



A l'affût des truffes, tout un art!

C'est bientôt le Marché aux truffes suisses à Bonvillars (VD). Rien de tel pour s'aventurer dans une récolte du précieux champignon. La nature, la communion avec la chienne du truffier, les astuces pour apprêter ce champignon, voilà un programme qui fleure bon le terroir! Reportage.

TEXTE ALAIN WEY PHOTOS DAVID MARCHON

C'est une belle journée d'automne qui s'annonce. Le garde forestier Pierre-Yves Masson et sa chienne Iana nous accueillent à la Cour de Bonvillars (VD), au nord-ouest du lac de Neuchâtel. Notre challenge aujourd'hui: pister le diamant noir, le déguster et découvrir tout un monde souvent méconnu des profanes. Une bonne pioche puisque le Nord vaudois est considéré comme la première région truffière de Suisse.

Des sols favorables aux truffes

«Tout le Jura est un bon spot pour la truffe, lance Pierre-Yves Masson. A Bonvillars, on s'est mobilisés et beaucoup de manifestations sont parties d'ici!» C'est d'ailleurs dans cette petite bourgade qu'a eu lieu le premier marché aux truffes de Suisse en 2009, présidé jusqu'à l'an dernier par notre interlocuteur.

LES MARCHÉS

Pour découvrir le diamant noir

- **11^e Marché aux truffes suisses** Samedi 26 octobre 2019 de 9 h à 17 h à la Cour de Bonvillars (VD). Vingt-cinq stands, cavage avec les chiens, menus aux truffes et fondue aux truffes en calèche.
- **6^e Marché aux truffes de Morat** Samedi et dimanche 16 et 17 novembre. Une vingtaine de stands, tente de fête avec menus et spécialités à la truffe.

www.marche-truffes-bonvillars.ch
www.moratourisme.ch

Nous voilà fin prêts pour débusquer le précieux champignon souterrain. Nous prenons de l'altitude et serpentons sur la route qui s'enfonce bientôt dans la forêt. Avec, en arrière-plan, une vue de carte postale sur le lac de Neuchâtel. Nous nous retrouvons au milieu d'une hêtraie. Comme tous les champignons, la truffe pousse en symbiose avec une grande variété d'arbres: hêtres, chênes, tilleuls, noisetiers, charmes, pins noirs et cèdres. Notre guide: Iana, la chienne de notre truffier, est de la race des chiens d'eau romagnols (Lagotto Romagnolo).

Sept truffes en moins d'une heure

«Tous les chiens peuvent aller aux truffes, même le saint-bernard, nous apprend Pierre-Yves. S'ils sont bien équilibrés, il n'y a pas de soucis.» Des cours de «cavage» (recherche de truffes) sont d'ailleurs donnés un peu partout. Et notre pisteur de sourire: «Parfois, il faut être patient avec le chien... Mais le plus

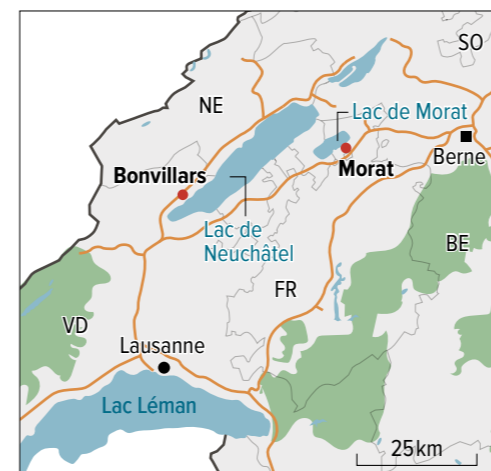
difficile, c'est de dresser les maîtres!» Par là, les sangliers sont passés. «Ce gibier raffole des truffes.» Iana commence à fureter, renifle par-ci, farfouille par-là. Après trois minutes, elle dégote une truffe plus grande qu'une balle de golf, terrée près d'un hêtre mesurant plus de 35 m, facilement centenaire. Une dizaine de mètres plus loin, la deuxième voit le jour. Oui, c'est une bonne pêche. A chaque fois que la chienne trouve un diamant noir, le truffier lui donne un biscuit pour la récompenser. Soudain, dans un dévers, elle s'arrête, quelque peu étonnée. «Tu fais la chipie, qu'y a-t-il, tu as repéré une taupe?» Eh oui, les qualités gustatives du précieux mets font aussi d'autres heureux! → **Page 90**

LA TRUFFE SOUS LA LOUPE

Différentes variétés en Suisse

La truffe est un champignon souterrain de la même famille que la morille. On la trouve le plus souvent entre 5 et 20 cm de profondeur. Il existe sept truffes comestibles en Suisse. La plus courante est celle de Bourgogne ou d'automne, dont nous avons déniché sept exemplaires en moins d'une heure dans les hauteurs de Bonvillars. Elle a une odeur de sous-bois et un goût de noisette très prononcé. C'est également la plus répandue en Europe. «On trouve aussi la truffe noire du Périgord chez nous, maintenant que les hivers sont moins rudes», témoigne Pierre-Yves Masson. Ah, sacré réchauffement climatique!

www.aprts.ch



A g.: le garde forestier et truffier Pierre-Yves Masson (63 ans) avec sa chienne Iana, dans la hêtraie surplombant Bonvillars (VD).



