Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

watson

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



Publié le 07/12/2025

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.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

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.

A 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.

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.

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.

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.

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»

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»

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 épaisse couche de beurre truffé.

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.

Source : https://www.watson.ch/fr/suisse/vaud/104064496-ils-cultivent-un-tresor-naturel-en-suisse-et-ont-un-projet-fou

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

watson

10,000 francs per kilo: these Swiss want to cultivate a rare truffle



Published on 07/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

In Bonvillars, in the canton of Vaud, truffles are cultivated on farms. Perhaps soon white truffles worth a fortune will be found there.

Truffles hold no secrets for Alain Jutzeler. He is a pioneer of truffle cultivation in Bonvillars, a small village north of Yverdon-les-Bains. Twenty years ago, he embarked on planting suitable trees with an acquaintance on a promising plot of land.

At the time, he convinced his partner by saying: "This could be our hobby when we retire." Perhaps even an investment to ensure their retirement.

White truffles are worth a fortune

They dreamed of growing truffles on their own farm and selling them for 10,000 francs per kilo. Yes, you read that right, a white truffle can reach that price in Switzerland. In the famous truffle-growing region of Alba, in northern Italy, a kilo is currently worth 5,000 euros.

The big question is: will these treasures soon be growing in Bonvillars? In any case, with black truffles (Burgundy truffles and Périgord truffles), the results are already promising. Not only have they always been found in forests, but there are now 24 truffle farms in the region, covering a total of 51 hectares.

But let's not get ahead of ourselves. When Jutzeler harvests a kilo a week on his 1.6-hectare farm, that's already a lot. He explains: "Sometimes you can find more in the forest with a good dog."

Even so, it is more of a leisure activity: a kilo of black truffles from Bonvillars sells for between 600 and 800 francs.

Municipal support for truffle growers

Interest in truffles has also increased thanks to the "Vaud Promotion" tourism office. With the help of the municipality of Bonvillars, enthusiasts have even been able to create the first educational truffle farm in Europe: on an area equivalent to a football field, 240 different varieties of trees have been planted, each offering an ecosystem favorable to truffles.

The group of enthusiasts, as Jutzeler calls them, can use this space as a veritable natural laboratory. It contains large trees, small bonsai trees, wet and dry soils, areas teeming with life and stillness. And truffles grow there.

Trials for the crops of the future

The iconic truffle of northern Vaud remains the Burgundy truffle. But on a small plot, they are also attempting to cultivate the Périgord truffle, "the black diamond," as Jutzeler calls it. Theoretically, it could be harvested from December to February, "at least as long as the ground doesn't freeze," he specifies. And that's happening less and less often.

Unsurprisingly, in Bonvillars, they're already experimenting for the future. They're even recreating the soil conditions of Alba, the legendary birthplace of the white truffle. They've modified the pH by adding limestone to acidify the soil. I ask him if it's working, a

little skeptical. He replies: "No, we don't have any conclusive results yet."

The highlight for truffle enthusiasts remains the Bonvillars truffle market. Approximately 60% of the truffles sold come from forests, the rest from farms. It is not mandatory to indicate this. "It's impossible to detect a difference," assures Jutzeler.

The most important thing is the quality of the mushrooms. A good truffle is round, crisp, and firm to the touch. But everything depends on the preparation: "Our truffles must not be overheated. Above 60°C, they lose all their aroma."

His advice: grate the truffle and mix it with a fat; butter, mayonnaise, cream or cheese. Then, the next day, cook pasta, wait until it's lukewarm and stir in the mixture.

Wine and truffle butter on toast

It's no coincidence that winemakers are also present on market day. They understand that truffles alone aren't enough, nor are

wines from northern Vaud on their own. So, in front of stalls like those of the Bonvillars winemakers, people taste, order, and spread slices of bread with a thick layer of truffle butter.

The cooperative has already won numerous awards for its wines. But smaller estates are also making their mark, such as Martial Du Pasquier's Cave de Pasquier, which showcases its high-quality wines.

During a meal of truffle fondue, after a glass of Chasselas, I asked him what was more precious: truffles or grapes? My host replied: "Grapes. At least, for now." Then he burst out laughing, amused by his unusual project.

Source : https://www.watson.ch/fr/suisse/vaud/104064496-ils-cultivent-un-tresor-naturel-en-suisse-et-ont-un-projet-fou

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

watson

10.000 franchi al chilo: questi svizzeri vogliono coltivare un tartufo raro



Pubblicato il 07/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

A Bonvillars, nel Canton Vaud, i tartufi vengono coltivati nelle fattorie. Forse presto si potranno trovare tartufi bianchi dal valore di una fortuna.

