Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 12 décembre 2025

Diamant Noir en Fête : Le Vaucluse vous invite au cœur de la Truffe

À Suze-la-Rousse et Saint-Paul-Trois-Châteaux, la magie de la truffe noire s'empare de la Provence les 12, 13 et 14 décembre, avec un Symposium national inédit, des ateliers gourmands et l'inauguration festive du marché aux truffes, prélude à la saison hivernale de ce trésor culinaire

Dans les collines calcaires du Vaucluse et de la Drôme provençale, la truffe noire -Tuber melanosporum- est l'emblème d'un terroir, d'un savoir-faire ancestral et d'une économie vivace qui attire gourmets, curieux et passionnés du monde entier. Sa saison, qui s'étend de mi-décembre à mi-mars, transforme littéralement la région en temple du goût, où chaque senteur évoque le mystère et la rareté d'un produit qualifié de 'diamant noir'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 12 décembre 2025

Le rendez-vous commence dès aujourd'hui à Suze-la-Rousse,
Le rendez-vous commence dès aujourd'hui à Suze-la-Rousse, avec le 1er Symposium national sur le goût de la truffe, une initiative portée par les artisans de la truffe noire. Pendant deux jours, conférences de haut vol, ateliers sensoriels et rencontres avec les trufficulteurs offrent un panorama complet de l'univers de la truffe : de sa biologie complexe à ses accords gastronomiques les plus subtils. Parmi les temps forts, des ateliers sur les caractéristiques organoleptiques, des sessions « mets truffés et vin », et même une incursion dans une truffière avec un trufficulteur et son chien, font de ce symposium une immersion inédite pour les amateurs éclairés comme pour les néophytes.

Visite guidée du marché de Richerenches
Au-delà des discussions et des dégustations, la truffe se découvre aussi sur le terrain : visite guidée du marché de Richerenches, le village étant réputé comme étant l'une des capitales historiques du diamant noir, et promenade à travers les étals où les odeurs fumées et terreuses se mêlent à celles des produits du terroir.

Copyright Freepik

Ouverture du marché ce dimanche

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 12 décembre 2025

Puis vient le dimanche 14 décembre, où l'ouverture officielle du Marché aux Truffes Noires de Saint-Paul-Trois-Châteaux marque le coup d'envoi de la saisontrufficole. Sur la place de l'Esplan, sous le regard bienveillant de la Confrérie du 'Diamant Noir et de la Gastronomie', les chiens truffiers sont bénis avant de rejoindre la grande fête des saveurs. Ici, producteurs et visiteurs échangent autour des premières truffes fraîches, des ravioles aux truffes et d'une convivialité unique, au son des trompettes et dans une atmosphère typiquement provençale.

Un premier week-end dans l'esprit de Noël
Ce premier week-end de décembre propose tout ce qui fait l'univers de la truffe en Provence : un lien profond entre la terre, l'humain et le goût, un patrimoine culturel vivant et l'occasion rare d'expérimenter une gastronomie d'exception au plus près de ses acteurs. Un rendez-vous au pied des collines du Vaucluse qui promet de délicieux souvenirs.

Un fruit de la terre conçu dans le murmure des racines des arbres
Entre rencontres scientifiques, ateliers gourmands, cavages en truffière et marchés aux truffes en fête, ce week-end de décembre offre de mieux comprendre ce champignons si recherché, comme une invitation à célébrer l'un des joyaux gastronomiques les plus précieux de France dans un cadre authentique, chaleureux et profondément enraciné dans la culture provençale.

Dans le détail
La truffe noire (Tuber melanosporum) est la variété la plus recherchée en France. La production française a fortement diminué au cours du 20e et 21e siècle : elle est maintenant d'environ 20 à 40 tonnes par an, contre plusieurs centaines de tonnes au début du 19e siècle. a majorité de cette production se concentre dans le Sud-Est de la France : Provence : Vaucluse, Alpes-de-Haute-Provence, Drôme et Gard. la valeur totale de la production française de la Tuber melanosporum est d'environ 20M€. la saison de la truffe noire s'étend de fin novembre à mi-mars. Elle est réputée en pleine saison et de très bonne qualité en janvier. Les prix varient selon la demande, le marché et la saison entre 800 et 1 000€ le kilo. C'est un marché de niche à haute valeur ajoutée avec une production limitée et un prix élevé ainsi que des circuits commerciaux bien établis autour des marchés truffiers traditionnels.
Toutes les infos pratiques ici et le calendrier des propositions et animations ici.
Mireille Hurlin

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 12 décembre 2025

Copyright MMH