Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

La truffe du Berry, la plus mystérieuse des gourmandises



Publié le 10/11/2025

Mystérieuse, parfumée, un brin capricieuse… la truffe du Berry n'a pas son pareil pour éveiller les sens et piquer la curiosité.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Présente depuis des siècles dans les terres calcaires de la Champagne berrichonne, elle faisait déjà le bonheur de George Sand, qui l'avait surnommée la « pomme féerique ».

La truffe du Berry, un trésor bien de chez nous

Bien avant de devenir un symbole de gastronomie, la truffe noire du Berry régalait déjà les grandes tables. En 1370, le Duc de Berry s'en faisait livrer au château de Vincennes, et au XIXe siècle, la Champagne berrichonne en produisait jusqu'à cinq tonnes par an !

Disparue au XXe siècle avec l'exode rural et la modernisation agricole, la trufficulture a pourtant repris racine au début des années 2000 grâce à quelques passionnés autour d'Issoudun. Leur association, fondée en 2002, a redonné vie à cette tradition : plus de 200 hectares de truffières s'épanouissent aujourd'hui dans l'Indre et le Cher.

Les caractéristiques de la truffe noire du Berry

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Utilisée depuis des siècles pour son parfum puissant et sa saveur unique, la truffe noire se fait discrète… et désirable. Véritable produit d'excellence, elle s'invite sur les plus belles tables, surtout lors des fêtes de fin d'année. Mais qu'on ne s'y trompe pas : si elle a tout d'un luxe, elle reste un plaisir accessible. Quelques grammes suffisent à métamorphoser une recette simple en plat d'exception.

La truffe du Berry est précieuse parce qu'elle est rare. Une fois les chênes truffiers plantés, il faut attendre près de dix ans avant d'espérer les premières récoltes, et seuls un arbre sur quatre donne des truffes ! Même les trufficulteurs les plus aguerris admettent ne pas percer tous les mystères d'une truffière prospère… Cette rareté justifie son prix : la Tuber melanosporum, cultivée dans le Berry, se vend entre 400 et 900 € le kilo.

Le conseil du trufficulteur

Pour savourer une truffe à pleine maturité, préférez les mois de janvier et février. C'est à ce moment qu'elle déploie ses arômes les

plus intenses… et que son prix fond un peu une fois passées les fêtes !

Le cavage en Berry : une chasse au trésor

Trouver une truffe, c'est un peu comme déterrer un secret. Entre novembre et février, les trufficulteurs du Berry parcourent leurs rangées de chênes, accompagnés de leur fidèle chien truffier. Guidé par son flair, l'animal gratte la terre, le maître creuse avec délicatesse : la truffe apparaît, exhalant son parfum boisé et envoûtant. Autour des arbres, le fameux « brûlé », cercle dégarni de végétation, trahit souvent sa présence… Un instant suspendu, entre patience, complicité et émerveillement.

Déguster la truffe du Berry : un plaisir simple et raffiné

Sous sa peau noire et rugueuse se cache un cœur veiné, gorgé d'arômes. La truffe du Berry révèle toute sa magie lorsqu'elle est dégustée simplement : râpée sur une omelette, dans une crème

de lentilles vertes du Berry, des pâtes fraîches ou un risotto. Elle parfume aussi à merveille un chapon farci, une purée de pommes de terre, ou même un brie truffé.

Astuce de chef : enfermez quelques truffes fraîches dans un bocal avec des œufs pendant deux jours. Les coquilles absorbent les arômes, et vos œufs truffés seront prêts sans même les avoir cuisinés !

La truffe du Berry, symbole d'un terroir vivant

À la fois discrète et précieuse, la truffe noire du Berry incarne tout ce qu'on aime ici : un terroir riche, une nature généreuse et des hommes passionnés. Derrière chaque truffe, il y a des années de patience, une complicité entre le trufficulteur et son chien, et un peu de magie berrichonne.Alors, la prochaine fois qu'une truffe viendra embaumer votre assiette, fermez les yeux un instant… et laissez le Berry vous raconter son secret le mieux gardé !

Où savourer la truffe du Berry ?

Revue de Presse hebdomadaire

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

Parce que le plaisir se partage, certains restaurants du Berry font la part belle à la truffe noire dans leurs menus d'hiver. Des chefs berrichons inspirés revisitent les saveurs du terroir et subliment ce produit rare avec créativité et respect de la tradition !

