Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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 3e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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.

Vaison-la-Romaine : la Fête du Diamant noir revient pour une seconde édition

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Pour la seconde année consécutive, les producteurs du Diamant Noir du Vaucluse et la mairie de Vaison-la-Romaine organisent une journée consacrée à la truffe noire. Ce dimanche 11 février, l'événement sera sur le thème 'Les Chefs fêtent le Diamant Noir.

Ce dimanche 11 février, les trufficulteurs de la marque 'Diamant noir du Vaucluse' vont se réunir à l'Espace culturel de Vaison-la-Romaine, proposer leurs truffes fraîches et expliquer la truffe au public.

Au programme : vente de truffes fraîches Diamant Noir du Vaucluse, une grande exposition de photos sur les truffières du Vaucluse et la cuisine de la truffe par Philippe Durand-Gerzaguet, vente d'huile d'olive, des livres sur la truffe, présence de la confrérie de la Pomme de terre de Pertuis, démonstrations d'accords mets et vins par la Cave La Romaine et tombola.

La journée sera aussi rythmée par diverses animations telles qu'une conférence sur la cuisine de la truffe à 10h, deux démonstrations de cavage à 11h et 16h, et une démonstration de la cuisine de la truffe par les chefs Christian Brunet, Jean Padilla, et Christophe Wernet de 15h à 16h30.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Dimanche 11 février. De 9h30 à 18h. Espace culturel Patrick Fabre. Place François Cévert. Vaison-la-Romaine.

V.A.

Vaison-la-Romaine accueille la première Fête du Diamant noir du Vaucluse



Pour la saison 2022-2023, la marque 'Diamant noir du Vaucluse' met l'éducation des consommateurs au premier plan, et celle-ci passe par divers projets tels que la première édition de la Fête du Diamant noir qui aura lieu ce samedi 11 février à Vaison-la-Romaine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Ce samedi, les trufficulteurs de la marque ‘Diamant noir du Vaucluse‘ vont se réunir à l’Espace culturel de Vaison-la-Romaine, proposer leurs truffes fraîches et expliquer la truffe au public. Et même si la truffe sera à l’honneur lors de cet événement, l’huile d’olive aura, elle aussi, sa place. Trois moulins du groupement des oléiculteurs du Vaucluse proposeront leurs huiles. À l’heure du déjeuner, les visiteurs pourront bien évidemment déguster des brouillades garanties « sans arôme ajouté. »

Les visiteurs pourront également assister à des démonstrations de cavage par les trufficulteurs et leurs chiens. Cinq conférences auront lieu au cours de la journée pour en apprendre davantage sur la truffe, sa culture et comment la cuisiner, sur les arômes artificiels, ainsi que sur l’huile d’olive, sa culture et ses variétés provençales. Un diaporama sera projeté sur la culture de l’huile d’olive. Pour finir, une exposition photographique ‘Les truffières du Diamant noir’ sera présenté par le photographe Philippe Durand.

Samedi 11 février. De 9h20 à 18h. Entrée libre et gratuite. Espace culturel. Place François Cevert. Vaison-la-Romaine.

V.A.

La marque ‘Diamant noir du Vaucluse’ mise sur l’éducation des consommateurs pour la saison 2022-2023

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les trufficulteurs ‘Diamant noir du Vaucluse‘, la première marque collective de truffe noire créée en France, se sont réunis il y a peu à la Maison de la truffe et du vin de Ménerbes afin de partager leurs ambitions pour les années à venir.

Fête du Diamant noir, nouveaux adhérents, partenariats et ouverture à la restauration. La marque ‘Diamant noir du Vaucluse’ a prévu un planning chargé pour la saison 2022-2023. Créée il y a deux ans et déposée l’année dernière, la marque garantit la fraîcheur et la qualité des produits qu’elle vend.

L’idée initiale de l’association était de professionnaliser le marché de la truffe en Vaucluse, qui est le premier département producteur de l’Hexagone. Aujourd’hui, il y a un vaste flux de truffes vendues sur les différents marchés départementaux, la majorité par des négociants et non pas directement des producteurs. ‘Diamant noir du Vaucluse’ se veut transparente. « Nous souhaitons lutter contre cette ‘mode’ des arômes ajoutés », explique Nicolas Monnier, président de la marque.

Une production plus faible cette saison

L’année dernière, en prenant seulement le début de la saison, c’est-à-dire les quatre premiers marchés aux truffes du département, 700 kg de truffes ont été produits. Cette année, à la même période,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

seulement 120 kg ont été produits. « Nous sommes entre le tiers et le cinquième de ce qui est produit habituellement à cette période de l'année », affirme Nicolas Monnier.

Cette baisse considérable de quantité de production s'explique par le retard de maturité dû à la sécheresse de l'été et à la douceur de l'automne. Ainsi, la date de mise en marché choisie a été le 10 décembre. « Nous estimons que c'est la date à laquelle nous sommes arrivés à la maturité désirée », poursuit le président de la marque.

De nouveaux projets pour la saison

Cette année, 'Diamant noir du Vaucluse' et la Maison de la truffe et du vin s'associent pour un partenariat de vente, mais aussi sur un côté plus pédagogique. Leur objectif commun est de créer des ateliers autour de la truffe pour participer à éduquer le public mais aussi pour leur proposer toujours plus de produits de qualité.

Le 11 février prochain, la marque va organiser la première édition de la Fête du Diamant noir à Vaison-la-Romaine avec des producteurs exclusivement 'Diamant noir'. Pour cet événement, la marque s'associera au syndicat des oléiculteurs pour faire des dégustations et ventes d'huile d'olive, mais également des conférences sur la culture de la truffe, la cuisine de la truffe, les arômes, sur la culture de l'huile d'olive en Vaucluse, sur le régime méditerranéen bâti autour de l'huile d'olive, et bien d'autres sujets. L'objectif de ces conférences est d'apporter au public un savoir qu'il ne détient pas forcément.

'Diamant noir du Vaucluse' souhaite également s'ouvrir à la restauration. Cela aux restaurateurs d'utiliser une marque qui veut mettre la qualité au premier plan. Pour se faire, les restaurateurs devront s'engager à ne pas ajouter d'arôme et à une préférence d'achat envers la marque.