

La truffe noire



Dossier de presse 2011

La « rabasse », mais aussi le « diamant noir », « l'odorante pépite » ou le « divin tubercule » est l'objet d'un véritable culte en Vaucluse : elle tient salon, elle « est monnaie » le temps d'une messe réputée qui lui est consacrée, et ses marchés sont fréquentés par les courtiers, les conserveurs et les meilleurs chefs de la France entière.



A la recherche de documentation, d'une information ou d'un contact ?
Une photo qui vous manque ? Une envie de venir en Vaucluse ?

Pôle Communication Presse

Vos contacts :

Valérie Biset - Manager
valerie-biset@provençeguide.com
T. +33(0)4 90 80 47 06

Daniela Damiani
d-damiani@provençeguide.com
T. +33(0)4 90 80 47 07

Valérie Gillet
v-gillet@provençeguide.com
T. +33(0)4 90 80 47 08

Sommaire

I - Carte d'identité.....	p.3
II - Les marchés aux truffes.....	p.5
III - Truffes en fête.....	p.7
IV – Animations autour de la truffe.....	p.9
V - Producteurs, conserveurs ou Trufficulteurs.....	p.11
VI - Nos meilleurs metteurs en scène.....	p.12
VII - Cours de cuisine.....	p.16
VIII – Recettes.....	p.17
IX - Autour de la truffe.....	p.18
X - Séjours - week-ends et balades.....	p.20
XI - Carnet pratique.....	p.24
XII - Carte géographique.....	p.25
XIII – Quelques ouvrages.....	p.26

Les photos qui illustrent ce dossier sont libres de droit avec mention du copyright
(sauf indication contraire ponctuelle)

PETIT LEXIQUE DE LA TRUFFE

- 🍄 Rabasse : *la truffe*
- 🍄 Caver : *rechercher la truffe*
- 🍄 Rabassier/Caveur : *celui qui cherche*
- 🍄 Marquer : *gratter le gîte de la truffe par le chien ou le cochon*
- 🍄 Picouloun : *petite pioche avec laquelle le rabassier termine le travail de fouille*

En Vaucluse, **Tuber Melanosporum** est la principale variété produite. Appelée également truffe noire de Périgord, sa récolte débute mi-novembre pour se terminer en mars. Ce dossier lui est consacré.

Il existe également deux autres variétés de truffes :

Tuber Brumale ou truffe musquée qui arrive à maturité à la même période que La Tuber Melanosporum et fréquente souvent les mêmes terrains. Sa très forte odeur implique une utilisation culinaire limitée.

Tuber Aestivum couramment appelée « truffe d'été » ou « truffe de la Saint Jean ». Si son aspect extérieur est quasi-identique à celui de la truffe noire, l'intérieur est beige marbré de blanc. Elle est à maturité entre le 15 juin et le 15 août. Ses qualités gustatives sont moindres.



I - Carte d'identité

Nom scientifique : Tuber Melanosporum

Nom commun : La Truffe dite de Périgord

Truffe de Périgord ?

La truffe dite de Périgord est une appellation botanique et non pas une appellation géographique. C'est la Tuber Melanosporum. Contrairement aux idées reçues, l'essentiel de la production nationale vient du Sud-Est de la France. **Les marchés du Vaucluse commercialisent à eux seuls 70 % de la production nationale.** Le Périgord ne produisant aujourd'hui que 15 % des truffes françaises, il est courant de voir les courtiers et conservateurs du sud ouest venir acheter leurs truffes sur les marchés de gros du Vaucluse.

Date de naissance : Elle existait il y a plus de 4000 ans en Mésopotamie, elle était abondamment utilisée par les Grecs, les Egyptiens la consommaient cuite en papillote, les Romains la mangeaient au théâtre comme un bonbon. En France, le Moyen Age la jugea satanique à cause de sa couleur sombre et parce qu'à cette époque tout ce qui venait du sol venait du diable, mais les papes d'Avignon puis Louis XIV mirent bon ordre à tout cela en lui accordant plus d'attention. Il faudra toutefois attendre le XX^e siècle pour voir la truffe prendre littéralement son envol, associée notamment au foie gras.

Conditions de naissance : Trois facteurs sont déterminants : l'arbre, le sol et le climat.

Le cycle biologique de la truffe est particulier. Comme tout champignon, la truffe n'a pas de fonction chlorophyllienne ; elle est donc contrainte pour vivre de se rattacher à une autre vie. C'est grâce à son système végétatif, le mycélium, que la truffe va chercher un arbre nourricier, généralement un chêne, vert ou blanc ou encore un pin noir. De la rencontre des radicelles de l'arbre hôte et du mycélium naîtra la mycorhize. Grâce à elle, la truffe puisera dans l'arbre les substances organiques dont elle a besoin pour vivre et se développer. La mycorhisation se fait soit naturellement par la présence de spores de truffes dans le sol, soit par le fait de planter des arbres « truffiers » déjà mycorhisés (voir page 4). Une fois l'arbre planté, il faudra entre 7 et 10 ans pour que les premières truffes apparaissent. La tuber Melanosporum exige un sol calcaire bien aéré au PH se situant entre 7 et 8,5, un bon ensoleillement et une pluviométrie annuelle de 600 à 900 mm. On dit qu'il doit pleuvoir à la Saint Jean, le 14 juillet et le 15 août. Quelques petites pluies à l'automne, et la truffe arrive à maturité à la mi-novembre et se récolte jusqu'à mi-mars. En fait, sa culture est dépendante de tant de facteurs, que sa production et sa régularité ne sont pas encore domestiquées malgré les efforts de l'I.N.R.A. Cependant l'INRA conseille des irrigations en juillet et août de 15 mm tous les 10 jours pour ceux qui le peuvent.

Lieux de naissance : Les truffières du Vaucluse sont principalement situées dans le Haut Vaucluse, le Mont Ventoux et le Luberon.

Son évolution : La production au début du siècle dernier provenait exclusivement de Truffières naturelles. Les deux guerres mondiales et l'exode rural des années 50 sont la cause de l'effondrement de la production : En l'absence de coupes de bois et de pâturage, les truffières n'étant plus entretenues, la végétation a repris ses droits et les forêts se sont fermées. Ce changement de milieu, couplé à l'évolution du climat, explique que la production de truffes noires ait autant chuté de façon vertigineuse en un siècle, sans omettre l'âge d'or du vin après 1946 qui favorisa l'arrachage de bois truffiers :

	1868	1920	2006
France	1500 tonnes	500 tonnes	30/40 tonnes

Evolution de la production de truffes noires en France

Vers les années 1973/74, apparaît la mycorhisation des plants qui ouvrira la voie aux plantations de chênes et au développement des truffières domestiques qui alimentent aujourd'hui le marché à 90 %. De nos jours, on ne trouve encore de truffières naturelles que dans le Ventoux.

La récolte ou cavage : Autour du tronc de l'arbre, un « brûlé » se forme peu à peu. Zone dépourvue de toute végétation, elle indique à coup sûr la présence de la rabasse. Arrivée à maturité, la truffe dégagera un parfum que le chien, le cochon ou la mouche sentiront. Genou au sol, pic à la main, il suffira de gratter la terre pour extraire délicatement le précieux champignon. En Vaucluse, le cavage se fait essentiellement avec le chien qui veut satisfaire son maître alors que le cochon veut se faire plaisir d'abord.



II - Les Marchés aux truffes

Concentrés sur les principales zones de production, ils se présentent sous une forme physique très différente de celle que l'on a l'habitude de voir. Les caveurs (ramasseurs) se retrouvent sur le « carreau » et présentent, aux négociants, courtiers ou conserveurs venus de la France entière, leurs fameuses « rabasses ». Il n'est pas rare d'y croiser aussi la plupart des grands chefs de la région qui viennent y faire leur marché.

