

«Aujourd'hui, on a davantage de demandes que d'offres. Il faut de nouvelles truffières.»

Isabelle Ravet, cheffe de projet de la filière truffière du Nord vaudois

La filière truffière du Nord vaudois déploie ses radicelles

Qu'on se le dise, les truffes se plaisent au pied du Jura. La filière s'organise pour mieux diffuser ses spores.

Cécile Collet

Dans l'ancien verger du château de Mathod, 260 petits chênes, tilleuls, noisetiers, pins, charmes et cistes affûtent leurs radicelles depuis 2018. Mycorisés avant d'être plantés, ils promettent - d'ici à 2028! - ici des truffes noires du Périgord (*melanosporum*), là des truffes de Bourgogne (*uncinatum*), plus communes chez nous. «Il y en a qui poussent naturellement sous ces vieux tilleuls de 250 ans, montre Olivier Herman, le propriétaire, d'un geste. Nous avons le terroir idéal ici.» La truffière du château de Mathod, qui vient d'être récompensé pour les

chambres d'hôte réalisées dans son ancienne écurie, fait partie d'un réseau romand de 50 hectares (sur 100 en Suisse) qui s'étend surtout dans le Nord vaudois, au pied du Jura, dont la terre argilo-localcaire convient bien au champignon. Depuis l'automne 2023 et pour une durée de trois ans, Isabelle Ravet travaille à la dynamisation et au développement économique de la «première région truffière de Suisse», sur mandat des associations de la truffe vaudoise. L'œnotourisme truffier fait partie des plans de la cheffe de projet. «Eno»? «On se calque sur ce qui existe car tout créer prendrait trop de temps, répond-elle. Et puis, les



Isabelle Ravet, avec «Rocky», le lagotto de son frère Guy, et Olivier Herman, dans la truffière du château de Mathod.

séjours truffiers cumulent le produit, les vins et la gastronomie.»

Une Maison de la truffe

Le but de ce développement - «le plus déraisonnable!» - est de créer une Maison de la truffe

près de Bonvillars, un centre de compétences où l'on pourrait aussi acheter des produits truffiers. Car la filière a aussi un but éducatif. La truffière didactique de Bonvillars, imaginée par des passionnés comme Frank Siffert et Pierre Pittet en

2012 et plantée en 2016, était d'ailleurs la première de Suisse et d'Europe. On y découvre l'art du cageage, ou chasse à la truffe, qui se pratique aussi bien au chien qu'au cochon ou à la mouche! En tapotant au pied des arbres, l'envol de grosses mouches rayées de rouge signale la présence du champignon. Le Marché de Bonvillars a précédé la truffière en 2009 et a lieu chaque dernier samedi d'octobre. La semaine qui suit sera désormais dédiée à la truffe dans certains restaurants de la région. Et une filière de vente devrait à terme remplacer les ventes privées sur WhatsApp qui échappent à un contrôle de qualité. Un label est même envisagé dans un second temps. «Mais aujourd'hui, on a davantage de demandes que d'offres», relate Isabelle Ravet. Pour y remédier, de nouvelles truffières doivent être plantées chez des particuliers. La météo est un facteur moins maîtrisable. «En 2023, nous avions 40 kilos de truffes à vendre au Marché de Bonvillars. En 2021, c'était 90 kilos, grâce aux grosses pluies de juillet-août!»

Visites des truffières nord-vaudoises, dès le 11 mai à Bonvillars, dès septembre pour celles de Suchy, Bavois et Mathod. Caves ouvertes vaudoises, visite de la truffière de Bonvillars, vins et produits à la truffe, 18-19 mai. Balade gourmande de Grandson, pâté truffé des frères Ducry, 31 août. Marché aux truffes, Bonvillars, 26 octobre (9 novembre au Château de Châtagneréaz). Détails, réservations et plus encore sur truffevaudoise.ch.

Truffe, mode d'emploi

Pour cuisiner la truffe, le plus simple est le mieux, indique Isabelle Ravet. «Il ne faut pas la cuire car elle perd ses qualités gustatives dès 65 degrés.» En omelette, avec des œufs conservés avec le champignon dans un bocal hermétique au frigo, séparés par du papier ménage changé chaque jour. Râpée sur une salade. Ou sous forme de beurre qu'on ajoute au risotto à la fin.



Pour le beurre aux truffes: laisser le beurre à température ambiante pour le rendre «pommade». Incorporer les truffes fraîchement brossées et grossièrement hachées (15% pour la *melanosporum*, 30% pour la *uncinatum*, 40% pour la *aestivum*) et la fleur de sel (15 g/kg de beurre). Couvrir d'un film alimentaire et garder deux heures à température ambiante, c'est là que les arômes se développent, puis 24 heures au frigo et enfin au congélateur. Astuce: reconditionner en portions dans un bac à glaçons avant de congeler.