Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

nice-matin

A la recherche de la truffe suisse



Publié le 23/10/2025

Halte aux arômes artificiels. Les mycophiles peuvent se réjouir: ce 25 octobre aura lieu le traditionnel marché aux truffes de Bonvillars (VD). L'occasion de réunir les amateurs, les producteurs, les cuisiniers, les dresseurs de chiens et tous les autres amoureux de ce champignon souterrain. Un avertissement, qui rassurera les puristes: «seule la vraie truffe, sous sa forme pure et fraîche» est autorisée lors de cet événement, qui bannit arômes, parfums,

produits chimiques, huiles, et tout autre ersatz truffé, prévient Isabelle Ravet, cheffe de projet de la filière truffe Nord-Vaudois. Autrement dit, beurres, fromages et tout produit truffé présent sur les étals du marché ne contiennent que de la véritable truffe, sauvage ou cultivée, mais surtout suisse. Car aujourd'hui, les professionnels aimeraient élaborer un label d'origine et de qualité pour la truffe locale.



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Sensible à la température. La variété star de Bonvillars est sans discussion la truffe dite de Bourgogne, aussi appelée truffe d'automne, truffe grise, ou Tuber uncinatum, son taxon scientifique. C'est la variété qui s'épanouit le mieux dans les conditions naturelles locales. Du moins pour l'instant, car «à chaque fois que la température augmente d'un degré, la récolte de truffes d'automne baisse de 20%», calcule Isabelle Ravet. De quoi, peut-être, favoriser un jour une autre espèce, la fameuse truffe noire du Périgord, Tuber melanosporum, qui préfère les climats un peu plus chauds. Et pourquoi pas la truffe blanche, ou truffe d'Alba, qui se plait dans le nord de l'Italie. Tant que le mercure en reste là, en tout cas, c'est la truffe d'automne qui prévaut dans nos contrées.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Aucun produit chimique. Ce jour, la production reste modeste avec une centaine d'hectares dans tout le pays, dont une moitié dans le canton de Vaud. C'est que cet or noir ne pousse pas comme de la mauvaise herbe. A partir du moment où l'on plante les premiers arbres, dont les racines hébergeront les truffes, il s'écoule entre cinq à dix ans. Et n'espérez pas utiliser quelconques produits chimiques: ce produit fragile ne le supporte pas. La truffe, c'est bio, sinon rien!

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Vers une truffe suisse. Pour cadrer la production de la truffe en Suisse, Isabelle Ravet travaille à la mise sur pied d'une filière nationale. Cela se traduirait concrètement par l'élaboration d'un label de type Appellation d'origine contrôlée (AOC), que les producteurs obtiendraient en respectant rigoureusement un cahier des charges, et en se soumettant à des contrôles qualité stricts. «Cela permettrait de valoriser la truffe suisse et d'en élever la qualité», estime l'experte. Le dossier pourrait aboutir fin 2026.



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Gros bonsaïs. En attendant, on peut rappeler qu'en dehors du marché, on peut aussi visiter des truffières jusqu'en décembre. De quoi voir de près d'où viennent les truffes suisses, et apprécier le travail de fourmi qu'il faut réaliser. Saviez-vous que les arbres ressemblent à de gros bonsais (leur taille est limitée à 2 mètres)? Ou que les trufficulteurs taillent les branches au millimètre afin d'obtenir la parfaite quantité d'ombre au sol? «Les arbres des truffières exigent un travail permanent, un peu comme dans les vignes», confirme Isabelle Ravet.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Qualité avant tout. Alors pourquoi pas goûter à cette belle truffe d'automne à Bonvillars? N'ayez pas peur de saccager vos économies, car celle-ci vaut jusqu'à dix fois moins cher que sa cousine périgourdine (comptez une soixantaine de francs pour quatre personnes), sans pour autant être une «truffe du pauvre». Les deux sont en fait assez différentes. La truffe d'automne a des saveurs «de très bon champignon de Paris, et des notes noisetées», décrit isabelle Ravet, tandis que la truffe noire du

Périgord a «des arômes terreux, voire fumés». Deux conseils, pour terminer. D'abord, ne jamais chauffer la truffe d'automne au-delà de 60°C: elle perdrait ses saveurs. Il suffit de la râper ou d'en faire des copeaux. Ensuite, toujours l'accompagner d'ingrédients simples, mais de la meilleure qualité possible. «On la râpe sur un fromage frais, ou une tranche de pain au levain grillé: si tous les ingrédients sont bons, alors c'est incroyable», assure Isabelle Ravet. Parole d'experte!

