

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2010)
Heft: 17

Artikel: La truffe suisse sort du bois
Autor: Rapaz, Jean-Marc / Siffert, Frank
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-832144>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



LES RAYMONDISES

Notre ange de service, Raymond Jan, prend de la hauteur. Après s'être consacré à la critique de nos numéros précédents, il nous offre désormais son regard tendre et lucide, terriblement lucide, sur le monde qui nous entoure. Ce qui ne l'empêche pas à l'occasion de rire de ses propres bêtises.

Etre vieux, c'est formidable!

Oui, quelle chance. Comme j'ai pas mal d'heures de vol, je peux vous assurer que je sais de quoi je parle.

Plus besoin de laisser sa place aux dames, ne plus se faire enguirlander quand on garnit sa chemise blanche avec de la sauce tomate et pouvoir rire bêtement lorsque le poulet de service vous fait remarquer que vous êtes dans un sens interdit. A quarante ans, vous allez au-devant de très sérieux problèmes, mais trente ans plus tard, si vous jouez bien le jeu (dos très voûté, les oreilles qui ne sont là que pour porter vos lunettes, un air absent et la bouche ouverte), vous ne provoquez qu'un hochement de tête, une moue désabusée et un soupir d'impuissance.

Je viens d'entrer dans cette époque merveilleuse et déjà je fais le délice de mes enfants et petits-enfants.

Quand vous aurez un moment, je vous parlerai de feu mon beau-père que j'essaie d'égalier. Pour l'instant je suis loin derrière, mais je connais déjà l'ivresse de chercher ses lunettes, le bonheur de ne plus se rappeler comment s'appellent les enfants du voisin et la grande joie que cela procure quand vous entendez pour la dixième fois de la journée votre tendre moitié vous répéter: «Ce n'est pas possible, mais tu ne trouverais même pas de l'eau au lac!»

Oui, nous, les seniors, avons la grande faculté de pouvoir nous fixer sur ce qui nous intéresse et de ne pas se laisser distraire. On peut nous demander le poivrier, un bol bleu ou le panier de pincettes, si nous pensons voiture ou bière, nous ne voyons rien d'autre, pas la peine d'insister.

C'est d'ailleurs à cause de cette grande qualité qu'il y eut, l'autre jour, une légère méprise de ma part dans un supermarché de Genève.

La caissière, jeune et avenante, qui soulageait mon porte-monnaie avec un grand sourire, portait un gros badge qui proclamait avec fierté: «Aujourd'hui, j'ai vingt ans!»

Je trouvai cette affirmation si ostentatoire très sympathique. Je me dis même que cela méritait un petit cadeau d'anniversaire. Je lui laissai donc sur le tapis de quoi se payer une glace en lui disant: «Bon anniversaire!» Je sais, ce n'est pas énorme, mais si tous vos clients font de même, c'est bingo! J'étais fier de moi et avais l'air débonnaire du bon samaritain. Elle bredouilla quelque chose d'incompréhensible et je m'éloignai satisfait.

Je ne sais pas quel dieu me fit, pour une fois, regarder autour de moi. Toujours est-il qu'à gauche, à droite et au-dessus il n'y avait que des banderoles sur lesquelles de très gros caractères claironnaient: «Aujourd'hui votre Centre commercial a 20 ans.»

ENVIE D'ÉVASION

La truffe suisse

On dit d'elle que c'est le diamant de la cuisine. Bonvillars (VD) s'apprête à mettre en vente la



Un sacré couple: pour Frank Siffert, le chien est le meilleur allié de l'homme dans sa quête de la truffe. Utilisé dans d'autres pays, le cochon commet en effet beaucoup plus de dégâts.

Dépêchez-vous, il n'y en aura pas pour tout le monde. L'an dernier, pour le tout premier marché aux truffes suisses, le village de Bonvillars (400 habitants), dans le canton de Vaud, avait été submergé par les gastronomes: près de 4500 visiteurs en une seule journée. «A 14 heures, il n'y avait plus un seul champignon à vendre sur les 50 kilos proposés. Un client a même tenté d'acheter la balance d'un commerçant puisqu'il ne restait plus que ça à acquérir...», se souvient, amusé, Frank Siffert, initiateur du projet.

Patron d'une entreprise de carrelage et d'un domaine agricole, Frank Siffert est aussi un fin gourmet. Une passion héritée de son père qui l'a amené à fréquenter les grandes tables: «A force, on finit inévitablement par s'intéresser à ce merveilleux produit qu'est la truffe.» Exceptionnel et donc rare. En Suisse, ils sont quand même une bonne centaine à «caver» (chercher des truffes) de manière sérieuse. Comme pour tout «champignonner», pas question qu'on vous dise où aller piocher! Les bons coins, on se les garde... Tout au plus sait-on que la truffe se cache dans les régions calcaires à partir de 200 mètres d'altitude. Pour le reste... La discrétion s'explique par la valeur de ces diamants culinaires.

