Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

L’art de la truffe, Plantin prépare déjà les fêtes



Plantin, spécialiste de l’épicerie fine et en particulier de la truffe, sera au Salon des gourmets sélection 2024 du 15 au 16 septembre Porte de Versailles, à Paris.

Plantin, expert en épicerie fine, sera présent au Salon des Gourmets Sélection 2024, qui se tiendra du 15 au 16 septembre au Hall 5.2 de la Porte de Versailles. Fondée en 1930 par Marcel Plantin à Puyméras, au cœur du parc naturel régional du Mont Ventoux, la Maison Plantin s’est imposée comme l’un des leaders européens dans le négoce de la truffe, en particulier celle du Tuber melanosporum, surnommée “diamant noir”. Depuis près d’un siècle, Plantin se distingue par son exigence et son engagement envers la qualité, collaborant étroitement avec des producteurs locaux pour offrir aux chefs et épiceries fines du monde entier des produits d’exception.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Sauce à la truffe blanche 3%



Crème de beurre à la truffe noire 3%



Terrine du trufficulteur au foie gras entier et à la truffe noire 3%

Copyright Plantin

Les nouveautés 2024-2025

À l'occasion du salon Gourmet Sélection, Plantin dévoilera une gamme de nouveautés pour la saison 2024/2025, conçue pour sublimer les tables des gourmets les plus exigeants : Sauce à la truffe blanche 3% ; Crème de beurre à la truffe noire 3% ; Terrine aux morilles 5% ; Foie gras de canard entier à la truffe noire 10% ; Terrine du trufficulteur au foie gras entier et à la truffe noire 3% ; Saucisson pur porc Ventoux à la truffe d'été.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Copyright Plantin

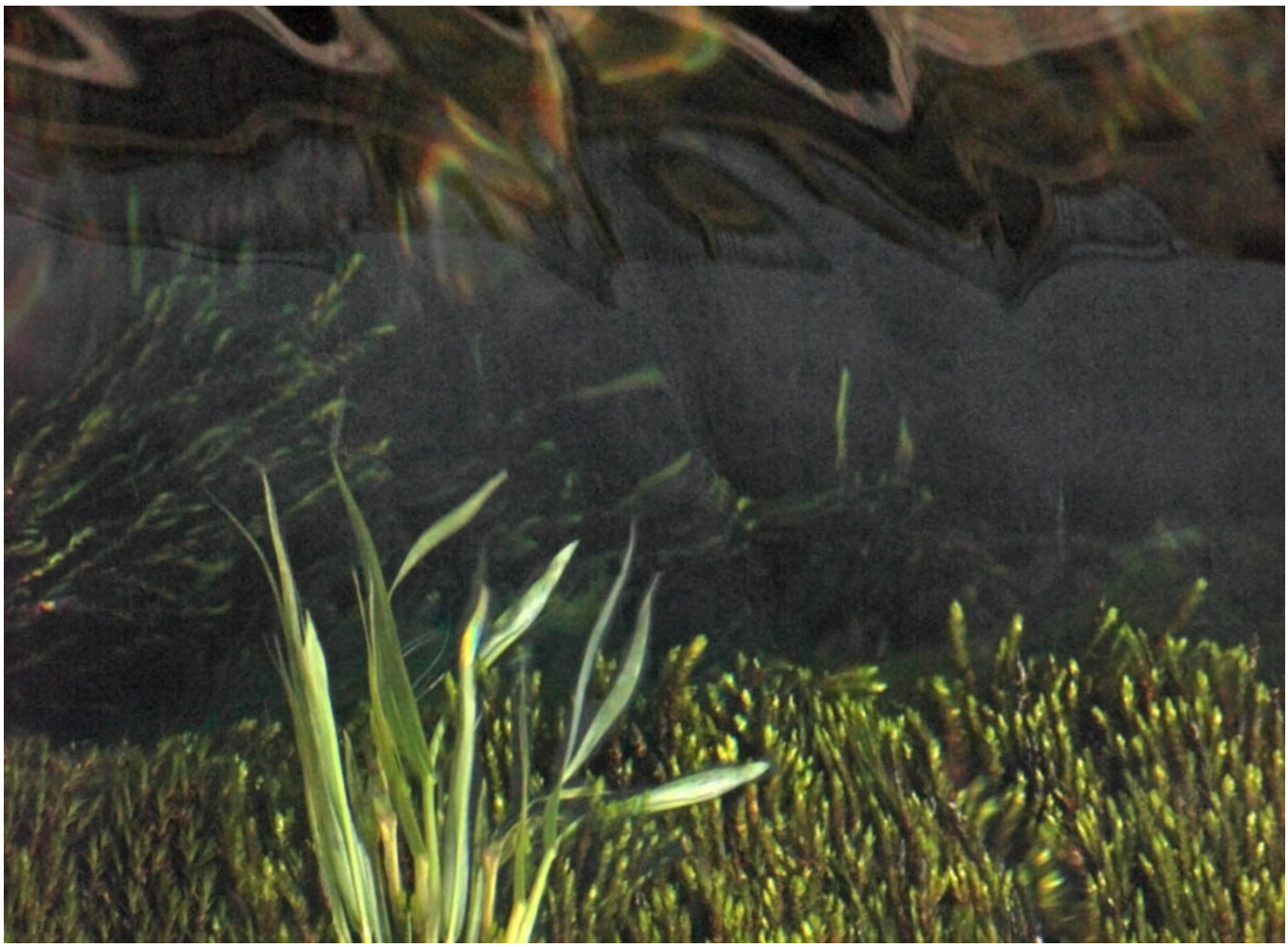
Fêtes de fin d’année 2024
Plantin Truffe présentera également sa collection en édition limitée pour les fêtes de Noël, avec des produits d’exception à savourer ou à offrir dans des coffrets cadeaux élégants : Foie gras frais truffé ; Beurre truffé ; Saucisson de porc du Ventoux à la truffe ; Terrine aux morilles ; Sauce à la truffe blanche 3%.

