

RENCONTRE Dans la famille Ravet, la promotion du terroir et des bons produits est une évidence. C'est pourquoi la fille des célèbres restaurateurs a accepté une nouvelle mission visant à valoriser ces champignons d'exception.

L'épicurienne Isabelle Ravet devient l'ambassadrice des truffes vaudoises

Elle nous reçoit dans la truffière didactique de Bonvillars (VD), dont elle a les clés depuis le 1^{er} octobre. En cette fin d'hiver, les arbres sortent gentiment de leur torpeur. Ils seront taillés sous peu, alors que la terre à leur pied sera nourrie de manière à permettre aux truffes de s'y développer à foison. «En ce moment, on n'en trouve plus trop, explique Isabelle Ravet en admirant les quelque 300 plants alignés sur cette parcelle. On prépare le terrain afin de favoriser la croissance des champignons dès le printemps.» La culture de ces pépites n'a aujourd'hui plus de secret pour celle qui a été désignée cheffe de projet de la filière truffière vaudoise. Sa mission? Connecter les diverses associations de Romandie et créer un label voué à valoriser cette denrée rare, qu'elle aime déguster sans chichi, avec des œufs. «Il existe actuellement plus de 100 hectares de truffières en Suisse, sans compter celles des particuliers, rappelle Isabelle Ravet, diplômée de l'École hôtelière de Lausanne. La production est confidentielle, mais elle a un fort potentiel.»



Ce poste me permet de mettre en lumière un produit local de luxe sur le long terme, en tissant des liens entre les différents acteurs.

Dans le Nord vaudois, des agriculteurs ont planté les premiers arbres mycorhizés en 1991 déjà, après avoir lu un article dans *Le Sillon romand*. Depuis, les truffières se sont multipliées, alors que des amateurs se sont mis à en chercher avec leur chien dans les bois. «Il faut attendre entre six et douze ans avant de pouvoir en récolter, souligne la Vaudoise. On se rend compte qu'il faudra, à terme, irriguer les cultures si l'on souhaite accroître notre production de façon à répondre à la demande de ce marché émergent.»

Amatrice de défis

Dans ce milieu, tout reste à faire. Isabelle Ravet a carte blanche pour promouvoir les truffes et fédérer les acteurs du secteur. Un défi qu'elle se réjouit de relever: «Il y a un volet didactique et touristique à développer, mais aussi tout un aspect économique à étudier.» La demande est là: l'an dernier, les 40 kg mis en vente au Marché de Bonvillars ont trouvé preneur en quelques heures seulement.

Avec son riche carnet d'adresses issu de plus de vingt ans à la tête d'établissements comme le Baron Tavernier à Chexbres (VD) ou La Longeraie à Morges (VD), elle semble être la candidate parfaite pour ce nouveau poste. Entière et passionnée, elle dévore depuis des mois des livres sur les *Tuber uncinatum* (truffe de Bourgogne), les *melanosporum* (les noires du Périgord), celles d'été (*aestivum*) ou les truffes blanches, que certains ont eu la chance de déterrer à Genève. «Le réchauffement climatique favorisera le développement de ces champignons chez nous, détaille-t-elle. Actuellement, sept sortes poussent par exemple dans cette truffière didactique; mais les rendements sont souvent moindres qu'espéré à cause du manque de pluie. La nature a toujours le dernier mot.»

Travailler avec une denrée à la croissance lente et aléatoire lui plaît particulièrement. C'est d'ailleurs pour se reconnecter aux forêts et au calme qui y règne qu'elle a abandonné son poste dans un hôtel de Crans-Montana (VS). «Mon téléphone sonnait de jour comme de nuit, ce



© FRANÇOIS WAVER/LUNDI 13

n'était plus tenable, conçoit la quadragénaire. Ce poste me permet de mettre en lumière un produit local de luxe, en tissant des liens entre les différents acteurs. C'est stimulant.»

Véritable cordon bleu

S'impliquant toujours à 100% dans ce qu'elle entreprend, elle avoue volontiers ramener des truffes chez elle le soir. Dans sa maison de Vufflens-le-Château (VD), cette passionnée de cuisine teste différentes recettes à base du fameux champignon, afin de prolonger sa conservation, inférieure à dix jours. Dans ses armoires et ses frigos, cette défenseuse des circuits courts ne garde d'ailleurs que des denrées locales, fraîches ou lactofermentées qu'elle apprête à sa guise. «Petite, ma chaise haute était installée dans la cuisine du restaurant de mes parents (ndlr: *L'Ermitage, 19 points sur 20 au Gault&Millau pendant vingt-neuf ans*), il y avait une très bonne ambiance, raconte Isabelle Ravet, qui a commencé sa carrière au service avant de devenir sommelière puis pâtissière dans l'établissement familial, qu'elle a quitté en 2012. Le dimanche, des matches de foot étaient organisés entre les brigades. Ce n'est plus comme cela aujourd'hui.»

SON UNIVERS

UN PLAT

Le bulgogi
«Quand j'ai besoin de réconfort, je me fais ce barbecue coréen avec de la poitrine de porc de Vullierens (VD).»

UN PAYS

Le Japon
«Pour sa fièvre de vie, son obstination de l'excellence et son côté mystérieux.»

UN LIVRE

«L'étranger», de Camus
«Je l'ai lu à 14 ans. Fan de *The Cure*, je voulais comprendre le lien entre la chanson «Killing an Arab» et ce roman.»

UNE CHANSON

«Baiser orangeux», de Stephan Eicher
«Elle me rappelle que la vie est un combat. Rien n'arrive par hasard.»

En s'éloignant de la frénésie et de la perpétuelle recherche de l'excellence primant dans le milieu de la restauration, elle savoure sa sérénité retrouvée. Elle travaille désormais à son rythme, en tant qu'ambassadrice du terroir et formatrice pour adultes. «Je leur apprend à être commis de cuisine, ce qui me permet de développer mes compétences en enseignement. Ces cours leur ouvriront peut-être la porte des restaurants.» Si elle admet multiplier les formations «pour rester jeune», elle ne s'oublie pas pour autant. Dès qu'elle ressent le besoin de s'isoler afin de mieux se retrouver, elle grimpe à bord du *Lady Jane*, le voilier d'un ami, et vogue sur la Méditerranée. À bord du bateau, son compagnon est à la barre. Elle revêt quant à elle la casquette de *Chief of happiness* (cheffe du bonheur) pour le reste de l'équipage, garantissant la bonne humeur à bord. «Lors des régates, je suis aux fourneaux, à gérer les vivres pour quatre à cinq jours d'autonomie. C'est l'aventure! confie-t-elle en souriant. Cela fait du bien de lâcher prise et de savourer l'instant présent, pour savoir où l'on veut vraiment aller.»

CÉLINE DURUZ ■

+ D'INFOS www.truffevaudoise.ch