

Le diamant noir à la fête

FÉCHY Sur La Côte, le troisième marché de la truffe se tiendra le 12 novembre au domaine de Richard Aguet.

DANIELLE COLLOMB
morges@lacote.ch

L'Association romande de la truffe organise un à deux marchés annuels. Samedi 12 novembre, entre 9 et 15h, dix caveurs-récolteurs de truffes planteront leur stand au domaine de Richard Aguet au 5, chemin du Martheray, à Féchy.

«Nous tenons à faire connaître le diamant noir en dehors de Bonvillars. Les hôtes intéressés postulent, notre assemblée générale étudie les candidatures et choisit un domaine agricole ou viticole susceptible d'accueillir 1000 visiteurs et une dizaine de stands. Cette manifestation permet à celui qui reçoit de mettre en avant ses vins et aux caveurs de présenter leurs récoltes ou leurs produits à base de truffe», explique Alain Seletto, président de l'association.

Une bonne année

Les visiteurs pourront non seulement acheter ce fameux tubercule et ses dérivés, mais aussi se restaurer sur place.

Crêpes, soupes et autres préparations gustatives mitonnées par les caveurs raviront leurs papilles.

«2016 s'annonce bien au niveau qualité, les truffes sont parfumées et peu volatiles. C'est la meilleure année que j'ai eu depuis longtemps», affirme le président.

N'est pas membre de l'association et récolteur qui veut. Les candidats suivent une formation durant laquelle ils apprennent à extraire, nettoyer, reconnaître, conserver et mettre en valeur les quelques quinze espèces de truffes. Ils apprennent également la législation et, à la fin du séminaire, reçoivent une certification de caveur. Alain Seletto donne aussi des cours de dressage pour chiens truffiers et organise des sentiers didactiques pour les récolteurs amateurs.

«Pour le marché de Féchy, nous contrôlons les lots de truffes. Elles doivent être impeccables. Celles qui ne conviennent pas sont séquestrées et détruites. Au prix de 700 francs le kilo, l'acheteur est en droit d'avoir une produit parfait», explique Alain Seletto. ●



Passionnée de truffes depuis plus de vingt ans, Laurence Sachot déniché des truffes dans la région avec l'aide de sa chienne «Hysope». DR

Le projet des caveurs fezzolans en souvenir de Léo

LAURENCE SACHOT habite Féchy. Avec Sébastien, son mari biologiste, ils sont passionnés de truffes depuis plus de vingt ans. Cette famille de «rabassiers» part à la récolte avec sa chienne de race lagotto romagnolo, «Hysope». «Nous l'avons dressée nous-mêmes. Comme elle aime nous faire plaisir, elle nous dénêche les truffes dans des terrains sablonneux, calcaires, assez pauvres», dit-elle. Les Sachot participeront au marché de la truffe et leur stand aura une résonance particulière: Laurence a lancé un projet de truffière dans la région en souvenir de son fils Léo, décédé accidentellement à l'issue d'un

tour d'Europe en camping-car. «Léo s'intéressait beaucoup à la culture de la truffe. Il nous questionnait sur la possibilité d'acheter un terrain agricole, sur les études qu'il fallait faire pour devenir agriculteur. Nous sommes dévastés par sa disparition, alors nous nous rattachons à ce projet, une truffière nous semblait un joli symbole pérenne», explique-t-elle.

LE COUPLE parle de son idée, une habitante de Féchy leur prête un terrain agricole de 800 m². Ils plantent, guidés par François Blondel de la pépinière de Genolier, 41 chênes mycorrhizés. Avec des amis et les grands-

parents de Léo, ils entretiennent le terrain, font les foins et arrosent. Dans dix ans, en principe, ils récolteront les premières truffes de Féchy avec leur second fils Eliott. «Cela nous enrachine à Féchy, qu'Eliott aime tant», confie Laurence.

LE PROJET prend corps. Laurence se bat. La Municipalité de Bougy leur confie un terrain de 4660m². Une canalisation est tirée afin de pouvoir arroser les futurs arbres. «Au marché de Féchy, nous aurons deux stands. La buvette avec le vigneron-hôte Richard Aguet où je proposerai, avec de nombreuses copines de

la région, des malakoffs à la truffe de Bourgogne, très féminine, au subtil goût de noisette. Le deuxième stand, tenu par Sébastien, contiendra de l'uncinatum fraîche, nos spécialités artisanales à base de truffe, l'information concernant notre projet et une liste d'inscription pour les bénévoles qui veulent nous aider à entretenir la plantation. Tout le produit de la vente sera affecté à l'achat des 250 arbres pour la truffière bodzerane et pour l'installation de l'arrosage sur le site. Il faut bien arroser une truffière et faire les foins régulièrement. Nous projetons de planter les arbres mycorrhizés en ce mois de novembre», conclut-elle. ●

MYCORHIZER, C'EST-À-DIRE?

La truffe est un champignon mycorrhizien, elle ne peut accomplir son cycle complet qu'avec une plante-hôte, comme un chêne, un noisetier, un hêtre ou même un charme.

Les truffes poussent en symbiose avec le système racinaire de ces arbres. La truffe est véritablement dépendante de certaines plantes supérieures. ●