En savoir plus
L’institut de la Truffe & la Boutique de la Fabrique Plantin. Ouverture du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h30. Ancienne route de Nyons, 84110 Puyméras, France. Tél. : +33 (0)4 90 46 70 80. En décembre, ouverture exceptionnelle chaque dimanche. www.truffe-plantin.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La Sorgue : exposition des photographies de Rémi Michel



Les photographies de la Sorgue de Rémi Michel seront au cœur d'une exposition dont le vernissage aura lieu ce samedi 2 septembre à la Maison sur la Sorgue

Rémi Michel est le photographe de la Sorgue, cette rivière qui entoure de ses bras la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue. Il est né en Vaucluse, à la source de la rivière, vers le milieu du XXème siècle et a toujours vécu au cœur du pays des Monts de Vaucluse et des bords de Sorgue.

La Sorgue, rivière emblématique de ce pays que Rémi Michel connaît parfaitement est, pour ce riverain passionné, dont la famille vivait déjà sur les bords de la Sorgue sous le règne de Louis XIII, une source

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

d’inspiration intarissable.

Après une première exposition en 2012 et une autre en 2019, les photographies de la Sorgue de Rémi Michel seront au cœur d’une nouvelle exposition à compter du 1er septembre. Le vernissage de cette exposition, visible jusqu’au 1er octobre, aura lieu ce samedi 2 septembre de 18h à 20h à la Maison sur la Sorgue.

Vernissage samedi 2 septembre de 18h à 20h. Exposition visible jusqu’au 1er octobre. La Maison sur la Sorgue, 6 rue Rose Goudard, Isle-sur-la-Sorgue.

Puyméras : dernière journée portes ouvertes de l’été pour la Maison Plantin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Le mardi 16 août prochain, la Maison Plantin, située à Puyméras, ouvrira ses portes au public qui découvrira le savoir-faire de cette Maison quasi centenaire. Alors que l'institut de la truffe a organisé des rencontres tout l'été avec la Fête de la truffe d'été, divers ateliers culinaires et des afterworks, les visiteurs sont invités une dernière fois pendant l'été à venir déceler tous les secrets du diamant noir de la gastronomie.

Au programme de cette journée portes ouvertes : découverte de la truffe fraîche et des champignons séchés ainsi que des produits en édition limitée, dégustations, découverte des coulisses des ateliers de fabrication, sessions de cuisine en direct avec des recettes à la truffe, mais également démonstrations de canifage.

Mardi 6 août. De 10h à 18h. Entrée libre et gratuite. Maison Plantin. Ancienne route de Nyons. Puyméras.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Puyméras : un été truffé d'événements avec la Maison Plantin



La Maison Plantin, située à Puyméras, accueillera de nouveau la Fête de la truffe d'été ce samedi 18 juin, mais ce n'est pas tout. Tout l'été, la Maison spécialiste de la truffe mettra cette dernière à l'honneur à travers divers événements.

