

Abo **Événement annuel**

# La Suisse est le terreau idéal pour la truffe européenne

Bonvillars a une fois encore célébré les truffes à l'occasion de son marché, le premier du pays, qui mêle vente et activités didactiques.

Céliane De Luca

Publié le 31 10 2021 15h50

**[24]**



Avez-vous déjà essayé? Vous pouvez désormais offrir des articles Abo à vos proches.



Organisateur du Marché aux truffes, Frank Siffert tient dans sa main gauche une truffe de 500 grammes. Son prix? 400 francs.

JEAN-GUY PYTHON

Le succès du premier Marché aux truffes de Suisse ne se dément pas à Bonvillars. Samedi, au deuxième jour de cette édition 2021, cinquante kilos du prisé champignon ont été mis en vente pour ravir les papilles des quelque 2000 visiteurs.

Sur les stands installés dans une cour du village nord-vaudois, des produits locaux et, entre les saucissons et les tapenades, des photos de chiens et de leurs précieux museaux.

Dix-huit ans après sa grande première, le marché de Bonvillars a permis à onze rendez-vous similaires de prendre racine en Suisse, selon président de la manifestation, Frank Siffert.

Il y a 130 ans, le marché d'Alba avait donné son nom à la truffe blanche. Aujourd'hui, on entend parler de «la truffe de Bonvillars», pour la truffe d'automne, jusqu'en France.

## **Un millier de caveurs en Suisse**

Avant la première édition, ce produit était encore peu connu en Suisse. Alors qu'ils sont un millier de chercheurs, ou caveurs comme on dit dans le jargon, ils n'étaient que quelques dizaines à l'origine, se souvient Frank Siffert.

Fondateur de plusieurs associations de promotion de la truffe, dont la faîtière l'Association suisse romande de la Truffe, il est aussi président de l'Association suisse des vins nature, délégué à Bio Suisse, organisateur de la foire de l'agriculture biologique de Moudon. Sans oublier vigneron, producteur de fruits, éleveur de cochons laineux. Et, bien sûr, caveur.

Alors que la biodiversité mondiale s'appauvrit, les truffes s'épanouissent dans nos sols, explique aux visiteurs du marché le cofondateur de la future truffière didactique de Bonvillars, Pierre-Yves Masson.

Plutôt que de disparaître, elles migrent, vers l'hémisphère Nord, ou Sud – selon les espèces. Ainsi, «depuis que le climat méditerranéen glisse vers le nord, la truffe du désert remonte vers l'Europe», note ce passionné.

Au croisement de ces déplacements se trouve la Suisse, dont les températures et la végétation permettraient à présent à presque toutes les variétés européennes de pousser.

---

## «Le cliché snob lié à la truffe blanche est une grave erreur.»

Frank Siffert, président du Marché aux truffes de Bonvillars

---

En Europe, on en déguste surtout sept. Sept, en plus... du pétrole. Frank Siffert précise: «Cent pour cent des huiles de truffe vendues en grandes surfaces ne sont pas faites avec des truffes, mais avec du pétrole mélangé à d'autres molécules. Les commerçants ont le droit de dire «arôme naturel» parce que le pétrole est considéré comme naturel.»

Si les truffes sont fraîches, elles ne sont pas forcément chères, avertit le président: «Le cliché snob lié à la truffe blanche est une grave erreur. Bien cuisiné, par exemple dans un beurre, ce produit coûte entre cinquante centimes et vingt francs par personne. C'est moins que le saumon, et qu'une bonne viande.»

Pour les choisir, il recommande de s'adresser à des connaisseurs, surtout face à la hausse des prix que le produit connaît chaque fin d'année. Et pour donner envie à la relève, le Marché a proposé samedi une démonstration de cavage avec chiens.

---

Vous avez trouvé une erreur? [Merci de nous la signaler.](#)

**0 commentaires**