Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 79

Artikel: Ceci est l'or blanc du Piémont
Autor: F.R.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-830610

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: 08.07.2025

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

Ceci est l'or blanc du Piémont

La truffe blanche d'Alba représente la fierté gastronomique de cette région du nord-ouest de l'Italie. Et sa réputation est internationale !

Les douces collines piémontaises des Langhe et du Roero sont couvertes de vignobles, desquels pointent de petits villages et des châteaux médiévaux. Comme si cela ne suffisait pas, ces sublimes paysages vallonnés du nord-ouest de l'Italie cachent, sous terre, un autre trésor: la truffe blanche d'Alba. De la mi-septembre à la mi-janvier, les forêts aux sols poreux et riches en calcium où se développent ces champignons sont parcourues par des chiens renifleurs et leurs maîtres en quête de ce qu'on appelle ici l'«or blanc».

Ce diamant brut représente la quintessence du raffinement culinaire piémontais. Frank Siffert, créateur du marché aux truffes de Bonvillars (VD), prône la sobriété dans sa dégustation: «Cette truffe possède un goût particulier, très alliacé et soufré. Je suis partisan de la consommer crue, juste râpée sur une tartine, un risotto ou des pâtes. En général, la simplicité est le meilleur allié des truffes.» Au prix où elle est (qui dépend des quantités ramassées, mais varie entre 1500 et 9000 francs le kilo!), autant l'apprécier à sa juste valeur. D'autant que nous n'aurons jamais la chance d'en recevoir une de 2,5 kilos, contrairement au président américain Harry S. Truman dans les années 1950!

AUSSI PRÉSENTE EN SUISSE

Dès lors, pourquoi ne pas se tourner vers les produits à base d'arômes de truffe blanche? Une mauvaise idée, selon Frank Siffert: «La grande majorité d'entre eux utilisent des arômes extraits de résidus de pétrole, d'où leur prix très abordable! D'habitude, ils ne contiennent aucune truffe et les agents fixateurs de leurs arômes peuvent s'avérer allergènes.»

Rien ne vaut donc une vraie truffe. La blanche se trouve d'ailleurs même en Suisse. «Pour l'instant, il s'en récolte en quantité limitée entre Genève et Bienne, mais il y en a certainement dans toutes les zones calcaires du pays, explique ce connaisseur. Il n'a cependant jamais été dans notre culture de les consommer, et les caveurs *(NDLR ramasseurs de truffes)* suisses ne sont pas habitués à les chercher, contrairement à ses sœurs, les truffes d'été, d'automne ou d'hiver, également très bonnes.» Mais la truffe d'Alba possède, en plus, le pouvoir de nous faire voyager au cœur des forêts piémontaises... F. R.

Marché de la truffe d'été: Truff'Aestivales de Concise (VD), le 9 juillet 2016.
Marché aux truffes de Bonvillars (VD), le 29 octobre 2016.

CLUB

Partez à la découverte du Piémont. Notre offre en **page 92.**

Giorgio1978 et picturepartners