Ecrit par Echo du Mardi le 11 décembre 2020

Saint-Paul-Trois-Châteaux : ouverture du marché de la truffe noire drômoise

Dimanche 13 décembre marque le lancement du marché hebdomadaire de la Tuber Mélanosporum, la fameuse truffe noire drômoise récoltée dans le Tricastin, le Val de Drôme et la Drôme des Collines.

Premier territoire de production en France et premier marché de truffes au détail, ce dernier propose un prix de vente unique fixé chaque semaine par catégorie de truffe. Le gage d'acquérir des truffes de qualité, brossées, en face à face avec le propriétaire récoltant. Avec une production nettement supérieure aux cinq dernières années, le marché présentera une offre de truffes mêlant qualité et quantité avec des prix en baisse.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 11 décembre 2020

A l'occasion de son ouverture, Julien Allano, Chef du Clair de la plume et la Ferme Chapouton de Grignan, Sabrina et Laura, Chefs du restaurant La Chapelle de Saint-Paul-Trois-Châteaux, seront présents pour animer le marché qui se tiendra jusqu'au 15 mars 2021 tandis que la traditionnelle Fête de la truffe avec omelettes aux truffes devrait se tenir le 14 février prochain.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !