Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

FOOD&WINE

La chasse aux truffes ultime se trouvait juste sous mon nez, dans la vallée du Rhône.



Publié le 13/12/2025

Cuisinière et gourmande, je suis devenue un peu obsédée par la provenance de mes aliments. J'ai pêché le flétan et le saumon en

Revue de Presse hebdomadaire

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

Alaska, dégusté mon vin pétillant préféré en Champagne, arpenté les immenses caves de Parmigiano-Reggiano à Parme, en Italie, et visité un élevage de canards dans la vallée de l'Hudson, dans l'État de New York, pour comprendre le processus controversé de production du foie gras. Et en tant que critique gastronomique, j'ai enfilé d'innombrables charlottes et surchaussures jetables lors de visites d'usines.

La recherche de truffes figurait depuis longtemps sur ma liste de choses à faire en matière de tourisme culinaire, et l'occasion s'est enfin présentée. Par un matin d'automne à l'Hermitage, en Ardèche, sans programme précis, sirotant un espresso à la terrasse d'un café tout en observant une femme jouer à la balle avec son gros chien dans le parc d'en face, j'ai parcouru une carte routière au charme rétro et j'ai repéré la truffière La Baume Saint Antoine .

Une fois que j'ai su que la truffe était une option, il n'y avait plus de retour en arrière possible. Vêtue pour une visite de vignoble

l'après-midi même, je me suis retrouvée embarquée dans une quête spontanée vers une truffière dans la campagne idyllique du sud-est de la France. J'étais tout simplement aux anges.



Karine et Franck Boissieux, trufficulteurs de cinquième génération, sont propriétaires de Mason Boissieux. Leurs enfants, Emma et Lucas, ont rejoint l'entreprise familiale et sont prêts à prendre la relève à la Truffière La Baume Saint Antoine pour la sixième génération.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

J'ai traversé en voiture des champs verdoyants apparemment sans fin, bordés de châtaigniers touffus, puis j'ai remonté un chemin de cailloux jusqu'à une vieille maison en pierre au toit de bardeaux couleur rouille, et un bâtiment adjacent plus moderne qui servait de centre d'accueil des visiteurs, rempli d'objets anciens liés à la truffe, avec une salle à manger pour les invités.

Franck m'accueillit en poussant la lourde porte en bois blanc qui dévoilait la cave à truffes séculaire. Il me conta l'histoire familiale de la Maison Boissieux, qui remonte à 1870, tandis que deux adorables chiennes, Lulu et Cecilia, rivalisaient d'attention pour capter la mienne et celle de mes caresses impatientes.

Avant de nous aventurer dans les truffières, il nous montra, dans la grotte, un appareil à laver les truffes datant des années 1970, où elles sont conservées à faible humidité et à température fraîche. Cet espace rocheux et sombre est chargé d'histoire.

Durant la Seconde Guerre mondiale, la grotte servit de réserve alimentaire pour les résistants et d'abri anti-bombes. Les ouvriers de Romans-sur-Isère y dormaient pour se protéger des

bombardements, puis se rendaient à leur travail à vélo le lendemain matin. L'arrière-grand-père de Karine y cacha pendant deux ans une réfugiée juive autrichienne de sept ans, Gitta Ryle, pour la protéger des Allemands. Aujourd'hui âgée de 93 ans, cette survivante de l'Holocauste vit en Californie et est toujours proche de la famille Boissieux.

Se trouver dans un lieu à l'histoire si prestigieuse et si importante, un témoignage vivant de la lutte pour la justice et d'un courage immense dans des temps terribles, était presque irréel. Je pensais simplement partir à la recherche du champignon le plus cher du monde en compagnie de quelques adorables chiens. Cet endroit était bien plus que cela.

Revigorée et un peu émue par l'histoire, je suis prête à partir à la découverte des truffières. Contrairement aux forêts truffières que l'on trouve en France, en Italie, et même dans le nord-ouest des États-Unis, cette truffière a stratégiquement planté des arbres sous lesquels les truffes poussent. L'endroit ressemble d'ailleurs à un verger de pommiers. Les mois les plus froids sont plus propices

à la récolte des truffes, mais les chiens peuvent les dénicher à tout moment.