Le truffier Pierre-Yves Masson suit sa chienne Lana et déterre la truffe au couteau dès qu'elle en décele une.



RÉCOLTE ET RECETTES



En vidéo sur notre site
Recherche de truffes avec la chienne Lana et recettes par le chef cuisinier Rudi Reetz.

www.cooperation.ch/truffes

→ Au total, nous aurons trouvé sept truffes en moins d'une heure. La première était semble-t-il la plus grande. «Il y en a pour environ 100 g et des plumes», estime Pierre-Yves.

Arrivés au fief des truffiers de Bonvillars, nous nettoyons nos trouvailles et contrôlons leur qualité en découpant un bout de la surface. Notre hôte lance la dégustation: truffe râpée mélangée à du beurre, tartinée sur du pain, ou encore tomme vaudoise farcie de copeaux de truffe. Un délice!

Un petit tour par la cuisine

L'aventure forestière terminée, nous faisons un saut par Morat à La Pinte du

Vieux Manoir. Le chef cuisinier, Rudi Reetz (31 ans), nous reçoit avec une bonne humeur et une motivation qui en dit long sur sa personne. Polyglotte, il a déjà travaillé comme chef à Saint-Moritz et Minusio au bord du lac Majeur. Il nous concocte deux recettes aux truffes: un ravioli ouvert à la joue de veau braisée, puis un coquelet et son risotto (*voir recette ci-contre*). Son art des fourneaux exalte nos papilles.

Pour couronner le tout, le confiseur de la vieille ville, Joseph Billes (65 ans), apporte sa touche de douceur avec une surprise d'automne: fruits de saison lovés sur un biscuit et mousse au chocolat agrémentée de truffe râpée. Une

tuerie! Ces deux pros du goût cuisineront dans la tente de fête au Marché aux truffes de Morat en novembre prochain. L'air béat après ces folies gustatives, nous comptons bien y faire un tour! ●

PHOTOS DAVID MARCHON



Coquelet et risotto aux truffes

Pour 4 personnes
Recette de Rudi Reetz

INGRÉDIENTS

- 2 coquelets de 450 g
- truffe en copeaux
- romarin, thym, ail
- huile d'olive et sel
- 150 g de riz carnaroli
- 3 cs d'huile d'olive
- 5 dl de bouillon de poule
- 1 cs de pâte de truffes
- 80 g de beurre
- 60 g de parmesan râpé
- 40 g de truffes fraîches
- 8 cs de sauce de rôti liée en poudre (80 ml)
- 1 dl de vin rouge
- 1 dl d'eau
- oignon, thym, romarin
- choux de Bruxelles et Bimi brocoli

PRÉPARATION

Coquelet: glisser les copeaux de truffe sous la peau, garnir l'intérieur avec du thym, du romarin, de l'ail et des copeaux de truffe, enduire l'extérieur d'huile d'olive, puis saler. Cuire au four à 220 °C pendant 22 min, puis laisser reposer au four 8 min.

Risotto et garniture: mettre l'huile d'olive dans la casserole et faire cuire le riz à feu moyen. Ajouter au fur et à mesure le bouillon de poule (garder 50 ml au cas où) et enfin la pâte de truffes. Après 16 à 20 min, arrêter la cuisson, puis ajouter le beurre et le parmesan.

Faire mijoter la sauce de rôti liée, le vin rouge, l'eau, oignon et herbes à côté. Réduire lentement la sauce. En attendant la cuisson du coquelet et du risotto, préparer la garniture du plat avec des feuilles de chou de Bruxelles et du Bimi brocoli cuits à l'eau bouillante.

Dressage: couper les coquelets et les répartir dans quatre assiettes. Ajouter la garniture, puis la sauce. Touche du chef: accompagner de purée de patate douce. Servir le risotto à côté dans des bols, puis râper des copeaux de truffe dessus!

www.cooperation.ch/truffes



Rudi Reetz, chef de cuisine à La Pinte du Vieux Manoir à Morat, nous prépare deux recettes aux truffes. Il cuisinera aussi dans la tente de fête au Marché aux truffes de Morat le 16 novembre.

PUBLICITÉ



NOUVEAU PAYEZ VOS LUNETTES ET LENTILLES DE CONTACT AVEC DES SUPERPOINTS.

Faites valoir vos points!



McOptic est notre nouveau partenaire Supercard! Rendez-vous dans la boutique des primes et échangez vos superpoints contre des bons McOptic d'une valeur de CHF 20.-, 50.- ou 100.-.

boutiquedesprimes.ch/mcoptic



Pour moi et pour toi.

PUBLICITÉ



BON DE RABAIS 20%

SUR TOUT L'ASSORTIMENT DÉO BEAUTY ELIXIR NIVEA

Valable exclusivement dans les grands supermarchés Coop et les grands magasins Coop City du 07.10. – 19.10.2019. Bon valable une seule fois. Non cumulable avec d'autres réductions/bons.

