2025

File d'attente

Suivez Country Life sur Apple Podcasts , Spotify , iHeart ou partout où vous obtenez vos podcasts.

Par une journée froide de fin d'hiver, alors que la récolte des truffes est presque terminée, nous nous dirigeons vers le paddock pour voir si Indie peut en renifler d'autres.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Nikki l'attache à un harnais et la laisse, l'encourageant, tandis que le chiot se déplace rapidement d'arbre en arbre, le nez au travail, la queue remuant. Il semble que la récolte ne soit pas encore terminée et nous allons bientôt tous nous enfoncer dans la terre, reniflant le sol aux côtés d'Indie.

Agenouillé parmi les arbres, Lance tend une truffe à Nikki pour qu'elle la sente tandis qu'Indie regardeLance tend une truffe à Nikki, sous le regard d'Indie. Photo : RNZ/Sally Round

Chaque endroit probable est marqué d'un petit drapeau rouge et Lance se déplace avec un petit outil de creusement pour gratter doucement la surface à la recherche de la truffe insaisissable.

« Je dirais qu'elle a toujours raison », a déclaré Lance, notant que c'étaient les humains qui ne parvenaient pas à les trouver.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

« Parfois, ils peuvent sentir si fort et avoir la taille d'un petit pois, et vous l'avez juste raté et vous êtes tout excité, en pensant qu'il doit y avoir quelque chose de vraiment bon ici », a déclaré Nikki.

Nikki Dodd agenouillée parmi les arbres, la main tendue tenant une truffe fraîchement extraite du solNikki tient l'une des truffes de la récolte tardive.

L'odeur est forte et reconnaissable entre toutes. Pour Nikki, elle a un petit parfum de Noël, et pour Lance, c'est un peu plus complexe.

« Je n'ai pas aimé l'odeur la première fois », a-t-il dit. « Elle avait une odeur étrange de betterave et d'ail. »

Je ne savais pas trop ce que je sentais. Pour être honnête, au fil des saisons, j'en suis tombée amoureuse.

« C'est une bonne odeur. Elle sent la terre, le chocolat et, oui, j'adore ça. »

Ils ont dressé Indie en utilisant de la truffe congelée dans un petit flacon de pilules percé de trous, qu'ils ont caché dans la maison

pour jouer, avec une friandise à la clé. Il s'est avéré que son flair était exceptionnel.

« C'est juste quelque chose qu'elle semble vouloir faire », a dit Nikki. « Elle a aussi bouleversé notre vie – c'est une véritable tornade. »

Ils ont réussi à récolter environ 40 kg cette saison, qui s'étend généralement de juin à août pour le cépage Périgord Noir.

Avec des précipitations environ trois fois supérieures à la moyenne et des perce-oreilles à affronter, la saison a été difficile, a déclaré Lance.

« Nous avons jeté au moins la moitié de cela, car c'était pourri. »

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Pourtant, le couple n'est pas découragé, affirmant que c'est effrayant, mais excitant d'être impliqué dans une toute nouvelle branche de l'agriculture.

Ils aiment aussi apporter les truffes fraîches directement aux chefs et cultivent des contacts et des idées pour des plats à la truffe, à l'approche d'une nouvelle saison.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Un bon spécimen de truffe peut leur rapporter 4 $ le gramme, mais Nikki a déclaré que les groupes de touristes à Trufflewood rapportent de l'argent à ce stade.

Avec une vingtaine de navires de croisière attendus cette saison, ils ont hâte d'accueillir davantage de passagers à la truffière pour en apprendre davantage sur la culture de la truffe, se promener dans leur forêt indigène et déguster des friandises à la truffe, préparées par Nikki.

« On entend tous les oiseaux et on voit toute la verdure », dit Lance. « Ils sont émerveillés par la ferme, ils s'assoient et s'imprègnent. »

De retour à la truffière, la taille des arbres et, en novembre, l'inoculation donneront aux arbres un coup de pouce pour la saison suivante.

« C'est tellement agréable de sentir que vous avez quelque chose qui vous est propre et vers lequel vous travaillez, quelque chose de si spécial », a déclaré Nikki.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

« Même si c'est effrayant, c'est agréable de pouvoir potentiellement - bientôt, je l'espère - dire : je pense avoir trouvé un endroit que je peux appeler chez moi », a ajouté Lance.

