

Ecrit par le 1 février 2026

Plantin dévoile une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie



La [Maison Plantin](#), leader de la truffe en France basé à Puyméras, s'associe à l'artisan pâtissier [Pierre Chauvet](#), dont les ateliers sont installés à Aubenas, à l'occasion de l'Épiphanie.

L'Épiphanie arrive et sa traditionnelle galette des rois (ou le gâteau des rois) sera dégustée par de nombreuses familles début janvier. À cette occasion, la Maison Plantin et Pierre Chalet allient leurs forces pour proposer une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie 2026. Conçue par la cheffe pâtissière [Analía Ybanez](#), cette galette réunit savoir-faire traditionnel et accords autour de la truffe d'hiver, dans un esprit de terroir et de création contemporaine.

Ecrit par le 1 février 2026

Les gourmands peuvent dorés et déjà précommander cette galette pour 8 personnes avec une frangipane réalisée avec de la poudre d'amande provençale venant de la Drôme, sous un feuillettage viennois pur beurre et lait de la laiterie Carrier, sublimée par l'intensité raffinée de la truffe d'hiver.

La fève, elle aussi, est réalisée à Aubenas. C'est la céramiste [Lotty Création](#) qui l'a imaginée. Chaque galette cache ainsi une pièce exclusive, qui dévoile le savoir-faire artisanal français.

59€. Précommande possible [sur le site de Plantin](#). Expédition à partir du lundi 5 janvier.

La recette de beurre truffé de Plantin



Située à Puyméras, la [Maison Plantin](#), leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de beurre truffé pour vos repas des fêtes de fin d'année.

Ingédients :

Ecrit par le 1 février 2026

- 240g de beurre pommade (ou beurre ramolli)
- 24g de truffes noires fraîches (en copeaux, en morceaux, ou entières selon les envies) ou une verrine de brisures de truffes noires appertisées

Écrasez dans un premier temps la truffe noire avec une fourchette, de manière à avoir des morceaux plus ou moins gros selon vos envies.

Mélangez la truffe au beurre.

Placez votre beurre dans un bol ou mettez-le sous forme de ballotine à votre convenance.

Laissez reposer le beurre truffé au moins 24h au réfrigérateur, afin que la truffe puisse infuser et se diffuser dans le beurre.

Astuce service : la truffe adore les matières grasses (œufs, beurre, crème, fromages). Servez ce beurre sur des pommes de terre râties, une volaille rôtie, des pâtes fraîches ou simplement sur une tartine beurrée bien chaude. Compter en repère 8-12g de truffe noire fraîche par convive pour un plat principal ; 5-8g pour une entrée.

Ecrit par le 1 février 2026



© Plantin

Ecrit par le 1 février 2026

Un nouvel acheteur de truffes pour Plantin qui renforce sa présence dans le Sud-Ouest



Sylvain Mayolle a rejoint l'équipe de la [Maison Plantin](#), leader de la Truffe en France basé à Puyméras, en tant qu'acheteur de truffes. L'objectif pour l'entreprise est de renforcer sa présence dans le Sud-Ouest.

Plantin poursuit son développement avec une arrivée stratégique au sein de ses équipes. Sylvain Mayolle, ingénieur agricole, qui a passé dix ans dans le commerce et la direction régionale d'une entreprise agricole, a rejoint l'entreprise récemment en tant qu'acheteur de truffes.

« La truffe est un produit d'instinct. On ne peut pas tout prévoir, mais on apprend à écouter la terre et les gens. »

Ecrit par le 1 février 2026

Sylvain Mayolle

Passionné par la nature et les relations humaines, il a pour mission de parcourir les terroirs français, particulièrement dans le Sud-Ouest, pour animer un réseau grandissant de trufficulteurs, tout comme [Charles Rouhier](#), acheteur historique de la Maison, fondée en 1930 au pied du Mont Ventoux.

