

La saison de la récolte se poursuit jusqu'à mi-décembre.

Fredy Blamer, avec l'un de ses chiens, à la recherche de truffes dans le canton de Fribourg.



Le diamant noir, un arôme et un goût inégalables.



La truffe s'invite à table

Le diamant noir arrive sur la table des Fêtes. Une armada de produits se déclinent sur le thème de la truffe. Sans garantie de satisfaction. Notre solution.

Pâtes, polenta, beurre ou sauce, huile d'olive, tous les produits se conjuguent à la truffe. On a même goûté des chocolats blancs outrageusement parfumés à la truffe blanche! Hélas, rien ne vaut l'arôme et le goût d'une truffe fraîche. Certains de ces produits sont franchement inintéressants, d'autres carrément écœurants. Près de 90% des préparations sont élaborées avec de la truffe de Chine, qui est bon marché car elle n'a aucun goût; des arômes synthétiques sont donc ajoutés, y compris dans l'huile d'olive. Plutôt que de se dégoûter du divin champignon, on préfère s'en passer ou investir dans une truffe bien réelle, lors d'une grande occasion. Bonne nouvelle, la récolte abondante de cet été favorise une baisse de prix intéressante. A l'exception de la truffe blanche, qui reste un luxe inabordable.

En Suisse

La truffe suisse existe. On la découvre dans les forêts du Plateau suisse, au pied des chênes, des noisetiers ou des hêtres, notamment dans le canton de

Fribourg, ou dans le Jura pour la variété qui apprécie les sols calcaires. Depuis quelques années, la truffe est également cultivée, mais le lieu de culture reste un des secrets les mieux gardés. Fredy Balmer, cuisinier à mi-temps, est également caveur de truffes, c'est-à-dire qu'il arpente la nature, avec ses deux chiens, à la recherche des truffes de Bourgogne. Depuis quelque temps, il connaît un beau succès avec ses

jours balade à la recherche du diamant noir, suivies d'un repas gastronomique tout truffe (suisse). Fredy Balmer vend sa propre production à partir de 400 fr. le kilo, le prix variant selon l'offre et la demande.

► Balade de 1 h 30 à 3 h puis repas gastronomique au restaurant Zum Kantonschild (15 au Gault Millau), à Champagny (FR). Prix: 150 fr. par personne sans les boissons. Du mercredi au dimanche, jusqu'à mi-décembre environ, novembre complet. Réservation: 079 435 04 92.

LA PETITE RECETTE

Œufs en cocotte aux truffes

Préparation: 5 min. Cuisson: 6 à 8 min. Pour 4 personnes:
1 truffe, 8 œufs, 4 c. s. de crème fraîche, sel et poivre



Casser les œufs dans des ramequins (2 œufs par ramequin). Ajouter une cuillerée de crème dans chaque ramequin. Saler et poivrer. Parsemer de très fins copeaux de truffe prélevés à l'aide d'un économe. Disposer les ramequins dans un grand plat allant au four et faire cuire six à huit minutes au four préchauffé à 150°C. Servir bien chaud, accompagné de toasts grillés.