

Ecrit par le 30 mai 2026

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



appelée à tort "truffe blanche"
semble en rien à la truffe
n de la truffe d'été dégagent
stronomie estivale
es des l'arrivée des beaux
les toasts pour l'apéritif, avec

sélectionnées, puis elles sont
sur bonne conservation. A
sez les dans une boîte
tre changé tous les deux jours.

ilité de congeler les truffes.

C'est pourquoi nous ne
ches.

[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 épicerie fines du monde entier des produits d'exception.

Écrit par le 30 mai 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.

Ecrit par le 30 mai 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](https://www.truffe-plantin.com). 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