Ce samedi dès 10h, la Maison Plantin accueillera le public pour la Fête de la truffe d'été, un moment de partage éducatif et gourmand. Au programme : dégustation d'une brouillade géante aux truffes, plusieurs sessions de live cooking autour d'idées recettes simples et originales à déguster, démonstration de canifage par un maître truffier, et arrivage spécial de truffes d'été fraîches.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Cette journée gratuite et dont l'entrée est libre sera également l'occasion pour le public de découvrir des produits proposés par la Maison en édition limitée tels que les fromages de chèvre à la truffe d'été, les muffins coulants au chocolat à la truffe d'été et bien d'autres.

Samedi 18 juin. De 10h à 19h. Ancienne route de Nyons. Puyméras.

Deux journées portes ouvertes

Les vendredi 15 juillet et mardi16 août prochains, la Maison Plantin ouvrira ses portes au public qui découvrira le savoir-faire de cette Maison quasi centenaire.

Comme pour la Fête de la truffe d'été, les visiteurs pourront découvrir la truffe fraîche et les champignons séchés ainsi que les produits en édition limitée. Ils pourront également assister à de nombreuses dégustations qui éveilleront leurs papilles.

Des ateliers culinaires et des afterworks truffés de saveurs

7 ateliers culinaires viendront rythmer vos journées d'été. Ces sessions de deux heures vous permettront de réaliser des recettes originales, variées et de saison dans une ambiance conviviale avant de procéder aux dégustations. Chaque séance présentera un menu différent qui pourra être adapté aux régimes alimentaires particuliers sur demande. Ces ateliers auront lieu les mercredis 22 juin, 13 juillet, 3 et 24 août, les samedis 2 juillet et 13 août, et le dimanche 24 juillet. Pour participer à ces cours dont les places sont très limitées, il faut réserver au préalable au 04 90 46 70 80 ou par mail à l'adresse boutique@plantin.com.

Cette année, la Maison Plantin renouvelle sa série estivale d'afterworks 'Truffes & vins'. Le premier d'entre eux aura lieu le jeudi 20 juin prochain de 18h30 à 21h30. Au menu : dégustation de 10 vins blancs et rouges de la région, croque en sel de truffes d'été, pizzas à la truffe, bruschettas truffées, amuses bouches et sauces gourmandes à la truffe ou au champignon, douceurs truffées et bien d'autres choses. Pour l'occasion, les participants bénéficieront d'une remise de -15% dès 50€ d'achat sur tous les produits de la boutique Plantin. Pour participer aux afterworks, il faut réserver au 04 90 46 70 80 et débourser 19€ par personne.

Pour ne rater aucun événement organisé par la Maison Plantin, rendez-vous sur sa page Facebook.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

(Vidéo) Maison Plantin, des astuces pour épater les gourmets !



La Maison Plantin propose sa gamme apéritive avec comme guest star la truffe d'été qui s'invite parfumant les noix de cajou, les amandes et les chips à la truffe d'été tandis que le fromage de chèvre de Banon et les tartinables prolongent l'été pour tordre le coup à la rentrée. Et puis, au cas où une petite faim continuerait à pointer le bout de son nez, il sera toujours temps de proposer un dîner improvisé avec les tagliatelles aux cèpes et à la truffe d'été 2% aromatisées en accompagnement d'une pintade en sauce ou de noix de Saint-Jacques. Enfin, la maison Plantin vient de sortir un pesto vert et un pesto rouge toujours à la truffe d'été. Comment les utiliser ? Et bien tout naturellement sur les pâtes que vous aurez fait cuire 'al dente' ou encore pour en confire une Burrata ou sur un fond de tarte feuilletée avant d'y ajouter des légumes grillés à moins que vous n'étendiez le succulent mélange sur un dos de cabillaud tout juste passé au four.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les infos pratiques

L'Institut de la Truffe & la Boutique de la Fabrique Plantin. Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. Le samedi de 10h à 19h. Entrée libre et gratuite. Ancienne route de Nyons, 84110 Puyméras. 04 90 46 70 80 www.truffe-plantin.com
MH

La Maison Plantin est spécialiste de la truffe et des champignons

---

Puyméras, la Maison Plantin fête la truffe de la Saint-Jean ce samedi 19 juin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



La Maison Plantin propose un programme d'animations estivales, gratuites, à l'Institut de la Truffe à Puyméras près de Vaison-la-Romaine. Les activités sont ouvertes à tous, touristes de passage ou vauclusiens en balade.