La transaction se fait dans la cour d'honneur de l'ancien hôpital Dieu à Carpentras, ou encore autour de coffres de voitures garées de chaque côté de la rue principale comme à Richerenches. Pas d'étalage ni de grands cris, le négoce de la truffe se fait directement de gré à gré, les transactions se font au comptant. La plupart du temps, les deux parties se connaissent et les cours sont établis d'avance. Le marché de Carpentras sert de référence pour tous les autres marchés mais c'est celui de Richerenches qui fait le plus gros volume (environ 700 kg par marché en pleine saison).

Une petite partie du marché est consacrée à la vente aux particuliers pour les producteurs, l'autre, plus importante, aux négociants ou courtiers.

Les marchés aux truffes en Vaucluse :

(Le matin de la mi-novembre à la mi-mars)

🍄 Le mercredi : marché à Valréas au Rond-Point du Monument aux Morts, un petit marché essentiellement destinés aux producteurs et aux courtiers!

🍄 Le vendredi : marché à Carpentras (9h), sans doute le plus ancien de France. Marché professionnel et petit marché pour particuliers

🍄 Le samedi : marché à Richerenches (Enclave des Papes à 10h), instauré en 1923. Marché de gros et petit marché pour particuliers. Possibilité de déjeuner d'une omelette aux truffes.



Le Petit Marché de la Truffe

Celui-ci n'a rien de mystérieux et a lieu à **Ménerbes** en Luberon, **le 29 décembre 2010**. Il ne s'agit pas d'un marché aux truffes comme celui de Carpentras ou celui de Richerenches où les professionnels viennent acheter les truffes au kilo, mais d'un marché uniquement pour particuliers où les truffes sont vendues triées, nettoyées, calibrées et où l'on peut aussi acheter pâtés, terrines, et déguster l'omelette aux truffes...

*Mairie T. 33 (0)4 90 72 22 05
mairiemenerbes@wanadoo.fr*

Depuis le 19 janvier 2007, **une réglementation officielle s'applique aux marchés de détail**, imposant une plus grande transparence dans cette filière réputée pour son opacité et une meilleure traçabilité du produit. En effet provenance mais aussi variété (melanosporum, brumale...) qualité (extra, 1^{ère} ou 2^{ème} catégorie) et date de récolte doivent faire l'objet d'un affichage. Pour les marchés de gros, cette réglementation ne s'applique pas. A Richerenches, un arrêté municipal interdit la vente de truffes qui ne sont pas de la région.

Cet arrêté ministériel prévoit également une date de début de commercialisation (généralement vers la 3^{ème} semaine de novembre) pour les truffes des espèces Tuber mélanosporum et Tuber brumale. Désormais **la vente de truffes avant cette date est illégale**, ce qui a pour but d'éviter la vente de truffes immatures, « pratique destructrice du milieu truffier et aux antipodes des plaisirs gustatifs que l'on attend de la truffe noire ».

III - Truffes en Fête

LE 3^{ème} BAN DES TRUFFES à Richerenches, le 20 novembre 2010



Il y avait déjà l'ancestral Ban des Vendanges qui proclame l'ouverture de la récolte des raisins, il faut maintenant compter avec le Ban des Truffes qui marque l'ouverture officielle du marché aux truffes de Richerenches, le plus grand marché national de truffes noires.

C'est une invitation à savourer les premières truffes de la saison, dans l'Enclave des Papes, en compagnie de la Confrérie du Diamant noir et de la Gastronomie et du Club « Truffe Emotion » qui réunit 19 professionnels, trufficulteurs, restaurateurs, hébergeurs, tous amoureux de la truffe.

Ouverture officielle, « cavage » de truffes avec chiens truffiers, dégustation, conférence, café littéraire sur la truffe, soirée contes et menus « Ban des truffes » viendront animer cette journée qui célèbre la gastronomie vaclusienne.

Rens. Office du tourisme de Valréas
T. 33 (0)4 90 35 04 71 www.ot-valreas.fr

LA MESSE DE LA TRUFFE à Richerenches, le dimanche 16 janvier 2011

Dans ce petit village de l'Enclave des Papes, depuis 1946, on fête Saint Antoine, le patron des trufficulteurs. Ce jour là, traditionnellement le 3^{ème} dimanche de janvier à 10h30, les fidèles se rassemblent pour la messe dominicale dans l'église du village. Un parfum emplit l'église : non pas celui de l'encens mais une inhabituelle odeur de truffe fraîche ! Au cours de la messe, les fidèles trufficulteurs déposeront dans la corbeille en guise d'obole, une truffe, parmi les meilleures issues des truffières environnantes. Après la messe les membres de la Confrérie du Diamant Noir et de la Gastronomie, tous en costume d'apparat, sortent de l'église, suivis de l'assistance et se dirigent vers la Place de l'Hôtel de Ville où ont lieu la pesée des truffes et la vente à la criée orchestrée par le Grand Maître... un grand moment haut en couleurs ! La paroisse peut alors se réjouir du fruit de cette bonne quête ! (Ce sont chaque année, entre 4 kg et 4,5 kg de truffes qui sont récoltés). Quand gastronomie et spiritualité se conjuguent...

Rens. Mairie de Richerenches
T. 33 (0)4 90 28 02 00
tourisme@richerenches.fr
www.richerenches.fr

Confrérie de la truffe noire et de la gastronomie :
Mme Escoffier : T. 04 90 28 02 24
Mme Herbert : T. 04 90 28 02 45



©M.Pellegrin - OT Valréas

TRUFFOLIO à Pernes les Fontaines, le 22 janvier 2011

Deuxième fête de la truffe à Pernes-les-Fontaines. Truffolio fédère autour de la truffe et des produits du terroir, les producteurs de truffes, de plants d'arbres truffiers, cuisiniers, scientifiques, artistes et guides-conférenciers.

Une journée ouverte à tous : passionnés, non-initiés, curieux, gourmands au cours de laquelle auront lieu un marché aux truffes et des produits du terroir sous la halle couverte avec bénédiction du marché. Démonstration de cavage dans le lit de la Nesque ; dégustation d'omelettes et brouillades aux truffes ; défilé des Confréries ; conférence sur la truffe et dîner gastronomique préparé par le chef Jean-Jacques Prévôt. (Réservation conseillée pour le repas auprès de l'Office de Tourisme).

Contact : Office de Tourisme de Pernes les Fontaines – T. 33 (0)4 90 61 31 04

Organisateur : Les Rabassiers du Comtat : T. 33 (0)4 90 34 16 22 – contact@truffolio.org – www.truffolio.org

LE SALON DE LA TRUFFE & DU VIN à Carpentras, février 2011 (date à confirmer)

Afin d'être mieux connue et honorée, la truffe tient salon à Carpentras pour la 13^{ème} année consécutive. Héroïne de la fête, elle joue la vedette, présentée sous toutes ses formes au milieu d'autres produits régionaux et artisanaux; marché aux truffes et aux plants, démonstration de « cavage » (recherche) par des chiens et des cochons truffiers, concours de cuisine ouvert aux particuliers, concours photo, animations de tous ordres, recettes diverses basées uniquement sur la « rabasse », dégustation sous la houlette de chefs cuisiniers chevronnés : une manifestation conviviale, instructive et ... gastronomique.

