Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

actu.fr

La truffe de Bourgogne s'invite dans le Perche !



De si jolies truffes de Bourgogne. ©Mylène Beslin/Gîtes de France

Publié le 31/10/2025

Le chef Jean-Marie Dumaine a transmis sa passion des truffes de Bourgogne qui se multiplient dans le Perche à travers des recettes faciles à reproduire à la maison.

Elle exige un sol calcaire et du carbonate de calcium pour pousser et s'épanouir. La truffe de Bourgogne raffole des sols du Perche et précisément des zones proches de Mortagne-au-Perche (Orne).

Journée d'initiation

Bien placée au Top 10 des champignons les plus raffinés, elle se cache dans ses sous-sols, à l'abri des arbres. Mardi 14 octobre, Brigitte Pasquert de La Ferme du Gros Chêne, vice-présidente des Gîtes de France de l'Orne, accueille une quinzaine de convives, membres du réseau, à partager l'initiation à la truffe de Bourgogne – aussi appelée truffe de Champagne – dispensée par Jean-Marie Dumaine.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



Pionnier de l'utilisation des herbes et plantes sauvages dans la cuisine gastronomique, le chef sait régaler les papilles et les esprits au gré de travaux pratiques élaborés avec soin.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui



Propriétaire avec son épouse Colette d'une ancienne ferme labellisée « Gîte Panda » à Saint-Cornier-des-Landes, il parle avec ferveur de la truffe d'automne, « que j'adore, qu'on adore tous », et qu'il sait si bien cuisiner.

Chien truffier

Mais avant préparer le champignon hypogé, encore faut-il le trouver. Rien de plus simple ! Le cœur léger et le panier en osier à

la main, le petit groupe part en quête du trésor enfoui dans un parc près de Mortagne.

Où précisément ? « Ne le dites pas, s'il vous plaît ! »supplie la compagnie. Jean-Marie Dumaine s'amuse, « il y en a partout » et même « dans la Somme où la terre est fortement décompactée suite à la Grande Guerre ».

Non, décidément, pour trouver des truffes de Bourgogne, il faut juste… connaître la géologie, le biotope, et être accompagné ou plutôt accompagner un « bon » chien. Pas un chien de chasse évidemment, mais un chien intelligent et joueur, « qui veut faire plaisir à son maître ».

C'est bien simple, sans chien truffier point de salut ! Aux abords des arbres porteurs avec lesquels la truffe vit en symbiose, les tilleuls, hêtres, chênes, noisetiers, bouleaux, « les bâtards et les chiennes sont les plus assidus et ne manqueront pas de faire leur job, il faut juste savoir lire leurs comportements ».

Une vraie dentelle d'Alençon

Pour l'heure, la joyeuse compagnie a cavé, c'est-à-dire dégagé, avec délicatesse, une jolie quantité de truffes, aussi fraîches que la rosée.

Jean-Marie peut commencer son travail de chef.

Il prépare les truffes avec soin et amour puis les tranche en très fines lamelles pour permettre au goût « très féminin et très élégant, une vraie dentelle d'Alençon » de la truffe de Bourgogne de s'exprimer.

Gagner la truffe

« La truffe c'est contagieux » prévient le chef. Colette rappelle les repas du 24 décembre avec ses enfants et plus tard ses petits-enfants « où l'on trouvait toujours de la truffe avec des tagliatelles ». En ce vendredi 14 octobre, la truffe est aussi synonyme de fête.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Conjugués à un coulommiers tranché, les copeaux presque transparents émoustillent les palais et les imaginaires. S'il existe une quarantaine de variétés de truffes au monde, celle du jour comble les esprits.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

« Jean-Marie est passionnant et passionné, c'est un artiste culinaire » rapporte une invitée quand le chef assène, « il faut gagner la truffe, la découvrir et la mériter ».

Source :
https://actu.fr/normandie/mortagne-au-perche_61293/la-truffe-de-bourgogne-sinvite-dans-le-perche_63323928.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

actu.fr

The Burgundy truffle makes its way to the Perche region!



Such beautiful Burgundy truffles. ©Mylène Beslin/Gîtes de France

Published on 31/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Chef Jean-Marie Dumaine has passed on his passion for Burgundy truffles, which are multiplying in the Perche region, through recipes that are easy to reproduce at home.

ANDIt requires calcareous soil and calcium carbonate to grow and thrive. The Burgundy truffle loves the soils of the Perche region, and specifically the areas near Mortagne-au-Perche (Orne).

Introductory day

Ranked among the top 10 most refined mushrooms, it hides in the subsoil, sheltered by trees. On Tuesday, October 14, Brigitte Pasquert of La Ferme du Gros Chêne, vice-president of Gîtes de France in the Orne region, welcomed about fifteen guests, members of the network, to share an introduction to the Burgundy truffle – also known as the Champagne truffle – given by Jean-Marie Dumaine.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



A pioneer in the use of wild herbs and plants in gourmet cuisine, the chef knows how to delight the taste buds and the mind through carefully crafted practical exercises.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui



Owner with his wife Colette of an old farm labeled "Gîte Panda" in Saint-Cornier-des-Landes, he speaks fervently of the autumn truffle, "which I love, which we all love", and which he knows so well how to cook.

Chien truffier

But before preparing the underground mushroom, you first have to find it. Nothing could be simpler! With light hearts and wicker

baskets in hand, the small group sets off in search of the treasure buried in a park near Mortagne.

Where exactly? "Please don't say!" the company begs. Jean-Marie Dumaine is amused, "they're everywhere" and even "in the Somme where the soil is heavily decompacted following the Great War."