I tartufi non hanno segreti per Alain Jutzeler. È un pioniere della tartuficoltura a Bonvillars, un piccolo villaggio a nord di Yverdon-les-Bains. Vent'anni fa, insieme a un conoscente, ha iniziato a piantare alberi adatti alla tartufaia su un terreno promettente.

All'epoca convinse il suo socio dicendo: "Questo potrebbe essere il nostro hobby quando andremo in pensione". Forse anche un investimento per garantire la pensione.

Il tartufo bianco vale una fortuna

Sognavano di coltivare tartufi nella loro azienda agricola e venderli a 10.000 franchi al chilo. Sì, avete letto bene, un tartufo bianco può raggiungere quel prezzo in Svizzera. Nella famosa zona tartufigena di Alba, nel nord Italia, un chilo vale attualmente 5.000 euro.

La domanda fondamentale è: questi tesori cresceranno presto a Bonvillars? In ogni caso, per quanto riguarda i tartufi neri (di Borgogna e del Périgord), i risultati sono già promettenti. Non solo si trovano da sempre nelle foreste, ma ora nella regione si contano 24 tartufaie, per un totale di 51 ettari.

Ma non corriamo troppo. Se Jutzeler raccoglie un chilo a settimana nella sua fattoria di 1,6 ettari, è già tanto. Spiega: "A volte, con un bravo cane, si può trovare di più nel bosco".

Tuttavia, si tratta più che altro di un'attività ricreativa: un chilo di tartufo nero di Bonvillars si vende a un prezzo compreso tra 600 e 800 franchi.

Sostegno comunale ai tartufai

L'interesse per il tartufo è cresciuto anche grazie all'ufficio turistico "Vaud Promotion". Con l'aiuto del comune di Bonvillars, gli appassionati sono persino riusciti a creare la prima tartufaia didattica d'Europa: su una superficie equivalente a un campo da

calcio, sono state piantate 240 diverse varietà di alberi, ognuna delle quali offre un ecosistema favorevole al tartufo.

Il gruppo di appassionati, come li chiama Jutzeler, può usare questo spazio come un vero e proprio laboratorio naturale. Contiene grandi alberi, piccoli bonsai, terreni umidi e asciutti, zone brulicanti di vita e quiete. E lì crescono i tartufi.

Prove per le colture del futuro

Il tartufo simbolo del Vaud settentrionale rimane il tartufo di Borgogna. Ma su un piccolo appezzamento, stanno anche tentando di coltivare il tartufo del Périgord, "il diamante nero", come lo chiama Jutzeler. Teoricamente, potrebbe essere raccolto da dicembre a febbraio, "almeno finché il terreno non gela", specifica. E questo accade sempre meno spesso.

Non sorprende che a Bonvillars stiano già sperimentando per il futuro. Stanno persino ricreando le condizioni del terreno di Alba, la

leggendaria culla del tartufo bianco. Hanno modificato il pH aggiungendo calcare per acidificare il terreno. Gli chiedo se funziona, un po' scettico. Risponde: "No, non abbiamo ancora risultati conclusivi".

L'evento clou per gli amanti del tartufo rimane il mercato del tartufo di Bonvillars. Circa il 60% dei tartufi venduti proviene da foreste, il resto da aziende agricole. Non è obbligatorio indicarlo. "È impossibile percepire una differenza", assicura Jutzeler.

La cosa più importante è la qualità dei funghi. Un buon tartufo è rotondo, croccante e sodo al tatto. Ma tutto dipende dalla preparazione: "I nostri tartufi non devono essere surriscaldati. Oltre i 60°C perdono tutto il loro aroma."

Il suo consiglio: grattugiare il tartufo e mescolarlo con un grasso: burro, maionese, panna o formaggio. Il giorno dopo, cuocere la pasta, attendere che sia tiepida e aggiungere il composto.

Vino e burro al tartufo su pane tostato

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Non è un caso che i viticoltori siano presenti anche nei giorni di mercato. Sanno che i tartufi da soli non bastano, né i vini del nord del Vaud da soli. Così, davanti a bancarelle come quelle dei viticoltori Bonvillars, la gente assaggia, ordina e spalma fette di pane con uno spesso strato di burro al tartufo.

La cooperativa ha già vinto numerosi premi per i suoi vini. Ma anche aziende più piccole si stanno facendo notare, come la Cave de Pasquier di Martial Du Pasquier, che mette in risalto i suoi vini di alta qualità.

Durante una cena a base di fonduta al tartufo, dopo un bicchiere di Chasselas, gli chiesi cosa fosse più prezioso: il tartufo o l'uva? Il mio ospite rispose: "L'uva. Almeno, per ora". Poi scoppiò a ridere, divertito dal suo insolito progetto.

Fonte :

https://www.watson.ch/fr/suisse/vaud/104064496-ils-cultivent-un-tresor-naturel-en-suisse-et-ont-un-projet-fou