Une fois lâchés dans le champ, les chiens gravissaient les rangées d'arbres, le museau au ras du sol, flairant avec empressement les ingrédients les plus précieux. Lorsqu'ils en trouvaient un, ils tapotaient doucement de la patte, et peut-être avec plus d'excitation si l'humain tardait à venir déterrer la truffe. Dès qu'un humain arrivait avec une pelle, le chien était récompensé par un bâton à rapporter ou une friandise, et cette gratification immédiate les faisait remuer la queue et renifler sans cesse jusqu'à ce qu'on les rappelle à leurs maîtres.

Après avoir observé la scène à plusieurs reprises, Franck m'a demandé si cela ne me dérangeait pas de me salir les ongles (évidemment), et m'a laissé déterrer une truffe que Lulu avait repérée sous une branche ombragée. J'ai utilisé mes mains pour localiser la petite truffe et l'ai déterrée du bout des doigts (les novices risquent d'abîmer les truffes avec un outil en métal). Les professionnels n'ont pas été impressionnés par ce trésor de la

taille d'une noix, même s'il dégageait un parfum incroyablement terreux et gourmand, et que j'imaginais déjà son goût râpé sur des tagliatelles au beurre. Ils m'ont donc laissé garder ma trouvaille.

À la Truffière La Baume Saint Antoine, les clients peuvent acheter des truffes fraîches au kilogramme au prix du marché, soit environ la moitié du prix pratiqué aux États-Unis. La majeure partie de la récolte de truffes de Mason Boissieux est exportée aux États-Unis, via le grossiste new-yorkais Céline-Gourmet Attitude.

Après la chasse aux truffes (j'aurais pu y rester toute la journée, mais Franck attendait d'autres invités) et après m'être bien lavé les mains, j'ai goûté les copeaux de truffe fraîche, ainsi que la glace à la truffe maison de Franck, qui rappelait le gâteau cookies and cream avec des copeaux de truffes noires françaises à la place des biscuits.

Deux heures auparavant, j'étais simplement euphorique à l'idée de vivre un voyage centré sur les chiens dont je rêvais depuis longtemps, mais en quittant la truffière, j'ai découvert une toute nouvelle appréciation de la façon dont les animaux et les humains

peuvent travailler ensemble, et plus encore de la façon dont le monde est si petit et interconnecté et inopinément joyeux et délicieux de tant de façons que nous ne pouvons jamais l'imaginer.

Il y a, en réalité, une très bonne raison pour laquelle les truffes sont si chères, et la truffe que j'avais dans ma poche était bien plus précieuse que toutes celles que j'aurais pu déguster chez moi, à New York.

Comment partir à la chasse aux truffes à la Truffière La Baume Saint Antoine

La Maison Boissieux propose des visites guidées indépendantes autour de la truffe, incluant une visite des truffières suivie d'un repas à base de truffe dans la vallée du Rhône, à environ une heure de route au sud de Lyon. Des groupes jusqu'à 20 personnes peuvent également réserver des expériences privées. En pleine saison des truffes, il est recommandé de réserver au moins deux mois à l'avance. Les visites sont proposées à partir de 59 €

(environ 69 $) et peuvent être réservées en ligne . Prévoyez des chaussures adaptées à la boue. Un parking gratuit est disponible sur place.

Source : https://www.foodandwine.com/truffle-hunting-in-france-11864382

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

FOOD&WINE

The ultimate truffle hunt was right under my nose, in the Rhône Valley.



Published on 13/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

As a cook and a foodie, I've become somewhat obsessed with where my food comes from. I've fished for halibut and salmon in Alaska, tasted my favorite sparkling wine in Champagne, explored the vast Parmigiano-Reggiano cellars in Parma, Italy, and visited a duck farm in the Hudson Valley, New York, to understand the controversial process of foie gras production. And as a food critic, I've donned countless disposable hairnets and shoe covers during factory tours.