Source : https://www.gaultmillau.ch/fr/les-news/a-la-recherche-de-la-truffe-suisse-871331

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

nice-matin

In search of the Swiss truffle



Published on 10/23/2025

Stop artificial flavors. Mycophiles can rejoice: this October 25th, the traditional truffle market in Bonvillars (VD) will take place. It's an opportunity to bring together enthusiasts, producers, cooks, dog trainers, and all other lovers of this underground fungus. A warning,

which will reassure purists: "only real truffles, in their pure and fresh form" are permitted at this event, which bans flavorings, perfumes, chemicals, oils, and any other truffle substitutes, warns Isabelle Ravet, project manager for the Nord-Vaudois truffle sector. In other words, butters, cheeses, and any other truffle products on the market stalls contain only real truffles, wild or cultivated, but especially Swiss. Because today, professionals would like to develop a label of origin and quality for local truffles.



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Sensitive to temperature. Bonvillars' star variety is undoubtedly the so-called Burgundy truffle, also called the autumn truffle, gray truffle, or Tuber uncinatum, its scientific taxon. It's the variety that thrives best in local natural conditions. At least for now, because "every time the temperature rises by one degree, the autumn truffle harvest drops by 20%," calculates Isabelle Ravet. This might one day favor another species, the famous black truffle of Périgord, Tuber melanosporum, which prefers slightly warmer climates. And why not the white truffle, or Alba truffle, which thrives in northern Italy? As long as the mercury stays there, at least, it's the autumn truffle that prevails in our regions.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



No chemicals. Production remains modest today, with around a hundred hectares across the country, half of which are in the canton of Vaud. This black gold doesn't grow like weeds. From the moment the first trees are planted, whose roots will host the truffles, between five and ten years pass. And don't expect to use any chemicals: this fragile product can't tolerate them. Truffles are organic, or nothing!

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Towards a Swiss truffle. To regulate truffle production in Switzerland, Isabelle Ravet is working on establishing a national industry. This would translate concretely into the development of a label such as an Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), which producers would obtain by rigorously adhering to specifications and submitting to strict quality controls. "This would enhance the value of Swiss truffles and raise their quality," the expert believes. The project could be completed by the end of 2026.



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Large bonsai trees. In the meantime, remember that outside of the market, you can also visit truffle fields until December. A great way to see up close where Swiss truffles come from, and appreciate the painstaking work that goes into them. Did you know that the trees look like large bonsai trees (their height is limited to 2 meters)? Or that truffle growers prune the branches to the millimeter to obtain the perfect amount of shade on the ground? "Trees in truffle fields require constant work, a bit like vineyards," confirms Isabelle Ravet.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Quality above all. So why not try this beautiful autumn truffle in Bonvillars? Don't be afraid to blow your savings, because this one costs up to ten times less than its Périgord cousin (around sixty francs for four people), without being a "poor man's truffle." The two are actually quite different. The autumn truffle has flavors of "very good button mushrooms, and nutty notes," describes Isabelle Ravet, while the black Périgord truffle has "earthy, even smoky aromas." Two final tips. First, never heat the autumn truffle above

60°C: it would lose its flavor. Simply grate it or make shavings. Second, always accompany it with simple ingredients, but of the best possible quality. "You grate it over cream cheese or a slice of toasted sourdough bread: if all the ingredients are good, then it's incredible," assures Isabelle Ravet. Expert advice!

