Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Forbes

Une escapade hivernale en Dordogne, le légendaire pays de la truffe en France



Publié le 19/12/2025

Une escapade hivernale en Dordogne vous permettra de vivre la saison des truffes à son apogée : truffes noires du Périgord,

villages médiévaux, gastronomie étoilée au Michelin et une façon de voyager plus lente et plus enrichissante.

Quand on pense à des vacances d'hiver, les images qui nous viennent le plus souvent à l'esprit — du moins pour nous autres dans l'hémisphère nord — sont celles de pistes enneigées, d'un feu de cheminée crépitant, d'une tasse de vin chaud et, peut-être, d'une paire de skis. Mais si l'on envisage un voyage en Dordogne, région du sud-ouest de la France située entre la vallée de la Loire et les Pyrénées, on pourrait bien vivre une expérience tout à fait différente, hors des sentiers battus.

Le pays de la truffe

Berceau de la truffe noire du Périgord (Tuber melanosporum) , également appelée « diamant noir », la Dordogne célèbre la truffe entre décembre et février. Considérée par beaucoup comme la plus parfumée des truffes, la truffe noire pousse sous terre et sa récolte exige une technique particulière qui, autrefois, faisait

souvent appel à des cochons, mais qui, aujourd'hui, est principalement réalisée par des chiens truffiers.

Produit du terroir, d'un champignon et d'un arbre, la truffe noire du Périgord se développe en symbiose avec son arbre voisin ; l'arbre lui fournit les sucres dont elle a besoin et, en retour, le champignon aide les racines à mieux absorber l'eau et les sels minéraux du sol.



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Bien que son surnom de « diamant noir de la cuisine » remonte au XIXe siècle – lorsque le gastronome et critique gastronomique français Jean Anthelme Brillat-Savarin fit l'éloge de ce champignon dans son ouvrage * La Physiologie du goût * –, le *Tuber melanosporum* est utilisé comme mets délicat, remède et, parfois, aphrodisiaque depuis l'Antiquité. Aujourd'hui, il est prisé pour son mélange unique de notes musquées et de noisette, avec des touches d'ail et de sous-bois, et plébiscité par les producteurs, les connaisseurs et les restaurateurs.

Comment profiter de la saison des truffes en Dordogne

Jour 1

Débutez votre voyage au pays de la truffe par une visite à l' Écomusée de la Truffe de Sorges. Installé dans une ferme restaurée du XVIIIe siècle, le musée retrace l'histoire, la culture et l'utilisation de la truffe en gastronomie. Une boutique est

également à votre disposition pour faire le plein de produits truffés.

Avant votre départ, renseignez-vous sur les marchés aux truffes où vous pourrez acheter directement auprès des producteurs. Ils ont lieu dans différentes villes de Dordogne (Sorges, Périgueux, Excideuil, Sarlat, Brantôme, Saint-Alvère et Thiviers) à différents jours de la semaine. Une fois que vous savez où et quand se tiennent ces marchés, ajoutez-les à votre itinéraire.

Profitez de la proximité de Saint-Jean-de-Côle, l'un des plus beaux villages de Dordogne, et flânez dans ses ruelles médiévales. Vous pourrez déjeuner dans l'un de ses restaurants, qui proposeront sans aucun doute des plats à la truffe, ou prendre un café à L'Ailé Fan Rose, son café littéraire . On y sert de délicieux financiers au milieu de vieux livres et, si vous lisez le français, vous y trouverez probablement des informations sur la truffe du Périgord.

Puisque vous êtes dans les environs, pensez à faire un détour par la grotte de Villars , l'une des plus grandes grottes de Dordogne et

la seule de la région à présenter des peintures préhistoriques datant d'environ 20 000 ans.

Pour une fin de journée parfaite, réservez un dîner au Moulin de l'Abbeye , restaurant étoilé Michelin situé à Brantôme, petite ville de Dordogne surnommée la « Venise du Périgord ». Installé dans un bâtiment qui servait autrefois de moulin à l'abbaye fondée par Charlemagne au VIIIe siècle – d'où son nom –, le restaurant est spécialisé dans les produits locaux, dont la truffe noire.