Truffle hunting had long been on my culinary tourism bucket list, and the opportunity finally arose. One autumn morning in L'Hermitage, Ardèche, without a specific plan, sipping an espresso on a café terrace while watching a woman play ball with her large dog in the park opposite, I consulted a road map with a retro charm and spotted the La Baume Saint Antoine truffle farm.

Once I knew truffles were an option, there was no going back. Dressed for a vineyard tour that very afternoon, I found myself

embarking on a spontaneous quest to a truffle orchard in the idyllic countryside of southeastern France. I was simply in heaven.



Karine and Franck Boissieux, fifth-generation truffle growers, own Mason Boissieux. Their children, Emma and Lucas, have joined the family business and are ready to take over at Truffière La Baume Saint Antoine for the sixth generation.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

I drove through seemingly endless green fields, bordered by bushy chestnut trees, then up a stony path to an old stone house with a rust-colored shingle roof, and an adjacent more modern building that served as a visitor center, filled with antique truffle-related items, with a dining room for guests.

Franck welcomed me by pushing open the heavy white wooden door that revealed the centuries-old truffle cellar. He told me the family history of Maison Boissieux, which dates back to 1870, while two adorable dogs, Lulu and Cecilia, competed for my attention and my eager caresses.

Before venturing into the truffle grounds, he showed us, in the cave, a truffle-washing machine dating from the 1970s, where they are kept in low humidity and at a cool temperature. This rocky and dark space is steeped in history.

During World War II, the cave served as a food depot for the Resistance and as a bomb shelter. Workers from Romans-sur-Isère slept there to protect themselves from bombings, then cycled to work the next morning. Karine's

great-grandfather hid a seven-year-old Austrian Jewish refugee, Gitta Ryle, there for two years to protect her from the Germans. Now 93 years old, this Holocaust survivor lives in California and remains close to the Boissieux family.

Being in a place with such a prestigious and important history, a living testament to the fight for justice and immense courage in terrible times, felt almost surreal. I thought I was simply going in search of the world's most expensive mushroom in the company of some adorable dogs. This place was so much more than that.

Reinvigorated and a little moved by the story, I'm ready to set off to explore the truffle grounds. Unlike the truffle forests found in France, Italy, and even the northwestern United States, this truffle orchard has strategically planted trees under which the truffles grow. The place actually resembles an apple orchard. The colder months are more conducive to truffle harvesting, but the dogs can unearth them at any time.

Once let loose in the field, the dogs would climb the rows of trees, their noses to the ground, eagerly sniffing out the most precious

ingredients. When they found one, they would gently tap it with their paw, perhaps with more excitement if the human was slow to dig up the truffle. As soon as a human arrived with a shovel, the dog was rewarded with a stick to fetch or a treat, and this immediate gratification made them wag their tails and sniff incessantly until they were called back to their masters.

After observing the scene several times, Franck asked me if I minded getting my nails dirty (of course), and let me dig up a truffle that Lulu had spotted under a shady branch. I used my hands to locate the small truffle and unearthed it with my fingertips (novices risk damaging truffles with a metal tool). The professionals weren't impressed by this walnut-sized treasure, even though it gave off an incredibly earthy and delicious aroma, and I could already imagine its flavor grated over buttered tagliatelle. So they let me keep my find.

At La Truffière La Baume Saint Antoine, customers can buy fresh truffles by the kilogram at market price, which is about half the price in the United States. Most of Mason Boissieux's truffle harvest

is exported to the United States through the New York wholesaler Céline-Gourmet Attitude.

After the truffle hunt (I could have stayed all day, but Franck was waiting for other guests) and after washing my hands thoroughly, I tasted the fresh truffle shavings, as well as Franck's homemade truffle ice cream, which was reminiscent of cookies and cream cake with shavings of French black truffles instead of biscuits.

Two hours earlier, I was simply euphoric about experiencing a dog-centered trip I had long dreamed of, but upon leaving the truffle orchard, I discovered a whole new appreciation for how animals and humans can work together, and even more so for how the world is so small and interconnected and unexpectedly joyful and delicious in so many ways we can never imagine.

