Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 15 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 15 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 15 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 15 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.