Jour 2

Commencez par une visite guidée d'une truffière , au cours de laquelle vous pourrez observer une récolte de truffes, apprendre à conserver la truffe (Tuber melanosporum) et découvrir son utilisation dans la gastronomie locale. Terminez la visite par la découverte d'un vignoble local et une dégustation de vins.

Pour une pause loin des truffes, direction Les Noix de Fougeyrollas , producteur de noix réputé pour son huile, ses confiseries et son lien profond avec le patrimoine culinaire du Périgord. « Nous

proposons des visites de notre ferme où nous partageons notre passion pour les noix, les vaches et les truffes », m'a confié Cécile Deveaux via Facebook Messenger. Si la plupart des visites ont lieu en été, l'équipe accueille volontiers les visiteurs en hiver, sur réservation et en groupe.

Pour dîner, rendez-vous à La Taula – « La Table » en occitan – à Périgueux. Christine Maurence, qui a hérité de ses parents sa passion pour la cuisine et la gastronomie périgordienne, est aux commandes de La Taula depuis 20 ans. Lorsque je lui ai demandé comment elle intègre la truffe noire (Tuber melanosporum) à ses plats, elle m'a suggéré de mentionner l'une de ses spécialités : les œufs brouillés à la truffe noire. « À mon avis, c'est la meilleure façon de déguster la truffe », m'a-t-elle écrit. « On peut aussi l'apprécier avec des pâtes fraîches et une crème à la truffe. Simple et absolument délicieux. »

Jour 3

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Intégrer la visite d'un château à votre itinéraire est tout à fait approprié lors d'un séjour en France. Si le Périgord regorge de châteaux, tous ne restent pas ouverts en hiver. Le château de Castelnaud , lui, l'est, et outre son histoire de près de huit siècles, il propose des visites interactives, des ateliers sur les costumes médiévaux et des présentations gastronomiques.

Pour profiter de vues panoramiques, rendez-vous aux jardins de Marqueyssac , situés à proximité et classés monument historique national. Vous y découvrirez un château du XIXe siècle aux toits de tuiles en pierre, des jardins soignés, des paons qui y font souvent leur apparition et un point de vue dominant toute la vallée de la Dordogne.

Pour le déjeuner, oubliez les truffes et laissez-vous tenter par les délicieuses crêpes d' À La Noix , une crêperie située dans le pittoresque village de Domme. Tenu par un couple, ce restaurant est réputé non seulement pour ses crêpes et son engagement envers les produits locaux, mais aussi pour son gâteau aux noix, élaboré selon une recette familiale datant de 1915.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Complétez votre séjour truffier par une visite à Sarlat-la-Canéda, cité médiévale réputée pour son riche patrimoine architectural classé. Si vous vous rendez en Dordogne à la mi-janvier, ne manquez pas sa célèbre fête de la truffe, qui propose des ateliers de dégustation et d'achat, ainsi que des démonstrations de recherche de truffes ouvertes à tous. Pour le dîner, choisissez parmi les nombreux restaurants travaillant la truffe fraîchement cueillie (Tuber melanosporum) et plongez dans l'ambiance festive qui règne autour de ce fameux « diamant noir ».

Source :
https://www.lyonne.fr/sens-89100/economie/nouveau-succes-pour-le-marche-aux-truffes-de-sens_14760026/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

Forbes

A winter getaway in the Dordogne, the legendary land of truffles in France



Published on 19/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

A winter getaway to the Dordogne will allow you to experience the truffle season at its peak: black truffles from Périgord, medieval villages, Michelin-starred gastronomy and a slower, more enriching way of travelling.

When we think of winter holidays, the images that most often come to mind—at least for those of us in the Northern Hemisphere—are snow-covered slopes, a crackling fireplace, a mug of mulled wine, and perhaps a pair of skis. But if you're considering a trip to the Dordogne, a region in southwestern France located between the Loire Valley and the Pyrenees, you might be in for a completely different, off-the-beaten-path experience.

The land of truffles

The Dordogne, birthplace of the Périgord black truffle (Tuber melanosporum), also known as the "black diamond," celebrates truffles between December and February. Considered by many to be the most fragrant of all truffles, the black truffle grows

underground, and its harvesting requires a specific technique that, in the past, often involved pigs, but which today is primarily carried out by truffle dogs.

