

Présentation

Saison 2024

Qui sommes-nous ?

Friend & Burrell est l'un des principaux distributeurs internationaux et exportateurs de truffes noires d'hiver australiennes (*Tuber melanosporum*), avec une expertise dans le sourcing et le calibrage de truffes. Grâce à une forte présence sur les marchés Américains, Européens et asiatiques, nous sommes désormais reconnus comme un acteur majeur dans la distribution de truffes noires Australienne de qualité.

Un peu d'histoire

L'histoire de la truffe en Australie est relativement récente. Les premiers chênes inoculés n'ont été plantés en Tasmanie qu'en 1993 et les premières truffes noires ont été récoltées en 1999. Depuis, la culture de la truffe en Australie s'est considérablement développée. Si bien que le pays est désormais le quatrième producteur mondial de truffe noire d'hiver (*Tuber Melanosporum*) derrière l'Espagne, la France et l'Italie.

L'histoire de la truffe et de Friend & Burrell débute lorsque nous avons importé pour la première fois de la mélando depuis le sud de France à la fin des années 1990. A la même période, il est apparu que des terres vierges d'Australie et divers microclimats s'avéraient être des environnements propices pour la culture des truffes. L'industrie était prête à décoller.

Dans un premier temps, la région des forêts du sud de l'Australie Occidentale (Western Australia) comptait pour environ 80% de la récolte nationale annuelle. Aujourd'hui, les états de Nouvelle-Galles du Sud (NSW), de Victoria (VIC), de Tasmanie (TAS) et enfin la région autour de la capitale australienne Camberra, ont rattrapé leur retard et sont désormais des acteurs importants dans ce domaine. Ce sont dans ces états et ces terroirs que Friend & Burrell a soigneusement sélectionné ses fermes partenaires.

Aujourd'hui, il n'est pas exagéré d'affirmer que les truffes australiennes sont reconnues par les plus grands chefs, comme étant parmi les meilleures au monde, pour autant qu'elles soient à maturité, et qu'elles n'ont rien à envier aux productions des régions plus traditionnelles situées en Europe. Aussi Friend & Burrell est fier de contribuer à cette incroyable aventure de la culture et de la reconnaissance internationale de la qualité de la truffe Australienne à travers le monde.

Ainsi depuis de nombreuses années, nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs partenaires pour développer et construire la réputation que la truffe australienne mérite.

Nos partenaires

Les partenariats que nous avons établi avec les fermes sont fondés sur la confiance, le partage des mêmes valeurs, et le respect les normes les plus rigoureuses tant pour la culture que le calibrage.

Précisons que s'il est vrai que Friend & Burrell sélectionne ses partenaires parce qu'ils partagent les mêmes valeurs et la même passion pour la truffe, ce n'est pas pour autant la seule ou la raison principale.

Il est primordial pour nous, de voir que chacun de nos partenaires s'engage dans une culture durable, éco responsable, qui respecte non seulement les sols, leur équilibre mais d'une façon plus générale le terroir dans lequel ces cultures sont implantées. Ainsi tous de nos partenaires s'inscrivent dans une production durable, équilibrée, et raisonnable dans la perspective du long terme.

Nous voulons croire que c'est aussi l'une des raisons pour lesquelles nos truffes sont aujourd'hui reconnues par les plus grands chefs et sont présentement dans les cuisines des meilleures tables d'Australie, d'Asie ou d'Europe.

Le Calibrage

Notre processus de calibrage est fondé sur la précision et l'attention portée aux détails. Au-delà de la première inspection visuelle et olfactive, nous mettons tout en œuvre pour que seules les truffes qui le méritent vraiment soient vendues sous le nom de Friend & Burrell. C'est pour cela que chaque truffe est soumise à des

contrôles rigoureux pour garantir leur qualité intrinsèque et organoleptique. Les truffes sont donc triées et emballées à la commande, pour répondre aux exigences de chacun de nos clients autour du monde.

Simon Friend, notre ambassadeur itinérant de la truffe, compte plus de 20 ans d'expérience dans le calibrage des truffes, ainsi sa réputation pour un calibrage rigoureux et sans concession n'est-elle pas usurpée.

La logistique

Friend & Burrell a rapidement compris l'importance de maîtriser une logistique rapide et efficace dans le développement de son activité d'exportation. Aussi, c'est avec les plus grandes précautions que les truffes à destination de l'international sont emballées, et conservées dans le froid et ce, quel que soit leurs destinations, même les plus lointaines avec un seul objectif : maintenir les arômes et l'aspect d'origine des truffes.

Certificat phytosanitaire et conformité

Friend & Burrell dispose de toute l'expertise requise lorsqu'il s'agit de l'établissement de certificats phytosanitaire ou de toutes autres exigences réglementaires pour les marchés Européens, asiatiques ou d'Amérique du Nord.

Notre Mission

Nous aimons parfois résumer notre activité par le souvenir d'une remarque, qu'un ami et client nous fit il y a plusieurs années déjà : « Lorsque je commande 10 truffes, je m'attends à recevoir 10 bonnes truffes, pas 9 ». Depuis lors c'est cette réflexion qui nous anime.



Simon Friend



Bryan Burrell

Contact