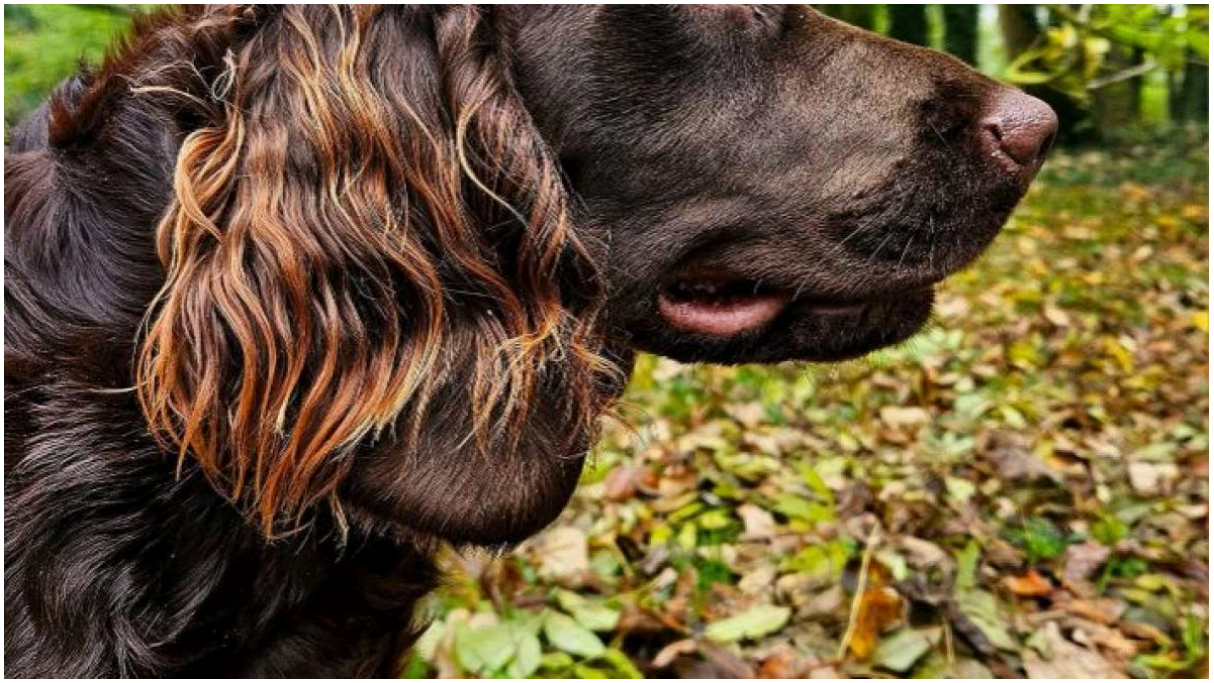
Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

L'Est éclair

On est partis à la recherche des truffes d'automne à Champignol avec Delphine et son chien Pino



Publié le 25/11/2025

Au cœur du terroir champenois se cache un trésor culinaire insoupçonné. Nous vous emmenons à la rencontre de Delphine, de son fidèle Pino et d'un ingrédient aussi rare que précieux.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Alors que le brouillard automnal plonge les vallées dans la grisaille, ici à Champignol-lez-Mondeville, au cœur de la Côte des Bar, nous retrouvons Delphine sous un doux soleil d'octobre. Nous avons rendez-vous au domaine de Mondeville, où depuis plus de deux siècles, la famille Dumont cultive la terre et la vigne.

Delphine et son mari Laurent, perpétuent ce savoir-faire ancestral en proposant un champagne de vigneron en biodynamie. Mais si nous sommes là au petit matin, c'est pour aller caver. Caver ? Oui littéralement, caver c'est creuser la terre et c'est ainsi que se récoltent les truffes !

Quand la vigne côtoie le diamant noir

Des truffes dans l'Aube ? Bien sûr, il y a des truffes dans tout le Grand-Est ! Comme sa cousine du Périgord (Truffe Noire), les truffes d'automne (Truffes de Bourgogne et Mésentérique) aiment les sols calcaires.