Source :
https://www.berryprovince.com/le-blog/la-truffe-du-berry-la-plus-mysterieuse-des-gourmandises/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

BERRY PROVINCE

The Berry truffle, the most mysterious of delicacies



Published on 10/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Mysterious, fragrant, a little capricious… the Berry truffle is unparalleled in its ability to awaken the senses and pique curiosity. Present for centuries in the limestone soils of the Berry region of Champagne, it already delighted George Sand, who nicknamed it the "fairy apple".

The Berry truffle, a local treasure

Long before becoming a symbol of gastronomy, the black truffle of Berry was already delighting the finest restaurants. In 1370, the Duke of Berry had some delivered to the Château de Vincennes, and in the 19th century, the Berry region of Champagne produced up to five tons of them per year!

Having disappeared in the 20th century with rural exodus and agricultural modernization, truffle cultivation nevertheless took root again in the early 2000s thanks to a few enthusiasts around Issoudun. Their association, founded in 2002, revived this tradition: more than 200 hectares of truffle orchards now flourish in the Indre and Cher departments.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Characteristics of the black truffle of Berry

Used for centuries for its powerful aroma and unique flavor, the black truffle is discreet... and highly desirable. A true product of excellence, it graces the finest tables, especially during the holiday season. But make no mistake: while it has all the hallmarks of a luxury, it remains an accessible pleasure. Just a few grams are enough to transform a simple recipe into an exceptional dish.

The Berry truffle is precious because it is rare. Once the truffle oaks are planted, one must wait almost ten years before hoping for the first harvests, and only one tree in four produces truffles! Even the most seasoned truffle growers admit they don't unravel all the mysteries of a thriving truffle orchard... This rarity justifies its price: Tuber melanosporum, cultivated in Berry, sells for between €400 and €900 per kilo.

The truffle grower's advice

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

To savor a truffle at its peak of ripeness, choose the months of January and February. This is when it develops its most intense aromas… and when its price drops a little once the holidays are over!

Truffle hunting in Berry: a treasure hunt

Finding a truffle is a bit like unearthing a secret. Between November and February, truffle growers in the Berry region walk through their rows of oak trees, accompanied by their faithful truffle dogs. Guided by its sense of smell, the animal scratches the earth, while the handler digs delicately: the truffle appears, releasing its woody and captivating aroma. Around the trees, the famous "brûlé," a circle stripped of vegetation, often betrays its presence… A suspended moment, filled with patience, complicity, and wonder.

Enjoying the truffle from Berry: a simple and refined pleasure

Revue de Presse hebdomadaire

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

Beneath its rough, black skin lies a veined heart, bursting with aromas. The Berry truffle reveals its full magic when enjoyed simply: grated over an omelet, in a cream of green lentils from Berry, fresh pasta, or a risotto. It also wonderfully perfumes a stuffed capon, mashed potatoes, or even a truffled brie.

Chef's tip: Place a few fresh truffles in a jar with eggs for two days. The shells will absorb the aromas, and your truffled eggs will be ready without even cooking them!

The Berry truffle, a symbol of a living terroir

Both discreet and precious, the black truffle of Berry embodies everything we love here: a rich terroir, a bountiful nature, and passionate people. Behind each truffle lie years of patience, a special bond between the truffle grower and their dog, and a touch of Berry magic. So, the next time a truffle perfumes your plate, close your eyes for a moment... and let Berry reveal its best-kept secret!

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Where can I enjoy Berry truffles?

Because pleasure is meant to be shared, some restaurants in Berry are giving pride of place to black truffles in their winter menus. Inspired chefs from Berry are reinventing local flavors and elevating this rare product with creativity and respect for tradition!

Source :

https://www.berryprovince.com/le-blog/la-truffe-du-berry-la-plus-mysterieuse-des-gourmandises/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

Il tartufo di Berry, la più misteriosa delle prelibatezze



Pubblicato il 10/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Misterioso, profumato, un po' capriccioso... il tartufo di Berry è ineguagliabile nella sua capacità di risvegliare i sensi e stuzzicare la curiosità. Presente da secoli nei terreni calcarei della regione di Berry, in Champagne, aveva già conquistato George Sand, che lo soprannominò "mela delle fate".