A product of the land, a fungus and a tree, the black truffle of Périgord develops in symbiosis with its neighboring tree; the tree provides it with the sugars it needs and, in return, the fungus helps the roots to better absorb water and mineral salts from the soil.



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Although its nickname "the black diamond of the kitchen" dates back to the 19th century—when the French gastronome and food critic Jean Anthelme Brillat-Savarin praised this mushroom in his work *The Physiology of Taste*—*Tuber melanosporum* has been used as a delicacy, remedy, and, sometimes, aphrodisiac since antiquity. Today, it is prized for its unique blend of musky and nutty notes, with hints of garlic and forest floor, and is highly regarded by growers, connoisseurs, and restaurateurs.

How to enjoy truffle season in the Dordogne

Day 1

Begin your journey to truffle country with a visit to the Sorges Truffle Ecomuseum. Housed in a restored 18th-century farmhouse, the museum traces the history, cultivation, and culinary uses of truffles. A shop is also available where you can stock up on truffle products.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Before you leave, find out about the truffle markets where you can buy directly from the producers. They take place in various towns in the Dordogne (Sorges, Périgueux, Excideuil, Sarlat, Brantôme, Saint-Alvère, and Thiviers) on different days of the week. Once you know where and when these markets are held, add them to your itinerary.

Take advantage of the proximity to Saint-Jean-de-Côle, one of the most beautiful villages in the Dordogne, and stroll through its medieval streets. You can have lunch in one of its restaurants, which will undoubtedly offer truffle dishes, or enjoy a coffee at L'Ailé Fan Rose, its literary café. Delicious financiers are served there amidst old books, and if you read French, you'll likely find information about Périgord truffles.

Since you are in the area, consider taking a detour to the Villars cave, one of the largest caves in Dordogne and the only one in the region to feature prehistoric paintings dating back approximately 20,000 years.

For a perfect end to the day, book a dinner at Moulin de l'Abbeye, a Michelin-starred restaurant located in Brantôme, a small town in the Dordogne region nicknamed the "Venice of the Périgord". Housed in a building that once served as a mill for the abbey founded by Charlemagne in the 8th century – hence its name – the restaurant specializes in local produce, including black truffles.

Day 2

Begin with a guided tour of a truffle orchard, where you can observe a truffle harvest, learn how to preserve truffles (Tuber melanosporum), and discover their use in local cuisine. Conclude the tour with a visit to a local vineyard and a wine tasting.

For a break from truffles, head to Les Noix de Fougeyrollas, a walnut producer renowned for its oil, confectionery, and deep connection to the culinary heritage of the Périgord region. "We offer tours of our farm where we share our passion for walnuts, cows, and truffles," Cécile Deveaux told me via Facebook Messenger. While

most tours take place in the summer, the team is happy to welcome visitors in the winter, by reservation and for groups.

For dinner, head to La Taula – "The Table" in Occitan – in Périgueux. Christine Maurence, who inherited her passion for cooking and Périgord gastronomy from her parents, has been at the helm of La Taula for 20 years. When I asked her how she incorporates black truffle (Tuber melanosporum) into her dishes, she suggested I mention one of her specialties: scrambled eggs with black truffle. "In my opinion, it's the best way to enjoy truffle," she wrote to me. "It can also be enjoyed with fresh pasta and a truffle cream sauce. Simple and absolutely delicious."

Day 3

Including a visit to a castle in your itinerary is perfectly appropriate during a stay in France. While the Périgord region is full of castles, not all of them remain open in winter. The Château de Castelnaud, however, does, and in addition to its nearly eight centuries of

history, it offers interactive tours, workshops on medieval costumes, and culinary demonstrations.

For panoramic views, head to the Marqueyssac Gardens, located nearby and listed as a national historical monument. There you will discover a 19th-century château with stone tile roofs, manicured gardens, peacocks that often make an appearance, and a viewpoint overlooking the entire Dordogne Valley.