Rens. Office du Tourisme T. 33 (0)4 90 63 00 78
tourisme@carpentras-ventoux.com
www.carpentras-ventoux.com

LA FÊTE DE LA TRUFFE à Avignon, février 2011 (date à confirmer)

Ce jour là, les Halles de la Cité des Papes s'emplissent des effluves du diamant noir dont les Pontifes, à l'époque, ne se privaient pas. Sur le parvis, un marché d'un jour permet d'acheter truffes et produits à base de truffes. Dans les halles, ouvertes exceptionnellement tout le jour, les chefs cuisiniers du Vaucluse exercent leurs talents et y font des démonstrations culinaires. Au conservatoire de musique qui jouxte le marché, des conférences livrent aux amateurs les secrets du précieux champignon.

Rens. Office du Tourisme T. 33 (0)4 32 74 32 74
www.avignon.fr - www.avignon-tourisme.com

FEE LA TRUFFE à Isle sur la Sorgue, février 2011 (date à confirmer)

Quelques restaurateurs et professionnels du tourisme réunis dans la toute nouvelle « association de l'excellence de l'accueil, de la gastronomie et des produits du terroir des pays des Sorgues et du Comtat Venaissin » allient leur talent et leur passion pour le terroir du Vaucluse afin de célébrer la mystérieuse Tuber Mélanosporum. Un événement qui séduit déjà de grandes toques nationales et qui se prépare sous l'œil avisé du critique gastronomique Claude Lebey. Ils lancent le premier concours « Plat Truffé » qui récompensera le 28 février trois cuisiniers amateurs, magiciens des saveurs truffées. La meilleure recette de l'année fera partie du patrimoine gastronomique de l'Isle sur la Sorgue et sera la référence pour les années à venir.

Contact : M. Dol – T. 33 (0)6 87 32 58 68
plattruffe2010@wanadoo.fr



IV – Animations autour de la truffe (en saison)

🍄 **Domaine La Chênaie** – Pierre-André et Simon Valayer proposent les vendredis après midi et samedis matins une démonstration de cavage avec dégustation de toasts truffés et vins. Cavage sur RDV.

Le Bois – 84600 RICHERENCHES
T. 33 (0)4 90 28 03 66 – 06 08 95 42 14

🍄 **M. René Sourdon** propose une journée entière autour de la truffe : marché de Richerenches, repas truffe, cavage, visite de la Maison de la Truffe.

Tarif : 80 €/pers. Les samedis de mi-novembre à mi-mars.

La Grand'Grange - 84600 VALREAS
T. 33 (0)4 90 35 05 62
rene.sourdon@orange.fr
www.grandgrange.com

🍄 **La Truffe du Ventoux, M. Eric et Dominique Jaumard** proposent une visite de leurs truffières avec cavage accompagné de leurs chiens, suivie d'un repas dégustation aux truffes.

543 et 634, chemin du Traversier
La Quinsonne 84170 MONTEUX
T. 33 (0)4 90 66 82 21
contact@truffes-ventoux.com
www.truffes-ventoux.com

🍄 **Monsieur Joël Gravier**

Démonstration de cavage suivie d'une dégustation. De 6 à 45 pers.

2036, petite Route de Carpentras –
84210 Pernes les Fontaines
T. 33 (0)6 10 73 27 24 –
joel-gravier@club-internet.fr
www.producteurtruffes-gravier.com

🍄 **Le domaine Saint Alban** reçoit sur rendez-vous, individuels et groupes pour une démonstration de cavage et dégustation des vins du domaine. Tous les jours, de novembre à mars.

Tarif : 6 €/personne

Le Restaurant l'Escapade, à Richerenches, propose des ateliers « de la truffière à l'omelette » incluant le cavage et la dégustation au Domaine Saint Alban, un cours de cuisine et un repas autour de la truffe.

Tarif : 90 € /pers. Les jeudis et vendredis à partir de décembre 2010

Domaine Saint Alban - M. Christian Allegre
Chemin de Bourbouton - 84600 RICHERENCHES
T. 33 (0)4 90 28 01 66
www.richerenches.fr

🍄 **M. Robert Florent**

Démonstration de cavage avec possibilité de repas. De 25 € à 35 € selon le restaurant.

La Bastide de Clovis
Les Blayos – 84220 GORDES
T. 33 (0)4 90 72 11 60 – 06 80 55 30 47

🍄 **M. Marc Clavel**

Démonstration de cavage sur rendez-vous.

Tarif : 5€/pers (de 2 à 30 personnes).

Quartier Polidon – 84600 VALREAS
T. 33 (0)4 90 37 46 55 – 06 74 51 70 98
escargotdelenclave@hotmail.fr

🍄 **La Rabasse de l'Enclave** Démonstration de cavage sur rendez-vous.

Madame Sylvie ROUBAUD
3, Lotissement du Lac – 84600 Valréas
T. 33 (0)4 90 37 34 08 – 33 (0)6 99 40 57
64 33 (0)6 20 92 27 85 – jstruffe@aol.com
www.truffe-enclave.com

La Maison de la Truffe et du Vin

Située au cœur du village de Ménerbes, dans un super hôtel particulier du 17^{ème} siècle entièrement renové, la Maison de la Truffe et du Vin propose à ses visiteurs une exposition permanente sur la trufficulture (anciens documents, planches illustrées des différentes variétés, outils,... le tout complété par une borne interactive très complète).



En saison de production de truffe (hiver 15/11-15/03 Melanosporum, et été 15/04-30/08 Aestivum) la maison propose des truffes fraîches à la vente.

Des journées truffes sont régulièrement proposées (voir site internet): matin: recherche de truffes avec un trufficulteur et son chien puis en fin de matinée déjeuner « tout truffe » avec dégustation de vins de l'oenothèque régionale qui se trouve dans la cave de la maison (tous les vins du Parc du Luberon y sont proposés au même tarif que dans les propriétés).

Tarif tout compris fixé au début novembre suivant le cours annuel de la truffe se renseigner pour 2011.

Place de l'Horloge
84560 MENERBES
T. 33 (0)4 90 72 38 37
info@vin-truffe-luberon.com
www.vin-truffe-luberon.com

Le Musée de la Truffe du Ventoux et du coquetier d'art

C'est un petit musée qui vient d'ouvrir ses portes et honore « la Rabasse », récoltée depuis des siècles sur les pentes du Géant de Provence. Outre des informations sur la truffe et la trufficulture à travers les âges, on y trouve une collection de coquetiers d'art du monde entier aux formes, aux matières et aux couleurs d'une grande variété. Cette collection de plus de trois mille pièces en porcelaine, en verre, en bois, en terre cuite, réunie par un couple de globe-trotters, devrait s'enrichir encore au fil du temps.

Entrée gratuite.

Ouvert du mardi au samedi de 14h à 18h.