Il tartufo di Berry, un tesoro locale

Molto prima di diventare un simbolo della gastronomia, il tartufo nero del Berry deliziava già i ristoranti più raffinati. Nel 1370, il Duca del Berry ne fece consegnare un po' al Castello di Vincennes e, nel XIX secolo, la regione del Berry, in Champagne, ne produceva fino a cinque tonnellate all'anno!

Scomparsa nel XX secolo con l'esodo rurale e la modernizzazione agricola, la tartuficoltura ha tuttavia ripreso piede all'inizio degli anni 2000 grazie ad alcuni appassionati della zona di Issoudun. La loro associazione, fondata nel 2002, ha ripreso questa tradizione: oggi prosperano oltre 200 ettari di tartufaie nei dipartimenti dell'Indre e dello Cher.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Caratteristiche del tartufo nero di Berry

Utilizzato da secoli per il suo aroma intenso e il sapore unico, il tartufo nero è discreto... e molto ricercato. Un vero prodotto d'eccellenza, impreziosisce le tavole più raffinate, soprattutto durante le festività natalizie. Ma non fatevi illusioni: pur avendo tutti i tratti distintivi di un prodotto di lusso, rimane un piacere accessibile. Bastano pochi grammi per trasformare una semplice ricetta in un piatto eccezionale.

Il tartufo di Berry è prezioso perché raro. Una volta piantate le querce tartufigene, bisogna aspettare quasi dieci anni prima di sperare nei primi raccolti, e solo un albero su quattro produce tartufi! Anche i tartufai più esperti ammettono di non riuscire a svelare tutti i misteri di una tartufaia fiorente... Questa rarità giustifica il suo prezzo: il Tuber melanosporum, coltivato a Berry, viene venduto tra i 400 e i 900 euro al chilo.

I consigli del tartufaio

Revue de Presse hebdomadaire

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

Per assaporare il tartufo al suo massimo grado di maturazione, scegliete i mesi di gennaio e febbraio. È in questo periodo che sviluppa i suoi aromi più intensi... e quando il suo prezzo scende un po' una volta finite le feste!

Caccia al tartufo nel Berry: una caccia al tesoro

Trovare un tartufo è un po' come scoprire un segreto. Tra novembre e febbraio, i tartufai del Berry percorrono i loro filari di querce, accompagnati dai loro fedeli cani da tartufo. Guidato dall'olfatto, l'animale gratta il terreno, mentre il conduttore scava delicatamente: il tartufo emerge, sprigionando il suo aroma legnoso e avvolgente. Intorno agli alberi, il famoso "brûlé", un cerchio spoglio di vegetazione, spesso tradisce la sua presenza... Un momento sospeso, pieno di pazienza, complicità e meraviglia.

Gustare il tartufo di Berry: un piacere semplice e raffinato

Revue de Presse hebdomadaire

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

Sotto la sua buccia ruvida e nera si cela un cuore venato, ricco di aromi. Il tartufo di Berry rivela tutta la sua magia se gustato semplicemente: grattugiato su una frittata, in una crema di lenticchie verdi di Berry, sulla pasta fresca o in un risotto. Profuma meravigliosamente anche un cappone ripieno, un purè di patate o persino un brie tartufato.

Consiglio dello chef: mettete qualche tartufo fresco in un barattolo con le uova per due giorni. I gusci assorbiranno gli aromi e le vostre uova al tartufo saranno pronte senza nemmeno cuocerle!

Il tartufo di Berry, simbolo di un terroir vivo

Discreto e prezioso al tempo stesso, il tartufo nero di Berry incarna tutto ciò che amiamo qui: un terroir ricco, una natura generosa e persone appassionate. Dietro ogni tartufo ci sono anni di pazienza, un legame speciale tra il tartufaio e il suo cane e un tocco di magia di Berry. Quindi, la prossima volta che un tartufo profuma il tuo piatto, chiudi gli occhi per un attimo... e lascia che Berry ti sveli il suo segreto meglio custodito!

Revue de Presse hebdomadaire

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

Dove posso gustare i tartufi ai frutti di bosco?

Poiché il piacere è fatto per essere condiviso, alcuni ristoranti del Berry riservano un posto d'onore al tartufo nero nei loro menu invernali. Chef ispirati del Berry stanno reinventando i sapori locali e valorizzando questo prodotto raro con creatività e rispetto per la tradizione!

Fonte :
https://www.berryprovince.com/le-blog/la-truffe-du-berry-la-plus-mysterieuse-des-gourmandises/