Dynamiser la production trufficole française

En renforçant sa présence dans le Sud-Ouest de la France, Plantin, en plus d'acheter et valoriser la truffe, réaffirme son ambition de dynamiser la production trufficole française.

« L'entreprise fédère agriculteurs, techniciens et partenaires autour d'une même vision : accompagner l'agriculture de la truffe française grâce à une approche de diversification des cultures, pour une agriculture durable, raisonnée et territoriale. »

Préserver un savoir-faire rural

Plantin accompagne donc les agriculteurs qui souhaitent se lancer dans l'aventure de la trufficulture dans l'objectif non seulement de renforcer la production française, mais aussi de « préserver un savoir-faire rural unique. »

Ainsi, l'entreprise vauclusienne met en relation ces agriculteurs avec les acteurs de la trufficulture pour leur permettre de faire des analyses de sols, des formations, une sélection des plants mycorhizés, des conseils en irrigation, ainsi qu'un suivi de la production. Plantin s'engage aussi à acheter les truffes au prix du marché pour garantir une juste rémunération des producteurs.

(Vidéo) L'agence REAL RP & Influence remporte le 3e prix des Trophées de la Communication 2024

Ecrit par le 1 février 2026



L'agence REAL RP & Influence, fondée à Avignon en 2019 par Noëlle Réal, ancienne journaliste, vient de remporter, le 13 décembre dernier à Aix-en-Provence, le 3e prix des Trophées de la Communication 2024 dans la catégorie « Meilleure campagne relations presse et influence » pour son travail réalisé auprès de Plantin, leader de la truffe fraîche en France, installé à Puyméras.

Cette 3e place récompense une campagne innovante mêlant relations presse et influence digitale. Grâce à la mobilisation d'une quinzaine d'influenceurs, la campagne a permis à Plantin de toucher près d'un million de followers sur les réseaux sociaux et d'accroître sa notoriété dans la presse traditionnelle. Cette stratégie hybride a contribué à renforcer l'image de Plantin comme une entreprise innovante et légitime sur son marché.

En six ans, l'agence a séduit

70 clients à travers des missions variées, allant du lancement de produits au renforcement de la notoriété de ses clients auprès de la presse et, plus récemment, des influenceurs. L'agence est composée de deux professionnelles : Noëlle Réal, fondatrice et dirigeante, experte en stratégie de communication, plans médias et relations presse et Emma Pulze, pour le digital.

Ecrit par le 1 février 2026



Au centre Noëlle Real et, à droite, Emma Pulze

Real RP & influence intervient

pour l'[Ecole Supérieure d'Ébénisterie d'Avignon](#), le [centre de formation marseillais ADEF-CFBT](#), la [salle de spectacles Confluence](#), le [Grand Avignon](#), l'[Hostellerie du Château des Fines Roches](#). L'agence intervient également en support pour les [Arènes de Nîmes](#) et le [Théâtre antique d'Orange](#).

Les plus de l'agence de com

L'agence de communication diversifie son champ d'action avec l'accompagnement presse et devient personnel branding de l'artiste [Didier Gustin](#), de l'entrepreneur [Alexandre Pierre-Nicolas](#) pour ses salons et instituts de beauté pour Hommes, H et HADN.

Une distinction face à des agences prestigieuses

Face à des agences historiques basées à Paris et Montpellier, l'agence REAL RP & Influence se distingue par son agilité et sa proximité avec ses clients. Ce 3e prix des Trophées de la Communication met en lumière le travail d'expertise traditionnelle des relations presse et la maîtrise des enjeux numériques. Dans un univers très concurrentiel, l'agence provençale affirme son identité : ancrée dans son territoire et proche de ses interlocuteurs. Sa vision du futur ? Développer des collaborations pour des projets et

Ecrit par le 1 février 2026

des marques engagées, porteuses de valeurs humaines et sociétales.