Source :

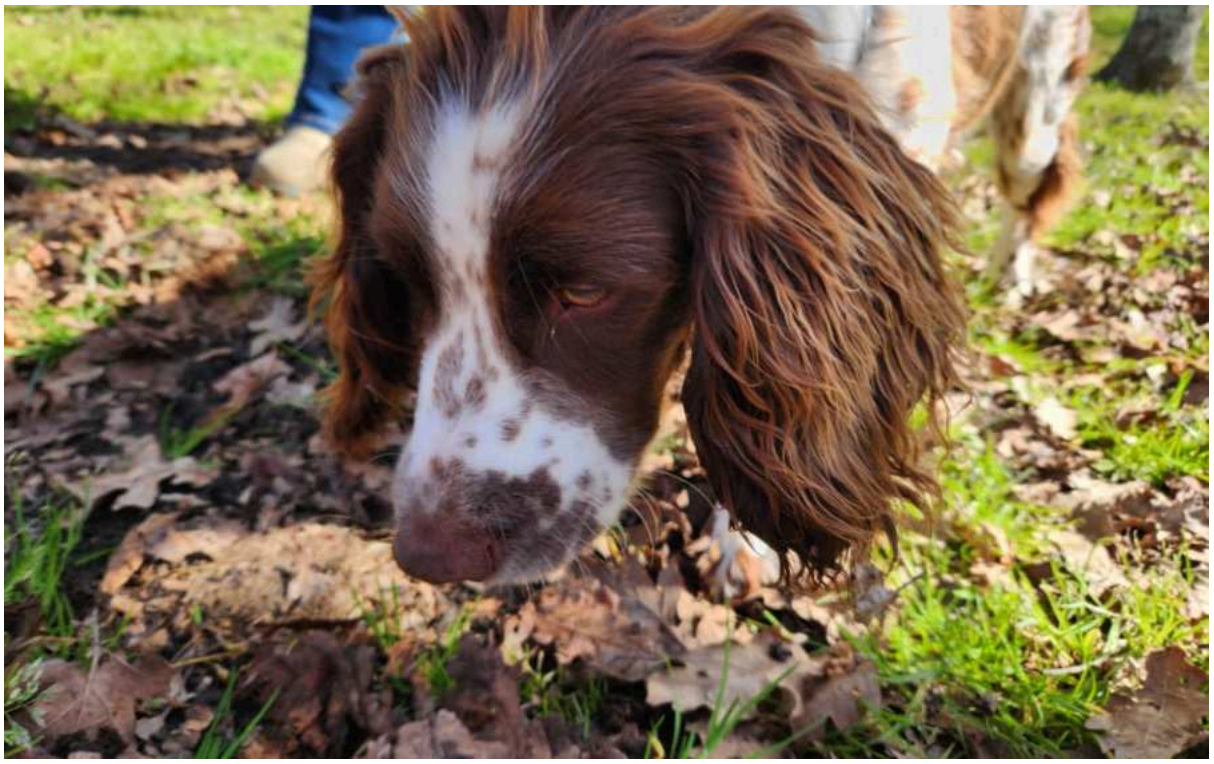
https://www.rnz.co.nz/news/country/574320/country-life-sniffing-out-new-life-at-trufflewood

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction :

Wetter weather 'perfect' for growing Scottish truffles, scientists say



Indie, a seven-month-old Springer Spaniel, is in his first truffle hunting season. Photo: RNZ/Sally Round

Published on 09/29/2025

Indie may only be a puppy, but she's got a good nose for truffles.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

The seven-month-old Springer Spaniel has just completed his first season discovering the culinary delights of Trufflewood, owned by Lance and Nikki Dodd, also newcomers to the truffle industry.

They were surprised by Indie's ability to smell the black Périgord truffles, which grow in their truffle orchard in Paengaroa in the Bay of Plenty.

The half-hectare stand of 210 oak and hazel trees was originally planted by former owners Colin and Maureen Binns in 2008.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



The Dodds are thrilled to be embarking on this adventure 25 years after being evicted from their farms in Zimbabwe as part of that country's land reform program.

Lance studied horticulture and has since held various positions for over a decade in the kiwifruit industry in New Zealand, but the "mysterious" and prickly underground mushrooms are a new thing.

"I'm ashamed to say I didn't know what a truffle was before we came here," he said. "It made me want to learn."

"It's very unique, it's very special, it's very rare."

On a cold late winter day, with the truffle harvest almost complete, we head out to the paddock to see if Indie can sniff out any more.

Nikki straps her into a harness and leashes her, encouraging her as the puppy moves quickly from tree to tree, nose working, tail wagging. It seems the harvest isn't over yet, and soon we'll all be digging in, sniffing the ground alongside Indie.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Each likely spot is marked with a small red flag, and Lance moves around with a small digging tool to gently scratch the surface in search of the elusive truffle.

"I'd say she's always right," Lance said, noting that it was the humans who couldn't find them.

