PRODUITS DU TERROIR, SUCHY

SUCHY & TRUFFE - BALADE DANS LA TRUFFIÈRE, CAVAGE, ATELIER ET REPAS

Au pied du Jura, là où les sols calcaires et le climat offrent des conditions idéales, la truffe a trouvé en Suisse un terroir d'exception. Longtemps méconnue, elle s'y développe aujourd'hui aussi bien à l'état sauvage que dans des truffières soigneusement cultivées.

Au cœur de leur truffière, des trufficulteurs pionniers et passionnés vous dévoilent les secrets de la symbiose entre l'arbre et le champignon : comment la truffe se forme sous terre, pourquoi certains arbres produisent et d'autres non, et combien la nature impose son rythme.

La visite se poursuit avec une démonstration de cavage, moment emblématique où le chien truffier, grâce à son flair exceptionnel, repère les précieux champignons enfouis dans le sol. Vous découvrirez les gestes précis du trufficulteur, l'importance de l'observation du terrain et le respect du cycle naturel.

De retour dans l'épicurie, vous apprendrez quelques secrets de préparation, notamment la fabrication du beurre de truffe, avant de partager un repas entièrement dédié à la truffe, accompagné de vins locaux.

Dates 2026:
samedi 5 septembre
samedi 3 octobre
samedi 7 novembre
samedi 5 décembre



CONTACT

Suchy & Truffe - Pierre Pittet
Chemin du Cotter 2
1433 Suchy

+41 78 624 84 21
pierre@ipsec-sa.ch
truffevaudoise.ch

HORAIRES D'OUVERTURE

Du 5 sept. 2026 au 5 déc. 2026

Samedi	09:30 - 13:00

Le 5 déc. 2026

Samedi	09:30 - 13:00

PRIX

Prix

Adulte	CHF 89.-
Enfant jusqu'à 10 ans	CHF 44.50



PDF généré le 09.11.2026