Le Moustier – 84390 Monieux

T. 33 (0)4 90 64 16 67

www.musee-delatruffeduventoux.com



©M.Albar - ADT 84

V – Producteurs, Conserveurs ou Trufficulteurs

Domaine la Chênaie - *Trufficulteurs courtiers*
Route de Baume - 84600 Richerenches
T. 33 (0)4 90 28 03 68 – 33 (0)6 08 80 37 48

M. Gilbert Espenon
(Truffes fraîches en saison selon la production + truffes conditionnées)
259, Route du Beucet - 84210 Saint Didier
T. 33 (0)4 90 66 01 03

M. Ponce - *Trufficulteur - Récoltant - conserverie*
Soleil de Carpentras – 6, Chemin de St Gens
84200 Carpentras
T. 33 (0)4 90 60 31 89
gerard.ponce@soleildecarpentras.com
<http://www.soleilcarpentras.free.fr>

La Truffe du Ventoux - *Trufficulteur - Récoltant - conserverie*
543 et 634, chemin du Traversier - La Quinsonne
- 84170 Montoux
T. 33 (0)4 90 66 82 21 - contact@truffes-ventoux.com - www.truffes-ventoux.com

Conserverie Vian - *Truffes fraîches et conditionnées gros/détail*
316 rue Terradou - 84200 Carpentras
T. 33 (0)4 90 63 04 23
Vian.conserve@wanadoo.fr
www.truffescharlesvian.com

La Truffe du Luberon - *Truffes conditionnées gros/détail*
994 montées des Granets - 84800 Isle sur la Sorgue
T. 33 (0)4 90 38 28 99 – 33 (0)6 83 24 40 64
www.truffes-luberon.com
balme.geo@wanadoo.fr

M. Jean-Marie Cheillan – *trufficulteur - récoltant*
6, rue Col. Parazols – 84110 Vaison la Romaine
T. 33 (0)4 90 36 29 53

SAS Truffes Jacquet - *Négociant*
84330 Modène
T. 33 (0)4 90 62 47 84
jacquet.truffes@wanadoo.fr

M. Robert Florent - *Trufficulteur*
La Bastide du Clovis – Les Blayos
84220 Gordes
T. 33 (0)4 90 72 11 60 – 33 (0)6 80 55 30 47
robert.florent84220@orange.fr

Domaine Saint Alban - **M. Christian Allègre** - *Trufficulteur*
Chemin de Bourbouton – 84600 Richerenches
T. 33 (0)4 90 28 01 66 - www.richerences.fr

M. Joël Gravier - *Truffes fraîches – conditionnées et surgelées*
2036, petite Route de Carpentras – 84210 Pernes les Fontaines
T. 33 (0)6 10 73 27 24 – joel-gravier@club-internet.fr – www.producteurtruffes-gravier.com

La Rabasse de l'Enclave – **Mme Sylvie Roubaud**
Trufficulteur - Truffes fraîches ou conditionnées toute l'année
3, Lotissement du Lac – 84600 Valréas
T. 33 (0)4 90 37 34 08 – 33 (0)6 99 40 57 64 –
33 (0)6 20 92 27 85 – jstruffe@aol.com –
www.truffe-enclave.com

VI - Nos Meilleurs Metteurs en Scène (en saison) (Liste non exhaustive)

La Beaugravière

RN 7 - 84430 Mondragon
T. 33 (0)4 90 40 82 54 www.beaugraviere.com
reservation@beaugraviere.com
Plats truffés à la carte. Menu truffes en saison

Christian Etienne (* Michelin)

10, Rue de Mons - 84000 Avignon
T. 33 (0)4 90 86 16 50
contact@christian-etienne.fr
www.christian-etienne.fr
Plats truffés à la carte

La Mirande (* Michelin)

4, place de la Mirande - 84000 Avignon
T. 33 (0)4 90 14 20 20
www.la-mirande.fr
mirande@la-mirande.fr
Plats truffés à la carte

La Table du Comtat

Le Village - 84110 Séguret
T. 33 (0)4 90 46 91 49
direction@table-comtat.fr
www.table-comtat.fr
Plats truffés à la carte- Menu truffes en saison

Les Lavandes

Place Léon Doux - 84390 Monieux
T. 33 (0)4 90 64 05 08
Alain.gabert@wanadoo.fr
*Menu truffes, sur demande possibilité
d'assister à une séance de cavage et visite du
Musée de la truffe du Ventoux.*

Restaurant Saint Hubert

Le Village - 84340 Entrechaux
T. 33 (0)4 90 46 00 05
Menu + Plats truffés à la carte

Les Abeilles

4, route de Vaison – 84110 Sablet
T. 33 (0)4 90 12 38 96
js@abeilles-sablet.com – www.abeilles-sablet.com
Menu truffes + plats truffés à la carte

Ferme-Auberge Le Mas des Vertes Rives

244, chemin des Hautures – 84470
Châteauneuf de Gadagne
T. 33 (0)4 90 22 37 10
contact@mas-des-vertes-rives.com
www.mas-des-vertes-rives.com
*Week ends truffes en janvier 2011 : les 14, 21
et 28 le soir ; les 15, 22 et 29 midi/soir, le 16,
23 et 30 le midi.*

Restaurant Le Grand Pré *

Route de Vaison – 84110 Roaix
T. 33 (0)4 90 46 18 12
info@legrandpre.com – www.legrandpre.com
Menu truffes en février + plats truffés à la carte

Restaurant La Ciboulette

30, place de l'Horloge – 84200 Carpentras
T. 33 (0)4 90 60 75 00
lacibouletterestaurant@hotmail.fr
Menu truffes + plats truffés à la carte

Restaurant La Figuière

Le Village – 84800 Fontaine de Vaucluse
T. 33 (0)4 90 20 37 41
www.la-figuiere.com –
franck.tamisier@wanadoo.fr
Menu truffes + plats truffés à la carte

Restaurant La Petite Maison

Place de l'étang – 84160 Cucuron
T. 04 90 68 21 99
www.lapetitemaisondecucuron.com
Menu truffes en janvier et février

Restaurant Chez Serge

90, rue Cottier – 84200 Carpentras
T. 33 (0)4 90 63 21 24 – restaurant@chez-serge.com
*Menu truffes + menu truffes et vin tous les
jeudis soirs en saison*

Restaurant L'Escapade

Avenue de la Rabasse - 84600 Richerenches - T.
33 (0)4 90 28 01 46
restaurantlescapade@hotmail.fr
www.escapade-resto.blogspot.com
Menu truffes + plats truffés à la carte

Au délice de Provence

6, la Placette – 84600 Valréas

T. 33 (0)4 90 28 16 91

www.audelicedeprovence.com –

audelicedeprovence@gmail.com

Menu truffes + plats truffés à la carte

Restaurant Prévôt

353, avenue de Verdun

84300 Cavaillon - T. 33 (0)4 90 71 32 43

www.restaurant-prevot.com –

contact@restaurant-prevot.com

Menu truffes du 12 janvier au 15 mars 2011

Restaurant Le Gajuléa

Cours Louise Raymond - 84330 Le Barroux -

T. 33 (0)4 90 62 36 94

<http://philibertmichel.free.fr> –

philibert@gajulea.fr

Menu truffes + plats truffés à la carte

4 week ends « Gala de la truffe » –

les 28, 29 et 30 janvier,

les 4, 5 et 6 février, les 18, 19 et 20 février et

les 25, 26 et 27 février 2011.

Restaurant La Prévôté

4, rue J.Jacques Rousseau - 84800 Isle sur la

Sorgue - T. 33 (0)4 90 38 57 29

www.la-prevote.fr – contact@la-prevote.fr

Du 10 décembre 2010 à fin février 2011 :

Menu truffes + plats truffés à la carte

Restaurant Le Vivier

800, cours Fernande Peyre – 84800 Isle Sur

Sorgue - T. 33 (0)4 90 38 52 80

www.levivier-restaurant.com

info.levivier@wanadoo.fr

De janvier à mi février 2011. Tous les jeudis,

midi et soir, menu « Truffes ».

