



De l'or noir: les magnifiques truffes de Bonvillars, qui coûtent 800 francs le kilo. La truffe blanche peut être dix fois plus chère.

image: lionel bourgeois

10 000 francs le kilo: ces Romands veulent cultiver une truffe rare

A Bonvillars, dans le canton de Vaud, on cultive des truffes dans des fermes. Peut-être qu'on y trouvera bientôt des truffes blanches valant une véritable fortune.



07.12.2025, 11:59 07.12.2025, 11:59

christian berzins / ch media

Les truffes n'ont plus de secret pour Alain Jutzeler. Il est pionnier de la trufficulture à Bonvillars, petit village au nord d'Yverdon-les-Bains. Il y a 20 ans, il s'est lancé avec une connaissance dans la plantation d'arbres adaptés, sur une parcelle de terrain prometteuse.

À l'époque, il a convaincu son associé en lui disant: «ça pourra être notre hobby quand on sera à la retraite». Peut-être même un investissement pour assurer

cette dernière.

Les truffes blanches valent une fortune

Ils rêvaient de cultiver des truffes dans leur propre ferme et d'en vendre pour 10 000 francs le kilo. Oui vous avez bien lu, une truffe blanche peut atteindre ce prix en Suisse. Dans le célèbre centre truffier d'Alba, au Nord de l'Italie, le kilo vaut actuellement 5000 euros.



Les truffes n'ont plus de secret pour Alain Jutzeler.

image: zvg

La grande question: est-ce que ces pépites vont bientôt pousser à Bonvillars? En tout cas, avec les truffes noires (la truffe de Bourgogne et la truffe du Périgord), les résultats sont déjà prometteurs. Non seulement on les trouve depuis toujours dans les forêts, mais on compte aujourd'hui 24 fermes truffières dans la région, couvrant au total 51 hectares.





Vue sur la première truffière didactique d'Europe à Bonvillars.

image: florian bloesch

Mais n'allons pas trop vite en affaires. Quand Jutzeler récolte un kilo par semaine sur sa ferme de 1,6 hectare, c'est déjà beaucoup. Il explique:

**«On peut parfois en trouver davantage en forêt
avec un bon chien»**

Quand bien même, cela relève davantage du loisir: le kilo de truffes noires de Bonvillars se vend entre 600 et 800 francs.

Un soutien communal pour les trufficulteurs

L'intérêt pour la truffe a aussi augmenté grâce à l'office du tourisme «Vaud Promotion». Avec l'aide de la commune de Bonvillars, les passionnés ont même pu créer la première ferme truffière didactique d'Europe: sur une surface équivalente à un terrain de football, 240 variétés d'arbres différents ont été plantées, chacun offrant un écosystème favorable à la truffe.

La bande d'amateurs, comme les appelle Jutzeler, peut utiliser cet espace comme un véritable laboratoire naturel. On y trouve de grands arbres, de petits bonsaïs, des sols humides ou secs, des zones vivantes ou silencieuses. Et les truffes y poussent.





Le trufficulteur Pierre Pittet en promenade avec son chien.

image: lionel bourgeois

Des essais pour les cultures d'avenir

La truffe emblématique du nord vaudois reste celle de Bourgogne. Mais sur une petite parcelle, on tente aussi la culture de la truffe du Périgord, «le diamant noir», comme l'appelle Jutzeler. Théoriquement, on pourrait la récolter de décembre à février, «du moins tant que le sol ne gèle pas», précise-t-il. Et ça arrive de moins en moins.

FRANC-PARLER

Les paysans suisses perdent 1 m² chaque seconde: voici la solution

Sans surprise, à Bonvillars, on expérimente aussi déjà pour l'avenir. On y reproduit même les conditions du sol d'Alba, berceau mythique de la truffe blanche. On a modifié le pH en ajoutant du calcaire pour acidifier le terrain. Je lui demande si ça fonctionne, un peu sceptique. Il répond:

«Non, nous n'avons pas encore de résultat probant»



Au marché aux truffes de Bonvillars, on en trouve de toutes tailles.

image: lionel bourgeois

L'événement phare des passionnés reste le marché de la truffe de Bonvillars. Environ 60% des truffes vendues proviennent des forêts, le reste des fermes. Il n'est pas obligatoire de l'indiquer. «Impossible d'y déceler une différence», assure Jutzeler.

L'essentiel reste la qualité des champignons. Une bonne truffe est ronde, croquante et ferme sous les doigts. Mais tout peut se jouer à la préparation:

«Nos truffes ne doivent pas être trop chauffées. Au-delà de 60°C, elles perdent tout leur arôme»

Alain Jutzeler

Son conseil: râper la truffe et la mélanger à un corps gras; beurre, mayonnaise, crème ou fromage. Puis, le lendemain, cuisiner des pâtes, attendre qu'elles tiédissent et y incorporer la préparation.

Du vin et des tartines de beurre truffé

Si les viticulteurs sont aussi présents le jour du marché, ce n'est pas un hasard. Ils l'ont bien compris: la truffe seule ne suffit pas, les vins du nord vaudois seuls non plus. Alors, devant les stands comme ceux des Viticulteurs de Bonvillars, on déguste, on commande et on tartine des tranches de pain d'une fine couche de beurre truffé.

On a testé l'étrange boisson qui affole les réseaux

La coopérative est déjà largement primée pour ses vins. Mais de plus petits domaines se distinguent aussi, comme celui de Martial Du Pasquier avec sa cave de Pasquier, qui présente ses vins de grande qualité.

Lors d'un repas autour d'une fondue aux truffes, après un verre de Chasselas, je lui demande ce qui est plus précieux: les truffes ou le raisin? Mon hôte répond: «Le raisin. En tout cas, pour l'instant encore.» Puis il éclate de rire, amusé par son projet qui sort de l'ordinaire.

L'actu en Suisse c'est par ici



On en sait plus sur la faillite qui a coûté cher à Bertrand Piccard

de Daniel Zulauf



Ce Suisse dirige une «agence de vengeance»: il raconte

de Joshua Gutenberg



Voici combien de temps dure réellement la perpétuité en Suisse

de Andreas Maurer



Ce Nord-coréen s'est battu 24 ans avec l'administration suisse

de Vera Leuenberger

Thèmes

[SUISSE](#) [VAUD](#) [NOURRITURE](#) [NATURE](#) [REPORTAGE](#)

me Nature est coquine

1 / 17

Dame Nature est une coquine

source: twitter

Copin Comme Cochon: la fondue

video: watson

LES PLUS LUS

- 1 Le cyclisme veut mettre fin à une habitude «débile»

- 2 On a retracé les liens de Jacques Moretti avec les clans criminels corses
- 3 «J'ai localisé son iPhone. Il était à la morgue»: cette maman raconte

Un schéma meurtrier se cache derrière le drame de Crans-Montana

L'incendie de Crans-Montana s'inscrit dans une série de feux survenus dans des discothèques et des clubs de nuit. Presque tous ont la même origine, et même en Suisse, les recommandations pour les éviter sont connues.

La Suisse est la cible de vives critiques pour ses normes de protection incendie jugées trop laxistes. Peu après l'incendie de Crans-Montana, dans la nuit de la Saint-Sylvestre, qui a coûté la vie à quarante jeunes personnes, l'expert italien

L'article