Souvent méconnue, cette truffe craquante – Tuber aestivum, appellation de la truffe d'été -a pourtant bien des atouts et mérite amplement sa place sur toutes les tables dès l'arrivée des beaux jours. Au programme de cette belle journée ? Arrivage spécial de truffes d'été fraîches ; Vente de fromages frais à la truffe d'été en édition limitée et exclusivement en vente à Puyméras ; Canifage et démonstrations culinaires en live ; Dégustations gourmandes et conseils de préparation de la truffe d'été.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Découverte de la truffe

Prévoyez d'aller aux portes ouvertes jeudi 15 juillet et vendredi 13 août

Les ateliers de fabrication Plantin partageront leurs plus précieux secrets pour la deuxième année consécutive lors de deux journées Portes ouvertes. Plongez dans l'univers mythique et mystique du diamant noir et des plus beaux champignons séchés… Au programme : visites guidées des ateliers truffes et champignons séchés (sans inscription), pour une immersion grandeur nature dans le savoir-faire presque centenaire de Plantin…Visite de l'Institut de la Truffe, pour tout savoir sur les différentes espèces de truffes et leur culture. Dégustations gourmandes autour de la truffe et des champignons et conseils de préparation. Et, bien sûr, vente de truffes d'été fraîches et autres produits frais à la truffe, à la Boutique de la Fabrique.
Entrée libre et gratuite. 10h-18h non-stop, Jeudi 15 juillet & Vendredi 13 août 2021.

Et pendant tout l'été ?

Vous n'êtes pas disponible les 15 juillet et 13 août ? Pas de panique, Plantin propose des visites guidées de ses ateliers de fabrication pendant tout l'été, du mardi au jeudi après-midi. Sur réservation uniquement. 5€ par personne. Gratuit pour les moins de 18 ans et les étudiants (sur présentation d'un justificatif). Pour réserver ? +33 (0)4 90 46 70 80 ou par e-mail à boutique@plantin.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



La maison Plantin est spécialisée dans l'univers de la truffe, de la terre à l'assiette.

Les infos pratiques

Institut de la truffe et boutique de la fabrique Plantin. Ancienne route de Nyons à Puyméras. 04 90 46 70 80. Entrée libre et gratuite. Ce samedi de 10h à 19h non-stop. En semaine du Lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. 04 90 46 70 80 et boutique@plantin.com
M.H.

Puyméras : la truffe fait son show à l'Institut Plantin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Samedi 19 décembre de 9h à 19h, l'Institut de la Truffe Plantin à Puyméras accueille les gastronomes autour d'une ribambelle de produits festifs à la truffe : fromages truffés (Brie, Brillat-Savarin…), foie gras truffé, escargots à la truffe… De quoi saliver en découvrant juste avant les fêtes de fin d'année toute la gamme Plantin à travers une journée tout autant gustative que conviviale. A noter qu'en raison du contexte sanitaire, une jauge à l'intérieur de l'Institut sera appliquée.

Institut de la Truffe Plantin. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Puyméras : l’institut de la truffe Plantin ouvre ses portes au public

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Vendredi 14 août, la Maison Plantin ouvre à nouveau les portes de son institut de la truffe au public. Sur son site historique basé à Puyméras, petits et grands sont invités à découvrir les coulisses de cette entreprise familiale fondée en 1930, leader français de la truffe. Pour découvrir l'histoire et les secrets du diamant noir de Provence, des visites des ateliers de fabrication en petits groupes seront organisées tout au long de la journée, suivies de dégustations dans une ambiance conviviale et pédagogique qui ravira petits et grands gourmands. A noter que la Maison Plantin organise tout au long de l'été des visites privées (gratuites sur réservation) de ses ateliers.

Portes ouvertes. Vendredi 14 août. 9h à 17h. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Puyméras : l'institut de la truffe Plantin vous ouvre ses portes



Lundi 13 juillet, la Maison Plantin ouvre les portes de son institut de la truffe sur son site historique à Puyméras. L'occasion pour le grand public de pénétrer dans les coulisses de cette entreprise familiale fondée en 1930, leader de la truffe en France. Des visites des ateliers de fabrication en petits groupes seront organisées, suivies de dégustations gourmandes le tout dans une ambiance conviviale et pédagogique qui plongera petits et grands au cœur de l'histoire et des secrets du diamant noir de Provence.

Par ailleurs, la Maison Plantin organise tout au long de l'été des visites privées gratuites (sur réservation)

Ecrit par le 15 novembre 2026

de ses ateliers et accueille tours les mercredis, de mi-juillet à mi-août, les ambassadrices digitales de Plantin, influenceuses ‘food’ reconnues dans la blogosphère, pour des ateliers culinaires autour de la truffe et des champignons.

Portes ouvertes. Lundi 13 juillet. 9h à 17h. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80. www.truffe-plantin.com