Restaurant Le Saule Pleureur

145, chemin de Beauregard – 84170 Montoux

T. 33 (0)4 90 62 01 35

www.le-saule-pleureur.fr

contact@le-saule-pleureur.fr

Menu truffes + plats truffés à la carte

Restaurant Hiely Lucullus

5, rue de la République – 84000 Avignon

T. 33 (0)4 90 86 17 07

www.hiely-lucullus.com – [contact@hiely-](mailto:contact@hiely-lucullus.com)

lucullus.com

Menu truffes + plats truffés à la carte

Restaurant Le Fraiserie

125, boulevard Alfred Rogier

84200 Carpentras - T. 33 (0)4 90 67 06 39

lafraiserie@gmail.com

Menu truffes+ plats truffés à la carte

Restaurant Le Coquelicot

12, avenue de Verdun

84600 Valréas - T. 33 (0)6 73 58 30 85

restaurantlecoquelicot@yahoo.fr

Menu truffes+ plats truffés à la carte

Restaurant La Bastide des Princes

Chemin de Bigonnet – 84860 CADEROUSSE
(Orange)

T. / F. 33 (0)4 90 51 04 59

www.bastide-princes.com –

paumel.pierre@orange.fr

Menu truffes de mi-février à mars 2011

Restaurant Le Dolium

Place Balma Venitia, Route de Vaison la

Romaine, D7, 84190 Beaumes de Venise

Tél. 33 (0)4 90 12 80 00

dolium@orange.fr

www.dolium-restaurant.com

Menu truffes en janvier et février 2011

Au Domaine du Val des Rois

Route de Vinsobres – 84600 Valréas

Tél. 33 (0)4 90 35 04 35

<http://www.valdesrois.com> -

info@valdesrois.com

Menu truffes

De la glace à la truffe

Une glace à la truffe, surprenante mais extraordinairement savoureuse a été mise au point par ce chocolatier de l'Enclave qui propose aussi des ateliers de pâtisserie pour 5 à 8 personnes.

Jef Challier, Artisan du Goût
16, place Aristide Briand – 84600 Valréas
T. 33 (0)4 90 35 05 22 - jef.challier@gmail.com

Les Logis Truffe

10 hôtels restaurants Logis de France fêtent le **diamant noir**. Une charte « Logis Truffe » a été signée avec la Confrérie de la Truffe du Mont Ventoux, le Syndicat Départemental des Producteurs de Truffe et les Logis de France qui s'engagent sur la qualité et la quantité du produit (10 gr. minimum de truffe noire d'hiver par personne et dans chaque plat). Ces dix logis auront donc la truffe sur leur carte pendant au moins deux mois entre octobre et mars 2011.



Renseignements : Association Logis de France de Vaucluse
T. 33 (0)4 90 86 29 16 - www.ldf-provence.com - info@ldf-provence.com

Restaurant Le Safari Hôtel

1060, av. Jean-Henri Fabre
84200 Carpentras
T. 33 (0)4 90 63 35 35
reservation@safarihotel.fr
www.safarihotel.fr
Plats truffés à la carte

Le Select Hôtel

24, avenue René Cassin
84170 Monteux
T. 33 (0)4 90 66 27 91
Select-hotel2@wanadoo.fr
www.select-hotel-provence.com
Plats truffés à la carte

Restaurant Le Crillon

Le Village
84220 Murs
T. 33 (0)4 90 72 60 31
reservation@lecrillon-luberon.com
www.lecrillon-luberon.com
Plats truffés à la carte

Auberge de Carcarille

Les Gervais
84220 Gordes
T. 33 (0)4 90 72 02 63
carcaril@club-internet.fr
www.auberge-carcarille.com
Plats truffés à la carte

Restaurant Regain

Route de Saint Trinit – 84390 Sault
T. 33 (0)4 90 64 01 41
valdesault@aol.com – www.valdesault.com
Plats truffés à la carte

La Garbure

3, Rue Joseph Ducos –
84230 Châteauneuf du Pape
T. 33 (0)4 90 83 75 08
garbure@wanadoo.fr
www.la-garbure.com
Plats truffés à la carte.
Menu truffes en janvier 2011

Le Manoir

16, avenue Jean Moulin
84550 Mornas
T. 33 (0)4 90 37 00 79
info@lemanoir-mornas.fr
www.hotel-le-manoir.com
Plats truffés à la carte

Le Grand Hôtel

28, Avenue du Général de Gaulle 84600
Valréas –
T. 33 (0)4 90 35 00 26
grandhotelvalreas@wanadoo.fr
Menu truffes + plats truffés à la carte

Les Géraniums

Place de la Croix
84330 Le Barroux
T. 33 (0)4 90 62 41 08
Les.geraniums@wanadoo.fr
www.hotel-lesgeraniums.com
Plats truffés à la carte

Auberge de l'Orangerie

4, rue de l'Ormeau
84420 Piolenc
T. 33 (0)4 90 29 59 88
aubergeorangerie@yahoo.fr
www.orangerie.net
Plats truffés à la carte



©Manoir.Mornas

VII - Cours de cuisine en saison (liste non exhaustive)

Auberge la Fontaine (Hôtel/Restaurant)

Monsieur SOEHLKE
Place de la Fontaine - 84210 VENASQUE
T. 33 (0)4 90 66 02 96
fontvenasq@aol.com - www.auberge-lafontaine.com

Cours : 1 jour, week end ou stage de 3 jours pour individuels dans une Auberge de charme. Cours en F/GB/D/ESP. Dîners aux truffes (de 1 à 6 plats aux truffes).

La Bastide des Princes (Chambre d'hôtes et Tables d'hôtes)

Chemin de Bigonnet – 84860 CADEROUSSE (Orange)
T. / F. 33 (0)4 90 51 04 59
www.bastide-princes.com –
paumel.pierre@orange.fr

Cours à la demi-journée pour petits groupes de 4 à 10 personnes, en F/GB/Italien



Restaurant Au Jardin de la Tour

9 rue de la Tour – 84000 AVIGNON
T. 33 (0)4 90 85 66 50 -
www.jardindelator.fr -
contact@jardindelator.fr

Cours à la demi journée ou journée de 1 à 20 personnes (au delà se renseigner). Organisation de cavage sur demande (en sus). Cours sur la truffe noire en hiver et truffe de la St Jean en été (Avril à Juin). En F/GB/D/Japonais (coût supp pour interprètes sauf F et GB).

Restaurant Les Abeilles

4, route de Vaison – 84110 SABLET
T. 33 (0)4 90 12 38 96 – www.abeilles-sablet.com – js@abeilles-sablet.com

Cours à la journée de 1 à 6 personnes. Organisation de visite de marché et de cavage. En F/GB/D

Restaurant Le Gajuléa

Cours Louise Raymond - 84330 LE BARROUX
T. 33 (0)4 90 62 36 94 –
<http://philibertmichel.free.fr> –
philibert@gajulea.fr

Cours à la demi-journée de 1 à 4 personnes. De Janvier à mi-mars tous les jeudis.

Maison Trévier (Chambre d'hôtes)

Place Docteur Cavaillon - 84200 CARPENTRAS
T. 33 (0)4 90 51 99 98 – 33 (0)6 61 48 02 52
contact@maison-trevier.com – www.maison-trevier.com

Ateliers de cuisine pour individuels et groupes, de 2 à 10 pers. Possibilité d'hébergement et de restauration sur place (1 suite et 4 chambres)

Restaurant La Mirande

4, place de la Mirande – 84000 AVIGNON
T. 33 (0)4 90 14 20 20 - www.la-mirande.fr – mirande@la-mirande.fr

Cours de cuisine Se renseigner pour 2011). Sur demande pour groupes. La Mirande propose des week ends à la recherche de la truffe (date à confirmer).

Restaurant La Petite Maison

Place de l'étang – 84160 CUCURON
T. 33 (0)4 90 68 21 99 -
www.lapetitemaisondecucuron.com

Cours de cuisine pour groupe et individuel. Deux samedis en janvier (date à définir) de 10h à 16h. De 1 à 15 personnes. Tarif : 60 €/pers.