Source : https://www.gaultmillau.ch/fr/les-news/a-la-recherche-de-la-truffe-suisse-871331

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

nice-matin

Alla ricerca del tartufo svizzero



Pubblicato il 23/10/2025

Basta con gli aromi artificiali. I micofili possono gioire: il 25 ottobre si terrà il tradizionale mercato del tartufo a Bonvillars (VD). Un'occasione per riunire appassionati, produttori, cuochi, addestratori di cani e tutti gli altri amanti di questo fungo

sotterraneo. Un avvertimento che rassicurerà i puristi: "solo i veri tartufi, puri e freschi" sono ammessi a questo evento, che vieta aromi, profumi, prodotti chimici, oli e qualsiasi altro surrogato del tartufo, avverte Isabelle Ravet, responsabile di progetto per la filiera del tartufo del Nord-Vadois. In altre parole, burro, formaggi e qualsiasi altro prodotto al tartufo presente sulle bancarelle del mercato contengono solo veri tartufi, selvatici o coltivati, ma soprattutto svizzeri. Perché oggi i professionisti vorrebbero sviluppare un marchio di origine e qualità per i tartufi locali.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Sensibile alla temperatura. La varietà di punta di Bonvillars è senza dubbio il cosiddetto tartufo di Borgogna, detto anche tartufo autunnale, tartufo grigio o Tuber uncinatum, il suo taxon scientifico. È la varietà che prospera meglio nelle condizioni naturali locali. Almeno per ora, perché "ogni volta che la temperatura aumenta di un grado, il raccolto di tartufi autunnali diminuisce del 20%", calcola Isabelle Ravet. Questo potrebbe un giorno favorire un'altra specie, il famoso tartufo nero del Périgord,

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Tuber melanosporum, che predilige climi leggermente più caldi. E perché non il tartufo bianco, o tartufo d'Alba, che prospera nel nord Italia? Finché la colonnina di mercurio rimane lì, almeno, è il tartufo autunnale a prevalere nelle nostre regioni.



Niente prodotti chimici. La produzione rimane oggi modesta, con un centinaio di ettari in tutto il Paese, metà dei quali nel Canton Vaud. Quest'oro nero non cresce come le erbacce. Dal momento in cui vengono piantati i primi alberi, le cui radici ospiteranno i

tartufi, passano dai cinque ai dieci anni. E non aspettatevi di usare prodotti chimici: questo prodotto fragile non li tollera. I tartufi sono biologici, o niente!

Verso un tartufo svizzero. Per regolamentare la produzione di tartufo in Svizzera, Isabelle Ravet sta lavorando alla creazione di una filiera nazionale. Ciò si tradurrebbe concretamente nello sviluppo di un marchio come l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), che i produttori otterrebbero rispettando rigorosamente un disciplinare e sottoponendosi a severi controlli di qualità. "Ciò aumenterebbe il valore dei tartufi svizzeri e ne migliorerebbe la qualità", ritiene l'esperta. Il progetto potrebbe essere completato entro la fine del 2026.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Grandi bonsai. Nel frattempo, ricordate che, fuori dal mercato, fino a dicembre potrete visitare anche le tartufaie. Un ottimo modo per vedere da vicino la provenienza dei tartufi svizzeri e apprezzare il lavoro minuzioso che li accompagna. Sapevate che gli alberi sembrano grandi bonsai (la loro altezza è limitata a 2 metri)? O che i tartufai potano i rami al millimetro per ottenere la giusta quantità d'ombra sul terreno? "Gli alberi nelle tartufaie richiedono un lavoro costante, un po' come i vigneti", conferma Isabelle Ravet.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



La qualità prima di tutto. Allora perché non provare questo splendido tartufo autunnale a Bonvillars? Non abbiate paura di sperperare i vostri risparmi, perché questo costa fino a dieci volte meno del suo cugino del Périgord (circa sessanta franchi per quattro persone), senza essere un "tartufo dei poveri". I due sono in realtà piuttosto diversi. Il tartufo autunnale ha sapori di "ottimi funghi champignon e note di nocciola", descrive Isabelle Ravet, mentre il tartufo nero del Périgord ha "aromi terrosi, persino

affumicati". Due ultimi consigli. Primo, non riscaldate mai il tartufo autunnale oltre i 60 °C: perderebbe il suo sapore. Grattugiatelo semplicemente o riducetelo a scaglie. Secondo, accompagnatelo sempre con ingredienti semplici, ma della migliore qualità possibile. "Lo grattugiate sul formaggio fresco o su una fetta di pane a lievitazione naturale tostato: se tutti gli ingredienti sono buoni, allora è incredibile", assicura Isabelle Ravet. Consiglio da esperti!

Fonte : https://www.gaultmillau.ch/fr/les-news/a-la-recherche-de-la-truffe-suisse-871331