Delphine est experte de ce champignon mystérieux qui vit en symbiose avec les arbres. Vice-Présidente de l'Association

Auboise des Truffes d'Automne, après en avoir assuré la présidence, elle a contribué à l'essor de la trufficulture dans notre département. Biologiste et écologue de formation, elle a eu l'idée fabuleuse de partager sa passion pour la truffe d'automne en créant des expériences slow tourisme à la recherche du diamant noir.

La chasse et le cavage

Si les chiens d'Oysel sont réputés pour la chasse, leur polyvalence permet aussi de pratiquer le cavage. Autrement dit la recherche de la truffe. Une activité dans laquelle s'est lancée Laurine Rivret avec une de ses chiennes. « C'est un très bon chien truffier qui sait repérer ce précieux champignon lorsqu'il est à maturité », assure l'éleveuse.

Passion et transmission

Des aboiements nous rappellent que nous sommes attendus. C'est Pino qui s'impatiente ! Le Lagotto Romagnolo l'a bien

compris, nous partons en cavage dans les bois de Champignol. Nous grimpons au-dessus du vignoble, dans le fourgon avec lequel Delphine amène habituellement ses visiteurs.

Si Delphine a l'œil pour lire dans le paysage forestier la présence des truffiers naturels, son chien lui, a la truffe pour trouver… les truffes. En quelques secondes, il déterre déjà la première. Dressé pour les donner à sa maîtresse sans les abîmer, il reçoit une récompense en retour. Mais son grand plaisir reste de les chercher.

Nature, champagne et truffes

Rapidement, l'atmosphère s'emplit de cette odeur suave si caractéristique du gourmand champignon. Dans ce sous-bois ouvert, baigné de lumière, au milieu des chênes et des noisetiers, nous comprenons pourquoi Delphine et Laurent ont créé l'Empreinte des Fées : permettre de découvrir la nature, le champagne et les truffes issus de ce terroir.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Le bruissement de nos pas en forêt, le parfum des truffes, la beauté du vignoble aux couleurs chatoyantes, une caresse à Pino pour le remercier et pour satisfaire notre dernier sens, Delphine nous offre à déguster leur champagne, accompagné de toasts au beurre de truffes, un délice !

La recette coup de cœur des enfants de Delphine et Laurent : pâtes aux truffes d'automne

Les truffes se consomment crues et ne s'épluchent pas. Après les avoir hachées ou émincées, faites-les infuser dans la crème fraîche pendant 24 h. Réchauffez la crème truffée à feu très doux (moins de 40°C) avant de l'ajouter à vos pâtes. Bonne dégustation ! Une envie de truffes ? Rendez-vous le samedi 06 décembre au Marché aux truffes – Cellier Saint-Pierre à Troyes Et pour tout savoir sur la truffe d'automne : www.truffe-grand-est.com et le livre « La Truffe de Bourgogne et autres truffes ».

Source : https://www.lest-eclair.fr/id765217/article/2025-11-18/est-partis-la-recherche-des-truffes-dautomne-champignol-avec-delphine-et-son

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Revue de Presse hebdomadaire