Plantin ouvre son capital à l'investisseur FrenchFood Capital



Le groupe **Plantin**, leader français de la truffe basé à Puyméras, vient d'annoncer l'entrée de **FrenchFood Capital**, spécialisé dans le financement des entreprises de l'alimentaire, dans son capital en tant qu'investisseur minoritaire.

En ouvrant son capital à l'investisseur FrenchFood Capital, Plantin s'offre un accès privilégié à un vaste réseau dans les secteurs de la gastronomie et de l'agroalimentaire, mais aussi des opportunités de

Ecrit par le 1 février 2026

marché favorables à une forte croissance et à l'innovation. « C'est une nouvelle étape pour notre entreprise, cet accompagnement va nous permettre de renforcer le développement du groupe en France et à l'international », déclare [Christopher Poron](#), président de Plantin.

Cette collaboration va permettre à Plantin de consolider sa présence sur ses différents marchés en valorisant le patrimoine culinaire français, de s'établir en tant que marque incontournable dans le secteur de l'excellence gastronomique, mais aussi de continuer à soutenir la filière trufficole.

Plantin s'inscrit dans la stratégie de FrenchFood Capital d'accompagner des PME (petites et moyennes entreprises) qui comprennent les évolutions et les nouvelles attentes des consommateurs tout en respectant un savoir-faire afin d'apporter des produits de haute qualité aux professionnels de la restauration.

Plantin s'associe aux acteurs de l'agriculture pour relancer la production trufficole en Vaucluse

Ecrit par le 1 février 2026



L'institut de la truffe [Plantin](#), situé à Puyméras, a décidé de s'associer au projet 'Terroir' porté par le [Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône](#) pour accompagner les viticulteurs qui le souhaitent vers une replantation de leurs terres peu rentables en terres truffières, dans le but de pallier la baisse de production de truffes en Vaucluse et plus largement en France.

À peine la porte poussée, notre sens de l'odorat est chatouillé. L'odeur de la truffe est enivrante. Sur les étagères, le diamant noir dans son état brut dans des bocaux, des chips à la truffe d'été, de l'huile d'olive à la truffe noire, du carpaccio de truffes, des amandes salées à la truffe, et bien d'autres produits. Aucun doute possible, nous sommes bien au sein de l'institut de la truffe Plantin, à Puyméras.

C'est dans la boutique de cette entreprise qui manie l'art de la truffe depuis 1930 que [Christopher Poron](#) et [Nicolas Rouhier](#), respectivement président et directeur général de Plantin, ont donné rendez-vous aux acteurs de l'agriculture vauclusienne, au maire de Puyméras, Roger Trappo, mais aussi à Violaine Démaret, préfète de Vaucluse, le jeudi 23 novembre pour évoquer le projet 'Terroir' auquel ils ont décidé

Ecrit par le 1 février 2026

de prendre part.



Ecrit par le 1 février 2026



©Vanessa Arnal

Donner une nouvelle vie pour les terres peu rentables

Le projet 'Terroir' ambitionne d'accompagner massivement les 3500 viticulteurs des Côtes du Rhône pour réorienter leur stratégie vers plus de résilience, une meilleure capacité à s'adapter aux aléas et un équilibre économique durable. Cette association au projet permettrait de transformer les terres viticoles trop peu rentables en terres truffières.

« Il est plus que temps de replanter si l'on veut continuer d'exister face à la concurrence mondiale. »

Ecrit par le 1 février 2026

Nicolas Rouhier, directeur général de Plantin

L'objectif serait de faire progresser la Maison Plantin, qui génère aujourd'hui 38M€ de chiffre d'affaires et emploie 100 salariés, dont 75 à Puyméras et 25 au sein de ses filiales à l'étranger. « Nous souhaitons évoluer dans une région truffière, qui elle doit être préservée », explique Nicolas Rouhier. La concurrence se fait de plus en plus rude avec d'autres départements qui cultivent la truffe comme l'Indre-et-Loire, ou encore la Charente, mais aussi à l'international. « Nous voulons planter localement pour une production au plus près des ateliers, mais aussi pour continuer de participer à l'économie vauclusienne », ajoute le directeur général de Plantin.