L'élite de la truffe

Le prix dépend de la variété, de sa qualité, de la «récolte» de l'année qui fixe les cours. Les variations sont énormes, allant d'une centaine de francs les 100 grammes (poids moyen d'une truffe) à plusieurs milliers de francs. La rare truffe blanche d'Alba a atteint 20 000 fr. le kilo en

sort du bois

› Pour la deuxième année consécutive, production helvétique. Tout va partir.

2005. Comme pour l'or, il arrive parfois au «caveur» de tomber sur une pépite énorme comme cette blanche de 1,5 kilos qui avait été vendue plus de 160 000 fr. aux enchères en 2006. A Bonvillars, où se tiendra donc l'unique marché de Suisse, les prix seront plus raisonnables. Les 12 exposants proposeront l'espèce dite *uncinatum*, dite truffe de Bourgogne. Une variété moins prestigieuse que la périgord, mais qui se laisse bien cuisiner avec un fort goût de champignon forestier. Frank Siffert table sur un prix oscillant entre 500 et 600 francs le kilo.

Le cochon trop performant

Dans certains pays, pour trouver ces diamants, on utilise le cochon, dont l'odorat est extrêmement développé. «Mais en Suisse, on se sert exclusivement des chiens, note Frank Siffert. Le cochon est capable de sentir même les champignons pas mûrs et il sort tout, tandis que les canidés ne reniflent que la truffe mature et font beaucoup moins de dégâts.»

A Bonvillars, des démonstrations avec chiens sont au programme et l'on pourra aussi déguster des spécialités «truffières» mitonnées par des chefs. Une exposition contera le Parfait, cette pâte à tartiner typiquement suisse qui, jusqu'en 1974, intégrait de la véritable truffe dans sa composition. Depuis, elle a été remplacée par des cornes d'abondance pour une raison que tout le monde comprendra aisément...

Jean-Marc Rapaz

Marché aux truffes suisses, Bonvillars (VD), samedi 30 octobre de 9h 30 à 17h.

Une tartufferie chinoise

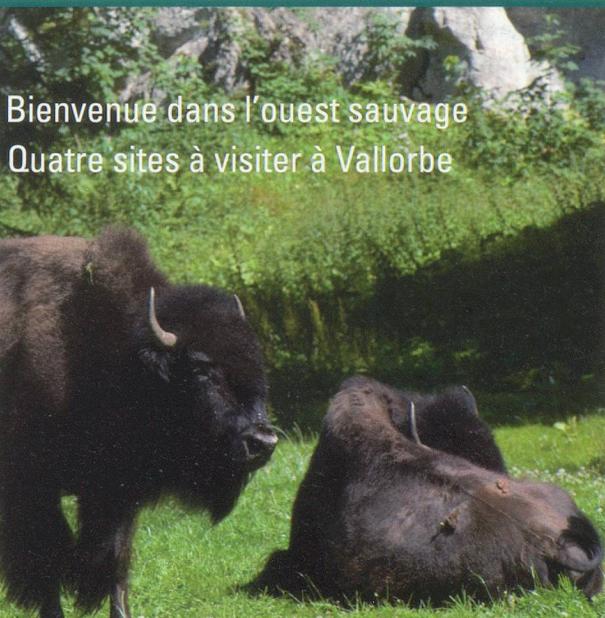
Sa seule évocation fait enrager les gastronomes. La truffe chinoise, c'est bien d'elle qu'il s'agit, déchaîne les passions, parfois exagérément. Cultivée sur les contreforts de l'Himalaya, elle a nettement moins de goût et de saveur que les classiques. Il est même inexistant, affirment ses ennemis. «Tout juste bon pour l'auge des cochons», a décreté un critique. Sans aller jusque-là, le commerce de ce produit est licite dans la mesure où la provenance est établie. Son prix défie toute concurrence, environ 35 fr. le kilo. Attention aux arnaques qui consistent à rajouter des arômes synthétiques, voire à les vendre comme de véritables produits indigènes. Peu de gens sont capables de faire la différence à l'œil nu. C'est pourquoi certains conseillent de «canif» la truffe pour faire apparaître l'intérieur. La chinoise se distingue alors par un réseau veineux très serré. J.M. R.

Yvonand,
un doux parfum de Méditerranée
Parmi les plus belles plages de Suisse



www.yvonand-tourisme.ch

Suisse.
tout naturellement. 



Bienvenue dans l'ouest sauvage
Quatre sites à visiter à Vallorbe

www.juraparc.ch

Suisse.
tout naturellement. 