

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.morattourisme.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

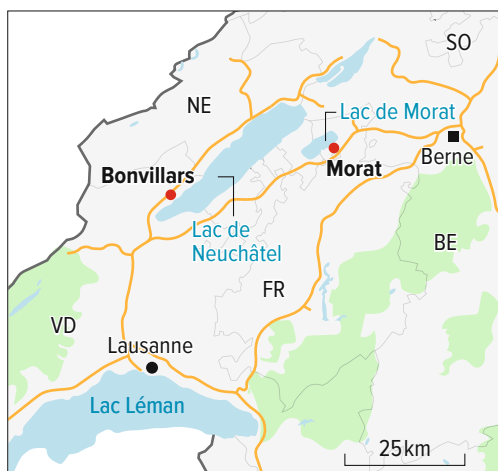
LA TRUFFE SOUS LA LOUPE

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).