Visite de l'institut

Afin de mieux comprendre les problématiques, mais aussi le fonctionnement, de la Maison Plantin, Christopher Poron et Nicolas Rouhier ont proposé à leurs invités une visites des ateliers. Mené par la préfète de Vaucluse, le cortège a donc pu rencontrer certains employés, observer le tri des truffes opéré par sept personnes, ou encore la mise en bocal avec l'huile.

Plantin, c'est environ 100 tonnes de truffes chaque année. « La saison devrait être meilleure que l'année dernière en quantité, s'enthousiasme Christopher Poron. Il est encore un peu tôt pour parler de qualité, mais généralement les deux vont de pair. » 50% de l'activité de Plantin va à l'export, l'entreprise compte plus de 1400 clients dans le monde. L'entreprise est donc un acteur incontournable de la truffe sur le marché mondial de nos jours. Le défi est donc de le rester.

Ecrit par le 1 février 2026



De gauche à droite : Violaine Démaret, Christopher Poron, et Nicolas Rouhier. ©Vanessa Arnal

Des ateliers qui s'agrandissent

La visite des ateliers de Plantin a été l'occasion pour le président et le directeur général d'évoquer l'histoire de l'entreprise. Afin d'être en perpétuelle évolution, Plantin a opéré plusieurs changements au fil des décennies. Après sa création en 1930 par Marcel Plantin à Grignan dans la Drôme, l'entreprise a posé ses valises en 1986 à Puyméras après avoir été reprise par Hervé Poron, puis par son fils Christopher en 2009.

Les ateliers ont accueilli 1000 m² de plus en 2016. La boutique, quant à elle, a vu le jour en 2019. En 2022, un nouveau bâtiment de stockage et de production de 1200 m² est sorti de terre. Mais Plantin ne compte pas s'arrêter là. En 2024, un nouvel atelier de transformation de 1400 m², dont la construction a déjà débuté, va naître.

Un chêne truffier symbolique

Ecrit par le 1 février 2026

Afin de célébrer l'association de Plantin au projet 'Terroir', l'entreprise a décidé d'offrir un chêne truffier à Violaine Démaret qui a été symboliquement planté devant la boutique de la Maison Plantin. « Nous avons besoin du soutien de l'État pour faire avancer ce dossier indispensable à l'économie vauclusienne », conclut Nicolas Rouhier.



De gauche à droite : Nicolas Rouhier, Violaine Démaret, Roger Trappo, et Christopher Poron.
©Vanessa Arnal

L'événement s'est terminé dans la boutique, où les invités ont pu échanger, et déguster quelques mignardises avec l'ingrédient phare de la journée : la truffe.

Ecrit par le 1 février 2026



Ecrit par le 1 février 2026



Ecrit par le 1 février 2026



©Vanessa Arnal

Puyméras, 2022, Plantin voit plus grand

Ecrit par le 1 février 2026



Plantin, leader Français de la truffe, du champignon sec haut de gamme et des produits dérivés à base de truffes et de champignons vise les 25M€ de chiffre d'affaires en 2022. Comment ? En pariant sur un développement à l'export de 50% via ses filiales de Hong-Kong et New-York.

Pour l'heure ? Au 31 août 2021 l'entreprise avait réalisé 19M€ de CA dans le cadre d'un EBITDA de 15 %, clé de la poursuite de son expansion. Vous avez dit EBITDA ? (Earning before interest, taxes, depreciation, and amortization ; Bénéfice avant intérêts, impôts, dépréciation et amortissement), l'équivalent en France du EBE (Excédent brut d'exploitation). L'outil ? Il mesure le niveau de rentabilité du processus d'exploitation de l'entreprise. Les 25M€ de CA ? Ils sont visés sur l'exercice en cours avec le maintien du même ratio de rentabilité.

