

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 7 février 2025

# Vaison-la-Romaine accueille la 3e édition de la Fête du Diamant noir du Vaucluse



**Les producteurs du Diamant Noir du Vaucluse et la Ville de Vaison-la-Romaine organisent la 3<sup>e</sup> Fête du Diamant noir de Vaucluse ce dimanche 9 février. Au programme : vente de truffes fraîches, dégustation, démonstration de cuisine et bien d'autres temps forts.**

La truffe du Vaucluse sera à l'honneur ce dimanche lors de la 3e édition de la Fête du Diamant noir du Vaucluse à Vaison-la-Romaine. Un événement qui met en lumière la truffe noire des producteurs vauclusiens sous toutes ses coutures.

Les trufficulteurs de l'association Diamant noir du Vaucluse proposeront une vente de truffes fraîches pour l'occasion, mais la journée sera rythmée par plusieurs temps forts. À 10h30, le chef Jean Padilla proposera des recettes salées avec de la truffe, et à 15h, ce sera au tour du chef Christophe Wernet de proposer cette fois-ci des recettes sucrées. Une brouillade truffée sera préparée pour le déjeuner. Deux



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 7 février 2025

démonstrations de cavage seront organisées à 11h et 16h, ainsi qu'une conférence sur la cuisine de la truffe à 10h.

Toute la journée, il sera aussi possible d'acheter de l'huile d'olive, l'AOC Pommes de terre de Pertuis sera présente, la librairie Montfort présentera et vendra des livres sur la truffe, Églantine Rocchia dédicacera le livre *Éloge de la truffe*, la cave La Romaine présentera des accords vins & truffes, et la maison Serre et Pedretti fabriquera des pâtes fraîches. Le public pourra également profiter d'une grande exposition de photos sur les truffières du Vaucluse & la cuisine de la truffe par Philippe Durand-Gerzaguet. Enfin, une tombola sera organisée avec à la clé une grosse truffe.

**Dimanche 9 février. De 9h30 à 18h. Entrée gratuite. Espace culturel. Place François Cévert. Vaison-la-Romaine.**