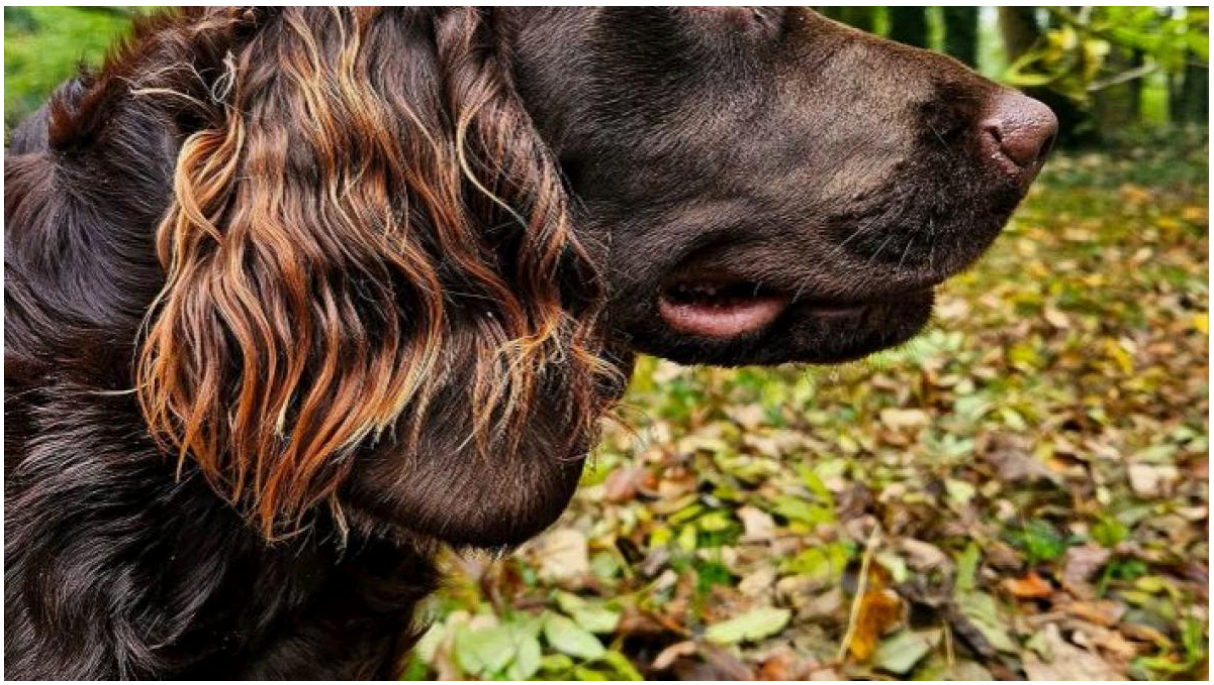
Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

L'Est éclair

We went in search of autumn truffles in Champignol with Delphine and her dog Pino



Published on 25/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Hidden in the heart of the Champagne region is an unexpected culinary treasure. We take you to meet Delphine, her faithful Pino, and an ingredient as rare as it is precious.

While the autumn fog plunges the valleys into gray, here in Champignol-lez-Mondeville, in the heart of the Côte des Bar, we meet Delphine under a gentle October sun. We have an appointment at the Domaine de Mondeville, where the Dumont family has been cultivating the land and the vines for over two centuries.

Delphine and her husband Laurent perpetuate this ancestral know-how by offering a biodynamic grower's champagne. But if we're here early in the morning, it's to go truffle hunting. Truffle hunting? Yes, literally, truffle hunting means digging in the earth, and that's how truffles are harvested!

When the vine meets the black diamond

Revue de Presse hebdomadaire

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

Truffles in the Aube? Of course, there are truffles all over the Grand Est! Like its cousin from Périgord (Black Truffle), autumn truffles (Burgundy Truffles and Mesenteric Truffles) like calcareous soils.

Delphine is an expert on this mysterious fungus that lives in symbiosis with trees. Vice-President of the Aube Autumn Truffle Association, after having served as its president, she has contributed to the growth of truffle cultivation in our region. A biologist and ecologist by training, she had the brilliant idea of sharing her passion for the autumn truffle by creating slow tourism experiences in search of this black diamond.

Hunting and truffle hunting

While Oysel dogs are renowned for hunting, their versatility also allows them to practice truffle hunting. This is an activity that Laurine Rivret has taken up with one of her dogs. "She's a very good truffle dog who knows how to spot this precious fungus when it's ripe," the breeder affirms.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Passion and transmission

Barking reminds us that we're expected. It's Pino getting impatient! The Lagotto Romagnolo understands perfectly, and we're off on a truffle hunt in the woods of Champignol. We climb above the vineyard in the van that Delphine usually uses to bring her visitors.

While Delphine has a keen eye for spotting natural truffle trees in the forest landscape, her dog has a nose for... truffles. In just a few seconds, he unearths the first one. Trained to give them to his owner without damaging them, he receives a reward in return. But his greatest pleasure remains searching for them.

Nature, champagne and truffles

Quickly, the atmosphere fills with that sweet, characteristic scent of the prized mushroom. In this open, sun-drenched undergrowth, amidst oaks and hazelnut trees, we understand why Delphine and Laurent created L'Empreinte des Fées: to allow visitors to discover nature, champagne, and truffles from this terroir.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

The rustling of our footsteps in the forest, the scent of truffles, the beauty of the vineyard with its shimmering colors, a caress to Pino to thank him and to satisfy our last sense, Delphine offers us a taste of their champagne, accompanied by toasts with truffle butter, a delight!