Restaurant Le Dolium

Route de Vacqueyras – 84190 BEAUMES DE VENISE
T. 33 (0)4 90 12 80 00 – www.dolium-restaurant.com

Cours de cuisine tous les lundis à partir de 18h, de janvier à mi-mars. De 1 à 10 personnes. Tarif : 60 €/pers cours de cuisine + repas et 30 €/pers pour le repas d'un accompagnant sans cours.

VIII - Recettes

La façon la plus simple de déguster la truffe :

Pour 4 personnes

4 tranches de pain de campagne, 80 g de truffe, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, fleur de sel de Camargue

Faire griller le pain, recouvrir le pain de la truffe noire coupée en rondelle pas trop fines, verser un filet d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.



Soupière de homard et truffes noires de Vaucluse

Pour 4 personnes

2 homards de 500 gr chacun, 4 truffes noires fraîches de 30 à 50 gr chacune, 1 kg de jeunes épinards étuvés au beurre, 50 cl de fumet de poisson, 50 cl de crème fraîche, 1 pâte feuilletée toute prête

Cuire les homards au court bouillon (carottes, céleri bouquet garni), départ à eau bouillante pendant 10 minutes. Laisser refroidir. Décarcasser les homards, la queue et les pinces, conserver la tête et les petites pattes pour les décors (facultatif). Confection de la sauce : Réduire le fumet de poisson au 2/3. Ajouter la crème fraîche. Fouetter et laisser réduire jusqu'à onctuosité.

Assaisonner légèrement.

Montage des soupières : Préparer une pince, 1/2 corps de homard et les lamelles de truffe par personne. Mettre au fond des soupières une bonne cuillère d'épinards étuvés et égouttés. Superposer la pince coupée en deux, les lamelles de truffe et le demi-corps émincé. Ajouter la sauce à hauteur. Poser sur chaque soupière un disque de pâte feuilletée et bien presser les bords préalablement dorés.

Badigeonner au jaune d'oeuf battu et cuire au four préchauffé à 220°C pendant 15 à 18 minutes.

Recette de Pascal Poulain
Restaurant Le Four à Chaux à Caromb

Dégustation d'omelettes aux truffes

A l'occasion du marché de Richerenches, **chaque samedi midi**, les associations du village se relaient pour proposer du 20 novembre 2010 (sauf le 24 et le 31 décembre) au 26 février 2011, des dégustations d'omelette aux truffes.

Salle des fêtes 11h30. Inscriptions possible au point tourisme 33 (0)4 90 28 05 34. Paiement sur place.



IX - Autour de la truffe

« Terres de Truffes Bruno »

Une robe rouge sombre à reflets violacés aux arômes de fruits noirs et confiturés, épices douces et des notes florales, notamment de violette, c'est la cuvée spéciale de la cave Terraventoux, premier producteur de l'Appellation « AOC Ventoux ».

Sélectionné par le fameux chef Bruno Clément, « Terres de Truffes » accompagne désormais les créations « Autour de la Truffe » du grand maître de la gastronomie.

Cave Terraventoux - 84570 Villes-sur-Auzon

T. 33 (0)4 90 61 80 07

www.terraventoux.com - sommelier@cave-terraventoux.com

Truffières de Rabasse

Cette société vaclusienne réalise toute une gamme de produits " truffe " dont les recettes raffinées et inédites ont été élaborées par l'un des meilleurs chefs d'Avignon, Christian Etienne, superbement noté au Gault et Millau, étoilé Michelin, au Champerard et au Bottin gourmand.

Truffes fraîches et en conserves, Truffenade aux olives noires et vertes, huile d'olive à la truffe, foie de lotte à la truffe...

Route de Noves - 84310 Morières-les-Avignon

T. 33 (0)4 90 02 01 20

www.rabasse.com - contact@rabasse.com

Vente de plants de chênes truffiers

Vente de plants de chêne truffiers blancs et verts tous les samedis matins de novembre à mars sur le marché aux truffes de Richerenches et sur place :

 Micoverde France – Christian Mérim
Route d'Orange – Quartier Turtaire à Valréas
T. 33 (0)4 90 62 05 28 – 33 (0)6 84 14 58 94 –
christian.merim@wanadoo.fr –
www.micoverde.fr

Vente de plants truffiers garantis par l'université et l'institut national de Perugia

 Domaine La Chênaie – Pierre-André et Simon Valayer
Le Bois à Richerenches
T. 33 (0)4 90 28 03 66 – 33 (0)6 08 95 42 14 -
F. 33 (0)4 90 28 03 67

Vente de plants truffiers, produits sous licence et contrôle de l'INRA.

 Myriam et Jean-Claude Vigne
Chemin des Grands Prés à Richerenches
T. 33 (0)4 90 28 03

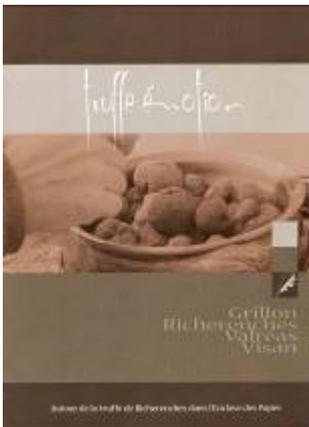
 Escoffier Etienne
Chemin du Moulin à Richerenches
T. 33 (0)6 89 86 25 52 –
escoff2@wanadoo.fr

 Ayme Pierre
Domaine de Bramarel à Grignan
T. 33 (0)4 75 46 52 20 - info@ayme-truffe.com
<http://www.ayme-truffe.com>

 Pépinières Robin à Saint Laurent du Cros (05) T. 33 (0)4 92 50 43 16
www.robinpepinieres.com
Plants mycorhizés sous licence et contrôle INRA

Depuis 2008, le village de Ménerbes en Luberon possède la **1^{ère} truffière municipale**. Sur 2000 m², ce sont 150 plants mycorhizés de chênes verts et blancs qui produiront, si tout va bien, vers 2016/2018. Les bénéfices qui seront dégagés par cette truffière - dont le produit devrait être alors vendu aux enchères- iront alimenter le budget des œuvres sociales.

En décembre de la même année, le village s'est jumelé avec la ville italienne de Grinzane Cavour, située à 5 km d'Alba, capitale de la truffe blanche et du vin de Barolo.



Le Club « Truffe Emotion » est un réseau de 21 professionnels travaillant autour de la truffe de Richerenches, dans l'Enclave des Papes. Devant les demandes croissantes des touristes en matière de terroir, de savoir-faire et de gastronomie, l'Office de Tourisme de l'Enclave des Papes a encouragé les professionnels de la filière trufficole de l'Enclave à se regrouper et à communiquer ensemble. Un dépliant est à disposition auprès de l'Office du tourisme et un espace dédié sur le site internet www.ot-valreas.fr

Renseignements : Office de Tourisme de Valréas
T. 33 (0)4 90 35 04 71 – info@ot-valreas.fr

L'Association VTT (Ventoux Truffes Terroir) regroupe restaurateurs, trufficulteurs et professionnels du Comtat Venaissin. Son objectif, la promotion de la truffe et des produits du terroir. C'est elle qui organise, sous l'égide de la municipalité de Carpentras, le marché aux truffes du vendredi matin, la fête de la truffe de février et toutes les autres fêtes liées au terroir.

Renseignements : M. Fort Enrique – T. 33 (0)6 10 34 70 07

X - Séjours - Week-ends & balades

Secrets de truffe en Luberon

3 jours / 2 nuits

janvier - mars 2011 (A confirmer)

Un **environnement exceptionnel**, un village classé parmi les « Plus Beaux Villages de France », une **auberge de charme** dont les chambres provençales ouvrent sur la campagne. Voilà planté le décor de votre séjour en Luberon.