Une importante croissance

Cette multiplication par 4 du chiffre d'affaires en 12 ans s'est effectuée sur tous les segments clients, en France et à l'international, et, en partie grâce aux 2 filiales de Hong-Kong, et New-York, auprès de la clientèle historique des restaurants gastronomiques ; des industriels charcutiers, fromagers, fabricants de foie gras ; des distributeurs à la RHF ; des traiteurs industriels ; de l'épicerie fine au sens large (épiceries fines, cavistes, bouchers, primeurs...) Le groupe accueille 100 collaborateurs dont 75 en France et 25 à l'international. L'entreprise est détenue, depuis 2009, par Christopher Poron -à 51% - qui en est le président ; Nicolas Rouhier -à 49% - qui en est le directeur-général et Luc Moulin le directeur.

Ecrit par le 1 février 2026



De gauche à droite Nicolas Rouhier, Luc Moulin et Christopher Poron

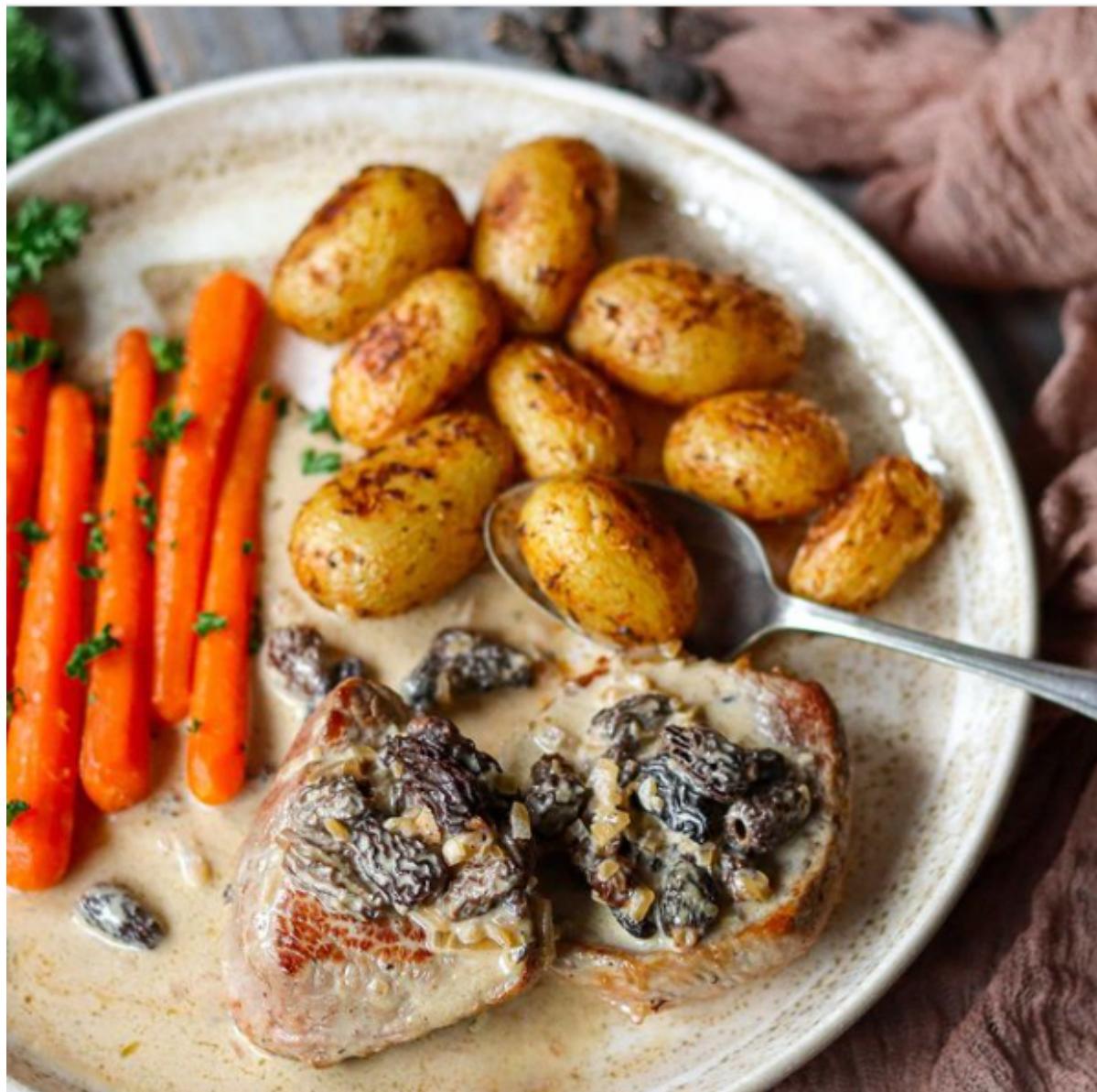
Un e-shop pour booster le segment client