“Sometimes they can smell so strong and be the size of a pea, and you just miss it and get all excited, thinking there must be something really good here,” Nikki said.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



New Zealand Country September 27, 2025

Country Living: Discovering a New Life in Trufflewood

6:18 p.m. on September 27, 2025

Share this

Share on Twitter

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Share on Facebook

Share by email

Share on Reddit

Share on LinkedIn

Sally Round Sally Round , pour Country Life

@RoundSally sally.round@rnz.co.nz

Close-up of Indie, a seven-month-old Springer Spaniel, sniffing the ground for truffles. Indie, a seven-month-old Springer Spaniel, is in his first truffle hunting season. Photo: RNZ/Sally Round

Indie may only be a puppy, but she's got a good nose for truffles.

The seven-month-old Springer Spaniel has just completed his first season discovering the culinary delights of Trufflewood, owned by Lance and Nikki Dodd, also newcomers to the truffle industry.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

They were surprised by Indie's ability to smell the black Périgord truffles, which grow in their truffle orchard in Paengaroa in the Bay of Plenty.

The half-hectare stand of 210 oak and hazel trees was originally planted by former owners Colin and Maureen Binns in 2008.

Lance and Nikki Dodd standing together in front of a backdrop of leafless trees in their truffle farmLance and Nikki Dodd in their Paengaroa truffle farm. Photo: RNZ/Sally Round

The Dodds are thrilled to be embarking on this adventure 25 years after being evicted from their farms in Zimbabwe as part of that country's land reform program.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Lance studied horticulture and has since held various positions for over a decade in the kiwifruit industry in New Zealand, but the "mysterious" and prickly underground mushrooms are a new thing.

“I’m ashamed to say I didn’t know what a truffle was before we came here,” he said. “It made me want to learn.”

“It’s very unique, it’s very special, it’s very rare.”

Looking for a new life in Trufflewood

September 26, 2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Queue

Follow Country Life on Apple Podcasts, Spotify, iHeart, or wherever you get your podcasts.

On a cold late winter day, with the truffle harvest almost complete, we head out to the paddock to see if Indie can sniff out any more.

Nikki straps her into a harness and leashes her, encouraging her as the puppy moves quickly from tree to tree, nose working, tail wagging. It seems the harvest isn't over yet, and soon we'll all be digging in, sniffing the ground alongside Indie.

Kneeling among the trees, Lance holds out a truffle for Nikki to smell while Indie looks on. Photo: RNZ/Sally Round

Each likely spot is marked with a small red flag, and Lance moves around with a small digging tool to gently scratch the surface in search of the elusive truffle.

"I'd say she's always right," Lance said, noting that it was the humans who couldn't find them.

“Sometimes they can smell so strong and be the size of a pea, and you just miss it and get all excited, thinking there must be something really good here,” Nikki said.

Nikki Dodd kneels among the trees, her hand outstretched holding a freshly dug truffle. Nikki holds one of the late harvest truffles.

The scent is strong and unmistakable. For Nikki, it has a hint of Christmas, and for Lance, it's a little more complex.

"I didn't like the smell the first time," he said. "It had a strange smell of beets and garlic."

I wasn't sure what I was smelling. To be honest, as the seasons went on, I fell in love with it.

"It's a nice smell. It smells earthy, chocolatey, and, yes, I love it."

They trained Indie using frozen truffles in a small pill bottle with holes in it, which they hid around the house to play with, with a treat on the line. It turned out his sense of smell was exceptional.

“It’s just something she seems to want to do,” Nikki said. “She’s also turned our lives upside down – she’s a complete whirlwind.”

They managed to harvest around 40 kg this season, which generally runs from June to August for the Périgord Noir grape variety.

With rainfall about three times the average and earwigs to contend with, it's been a tough season, Lance said.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

"We threw away at least half of it because it was rotten."



Still, the couple isn't discouraged, saying it's scary, but exciting to be involved in a whole new branch of farming.

They also enjoy bringing fresh truffles directly to chefs and cultivate contacts and ideas for truffle dishes as a new season approaches.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

A good truffle specimen can fetch them $4 a gram, but Nikki said the tour groups at Trufflewood are bringing in the money at this point.

With around 20 cruise ships expected this season, they look forward to welcoming more passengers to the truffle farm to learn more about truffle cultivation, walk through their native forest, and taste truffle treats, prepared by Nikki.

“You hear all the birds and see all the greenery,” Lance says. “They’re amazed by the farm, they sit and soak it up.”

Back at the truffle orchard, pruning the trees and, in November, inoculation will give the trees a boost for the following season.

“It’s so nice to feel like you have something of your own that you’re working towards, something so special,” Nikki said.

"Even though it's scary, it's nice to be able to potentially - hopefully soon - say, 'I think I've found a place I can call home,'" Lance added.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Source :

https://www.rnz.co.nz/news/country/574320/country-life-sniffing-out-new-life-at-trufflewood