Si le bonheur est dans le pré, à l'Auberge de Carcarille, il est aussi dans l'assiette : après une **balade dans les truffières** avec un agriculteur et son chien à la recherche du diamant noir suivi du déjeuner, vous dégusterez, le soir venu, un savoureux **menu entièrement dédié à la truffe**.

Prix par personne sur la base de 2 personnes partageant une chambre avec lit double :

220 € comprenant l'hébergement en chambre double avec petits-déjeuners buffet, la visite au marché de Richerenches, le déjeuner sur place, le dîner du samedi soir avec un menu « tout à la truffe », le cavage.

Non compris : les boissons, le transport.

Auberge de Carcarille ** (Logis de France)
84220 GORDES
T. 33 (0)4 90 72 02 63
www.auberge-carcarille.com



©Valérie Biset - ADT 84

Séjour truffes au mont Ventoux

2 jours / 1 nuit

Du 1^{er} décembre 2010 au 15 mars 2011

La Ferme du Viguiet étend ses terres sur le flanc Est du mont Ventoux, à l'entrée des Gorges de la Nesque. L'occasion vous est donnée de découvrir, avec votre hôte, cette activité ancestrale. **Pic à la main et chien à vos côtés, vous partez à la chasse au trésor** sous un ciel hivernal d'un bleu éclatant. Une balade au grand air, rien de tel pour vous ouvrir l'appétit même si la puissante odeur des truffes bien à l'abri dans votre besace suffit largement à aiguïser vos papilles. Pas d'impatience ! Un apéritif devant la cheminée et un repas aux truffes concocté par la maîtresse de maison vous attend C'est autour de la table d'hôtes, dans une ambiance familiale et conviviale, que vous vous laisserez conter les légendes du diamant noir.

Prix par personne sur la base de 2 personnes partageant une chambre avec lit double :

100 € comprenant l'hébergement en chambre double avec petit-déjeuner, 1 dîner avec 3 plats à base de truffe, boisson incluse, la découverte de la truffe avec le trufficulteur.

Non compris : les déjeuners, le transport.

Le Viguiet - Chambre et Table d'hôtes 3 Epis
84390 MONIEUX
T. 33 (0)4 90 64 04 83 / 33 (0)6 76 71 97 39
www.leviguiet.com

Week-end truffes entre Valréas et Richerenches

3 jours / 2 nuits
19 novembre 2010 au 13 mars 2011

Vous serez reçus dans une belle ferme tout en pierre du XVIIe siècle au cœur de l'Enclave des Papes et pour chercher la truffe sur son terrain, vous suivrez Jean-Pierre, votre hôte agriculteur et Only, son chien truffier. Le samedi matin, au marché de Richerenches, vous pourrez assister aux transactions bien mystérieuses de ce précieux champignon et bien sûr le savourer à votre convenance suivant les différentes formules proposées par les restaurants locaux. Vous repartirez avec la petite truffe que vous aurez cavée.

Prix par personne sur la base de 2 personnes partageant une chambre avec lit double : 100 € comprenant l'hébergement, les petits-déjeuners, la visite du marché aux truffes, le cavage.

Chambre pouvant accueillir 5 personnes : 50 €/pers. supplémentaire.

Option, dîner autour de la truffe dans un restaurant local : de 25 à 60 euros hors boissons.

Non compris : les repas, le transport

Séjour réalisable selon météo et poussées fongiques.

Les Ursulines – Chambre d'hôtes 2 clés
Domaine la Grand'Grange -84600 Valréas
T. 33 (0)4 90 35 02 96 / 33 (0)6 80 05 63 53
les-ursulines@hotmail.fr
www.chambredhote84.com

Week-end truffes dans l'Enclave des Papes

3 jours / 2 nuits
19 novembre au 19 décembre 2010 et
7 janvier au 27 février 2011

C'est en son château, ancienne ferme templière datant du XIIIe siècle, que votre hôte vous accueille, au cœur de l'Enclave des Papes, dans un paysage dédié à la vigne et aux chênes truffiers. Christian, en fin connaisseur et homme passionné, vous emmène tout d'abord au marché de Richerenches faire connaissance avec la truffe. Après un déjeuner pris sur place, vous partez chercher la truffe sur ses terres avec son chien Oscar, un fameux limier ! De retour au château, votre hôte vous apprend non seulement à préparer ce met de roi, mais aussi son histoire du temps des druides à nos jours. Trois succulents repas aux truffes vous attendent sans compter la dégustation des vins de l'Enclave. Un véritable week-end à savourer entre amis.

Du vendredi soir au dimanche matin, disponibilités à consulter sur le site.

Prix pour 1 pers. : 235 € comprenant l'hébergement en chambre double avec les petits-déjeuners, dégustation de vins, cavage, visite de la maison de la truffe à St Paul Trois Châteaux, visite du marché aux truffes, 2 dîners et 1 déjeuner à base de truffes en accord avec les vins.

Supplément pour personne seule : 115 €

Non compris : le transport.

Châteauvert - Chambres d'Hôtes 3 épis
84820 VISAN
T. 33 (0)4 90 41 91 21 - www.hebergement-chateau-vert.com



©Valérie Biset - ADT 84

Truffes en Provence

2 jours / 1 nuit

18 novembre 2010 au 13 mars 2011

Apprenez à cuisiner "Le Diamant Noir" dans un hôtel particulier du XVIIIe siècle, demeure privée d'une restauratrice chaleureuse et passionnée. **Jeudi** : 18h, atelier de cuisine et dîner truffe. **Vendredi** : visite du marché aux Truffes de Carpentras, déjeuner libre et départ. **Prix par personne** : à partir de 195 euros comprenant l'hébergement en chambre double, le petit-déjeuner, l'atelier de cuisine, le dîner truffe.

Non compris : les vins et les boissons.

Autre possibilité : du vendredi au dimanche - se renseigner.

Maison Trévier - Chambres et table d'hôtes
Clévacances 4 Clés36, place du Docteur
Cavaillon84200 Carpentras
T. 33 (0)4 90 51 99 98 / 33 (0)6 61 48 02 52
contact@maison-trevier.com
www.maison-trevier.com

Week-end à la recherche du diamant noir

3 jours / 2 nuits

19 novembre 2010 au 13 mars 2011

Martine vous recevra dans son ancienne ferme pleine de charme où l'art de recevoir est une priorité. C'est là, dans des paysages qui sentent bon la truffe et le vin, qu'elle se plaît à faire partager sa passion du terroir. Au cours de ce week-end, vous découvrirez cette activité ancestrale qu'est la recherche de la truffe avec un chien truffier, vous irez sur le mystérieux marché de Richerenches où les transactions se font au comptant autour des coffres des voitures. La truffe vous livrera tous ses mystères et la maîtresse de maison concoctera pour vous dîners et déjeuner où le précieux champignon tiendra une place de choix.

Prix par personne : 230 euros comprenant l'hébergement en chambre double, les petits-déjeuners, 3 repas à base de truffe vin inclus, la visite du marché aux truffes, la recherche de la truffe, un atelier de cuisine autour de la truffe.

Non compris : le transport, les dépenses à caractère personnel.

Mme Martine Barnouin
Le Mas des Sources - Chambre d'hôtes 3 épis
et table d'hôtes
Route de Vaison la Romaine
Chemin Notre Dame des Vignes
84820 Visan
T. 04 90 12 02 01 / 06 98 10 13 00
contact@mas-des-sources.com
www.mas-des-sources.com

Balade « Au Pays de Renche »

Françoise Richez, guide régionale, propose « Il était une fois au Pays de Renche » une balade dans et autour de Richerenches, une évocation des traditions locales autour de la rabasse. Cette balade est suivie d'un goûter truffé (tartines beurre truffé + tarte aux pommes truffée).