Une gamme complète à destination du consommateur final a été créée et fait l'objet d'un catalogue annuel proposant 30 nouveautés par an. Avec une position achat gourmand et achat cadeaux de prestige. La GMS (grande et moyenne surface) est abordée depuis 2021 avec une marque dédiée, Jean Baudoin fils, dans le cadre de recettes et de packagings spécifiques, avec un référencement premium en GMS. Un nouvel e-shop 100% dévolu aux particuliers vient d'être finalisé : truffe-plantin.com

La fabrique Plantin

La fabrique Plantin évolue depuis 100 ans en aval des services qualité et recherche et développement. Ici, les 30 employés travaillent le produit brut, la truffe fraîche et les champignons séchés, ainsi que les produits transformés à base de truffe et de champignons. Trois ateliers sont aux manettes : l'Atelier champignons ; [l'atelier délices et condiments](#) mis en place en 2018 qui confectionne aussi des plats gastronomiques et des douceurs sucrées, et l'atelier expédition. Plantin est certifié [IFS Food](#).

Ecrit par le 1 février 2026



La truffe, un met d'hiver

Ça a commencé comme ça

L'aventure de la Maison Plantin commence en 1930 avec Marcel Plantin. Son idée ? S'imposer comme le fournisseur des plus belles tables françaises. Puis l'entreprise est reprise par la famille Sisteron et ensuite Hervé Poron, en 1986, qui développera fortement l'activité à l'export. L'aventure continue avec Christopher Poron, son fils, et Nicolas Rouhier un ami autrefois comptable et surtout enfant de restaurateur, qui, en 2007, rejoint l'aventure familiale.

Les métiers de Plantin ?

La truffe fraîche, noire, blanche, d'été et de Bourgogne, entière, en morceaux, en pelures, en brisure et

Ecrit par le 1 février 2026

même en jus. Et aussi les champignons séchés : Morilles, Ceps, Girolles, Trompettes de la mort, bolets jaunes, shiitakés et mélanges forestiers. Dans les rayons de l'épicerie fine on trouve les huiles, vinaigres, sels, apéritifs et tartinables, condiments, sauces et préparations... à la truffe. Également des douceurs sucrées et des plats gastronomiques toujours à base du diamant noir ou blanc.



La boutique et l'Institut de la truffe

Combien et où ?

Côté chiffres ? 50 tonnes de truffes fraîches passent, chaque année, entre les mains des maîtres truffiers de la maison. Quels genres de truffes ? La Maison en commercialise 4 sortes. La star ? La truffe noire ou *Tuber melanosporum*, surnommée le Diamant noir, la plus appréciée des gastronomes. Celle-ci provient principalement de la Drôme, du Vaucluse et de l'Australie lors de la période estivale. Il y a aussi la truffe blanche 'Alba', la *Tuber Magatum* qui est une truffe sauvage très rare. Puis suivent la truffe d'été (*Tuber Aestivum*) qui s'invite sur les tables en été et, enfin, la truffe de Bourgogne dite d'Automne (*tuber Uncinatum*) à la chair marron et au subtil parfum.