Delphine and Laurent's children's favorite recipe: pasta with autumn truffles

Truffles are eaten raw and should not be peeled. After chopping or slicing them, infuse them in crème fraîche for 24 hours. Gently reheat the truffle-infused cream over very low heat (below 40°C/104°F) before adding it to your pasta. Enjoy! Craving truffles? Join us on Saturday, December 6th at the Truffle Market – Cellier Saint-Pierre in Troyes. And to learn all about autumn truffles: www.truffe-grand-est.com and the book "La Truffe de Bourgogne et autres truffes" (The Burgundy Truffle and Other Truffles).

Source : https://www.lest-eclair.fr/id765217/article/2025-11-18/est-partis-la-recherche-des-truffes-dautomne-champignol-avec-delphine-et-son

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Revue de Presse hebdomadaire

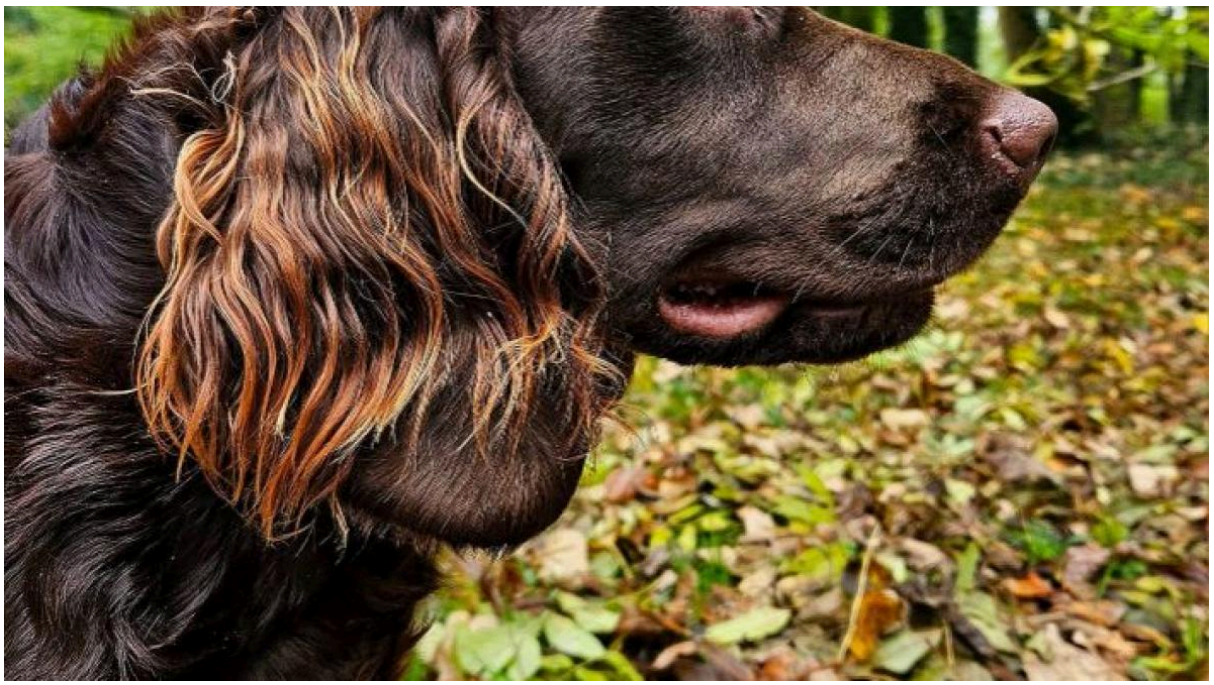
Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

L'Est éclair

Siamo andati alla ricerca di tartufi autunnali a Champignol con Delphine e il suo cane Pino



Pubblicato il 25/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Nascosto nel cuore della regione dello Champagne si cela un tesoro culinario inaspettato. Vi portiamo a conoscere Delphine, il suo fedele Pinot Noir e un ingrediente tanto raro quanto prezioso.