De novembre 2010 à mars 2011 Sur réservation le samedi et le dimanche (autres jours sur demande).

Tarif : 12 € /pers (min 7 pers – maxi 12).

Contact : Mme Françoise Richez
T. 33 (0)4 90 35 24 11 richez.francoise@wanadoo.fr



XI - Carnet Pratique

 **Syndicat des Trufficulteurs de Vaucluse**
Président : Gilbert ESPENON
Mairie - 84210 SAINT DIDIER
T. 33 (0)4 90 66 01 39
urbanisme@saint-didier84.fr

 **Confrérie du Diamant Noir et de la gastronomie**
Chemin du Moulin - 84600 RICHERENCHES
T. 33 (0)4 90 28 02 45
<http://conf-truffe.fr>
contact@conf-truffe.com

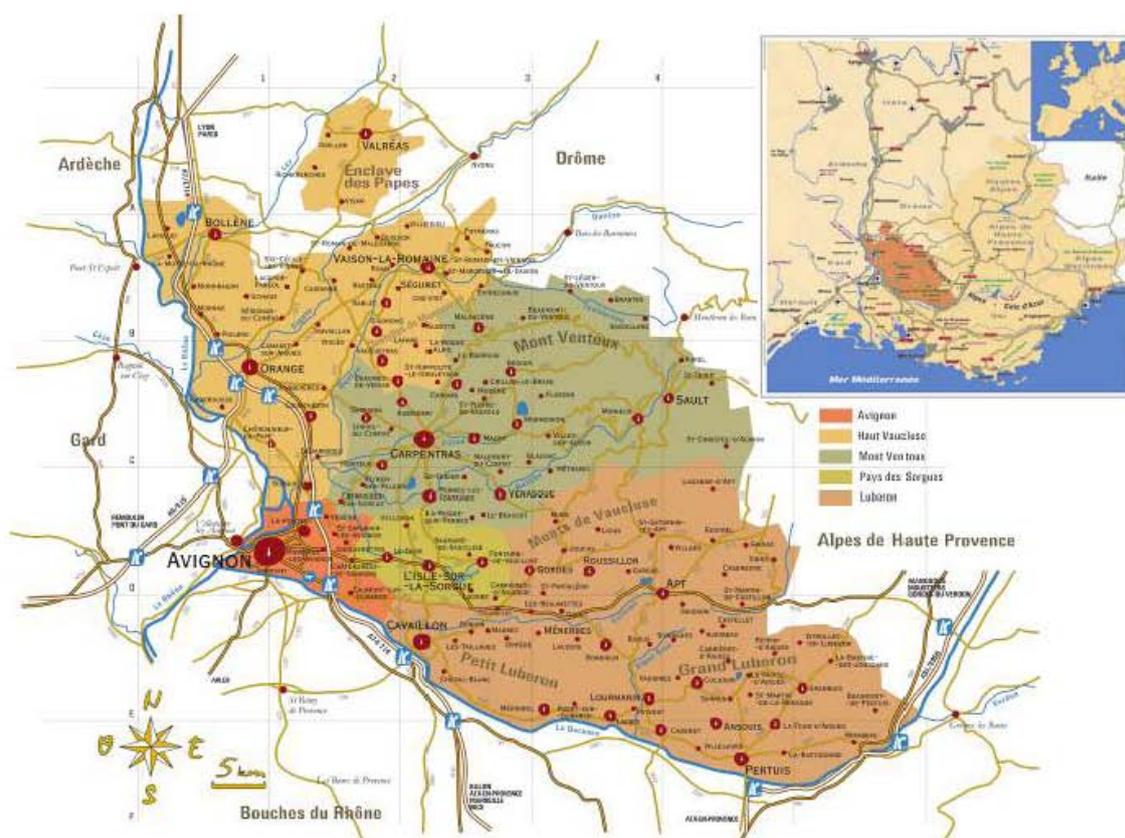
 **Association la Rabasse de l'Enclave**
Présidente : Mme Nicole MOREL – Quartier Champier – 84820 VISAN
Mairie - Avenue de la Rabasse – 84600 RICHERENCHES
larabassedelenclave@orange.fr
T. 33 (0)4 90 41 97 61 – 33 (0)6 81 99 26 29

 **La Confrérie de l'Ordre de la Truffe du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin**
Monsieur Guy BERNARD
159, rue Jules Ferry
84200 CARPENTRAS
T. 33 (0)6 13 78 71 15
www.truffles.org – confrerietruffe@yahoo.fr

 **Maison de la Truffe et du Vin**
Place de l'Horloge - 84560 MENERBES
T. 33 (0)4 90 72 38 37
info@vin-truffe-luberon.com
www.vin-truffe-luberon.com

 **Maison de la Truffe du Tricastin**
Rue de la République
26130 ST PAUL TROIS CHATEAUX
T. 33 (0)4 75 96 61 29
maisondelatruffe2@wanadoo.fr

XII - CARTE



Accès

Par la route

Avignon est à : 50 mn d'Aix en Provence / 1 h de Marseille / 30 mn d'Arles / 2 h de Lyon / 2h30 de Nice

Par le train

Gares SNCF :

Avignon gare TGV et gare centre
Orange, Bollène, Isle sur la Sorgue, Pertuis.

Direct Avignon depuis :

Paris Gare de Lyon par TGV (2h38)

Roissy Charles de Gaulle par TGV

Lille - Rennes - Strasbourg

Nice - Genève - Bruxelles Amsterdam (Thalys en été)

Londres (Eurostar en été)

Par avion

Direct Avignon depuis :

Southampton GB (de février à octobre)

Exeter GB (mai à oct.)

Edimbourg (mai à octobre)

Leeds (mai à sept.)

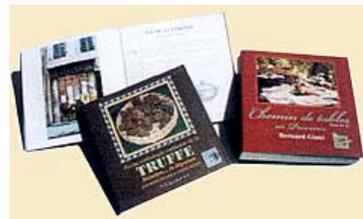
Aéroport Avignon : T. +33 (0)4 90 81 51 51

www.avignon.aeroport.fr

ou

via les aéroports de Marseille (à 1h) et Nîmes (à 45 minutes)

XIII - Quelques Ouvrages



*Les Truffes du
Ventoux, une
histoire millénaire*

Danielle Payen, M Lambry, C Lebey, Guy Bernard
Ed. A. Barthélemy 2004

*Des truffes en général et de la rabasse en
particulier*

Jean-Marie Rocchia. Ed. A. Barthélemy 1992

La truffe et les mystères du Diamant noir

Guy Bontempelli. Ed. Edisud 1988

Le grand livre de la truffe

Pierre Jean & Jacques Pébeyre. Ed. Robert Laffont-
Daniel Briand 1987

La serre aux truffes (roman)

Pierre Sogno. Ed. Calmann-Lévy 1993

La truffe - Mémoires d'un rabassier en Provence

Alain Maurisot. Ed. La Cardère

L'avenir de la truffe face au réchauffement climat

Ouvrage dirigé par Yves Rousset-Rouard.

Ed. Albin Michel 2008



Richerences la secrète – Un marché en terre de
truffes

Florian-Gabriel Serron et Annick Guillaume.

Ed. La Muse 2008

L'ONF a édité en 2008 un petit opuscule à destination des Vauclusiens. Il propose à la fois des clés permettant de déterminer la potentialité des terrains, des données sur la biologie et les écosystèmes, et des conseils techniques relatifs à la restauration de truffières naturelles. Le but visé étant à terme de relancer cette culture déclinante.

www.ofme.org et www.onf.fr