Destination ?

Les produits Plantin sont distribués des Etats-Unis au Japon, en passant par Singapour, les Emirats Arabes Unis. Où ? Sur les tables de l'Elysée et des plus grands chefs français et internationaux. Et aussi sur les tables étoilées de France, chez les industriels et les traiteurs, chez les distributeurs de la restauration hors foyer et dans les épiceries fines et l'ensemble des revendeurs.

Ecrit par le 1 février 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.

Ecrit par le 1 février 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 Puymeras. 04 90 46 70 80 www.truffe-plantin.com

MH

La Maison Plantin est spécialiste de la truffe et des champignons

Un repas à la Truffe pour une Saint-Valentin raffinée

Ecrit par le 1 février 2026



Les plus belles tables ne sont pas encore accessibles et vous avez pourtant envie de choyer votre amoureux(se) pour la Saint-Valentin ? Devenez un cordon bleu confirmé en concoctant un tête-à- tête gourmand rendu inoubliable grâce à la truffe.

Apéritif autour de la truffe

Ecrit par le 1 février 2026

Pour démarrer ce dîner amoureux, [la maison Plantin](#) propose son coffret 'Apéritif autour de la Truffe' composé d'huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire, de carpaccio de truffes d'été et de salsa à la truffe d'été.

Humm ça sent bon ici !

La mise en bouche est facile d'exécution : Faites griller dans une poêle plusieurs jolies tranches de pain de campagne, puis versez un léger filet d'huile d'olive à la truffe. Déposez ensuite quelques lamelles de carpaccio de truffes, rehaussées d'une pincée de fleur de sel. Pour varier les plaisirs, proposez une version encore plus suave avec un toast recouvert de salsa (sauce à base de champignons et d'olives noires à la truffe d'été).

Les coffrets

Plusieurs [formules](#) sont au choix. Le 1^{er}, à 32€, 'Apéritif autour de la Truffe' est composé d'une bouteille 100ml d'huile d'olive extra vierge à la truffe noire, d'une verrine (40gr) de carpaccio de truffes d'été et d'une verrine (50gr) de salsa à la truffe d'été. Et pour gâter encore votre Valentin(e), surprenez-le (la) avec le coffret 'Trio truffes et Fromages', à 28,90€, idéal pour réveiller vos assiettes de fromages en y associant une touche de miel d'acacia à la truffe d'été, un soupçon de salsa à la truffe ou encore quelques lamelles de carpaccio posées sur une tranche de Brie crémeux. Le coffret est composé de trois verrines : l'une de carpaccio de truffes d'été (40g), l'autre de Salsa à la truffe d'été (50gr) et la 3^e de miel d'acacia à la truffe d'été (50g).

Brouillade aux truffes d'hiver ?

Poursuivez la parade gourmande avec la préparation pour brouillade aux truffes d'hiver. Prête à déguster ou presque -il suffit d'ajouter des œufs et de faire cuire quelques minutes à la poêle-, elle ravira à coup sûr le palais de votre élu(e) !Verrine de 50g - Pour 2 personne à 9,50€.

Miam du chocolat...

Enfin, le chocolat fait son apparition à table avec la pâte à tartiner à la truffe d'été Plantin. Une touche sucrée puissante et originale qui viendra clore en beauté cet éveil des sens culinaires. Verrine de 30 g à 3,50€ ou 100g à 8,50€.

Les infos pratiques

Les produits de la [Maison Plantin](#) sont disponibles sur internet ainsi qu'à la boutique de la fabrique Ancienne route de Nyons à Puyméras. Celle-ci est ouverte du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30.