There is, in fact, a very good reason why truffles are so expensive, and the truffle I had in my pocket was far more precious than any I could have tasted at home in New York.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

How to go truffle hunting at the La Baume Saint Antoine Truffle Orchard

Maison Boissieux offers independent truffle tours, including a visit to the truffle orchards followed by a truffle-based meal in the Rhône Valley, about an hour's drive south of Lyon. Groups of up to 20 people can also book private experiences. During peak truffle season, it is recommended to book at least two months in advance. Tours start at €59 (approximately $69) and can be booked online. Wear shoes suitable for muddy conditions. Free parking is available on site.

Source : https://www.foodandwine.com/truffle-hunting-in-france-11864382

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 :

FOOD&WINE

La caccia al tartufo per eccellenza si è svolta proprio sotto il mio naso, nella valle del Rodano.



Pubblicato il 13/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

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

Come cuoco e buongustaio, sono diventato in un certo senso ossessionato dalla provenienza del mio cibo. Ho pescato halibut e salmone in Alaska, ho assaggiato il mio spumante preferito nello Champagne, ho esplorato le vaste cantine del Parmigiano-Reggiano a Parma, in Italia, e ho visitato un allevamento di anatre nella Hudson Valley, a New York, per comprendere il controverso processo di produzione del foie gras. E come critico gastronomico, ho indossato innumerevoli retine per capelli e copriscarpe usa e getta durante le visite guidate alle fabbriche.

La caccia al tartufo era da tempo nella mia lista dei desideri per il turismo culinario, e finalmente si presentò l'occasione. Una mattina d'autunno a L'Hermitage, in Ardèche, senza un programma preciso, sorseggiando un espresso sulla terrazza di un caffè mentre osservavo una donna giocare a palla con il suo grosso cane nel parco di fronte, consultai una mappa stradale dal

fascino retrò e individuai la fattoria tartufaia La Baume Saint Antoine.

Una volta capito che i tartufi erano un'opzione, non c'era più modo di tornare indietro. Quel pomeriggio, vestito per un tour tra i vigneti, mi sono ritrovato a partire per una ricerca spontanea in una tartufaia nell'idilliaca campagna della Francia sud-orientale. Ero semplicemente in paradiso.



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Karine e Franck Boissieux, tartufai di quinta generazione, sono i proprietari di Mason Boissieux. I loro figli, Emma e Lucas, sono entrati a far parte dell'azienda di famiglia e sono pronti a subentrare alla Truffière La Baume Saint Antoine per la sesta generazione.

Ho attraversato campi verdi apparentemente infiniti, delimitati da folti castagni, poi ho percorso un sentiero sassoso fino a una vecchia casa in pietra con un tetto di scandole color ruggine e un edificio adiacente più moderno che fungeva da centro visitatori, pieno di oggetti antichi legati al tartufo, con una sala da pranzo per gli ospiti.

Franck mi ha accolto spingendo la pesante porta di legno bianco che dava accesso alla secolare cantina dei tartufi. Mi ha raccontato la storia familiare della Maison Boissieux, che risale al 1870, mentre due adorabili cagnolini, Lulu e Cecilia, si contendevano la mia attenzione e le mie carezze impazienti.

Prima di avventurarci nella tartufaia, ci ha mostrato, nella grotta, una macchina per il lavaggio dei tartufi risalente agli anni '70,

dove i tartufi vengono conservati a bassa umidità e a temperatura fresca. Questo spazio roccioso e buio è intriso di storia.

Durante la Seconda Guerra Mondiale, la grotta servì da deposito di viveri per la Resistenza e da rifugio antiaereo. Gli operai di Romans-sur-Isère dormivano lì per proteggersi dai bombardamenti, per poi tornare al lavoro in bicicletta la mattina successiva. Il bisnonno di Karine nascose lì per due anni una rifugiata ebrea austriaca di sette anni, Gitta Ryle, per proteggerla dai tedeschi. Oggi 93enne, questa sopravvissuta all'Olocausto vive in California ed è ancora molto legata alla famiglia Boissieux.