For lunch, forget the truffles and treat yourself to the delicious crêpes at À La Noix, a crêperie located in the picturesque village of Domme. Run by a couple, this restaurant is renowned not only for its crêpes and its commitment to local produce, but also for its walnut cake, made according to a family recipe dating back to 1915.

Enhance your truffle-hunting experience with a visit to Sarlat-la-Canéda, a medieval town renowned for its rich and listed architectural heritage. If you're in the Dordogne in mid-January, don't miss its famous truffle festival, which offers tasting and buying workshops, as well as truffle hunting

demonstrations open to all. For dinner, choose from the many restaurants specializing in freshly picked truffles (Tuber melanosporum) and immerse yourself in the festive atmosphere surrounding this famous "black diamond."

Source :
https://www.lyonne.fr/sens-89100/economie/nouveau-succes-pour-le-marche-aux-truffes-de-sens_14760026/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

Forbes

Una fuga invernale nella Dordogna, la leggendaria terra dei tartufi in Francia



Pubblicato il 19/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Una fuga invernale in Dordogna vi permetterà di vivere la stagione del tartufo nel suo momento più alto: tartufi neri del Périgord, villaggi medievali, gastronomia stellata Michelin e un modo di viaggiare più lento e arricchente.

Quando pensiamo alle vacanze invernali, le immagini che più spesso ci vengono in mente – almeno per chi vive nell'emisfero settentrionale – sono piste innevate, un camino scoppiettante, una tazza di vin brulé e magari un paio di sci. Ma se state pensando a un viaggio in Dordogna, una regione della Francia sud-occidentale situata tra la Valle della Loira e i Pirenei, potreste vivere un'esperienza completamente diversa, fuori dai sentieri battuti.

La terra dei tartufi

La Dordogna, patria del tartufo nero del Périgord (Tuber melanosporum), noto anche come "diamante nero", celebra il tartufo tra dicembre e febbraio. Considerato da molti il più profumato tra tutti i tartufi, il tartufo nero cresce sottoterra e la sua

raccolta richiede una tecnica specifica che, in passato, coinvolgeva spesso i maiali, ma che oggi è eseguita principalmente dai cani da tartufo.

Prodotto della terra, fungo e albero, il tartufo nero del Périgord si sviluppa in simbiosi con l'albero vicino; l'albero gli fornisce gli zuccheri di cui ha bisogno e, in cambio, il fungo aiuta le radici ad assorbire meglio l'acqua e i sali minerali dal terreno.



Revue de Presse hebdomadaire

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

Sebbene il suo soprannome "diamante nero della cucina" risalga al XIX secolo, quando il gastronomo e critico gastronomico francese Jean Anthelme Brillat-Savarin elogiò questo fungo nella sua opera "La fisiologia del gusto", il Tuber melanosporum è stato utilizzato come prelibatezza, rimedio e, talvolta, afrodisiaco fin dall'antichità. Oggi, è apprezzato per la sua miscela unica di note muschiate e di nocciola, con sentori di aglio e sottobosco, ed è molto apprezzato da coltivatori, intenditori e ristoratori.

Come godersi la stagione del tartufo in Dordogna

Giorno 1

Inizia il tuo viaggio nella terra del tartufo con una visita all'Ecomuseo del Tartufo di Sorges. Ospitato in una casa colonica del XVIII secolo restaurata, il museo ripercorre la storia, la coltivazione e gli usi culinari del tartufo. È disponibile anche un negozio dove puoi fare scorta di prodotti al tartufo.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Prima di partire, informatevi sui mercati del tartufo, dove potrete acquistarli direttamente dai produttori. Si svolgono in diverse località della Dordogna (Sorges, Périgueux, Excideuil, Sarlat, Brantôme, Saint-Alvère e Thiviers) in diversi giorni della settimana. Una volta che sapete dove e quando si tengono questi mercati, aggiungeteli al vostro itinerario.

Approfittate della vicinanza a Saint-Jean-de-Côle, uno dei borghi più belli della Dordogna, e passeggiate per le sue vie medievali. Potete pranzare in uno dei suoi ristoranti, che senza dubbio vi offriranno piatti al tartufo, o sorseggiare un caffè a L'Ailé Fan Rose, il suo caffè letterario. Qui vengono serviti deliziosi financier tra libri antichi e, se conoscete il francese, probabilmente troverete informazioni sui tartufi del Périgord.