No, definitely, to find Burgundy truffles, you just need to... know the geology, the biotope, and be accompanied, or rather, accompany a “good” dog. Not a hunting dog, obviously, but an intelligent and playful dog, “who wants to please its master.”

It's quite simple, without a truffle dog there is no salvation! Around the trees with which the truffle lives in symbiosis, the linden, beech, oak, hazel, birch trees, "the mixed breeds and female dogs are the most assiduous and will not fail to do their job, you just have to know how to read their behavior."

Genuine Alençon lace

For the time being, the merry company has carefully unearthed, that is to say, extracted, a nice quantity of truffles, as fresh as the dew.

Jean-Marie can begin his work as head chef.

He prepares the truffles with care and love, then slices them into very thin strips to allow the "very feminine and very elegant, a true Alençon lace" taste of the Burgundy truffle to express itself.

Win the truffle

“Truffles are contagious,” warns the chef. Colette recalls Christmas Eve meals with her children and later her grandchildren, “where there was always truffles with tagliatelle.” On this Friday, October 14th, truffles are also synonymous with celebration.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Combined with sliced Coulommiers cheese, the almost transparent shavings tantalize the palate and ignite the imagination. While there are around forty varieties of truffles in the world, today's truffle truly delights.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

"Jean-Marie is fascinating and passionate, he is a culinary artist," reports a guest when the chef asserts, "you have to earn the truffle, discover it and deserve it."

Source :
https://actu.fr/normandie/mortagne-au-perche_61293/la-truffe-de-bourgogne-sinvite-dans-le-perche_63323928.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

actu.fr

Il tartufo della Borgogna arriva nella regione del Perche!



Che belli i tartufi di Borgogna. ©Mylène Beslin/Gîtes de France

Pubblicato il 31/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Lo chef Jean-Marie Dumaine ha trasmesso la sua passione per i tartufi di Borgogna, che si stanno moltiplicando nella regione del Perche, attraverso ricette facili da riprodurre a casa.

ERichiede terreni calcarei e carbonato di calcio per crescere e prosperare. Il tartufo di Borgogna predilige i terreni della regione del Perche, in particolare le zone vicino a Mortagne-au-Perche (Orne).

Giornata introduttiva

Classificato tra i 10 funghi più pregiati, si nasconde nel sottosuolo, al riparo degli alberi. Martedì 14 ottobre, Brigitte Pasquert della Ferme du Gros Chêne, vicepresidente di Gîtes de France nella regione dell'Orne, ha accolto una quindicina di ospiti, membri della rete, per condividere un'introduzione al tartufo di Borgogna, noto anche come tartufo di Champagne, tenuta da Jean-Marie Dumaine.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



Pioniere nell'uso di erbe e piante selvatiche nella cucina gourmet, lo chef sa come deliziare il palato e la mente attraverso esercizi pratici accuratamente studiati.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Proprietario, insieme alla moglie Colette, di un'antica fattoria denominata "Gîte Panda" a Saint-Cornier-des-Landes, parla con fervore del tartufo autunnale, "che adoro, che amiamo tutti", e che sa cucinare così bene.

Chien truffier

Ma prima di preparare il fungo sotterraneo, bisogna prima trovarlo. Niente di più semplice! Con cuori leggeri e cestini di vimini

in mano, il piccolo gruppo parte alla ricerca del tesoro sepolto in un parco vicino a Mortagne.

Dove esattamente? "Per favore, non dirlo!" implora l'azienda. Jean-Marie Dumaine è divertito: "Sono ovunque" e persino "nella Somme, dove il terreno è fortemente decompresso dopo la Grande Guerra".

No, assolutamente, per trovare i tartufi della Borgogna, basta... conoscere la geologia, il biotopo, ed essere accompagnati, o meglio, accompagnare un "buon" cane. Non un cane da caccia, ovviamente, ma un cane intelligente e giocherellone, "che vuole compiacere il suo padrone".

È semplicissimo, senza un cane da tartufo non c'è salvezza! Intorno agli alberi con cui il tartufo vive in simbiosi, tigli, faggi, querce, noccioli, betulle, "i meticci e le femmine sono i più assidui e non mancheranno di fare il loro lavoro, basta saper interpretare il loro comportamento".

Autentico pizzo di Alençon

Per il momento, l'allegra compagnia ha accuratamente dissotterrato, cioè estratto, una buona quantità di tartufi, freschi come la rugiada.

Jean-Marie può iniziare il suo lavoro come capo chef.

Prepara i tartufi con cura e amore, poi li taglia a striscioline sottilissime per lasciare che il gusto "molto femminile e molto elegante, un vero pizzo di Alençon" del tartufo di Borgogna si esprima.

Vinci il tartufo

"I tartufi sono contagiosi", avverte lo chef. Colette ricorda i pranzi della vigilia di Natale con i suoi figli e, in seguito, i suoi nipoti, "dove c'erano sempre tartufi con le tagliatelle". In questo venerdì 14 ottobre, il tartufo è anche sinonimo di festa.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



Abbinate al formaggio Coulommiers tagliato a fette, le scaglie quasi trasparenti stuzzicano il palato e accendono la fantasia. Sebbene esistano circa quaranta varietà di tartufo nel mondo, il tartufo di oggi è una vera delizia.

"Jean-Marie è affascinante e appassionato, è un artista culinario", racconta un ospite quando lo chef afferma: "Bisogna guadagnarsi il tartufo, scoprirlo e meritarlo".

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Fonte :

https://actu.fr/normandie/mortagne-au-perche_61293/la-truffe-de-bourgogne-sinvite-dans-le-perche_63323928.html