Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La recette de feuilleté aux morilles de Plantin



Située à Puyméras, la Maison Plantin, leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de feuilleté aux morilles avec un œuf mollet.

Ingrédients pour 2 personnes :
– 140 g dans une plaque feuilletée pur beurre
– 200 ml de crème fraiche épaisse30% MG
– 4 œufs moyen fermier plein air
– 120 ml de vin blanc
– 52 g de morilles séchées
– 80 g d'échalotes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 120 g de champignons de Paris
– 20 g de shimeji ou Paris bouton cru
– Assaisonnement

Réhydrater les morilles séchées dans de l'eau claire. 1er bain de 6h au frigo : vider l'eau. Remouiller 2h au frigo en conservant l'eau de réhydratation.
Réaliser la sauce aux morilles : sauter les morilles avec les échalotes émincées finement. Mouiller au vin blanc et laisser réduire presque à sec. Ajouter la crème fraiche. Laisser réduire. Enlever quelques morilles et conserver les à part, mixer le reste pour obtenir une sauce bien liée et homogène.
Cuire l'œuf mollet pendant 5mn.
Façonner et cuire la pâte feuilletée.
Sauter les champignons de Paris : les émincer en lamelles épaisses d'environ 5mm.
Dresser à la minute. disposer une partie de la pâte feuilletée, disposer les champignons de Paris sautés ainsi que les morilles entières que vous avez conservé. Disposer l'œuf mollet. Décorer l'assiette avec la sauce aux morilles en nappant en partie l'œuf. Disposer quelques champignons crus (champignons de Paris émincés minute ou Shimeji). Puis ajouter quelques feuilles pour faire ressortir la composition (pousse de roquette, pousse de petit pois…). Couper l'œuf à l'envoi pour que le jaune coule dans l'assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

©Plantin

La recette d'œuf cocotte à la truffe du chef Léo Bireaud



Léo Bireaud est conseiller culinaire pour la Maison Plantin, leader de la truffe en France basé à Puyméras. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'œuf cocotte à la truffe noire.

Ingrédients :
– 2 œufs très frais
– 20 g de Comté fruité
– 10 cl de crème fraîche liquide
– Un petit peu de beurre
– De la fleur de sel et du poivre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

– 30 g pelures de truffes noires appertisées
– 10 cl de jus de truffe noire
-Quelques tranches de lard de Colonnata
– Pain de mie ou de campagne

Beurrez deux cocottes individuelles puis répartissez-y la crème fraîche ainsi que le jus de truffe.
Ajoutez-y 10g de truffe noire fraîche taillée en petits morceaux (ou la totalité des pelures de truffes appertisées) ainsi que le Comté coupé finement.
Déposez l'œuf puis assaisonnez.
Enfournez les cocottes fermées pendant 8 minutes dans un four préchauffé a 150•C.
Pendant la cuisson des œufs, faites dorer à la poêle le lard puis le pain tranché en mouillettes.
En fin de cuisson, sortez vos cocottes du four puis râpez-y généreusement le reste de vos truffes fraîches.
Servez bien chaud avec les chips de lard posées sur le dessus et les mouillettes, avec une petite salade verte par exemple.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©P. Daniel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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 Analia Ybanez, cette galette réunit savoir-faire traditionnel et accords autour de la truffe d'hiver, dans un esprit de terroir et de création contemporaine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Les gourmands peuvent dores 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 feuilletage 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.

Ingrédients :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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 rattes, 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Plantin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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 vaclusienne 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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 personnal 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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 ennivrante. 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

de prendre part.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



De gauche à droite : Violaine Démaret, Chirstopher 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'entreprises. 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Vanessa Arnal

Puyméras, 2022, Plantin voit plus grand

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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 interrest, 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 -à51%- qui en est le président ; Nicolas Rouhier -à 49%-qui en est le directeur-général et Luc Moulin le directeur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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 Magantum) 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.