Già che vi trovate in zona, prendete in considerazione una deviazione verso la grotta di Villars, una delle più grandi grotte della Dordogna e l'unica nella regione a presentare pitture preistoriche risalenti a circa 20.000 anni fa.

Per concludere in bellezza la giornata, prenotate una cena al Moulin de l'Abbeye, un ristorante stellato Michelin situato a Brantôme, una cittadina della Dordogna soprannominata la "Venezia del Périgord". Ospitato in un edificio che un tempo fungeva da mulino per l'abbazia fondata da Carlo Magno nell'VIII secolo – da cui il nome – il ristorante è specializzato in prodotti locali, tra cui il tartufo nero.

Giorno 2

Si inizia con una visita guidata a una tartufaia, dove potrete osservare la raccolta dei tartufi, imparare a conservarli (Tuber melanosporum) e scoprirne l'utilizzo nella cucina locale. Il tour si conclude con la visita a un vigneto locale e una degustazione di vini.

Per una pausa dai tartufi, recatevi a Les Noix de Fougeyrollas, un produttore di noci rinomato per il suo olio, i suoi dolciumi e il profondo legame con il patrimonio culinario del Périgord. "Offriamo visite guidate della nostra fattoria, dove condividiamo la

nostra passione per le noci, le mucche e i tartufi", mi ha detto Cécile Deveaux su Facebook Messenger. Sebbene la maggior parte delle visite si svolga in estate, il team è lieto di accogliere i visitatori anche in inverno, su prenotazione e per gruppi.

Per cena, andate a La Taula – "La Tavola" in occitano – a Périgueux. Christine Maurence, che ha ereditato dai genitori la passione per la cucina e la gastronomia del Périgord, è alla guida di La Taula da 20 anni. Quando le ho chiesto come integra il tartufo nero (Tuber melanosporum) nei suoi piatti, mi ha suggerito di menzionare una delle sue specialità: le uova strapazzate al tartufo nero. "Secondo me, è il modo migliore per gustare il tartufo", mi ha scritto. "Si può gustare anche con pasta fresca e una salsa cremosa al tartufo. Semplice e assolutamente delizioso."

Giorno 3

Includere la visita a un castello nel proprio itinerario è perfettamente appropriato durante un soggiorno in Francia. Sebbene la regione del Périgord sia ricca di castelli, non tutti

rimangono aperti in inverno. Il Castello di Castelnaud, tuttavia, lo è e, oltre ai suoi quasi otto secoli di storia, offre visite guidate interattive, laboratori di costumi medievali e dimostrazioni culinarie.

Per una vista panoramica, recatevi ai Giardini di Marqueyssac, situati nelle vicinanze e classificati come monumento storico nazionale. Lì scoprirete un castello del XIX secolo con tetti in tegole di pietra, giardini curati, pavoni che spesso fanno la loro comparsa e un punto panoramico che domina l'intera valle della Dordogna.

Per pranzo, dimenticate i tartufi e concedetevi le deliziose crêpes di À La Noix, una crêperie situata nel pittoresco villaggio di Domme. Gestito da una coppia, questo ristorante è rinomato non solo per le sue crêpes e il suo impegno per i prodotti locali, ma anche per la sua torta di noci, preparata secondo una ricetta di famiglia risalente al 1915.

Arricchisci la tua esperienza di caccia al tartufo con una visita a Sarlat-la-Canéda, una città medievale rinomata per il suo ricco patrimonio architettonico tutelato. Se ti trovi in Dordogna a metà

gennaio, non perderti la sua famosa festa del tartufo, che offre laboratori di degustazione e acquisto, oltre a dimostrazioni di ricerca del tartufo aperte a tutti. Per cena, scegli tra i numerosi ristoranti specializzati in tartufi appena raccolti (Tuber melanosporum) e immergiti nell'atmosfera festosa che circonda questo famoso "diamante nero".

Fonte :
https://www.lyonne.fr/sens-89100/economie/nouveau-succes-pour-le-marche-aux-truffes-de-sens_14760026/