Mentre la nebbia autunnale tinge di grigio le valli, qui a Champignol-lez-Mondeville, nel cuore della Côte des Bar, incontriamo Delphine sotto un dolce sole di ottobre. Abbiamo appuntamento al Domaine de Mondeville, dove la famiglia Dumont coltiva la terra e le viti da oltre due secoli.

Delphine e suo marito Laurent perpetuano questo sapere ancestrale offrendo uno champagne da viticoltore biodinamico. Ma se siamo qui la mattina presto, è per andare a caccia di tartufi. Caccia al tartufo? Sì, letteralmente, la caccia al tartufo significa scavare nella terra, ed è così che si raccolgono i tartufi!

Quando la vite incontra il diamante nero

Tartufi nell'Aube? Certo, ce ne sono in tutto il Grand Est! Come il suo cugino del Périgord (il tartufo nero), i tartufi autunnali (il

tartufo di Borgogna e il tartufo mesenterico) amano i terreni calcarei.

Delphine è un'esperta di questo misterioso fungo che vive in simbiosi con gli alberi. Vicepresidente dell'Associazione del Tartufo Autunnale dell'Aube, dopo averne ricoperto la presidenza, ha contribuito allo sviluppo della tartuficoltura nella nostra regione. Biologa ed ecologista di formazione, ha avuto la brillante idea di condividere la sua passione per il tartufo autunnale creando esperienze di turismo lento alla ricerca di questo diamante nero.

Caccia e ricerca del tartufo

Sebbene i cani Oysel siano rinomati per la caccia, la loro versatilità permette loro di praticare anche la ricerca del tartufo. Un'attività che Laurine Rivret ha intrapreso con uno dei suoi cani. "È un'ottima cagnolina da tartufo che sa individuare questo prezioso fungo quando è maturo", afferma l'allevatrice.

Passione e trasmissione

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

I suoi abbai ci ricordano che siamo attesi. È Pino che si spazientisce! Il Lagotto Romagnolo capisce perfettamente e partiamo per una caccia al tartufo nei boschi di Champignol. Saliamo sopra il vigneto con il furgone che Delphine usa di solito per portare i suoi ospiti.

Mentre Delphine ha un occhio attento per individuare alberi da tartufo naturali nel paesaggio boschivo, il suo cane ha fiuto per... i tartufi. In pochi secondi, ne dissotterra il primo. Addestrato a consegnarli al suo padrone senza danneggiarli, riceve in cambio una ricompensa. Ma il suo piacere più grande rimane la loro ricerca.

Natura, champagne e tartufi

Rapidamente, l'atmosfera si riempie del profumo dolce e caratteristico del pregiato fungo. In questo sottobosco aperto e soleggiato, tra querce e noccioli, capiamo perché Delphine e Laurent hanno creato L'Empreinte des Fées: per permettere ai

visitatori di scoprire la natura, lo champagne e i tartufi di questo terroir.

Il fruscio dei nostri passi nel bosco, il profumo del tartufo, la bellezza del vigneto con i suoi colori cangianti, una carezza a Pino per ringraziarlo e per appagare il nostro ultimo senso, Delphine ci offre un assaggio del loro champagne, accompagnato da brindisi con burro al tartufo, una delizia!

La ricetta preferita dai bambini di Delphine e Laurent: pasta al tartufo autunnale

I tartufi si consumano crudi e non vanno sbucciati. Dopo averli tritati o affettati, lasciateli in infusione nella crème fraîche per 24 ore. Riscaldate delicatamente la crema al tartufo a fuoco molto basso (inferiore a 40°C/104°F) prima di aggiungerla alla pasta. Buon appetito! Voglia di tartufi? Unitevi a noi sabato 6 dicembre al Mercato del Tartufo – Cellier Saint-Pierre a Troyes. E per saperne di più sui tartufi autunnali: www.truffe-grand-est.com e il libro "La

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Truffe de Bourgogne et autres truffes" (Il Tartufo di Borgogna e altri Tartufi).

Fonte : https://www.lest-eclair.fr/id765217/article/2025-11-18/est-partis-la-recherche-des-truffes-dautomne-champignol-avec-delphine-et-son