Trovarmi in un luogo con una storia così prestigiosa e importante, testimonianza vivente della lotta per la giustizia e dell'immenso coraggio dimostrato in tempi terribili, mi è sembrato quasi surreale. Pensavo di andare semplicemente alla ricerca del fungo più costoso del mondo in compagnia di alcuni adorabili cani. Questo posto era molto più di questo.

Rinvigorito e un po' commosso dalla storia, sono pronto a partire alla scoperta delle tartufaie. A differenza delle foreste di tartufi che

si trovano in Francia, Italia e persino negli Stati Uniti nord-occidentali, questa tartufaia ha alberi piantati strategicamente sotto i quali crescono i tartufi. Il luogo assomiglia in realtà a un meleto. I mesi più freddi sono più favorevoli alla raccolta dei tartufi, ma i cani possono dissotterrarli in qualsiasi momento.

Una volta lasciati liberi nel campo, i cani si arrampicavano sui filari di alberi, con il naso a terra, annusando avidamente gli ingredienti più preziosi. Quando ne trovavano uno, lo picchiettavano delicatamente con la zampa, forse con maggiore eccitazione se l'umano era lento a scavare il tartufo. Non appena un umano arrivava con una pala, il cane veniva ricompensato con un bastone da riportare o un bocconcino, e questa gratificazione immediata li faceva scodinzolare e annusare incessantemente finché non venivano richiamati dai loro padroni.

Dopo aver osservato la scena diverse volte, Franck mi chiese se mi dispiaceva sporcarmi le unghie (ovviamente) e mi lasciò dissotterrare un tartufo che Lulu aveva individuato sotto un ramo

ombroso. Usai le mani per individuare il piccolo tartufo e lo dissotterrai con la punta delle dita (i principianti rischiano di danneggiare i tartufi con un attrezzo metallico). I professionisti non rimasero impressionati da questo tesoro grande come una noce, anche se emanava un aroma incredibilmente terroso e delizioso, e potevo già immaginarne il sapore grattugiato su tagliatelle al burro. Così mi lasciarono tenere la mia scoperta.

Presso La Truffière La Baume Saint Antoine, i clienti possono acquistare tartufi freschi al chilo al prezzo di mercato, circa la metà di quello statunitense. La maggior parte del raccolto di tartufi di Mason Boissieux viene esportata negli Stati Uniti tramite il grossista newyorkese Céline-Gourmet Attitude.

Dopo la caccia al tartufo (avrei potuto restare tutto il giorno, ma Franck stava aspettando altri ospiti) e dopo essermi lavato accuratamente le mani, ho assaggiato le scaglie di tartufo fresco e il gelato al tartufo fatto in casa da Franck, che ricordava i biscotti e la torta alla crema con scaglie di tartufo nero francese al posto dei biscotti.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Due ore prima ero semplicemente euforico all'idea di vivere un viaggio incentrato sui cani che avevo sognato a lungo, ma una volta lasciato il frutteto di tartufi, ho scoperto un apprezzamento completamente nuovo per il modo in cui animali ed esseri umani possono lavorare insieme, e ancora di più per come il mondo sia così piccolo e interconnesso e inaspettatamente gioioso e delizioso in così tanti modi che non potremmo mai immaginare.

In effetti, c'è un'ottima ragione per cui i tartufi sono così costosi, e il tartufo che avevo in tasca era molto più prezioso di qualsiasi altro avrei potuto assaggiare a casa a New York.

Come andare a caccia di tartufi nel frutteto di tartufi La Baume Saint Antoine

Maison Boissieux offre tour indipendenti alla ricerca del tartufo, che includono una visita alle tartufaie seguita da un pasto a base di tartufo nella Valle del Rodano, a circa un'ora di auto a sud di Lione. Gruppi fino a 20 persone possono anche prenotare esperienze private. Durante l'alta stagione del tartufo, si consiglia

di prenotare con almeno due mesi di anticipo. I tour partono da 59 € (circa 69 $) e possono essere prenotati online. Indossare scarpe adatte al fango. Parcheggio gratuito disponibile in loco.

Fonte : https://www.foodandwine.com/caccia-al-tartufo-in-francia-11864382